



O COZINHEIRO DOS COZINHEIROS

COLLECÇÃO DE MAIS DE 1500 RECEITAS

USUAES, FACEIS E ECONOMICAS, DE COZINHA, COPA, SALCHICHARIA,
PASTELLARIA E CONFEITARIA

COM AS MAIS IMPORTANTES NOTICIAS

RELATIVAS A ALIMENTAÇÃO

E CONSERVAÇÃO DAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS

NOVA EDIÇÃO

COLLABORADA PELOS EX.^{mos} SRS.

A. A. Teixeira de Vasconcellos — A. Batalha Reis — Alexandre Dumas (Pae)
Alexandre Dumas (Filho) — A. J. de Souza Almada
A. J. Xavier Cordeiro — Alfredo Sarmiento — Anonymus
Barão de Roussas — B. Martins da Silva — Brito Aranha — Bulhão Pato
C. Mariano Froes — Candido de Figueiredo — C. de Moura Cabral
Charles Monselet — Conde de Arnoso — Conde de Monsaraz
Coquelin Cadet — Eduardo Coelho — Eduardo Vidal — Fialho d'Almeida
F. Gomes d'Amorim — Fragoso — Gyp — Henrique Lopes de Mendonça
Henrique de Vasconcellos — J. I. d'Ararij — Jayme Victor
João da Carrara (D.) — Jules Claretie — Julio Cezar Machado
Luciano Cordeiro — Luis d'Araujo — M. Henriques da Silva — M. Monteiro
Maximiliano d'Azevedo — M. C. — Ramalho Ortigão — Rangel de Lima
Raphael Bordallo Pinheiro — Saint-Simon — Severo dos Anjos
Visconde de Benalcanfor

OBRA ORNADA COM 47 GRAVURAS



LISBOA

P. PLANTIER — EDITOR

73, RUA DA VICTORIA

O COZINHEIRO
DÓS
COZINHEIROS

O COZINHEIRO DOS COZINHEIROS

COLLECÇÃO DE MAIS DE 1500 RECEITAS

USUAES, FACEIS E ECONOMICAS, DE COZINHA, COPA, SALCHICHARIA,
PASTELLARIA E CONFEITARIA

COM AS MAIS IMPORTANTES NOTICIAS

RELATIVAS À ALIMENTAÇÃO

E CONSERVAÇÃO DAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS

NOVA EDIÇÃO

COLLABORADA PELOS EX.^{mos} SRS.

A. A. Teixeira de Vasconcellos — A. Batalha Reis — Alexandre Dumas (Pae)
Alexandre Dumas (Filho) — A. J. de Souza Almada
A. J. Xavier Cordeiro — Alfredo Sarmento — Anonymus
Barão de Roussado — B. Martins da Silva — Brito Aranha — Bulhão Pato
C. Mariano Froes — Candido de Figueiredo — C. de Moura Cabral
Charles Monselet — Conde de Arnoso — Conde de Monsaraz
Coquelin Cadet — Eduardo Coelho — Eduardo Vidal — Fialho d'Almeida
F. Gomes d'Amorim — Fragoso — Gyp — Henrique Lopes de Mendonça
Henrique de Vasconcellos — J. I. d'Araujo — Jayme Victor
João da Camara (D.) — Jules Claretie — Julio Cezar Machado
Luciano Cordeiro — Luis d'Araujo — M. Henriques da Silva — M. Monteiro
Maximiliano d'Azevedo — M. C. — Ramalho Ortigão — Rangel de Lima
Raphael Bordallo Pinheiro — Saint-Simon — Severo dos Anjos
Visconde de Benalcanfor

OBRA ORNADA COM 47 GRAVURAS

(2.^o milhar)



LISBOA

P. PLANTIER — EDITOR

73, RUA DA VICTORIA

ÁS BOAS DONAS DE CASA

o editor

P. Plantier

ADVERTENCIA DA NOVA EDIÇÃO

Tudo quanto podemos dizer de mais lisongeiro para as nossas edições do *Cozinheiro dos Cozinheiros* é que tiragens de muitos milhares de exemplares se esgotaram: — taes eram as palavras com que abrimos a advertencia preambular da ultima edição.

Continuou, de então para cá, o nosso livro a obter o mesmo favor publico, a mesma preferencia e a mesma confiança que desde a primeira edição elle conseguiu. Mais alguns milhares de exemplares se escoaram na procura constante; e isto nos animou a reimprimir a presente edição, notavelmente acrescentada e enriquecida de novas receitas ou de processos culenarios, simplificando-lhe a exposição onde nos parecem conveniente, modificando quanto possivel o dizer para conseguir uniformidade no methodo e propriedade nos termos, condições essenciaes para que as receitas de cozinha tenham comprehensão facil e execução segura.

Tem sido sempre este o nosso intento, afim de tornar pratico e verdadeiramente util este livro, escolhendo com particular cuidado as receitas, colleccionando-as depois de praticadas, seguindo prin-

cialmente as tradições da cozinha portugueza, e obtendo numerosas formulas de especialidades de copa e de cozinha que por vezes distinguem com justa fama uma localidade modesta, uma cidade e até provincias.

De todo este esforço nos tem recompensado o publico acolhendo com singular benevolencia o *Cozinheiro dos Cozinheiros*, que para a presente edição como para as anteriores, obteve a primorosa collaboração de muitos escriptores e amadores, cujas receitas formam uma valiosa e interessante collecção, a qual, se lhes demonstra a finura de espirito e a graça do dizer, tambem lhes evidencia o culto pela famosa e vital arte de bem cozinhar.

Esta referencia, que é um agradecimento, aos novos collaboradores, traz-nos infelizmente á memoria o nome dos que nos deixaram para sempre, como Teixeira de Vasconcellos, Souza Almada, Martins da Silva, Eduardo Coelho, Luciano Cordeiro, Visconde de Benalcanfor, Julio Cesar Machado, um amigo querido; e á saudade d'estes veiu ainda recentemente a perda de Raphael Bordallo Pinheiro, o grande artista, enlutar a lista dos que pela vez primeira e para esta edição, tiveram a amabilidade de escrever.

O editor

P. Plantier.

RECEITAS CÚRIOSAS

DE

ESCRITORES E AMADORES

	<u>Pag.</u>
A. A. Teixeira de Vasconcellos	685
A. Batalha Reis.....	699 722
Alexandre Dumas (Pae)	716 735
Alexandre Dumas (Filho).	735
A. J. de Souza Almada....	683
A. J. Xavier Coraieiro.....	712
Alfredo Sarmiento	701
Anonymus	711
Barão de Roussadc	736
B. Martins da Silva.....	680
Brito Aranha	710
Bulhão Pato	687
C. Mariano P'roes.....	702
Candido de Figueiredo....	726
C. de Moura Cabral.....	699
Charles Monselet	727
Conde de Arnoso.....	732
Conde de Monsaraz.....	725
Coquelin Cadet.....	733
Eduardo Coelho ..	704
Eduardo Vidal	699
Fialho d'Almeida.....	728

	<u>Pag.</u>
F. Gomes d'Amorim	697
Fragoso	709
Gyp	734
Henrique Lopes de Mendonça.....	724
Henrique de Vasconcellos.....	730
J. J. de Araujo.....	735
Jayme Victor.....	727
João da Camara (D.)	723
Jules Claretie.....	734
Julio Cesar Machado.....	684 705
Luciano Cordeiro.....	683
Luis d'Araujo.....	708
M. Henriques da Silva.....	690
M. Monteiro.....	690
Maximiliano d'Azevedo	728
M. C.	714
Ramalho Ortigão.....	685
Rangel de Lima.....	730
Raphael Bordallo Pinheiro	730
Saint-Simon	733
Severo dos Anjos.....	721
Visconde de Benaleanfor.....	707

PREPARAÇÃO E COCÇÃO DOS ALIMENTOS

A preparação dos alimentos comprehende a escolha d'esses alimentos e o modo de os *preparar*, segundo a sua natureza, antes de os pôr a cozer. (*Preparar*, vide *Dicc.*)

A cocção significa ao mesmo tempo o modo de os cozer e o grau d'esse cozimento.

Consiste n'elle o verdadeiro segredo da cozinha.

Diversos modos de proceder á cocção dos alimentos (*Cocção*, vide *Dicc.*).—Ha quatro modos differentes de submeter á cocção os alimentos: *fervel-os* em agua, *cozel-os* na sua propria substancia (*Estufar*, vide *Dicc.*), *frigil-os* ou *assal-os*.

Em geral a ebullicão torna-os mais tenros, mas não convem que seja excessiva, porque a agua apodera-se de todas as substancias soluveis. O caldo é o resultado d'esse modo de cocção das carnes. Quanto mais forte e prolongada é a cocção, mais substancioso fica o caldo; e menos materias nutritivas e saborosas se conservam na carne.

No processo que se chama *Estufar*, a carne penetra-se de vapor quente; fica tenra e coze perfectamente, conservando toda a sua substancia. Os alimentos cozidos por esse processo são effectivamente os de mais facil digestão e os mais nutritivos.

A *fritura* torna igualmente as carnes muito tenras, mas é necessario que seja bem feita, e que a

crosta, que a envolve, fique extremamente delgada, aliás a agrura, que lhe é communicada pela banha ou pelo azeite, a torna nociva aos estomagos fracos.

O *assado* feito com perfeição conserva quasi todas as partes soluveis da carne; a acção directa do fogo carbonisa-lhe as partes exteriores e concentra no interior todos os liquidos, que ali ficam retidos pela crosta tsnáda.

O *assado* é nutritivo e tónico, o seu sabor appetitoso, e esta ultima qualidade torna-o preferivel, para muitos estomagos, a qualquer outra preparação.

Modo de cozer as carnes.—É geralmente conhecido o modo usual de cozer as carnes, aves, peixes e legumes pela decocção na agua, más é fóra de duvida que os alimentos cozidos em agua simples, apesar de mollificados pela decocção prolongada, são menos saborosos, menos tónicos, menos appetitosos, do que se fossem fritos, grelhados ou assados. A carne cozida, sobretudo, é a menos nutritiva, por isso que foi submettida por maior tempo á ebullicão, que a despoja infallivelmente das suas partes aromaticas e nutrientes.

Diz, porém, um habil pratico, que é possivel cozer uma carne qualquer por decocção, sem lhe tirar a sua substancia. Se, por exemplo, em vez de agua, deitarem n'uma panella caldo já feito, e lhe juntarem a carne, esta perderá menos substancias. porque a agua, ao passo que se concentra com as substancias que dissolve, perde a sua propriedade dissolvente. Obtem-se o mesmo resultado deitando na panella muita carne e pouca agua.

Na decocção, as carnes brancas perdem mais a substancia do que as outras. Fazendo-as cozer em

muita agua, sem lhes juntar outra carne qualquer, a parte fibrosa é a unica que se não conserva insipida. Se, pelo contrario, se fizer cozer uma ave com muita carne e pouca agua, e haja o cuidado de a tirar quando começa a delir, conserva quasi toda a sua substancia e torna-se um alimento saboroso.

Modo de estufar as carnes, aves, etc. — Collocase a carne em uma caçarola proporcionada ao seu tamanho, guarnece-se o fundo com pranchas de toucinho e tiras de vitella, ou de outra qualquer carne, e tempera-se.

Podem juntar-se legumes, taes como, cebolinhas, cenouras, cogumellos, e um ramo de cheiros.

Molha-se tudo com um pouco de caldo, ou com metade caldo e metade vinho, ou mesmo com vinho só. Póde, igualmente, não se lhe juntar nem vinho nem caldo, mas n'esse caso é necessario guardar a caçarola com pranchas de toucinho, e cozer a fogo lento. Será bom *barrar* (*Barrar*, vide *Dicc.*) com massa a tampa da caçarola, para evitar a evaporação, mas n'esse caso, como se não póde voltar a carne, deve usar-se de uma caçarola cuja tampa possa comportar brazas ou cinzas quentes. Por este meio a carne recebe a impressão de calor de todos os lados, e chama-se a isso cocção a dois fogos. As carnes *estufadas* são cozidas em grande parte pelo vapor, e mergulham pouco no liquido com que foram molhadas. As carnes conservam, d'aquelle modo, quasi toda a sua substancia.

Modo de fazer uma fritura (*Fritura*, vide *Dicc.*).— Na opinião de alguns cozinheiros, a gordura da pannella deve ser preferida á banha de porco e á manteiga derretida.

Para a tornar delicada é necessario derretel-a, espumal-a, deixal-a assentar e clarifical-a. O azeite e a manteiga empregam-se unicamente nos dias de magro.

Para conhecer se a fritura está em conveniente grau de calor basta deixar-lhe cair em cima algumas gottas de agua. Se a fritura crepitar, está na devida conta.

Póde fazer-se uma fritura agradável empregando gordura de vacca e de porco em partes iguaes. É unicamente em banha de porco que se fregem os sonhos, as filhós, os croquettes e outras massas, e mesmo os preparados unicamente *enfarinhados* (*Enfarinhar*, vide *Dicc.*); mas o azeite torna a fritura mais delicada, mais solida e com melhor crosta. Como o calor sécca promptamente as substancias que contêm succos aquosos, deve haver todo o cuidado em as enfarinhar, antes de se deitarem na fritura, para as subtrahir em parte á acção muito violenta do calor.

Os peixes, cuja carne contém mais substancias oleosas, supportam mais a acção da fritura; por isso basta polvilhal-os com farinha antes de os frigar.

A fritura deve estar em grande grau de calor quando receber a substancia que tem de frigar; porque se esse grau de calor não for sufficiente, ou arrefecer deitando-lhe muitas cousas ao mesmo tempo, a operação afrouxa, a substancia oleosa penetra na massa, e obtem-se apenas uma fritura pouco agradável e pouco sadia.

Se, pelo contrario, o grau de calor for sufficiente, a massa deitada na fritura torna-se impenetravel, e por consequencia mais leve e de mais facil digestão.

A natureza da massa contribue muito tambem para a boa qualidade da fritura. É essencial que contenha uma substancia volatil, a qual, evaporando-se pela acção do calor, a faça levedar e a torne mais leve. É por essa razão que se junta vinho branco ou aguardente á massa que se pretende frigar.

Os peixes, e outros objectos crús, devem ser deitados em fritura mais quente do que a necessaria para os sonhos e croquettes.

Modo de grelhar as carnes, aves, peixes, etc. (*Grelhar*, vide *Dicc.*).—É uso geral collocar-se a carne em uma grelha horisontal sobre carvões ardentes, mas ha muitos annos já que foram inventados diversos instrumentos aperfeiçoados, que impedem que o mau cheiro, proveniente da gordura derretida e queimada, invada e infecte as cozinhas.

Á primeira vista a carne preparada nas grelhas parece cousa simples e facil, e comtudo esse modo de cocção exige cuidados particulares, que são muitas vezes desprezados. A grelha reclama uma vigilancia especial, pois que a chamma maior ou menor, ou mesmo mal dirigida, torna-se um mal sem remedio. É pois necessario que os carvões estejam bem accesos e o lume vivo, para que a peça que se pretende grelhar receba por igual a acção do fogo.

Modo de assar as carnes, aves, e a veação (*Veação*, vide *Dicc.*).—Ha quatro observações essenciaes e preliminares a fazer para se obterem carnes bem assadas.

1.º **Escolha das carnes.**—As carnes de açougue serão escrupulosamente escolhidas, de animaes sãos e gordos.

Com as aves deve seguir-se o mesmo processo, e a veação carece de ser devidamente mortificada. (*Mortificar*, vide *Dicc.*)

2.º Modo de mortificar as carnes. — Para que a carne seja tenra e succulenta, é necessario mortificar-a devidamente, e para isso basta suspendel-a em logar fresco, por espaço de algum tempo.

A maneira de conhecer o estado de mortificação mais favoravel para a cozer, consiste em carregar-lhe com o dedo. Se ella cede, e conserva a marca do dedo, está na conta devida; se, pelo contrario, permanece rijá, elastica, e volta á fórma primitiva, não chegou ainda ao grau de perfeição exigida.

Logo que se dá o primeiro caso, é necessario preparal-a immediatamente, porque no dia seguinte apresentaria signaes de alteração, annunciando a putrefacção proxima.

3.º Preparação das carnes. — As carnes de açogue carecem, por unica preparação, serem devidamente mortificadas e postas em seguida no espeto.

As aves e a veação devem ser abertas e limpas, á excepção das gallinholas. O processo é o seguinte :

Faz-se-lhes uma incisão na parte inferior do pescoço, para se lhes extrahir o papo, e cortar o canal alimenticio que prende a elle. Em seguida practica-se uma outra incisão na parte inferior do ventre, e extrahese tudo quanto existe dentro do corpo, isto é, as tripas, o coração, o figado, etc. É necessario todo o cuidado em não arrebentar a pequena vesicula do fel que está adherente ao figado, o que tornaria amarga a ave.

Limpas as aves, chamuscam-se, voltando-se em todos os sentidos. Em seguida enxugam-se em um

panno limpo, tirando toda a pennugem que o fogão não consumiu, e preparam-se, dobrando-lhes as pernas por baixo das coxas, e lardeando-as (*Lardear*, vide *Dicc.*) com toucinho, tendo o cuidado de seguir os contornos da carne em ordem regular e agradável á vista.

A caça de pello prepara-se quasi do mesmo modo. Cortam-se-lhe as orelhas, extrahem-se-lhe as entranhas, passa-se por manteiga derretida e põe-se no espeto.

Tanto ás lebres, como ás perdizes e outras aves é necessario tirar-lhes logo as tripas, sem o que tomam mau gosto, e expol-as em logar fresco até á occasião em que se querem comer.

No acto de esfolar uma peça de caça deve haver toda a cautela em não rasgar a carne, porque por essas incisões se evaporam os succos na occasião de se cozinhaem. O mesmo cuidado requerem as aves quando se depennam.

Os gamos, veados e corças devem marinar-se (*Marinar*, vide *Dicc.*) por espaço de dez ou doze horas antes de se pôem no espeto, e usualmente são lardeadas de espaço a espaço com pranchas de toucinho, para as tornar mais succulentas. A experiencia, porém, tem provado que as carnes lardeadas perdem mais succo do que aquellas que são albardadas com pranchas de toucinho.

4.º **Cocção das carnes.**—As peças postas no espeto devem estar fixas solidamente e bem equilibradas, para que o espeto gire com igual facilidade. Deve collocar-se por baixo uma frigideira ou qualquer outra vasilha, destinada a receber o succo que cáe da carne, e a conserva-lo quente, para a regar de vez em quando com elle.

O fogo deve ser igual para que penetre na carne gradualmente, sem a carbonisar ou queimar-lhe repentinamente a superficie, sem que o interior esteja devidamente passado.

Pela mesma razão, deve o espeto estar a uma certa distancia do fogo, e regar de vez em quando, com o succo que d'elle escorre, a carne que se pretende assar.

Não se pôde fixar de um modo absoluto o tempo necessario para assar a carne. Depende isso da sua espessura, da sua qualidade, e da força e intensidade do fogo; mas, em geral, conhece-se isso por umas pequenas vesiculas ou bexigas que se formam na sua superficie. Deve-se então tirar do fogo e deixar-lhe apenas o calor preciso para que se conserve quente até o momento em que tem de ser servida.

Modo de espetar as carnes, aves, etc.—O quarto de carneiro espeta-se atravez das costellas. O lombo, as pernas, as espaldas de carneiro e de vitella espetam-se em todo o seu comprimento. As aves pela rabadilha (*Rabadilha*, vide *Dicc.*) até o pescoço; os passarinhos pelo meio do corpo; o coelho e a lebre do mesmo modo que as aves; e os quartos de cabrito ou de qualquer outra peça de caça brava pela fórma usada com as carnes de açougue.

**Tempo approximado que devem estar no fogo
diversas peças**

	Horas	Minutos
Calhandras lardeadas	—	15 a 20
Carneiro (quarto grande)	1	15
Carneiro (quarto pequeno ou perna)	—	45
Gallinhola gorda	—	30
Gallinhola magra	—	15

	Horas	Minutos
Carne de vacca, 5 kilog	2	30
Carne de vacca, 2 1/2 kilog.	1	30
Patos.	—	45
Leitões grandes	2	30
Leitões pequenos	2	—
Faisões	—	45
Coelhos grandes.	—	45
Coelhos pequenos.	—	30
Perús grandes.	1	30
Perús pequenos.	1	—
Lebrachos.	—	45
Lebres grandes.	1	30
Lebres regulares.	1	—
Carneiro (perna, espadua), 3 kilog.	1	30
Carneiro (perna, espadua), 2 kilog.	1	—
Gansos regulares.	1	—
Gansos grandes.	1	30
Perdigotos.	—	25 a 30
Pombas	—	30
Porco fresco, 2 kilog	2	—
Porco fresco, 1 kilog.	1	20
Gallinhas e capões.	1	—
Frango.	—	45
Vitella, 2 kilog.	1	45
Vitella, 1 kilog.	1	15
Caça de montaria, 4 a 5 kilog.	2	—
Caça de montaria, 1 a 2 kilog.	1	15

Segundo a gordura da ave ou peça de carne deve-se cobri-la com pranchas ou *bardas* de toucinho atadas por um fio. (*Bardar*, vide *Dicc.*)

Conservação momentanea dos alimentos.—O meio usualmente empregado para obter esse re-

sultado, é expol-os ao ar livre e preserval-os das moscas e de outros insectos nocivos. Deve haver todo o cuidado em resguardal-os do sol.

Tanto a carne de vacca, como a caça e outras carnes, conservam-se igualmente muito bem, embrulhando-as, emquanto estão frescas, n'um panno de linho e mettendo-as n'uma caixa bem rodeadas e cobertas de areia ou de carvão pisado.

Modo de entenrecer a carne de açougue.—Para se fazer um bom cozido ou um bom assado, o meio empregado para que a carne fique tenra e succulenta, é batel-a por espaço de alguns minutos.

Modo de entenrecer as aves e os coelhos domesticos.—A maior parte das vezes escasseia o tempo para mortificar as aves e os coelhos domesticos, antes de os cozinhar, e n'esse caso fica a carne sempre dura.

As aves devem ser mortas e depennadas pelo menos na manhã do dia em que têm de ser comidas, isto é, de doze a vinte e quatro horas antes.

Se a necessidade de um jantar precipitado exige que sejam mortas mais cedo, mergulham-se então em agua a ferver e depennam-se immediatamente.

As aves velhas podem ferver por espaço de um quarto de hora ou vinte minutos antes de serem assadas ou cozidas, e esse methodo é mesmo empregado frequentes vezes pelos cozinheiros das casas de pasto para tornar tenros os patos, pombos, frangos e perús que compram no mercado.

Alguns praticos usam fazer engolir, sobretudo aos patos e coelhos, dois minutos antes de os matar, uma pequena colhér de vinagre ou de aguardente.

Modo de entenreecer a caça grossa de pêllo.— Quando não ha tempo de a mortificar sufficientemente, o unico meio consiste em a *marinar*. (*Marinar*, vide *Dicc.*)

CALDO

Está provado, por experiencia, que com uma grande porção de boa carne se fará sempre mau caldo, quando a elle não presidir a intelligencia e o cuidado.

Apesar de que a vitella, o carneiro, etc., podem fazer um caldo soffrivel, é este usualmente tão branco e tão fraco que se torna mais proprio para pessoas convalescentes do que para as que gosam de boa saude. A boa carne de vacca e sobretudo a alcatra (*Alcatra*, vide *Dicc.*) é a melhor para fazer um caldo substancial.

As tres cousas mais importantes a considerar para fazer um caldo succulento, são: 1.º, a escolha de carne sã, bem alimentada e de animal que não seja velho; 2.º, fazel-a ferver brandamente com igualdade constante; 3.º, conservar a vasilha cuidadosamente tapada.

Uma ebullicão suave e lenta, dissolve perfectamente todos os succos nutritivos contidos no interior da carne. Se a agua ferver de repente não terá tempo de penetrar e de a expurgar de certas particulas heterogeneas que saem sob a fórma de espuma. A carne atacada por um calor violento contrahe-se, tem menos apparencia e não larga succo no caldo. Se, pelo contrario, depois de se haver posto a carne com agua fria, se deixar produzir a ebullicão brandamente, aquella dilata-se e torna-se tenra; as suas fibras, dilatadas por um calor suave e gradual, dão

á agua mais substancias nutritivas e purificam-se completamente, produzindo grande quantidade de espuma, que haverá todo o cuidado em tirar, logo que appareça á superficie.

Devem escolher-se sempre carnes novas, frescas e sãs.

Finalmente, ter o cuidado de conservar a vasilha sempre tapada impede que o caldo se evapore e conserva-lhe todas as propriedades saborosas e substanciaes.

Panella de carne.—Sobre 2 kilog. de carne de vacca, deitam-se 5 litros de agua fria (e assim em proporção para mais ou menos carne), colloque-se a panella sobre um fogo moderado que possa aquecer bem a agua sem a fazer ferver. É só meia hora depois d'essa infusão, que se deve reanimar o fogo para produzir a fervura. Haverá então todo o cuidado em tirar a espuma á medida que appareça á superficie e, feito isto, tempera-se o caldo, de sal. juntando-lhe os seguintes legumes: cenouras, nabos, alhos porros, etc., com uma cebola queimada que dá a côr ao caldo. A escolha e a quantidade dos legumes devem ser subordinados ao gosto das pessoas, mas é importante não empregar grande porção, porque enfraquecem sempre o caldo, communicando-lhe uma côr esbranquiçada.

Algumas pessoas acrescentam aos legumes já mencionados, o aipo, a salsa, cravo da India e uma folha de louro. Isso, porém, é questão de gosto, e uma cozinheira deve consultar sempre os amos, antes de empregar esses legumes ou ingredientes, que são todos mais ou menos excitantes.

O sal e os legumes produzem alguma espuma, que deve ser logo tirada, e em seguida tapa-se a

panella para que ferva brandamente e com igualdade. Bastam seis ou sete horas de ebulição para a cocção ser perfeita, se ferveu sempre com brandura.

Cozida a carne e prompto o caldo, tira-se do fogo a panella, aliás a carne cozeria de mais, apresentando mau aspecto.

Os legumes podem ser atados para que se não espalhem no caldo. Põe-se de parte a cebola queimada, que serve apenas para dar côr ao caldo.

Uma gallinha velha, ou as ossadas de aves assadas, deitadas na panella, tornam o caldo mais delicado. O peito de carneiro dá-lhe igualmente um gosto muito agradável.

Quando o caldo está bem feito, deve ter a côr de um amarello doirado. Desengordura-se com cuidado e passa-se por uma peneira de cabelo, antes de se empregar na sopa.

O caldo deve deitar-se a ferver na terrina sobre pão miudamente cortado e ser logo servido.

Caldo de carne à la bordelaise. — Tomam-se 2 kilog. de carne de vacca, preferindo a alcatra (vide *Dicc.*), lardeiam-se com 250 grammas de toucinho e cinco ou seis dentes de alho. Esta preparação deve ser feita de vespera para que tenha melhor gosto, e faça-se o caldo como na receita antecedente.

Caldo segundo o processo de Raspail. — Escolha-se a melhor qualidade de carne de vacca ou de carneiro. A quantidade de agua deve ser no dobro do volume.

Colloque-se a vasilha sobre um fogo brando para espumar, e, quando se tirar a espuma, deite-se-lhe

uma porção de sal, cebola branca com tres ou quatro cravos da India, um bocadinho de noz moscada do tamanho da cabeça de um alfinete, alhos porros, aipo, cerefolio, folha de louro, uma cebola assada nas cinzas e algumas cenouras e nabos. A ebullição deve ser feita por espaço de tres ou quatro horas.

Caldo feito em menos de uma hora, segundo o processo de Liebig. — Dilua-se em 1 litro de agua fria 1 kilog. de carne de vacca, sem gordura, cortada em pequenos bocados ou picada. Aqueça-se lentamente até produzir a ebullição. Tire-se então a espuma, deite-se-lhe sal, e no fim de alguns minutos de uma ligeira fervura, obtem-se um caldo mais aromatico e mais forte do que seguindo os processos usuaes.

Caldo de diversas carnes e ossos. — Para fazer um bom caldo deve empregar-se unicamente a carne de vacca, como base; comtudo, póde juntar-se-lhe carneiro ou porco, e algumas vezes uma e outra cousa. Um bocado de vitella não prejudicaria, mas essa carne, que é ainda muito nova, tornaria insipido o caldo, se excedesse a quarta parte das outras carnes.

Nas aldeias onde não ha carne de vacca tão frequentemente como nas cidades, póde fazer-se caldo com carneiro ou porco, mas como as partes gelatinosas não são tão abundantes n'essas carnes como na de vacca, acrescenta-se-lhe vitella e augmentam-se os temperos.

Os ossos das carnes assadas são muitas vezes utilizados, depois de extrahidas as partes tisanadas, que dariam um gosto desagradavel ao caldo. Alem d'isso deve haver cuidado de os collocar na panella

de modo que não toquem no fundo, nem nas paredes, e para conseguir esse fim mettem-se n'uma vasilha com a competente abertura, a qual se suspende na panella. Um passador póde servir, ou mesmo um sacco de fazenda fina. D'este modo, os ossos não tocam na panella e por conseguinte ficam impossibilitados de se queimarem por effeito de um grande calor.

O caldo torna-se inquestionavelmente muito melhor quando á carne de vacca, que lhe deve servir de base, se junta um gallo velho, um capão velho, ou uma gallinha velha. O frango, porém, não deve empregar-se, porque tornaria insipido o caldo. O preceito consiste em deitar na panella uma velha gallinha inteira, metade, ou um quarto d'ella; em uma palavra, a quinta parte do peso da carne do açogue com que se quer fazer o caldo.

Caldo de vitella para doentes. — Ponham-se a cozer 500 grammas de vitella, em 1,5 litro de agua com algumas folhas de alface, um pouco cerefolio e pouco sal.

Caldo de frango para doentes. — Tome-se a ossada de um frango magro, e quebrem-se os ossos. Ponha-se a ferver 1 litro de agua, deitando-lhe os bocados dos ossos, aos quaes se deve ter conservado a carne: junte-se-lhe uma pitada de sal, e faça-se cozer por espaço de uma hora. Este caldo é refrigerante, e conforta um estomago arruinado. Podem-se-lhe acrescentar duas alfices atadas, mas convem branqueal-as (*Branquear*, vide *Dicc.*) antes de as deitar no caldo. Se o doente começa a comer, escorrem-se as alfices e servem-se temperadas com manteiga fresca.

Caldo de perdiz. — Um caldo substancial e excellente é o que se faz com duas perdizes. Cozem-se estas lentamente por espaço de tres ou quatro horas em 2 litros de agua, com uma pequena porção de vitella para lhe dulcificar o sabor. Juntam-se alguns legumes, seguindo os preceitos da receita do caldo de carne; depois passa-se por uma peneira, e serve para sopa de arroz, massas e pão cortado. Este caldo contém uma grande quantidade de succos, e resulta d'elle uma sopa substancial que é conveniente ás pessoas debilitadas, quer pela velhice, quer por abusos ou excessos.

Caldo de coelho e de lebre. — A carne de um coelho novo ou laparo (*Laparo*, vide *Dicc.*) é tenra e encerra todos os elementos necessarios para fazer um caldo excellente. É igual em gosto e salubridade aos melhores caldos de aves.

A lebre não offerece nem a mesma substancia, nem a mesma salubridade. O seu caldo é negro, pesado, indigesto e não póde ter logar em boas mesas.

Caldo de caça miuda. — As gallinholas, rôlas, pombo bravos, codernizes, calhandras, tordos, etc., fazem um caldo delicioso.

Depennam-se, preparam-se e deitam-se juntamente, em uma vasilha de tamanho regular, com alguns bocados de toucinho.

Acrescentam-se 1 ou 2 litros de agua, deixa-se cozer tudo a fogo lento, e apurar por espaço de tres ou quatro horas. Depois, tira-se a caça para um prato com uma parte de caldo que ella produziu, e na outra parte d'este caldo deita-se de 1 a 1,5 litro de agua a ferver, sal, pimenta ou noz moscada, e faz-se ferver tudo por espaço de um quarto de hora.

Caldo feito em uma hora.—Tomem-se 500 grammas de carne de vacca ou de vitella, cortem-se em boccados pequenos, e deitem-se n'uma caçarola com uma cebola, uma cenoura, pouco toucinho, e meio copo de agua. Deixe-se cozer tudo por espaço de um quarto de hora, até que comece a adherir á caçarola; junte-se-lhe 1 litro de agua a ferver, um pouco de sal, ponha-se a ferver tudo por espaço de uma hora, passe-se pela peneira e sirva-se.

Caldo feito n'um minuto.—Ferve-se a quantidade de agua que se pretende. Quando estiver em bom grau de fervura deite-se-lhe môlho de carne assada em quantidade proporcionada á agua, tempere-se de sal e sirva-se.

Caldo de tartaruga.—As tartarugas novas são as escolhidas de preferencia para fazerem um bom caldo. Abrem-se-lhes as conchas, separam-se a cabeça, a cauda e os pés, que se inutilisam; junta-se toda a carne interior, corta-se em bocados pequenos, e coze-se por espaço de quatro horas em 1 litro de agua, que ficará reduzido a metade approximadamente. Um pouco antes de o tirar do lume, junta-se-lhe um punhado de folhas de chicorea brava, e coa-se tudo por um pano, de modo que fique livre das partes grossas.

Caldo de hervas.—Tomam-se folhas de azedas, de celgas, de alface, de beldroegas e de cerefolio, bem limpas, lavadas e cortadas miudamente. Junta-se-lhes sal, manteiga fresca, e coza-se tudo em 1 litro de agua, que ficará reduzido a metade. Tira-se do lume e coa-se cuidadosamente por um panno.

Caldo de carnes misturadas para mólhos. — Tome-se uma porção de carne de vacca de boa qualidade (approximadamente 2 kilog.), duas mãos de vitella, uma gallinha e um capão. Entezem-se, espumem-se e cozam-se. Junte-se-lhes cebolas picadas, tres cravos da India, cenouras, nabos e aipo. Depois de ter cozido tudo por espaço de quatro a cinco horas, serve este caldo para tempero de legumes e outras iguarias. Os legumes, sobretudo, ficam succulentos e saborosos. Por este processo, a carne de vacca, as aves e as mãos de vitella podem offerecer tres pratos differentes, a saber: a carne cozida, as aves guisadas, e as mãos de vitella com mólho branco.

Caldo economico. — Deitem-se n'uma vasilha pequena, duas mãos de vitella bem lavadas e limpas. Juntem-se-lhes ossadas de aves, se as houver, e finalmente todas as partes de tendões das carnes. Ponha-se tudo a cozer e molhe-se com caldo ou agua. Escume-se, tempere-se, junte-se-lhe uma cebola picada e uma cenoura, tape-se, coza-se a fogo lento, até que a carne fique em compota (*Compota*, vide *Dicc.*) e passe-se pela peneira.

Caldo magro. — Cozam-se em muita agua cenouras, nabos, alhos porros, aipo, ervilhas, feijões verdes, etc., sal e pimenta. Quando tudo estiver bem cozido, coa-se, e está feito o caldo. Póde-se-lhe juntar purée (*Purée*, vide *Dicc.*) dos legumes com que foi feito.

Caldo substancial. — É propriamente dito o caldo gordo reduzido a um terço ou a metade, por uma ebullição suave, lenta e sufficientemente prolongada.

Caldo de substancia, succulento.—Deitem-se no fundo de uma caçarola algumas cebolas cortadas em rodas, sobre as quaes se irão collocando tiras de carne de vacca (1 kilog. approximadamente), 1 kilog. de vitella cortada tambem ás tiras, uma perdiz, uma gallinha velha e uma talhada de presunto. Ponha-se a caçarola sobre fogo vivo, regando tudo com um pouco de caldo clarificado, voltando todas as peças para que fiquem bem coradas de todos os lados. Quando a carne de vacca, ou de vitella, começar a querer adherir á vasilha, deite-se-lhe 3 ou 4 litros de caldo clarificado. Vase-se tudo em uma vasilha bem tapada, junte-se-lhe uma capella, dois cravos da India, uma cebola branca, ponha-se a vasilha ao lume, e deixe-se cozer a fogo lento, por espaço de seis a oito horas, conservando-a bem tapada.

Utilidade de desengordurar o caldo.—Ninguem ignora quanto a gordura é indigesta, e o prejuizo que causa, cedo ou tarde, nos temperamentos mais sadios e mais bem constituídos. É certo, porém, que partes das sopas, e uma grande porção dos caldos que se dão aos doentes, vão cheios de toda a gordura. Para remediar esse mal, é preciso desengordurar o caldo, do melhor modo possível, servindo a gordura para certas e determinadas frituras e para tempero de varios legumes.

Diversos modos de desengordurar o caldo.—Em geral, para bem desengordurar o caldo, é necessario esperar que esteja frio, antes de o passar pelo passador ou pela peneira.

Se for passado, enquanto quente, a gordura acompanha-o. É pois preferivel vasar o caldo quente para

uma vasilha de barro vidrado, onde arrefeça. Então a gordura fixa-se na superficie, e separa-se facilmente do caldo com uma escumadeira.

Para desengordurar completamente o caldo, coase por um panno branco que tenha sido antecipadamente molhado em agua fria. A fresquidão do panno faz coalhar a gordura, e o caldo passa completamente puro d'ella.

Ha outros dois meios muito engenhosos de se obter o mesmo resultado.

Consiste o primeiro em collocar uma torneira um pouco acima do fundo da vasilha onde se deita o caldo; e o segundo, em deitar o caldo n'uma vasilha que tenha a fórma de uma cafeteira propria para chá ou café.

Quando o caldo está completamente frio, tira-se pela torneira, ou vasa-se pelo bico da cafeteira, que se inclina sensivelmente. A gordura coalhada não póde correr, porque fica sempre á superficie do caldo, e por consequencia acima do orificio por onde aquelle é extrahido.

Clarificação dos caldos substanciaes.—Os caldos substanciaes, submettidos a uma longa ebullicão, impregnam-se muitas vezes de pequenas particulas animaes que lhes perturbam a limpidez. Por isso, para se purificarem e tornar transparentes, deite-se-lhes, quando estiverem fervendo, algumas claras de ovo batidas, depois de que se passarão por um panno molhado em agua fria, apurando-se assim uma substancia muito limpida.

Papas e panadas ou caldo de farinha (*Panadas*, vide *Dicc.*).—*Papas ordinarias.*—Deite-se em uma vasilha flor de farinha, e junta-se-lhe pouco a pouco

caldo morno, mexendo sempre com uma colher de pau, para que se não torne em grumos. Quando a farinha estiver dissolvida e reduzida á consistencia de um crême (*Crême*, vide *Dicc.*) deite-se o caldo quente, mexendo sempre, até perfeito cozimento. Em vez de caldo póde deitar-se agua e as-sucar,

Querendo-se as papas mais espessas, ponham-se ao lume com o caldo morno, e cozam-se por espaço de um quarto de hora, mexendo sempre para que não pegue no fundo da vasilha.

As gemmas de ovo dão-lhe um gosto delicioso; mas, para impedir que se estraguem, é necessario deitar na vasilha, onde se batem, duas ou tres colheres de caldo bem quente, e essas mesmas gradualmente. Quando essa porção de caldo estiver bem misturada com as gemmas de ovo, deite-se na vasilha onde estiver o resto. Póde-se juntar, querendo, queijo parmezão ralado.

Caldo de farinha de arroz.—Como a maior parte das vezes é difficil encontrar boa farinha de arroz, indicaremos o meio de a fazer.

Tome-se uma porção de arroz bem descascado e lavado, coza-se em uma pouca de agua, até desaparecer completamente o liquido, e estenda-se sobre folhas de papel. Quando estiver bem enxuto, ponha-se ao sol, pise-se n'um gral, e obtem-se por este meio uma farinha excellente, da qual se faz um bom caldo, seguindo o processo da receita antecedente.

Caldo de arrow-root ou de fecula de batata.—Siga-se para uma e outra cousa o processo que vae indicado em logar competente.

Sopa de pão.—Para esta sopa são necessarias codeas de pão muito cozido, ou fatias torradas. Põem-se estas a cozer, em fogo brando, n'uma caçarola com um pouco de caldo. Deixam-se enxugar, deita-se-lhe mais caldo a ferver e servem-se.

Panada.—Faça-se ferver uma pouca de agua, deite-se-lhe pão cortado em boccados miudos e temperese de sal. Deixe-se ferver apenas dez minutos e deite-se na terrina, onde deve estar já uma gema de ovo batida com manteiga. Mexa-se tudo para que ligue, e sirva-se.

O ovo batido em leite, torna a panada mais delicada.

SOPAS

Com a combinação dos succos das carnes e dos vegetaes consegue-se fazer excellentes caldos e sopas que reúnem á delicadeza a salubridade.

Os vegetaes que servem para as sopas magras, são: as cenouras, os nabos, o aipo, as cebolas, as ervilhas e as lentilhas. Devem-se empregar recentemente colhidos, e dar-lhes uma fervura antes de usar d'elles.

Será bom evitar, sobretudo, deitar agua no caldo.

Muitas pessoas usam comer a sopa só depois de muito aboborada. Este habito é insalubre, porque faz com que o estomago receba uma massa espessa e glutinosa que, indigesta sempre, perturba todas as funcções, começando o jantar por uma verdadeira indigestão.

Basta expor a sopa por oito minutos, quando muito, a um fogo brando, para que o pão ou as codeas torradas estejam ensopadas na substancia do caldo.

O uso de especiarias póde ser util nos paizes quentes, mas torna-se inutil e até nocivo nos climas temperados.

O pão estraga muitas vezes o caldo, é pois necessario torral-o.

Quando o pão não for bom é melhor fazer a sopa de arroz, de aletria, de fecula de batata, ou de massa d'estas cozidas, e esmagadas no passador.

Sopas de pão com caldo gordo.—Quando o caldo estiver bem quente molhem-se as fatias de pão ou as codeas torradas, deixando-as ensopar por alguns instantes. Depois deite-se mais caldo e sirva-se bem quente.

Sopa de caldo de aves ou de caça.—Prepara-se como a antecedente e deixa-se aboborar o pão, em fogo lento, por pouco tempo. Depois guarnece-se com vegetaes.

Sopa de leite.—Ferve-se o leite com uma folha de loureiro-cereja, cinco ou seis pedras de sal grosso e uma porção de assucar. Tem-se em outra caçarola um bocado de manteiga bem quente, na qual se porão a frigir bocados de pão. Quando estiverem alourados, tirem-se, ponham-se a escorrer, deitem-se na terrina, junte-se ao leite uma ligação de tres gemmas de ovo e sirva-se.

Sopa à la Reine.—Ferva-se um pouco de leite e deite-se-lhe assucar. Desfaçam-se em leite frio uma ou duas gemmas de ovo, conforme a quantidade de leite que se tiver fervido. Junte-se-lhes, pouco a pouco, o leite quente, e deitem-se, mexendo sempre, os ovos no leite que estiver no fogo.

Tire-se a caçarola que estiver no lume, sacuda-se, para que tudo ligue bem, e molhe-se o pão enquanto o leite estiver a ferver.

Póde-se feryer no leite uma folha de loureiro, cereja ou algumas folhas de flor de laranjeira, o que de certo torna a sopa mais agradável.

Sopa de saude. — Tostem-se em uma caçarola, a fogo lento, algumas fatias de carne de vacca, uma perdiz e uma gallinha boa. Quando tudo tiver tomado uma côr boa, molhe-se com algumas colhêres de caldo e faça-se ferver, muito bem tapado, por espaço de duas horas. Ao mesmo tempo, cozam-se em caldo alguns vegetaes, como cenouras, nabos, cebolas, aipo, etc., e acabe de encher-se de caldo a caçarola. Quando o caldo estiver impregnado dos succos da carne e das aves, molhem-se as codeas de pão e façam-se aboborar a fogo lento, deite-se-lhe o resto do caldo e guarneça-se com os vegetaes.

É esta uma verdadeira sopa de saude, nutriente e propria para fortificar o temperamento.

Sopa de couves. — Pegue-se n'uma couve, corte-se em duas ou quatro partes e dê-se-lhe uma fervura. Deite-se depois n'uma vasilha com agua, toucinho e um pouco de peito de carneiro. Coza-se tudo por espaço de tres ou quatro horas e deite-se este caldo sobre codeas de pão.

Póde-se tambem fazer esta sopa, substituindo o toucinho por manteiga.

Esta sopa fica muito saborosa juntando-lhe restos de aves, carnes assadas, etc.

Sopa de couves com azeite. — Fervem-se as couves, deitam-se n'uma vasilha com seis cebolas, seis

cenouras, quatro dentes de alhos e um copo de azeite bom, enche-se de agua e cozem-se bem as couves. Depois tiram-se, bem como as cebolas e cenouras; desengordura-se, cortam-se codeas de pão e mettem-se n'uma caçarola com o caldo das couves, abobora-se bem a sopa, deita-se n'um prato côvo, pondo-se as couves de roda com uma codea grande de pão fervida, por cima, acaba de molhar-se com o caldo e serve-se muito quente.

Sopa de azedas. — Piquem-se ou cortem-se uma porção de azedas, depois de bem limpas e lavadas, mettam-se n'uma caçarola bem tapada, mexam-se e esmaguem-se. Quando estiverem cozidas, junte-se uma quantidade de agua conveniente, sal e pimenta. Deixe-se ferver, depois junte-se-lhe uma boa porção de manteiga e uma ligação de gemmas de ovo, e deite-se sobre bocados de pão, na terrina.

Póde-se fazer *de gordo* não lhe deitando ovos e substituindo a manteiga pela gordura da panella. Se for na estação das ervilhas, póde juntar-se uma porção ás azedas, um momento antes de se deitar a agua.

Tambem se lhes póde acrescentar alface, cerefolio, etc., etc.

Sopa de azedas e batatas. — Cozam-se as azedas em manteiga e junte-se-lhes batatas cortadas aos bocados, sal e pimenta. Depois de cozidas, esmaguem-se as batatas com uma colhér, e deite-se este caldo sobre fatias de pão, muito delgadas.

Sopa de azedas com agua de feijões ou outros legumes. — Quando as azedas estiverem bem cozidas e esmagadas junte-se-lhes caldo, no qual se te-

nham cozido feijões verdes ou seccos, brancos ou encarnados, espargos ou couve-flor, uma boa porção de manteiga, sal, pimenta, e deite-se o caldo no pão.

Sopa de azedas com ervilhas. — Limpem-se as azedas, lavem-se com cuidado e cozam-se com manteiga em uma caçarola tapada. Mexam-se e esmaguem-se as azedas até que fiquem em polme, e se for necessario deite-se uma porção de agua quente para evitar que tomem uma côr vermelha. Quando estiverem cozidas, molhem-se com agua a ferver e juntem-se-lhes ervilhas, uma cebola branca, uma cenoura, um nabo, tudo miudamente cortado, e tendo-os passado antes por uma pouca de manteiga salgada, deixe-se cozer tudo por espaço de uma hora. Depois corte-se o pão e deite-se na caçarola, deixando-o ferver por espaço de alguns minutos. O pão pôde ser substituído por arroz, aberto já em caldo.

Sopa de alhos doces (*Alhos doces*, vide *Dicc.*) — Frijam-se em manteiga alguns alhos doces, cortados em bocadinhos, e junte-se-lhes agua, sal e pimenta. Coza-se tudo bem e deite-se sobre pão cortado.

Póde-se-lhe acrescentar, querendo, batatas esmagadas.

Sopa de batatas e alhos doces. — Cozem-se em agua algumas batatas e dois ou tres alhos doces, passe-se tudo por uma peneira ou passador, molhando com a agua em que foram cozidas, e ponha-se a ferver outra vez.

Na ocasião de servir, junte-se uma porção de manteiga ou de boa banha, sal, pimenta e deite-se

a ferver sobre o pão cortado em bocadinhos miudos.

Sopa de abobora com leite.—Corte-se a abobora em bocados miudos e coem-se estes n'uma caçarola com boa manteiga e um pouco de sal. Em seguida esmaguem-se n'um passador, molhando-os com agua, ponham-se ao lume e quando estiverem bem cozidos junte-se-lhes o leite. Depois, deite-se sobre codeas grandes de pão, passadas por manteiga, e tempere-se de assucar.

Em vez de codeas de pão, póde fazer-se uso da semula ou de batatas.

Sopa de cebolas, de magro.—Descasquem-se duas ou tres cebolas e cortem-se em rodas. Deite-se uma pouca de manteiga n'uma caçarola e juntem-se-lhes as cebolas. Quando estiverem córadas polvilhem-se com farinha e molhem-se em agua ou puré liquido, se o houver, temperem-se com sal e pimenta e fervam-se por espaço de dez minutos. Em seguida junte-se-lhes uma gotta de vinagre e deite-se o caldo sobre fatias de pão ou codeas fritas.

Sopa de cebolas á la Crécy.—Escolham-se vinte cebolas pequenas e descasquem-se. Cortem-se em rodas e mettam-se n'um caçarola, com manteiga fresca e assucar. Voltem-se, até que fiquem louras, molhem-se com caldo e acrescentem-se-lhes a quantidade de pão necessaria.

Na occasião de servir regue-se com dois copinhos de cognac bom.

Sopa de queijo.—Faça-se um caldo de cebolas, ponham-se camadas de pão e de queijo ralado umas

sobre as outras e, antes de se servir, deitem-se-lhe algumas colhéres de nata. Pouco sal.

O queijo parmezão é preferível ao de Gruyère.

Para conservar por muito tempo o queijo parmezão é necessario ter o cuidado de o envolver em um panno untado com azeite.

Arroz de gordo.—Escolha-se arroz bom e lave-se em muitas aguas quentes, esfregando-o bem entre as mãos.

Quando a agua ficar limpida, deita-se o arroz n'uma vasilha e cobre-se de bom caldo. Deixa-se inchar sem ferver por espaço de meia hora, pondo a vasilha sobre cinzas quentes. Quando o arroz tiver absorvido aquelle primeiro caldo, acabe de se cobrir com mais e ponha-se em fogo brando a vasilha bem tapada, para ferver lentamente.

Uma colhér de arroz por pessoa.

Outra receita.—Lava-se o arroz em agua morna e faça-se inchar, sem o mexer, na menor porção de agua possível. Quando estiver bem inchado e tenro, deite-se-lhe em cima do caldo quente e termine-se a operação como na receita antecedente.

Arroz de magro ou arroz de manteiga.—Coza-se o arroz como na receita precedente e tempere-se ligeiramente de pimenta. A manteiga só deve juntar-se pouco tempo antes de se servir.

Querendo, pôde acrescentar-se-lhe uma ligação de gemmas de ovo ou cerefolio picado.

Arroz doce ou de leite.—Ponha-se ao lume, n'uma caçarola, o arroz já inchado, cubra-se com agua e deite-se pouco sal. No fim de cinco minutos esgo-

te-se e junte-se-lhe o leite, no qual se deitarão algumas cascas de limão. Coza-se a fogo lento e misture-se-lhe assucar; e querendo, algumas gottas de agua de flor de laranjeira na occasião de se ferver.

Arroz com puré de ervilhas verdes ou outro qualquer puré.—Cozido o arroz, como nas receitas antecedentes, junte-se-lhe o puré e faça-se a diligencia para que não fique nem muito liquido nem muito espesso.

Arroz á indiana.—Cortam-se membro por membro dois frangainhos, pondo á parte os *abatisses* (*Abatisses*, vide *Dicc.*) e as carcassas, que servem para preparar uma substancia de ave. Põe-se n'uma caçarola ao lume um bocadinho de manteiga fresca, 150 grammas de toucinho fumado, branqueado e cortado em quadradinhos delgados, uma cebola cortada fino e mexe-se tudo durante alguns minutos. Ajuntam-se os membros dos frangos e esperta-se o lume para que elles se coem levemente; então, molham-se com 3 litros de caldo branco, em que se terá feito entrar a substancia da ave. Meia hora antes de servir deitam-se na caçarola 500 grãmmas de arroz com uma colherada de caril, cobre-se a caçarola e deixa-se ainda ferver dez minutos. Depois d'esse tempo, leva-se a caçarola á bôca de um forno moderadamente aquecido, retira-se passados vinte minutos e deita-se o arroz, despegando-o a pouco e pouco com um garfo, sem o esmagar e levantando-o em pyramide no prato em que deve ser servido.

Arroz de pato.—Lança-se em uma caçarola arroz da Carolina, na proporção de quatro colhéres

bem cheias para cada pessoa, tempera-se com sal, deitam-se-lhe dois grãos de pimenta inteiros, uma cebola roxa, uma cenoura, 70 grammas de manteiga fresca, um ramo de aipo e uma mão-cheia de azeitonas, atadas com uma linha. Havendo enxundia de pato, deita-se-lhe uma colhér e coze-se a fogo brando sem remexer pelo espaço de duas horas. No fim d'este tira-se a cebola e serve-se.

Arroz de peixe.—O arroz precedente póde preparar-se, dando um excellente resultado, substituindo a enxundia de pato por gordura de alguns peixes e especialmente pela que os robalos têm junto das milharas ou com embammata de bacalhau bom, bem demolhado, cozido e pisado no almofariz de pau com umas gottas de agua, até poder passar no passador.

Arroz com leite.—Lave-se 30 grammas de arroz por cada pessoa, ponha-se o leite ao fogo e a ponto de ferver deite-se-lhe o arroz, o qual deve cozer-se a fogo manso. Ajunte-se-lhe sal ou assucar e quando for para a mesa um batido de gemmas de ovos.

Se alguém quizer fazer leite de amendoas, descasque 120 grammas de amendoas doces, pondo-as primeiramente em agua fria, junte-lhe seis amendoas amargas tambem descascadas, pise-as em um gral com algum leite, passe tudo isso por uma peneira ou por um panno, apertando-o fortemente, e lance-o na potagem antes de pô-la na mesa.

Arroz á turca.—Junte-se a sufficiente quantidade de arroz cozido na agua, tintura de açafraão e pimenta moída. Assim que haja fervido conve-

nientemente, lance-se tudo n'uma caçarola barrada de manteiga no fundo. Ponha-se sobre lume moderado, deite-se n'um prato, com algum caldo n'uma taça á parte, para quem o quizer comer mais ralo, e sirva-se.

Sopa de semula.—Faz-se em caldo, em leite ou em agua. É bastante uma colhér por pessoa.

A semula deita-se como que polvilhando no liquido a ferver, mexendo sempre, para a desfazer bem. Para a cocção, bastam quinze ou dezoito minutos. Se for feita em leite, deita-se pouco sal e tempera-se de assucar; sendo feita em agua, deita-se sal e pimenta.

Sopa de tapioca.—Prepara-se como a semula, mas para a sua cocção bastam apenas dez minutos. A tapioca deita-se em pequena quantidade e quasi sempre junta á sopa Julianna. É uma sopa ligeira, saborosa e refrigerante.

Sopa de sagú.—O sagú deve ser lavado em agua quente, prepara-se como a semula, mas exige uma hora de cocção.

Sopas de arrow-root, de salepo, de fecula de batatas e de crême de arroz.—Estas sopas preparam-se como a da tapioca. As feculas desfazem-se em agua fria, e deitam-se depois no liquido fervente, havendo o cuidado de mexer sempre de roda.

O crême de arroz, como sopa, faz-se com caldo gordo, mas de preferencia com leite. Basta uma colhér por pessoa e seis a oito minutos de fervura.

Esta sopa convem especialmente ás creanças e aos estsmagos fracos.

Aletria em agua, caldo ou leite.—Deita-se a aletria em agua a ferver, deixa-se ferver por espaço de dez minutos, pouco mais ou menos, e junta-se-lhe manteiga, sal e pimenta. A aletria feita em caldo, prepara-se do mesmo modo.

Os italianos e os provençaes costumam deitar-lhe por cima, no prato, queijo ralado de Gruyère e parmezão misturados, o que torna a sopa deliciosa.

À aletria feita em leite junta-se assucar.

Esta sopa é muito sadia.

Sopas de massas.—Todas as massas cozidas em leite ou em caldo de carne de vacca ou de aves, produzem excellentes sopas, muito superiores ás de arroz ou outras farinhas. Preparam-se exactamente como o arroz, deitando uma colhér de massa para cada pessoa.

Tres quartos de hora, ou uma hora, bastam para que a massa esteja cozida.

Sopa de macarrão.—Deite-se o macarrão no caldo ou no leite a ferver e deixe-se cozer perfeitamente. Sendo feito em caldo, serve-se juntamente uma porção de queijo ralado, para que cada pessoa deite no prato a quantidade que lhe agradar.

Sopas de Lazanha (*Lazanha*, vide *Dicc.*).—A lazanha prepara-se em caldo ou em manteiga, deixando-se cozer tres quartos de hora pouco mais ou menos.

Sendo feita em caldo serve-se com queijo ralado.

Sopa de gluten em granulos (*Gluten e Granulos*, vide *Dicc.*).—Esta sopa prepara-se como a de

semula ou como a de aletria; 40 a 45 grammas de gluten bastam para 1 litro de caldo.

Sopa de puré de pão.—Corta-se o pão em pequenos bocados, fregem-se em manteiga, deitando-se depois n'um polme de ervilhas, feijões ou de lentilhas.

Sopa de puré de castanhas.—Escolhem-se setenta ou oitenta castanhas, tira-se-lhes a primeira e a segunda pelle, depois de terem sido levemente assadas em cinzas bastante quentes, mettem-se em seguida n'uma panella e deixam-se cozer n'um caldo de carne de vacca ou de aves.

Quando estiverem cozidas, pisam-se aquellas que se acharem esmagadas para fazerem um bom puré, que se passará pela peneira, molhando-o com o mesmo caldo. As castanhas que estiverem inteiras servem para guarnecer a sopa.

Para simplificar a preparação d'esta sopa, pôde empregar-se a farinha de castanha.

Esta sopa é agradável e nutritiva, mas muito pesada.

Sopa de puré de ervilhas e outros legumes.—Deitem-se as ervilhas em agua fria, juntem-se-lhes cebolas pequenas, alhos porros e aipo.

Quando o legume estiver cozido esmaga-se n'um passador, molhando-o com o caldo em que foi cozido. Se o puré estiver muito espesso por falta de caldo, deita-se agua quente. Põe-se outra vez o puré ao lume, e, quando estiver bem quente, deita-se sobre o pão que deve estar já cortado na terrina.

O pão pôde ser substituído por arroz ou por co-deas de pão fritas em manteiga, o que torna a sopa excellente.

Estes purés fazem-se com legumes seccos ou verdes. Os primeiros põem-se a cozer em agua fria, os segundos em agua quente.

Sopa de primavera.—Esta sopa compõe-se ordinariamente de azedas, alface, cerefolio, beldroegas, cebolas, ervilhas, feijões verdes e espargos, que se cortam em filetes, juntando-lhes uma pequena porção de assucar. Coze-se tudo em caldo ou manteiga, deixa-se ferver a fogo lento, e serve-se sem pão.

Sopa Julianna.—Cortam-se em pequenos filetes cenouras, nabos, poucas cebolas, aipo, alhos doces, alface, azedas, um pouco de cerefolio, ervilhas ou espargos. Lava-se bem, molha-se com caldo, e deixa-se cozer a fogo lento por espaço de uma hora.

Esta sopa é melhor quando não leva pão.

Sopa de puré de Julianna.—Reduzam-se a puré os mesmos legumes e vegetaes empregados para a sopa Julianna. Quando estiverem bem cozidos, sirvam-se com arroz, ou junte-se-lhes codeas de pão fritas em manteiga.

Sopa Julianna e de arroz.—Cortem-se em quadrados pequenos tres boas cenouras, outros tantos nabos, alhos doces e batatas. Deite-se tudo n'uma vasilha de agua a ferver, com duas ou tres colhéres de arroz, boa banha ou manteiga, sal e pimenta, e deixe-se cozer por duas ou tres horas.

Sopa de nabos á Delphina.—Fervam-se em 1 litro de agua, tres ou quatro nabos, durante cinco minutos. Deitem-se em seguida n'uma caçarola

bem tapada, e quando estiverem bem cozidos para que se possam esmagar, junte-se uma porção de manteiga o mais fresca possível, duas chavenas de nata, uma porção de assucar e mexa-se tudo bem.

Sopa á la Crecy.—Cortem-se em bocados miudos seis cenouras grandes, alguns nabos e alhos doces, e deite-se tudo n'uma caçarola com uma porção de manteiga e um pouco de assucar. Quando os vegetaes tiverem ensopado bem a manteiga, não se espere que coem, molhem-se com caldo, cozam-se por espaço de duas horas e passem-se pela peneira ou passador, molhando-os com o caldo em que forem cozidos. Põe-se outra vez o puré ao lume, para que ferva. Deita-se então sobre codeas de pão passadas em manteiga, e serve para fazer sopa de arroz.

Sopa á Provençal ou Bouillabaisse (*Bouillabaisse*, vide *Dicc.*)—Ha duas maneiras de a fazer, que differem muito uma da outra, conforme a qualidade do peixe.

Para as receitas que vamos dar, o tacho de barro é preferivel á caçarola de ferro ou de cobre.

Primeiro modo. Quando, para fazer a *bouillabaisse*, ha unicamente pescada, linguado e alguns peixes pequenos, deita-se n'um tacho uma cebola, cortada em cinco ou seis bocados, alho, salsa picada o mais miudamente possível, um bocado de casca de laranja, sal, pimenta, especiarias, um copo pequeno de agua e duas colhéres de azeite por cabeça. Junte-se-lhe o peixe que deve estar cortado ás postas, misture-se bem tudo e ponha-se em lume vivo, sendo a lenha melhor do que o carvão. A chamma da lenha determina promptamente a fervura, e n'este

caso a fervura deve ser rápida, e, por assim dizer, instantanea.

Um quarto de hora é bastante para que a *bouillabaisse* esteja prompta e perfeita. Será necessario prolongar esse tempo por mais cinco ou seis minutos, se na *bouillabaisse* entrarem cavallas, mas este peixe só deve ser admittido em caso de necessidade. Quando se quizer deitar na *bouillabaisse* fígados de pescada ou de outro qualquer peixe, só se fará isso oito minutos antes de a tirar do fogo.

Segundo modo. Se a *bouillabaisse* se compõe na maior parte de salmonetes, e que n'ella entram apenas como accessorios outros peixes, taes como sardinhas, etc., é necessario proceder de modo diferente.

Deitam-se no fundo do tacho alguns alhos doces picados, junta-se-lhe azeite e o peixe ás postas, faz-se cozer, mexendo tudo por espaço de cinco a seis minutos, deita-se depois um copo de agua por cabeça, e põe-se a cozer rapidamente, como já dissemos.

Garbure, sopa á moda do Languedoc. — Cobre-se o fundo de uma caçarola com pranchas de toucinho, cebolas, cenouras e alguns cravos da India. Junta-se-lhe couves cortadas em quarto, que tenham passado por uma fervura, cobrem-se com pranchas de toucinho, molham-se com caldo ou agua, e põe-se a cozer a fogo lento.

Completa a cocção, colloca-se n'um prato côvo, alternadamente, uma camada de fatias de pão e uma camada de couves, polvilhadas de pimenta. Rega-se tudo com o caldo em que foi cozido, e, querendo, póde deitar-se por cima queijo ralado, pondo-se a corar em fogo brando.

Podem-se-lhes acrescentar fatias de presunto e salchichas, para guarnecer o prato.

Esta sopa convem apenas aos estômagos robustos; digere-se difficilmente.

Olha podrida. — Ponha-se a cozer em uma pannela um pedaço de vacca muito gorda, uma gallinha, um pato, uma perdiz ou pombo, um coelho, uma lebre havendo-a, uma orélieira ou pá, de porco, se for tempo, um pedaço de presunto, chouriços, linguiça e lombo de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabanos, tres cabeças de alhos grandes, grãos, duas ou tres duzias de castanhas, sal e cheiros. Quando estiver cozido, mande-se á mesa em um prato sobre sopas de pão.

Sopa de rabo de boi (*Cozinha ingleza*). — Tomam-se dois rabos de boi, duas talhadas de presunto, 30 grammas de manteiga, duas cenouras, dois nabos, tres cebolas, um alho porro, uma cabeça de aipo, uma capella de cheiros, uma folha de louro, doze grãos de pimenta inteiros, quatro grãos de eravinho, uma colhér de mel, meio copo de vinho do Porto e 6 decilitros de agua. Cortam-se os rabos, separando-os pelas juntas, lavam-se e põem-se n'uma caçarola com a manteiga, cortam-se os vegetaes em talhadas e juntam-se as hervas e grãos de pimenta, põe-se em 2 decilitros de agua e move-se sobre um fogo brando até que os succos tenham sido extrahidos, enche-se a caçarola de agua, e, estando a ferver, deita-se o sal. Escuma-se bem e deixa-se ferver brandamente por quatro horas até que os rabos estejam tenros. Tiram-se, escuma-se e coa-se a sopa, aromatisa-se com o vinho do Porto, engrossando-a com farinha, põem-se

os rabos a ferver cinco minutos e serve-se. A quantidade chega para dez pessoas. É também muito boa não se engrossando a sopa com farinha.

Sopa á Bearneza.—Lave-se uma couve mediana e quatro alfaces repolhudas, escorram-se, ponham-se depois n'uma caçarola com pedacinhos de toucinho, uma lasca de presunto, um chouriço e duas ancas de ganso. Coza-se tudo isso em caldo sem sal, acrescentando-lhe um mólho de salsa e duas cebolas picadas, com outros tantos cravos da India. Escorram-se separadamente a carne e os legumes, tire-se-lhes a gordura, passe-se o caldo, e tomando miolo de pão de centeio cortado em fatias delgadas, faça-se com ellas uma corôa n'um prato côvo, interpondo-lhes o toucinho e as alfaces por quartas partes, e enchendo o centro da corôa com qualquer substancia. Colleque-se em cima d'isso o presunto, as ancas do pato e o chouriço em torno, feito em rodas. Deixe-se tostar este composto a fogo brando e sirva-se bem quente.

Sopa de abobora.—Escolha-se esta perfeitamente madura, tire-se-lhe a casca, limpe-se, corte-se em talhadas iguaes, ponham-se em agua fervendo com sal, escorram-se depois e dividam-se em pedacitos do mesmo tamanho. Deitem-se n'uma caçarola com manteiga, sal, noz moscada e algum miolo de pão. Regue-se tudo isso com nata e torne a pôr-se ao lume, meneando a pessoa continuamente a caçarola para que essa massa se não pegue. Cortem-se bocados de pão de centeio iguaes aos da abobora. Colloque-se metade d'essa massa em um prato côvo, pondo-se-lhe em cima o pão e a abobora em fórma de corôa. Cubra-se depois tudo isto com o

resto da massa, e exponha-se a um fogo brando para que se asse pouco a pouco. Remolha-se o todo com nata quentissima e com manteiga, servindo-se esta separadamente aos que quizerem liquidar essa sopa.

Sopa de alfaces. — Escolhem-se as competentes alfaces frescas, brancas e bem repolhudas, lavem-se em agua fervida, conservando-as inteiras, deixem-se esfriar depois de escorridas para atal-as. Mettam-se em uma caçarola talhadas de vitella com lascas delgadas de toucinho, colloquem-se sobre ellas as alfaces adubadas, acrescentando-lhes tres cenouras cortadas em tiras, tres cebolas e dois cravos da India. Deite-se-lhes um bom caldo e cozam-se por algum tempo a fogo brando. Cortem-se depois as alfaces em tiras ao comprido, ponham-se em um prato, formando-se primeiramente uma camada de miolo de pão, outra de alfaces e assim successivamente até se empregarem todas. Regam-se com caldo passado na peneirá e tornam ao fogo para assar.

Sopa magra. — Faça-se um cozido ou caldo magro espesso com feijões seccos, cenouras, cebola e aipo, passe-se tudo isto pela peneira e frijam-se separadamente n'uma caçarola outras cenouras e aipo, com um bocado de manteiga. Quando isso estiver meio frito, deite-se-lhe o primeiro caldo, deixando-o a fogo lento até que acabe de cozer-se. Póde 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, em vez de caldo de carne, usa-se do caldo magro já especificado.

Cevada aljofarada.—Dá-se esse nome á cevada mondada. Lavada que seja em agua morna, deixe-se de remolho algumas horas para depois cozel-a com leite ou caldo, juntando-lhe o sal competente. Descascada e passada por um panno ou peneira dá o que vulgarmente se chama crême de cevada ou papas, as quaes são nutritivas. Cozida a cevada somente com agua e passada, como dito é, constitue, segundo a consistencia que cada qual lhe der, um alimento ou bebida substancial. Convem para isso ser aromatisada com agua de flor de laranjeira, deitando-se-lhe assucar ou sal para não ficar insipida.

Sopa de cebola com leite.—Depois de preparada a cebola, como fica dito, acrescenta-se-lhe uma pequena quantidade de agua para empapar o pão. Ferve-se á parte o leite e deita-se sobre tudo para ser servida e comida logo.

Sopa de peixe.—Cortem-se em tiras delgadas cenouras e cebolas, lancem-se n'uma caçarola com rasoada porção de bom azeite, junte-se-lhe um mó-lho de salsa, uma ou duas folhas de louro, uma cabeça de alho, e humedeça-se tudo isso com uma pouca de agua, temperando-o convenientemente. Quando esses ingredientes estão bem cozidos, pas-sam-se na peneira e deitam-se no caldo postas de peixe qualquer. Tira-se d'este caldo o necessario para a sopa, e acrescenta-se-lhe um pouco de tinctura de açafraão. Collocam-se n'uma sopeira as co-deas de pão torrado, humedecendo-se com um pouco de azeite, e passa-se depois o caldo pela peneira.

Póde substituir-se o azeite pela manteiga fresca, fazendo cada qual para o peixe o mó-lho que quizer.

Sopa de tataruga.—Coza-se uma cabeça de vitella, desosse-se e metta-se n'uma caçarola com uma porção de cebolas cozidas, casca de limão raspada, sal e pimenta, esprema-se tudo, passe-se na peneira, juntando-se-lhe os miolos de vitella, ostras, alguma essencia de anchovas, bom vinho branco, sumo de limão e interiores de aves domesticas. Estas cousas devem cozer-se a fogo lento, havendo-lhe juntado uma duzia de almondeguinhas feitas com ovos, ás quaes se juntam outras compostas de carne e peitos de aves.

As primeiras almondeguinhas, que similham ovos de tartaruga, são mescla de gemmas de ovos cozidos, pisados e temperados com noz moscada, sumo de limão, pimenta e sal e amalgamados com manteiga fresca, de modo que tenham a sufficiente consistencia para se formarem de tal mescla bolinhas como ovos de pomba que se juntam um pouco antes de pôr-se na mesa. Esta iguaria põe-se no forno para que tome côr, e toma o nome de sopã de tartaruga. Todavia não será menos boa com umas codeas de pão. Se em vez da pimenta ordinaria se emprega colorau picante, d'este só se deve deitar tenue porção.

SOPAS ITALIANAS

Sopa de puré de tomates.—Cortam-se ao meio tomates bem maduros, extrahindo-lhes as sementes. Cortam-se em bocadinhos 500 grammas de presunto salgado, quatro cebolas grandes e um ramo de salsa. Deita-se tudo n'uma caçarola com 125 grammas de boa manteiga, e põe-se de infusão brandamente, para que o presunto deixe todo o seu gosto. Juntam-se-lhes 250 grammas de codeas de pão, e fer-

vem-se com o puré para lhe dar consistencia. Quando tudo estiver bem cozido, passe-se o puré pela peneira, e deite-se n'uma caçarola, molhando com bom caldo de substancia e pondo-o em seguida ao lumé.

Quando começar a ferver tire-se para fogo mais brando ou cinzas quentes, deixando desengordurar por espaço de meia hora e juntando-lhe assucar.

Este puré serve ordinariamente para as massas cozidas em boa substancia, para o macarrão e o arroz cozido n'agua.

Sopa de Rabioli. (*Rabioli*, vide *Dicc.*).—Faça-se com ovos frescos e farinha na proporção de seis ovos para 1 kilog. de farinha, uma massa consistente. Estenda-se com o rolo até ficar o mais delgado possivel, e deite-se-lhe em cima, em distancias iguaes, na metade do seu comprimento, um recheio composto de peitos de aves, leite, queijo parmezão ralado, gemmas de ovo, borragem branca, e temperado com pimenta, canella e noz moscada. Cobre-se em seguida a parte recheiada da massa com a outra parte que o não está, de modo que fiquem bem juntas, e corta-se em pequenos bocados quadrados, que se põem a cozer em caldo por espaço de trinta minutos pelo menos. Depois esgotam-se, deitam-se n'uma terrina, pondo successivamente uma camada de *rabioli* e uma camada de parmezão ralado, manteiga derretida, e molhe-se tudo com substancia ou manteiga bem quente.

Rizotto á milaneza.—Passe-se em manteiga fresca um cebola picada; deite-se em seguida o arroz com um pouco de caldo para o fazer inchar; torne-se a deitar mais caldo até que o arroz fique de boa consistencia, e mexa-se para que não pegue

á caçarola. Quando o arroz estiver cozido, polvilhe-se com queijo ralado, de Gruyère ou parmezão, junte-se uma pouca de pimenta branca, mexa-se bem e sirva-se.

Sendo o caldo de gallinha ou outras aves, cortem-se em bocados pequenos e deitem-se no tacho ao mesmo tempo do que o arroz.

Os italianos misturam-lhe açafrão e noz moscada.

SOPAS ALLEMÃS

Sopas de almondegas de batatas.—Cozem-se as batatas, pellam-se e esmagam-se; misturam-se com carne picada, toucinho, hervas finas, uma boa porção de manteiga, especiarias e ovos. Faz-se de tudo isto umas almondegas do tamanho de uma noz, e cozem-se em caldo.

Podem-se tambem frigir, querendo.

Outra receita.—Cozem-se as batatas, pellam-se e esmagam-se o melhor possivel. Derretem-se 125 grammas de manteiga fresca, quebrando-lhes dentro dois ovos inteiros e mais duas gemmas. Molham-se em leite 125 grammas de pão de leite, e espreme-se bem; juntam-se-lhes duas colhéres de nata, sal, pimenta, noz moscada e as batatas. Misture-se tudo bem e façam-se pequenas almondegas, fervendo-as em caldo por espaço de alguns instantes.

Sopa de almondegas de flor de farinha.—Batem-se dois ovos, junta-se uma porção, do tamanho de uma noz, de manteiga fresca derretida, flor de farinha e um pouco de sal. A massa não deve ficar

muito espessa. Formam-se com ella pequenas almondegas, que se cozem em agua com um pouco de sal. Se não tiverem consistencia sufficiente, deite-se-lhes uma pouca de farinha.

Sopa de arroz com almondegas de carne. — Cozam-se 125 grammas de arroz em caldo; façam-se almondegas com 500 grammas de carne de vitella, toucinho, pão humedecido, tres ovos, sal, especia-rias, tudo picado miudamente; juntam-se-lhes duas pequenas folhas de ortelã, e coze-se tudo junto.

Sopa de manteiga fresca. — Põe-se ao fogo uma porção de manteiga fresca, sal e fatias de pão. Deixa-se cozer tudo por espaço de uma hora, e serve-se.

Para que fique melhor torra-se o pão, e, na occasião de se servir, deitam-se-lhe dois ovos e noz moscada.

Sopa de queijo. — Cortem-se em tiras delgadas 250 grammas de queijo de Gruyère, e rale-se uma outra porção igual. Deite-se n'um prato, que vá ao fogo, um pouco de queijo ralado com uma boa porção de manteiga; cubra-se com fatias delgadas de pão, e em cima queijo ralado e manteiga. Molhe-se com uma porção de caldo, e deixe-se apurar até que elle se evapore. Antes de se servir, deita-se mais caldo.

Sopa de bocados ou miolos de pão. — Passam-se em manteiga bocados ou miolos de pão. Deita-se o caldo em cima, e coze-se por espaço de meia hora. Na occasião de servir, juntam-se dois ovos e noz moscada.

Sopa de farinha de aveia. — A farinha de aveia cora-se do mesmo modo que o miolo de pão, mas em menos subido grau; acrescenta-se-lhe agua ou caldo, e deixa-se cozer.

Sopa de lagostins. — Para dez ou doze pessoas, tomem-se cincoenta lagostins, e cozam-se em agua e sal. Tirem-se-lhes as caudas, e o resto esmague-se n'um gral. Deite-se n'uma vasilha manteiga fresca, e frijam-se n'ella os lagostins pisados. Junte-se um pouco de caldo, e passe-se pela peneira. A isto chama-se *manteiga* ou *substancia* de lagostins. Pizem-se outra vez as cascas, frijam-se de novo, junte-se mais caldo, e passe-se outra vez pela peneira. Deite-se n'uma caçarola pão torrado, o caldo dos lagostins, bem como a substancia d'elles, e as caudas por cima, pondo tudo a cozer.

Sopa de ginjas. — Tirem-se os pés a ginjas maduras e frescas, e pisem-se n'um gral com os caroços. Deitem-se n'uma caçarola com igual quantidade de vinho e agua, algumas cascas de limão e canella. Quando o fructo estiver cozido, passe-se pelo passador, junte-se assucar em pó, e sirva-se.

Sopa a frade cruzio. (*Antiga cozinha portugueza*). — Coza-se em bom caldo de vaccã grão de bico, cenouras partidas em delgadas rodelaes e em estando cozidas, e emquanto o caldo ferve lance-se sobre fatias de pão de ló; quando estas estiverem bem remolhadas sirva-se. Os frades de Santa Cruz de Coimbra apreciavam muito esta sopa.

Potagem de caranguejos, chamado tambem guisado de caranguejos. — Faça-se uma substancia de

caranguejos, pisando-os em um gral, passe-os depois na peneira humedecendo-os com caldo de carne ou magro, molhe-se de caldo as codeas de pão e acrescente o resto quando a terrina for para a mesa. (Veja-se o artigo *Caranguejos* na secção do *Peixe*, etc.)

Cozido, potagem e picado.—Pique-se 250 grammas de carne com uma cenoura, uma cebola, um nabo, um pouco de aipo, um cravo da India; lance-se tudo isso n'uma caçarola com 2 decilitros de agua, deite-se-lhe o sal competente, faça-se ferver, escume-se, e meia hora depois passe-se pela peneira.

Para fazer essa potagem com aletria e com massa de flor de farinha granulada, deve metter-se cada uma d'essas substancias n'um saquinho, pondo-se em agua ao lume. Desata-se depois e lança-se o seu conteúdo n'uma sopeira com caldo por cima. Juntam-se-lheervas em manteiga com alguma farinha, remolhando-se em caldo. Deixa-se tudo algum tanto espesso, juntando-lhe o picado, sal, pimenta e ovos estrellados. D'este modo obter-se-ha, no espaço de meia hora um cozido, uma potagem e um picado.

Potagem á Camerani.—Cozam-se sufficientemente em uma caçarola com manteiga fresca, cenouras, nabos, couves, alhos porros, e em summa maior ou menor porção de legumes do tempo, cortados e picados miudos, acrescente-se-lhes uma duzia de fígados de aves domesticas feitas em bocadinhos.

Limpe-se separadamente macarrão polvilhado com pimenta para escorrel-o 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 d'esse modo até que a sopeira fique cheia, tape-se então, e deixe-se-lhe cozer o conteúdo a fogo lento, e quando estiver bem cozido sirva-se quente.

Potagem de amendoas.—Lancem-se n'agua fervendo vinte e cinco ou trinta amendoas doces, e duas ou tres amargas; tirem-se da agua passados tres minutos, e pellem-se. Pisem-se em um almofariz, humedecendo-as com alguma agua para não ficarem oleosas. Faça-se depois ferver 1 decilitro de agua ou leite, e deite-se sobre essa massa; mexa-se, e passe-se na peneira ou por um panno, a fim de se juntar depois ás potagens de arroz, altria ou a outras, segundo a precisão ou o gosto de qualquer, mas sempre ao irem para a mesa. Tambem se lhes poderá acrescentar carne de perdiz ou de capão picada, com o caldo de amendoas. Esta potagem restaura estomagos descompostos, isto é, que não podem digerir alimentos solidos facilmente. As pessoas n'este caso devem tomal-a quatro vezes ao menos em cada vinte e quatro horas, seja qual for sua quantidade.

Potagem de peixe.—Tomem-se duas pescadinhas, uma solha e um pedaço de enguia cortado em bocadinhos. Deitem-se n'uma caçarola com 250 grammas de azeite, e ajunte-se-lhes uma pouca de salsa, um dente de alho, uma folha de louro, algum funcho e sal, e a agua necessaria. Ferva-se tudo durante um quarto de hora, e no momento de ir esta sopa para a mesa junte-se-lhé um batido de gemmas de ovos.

Potagem de substancia de cenouras. — Deite-se 250 grammas de manteiga fresca n'uma caçarola, una-se-lhe certa porção de cenouras cortadas em tiras mui delgadas, e oito ou dez cebolas divididas em quartos. Mexa-se tudo, de fórma que não se pegue no fundo da caçarola, e vá-se deitando caldo de quando em quando, juntando-se-lhe assucar igual a um ovo em quantidade. Coza-se esse conjuncto a fogo manso durante tres ou quatro horas, até que as cenouras se pellem facilmente. Lancem-se depois n'uma peneira machucadas e humedecidas com caldo, o qual deve conservar-se á parte. Deve-se ter cuidado em que a substancia seja clara, e que não ferva muito, porque tornar-se-ia acre. Espume-se, e desengordure-se finalmente, de modo que adquira consistencia já para adubar potagem, já para cobrir entradas.

Potagem de pepinos. — Cozam-se em sufficiente quantidade de agua pepinos mondados e divididos em pedacinhos. Retirem-se do lume quando cozidos, escorram-se, esmaguem-se n'um coador e humedeçam-se com leite fervido. Adubem-se depois com sal ou assucar, e a ponto de ferverem ponham-se sobre pão cortado em fatias delgadissimas.

Potagem da rainha. — Pisam-se n'um gral de pedra peitos de aves domesticas assadas, com porção bastante de arroz cozido em agua fervendo; depois de bem escorrido, faça-se com elle substancia clara, juntando-lhe caldo. Passa-se n'uma peneira de crina, e o que por ella não correr acrescenta-se aos mais restos, os quaes se ajuntarão aos ossos machucados no gral. Ponha-se logo esta segunda

mistura em fogo moderado, sobre o qual fique uma hora. Tire-se então a caçarola; passe-se todo o caldo, e pise-se com pão ou outras massas, segundo o gosto de cada um, mas junte-se-lhe a substancia de interiores de aves, sómente quando for para a mesa.

Potagem da virgem.—Fervam-se por alguns minutos 2 decilitros de caldo de carne, 30 grammas de miolo de pão, machuquem-se n'um gral interiores de aves assadas, seis amendoas doces descascadas, com outras tantas gemmas de ovos cozidos. Faça-se de tudo isto uma mescla, passando-se por uma peneira ou panno. Junte-se-lhe um copo de nata, e temperada convenientemente conserve-se ao calor de um banho-maria. Empapem-se depois codeas de pão em caldo de carne, e antes de ir para a mesa essa potagem, deite-se-lhe a substancia coada para ferver mais algum tempo.

Potagem de castanhas.—Escolham-se as melhores e mais grossas castanhas, descasquem-se, fervam-se em agua para perderem a segunda pellicula com 2 decilitros de leite em cada quinze ou vinte e cinco castanhas. Ferva tudo isso até perfeito cozimento. Machuquem-se depois as taes castanhas e passem-se n'uma peneira; tornem ao lume acrescentadas com sufficiente quantidade de assucar, alguma canella em pó ou qualquer outra essencia agradável. Quando estiverem a ponto de ferver, batem-se com um rolo, e lançam-se na terrina.

Esta composição quasi similha a de chocolate, e pôde empregar-se em muitas circumstancias, v. g. nas em que precisarmos de cacau.

SUBSTANCIAS E GELÉAS

Substancias de carne de vacca.— Deite-se no fundo de uma caçarola uma camada de cebolas cortadas em rodas, uma pitada de sal, e algumas cenouras cortadas tambem em rodas. Colloque-se em cima uma porção de carne de vacca, 1 kilog. approximadamente, deite-se 1 litro de bom caldo, tape-se a caçarola, e deixe-se cozer a carne no seu succo por espaço de tres horas, fervendo brandamente. Tire-se então a carne da caçarola e corte-se em bocados do tamanho de uma noz, torne a deitar-se na caçarola, para acabar de cozer a fogo lento por espaço de uma hora, com duas ou tres pequenas cebolas picadas, e cravo da India, conservando sempre a caçarola bem tapada. Quando a carne tiver deitado todo o seu succo, desengordure-se aquelle, passe-se pela peneira, e esmaguem-se os pequenos bocados de carne no passador, para lhes extrahir todo o succo que ainda possam conter. Esse succo passa-se tambem pela peneira, e junta-se á substancia que se tiver apurado na caçarola,

Se lhe juntarem restos de outras carnes ou assados de aves, ficará muito melhor.

Por este meio obtem-se uma substancia excellente para tempero de sopas e outras iguarias.

Substancia de vitella.— Deitam-se no fundo de uma caçarola algumas cebolas brancas cortadas em rodas, e duas ou tres cenouras, junta-se uma prancha de toucinho, corta-se em bocados 1 kilog. de carne de vitella, e colloca-se sobre as cebolas.

Sobre isto deitam-se dois copos de caldo de carne de vacca, tapa-se a caçarola, e põe-se em fogo bran-

do, deixando ferver lentamente, temperando com pouco sal. Quando a vitella tenha estado ao fogo o espaço de duas ou tres horas, tira-se, corta-se em bocados, extrahe-se-lhe todo o succo, mistura-se este com a substancia da caçarola, passa-se tudo pela peneira, e obtem-se uma substancia excellente para tempero.

Substancia economica. — Ponha-se uma talhada de toucinho no fundo da caçarola, e sobre essa talhada colloquem-se tiras de carne, restos e ossadas de aves, uma cebola e uma cenoura cortadas, ponha-se em fogo ardente, e deite-se uma colher de caldo, conservando a caçarola bem tapada.

Quando o caldo se tiver evaporado, e que a carne comece a adherir, deite-se segunda colher de caldo, e depois de uma nova evaporação de tres quartas partes do liquido, diminua-se o fogo para dar tempo á carne de produzir uma boa geléa. Antes de que esta adhira á caçarola, pique-se a carne com uma faca, tire-se do fogo, deixe-se assentar por espaço de dez minutos, molhe-se com caldo ou agua, faça-se ferver brandamente e passe-se pela peneira.

Substancia de frango ou de capão.—Ferva-se a fogo lento n'uma vasilha com 5 decilitros de agua uma franga boa ou um bom capão.

Junte-se uma porção de carne de carneiro cortada ás tiras, duas cebolas picadas, um cravo da India, sal, pimenta com moderação, e um pouco de limão.

Quando as aves tiverem cozido por espaço de tres ou quatro horas, tirem-se do fogo e cortem-se aos bocados, extráhiam-se-lhes os ossos, pique-se a carne, molhe-se com algumas colheres de caldo, e

tire-se-lhe todo o succo. Misture-se este com o que ficou na vasilha, passe-se tudo pela peneira, e empregue-se para tempero de sopas e outras iguarias. Esta substancia é saudavel e fortificante, mas não se conserva por mais de vinte e quatro horas.

Substancia de lagostins. — Cozam-se os lagostins, tirem-se-lhes as cascas, pique-se a carne, e extráhia-se-lhe o succo atravez de um panno grosso, ou n'uma prensa. Lavem-se as cascas, sequem-se pisem-se o mais miudamente possivel, desfaçam-se n'uma caçarola com uma pouca de manteiga que tomará logo uma côr carmezim, passe-se pela peneira e obter-se-ha uma substancia excellente.

Póde-se fazer tambem uma substancia igual com caranguejos grandes e camarões.

Gelée de caldo de carne. — Não ha nada mais facil que fazer excellente gelée, com bom caldo substancioso; trata-se unicamente de o reduzir a metade por meio de uma ebullição sempre lenta. Se se quizer que a gelée fique transparente, clarifique-se como o caldo de substancia, com claras de ovo batidas.

Os cozinheiros costumam fazer geléas animaes, acrescentando-lhes gelatina transparente e quente, mãos de vitella, etc. Apesar de que essa gelée é mais agradavel á vista, não é tão salutar como a que resulta do caldo de carne de vacca.

As geléas de vitella, de carneiro e de porco fazem-se pelo mesmo processo, mas são menos agradaveis e fortificantes.

Gelée de aves á italiana. — Pegue-se n'uma galinha, n'um gallo, n'um capão ou em outra qual-

quer ave que pese 1 $\frac{1}{2}$ kilog. junte-se-lhe a parte inferior de uma perna de vitella e agua, e faça-se ferver tudo por espaço de tres ou quatro horas, depois de ter sido cuidadosamente escumado, sem que se lhe deite nenhum vegetal.

Em seguida, deixe-se assentar o caldo, desengordure-se, passe-se pela peneira, e deite-se de vagar em uma caçarola para o aquecer, com uma ou duas rodas de limão, ou algumas claras de ovo batidas, que se deitarão quando o caldo estiver fervendo.

Tire-se com cuidado toda a escuma que elle produzir, e, quando estiver bem limpido e transparente, reduza-se a fogo lento até que uma gotta d'elle, deitado n'um prato frio, coalhe logo em seguida. Quando a geléa estiver em ponto conveniente, tire-se do fogo, e ponha-se em logar frio, onde não tardará em solidificar.

Geléa aromatica.—Tomem-se 2 kilogrammas de carne de vacca, uma gallinha velha, e querendo, duas linguas de vitella fumadas, e a parte inferior de uma perna tambem de vitella. Coza-se tudo junto com 2 litros de agua, e depois de bem escumado, junte-se quatro cravos da India, sal, pimenta, cenouras, um ramo de salsa, e uma garrafa de bom vinho. Deixe-se cozer a carne por espaço de cinco ou seis horas, para que o caldo se reduza a 1 litro pouco mais ou menos; deite-se em seguida n'uma vasilha, e deixe-se arrefecer. Quando se quizer servir desengordure-se, aqueça-se n'uma caçarola, juntem-se quatro claras de ovo batidas, salsa, e uma roda de limão; deixe-se ferver, e passe-se por um panno ou peneira, sem exercer pressão.

TEMPEROS PREPARADOS PARA MOLHOS, GUISADOS, ETC.

Manteiga de anchovas. — Tome-se a quantidade de anchovas que se quizer, pise-se-lhe a carne, passe-se por uma peneira, e misture-se bem com igual porção de manteiga muito fresca.

Manteiga de Provença. — Pisem-se n'um almofariz alguns dentes de alho, reduzam-se a uma massa muito fina, e deite-se em seguida azeite gotta a gotta, mexendo sempre com a mão do gral para o mesmo lado. Quando a massa começar a tomar consistencia, deem-se algumas gottas de agua morna, espremendo ao mesmo tempo o sumo de metade de um limão, para a consolidar. Se, na occasião de servir, a massa se derreter, e apresentar unicamente uma substancia oleosa e liquida, deite-se n'um prato, e pisem-se no almofariz mais alguns dentes de alho. Quando estiverem reduzidos a massa, junte-se uma gemma de ovo, mexa-se esta mistura com a mão do gral ou uma colhér, deite-se n'ella a massa liquidificada, e logo tomará a consistencia de um crême espesso, sem que torne a derreter. A gemma do ovo é uma garantia infallivel da solidez d'esta preparação.

Este condimento (*Condimento*, vide *Dicc.*) é a base de um grande numero de pratos da cozinha provençal.

Modo de tirar o ranço á manteiga. — Amassa-se a manteiga com agua contendo 12 a 15 grammas de bicarbonato de soda por kilogramma de manteiga. Lava-se até desaparecer o ranço, amassa-

se a manteiga com agua fresca, e salga-se immediatamente. (*Conservação da manteiga*, vide *Dicc.*)

Modo de tirar o gosto do ranço á banha.—Se a banha começar a ter mau gosto, podem empregar-se os seguintes meios:

Derreta-se a banha até que deixe de chiar, deite-se-lhe então uma fatia de miolo de pão, que se deixará frigar. Tire-se a vasilha do lume, deixe-se assentar por algum tempo a banha derretida, e prepare-se como a banha sem sal. A fatia de pão e o deposito que ficar no fundo da vasilha deitam-se fóra, porque n'elles fica todo o mau gosto.

Outro processo.—Quando o ranço está muito adiantado, derrete-se a banha em fogo lento, e, quando estiver limpida, decanta-se (*Decantar*, vide *Dicc.*) para uma outra vasilha cheia de agua fresca, para melhor a puricar. Amasse-se em seguida com as mãos, renovando a agua até que fique limpida.

Então, põe-se de novo a banha ao lume, e quando estiver derretida, deita-se-lhe carvão animal grosseiramente pisado, ferve-se tudo junto, e passa-se por uma peneira de malhas largas, que reterá o carvão e deixará correr a banha, cujo mau gosto terá desaparecido.

Modo de tornar o oleo de cravo inodoro e proprio para substituir a manteiga.—Tome-se 1 kilog. de oleo de cravo, ferva-se n'uma vasilha de ferro de fórma chata, até que não faça escuma. Juntem-lhe 30 ou 40 grammas de sal de cozinha, e pequenas fatias de miolo de pão. Basta isto para tirar o sabor acre e natural do oleo de cravo. Acrescentem-se então 500 grammas de banha sem sal,

uma folha de salva, e por esse modo obtem-se uma mistura que terá um gosto semelhante ao da banha de ganso. Juntando-lhe gordura de vacca, torna-se este oleo excellente para tempero de legumes; e as iguarias temperadas com elle não differem em cousa alguma das que levam manteiga.

Modo de impedir que o leite talhe.—Empregando 2 $\frac{1}{2}$ grammas de bicarbonato de soda por litro de leite, retarda-se de dez a doze horas o momento em que, em virtude da sua alteração ou de sua falsificação, o leite se torna susceptivel de talhar por effeito da fervura. Quando o leite está completamente coalhado, durante o calor, ou coalha quando o aquecem, póde-se ainda fazer voltar ao seu estado primitivo, juntando-lhe bicarbonato de soda, que se deita pouco a pouco, mexendo continuamente o liquido até o seu perfeito restabelecimento.

Modo de utilizar o leite que talha.—Se o leite talha, isto é, se se divide em grumos ou se coagula em parte, póde-se todavia utilizar, ultimando-lhe a coagulação. Para isso, junta-se-lhe uma quantidade minima do coalho (*Coalho*, vide *Dicc.*) ou, á falta d'elle, algumas gottas de vinagre ou de alcool. Em seguida separa-se a parte liquida que sobrenada.

O coalho que fica no fundo da vasilha é um verdadeiro queijo fresco, muito agradável para comer. sobretudo deitando-lhe mais ou menos assucar.

Vinagre tinto ou branco.—Para se ter sempre vinagre bom emprega-se o seguinte meio, de todos o mais facil.

Arranje-se um barril que leve 16 litros, deite-se-lhes 2 litros de vinagre que seja puro e forte, tape-se o batoque, e vasculeje-se bem para que toda a madeira se embeba do liquido.

Feito isto, destape-se outra vez o barril, e deitem-se dentro 8 litros de vinho. Conserva-se o batoque aberto e simplesmente resguardado com uma rolha de palha, põe-se em logar quente, e conserva-se ali por espaço de 8 dias.

No fim d'este tempo, aquecem-se ao lume outros 2 litros de vinagre, deitam-se dentro, e guarda-se o barril em logar proprio, comtanto que não seja adega ou despensa de vinhos, porque lhes pôde causar damno. No barril deve metter-se uma torneira de pau e não de metal; quando se tirar para gasto 1 litro de vinagre, deite-se logo outro de vinho que não tenha mau sabor, nem esteja toldado. Se tiver pique pôde servir. Quando se tirar porção grande de vinagre por uma só vez, será necessario aquecer 2 litros e deital-os em cada 6 do vinho com que se reformar.

Vinagre de estragão (*Estragão*, vide *Dicc.*). — Limpe-se bem o estragão, ponha-se ao sol durante alguns dias, e depois deite-se de infusão em uma vasilha, com bom vinagre. Passados quinze dias, se já tiver um gosto pronunciado a estragão, filtre-se, deite-se em garrafas bem rolhadas, e ponham-se estas em logar frio.

Outra receita. — Em 4 litros de bom vinagre deitem-se:

- Um punhado de estragão;
- Outro pequeno de funcho marino;
- Outro mais pequeno de ortelã;

Um limão partido em quartos;
 Doze cebolas pequenas;
 Dois dentes de alho;
 Tres cravos da India;
 63 grammas de folhas de rosa;
 Quatro dentes de echalota.
 Ponha-se tudo de infusão por espaço de seis se-
 manas filtre-se e engarrafe-se.

Agraço (*Agraço*, vide *Dicc.*).—Colham-se uvas quando estiverem pintas, espremam-se, filtre-se o succo e deite-se em frascos de vidro tapados unicamente com uma rolha de palha. Passados oito dias terão um deposito no fundo, tire-se o agraço por decantação, deite-se em garrafas ordinarias, la-crem-se e guardem-se.

Vinagre rosado.—Apanhem-se folhas de rosas vermelhas, ponham-se a murchar á sombra, e logo que assim estiverem, encham-se vasilhas de vidro até o gargalo. Deite-se então vinagre branco, rolhe-se, e deixe-se infusar por tempo de um mez, expondo ao sol todos os dias. Passado esse tempo coa-se por um panno, e guarda-se em garrafas.

Pepinos.—Escolham-se pepinos rijos e pequenos. Esfreguem-se n'um panno grosso para lhes tirar a pennugem espinhosa que os cobre, mettam-se n'uma vasilha, salpiquem-se com sal, e deixem-se por tempo de dois dias em logar fresco. Depois mergulhem-se em agua fria, e deixem-se esgotar. Em seguida mettam-se em frascos de vidro, tendo o cuidado de os temperar com alho, pimenta, cravo da India, noz moscada, funcho marino e cebolinhãs brancas. Deite-se-lhe por cima vinagre frio

de modo que os pepinos fiquem cobertos. Por este processo os pepinos têm melhor sabor do que empregando o vinagre a ferver, mas não ficam de tão boa côr verde.

Para isso, deite-se-lhe em cima vinagre a ferver e não frio, tapem-se os frascos, e deixem-se de infusão por espaço de vinte e quatro horas. Em seguida, ferva-se de novo o vinagre só em uma vasilha de cobre não estanhada, deitem-se dentro os pepinos sem os deixar ferver, tirem-se, e mettam-se nos frascos com o vinagre e o devido tempero.

Mostarda. — O condimento tão conhecido sob o nome de mostarda de Dijon é composto de farinha de mostarda preta mais ou menos fina, perfeitamente misturada com mosto de uva, ou, melhor ainda, com vinagre forte.

Para diminuir a actividade da mistura, junta-se-lhe azeite, sal, e algumas vezes assucar, o que torna, segundo dizem, a mostarda menos sadia.

Multiplicam-se as variedades da mostarda, sem alterar em cousa alguma a sua propriedade estimulante, acrescentando na fabricação, anchovas eervas aromaticas, ou desfazendo simplesmente a mostarda em vinagres aromaticos.

Finalmente, para attenuar o sabor acre e picante da mostarda, que não agrada a toda a gente, basta despojar cuidadosamente o grão das partes que adherem á casca, como se pratica em Inglaterra, onde se prepara uma mostarda excellente, cuja receita é a seguinte:

Mostarda ingleza. — Tome-se a farinha de mostarda escura, igual á que empregam os fabricantes, passe-se pela peneira ou por um panno a fim de

que fique o mais pura e fina possível. Deite-se a farinha em uma vasilha chata de louça de faiança, de grés ou de porcelana; junte-se sal, e desfaga-se com agua a ferver. Depois deite-se vinagre forte, e moa-se o conjuncto, até que fique perfeitamente reduzido.

É necessario não usar nunca no serviço da mostarda de colhér prateada, porque em pouco tempo forma-se na sua superficie uma porção de azinhavre, cujos effeitos causam sempre graves accidentes. As colhéres de marfim amollecem promptamente pela acção da mostarda, e por consequencia n'um breve espaço de tempo estão incapazes de servir.

As colhéres proprias para a mostarda são as de crystal, de buxo e de louça, mas não devem ficar na mostardeira.

Essencia de alho. — Escolham-se cinco ou seis dentes de alho, espete-se em cada um d'elles um cravo da India, juntem-se duas folhas de louro e uma colhér pequena de assucar; faz-se ferver tudo com uma garrafa de bom vinho branco (o de Champagne é o melhor), até que o volume se reduza a metade. Deve haver todo o cuidado em escumar bem, depois do que tira-se a mistura, filtra-se por um funil, no fundo do qual se deve ter deitado um pouco de algodão bem apertado, de modo que a essencia passe unicamente gotta a gotta, guardando-a depois em garrafas bem rolhadas.

Esta essencia conserva-se por mais de um anno na Italia e na Provença. Quando o vinho empregado é bom, a essencia do alho dá grande sainete ao peixe, ás carnes frias ou assadas, empregando apenas cinco ou seis gottas.

Essencia de anchovas.—Tomam-se quinze anchovas, ás quaes se tiram as espinhas; fervem-se lentamente em 2 decilitros de agua e quando estiverem reduzidas a uma massa, passa-se pela peneira e deita-se n'uma garrafa.

Para que a essencia se possa considerar perfeita, deve ter a consistencia de um xarope espesso, e apenas se empregam nos môlhos algumas gottas d'ella.

Caramelo para dar côr ao caldo e aos môlhos (*Caramelo*, vide *Dicc.*).—Queima-se uma porção de assucar n'uma caçarola de ferro fundido, e deita-se pouco a pouco 2 decilitros de agua, mexendo sempre de roda.

Tempero dos môlhos guisados, etc.—Depois da manteiga, da banha e do azeite, devemos considerar como temperos, ás seguintes materias:

O *sal*, cujo uso é essencial e indispensavel, entra em quasi todas as preparações culinarias.

O *assucar* e a *cassonada* (*Cassonada*, vide *Dicc.*) são muitas vezes necessarios. O assucar especialmente, junto a alguns legumes, dá-lhes um sabor bastante agradavel. Deitado em pequena quantidade nos môlhos salgados, torna-os mais saborosos.

O *mel* substitue muitas vezes o assucar.

O *vinagre* é muitissimo usado, especialmente para diminuir e tirar completamente o gosto insipido e doce de certos alimentos.

O *agraço* bem preparado dá ás iguarias um sabor mais agradavel do que o vinagre.

Obtem-se o mesmo resultado por meio dos sumos da *cidreira* e da *laranja bical*, cujas propriedades são exactamente as mesmas, á excepção do perfume, que differe.

Estes succos entram tambem n'outras composições, como, por exemplo, os licores, etc.

O *espírito de casca do limão* ou *da laranja*, emprega-se muitas vezes na cozinha como aroma, mas não tanto como o seu succo, que dá a certos alimentos, especialmente aos peixes fritos ou grelhados e á caça assada, um sabor excellente.

A *mostarda* figura tambem como condimento obrigado em muitos pratos, aos quaes communica um sabor picante, que excita o appetite e facilita a digestão.

A *conserva de pepinos* imprime um sabor agradável a certas iguarias insipidas aguça o appetite e serve de excitante nos jantares.

A *conserva de alcaparras* emprega-se do mesmo modo que a dos pepinos, nos mólhos ou guisados.

Temperos aromaticos.—A *salsa* deita-se nos guisados sob a fórma de um *ramo* ou *capella* que se tira na occasião em que aquelles vão ser servidos.

Tambem se emprega picando-a, mas n'este caso o seu uso deve ser mais limitado, porque o excesso é prejudicial. É necessario não confundir a *salsa* com a *cicuta*, que é um veneno e tem bastante similhaça com ella.

O *cerefolio* é preferivel á *salsa*, porque é mais agradável, apesar de ter quasi o mesmo gosto. No entanto deve ser empregado com moderação, porque é tambem excitante.

O *alho*, cujo uso é tão frequente e multiplicado, offerece um tempero muito odorifero e salubre.

O *alho porro* ou *alho doce*, que possui, em menor grau, o sabor e as qualidades do alho ordinario, dá igualmente um gosto agradável á comida.

As *cebolas* empregam-se geralmente para dar ás sopas, aos molhos e aos guisados um sabor e perfume bastante agradaveis.

As cebolas assadas dão boa côr ás iguarias.

A *echalota* dá igualmente bom gosto aos môlhos e guisados, e reanima o appetite.

O *aiço* perfuma as iguarias, e especialmente a salada, mas é-lhe preferivel o *estragão*, por ter o perfume e o sabor mais suaves. As folhas do *loureiro vulgar*, que não convem confundir com o *loureiro cereja*, empregam-se nos guisados, principalmente nas *lebradas* (*Lebrada*, vide *Dicc.*), e para dar aroma aos môlhos, vulgarmente denominados môlhos de vinagre.

O *loureiro cereja* é inodoro, mas assim que se ferve uma folha em 1 litro de agua ou de leite, tem propriedade de communicar ao liquido, e tambem á manteiga derretida, o gosto de amendoa pisada.

Nos crêmes, o perfume deixado por uma folha d'esta planta não incommoda, antes pelo contrario é agradável, porém o emprego de muitas folhas pôde produzir o envenenamento.

O *tomilho* pôde substituir as folhas de *loureiro vulgar*.

Os pós do *tomilho*, e do *loureiro vulgar*, obtêm-se fazendo seccar estas duas plantas, pisando-as n'um gral, e passando-as por uma peneira. Uma pitada d'estes pós basta para communicar aroma e sabor a qualquer môlho ou guisado.

O *mangericão*, a *mangerona*, a *ortelã* e o *alecrim*, possuindo as mesmas qualidades aromaticas, embora sejam diversos os seus perfumes, empregam-se com menos frequencia do que as folhas de louro e o tomilho.

A *salva* é mais aromática do que todas as plantas precedentes. Dá bom aroma ao toucinho e sobretudo á carne de porco assada, ao leitão e á caça brava, mas só se deve usar esta planta em pequena quantidade.

A *segurelha* dá aos guisados, e principalmente ás favas cozidas n'agua, e temperadas com manteiga, um gosto excellente.

O *coentro*, a *pimpinella*, os *cominhos*, o *funcho*, o *zimbros*, o *açafrão*, etc., entram tambem, como a *salva* e o *cerefolio*, na composição de muitas iguarias, mas são essencialmente quentes e excitantes.

Os *cogumellos*¹ são muito procurados para dar gosto aos alimentos insípidos; no entanto é necessario e prudente empregar com moderação, mesmo as especies que são reconhecidas como inoffensivas.

Finalmente, as *tubaras* (*Tubara*, vide *Dicc.*) fornecem aos alimentos um succo aromático e agradável, porém de muito difficil digestão, e bastante quente; é por isso que nas iguarias devem ser empregadas com moderação.

Hervas finas. — As hervas finas devem ser perfeitamente picadas antes de se empregarem. Umam servem-se a *quente*, outras a *frio*.

A *quente*, como nas omeletas, são: a salsa, a cebola, a cebolinha, etc.

A *frio*, como nas saladas e em certos mólhos, o *cerefolio*, o *estragão* e a *echalota*.

¹ Parece impossivel que entre nós ninguem se tenha occupado da cultura do cogumello, e mais impossivel ainda que ninguem colha os que se encontram por esses campos, preferindo pagar por preço tão elevado os que vem de França.

Especies e temperos.— Sempre que são empregados com moderação dão um aroma agradável a todas as iguarias, corrigindo-lhes a insipidez natural, communicando-lhes um sabor delicado e tornando-as de fácil digestão. Se, porém, mão inexperienced se torna prodiga no emprego das especies, constituem estas verdadeiros venenos que queimam a garganta e o estomago, dissecam as entranhas, espalhando na massa do sangue principios inflammatorios, que consomem em pouco tempo os temperamentos mais robustos e vigorosos.

As especies que geralmente se empregam, são: as pimentas branca e preta, o cravo da India, a noz moscada e a canella. Alem d'estas especies, que são as menos energicas, alguns povos, principalmente os inglezes e os russos, empregam a gengibre e a pimenta de Jamaica, que dão ás iguarias um sabor mais forte e muito mais escandecente, e os brasileiros, que usam em todas as comidas, pimentinhas, que levam o céu da bôca.

Especies preparadas para os môlhos e guisados.— Tomem-se 10 grammas de canella, 10 de noz moscada, 10 de pimenta escura, e 3 de cravo da India. Pise-se tudo junto, passe-se por uma peneira, e guarde-se em vasilha de folha bem rolhada.

MOLHOS

Observações preliminares.— Nas grandes cozinhas preparam-se sob o nome de *môlhos principais*, diferentes substancias que se põem de reserva e se conservam frescas para as juntar, sendo necessario, a outros môlhos, a fim de os aperfeiçoar e fortificar. Essas especies de substancias, que diffe-

rem pouco das já descriptas, têm os nomes de avelludado ou môlho avelludado (*velouté, sauce au velouté*), béchamel ou môlho á béchamel, môlho á hespanhola e môlho á allemã. Todavia, podem ser substituidos simplesmente por substancia de carne ou essencia de presunto.

As tres cousas essenciaes para se fazer um bom môlho são: 1.º, manteiga muito fresca, ou, á falta d'ella, azeite ou banha de porco; 2.º, os temperos empregados em quantidades convenientes; 3.º, a ligação (*Ligação*, vide *Dicc.*) por meio de uma gema de ovo, que torna melhores os môlhos brancos.

É tambem de grande importancia o desengordurar com minucioso cuidado todos os môlhos. Para isso, tire-se a caçarola do fogo, deitem-se dentro algumas gottas de agua fria para obrigar a gordura a sobrenadar, e tire-se aquella com uma colhér, inclinando ligeiramente a caçarola.

Em vez de farinha, pôde empregar-se fécula de batata, que dá aos môlhos maior consistencia, e dispensa que apurem ou se reduzam por meio da fervura. Comtudo os môlhos preparados com a fécula não devem ficar por muito tempo ao lume, porque se tornariam ralos. A maior parte dos môlhos preparam-se começando por um *embammata* e terminam geralmente por uma ligação.

Embammata¹ de manteiga (*base fundamental de todos os môlhos e guisados*).—O *embammata* louro

¹ As palavras francezas *roux* e *coulis*, *synonymos*, não podem ser traduzidas em portuguez sem crear um vocabulo novo. Adoptámos pois a palavra *embammata*, que foi empregada por uma auctoridade competente, e d'este modo tornaremos mais facil a interpretação d'estas palavras tão frequentemente empregadas na arte culinaria franceza.

obtem-se com uma porção de manteiga que se derrete na caçarola, á qual se junta uma colher de farinha, conforme se quer fazer o mólho mais ou menos grosso. Quando a farinha está um pouco córada, junte-se-lhe para completar o mólho o que for indicado no artigo competente. Póde-se córar mais ou menos, segundo a côr que se pretende dar á iguaria.

O *embammata branco* faz-se do mesmo modo, sem deixar córar a manteiga.

Ligação dos molhos brancos.—Quebrem-se alguns ovos para não desmanchar as gemmas (é essencial que sejam frêscos); separem-se as claras das gemmas, baldeando estas de uma casca para a outra até que fiquem limpas. Desfaçam-se as gemmas com uma colher ou duas do mólho que se quizer servir, mexa-se até que a mistura fique perfeita; deite-se em seguida, pouco a pouco, mexendo sempre no mólho, fóra do lume, torne a pôr-se aquelle ao fogo mexendo para que ligue, sem ferver, e sirva-se immediatamente.

MOLHOS PARA ENTRADAS

(*Entrada, vide Dicc.*)

Molho branco.—Para todos os mólhos brancos só deve empregar-se manteiga fresca. Misture-se 25 grammas de manteiga com uma colher de farinha ou de fécula, deite-se-lhe um copo de agua, ponha-se tudo ao lume e mexa-se. Quando o mólho estiver a ferver, tire-se e tempere-se de sal. Se estiver muito espesso deite-se uma pouca de agua; estando ralo, junte-se manteiga misturada com fari-

nha, e mexa-se de novo. Acrescente-se um fio de vinagre, e, querendo, uma ligação de gemmas de ovo. O mólho branco torna-se melhor cozendo só metade da manteiga com a farinha, e deitando a outra metade na occasião de se servir, mexendo novamente o mólho.

Outra receita. — Derreta-se n'uma caçarolá metade da manteiga destinada para o mólho. A medida que se for derretendo, desfaça-se n'ella uma ou duas colhéres de farinha, segundo a quantidade de mólho que se quizer. Logo que a farinha estiver bem misturada e desfeita na manteiga, juntese, mexendo sempre, agua a ferver, e tempere-se ligeiramente de sal e pimenta. Quando o mólho ferver, tire-se do lume e deite-se-lhe, batendo-a bem, o resto da manteiga. Antes de servir póde juntarse um fio de vinagre.

Outra receita. — Amasse-se flor de farinha com manteiga, sal e pimenta. Metta-se o conjuncto dentro de uma caçarola, exponha-se a lume muito brando, de modo que não ferva, juntese noz moscada ou raiz de salsa e uma ou duas cebolinhas inteiras. Desfaça-se o todo com caldo ou substancia de vitella para lhe dar alguma consistencia, não se deixe ferver e sirva-se o mólho quente por cima da vitella, carneiro, carne de vacca, etc. Costuma servir-se n'uma molheira para misturar com legumes, taes como couve-flor, espargos, alcahofras, etc.

Outra receita. — Tomem-se 250 grammas de toucinho ralado, outro tanto de banha, 125 grammas de manteiga, um limão sem casca cortado em ro-

das, pepinos pequenos, folhas de louro, um crávo da Índia, duas cenouras cortadas em bocadinhos, duas cebolas e meia colher de água. Reduza-se o todo, tendo o cuidado de mexer constantemente para se não pegar. (*Pegar*, vide *Dicc.*) Logo que não haja agna, e que a gordura esteja derretida, deite-se-lhe sal refinado, uma pouca de pimenta, ferva-se o molho e sirva-se junto com as iguarias apropriadas.

Molho branco com azeite.—Desfaça-se com uma colher de pau uma gemma de ovo e sal, deite-se pouco a pouco 125 grammas de azeite, e reguem-se com este molho os peixes ou legumes, juntando-lhe sumo de limão, vinagre, noz moscada ou pimenta, conforme os gostos.

Este molho não deve ir ao lume, basta que esteja quente o prato em que for servido.

Molho branco de alcárras.—Faça-se um molho branco, como fica dito nas receitas antecedentes, mas deite-se-lhe meia colher de alcárras em vez de vinagre.

Molho branco com alcárras e anchovas.—Derreta-se n'uma caçarola uma porção de manteiga do tamanho de um ovo, misturada com uma colher de farinha. Desfaça-se tudo com um copo de caldo, junte-se uma anchova picada, sem a espinha, alcárras inteiras, sal, pimenta e duas ou três cebolas inteiras. Ligue-se tudo no fogo, tirem-se as cebolas e sirva-se.

Molho à la maitre d'hotel.—Derreta-se n'uma caçarola uma pouca de farinha, salsa, cebolas pica-

das, noz moscada, meio copo de agua, sal e pimenta.

Na occasião de servir, ponha-se o mólho ao lume até que esteja bem ligado. Junte-se então, conforme os paladares, o sumo de limão, ou um golpe de vinagre ou de agraço, misture-se bem e sirva-se.

Mólho de manteiga córada.—Córe-se n'uma caçarola uma porção de manteiga, sem a deixar queimar. Frijam-se n'esta manteiga alguns ramos de salsa e deitem-se sobre o peixe. Em seguida aqueçam-se na caçarola uma ou duas colhéres de vinagre com o sal e pimenta, e deitem-se igualmente sobre o peixe.

Mólho de tomates.—Deite-se n'uma caçarola um certo numero de tomates com sal, pimenta, cebolas, um dente de alho, capella de salsa, tomilho e louro. Coza-se tudo por espaço de meia hora, passando depois pelo passador. Deite-se manteiga n'uma caçarola, ou, melhor ainda, gordura da panella, juntem-se os tomates, e se o mólho estiver aguado, ligue-se juntando farinha ou fécula.

Mólho de hervas finas.—Derreta-se uma pouca de manteiga fresca, juntando-lhe farinha; pique-se muito miudo, salsa, echalotas, pimpinella, estragão e mais algumas hervas finas, como agriões, herva benta, cerefolio, etc., sal e pimenta. Junta-se um copo de caldo magro, ferva-se tudo por espaço de um quarto de hora e sirva-se mesmo a ferver.

Mólho picante.—Juntem-se echalotas, alguns ramos de salsa e pique-se tudo. Aqueça-se n'uma

caçarola uma povca de manteiga, havendo cuidado de não deixar córar, deite-se-lhe as echalotas e a salsa, junte-se farinha e mexa-se tudo com uma colhér de pau. Depois deite-se um copo de agua, sal, pimenta e noz moscada, ferva-se durante meia hora ou pouco menos, e no momento de servir, junte-se um filete de vinagre ou sumo de limão.

Mólho picante, de caldo. — Piquem-se echalotas de modo que fiquem muito reduzidas, deitem-se n'uma caçarola com sal, pimenta, noz moscada em pó; junte-se meio decilitro de vinagre, e façam-se reduzir ou apurar ao fogo. Acrescente-se uma colhér de panella de caldo, ou de mólho hespanhol (vide *Dicc.*), e logo que o mólho tenha fervido por espaço de vinte minutos, escume-se. Na occasião de servir deitem-se oito ou dez pepinos pequenos bem picados.

Mólho de agração. — Pise-se o agração, n'uma molheira com pimenta, sal, echalotas picadas e sirva-se. Querendo, póde aquecer-se tambem este mólho.

Mólho de limão. — Depois de se ter derretido a manteiga n'uma caçarola, molhe-se com substancia desengordurada, deite-se um limão cortado em rodas, deixando uma pequena porção de casca, leve-se novamente ao fogo, e sirva-se a ferver com rodas de limão por cima.

Mólho tartaro. — Tomem-se tres echalotas, um punhado pequeno de cerefolio e de estragão, e pique-se tudo miudamente.

Deite-se em seguida esta mistura n'uma molheira, com sal, pimenta, duas colhéres de mostarda,

uma de vinagre e tres de azeite, tendo o cuidado de mexer continuamente. Se o mólho estiver muito picante deite-se um pouco de azeite.

Este mólho serve-se frio.

Outra receita. — Pique-se o mais fino possível salsa, cerefolio, estragão, echalotas, pimpinella; junte-se cinco ou seis colhéres de azeite, duas ou tres gemmas de ovo cozidas e esmagadas, duas colhéres de vinagre, uma colhér de mostarda, sal, pimenta, e mexa-se tudo bem até que o mólho tome alguma consistencia. Serve-se frio.

Mólho mayonnaise, branco. — Deite-se n'uma vasilha uma gemma de ovo, pimenta, sal, hervas finas, um filete de vinagre; junte-se-lhe gottã a gottã mexendo sempre, uma colhér de azeite e um pouco de vinagre. Quando o mólho tomar alguma consistencia, póde servir-se. Se estiver muito espesso, ou muito doce, junte-se um pouco de vinagre, mexendo sempre. Este mólho que é muito delicado, leva a fazer vinte minutos e exige grandes cuidados.

Póde-se tornar *verde*, juntando-lhe salsa ou estragão na occasião em que se deitam os ovos. Acrescentando-lhe mostarda, torna-se um excellente mólho *tartaro*.

Mólho de azeite, vulgar. — Cortem-se rodadas de limão, ao qual se deve tirar o miolo; deitem-se n'uma vasilha com azeite, vinagre, sal, pimenta, alho, salsa e estragão pisados, algum pimentão em pó, e misture-se tudo.

Este mólho póde tambem servir para o peixe grelhado.

Mólho de azeite para alcachofras, espargos, etc.—Esmaguem-se duas gemmas de ovo cozidas, e desfaçam-se em duas colhéres de vinagre com sal, pimenta, guarnições de salada (*Guarnição*, vide *Dicc.*) picadas miudamente. Juntem-se tres colhéres de azeite, mexa-se tudo e sirva-se.

Mólho á moda de Languedoc.—Derreta-se boa manteiga com uma pouca de farinha, um dente inteiro de alho, salsa, pimenta e sal. Junte-se um copo de caldo de substancia, ou substancia de vitella com sumo de limão. Quando estiver consistente, sirva-se quente sobre toda a especie de carnes.

Mólho provençal.—Deite-se n'uma caçarola mcio copo de azeite, salsa, echalotas e cogumellos picados miudamente, alhos doces, sal, pimenta e um limão partido em quatro. Molhe-se com agua, deixe-se cozer por espaço de meia hora, e sirva-se quente, mexendo sempre, para que o mólho fique bem ligado.

Mólho provençal para carnes brancas.—Ralem-se codeas de pão e um bocado de miolo, deitem-se n'uma caçarola com um copo de vinho branco, um limão cortado em rodas, tres decilitros de bom caldo ou substancia, um decilitro de azeite, e um pouco de estragão. Deixe-se ferver tudo por espaço de meia hora a fogo brando e passe-se pela peneira.

Mólho com manteiga de anchovas.—Faça-se reduzir (*Reduzir*, vide *Dicc.*) mólho hespanhol, e no momento de o servir junte-se uma porção

de manteiga de anchovas, do tamanho de um ovo (*Manteiga de anchovas*, vide *Dicc.*), e sumo de limão para destruir o sal que a manteiga possa produzir. Ao deitar-se a manteiga de anchovas no môlho, mexa-se com uma colhêr para que lingue bem.

Este môlho pôde-se fazer, substituindo o môlho hespanhol por um embammata.

Môlho de anchovas.—Cortem-se filetes de anchovas na proporção de môlho que se pretende fazer, lavem-se em vinagre, piquem-se e deem-se n'um môlho louro com pimenta, e uma pouca de noz moscada. Deixe-se ferver dez minutos, passe-se o môlho, junte-se sumo de limão e sirva-se quente.

Môlho de tubaras.—Escolham-se boas tubaras aromaticas e não carcomidas, limpem-se ao de leve, e cortem-se em rodas. Piquem-se as mais pequenas juntamente com cogumellos, salsa, echalotas, alho, sal e pimenta. Amassem-se depois de picadas com manteiga fresca, até ficar tudo bem misturado. Depois unte-se com aquella manteiga o fundo de uma caçarola, e deite-se em cima uma camada de tubaras partidas em rodas; em seguida uma camada de manteiga fresca, logo outra camada de tubaras, e assim successivamente até se empregarem todas as tubaras, tendo o cuidado de usar da manteiga na devida proporção, isto é, approximadamente 1 kilog. de tubaras para 500 grammas de manteiga, juntem-se duas colhêres de sopa de azeite, e tape-se a caçarola. Faça-se suar tudo em fogo brando por espaço de um bom quarto de hora, junte-se um copo de vinho branco e outro tanto de caldo, sumo de limão, e sirva-se quente.

Este môlho é fino e delicado, mas pouco sadio.

Mólho allemão. — Tomem-se alhos, anchovas picadas, alhos doces, um copo de vinagre branco, outro de vinho branco bom e velho, meio copo de azeite, e sumo de limão ou laranja.

Coza-se tudo junto, e deixe-se estar de infusão. Quando o mólho estiver frio, passe-se pela peneira, e sirva-se com o que se quizer, deitando-lhe sal e pimenta grossa.

Este mólho é particularmente bom para as carnes de gosto mais insipido.

Mólho allemão de rabanos. — Depois de bem ralado o rabano, metta-se n'uma ççarola com caldo, deixe-se cozer, e junte-se uma porção de manteiga misturada com farinha e um golpe de vinagre.

Mólho inglez para cavallas. — Tomem-se dois punhados de groselhas (*Groselhas*, vide *Dicc.*), meio maduras; abram-se ao meio, tirem-se as sementes, entezem-se em agua a ferver com um pouco de sal, como se faz aos vegetaes. Esgotem-se, e deem-se n'um mólho como os que vão indicados nos artigos antecedentes, com ou sem funcho. Este mólho é proprio para as cavallas cozidas.

Mólho inglez para legumes e peixes. — Derreta-se uma porção de manteiga a banho-maria com o sumo de um limão; junte-se-lhe sal, pimenta, noz moscada e meio copo de agua. Deixe-se ferver por espaço de um quarto de hora, e sirva-se quente.

Mólho á hollandeza. — Derreta-se uma porção de manteiga n'uma ççarola, a fogo moderado. Quando estiver bem derretida e quente, passe-se pelo passador do caldo, junte-se sal fino, mexendo

com um garfo, e sirva-se na molheira, que deve ter sido aquecida em agua quente. Sem esta precaução, o mólho ficaria frio dentro de pouco tempo.

Quando este mólho tem de servir com espargos ou peixe de mar, junta-se-lhe sumo de limão.

Outro mólho á hollandeza.—Enteze-se em agua a ferver uma pouca de salsa, e pique-se bem miuda. Passe-se em manteiga, da qual uma terça parte deve ser misturada com farinha. Junte-se um pouco de caldo, sumo de limão, sal, pimenta grossa, uma anchova picada, e ligue-se.

Mólho de substancia.—Prepare-se substancia de vacca ou de vitella pelos processos indicados anteriormente; deite-se um copo d'ella n'uma caçarola com sal, pimenta, limão cortado em rodas, e duas cebolas verdes inteiras, que se tiram antes de servir o mólho. Ferva-se tudo por espaço de um quarto de hora, e sirva-se quente com as carnes assadas.

Mólho de estragão.—Deitem-se no fundo de uma caçarola duas ou tres cebolas cortadas em rodas, duas cenouras e um pedaço de vitella cortada em bocados. Faça-se suar tudo a fogo brando até que comee a tomar côr; molhe-se então com bom caldo, e deixe-se ferver brandamente por espaço de uma hora. Junte-se depois uma pitada grande de estragão miudamente picado, deixe-se de infusão por um quarto de hora com sal, pimenta e noz moscada, e passe-se pela peneira.

É um dos melhores mólhos tanto para o paladar, como para a saude.

Mólho de cogumellos.—Cortem-se em bocados pequenos alguns cogumellos, esprema-se-lhes o succo, que é ordinariamente acre e insalubre, piquem-se miudamente, entezem-se em manteiga derretida, e molhem-se com caldo. Junte-se salsa e cobolinhas, escume-se, coza-se a fogo brando por espaço de meia hora, passa-se pela peneira, e sirva-se quente depois de desengordurado.

Este molho é agradável ao paladar, mas pouco fortificante. Póde-se tornar mais succulento deitando-lhe substancia de vitella, mas deve então levar sumo de limão ou de laranja.

Mólho de pimenta e vinagre, vulgo, mólho de vilão.—Deite-se n'uma caçarola vinagre, uma pouca de substancia ou caldo, uma cebola ou uma echalota cortada em rodas, salsa, tomilho, louro, uma roda de limão, sal e pimenta.

Ponha-se a ferver, passe-se pela peneira e sirva-se quente na molheira com o assado.

Póde servir com todas as carnes que exijam um mólho de pimenta e vinagre ligado.

Mólho de caldo e de agraço.—Pise-se o agraço, tire-se-lhe o sumo, deite-se na molheira com outro tanto caldo, sal, pimenta em grão esmagada.

Este mólho é muito sadio.

Mólho louro para peixe, etc.—Em um copo de bom caldo derreta-se uma porção de manteiga fresca com salsa, cebolas e cogumellos pisados. Molhe-se com um copo de vinho branco, junte-se um limão cortado em rodas, sal, pimenta e noz moscada. Ferva-se tudo por espaço de meia hora, e dê-se-lhe maior consistencia, desfazendo n'elle tres

ou quatro gemmas de ovo. Mexa-se sempre no fogo durante cinco minutos, passe-se pela peneira e sirva-se com o peixe que se quizer.

É agradável e appetitoso, mas excitante.

Mólho remoulade.—Tome-se salsa, cebolinhas, alcaparras, anchovas, echalotas, dois ramos de aipo, sal e pimenta. Pique-se bem tudo junto, desfaça-se em azeite, vinagre e uma pouca de mostarda, e quando o mólho estiver bem ligado, deite-se na molheira e sirva-se frio.

É picante, mas não sadio.

Mólho de caldeirada.—Ferva-se juntamente meio litro de caldo e meio litro de bom vinho, duas folhas de louro, um pouco de estragão, cerefolio, pimenta, sal e um dente de alho. Apure-se até ficar consistente. Póde-se cozer n'elle o peixe ou a carne, ou servil-o á parte na molheira.

É agradável e sadio.

Mólho allemão, para lebres, etc.—Pique-se o fígado da lebre, passe-se em uma pouca de banha, juntem-se tres copos de caldo, quatro cebolas pequenas, duas folhas de louro, um copo de vinho tinto, e deixe-se cozer lentamente.

Mólho inglez para leitões.—Tome-se miolo de pão bem esfarelado, molhe-se com caldo, temperre-se com pimenta, junte-se passas de Coryntho, coza-se a fogo, lento, e sirva-se na molheira.

Mólho hespanhol.—Deite-se n'uma caçarola uma porção de manteiga com restos de feveras de carne, presunto, caça, aves, uma ou duas cebolas. cenou-

ras cortadas aos bocados, um pouco de toucinho, um cravo da India, sal e pimenta. Ponha-se em fogo brando; quando a carne tiver uma côr alourada, junte-se uma pouca de farinha, molhe-se com caldo quente, acrescente-se uma capella de cheiros, deixe-se cozer a fogo lento por espaço de tres ou quatro horas, escume-se, desengordure-se, passe-se e ponha-se de reserva para juntar a outros môlhos.

Môlho avelludado branco.—Derreta-se uma porção de manteiga n'uma caçarola, e entezem-se n'ella alguns cogumellos com um pouco de presunto e um bocado de vitella. Quando tudo tiver tomado côr, molhe-se com caldo e deixe-se ferver a fogo lento por espaço de uma hora. Em seguida deite-se 8,5 decilitros de nata doce, e tirem-se todas as carnes para fazer cozer o môlho a fogo lento por um quarto de hora, mexendo sempre com uma colher. Tempere-se moderadamente de sal e pimenta, e quando tiver tomado a devida consistencia, passe-se e empregue-se na carne que se quizer, á excepção de caça.

Môlho á béchamel.—Derreta-se uma porção de manteiga n'uma caçarola, desfaca-se n'ella uma porção de farinha, junte-se leite a ferver, que se deitará de vagar, sal, pimenta branca e salsa picada. Deixe-se ferver, mexendo sempre, e sirva-se com a carne que quizer.

Môlho Robert.—Derreta-se toucinho ou manteiga n'uma caçarola, junte-se uma pouca de farinha, e entezem-se algumas cebolas cortadas em rodas até que comecem a estar cozidas e um pouco córadas. Molhem-se com bom caldo ou substancia

de vitella, junte-se sal, pimenta e noz moscada. Deixe-se ferver até que as cebolas fiquem em compota, passe-se, junte-se uma pouca de mostarda e um fio de vinagre, e sirva-se logo quente. Este môlho sêrve para restos de gansos, de Perú, de porco fresco, assados, etc., que se aquecem n'elle.

Môlho de homem pobre. — Aqueçam-se dois copos de excellente substancia, junte-se uma roda de limão, cebolinhas picadas, das quaes se deve aproveitar só o miolo, salsa, pimenta e sal; ferva-se tudo por espaço de um quarto de hora, tire-se o limão e sirva-se quente. É excellente para os restos de carne de vacca e assados.

É um môlho dos mais fortificantes e sadios.

Môlho de familia. — Deite-se em uma caçarola um pouco de toucinho cortado em bocados, 500 grammas de carne de vitella, duas cenouras em rodas, um pouco de mangericão, sal, pimenta, uma cebola e duas folhas de louro. Junte-se um pequeno copo de agua, tape-se bem a vasilha, deixe-se cozer tres horas a fogo lento, e passe-se na peneira.

Este caldo, excellente e sadio, convém a todos os temperamentos e todas as idades.

Môlho de festos de caça.—Fervam-se, por espaço de uma hora, ossadas de perdiz ou quaesquer outros restos de caça, em dois copos de caldo, um fio de vinagre, duas folhas de louro e uma pouca de canella. Deixe-se ferver por espaço de uma hora, junte-se um copo de bom vinho, e apure-se tudo até á consistencia de um môlho. É bom para toda a especie de caça.

Mólho de salmis.—Derreta-se uma porção de manteiga misturada com farinha, e mexa-se até que fique completamente dissolvida. Em seguida deitam-se tres ou quatro echalotas inteiras, um copo de vinho e meio copo de caldo, sal, pimenta, noz moscada e um ramo de cheiros. Ferva-se tudo por espaço de meia hora, e aqueçam-se n'este mólho os restos de caça, aves, vacca ou carneiro, deixando aboborar por espaço de um quarto de hora. Na occasião de servir, junte-se sumo de limão e uma colhér de azeite, tirem-se as cebolas e o ramo de cheiros, e sirva-se n'um prato, cujo fundo deve estar guarnecido de fatias de pão torrado.

Mólho de salmis feito n'um minuto.—Quando houver restos de gansos ou patos, haja cuidado em guardar o figado, que se esmagará com um garfo. Junte-se-lhe uma ou duas echalotas inteiras ou picadas, sal, pimenta, uma colhér de azeite e o sumo de um limão.

Mólho de ostras.—Amasse-se manteiga fresca com farinha derreta-se n'uma caçarola com sal, pimenta, duas rodas de limão e uma pouca de noz moscada. Molhe-se com bom caldo ou substancia de vitella, ferva-se e metta-se as ostras a cozer por espaço de dez a quinze minutos. As ostras substituem-se ás vezes por mexilhões, e tambem se empregam juntamente. Este mólho é sobretudo excellente com os peixes grelhados.

Apesar de ser um molho appetitoso, é pesado e convem só aos bons estomagos.

Mólho de pimentada commum.—Tome-se uma caçarola no fundo da qual estejam tiras de toucinho, vitella ou carne de vacca cortada em bocadi-

nhos miudos, temperado tudo isso com sal, pimenta, salsa, cebolinhas e cenouras cortadas em tiras. Ponha-se-lhe em cima o que se quizer cozer, junte-se-lhe um copo de vinho branco e agua, ou melhor, de caldo, para que fique sufficientemente banhado. Ponha-se depois sobre fogo moderado e continuo, tapando-se a caçarola hermeticamente para impedir a evaporação. Dá-se o nome de mólho branco ao que se faz com algumas fatias de toucinho, pedaços de vitella ou outro adubo semelhante. Elle só convem a peças pequenas, como frangos, borrachos. Mas no que diz respeito a outras maiores, especialmente para adubar uma perna de carneiro, tem lugar o primeiro.

Mólho de alcaparras e pepinitos.—Deite-se n'uma caçarola um pedaço de manteiga mais ou menos grosso, e, quando derretido, deite-se-lhe proporcionada farinha. Quando esse mixto começar a ferver, minore-se-lhe o fogo de maneira que fique moderado por espaço de tres horas. Mexa-se a mistura sem cessar, e quando houver adquirido a côr loura, tire-se da caçarola e guarde-se n'uma vasilha, para se empregar quando necessario for. Deve-se lançar durante a cocção as alcaparras ou pepinitos cortados em talhadas.

Mólho de creme.—Misture-se n'uma caçarola um bocado de manteiga fresca com uma colher de farinha e um copo de creme a ferver. Mexa-se incessantemente para que se não pegue, e junte-se dois copos de nata, passando-se tudo quando cozido. Serve-se este mólho para diversos pescados e para entremeios de legumes e ovos. Tempera-se com assucar, segundo o gosto de cada um.

Mólho geral.—Misture-se 3,5 decilitros de caldo commum, com 2 decilitros de vinho branco; tempere-se com sal, pimenta, casca de limão, duas folhas de louro e algum vinagre. Deixe-se em infusão, a fogó manso continuo, durante dez ou doze horas; passe-se pela peneira, e sirva-se com toda a casta de aves, legumes e peixes. Este mólho conserva-se muitos dias sem alteração.

Outro mólho geral.—Misture-se quantidade sufficiente de substancia com um mólho qualquer; ponha-se n'uma caçarola; desengordure-se e ferva-se. Deite-se-lhe depois cerefolio, salsa, pimpinella e cebolinha picada e limpa em agua a ferver. Sirva-se rociado com vinagre.

Mólho hollandez.—Mescle-se um pouco de manteiga com alguma farinha, umas gottas de vinagre, 1,5 decilitro de agua, sal, noz moscada raspada e um batido de gemmas de ovos. Ponham-se ao lume, mexendo continuamente e não deixando ferver, pois coalhariam.

Mólho picante.—Misture-se um pouco de caldo e de vinho branco. Ferva-se até ficar reduzido a metade. Junte-se-lhe salsa e alhos; deixe-se ferver alguns minutos e tempere-se com sal e pimenta. Quando for para a mesa, acrescente-se-lhe sumo de limão e algum azeite.

Mólho portuguez.—Metta-se n'um forno, com calor moderado, uma caçarola com 170 grammas de manteiga fresca, duas gemmas de ovos crus, uma colher de sumo de limão, noz moscada ralada, açafão em pó, dois ou tres pimentos da India, pi-

menta e sal. Mexa-se fortemente e sem interrupção para encorporar os ovos á manteiga, se ficar espesso deite-se-lhe alguma agua. Este mólho deve fazer-se quando for para a mesa.

Mólho de coelhos.—Deite-se n'um mólho hespanhol um copo de vinho branco, alhos, um mólho de salsa, e restos de perdizes pisados com caldo. Desengordure-se, ponha-se em ponto, e passe-se por uma peneira de crina. Tambem se podem juntar algumas trufas cortadas miudamente.

Mólho Mousseline.—Quatro gemas d'ovo, 200 grammas de manteiga fresca, bem mexido, sem deixar ferver; incorporar um decilitro de nata de leite, sal e pimenta, e finalmente sumo de limões.

RECHEIOS E PASTEIS DE CARNE

Sendo os recheios carnes picadas, engolem-se quasi sem mastigar, e por isso sem irem humectados com bastante saliva: são, portanto, muito menos sadios do que os alimentos que não descem ao estomago senão depois de submettidos a estas duas importantes condições.

Recheios para diversas peças de carne.—En-teze-se n'uma caçarola um bocado de carne de vitella em tiras; cortem-se em seguida pequenos bocados de toucinho e gordura de vacca, tirem-se-lhe as pelles, os nervos e os filamentos, e pique-se tudo junto com sal, pimenta, noz moscada, estragão, cebolas verdes, salsa, e miolo de pão molhado em caldo. Ligue-se tudo em tres gemmas de ovo, e forme-se um recheio com o qual se encherá o in-

terior de um peito de vitella ou de qualquer outra peça de carne.

Se o recheio estiver muito espesso, pôde adelgaçar-se com caldo ou nata, tendo o cuidado de não encher demasiadamente as peças que se recheiam, porque o calor, fazendo-as inchar, faria rebentar a pelle que as contém.

Querendo um recheio refrigerante, podem misturar-lhe azedas, espinafres, alfaces ou outraservas leguminosas.

Recheio de gratin. — Molhe-se em leite miolo de pão, esmague-se e misture-se-lhe toucinho derretido, sal, pimenta, salsa, cebolinha e outraservas finas picadas, e ligue-se tudo com tres gemmas de ovo.

Juntando-lhe figados ou peitos de aves, depois de pisados, ficará mais delicado o recheio.

Recheio para aves. — Pisem-se e piquem-se miudamente peitos de aves, cozidos ou crús, junte-se gordura de vitella e toucinho igualmente pisados, tempere-se com sal, pimenta, especies misturadas, e miolo de pão molhado em leite ou nata. Ligue-se tudo com gemmas de ovo, e recheie-se o interior das gallinhas e outras aves, não o enchendo muito.

Em vez de carne de aves, pôde empregar-se simplesmente o figado, e adubar o recheio com ervas finas.

Este recheio tornar-se-ha mais delicado se o desfizerem com boa manteiga derretida, presunto, cogumellos, tudo pisado e desfeito em nata até tomar a devida consistencia. Deve-se ferver por espaço de um quarto de hora para que ligue.

Recheio para peixes. — Tirem-se as espinhas ás carpas, anguias ou barbos, e pique-se bem a carne. Junte-se ao picado uma omeleta pouco passada, cogumellos, tubaras, salsa, cebolinhas, miolo de pão molhado em leite, uma pouca de manteiga e gemmas de ovo cozidas. Pique-se tudo junto, misture-se bem, tempere-se com sal, pimenta e especies, e coza-se, para servir só, ou para recheiar linguados ou carpas abertas pela espinha.

Tambem se fazem d'este recheio pequenas almondegas, para recheiar couves; pombos, etc.

Pasteis de familia. — Piquem-se 500 grammas de gordura de vacca ou de rins de vitella, depois de tirar a pelle fina que os cobre, e junte-se 250 grammas de carne de vitella, aves ou caça. Pique-se esta mistura até que fique bem miuda, junte-se sal, pimenta, noz moscada; deite-se tudo n'um almofariz, acrescentando outros dois ovos batidos em omeleta, uma pouca de salsa e tomilho picados miudamente. Deite-se esta massa polvilhada de farinha, e façam-se bolas ovaes, entezando-as por espaço de dez minutos em agua a ferver salgada, escorrendo-as depois n'um passador.

Na occasião de se picar a carne, póde-se molhar, querendo, com caldo ou substancia.

Outro modo. — Piquem-se juntamente 250 grammas de carne de vitella, 500 grammas de vacca, de rins ou de tetas de vitella cozidas. Tempere-se com sal, especies, algumas hervas finas, e uma tubara, tudo picado do mesmo modo. Pise-se em seguida esta mistura, molhando-a com um copo de agua fresca.

Com peitos de aves e de caça fazem-se todas as qualidades de pasteis.

Esta composição serve como se fôra um recheio.

Recheio para pasteis de peixe.—Pise-se o peixe cozido, necessario para a quantidade de pasteis que se pretende fazer. Deite-se n'uma caçarola miolo de pão fresco que tenha sido molhado em leite, e junte-se uma pouca de manteiga. Reduza-se ao estado de panada (*Panada*, vide *Dicc.*) espessa, a fogo brando e mexendo sempre. Acrescentem-se duas ou tres gemmas de ovo cozidas e esmagadas para que a panada ligue. Quando estiver sufficientemente ligada, deite-se n'uma vasilha uma quantidade igual de peixe pisado, de panada e de manteiga, e misture-se tudo. Junte-se-lhe então sal, pimenta, noz moscada em pó, um ou dois ovos crús, e siga-se o mesmo processo dos pasteis de familia.

Os pasteis de peixe fazem-se geralmente com peixe do rio, pescada, linguado, rodovalho, bacalhau, etc.

Recheio de papelotes (*Papelotes*, vide *Dicc.*).—Pique-se toucinho gordo, salsa, estrágão, juhtamente echalotas, cogumellos, e junte-se a uma porção de miolo de pão, que se terá esmigalhado na ponta de um panno grosso. Misture-se tudo com manteiga, uma ou duas colhéres de azeite, segundo a qualidade do recheio, sal, pimenta e as especies que convierem. Se este recheio tiver de ser conservado por alguns dias, leve-se ao fogo por espaço de cinco minutos; devendo servir dentro de vinte e quatro horas, arranjem-se logo os papelotes. Estes tomarão mais o gosto do recheio e ficarão melhores.

GUARNIÇÕES

(*Guarnições, vide Dicc.*)

A carne cozida na ocasião de ir para a mesa póde ser guarnecida de diferentes modos. Usualmente serve-se rodeada de ramos de salsa.

Mencionâmos em seguida outras guarnições que se podem empregar.

Cebolas em glacé (*Glacé vide Dicc.*).— Escolha-se uma duzia de cebolas boas e de tamanho igual, descasquem-se com cuidado para que fiquem intactas e se não desfaçam, cozendo. Derreta-se n'uma caçarola uma porção de manteiga e colloquem-se n'ella as cebolas ao lado umas das outras. Molhem-se em seguida com um pouco de caldo, deite-se sal, um pouco de assucar, e deixe-se cozer a fogo lento até que o môlho fique reduzido a geleia. Quando as cebolas estiverem bem passadas e de boa côr, colloquem-se de roda do cozido deitem-se algumas colhéres de caldo na caçarola para despegar o glacé, e reguem-se com esta as cebolas.

Guarnição de couves.—Divida-se uma couve em quatro partes, tire-se o talo, ferva-se na agua, por espaço de tres quartos de hora, tire-se da agua esgote-se, pique-se grosseiramente, e deite-se em uma caçarola com um bom pedaço de manteiga uma pitada de farinha e algumas colhéres de substancia ou caldo para dar côr, sal, pimenta, uma pouca de noz moscada ou folhas de louro, que se devem tirar antes de servir. Deixe-se cozer tudo a fogo lento até que fique apurado. Cozidas as couves, guarne-

ça-se com ellas o prato, e ponha-se a carne cozida por cima.

Guarnição para entradas. — Enteze-se em agua a ferver um pedaço de perna de vitella, uma talhada pequena de presunto, picado ou cortado em bocadinhos, quando não haja toucinho gordo e magro. Core-se ou refogue-se tudo com manteiga n'uma caçarola.

Junte-se duas colhéres de azeite, sal, pimenta, salsa, mangericão ou estragão, e uma roda de limão.

Quando a vitella e o presunto tiverem uma boa côr, e esteja expellido todo o succo, póde empregar-se esta guarnição para toda a especie de entradas, quer de carne, aves ou caça.

Se for para aves, junte-se-lhe substancia de vitella; para caça um copo de vinho branco, que deve ferver ali, e para as carnes de açogue dois dentes de alho.

Guarnição de miolos de pão frito. — Cortem-se fatias de miolo de pão e talhem-se em seguida, da fórma que se quizer, quer em rosetas, quadrados ou estrellas. Frijam-se em manteiga bem quente, e voltem-se até que tomem uma côr dourada. Em estando bem fritas, tirem-se do lume, escorram-se n'uma peneira ou n'um panno, e guarneça-se com ellas o prato.

Guarnição de fígados. — Tomem-se fígados de aves gordas, aos quaes se tenha tirado o fel com muito cuidado para que não rebente, e entezem-se em agua a ferver. Ponham-se a cozer em substancia ou caldo, com igual quantidade de vinho branco,

um ramo de salsa, alho, cebola verde, sal e pimenta, e deixe-se ferver durante vinte minutos. Completo o cozimento desengordure-se, tire-se a salsa, e ligue-se com uma pitada de farinha.

Guarnição de legumes. — Todos os legumes, e principalmente a cenoura, o aipo, o feijão verde, a lentilha, o nabo, a ervilha, a batata, etc., podem servir de guarnição depois de se haverem preparado como para entremeios. (*Entremeios*, vide *Dicc.*)

Guarnição para costeletas, etc. — Esta guarnição faz-se com cenouras e nabos cortados em bocados da fôrma que se quizer. Junte-se-lhes algumas cebolas pequenas, refogue-se tudo em manteiga, molhe-se com caldo ou substancia, misture-se-lhe os legumes frescos da estação, taes como feijão verde ou branco, favas pequenas, ervilhas, pontas de espargos, um pouco de assucar, e deixe-se cozer brandamente.

Na ocasião de se servir, ligue-se o mólho com uma pouca de fécula.

A substancia e o caldo podem ser substituidos por manteiga; n'esse caso molhe-se com caldo magro.

Guarnição de tomates. — Procurem-se tomates bem maduros e o mais redondos que for possivel; tire-se-lhes a parte junto do pé para que se possam limpar interiormente com facilidade sem rasgar a pelle. Ponha-se ao fogo n'uma caçarola as polpas que se tiver extrahido dos tomates, deixe-se dar algumas fervuras, retirem-se do lume para as passar, e tornem-se a metter na caçarola com uma

capella de cheiros, sal, pimenta e especies. Deixe-se apurar, retire-se do lume e tirem-se os cheiros.

Deite-se n'uma outra caçarola uma colhér de azeite, um pouco de toucinho gordo, salsa, echalotas, alho picado miudamente, junte-se o puré (*Purée*, vide *Dicc.*) de tomates com miolo de pão molhado em caldo, passe-se tudo junto sobre o fogo, e ligue-se com duas gemmas de ovo.

Deite-se então este recheio n'um prato, e deixe-se arrefecer, depois de que se encherão os tomates, tapando-os com miolo de pão, cozendo-os n'um prato que vá ao fogo, sob um forno de campanha. Assim preparados, guarneça-se com elles o prato que se quizer.

Guarnição de olhos de alcachofras.—Escolham-se alcachofras bem carnudas, tirem-se as folhas verdes, deixando só as que seguram o feno; tire-se com uma faca os restos das folhas arrancadas, esfregue-se o que fica com limão e passe-se na agua; enteza-se em agua a ferver com sal e vinagre branco. Logo que se possa tirar o feno, refresquem-se as alcachofras e tire-se aquelle com as folhas. Ponham-se as alcachofras n'uma caçarola com o sumo de dois limões, manteiga, sal e capella de cheiros; molha-se com metade vinho branco e agua; fervam-se as alcachofras sob o forno de campo durante hora e meia; depois de as deixar escorrer sirvam-se cortadas em quatro ou inteiras sobre as carnes.

Guarnição de cogumellos.—Deitem-se os cogumellos n'uma caçarola com uma porção de manteiga, um ramo de salsa, cebolinhas, sal e pimenta. Depois de passados no lume, junte-se uma pitada de farinha, molhe-se com caldo, e deixe-se cozer um

quarto de hora. Quando o mólho estiver um pouco reduzido, junte-se uma ligação de gemmas de ovos e o sumo de um limão, ou um golpe de vinagre. Frijam-se em manteiga algumas codeas de pão, e guarneça-se com ellas o fundo do prato onde devem deitar-se os cogumellos.

Guarnição de rabanos.—Escolha-se um rabano e tire-se-lhe a primeira pelle. Depois de σ ter lavado em muitas aguas, rale-se em fios delgados e compridos, e colloquem-se em roda das carnes cozidas ou assadas.

GUISADOS

(*Guisados*, vide *Dicc.*)

Figados de aves guisados.—Tire-se a parte amarga dos figados, que se deixarão inteiros, e entezem-se por alguns momentos em agua a ferver. Para os fazer cozer, deem-se n'uma caçarola com uma pouca de substancia ou caldo, meio copo de vinho branco, uma capella de cheiros, pimenta, sal e meio dente de alho. Deixe-se ferver por espaço de um quarto de hora, desengordure-se com cuidado, tire-se o ramo de cheiros, ligue-se o mólho com uma pouca de farinha e sirva-se.

Cristas e figados de gallo.—Cortem-se as primeiras nas extremidades, e para que fiquem exhaustas de sangue, lavem-se differentes vezes em agua quente, e tirem-se d'ella quando a pelle inchar. Lipem-se então com um panno sem as romper: cozam-se n'uma panella de caldo um tanto grosso, junte-se sumo de limão, e só se mesclen com os figados quando estiverem de todo cozidas.

Rins de vitella.—Tirem-se ao pedaço escolhido de vitella as membranas que o rodeiam e os vasos sanguíneos que contenha. Desangre-se com agua morna. Quando estiver sufficientemente branqueado, lance-se em agua fria para adquirir solidéz, escorra-se e corte-se de travez, deitando-se em manteiga e pulverisando-se com algum sal.

Miols á marinheira. — Junte-se a um pouco de môlho hespanhol feito de antemão, um copo de vinho branco ou tinto, com cebolinhas fritas em manteiga e cogumellos. Findo o môlho, deem-se-lhe os miolos cortados em bocados, e levem-se para a mesa, após uma só fervura, com pontas de alcaçofras, lagostas e cantos de pão mais ou menos grossos.

Cantos de pão com caldo.—Junte-se á carne picada miudissimamente, 125 grammas de carne de salsichas, algumas batatas cozidas e bem machucadas, um bocadinho de pão embebido em leite, e hervas finas. Faça-se de tudo isso uma massa com a qual se farão almondeguiñas; frijam-se ou cozam-se n'uma caçarola com manteiga, tirem-se e sirvam-se com môlho picante.

Azeitonas guisadas. — Piquem-se algumas cebolas verdes e salsa, piquem-se em manteiga com uma pouca de farinha, deem-se duas colhéres de substancia e um copo de vinho de Champagne, alcaparras, uma cebola picada, azeitonas sem caroço, uma gotta de azeite, ligue-se com um bom embamata, tempere-se, desengordure-se e sirva-se com as carnes assadas.

Cebolas recheiadas.—Assem-se na cinza as cebolas maiores que se podérem encontrar, e quando estiverem assadas tire-se-lhes o interior, e ponha-se-lhes recheio cozido. Cubra-se-lhes a superfície com miolo de pão, e mettam-se no forno. Também podem recheiar-se cruas.

Cogumellos guisados.—Limpem-se bem os cogumellos, cortem-se-lhes os pés, lavem-se em muitas aguas, deitem-se em seguida n'uma caçarola com manteiga, salsa e cebolinhas picadas miudamente, sal e noz moscada. Como os cogumellos vertem muita agua, é inútil deitar-lh'a. Deixem-se cozer brandamente por espaço de meia hora, junte-se uma ligação de gemmas de ovos, com sumo de limão ou vinagre, e sirva-se.

Tubaras guisadas.—Escolham-se às tubaras mais redondas que for possível, limpem-se com cuidado, esfregando-as em muitas aguas, até que a ultima fique bem limpida, pellem-se, cortem-se em talhadas de espessura regular, mettam-se n'uma caçarola com substancia ou caldo, vinho branco ou tinto, sal, pimenta e um pouco de assucar. Cozam-se por espaço de uma hora, ligue-se o mólho com uma pouca de fécula, e sirvam-se.

Tubaras á provençal ou á piemonteza, guisadas.—Depois de bem lavadas e limpas as tubaras cortem-se em talhadas, cozam-se rapidamente n'uma caçarola com azeite em vez de manteiga, junte-se sal e pimenta, e molhe-se com vinho branco bom.

Guisado á financeira.—Deitem-se n'uma caçarola, com uma pouca de substancia e mólho, cristas e

rins de gallos que tenham sido entezados com cogumellos e rins de vitella passados em manteiga ¹. Juntem-se figados de aves que tenham sido entezados e cortados em tiras, assim como as cristas e os rins, tubaras bem lavadas e limpas, cortadas do mesmo modo, olhos de alcachofras e recheio de aves. Antes de servir, ligue-se com gemmas de ovos.

Castanhas guisadas á genoveza. — Tire-se a primeira pelle a cincoenta castanhas boas, deitem-se n'um assador proprio, ponham-se ao fogo, e mexam-se até se lhe poder tirar a segunda pelle. Em seguida, deitem-se n'uma caçarola com meio copo de vinho branco, duas colhéres de substancia, um pouco de caldo e sal. Coza-se tudo e apure-se o caldo. As castanhas devem ficar bem cozidas e inteiras.

Guisado particularissimo. — Recheie-se uma boa azeitona com alcaparras e anchovas picadas, deite-se em adubo de azeite, e metta-se dentro de um papafigo ou de qualquer outro passarinho, cuja delicadeza seja conhecida, e este embeba-se n'outro passaro maior, v. g., n'um cenchramo. Tome-se logo uma cotovia, á qual se tirarão pés e cabeça, para servirem de coberta aos outros passaros. Envolve-se a cotovia n'uma lasca de toucinho delgadissima, e metta-se dentro de um tordo vasio do mesmo modo; este entre no ventre de um pardal, este n'uma cordoniz, esta n'uma ave fria, esta n'um perdigão, este n'uma gallinhola, esta n'uma cerceia, a qual entrará n'uma pintada, esta n'um pa-

¹ Póde-se reduzir o mólho, e antes de lhe misturar as cristas e os rins, deitar os cogumellos e os rins de vitella passados em manteiga.

to, este n'um faisão, o qual se cobrirá com ganso; tudo isto entrará n'um pavão, o qual se brirá com uma betarda; e se n'ella, por acaso, car algum vasio, recheie-se com cogumellos, canhas ou trufas. Metta-se tudo isso n'uma caçar de sufficiente capacidade com cebolinhas picad cenouras, presunto picado, cravo da India, um lho de aipo, pimenta esmagada, algumas lascas toucinho, especies, e uma ou duas cabeças de al

Coza este todo a fogo continuo por espaço vinte e quatro horas, ou melhor n'um forno gum tanto quente, desengordure-se e sirva-se n' prato.

Prescindindo de uma complicação como esta, derá variar-se este guisado infinitamente, segui os sitios ou estações.

Afmondegas de fritura ou croquetes. — Faça um picado ordinario. Deite-se n'uma caçarola e manteiga; quando estiver cozido tire-se para f e deixe-se arrefecer um pouco. Junte-se-lhe di gemmas de ovos batidas, e mexa-se com uma colher até ligar bem. Ponha-se novamente ao lume até que a massa fique espessa. N'este estado se re-se com uma colher, e formem-se as almondegas do tamanho de ovos pequenos. Desfaça-se n'um terrina meia colher de farinha com um ovo (gem e clara), um pouco de sal e um fio de azeite. L ranjem-se então as almondegas, rolando-as prim ramente na massa do ovo, e pondo-as depois n' prato coberto de farinha.

Ponha-se ao lume n'uma frigideira um pouco azeite, e quando estiver bem a ferver deite-se dentro quatro ou cinco almondegas de cada vez mexendo-as com a colher. Assim que estiverem

uma côr dourada, tirem-se para fóra com a espuma-deira, e ponham-se a escorrer n'um prato.

Em estando todas fritas, deite-se no mesmo azeite da fritura, que deve estar a ferver, uma pouca de salsa, e tire-se quando estiver quebradiça.

Disponham-se as almondegas ou croquetes, depois de escorridas n'outro prato, em fórmula de pyramide, ponha-se a salsa por cima e sirva-se.

As frituras devem-se sempre fazer ao fogareiro, a fim de poder tratar d'ellas com mais facilidade. Os croquetes feitos de moelas de aves e de lombos de linguado ou de ruivo, tudo picado, mas grosseiramente, são de um gosto delicioso. Se o picado for de outras viandas não se junte cebola, que o torna muito indigesto; é melhor juntar-lhe miolos, e um quasi nada de toucinho; tudo o mais como diz a receita. Estes croquetes são muito gostosos tanto quentes, como frios.

HORS-D'ŒUVRE

(*Hors-d'œuvre*, vide *Dicc.*)

Os verdadeiros *hors-d'œuvre* consistem em substancias pouco ou nada nutritivas, que se servem ordinariamente em pequenas quantidades, só para preludio de um jantar e para preparar o appetite. Estas iguarias collocam-se na mesa, além dos pratos principaes, e é por essa circumstancia que tomam a sua denominação generica.

Hoje a lista dos *hors-d'œuvre* é bastante consideravel, e um auctor fez notar com muita rasão que reunindo um certo numero d'essas suppostas superfluidades, compor-se-ia uma excellente refeição.

Não trataremos aqui senão dos *hors-d'œuvre* m usados.

Manteiga em fôrmas.—A manteiga molda-se trabalha-se com instrumentos especiaes, mas, á fa de fôrmas, o methodo mais simples consiste rapar a manteiga á superficie com uma faca, zendo uma especie de concha que se deitará n' prato proprio com agua fresca.

Durante a estação calmosa, rodeia-se com pe ços de gêlo.

Deve evitar-se o fazer uso da parte exterior; manteiga, porque está sempre mais ou menos al rada. A manteiga deteriora-se permanecendo agua. (Vide *Conhecimento e conservação da m teiga.*)

Rabanetes.—Raspem-se, deixando-lhes aper duas ou tres folhas em torno do pé. Depois m gulhem-se em agua fria, onde não dévem pern necer por muito tempo, porque tomariam um go desagradavel.

Rabanos.—Depois de bem raspados, cortem em rodas delgadas, ponham-se estas n'um prato salpiquem-se com sal grosso. Deixe-se estar até q o sal esteja derretido, e então terá o rabano exp lido uma agua que lhe tira todo o sabor acre. C loquem-se depois as rodas n'um prato proprio, reguem-se com um pouco de azeite e de vinag

Algumas pessoas deitam-lhes unicamente vinag

Melão.—O melão serve-se de differentes mod
1.º Quando o melão é servido inteiro n'um pra com o pé para cima, corte-se o pé em roda c

uma faca, e divide-se o melão em talhadas, tendo o cuidado de não offerecer nunca aquellas que assentaram na terra.

2.º Algumas vezes parte-se antes de servir, e n'esse caso as talhadas devem collocar-se sobre parras, e cercarem-se de gelo, querendo.

3.º Quando o melão é servido inteiro, como indicámos no numero 1.º, não se lhe tire o pé; cortem-se as talhadas em sentido inverso umas das outras, de modo que conserve sempre a sua fôrma.

De qualquer modo, porém, antes de servir uma talhada, devem tirar-se-lhe as pevides.

O melão, entre nós, é servido á sobremeza.

Alcachofras com môlho de azeite.— Escolham-se seis alcachofras pequenas, tirem-se as primeiras folhas. Limpem-se bem os olhos, esfreguem-se com limão, e cortem-se as extremidades das folhas, e molhem-se n'agua. Ponham-se sobre parras e sirvase. Na occasião de servir podem tambem ser cortadas em quartos. O tempero pôde ser feito de antemão, em vez de o fazer na mesa. (Vide *Môlho de azeite para alcachofras*, etc.)

Olhos de alcachofras.— Temperem-se n'uma vasilha com sal, pimenta, vinagre, e um pouco de azeite, olhos de alcachofras preparados, limpos e retalhados; deixem-se marinar (*Marinar*, vide *Dicc.*) por espaço de uma hora. Em seguida esgotem-se, e sirvam-se n'uma compoteira, juntando-se-lhes *macedonia russa*, cuja receita vaé em logar competente.

Batatas cozidas em agua ou a vapor.— Servem-se sem pelle ou com ella, que cada um dos convidados tira depois com a faca, conservando a batata espe-

tada n'um garfo. Este ultimo methodo é o mais burguez e o mais usado.

Pepinos crus marinados (*Marinar*, vide *Dicc.*). Escolham-se pepinos que não estejam muito m duros. Prove-se a extremidade, e se amargar, n prestam os pepinos. Não sendo amargos, descasquem-se, cortem-se em rodas o mais delgadas possível, e marinem-se por espaço de algumas horas em uma vasilha com sal, pimenta e vinagre. Pou tempo antes de se servirem, mettam-se n'um pano para espremer a agua e o vinagre que tomarão. Em seguida mettam-se na saladeira, e temperem com azeite, vinagre e pimenta grossa.

Filetes de pepinos. — Corte-se um pepino e dois ou tres bocados. Descasque-se e continue a cortar em volta até chegar ás sementes, fazendo como uma fita. Enrolem-se bem as tiras, e cortem-se ás talhadas, que, desenrolando-se, formam filetes compridos. Deitem-se n'uma saladeira com um pouco de sal, e marinem-se por espaço de um hora. Em seguida, esgote-se a agua, espremendo lentamente, e temperem-se com azeite, vinagre e pimenta grossa. O pepino verde é o melhor.]

Couves vermelhas, cruas e marinadas.—Tirem-se as folhas grossas de uma couve vermelha; corte-se o resto miudamente, deite-se n'uma vasilha com um pouco de sal, mexendo bem para a marinar. No fim de dois dias, esgote-se, ponha-se n'uma outra vasilha, e deite-se-lhe vinagre bom com alguns cravos da India ou cominhos.

Couves vermelhas á ingleza.—Faça-se o mesmo que na precedente receita, e deixem-se as couves

de salmoira por quatro dias. Esgotem-se em seguida, juntando algumas pequenas cebolas brancas marinadas (*Marinada*, vide *Dicc.*), gengibre, cravo da India, pimentos e algumas rodas de rabanos. Ferva-se vinagre e deite-se em cima, de modo que as couves fiquem bem cobertas. Quando estiver frio, tape-se a vasilha.

Pequenos melões verdes.—São aquelles que vulgarmente se desprezam por inúteis. É necessario escolhel-os pequenos e bem feitos. Fazem-se como os pepinos pequenos de conserva.

Cebolas brancas.—Escolham-se cebolinhas brancas, corte-se-lhes a cabeça na espessura de 2 milímetros, deitem-se em agua a ferver, e dêem-se-lhes algumas fervuras.

Deitem-se em seguida em agua fria e corte-se-lhes o pé, o bastante para que apertando-as se despegue a primeira casca. Tenha-se vinagre a ferver; deitem-se dentro as cebolas, tire-se logo a vasilha do fogo. Esgotem-se com cuidado, mettam-se n'uma vasilha qualquer, dêem-se algumas fervuras no vinagre para que evapore a agua que as cebolas deitaram.

Antes da reduccão junta-se-lhe sal e estragão; em seguida, ponha-se este em cima das cebolas, deite-se sobre ellas o vinagre, e rolhe-se.

Beterrabas.—Tire-se-lhes a pelle, depois de cozidas em cinzas, ou antes pelo methodo que abaixo descrevemos. Em seguida cortem-se em rodas, deitem-se em vinagre fraco com alguns cravos da India, e deixem-se marinar. Depois de duas ou tres horas, tirem-se as rodas das beterraba

n'uma compoteira, sem o môlho em que estiveram de infusão.

Cocção das beterrabas.—Depois de se escolherem beterrabas de tamanho regular, cuja parte exterior não esteja dura, lavem-se bem e limpem-se com um panno embebido em aguardente commum.

Em seguida mettam-se n'um forno quente como para cozer pão, sobre grelhas para que se torrem com igualdade. Deixem-se arrefecer no forno, e no dia seguinte faça-se a mesma operação com o mesmo grau de calor. Quando a pelle estiver enrugada e quasi carbonisada, está a beterraba perfeitamente preparada.

Couve flor.—Depois de limpa, divide-se em pequenos ramos, uma couve flor bem verde e fresca. Mergulhe-se em agua a ferver com sal, escorra-se, e deite-se n'uma vasilha com vinagre a ferver, alguns cravos da India, um pouco de sal refinado e folhas de estragão. No dia seguinte esgotem-se, dê-se uma fervura ao vinagre, ao qual se juntará uma nova porção, e deite-se bem quente sobre a couve flor. Póde-se misturar ao vinagre mostarda ingleza desfeita, e uma outra porção de vinagre com especiarias.

Feijões verdes e ervilhas.—O mesmo processo da couve flor.

Espigas de trigo da Turquia em vinagre.—Escolham-se pouco depois de floridas, corte-se-lhes o pé, e deitem-se por espaço de seis minutos em uma caçarola com agua a ferver e um pouco de sal. Em seguida esgotem-se, mettam-se n'uma va-

silha, e deite-se por cima vinagre bem forte. Dois dias depois reduza-se o vinagre; torne-se a deital-o sobre as espigas, que se metterão em frascos depois de se lhes ter juntado estragão.

Pimento vermelho, verde e cerejado.—Limpem-se, corte-se-lhes o pé e mettam-se n'um frasco cheio de vinagre, bem rolhado.

Macedonia de legumes em vinagre.—Este *hors-d'œuvre*, ou conserva, compõe-se de legumes já cortidos em vinagre, taes como: pepinos, cebolas brancas, espigas de trigo da Turquia cozidas, pimentos verdes e vermelhos, que os francezes chamam *chily*, feijões verdes, couve flor, melões pequenos verdes, pimento cereja, e cenouras cortadas em tiras, haste e raiz de aipo, rabanços cortados da mesma maneira, angelica, rabanetes, ervilhas e cerejas de sacco. Para que esta macedonia se torne mais agradável, branqueiam-se todos os ingredientes de que é composta, deixam-se esfriar, e mettem-se em vinagre aromatico como os *atchars*.

Macedonia russa.—Anchovas, atum marinado, alcaparras, azeitonas, pepinos, beterrabas, filetes de arenques de fumo, e bocados de santola ou lagosta. Cortem-se estes objectos em pedaços quadrados, mettam-se n'uma saladeira, junte-se mólho branco e estragão picado muito fino. Costuma guardar-se com talhadas de santola ou de lagosta.

Azeitonas.—Como as azeitonas de compra são vulgarmente cortidas em agua e sal, ou salmoira, lavem-se muito bem em agua fria, deitem-se nos pratos proprios, cobertas de agua.

Azeitonas recheiadas.—Tira-se o caroço da azeitona por meio de um golpe feito em espiral, substitua-se por picado de anchovas, de alcaparras ou tubaras, e marinam-se (*Marinar*, vide *Dicc.*) uma ou duas horas em bom azeite. É preciso ter cuidado em metter as azeitonas em água, á proporção que se vão golpeando.

Achares ou atchars.—Este nome, que os indios dão ás conservas de diversos fructos verdes feitas em vinagre de palmeira, está geralmente adoptado na Europa, onde se emprega exclusivamente o vinagre de vinho para esse uso. Os atchars são considerados como excessivamente estimulantes, por isso devem-se comer moderadamente. Eis a recêita:

Cortem-se n'um cepo, quando não haja o instrumento proprio que se chama corta-legumes, pequenas cenouras, rabanos encarnados e brancos, nabos tenros, couves de Bruxellas, olhos de pequenas alcachofras, cardos, rabanetes, pequenas maçarocas, feijão verde, folhas de couve vermelha e escòrcioneira (*Escorcioneira*, vide *Dicc.*). Junte-se amendoadas verdes inteiras e descascadas, grãos e botões de flor de mastruço, alcaparras, e botões da flor, flores de romeira, de roseira, pepuenos limões verdes, laranjinhas, damascos, maçãs, ameixas, peçgos do tamanho de uma noz pequena, nozes verdes frescas e descascadas, pimentos verdes e encarnados, pepinos, emfim tudo quanto haja em uma horta em estado de fructificação rudimentar.

Passem-se todos estes ingredientes, depois de bem limpos, por agua a ferver para lhes diminuir o acido, e deixem-se escorrer por espaço de um quarto de hora. Depois deixem-se macerar um ou dois dias n'um frasco cheio de bom vinagre; tor

nem-se a escorrer, e encha-se novamente o frasco com o liquido da seguinte receita:

Junte-se ao vinagre em que tudo foi macerado mais 4 litros; faça-se uma boa capella de segurelha, estragão, cerefolio, salsa, ortelã, ortelã pimenta, tomilho e louro; misture-se o vinagre com o sumo de dois limões, e a casca de um cortada em bocados pequenos, 150 grammas de mostarda em grão, outro tanto de pimenta em grão, 320 grammas de açafião, 160 grammas de gengibre pisada, 40 grammas de coentros, 15 grammas de pimenta, 15 grammas de canella, e 40 grammas de noz moscada. Deixe-se curtir tudo durante dez dias; decante-se e esprema-se o residuo por um panno forte para que filtre. Junte-se $\frac{1}{2}$ litro de bom azeite para 4 litros de vinagre, mettam-se dentro todos os ingredientes, de modo que fiquem bem cobertos pelo liquido. Ponha-se o frasco ao sol durante oito dias, virando-o de vez em quando e guarde-se para uso.

É facil comprehender que sem mudar a natureza dos atchars, de que acabâmos de dar a receita, pôde-se comtudo supprimir uma grande quantidade de substancias, como: amendoas, nozes verdes, damascos, maçãs, ameixas, pecegos, laranjas, flores de romeira e de roseira, limões, etc. Pôde-se tambem supprimir o balsamo, a ortelã pimenta, o sumo e a casca do limão, o açafião, a gengibre, o pimento, para que os atchars sejam menos excitantes.

Ostras. — Comem-se geralmente cruas com pimenta e sumo de limão, ou um fio de vinagre. (Vide *Ostras para entrada.*)

Camarões. — Cozam-se como a lagosta, com a differença de não lhes deitar sal senão depois de

escoados, mexendo devagar para que recebam o sal igualmente. Sirvam-se em um guardanapo dobrado em octogono sobre um prato, pondo-se no centro um ramo de salsa, e em volta os camarões em fórma de corôa.

Santola e lagosta (*Santola*, vide *Dicc.*)—A santola e a lagosta cozem-se vivas em agua com sal, pimenta, vinagre, salsa, cebolinhas, tomilho e louro. Fervam-se durante meia hora pouco mais ou menos, deixem-se arrefecer depois, e ao servir esfreguem-se com um pouco de azeite, para as tornar brilhantes.

Santolas de mólho. — Cortem-se as santolas em todo o seu comprimento; tire-se e pise-se o seu interior, misture-se com uma colher de mostarda, salsa picada, sal, pimenta, os ovos que estão por baixo da cauda; desfaca-se o todo com azeite e vinagre, e sirva-se este mólho n'uma molheira.

A santola e a lagosta comem-se tambem com mólho mayonnaise verde ou com mólho tartaro.

Anchovas salgadas. — Deitem-se de mólho durante uma hora pouco mais ou menos, escamem-se com as costas de uma faca, cortem-se em dois, tire-se-lhes a espinha do centro, e corte-se cada parte em todo o seu comprimento. Colloquem-se assim n'um prato proprio, de modo que os filetes formados pelos bocados das anchovas fiquem separados uns dos outros para que se possa collocar entre elles, alternadamente, gemma de ovo cozida e bem pisada, e clara de ovo cozida e picada. Cubra-se esta mistura com cerefolio picado muito fino, e sirva-se com um pouco de azeite por cima.

Anchovas fritas.—Dilua-se sufficiente porção de farinha com vinho branco, de modo que tenha bastante consistencia, e junte-se-lhe uma colher de azeite. Lancem-se n'esta preparação as anchovas dessalgadas, e frijam-se bastante tempo, a fim de irem quentes á mesa.

Canapé de anchovas salgadas.—Logo que as anchovas estejam preparadas como na receita anterior, corte-se em dois um pão pequeno, tire-se-lhe o miolo, unte-se com manteiga fresca as duas metades, e sobre a manteiga alguns filetes de anchovas.

Arenques de fumo marinados (*Marinados*, vide *Dicc.*)—Branqueie-se a carne dos arenques, em agua a ferver, enxugue-se n'um guardanapo; logo que esteja fria, marine-se em azeite, e sirva-se como as anchovas.

Sardinhas salgadas.—As sardinhas salgadas preparam-se do mesmo modo que as anchovas, ou então na grelha, e comem-se com manteiga ou azeite. O tempo proprio da boa sardinha é nos mezes de março e abril.

Sardinhas conservadas em azeite.—As sardinhas conservadas em azeite comem-se tal qual, ou com uma pouca de manteiga fresca.

Salmão de fumo.—Prepara-se como o canapé de anchovas salgadas, de carnes cozidas ou de presunto cru.

Atum conservado em azeite.—O atum é melhor salgado do que fresco; quasi sempre conserva-se

em azeite, e serve-se como as sardinhas em azeite. A parte da ventrecha, junto do umbigo, parte-se em tirinhas da grossura de um dedo, assa-se nas grelhas e faz-se de escabeche. Quando é fresco pôde-se fazer de caldeirada e guisar-se como o salmão. Ha tambem quem o coma só cozido com azeite e cebola crua.

Sandwich de carne (*Sandwich*, vide *Dicc.*)—Cortem-se fatias finas de pão duro, untem-se com manteiga fresca. Sobre uma das fatias, colloque-se uma tira de carne, presunto cozido ou cru, paio, etc.; cubra-se com outra, e sirva-se para o lunch.

Pasteis, empadões, saladas de carnes, caça, aves e peixes.—(Vide *Pasteis, Aves, Caça e Peixes para entradas.*)

Ovos quentes.—Escolham-se os ovos mais frescos que for possível, deitem-se em agua a ferver, com cuidado para não partir a casca, deixem-se ferver por tres minutos, o maximo, tirem-se da agua, e sirvam-se logo n'um guardanapo.

Outro modo.—Deixem-se ferver apenas dois minutos, tire-se a caçarola do fogo, tape-se, e deixem-se n'ella os ovos por espaço de outros dois minutos para que fiquem leitosos.

Murcellas, linguas de fumeiro, salame e salchichões de Lyon.—Comem-se quasi sempre com manteiga, cortados em rodas muito finas.

Biscoutos para os almoços de chá e café.—Na Allemanha e na Suissa os pães pequenos são

servidos com profusão nos almoços de chá e de café. Em França são substituídas por fatias de pão ou torradas com manteiga meio salgada. Na Belgica os biscoitos servem-se com o chá. Na Inglaterra adoptam-se as sandwiches, e na Italia e na Russia os bolinhos de forno. Em Portugal estão em uso todas essas cousas, mas sobretudo as torradas.

Fatias de pão com manteiga á ingleza.—Tome-se um pão de 1 kilog., tire-se-lhe a côdea, e corte-se o miolo em tiras de 5 millímetros de espessura. Untem-se estas com manteiga fresca bem estendida com uma faca, juntando-se-lhe algum sal.

Pegue-se em seguida n'um corta-massas (*Corta-massas*, vide *Dicc.*) oval ou rectangular de tamanho conveniente, cortem-se ás tiras, e disponham-se sobre um guardanapo dobrado, posto n'um prato.

Fatias de pão de centeio.—Fazem-se do mesmo modo que as antecedentes. Algumas pessoas preferem-as simplesmente cortadas com uma faca, deixando as côdeas.

ENTRADAS

As *entradas* são iguarias confortaveis, compostas das partes mais nutritivas da vacca, da vitella, do carneiro, do porco, das aves, da caça e do peixe. Dividem-se em *grandes entradas*, compostas das maiores peças de animaes e acompanhadas de guarnições, e em *pequenas entradas*, que são menos solidas e menos complicadas. Estas ultimas são mais preferidas, e usam-se mais nas casas grandes, onde, são mais estimadas a variedade e a elegancia das iguarias, do que o seu grande volume.

A VACCA

A carne da vacca é a melhor, a mais sadia e a mais nutritiva; não ha nenhuma outra que forneça mais succos, e que seja, por consequencia, mais propria para reparar as forças gastas por um exercicio violento. O caldo que se obtem cozendo a carne em agua, nutre e digere-se com facilidade, por isso que nem é gordo nem apurado. A carne de vacca é geralmente de prompta e facil digestão.

Ha diversos modos de preparar a carne da vacca, e quasi todas as suas partes são empregadas na arte culinaria.

O *lombo* é a parte mais tenra e a mais procurada; no emtanto, a parte cortada ao longo do dorso da vacca, a que nos açougues chamam *rosbife*, bem mortificada, assada no espeto, e servida em sangue, é muitas vezes preferivel.

A *alcatra* é a melhor carne para fazer a *panella*, mas pôde ser substituida pela *rabadilha*, ou pela *chan de fóra*.

Servem-se tambem da *rabadilha*, para se lhe tirar o succo, e fazer excellentes caldos substanciaes.

As partes da vacca que mais se usam nas mesas elegantes, são: os *miolos*, a *lingua*, os *rins*, o *paladar*, a *rabadilha*, a *cauda*, a *alcatra*, o *rosbife*, o *lombo*, a *chan de fóra*, o *pojadouro*, a *pá*, o *cachaço*, e a *aba descarregada*. (Vide *figura I*.) A gordura ou cebo serve para fazer recheios e temperar os legumes.

A *medulla* ou *tutano* serve tambem para recheios, pasteis, tortas crèmes, etc., e igualmente para adubo de legumes.

Os *miolos* de vacca são um alimento pouco nutritivo, mas delicado, ligeiro, de facil digestão.

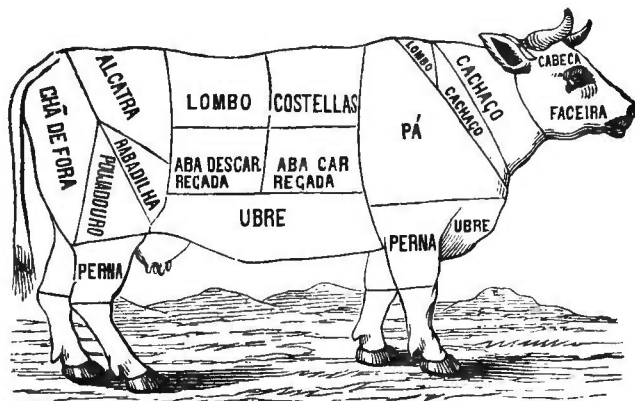
Algumas pessoas, porém, sentem repugnancia em comer os miolos, por causa do seu gosto doce e insipido.

A *carne de vacca* deve ser macia, branda, de um vermelho agradável, e atravessada em todos os sentidos por veias brancas. Sempre que a gordura seja de um amarello esbranquiçado, a carne é de animal novo e sadio: tem as fibras mais juntas, a côr menos viva do que a *carne da vacca*, e a gordura é completamente branca.

A *carne do touro* é ainda mais fibrosa do que a da vacca, e de um vermelho quasi negro. A gordura é muito amarellela, muito consistente, e tem sempre um cheiro a ranço muito activo.

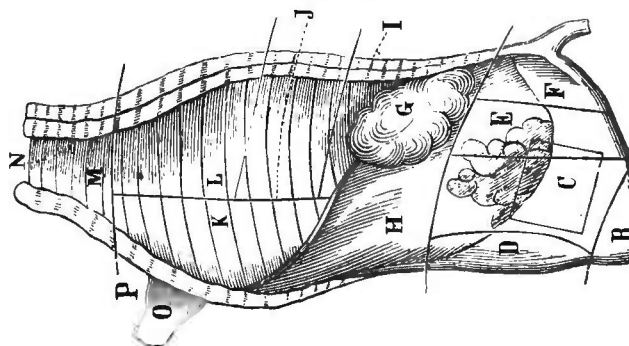
DIVISÃO DA VACCA

A. Exterior



A *crossa* é a parte da perna que precede o pé.

B. Interior



B. Perna—C. Chan de fóra—D. Pofadouro—E. Rabadi-
lha—F. Alcatra—G. Os rins (o lombo está situado por bai-
xo dos rins)—H. Ponta do prégo—I. Rosbife (corta-se com
uma parte do lombo)—J. Assem coberto—K. Peito—L.
Costellas—M. Guéla—N. Cachaço—O. Espadua—P. Jar-
rete.

Carne de vacca cozida (Vide pag. 11 e 12).—
Serve-se com ramos de salsa, ou com um môlho qualquer, ou com legumes, ou com cebolas em glacé, dispostas em volta da peça de carne.

A carne cozida é pouco nutritiva, e reservada aos jantares em familia.

MODOS DIVERSOS DE ARRANJAR A CARNE QUE SERVIU PARA FAZER CALDO

Carne de vacca ao gratin.—Tome-se manteiga, ou de preferencia gordura de aves, deite-se n'uma torteira, ponha-se-lhe por cima pão ralado. Corte-se a carne cozida em tiras muito delgadas, dispondo-as em fórma de corôa; deite-se-lhe por cima manteiga ou gordura, salsa picada, sal e um pouco de caldo. Coza-se tudo isto a fogo lento, por cima e por baixo.

Carne á Miroton.—Cortem-se cebolas em rodas, passem-se em manteiga, junte-se-lhe uma pitada de farinha, mexa-se, e deixe-se tomar côr.

Em seguida, molhem-se com vinho branco e caldo, temperem-se com sal, pimenta; noz moscada, e quando as cebolas estiverem bem cozidas e o môlho apurado, deite-se a carne cozida cortada em tiras finas. Deixe-se ferver por espaço de um quarto de hora, e, ao servir, junte-se-lhe mostarda.

Carne com môlho de villão.—Corte-se a carne cozida em fatias delgadas; colloquem-se n'uma saladeira, guarnecidas de filetes de anchovas ou de bons arenques de fumo, cerefolio, cebolinhas e outros condimentos, tudo picado, e pepinos pequenos

cortados. Tempere-se com pimenta, azeite e vinagre, e sirva-se sem mexer.

Carne á moda burgueza. — Córem-se n'uma caçarola vinte cebolas de tamanho regular, com um bocado de manteiga, e quando tiverem tomado boa côr, deite-se uma pitada de farinha ou de pão ralado. Mexa-se por espaço de cinco minutos sem esmagar as cebolas, junte-se-lhe uma chavena grande de caldo, deite-se a carne cozida inteira, sal, pimenta, noz moscada e uma capella de cheiros. Deixe-se cozer tudo a fogo lento durante duas horas pouco mais ou menos, e sirva-se o cozido n'um prato, guarnecido em volta com as cebolas.

Carne com manteiga. — Corte-se a carne cozida em talhadas, e ponha-se a córar n'uma caçarola com manteiga. Sobre o prato em que a carne tem de ser servida, colloque-se uma porção de manteiga com salsa picada, e prepare-se como a carne á moda burgueza, juntando-lhe batatas fritas ou agriões.

Picado de carne. — Pique-se a carne cozida ou assada; piquem-se tres ou quatro cebolas, passem-se em manteiga até ficarem bem louras; deite-se-lhe uma colhér de sopa cheia de farinha, molhe-se o todo com bom caldo, tempere-se de sal, pimenta, noz moscada e uma pouca de salsa picada. Logo que este mólho esteja cozido e apurado, junte-se-lhe o picado de carne, que sendo assada não se deve deixar ferver. Na occasião de servir, liga-se com manteiga fresca, e guarnece-se o picado com côdeas de pão fritas. Tambem se póde guarnecer o prato com ovos escalfados. (*Escalfados*, vide *Dicc.*)

Pastellão de carne picada. — Depois de picada a carne cozida, junte-se-lhe chouriço, salsa, cebolas, um pedaço de miolo de pão molhado em caldo, dois ou tres ovos, sal e pimenta. Derreta-se n'uma frigideira ou n'uma caçarola uma porção de manteiga, deite-se-lhe o picado, deixe-se passar por espaço de meia hora, com fogo por cima e por baixo, e quando a fritura tiver tomado a consistencia de um pastellão, volte-se n'um prato e sirva-se com mólho de tomates, ou qualquer outro, conforme os paladares.

Picado de carne com castanhas. — Pique-se a carne, junte-se a metade de uma cebola grande, castanhas assadas, e deixe-se cozer n'uma caçarola. Querendo, deitem-se passas de Coryntho.

Croquetes de carne. (*Croquetes*, vide *Dicc.*) — Tome-se carne picada, preparada como na receita antecedente, mas mais enxuta. Façam-se bolas, envolvam-se em claras de ovo, e enfarinhem-se depois. Aqueça-se a fritura, mas não tanto como vulgarmente, porque, estando muito quente, desmancharia os croquetes. Deitem-se estes dentro, de vagar. Quando tiverem boa côr, tirem-se do lume, escurram-se n'um passador, frijam-se alguns ramos de salsa, e sirvam-se os croquetes salpicados de sal e guarnecidos com a salsa frita.

Devem-se comer quentes.

Carne em salmis. — Corte-se em tiras a carne cozida que houver, e prepare-se como o salmis de carneiro.

VACCA PARA ENTRADAS

(Vide *Modo de grelhar as carnes*)

Bife ao natural.—Cortem-se talhadas de carne da espessura de um dedo, batam-se, e marinem-se por espaço de algumas horas em azeite, sal e pimenta. Grelhem-se depois os bifés, e sirvam-se em sangue, com manteiga derretida com salsa picada, e um fio de sumo de limão, querendo.

Para fazer bifés com manteiga de anchovas, basta juntar-lhes esta quando estiverem grelhados.

Bife com batatas.—Prepara-se como o antecedente, juntando-lhe batatas fritas.

Bife à Chateaubriand.—Dá-se este nome a um bife tres ou quatro vezes mais espesso do que um bife ordinario. Prepara-se da mesma maneira, mas é preciso mais tempo para cozer.

Bife à ingleza.—Corte-se um bocado de febra, bata-se bem no cepo, e tire-se-lhe as peles. A carne deve ser um pouco gorda. Tempere-se depois com sal, pimenta, molhe-se em manteiga morna, e ponha-se na grelha. Sirva-se com molho picante, manteiga de anchovas, substancia, pepinos ou batatas fritas conforme se quizer. O bife deve ser passado a fogo vivo e ficar em sangue.

Beefsteak.—Tome-se 450 grammas de boa carne de vacca que tenha de casa dois ou tres dias; limpe-se de pelles e gordura, e corte-se em seis pedacos iguaes. Ponham-sa no cepo e ahi achatem-se batendo com um maço; temperem-se de um e ou-

tro lado com sal e pimenta. Deitem-se então a dois e dois n'uma frigideira com azeite, deixem-se estar assim encamados durante duas horas. Vinte minutos antes de servir, ponham-se a fogo vivo durante dez minutos, tirem-se do fogo, virem-se e deixem-se frigar outros dez minutos. Este ponto é essencial.

Emquanto os beefsteaks acabam de frigar, pise-se juntamente n'um gral de madeira, salsa, cebola picada e 60 grammas de manteiga. Ponha-se esta massa no prato que vae para a mesa; promptos os beefsteaks, ponham-se n'esse prato com o resto da manteiga e salsa por cima, e sirvam-se immediatamente, ornados com batatas fritas.

Tambem se podem servir sobre tomatada ou molho picante.

Lombo de vacca á restaurant.—Escolha-se um bom bocado de lombo e tire-se-lhe a gordura e as pelles. Corte-se em duas partes iguaes, mettam-se estas em um panno lavado, e batam-se para as entumecer. Lardeiem-se depois com bocados de toucinho, salpiquem-se de sal, pimenta e noz moscada. Ponham-se em seguida n'uma vasilha com algumas tiras de toucinho, duas fatias de vitella e algumas tubaras cortadas em rodas. Molhem-se com um copo de caldo, tape-se a vasilha, e coza-se a fogo lento por espaço de quatro a cinco horas.

É uma entrada fina, fortificante e das mais saudias.

Lombo em glacé. — Prepare-se a carne como na receita antecedente, e cozam-se os filetes bem lardeados em vasilha propria, com lume por baixo e por cima. Desengordurem-se cuidadosamente, e

ponham-se n'um prato, no fundo do qual se tenha deitado sal, salsa, echalotas e pimenta, tudo picado ou esmagado grosseiramente. Deixe-se arrefecer o succo ou substancia que tenham largado, e quando essa começar a tornar-se solida, deite-se de vagar sobre o lombo, a fim de o cobrir igualmente.

Este prato é excellente e sadio.

Lombo com cogumellos ou môlho de tomates.—

Corte-se a carne em tiras, e deite-se-lhe em cima manteiga derretida. Tempere-se com sal e pimenta, e deixe-se tomar gosto por espaço de uma hora. Em seguida ponham-se em uma caçarola, a fogo vivo. Deixem-se tomar côr de ambos os lados e cozer; tirem-se da caçarola; deite-se, no succo que tenham largado, uma colhér de farinha, molhe-se com caldo, e juntem-se cogumellos. Torne-se a pôr a carne ao lume, e deixe-se acabar de cozer. Na occasião de servir esprema-se em cima sumo de limão. O môlho deve ficar grosso.

Podem supprimir-se os cogumellos, e servirem-se os filetes com môlho de tomates.

Lombo com vinho da Madeira.—Pique-se um lombo de vacca, e ponha-se n'uma caçarola com cebolas, cenouras e uma capella de cheiros. Molhe-se com substancia ou vinho da Madeira, cubra-se com um papel untado de manteiga, faça-se ferver um instante e em seguida aboborar, com fogo por cima. Completa a cocção, passe-se o liquido pela peneira, reduza-se o môlho e sirva-se sobre o lombo.

Lombo recheiado.—Enteze-se em agua a ferver um bom pedaço de lombo meio mortificado. Dei-

te-se em seguida em agua fria por cinco ou seis minutos, e corte-se em fatias ou tiras delgadas que fiquem presas de um lado, como as folhas de um livro. Componha-se um recheio com toucinho picado, cebola tambem picada, figados, ou restos de perdiz, outras aves, ou caça. Guarneça-se com este recheio o interior de cada tira ou filete, fechem-se estes e embrulhem-se n'um redenho (*Redenho*, vide *Dicc.*) de carneiro amollecido em agua quente. Cubra-se tudo com uma folha de papel amarrada, e asse-se n'um espeto. Sirvam-se com o mólho que se preferir.

Lombo á moda de cabrito montez.—Corte-se um bocado de lombo como para bifes; lardeie-se com toucinho, e deixe-se marinar em vinagre. Salteie-se em seguida na sua propria substancia, e sirva-se com um mólho apimentado.

Lombo com chicoria.—Sempre que sobe-je carne assada, corte-se em tiras, e aqueçam-se por alguns momentos n'uma caçarola com um pouco de caldo ou de gordura. Deite-se por cima manteiga e sal, colloque-se o fogo por cima e por baixo, e não se deixe ferver. Sirva-se com um guisado de chicoria ou de espinafres, ou com mólho de tomates.

Lombo de pasteleiro.—Lardeie se com toucinho grosso, metta-se n'uma caçarola com sal, pimenta, especiarias e $\frac{1}{2}$ litro de vinho branco. Tape-se bem, e para isso barre-se a tampa da caçarola com massa feita de farinha, e deixe-se no forno durante seis ou sete horas. Desengordure-se, e sirva-se com o seu proprio mólho. É um prato nutritivo, salubre e delicioso.

Lombo assado nas brazas.—Prepare-se, coza-se e sirva-se exactamente como a lingua do brazeiro.

Lombo á napolitana.—Asse-se um lombo. Branqueie-se em agua com sal 250 grammas de macarrão, refresque-se e corte-se em bocados de 2 centímetros. Ponha-se n'uma caçarola com caldo, e quando estiver cozido esgote-se. Aqueça-se um pouco de manteiga, e quando começar a tomar côr deite-se-lhe o macarrão com 200 grammas de queijo gruyère e 50 grammas de queijo parmezão ralados, e pimenta. Mexa-se bem e junte-se meio copo de creme. O macarrão deve ficar pouco salgado e macio. Ponha-se o lombo n'um prato com o macarrão á roda, e deite-se por cima o succo da carne.

Lombo á jardineira.—Asse-se um lombo, ponha-se n'um prato, guarneça-se com couve flor, feijão verde, pontas de espargos, cenouras, olhos de alcachofras e outros legumes de garnição. Deite-se o succo do lombo por cima e sirva-se.

Filetes salteados com cogumellos.—Corte-se um lombo em filetês de 5 centímetros de espessura. Achatem-se um pouco e limpem-se dos nervos. Salpiquem-se de sal e pimenta. Ponham-se n'uma frigideira com 15 grammas de manteiga. Cozam-se a fogo vivo durante quatro minutos de cada lado. Não se deixe queimar a manteiga. Tirem-se os filetes para um prato. Deite-se uma colhér de farinha na frigideira onde cozeram, e mexa-se; junte-se um copo de caldo e o succo dos cogumellos que se tenham preparado. Ferva-se o mólho e junte-se-lhe os cogumellos e os filetes. Quando estiverem quentes sirvam-se com os cogumellos á roda.

Filetes salteados com azeitonas. — Preparem-se e cozam-se como na receita precedente. Tirem-se os caroços a vinte e cinco azeitonas. Branqueiem-se durante cinco minutos em agua a ferver; esgotem-se e deem-se no mólho. Deixem-se dois minutos e sirvam-se.

Filetes salteados com tomates. — Depois de cozidos os filetes como no artigo precedente, tirem-se para um prato. Deite-se uma colher de farinha no cozimento; quando tiver tomado côr, molhe-se com meia colher de substancia ou caldo; junte-se caldo de tomate ou um puré de tomates frescos. Tempere-se de sal e pimenta; aqueçam-se os filetes no mólho e sirvam-se n'um prato quentes.

Filetes salteados com tubaras. — As tubaras devem estar cozidas como já em seu lugar foi dito. Quando os filetes estiverem cozidos, faça-se um *embammata* do seu cozimento, molhe-se com substancia ou caldo e meio copo de Madeira. Junte-se então as tubaras preparadas e cortadas em rodas.

Carne á la mode. — Escolha-se um bocado do poadouro ou da alcatra que seja tenro e bem mortificado. Lardeie-se com toucinho grosso, e deite-se n'uma caçarola com alguns bocados de couro de toucinho, uma capella de cheiros, tres cenouras, duas cebolas, louro, tomilho, alho, cravo da India, meia mão de vitella, duas colheres de aguardente e um copo de vinho branco. Tape-se bem a caçarola, e deixe-se cozer em fogo brando cinco ou seis horas, conforme o tamanho da peça de carne. Quando estiver bem cozida, desengordure-se o mólho, deite-se por cima e sirva-se.

É um excellente prato de familia, succulento e saudavel; póde-se servir frio ou quente.

Carne estufada.—Pegue-se n'um bocado bom de alcatra ate-se, e ponha-se a cozer n'uma caçarola com 1 litro de vinho branco, caldo, um bocado de vitella, um bocado de couro de toucinho, um ramo de cheiros, sal e pimenta. Quando a carne estiver meio cozida juntem-se vinte cebolinhas ou echalotas e em o estando completamente desengordure-se o môlho, e ponha-se a carne n'um prato guarnecida com as cebolas. Se ficar algum môlho na caçarola, deite-se por cima da carne, ou sirva-se com outro môlho qualquer. Tambem se póde servir com hortaliças, taes como chicoria, alface, espinafres, couves, ás quaes se junta uma pouca de substancia de vitella para as tornar mais succulentas e substanciosas.

Carne á camponeza.—Escolha-se um bocado bom de carne do pojadouro, corte-se em pequenas fatias ou talhadas, com um pouco de toucinho magro, salsa, cebolas picadas, especiarias e uma folha de louro. Deite-se n'uma vasilha que possa ir ao fogo uma camada de toucinho, outra de carne, temperos, e no fim uma colhér de aguardente com duas colhéres de agua. Deixe-se cozer a fogo brando como á la mode, isto depois de ter tapado bem a vasilha. Depois de cozida a carne, desengordure-se o môlho, sendo necessario, e sirva-se na mesma vasilha, que póde ser uma terrina.

Assem com môlho picante.—Escolha-se boa carne do assem, limpe-se. bata-se, e banhe-se em azeite com rodas de cebolas, de limão, salsa, sal e pimenta. Grelhe-se depois em fogo brando, e

quando estiver prompto deite-se por cima um mólho picante.

Assem com substancia.—Escolha-se boa carne do assem e bata-se para a tornar mais tenra; banhe-se em azeite ou manteiga, tempere-se de sal e pimenta, e grelhe-se a fogo brando, de modo que se não queime. É necessario meia hora ou tres quartos de hora, conforme for a espessura da carne, para que fique passada. Quando estiver no devido ponto, colloque-se n'um prato e deite-se-lhe por cima mólho de substancia com pepinos picados.

Costellas assadas nas brazas.—Ponham-se a asar sobre o brazeiro, sem as separar, duas costellas, depois de as ter lardeado com grossas talhadas de toucinho; temperem-se, e quando estiverem assadas, raspa-se-lhes a extremidade para que fiquem bem brancas, e deita-se por cima um mólho ou qualquer guarnição.

Costellas grelhadas com couves.—Depois de grelhadas nas brazas as costellas, untem-se de gordura, colloquem-se sobre as couves, e guarneçam-se de roda com pequenas talhadas de toucinho.

Costellas grelhadas com alface.—Preparem-se da mesma maneira que as precedentes, collocando-as sobre alface de substancia.

Salchicha de carne.—Escolha-se boa carne da chan de fóra, corte-se em talhadas da espessura de um dedo; batam-se para as adelgaçar, e cortem-se as extremidades para as tornar iguaes; piquem-se essas aparas da carne com banha, hervas finas,

echalotas, sal e pimenta, junte-se quatro gemmas de ovo, e ponha-se tudo sobre as talhadas de carne, a qual se enrola depois em fôrma de chouriço. Atem-se, mettam-se n'uma caçarola com caldo, um copo de vinho, sal, pimenta, uma cebola com dois cravos da India, e uma cenoura, deixando cozer tudo a fogo brando para reduzir o caldo a mólho. Quando estiver bem cozido, ligue-se com manteiga.

Tambem se podem servir com legumes e comer-se frias, mas n'este caso reduza-se o caldo a ponto de ficar quasi enxuto, e deixe-se arrefecer tudo junto.

Rins de vacca com vinho.—Cortem-se os rins em pequenas fatias, e faça-se de fricassé como os rins de carneiro.

Rins grelhados.—Lavem-se em umas poucas de aguas, e cortem-se em dois bocados; frijam-se em banha que seja bem branca, com sal, pimenta, salsa e estragão. Em estando meios fritos enrollem-se em miolo de pão ralado, e assem-se a fogo brando sobre a grelha até que estejam de bonita côr.

Rins á burgueza.—Cortem-se os rins em fatias muito delgadas, tirem-se os nervos e filamentos; junte-se alguns bocados de carne de porco salgada, sal, pimenta, uma folha de louro, quatro cebolinhas e meio copo de caldo. Deite-se n'uma vasilha pequena, cubra-se com uma folha de papel, tape-se e deixe-se cozer tudo em fogo brando.

Lingua de vacca.—A lingua de vacca é grosseira e fibrosa, por isso é bom cortal-a em talhadas

atravessadas, para a tornar de mais fácil digestão. A lingua de vacca é pouco nutritiva.

Lingua assada com môlho.—Depois de se lhe dar meia cozedura em bom caldo, tire-se da caçarola, pelle-se, lardeie-se com toucinho, embrulhe-se n'uma bexiga de carneiro e asse-se no espeto. Quando estiver meio assada deite-se-lhe por cima um môlho substancial uu picante, e sirva-se.

Lingua estufada.—Branqueie-se e dê-se-lhe meia cozedura na panella da carne. Quando estiver meio cozida, tire-se para fóra, pelle-se e lardeie-se com toucinho grosso. Deitem-se n'uma caçarola algumas cebolas e cenouras, cortadas em rodas, etc., uma ou duas talhadas de carne e duas fatias de toucinho; sobre isto colloque-se a lingua e cubra-se com uma fatia de toucinho, cebola em rodas, sal e pimenta. Tape-se bem a caçarola, e deixe-se primeiro com pouco lume. Assim que a lingua principie a suar, junte-se uma pouca de agua ou caldo, e deixe-se cozer a fogo lento. Em estando prompta, desengordure-se com cuidado, e sirva-se n'um prato quente. Póde guarnecer-se com o que se quizer.

Lingua à miroton.—Branqueie-se e dê-se-lhe meia cozedura n'uma vasilha; tire-se e deixe-se arrefecer. Corte-se então em fatias bem finas e passem-se por substancia de vitella ou caldo, com salsa, estragão e cebolas picadas. Estando tudo cozido, junte-se um golpe de vinagre, desengordure-se, e sirva-se n'um prato quente.

Lingua de fricassé.—Depois de cozida e fria como a precedente, corte-se em pequenos quadrados,

mergulhem-se em bom caldo com um golpe de vinho branco, e deixe-se cozer e apurar. Depois de apurado, junte-se-lhes duas gemmas de ovo amassadas com caldo, e ligue-se tudo, juntando sumo de limão.

Lingua de espetada. — Branqueie-se e dê-se-lhe uma fervura n'uma caçarola; tire-se para fóra, deixe-se arrefecer e corte-se em pequenos quadrados da grossura de uma moeda de 200 réis. Faça-se um mólho de manteiga bem fresca, sal, pimenta, estragão e uma gemma de ovo, e passem-se n'elle os bocadós de lingua. Quando estiverem quasi cozidos espetem-se em palitos de pau ou de prata, molhem-se com uma gemma de ovo, polvilhem-se com miolo de pão ralado, e ponham-se por um instante sobre a grelha a córar, para que estalem na bôca.

Lingua ao gratin. — Pegue-se n'uma lingua de vacca e ponha-se a cozer n'uma vasilha, depois de ter sido branqueada ou entezada em agua a ferver. Quando estiver cozida, tire-se-lhe a pelle, arrefeça-se e corte-se em rodas. Pique-se salsa e um pouco de alho, que se porá no fundo de uma caçarola com algumas fatias finas de presunto. Colloquem-se em cima as rodas da lingua, e temperem-se com sal e pimenta; cubram-se com pão ralado, e cozam-se a dois fogos, depois de as ter regado com meio copo de caldo. Juntem-se alguns pepinitos de conserva cortados em bocadinhos, e sirva-se.

Lingua com queijo parmezão. — Deixe-se arrefecer uma lingua que tenha sido estufada; deite-se no fundo de um prato côvo queijo parmezão ralado. Corte-se a lingua em fatias muito delgadas, e

cubra-se com ellas o queijo. Faça-se d'este modo muitas camadas, sendo cada uma d'ellas regada com um pouco de mólho hespanhól reduzido. Acabe-se por uma camada de queijo, que se regará com uma pouca de manteiga derretida. Coza-se um pouco a lingua n'um forno de campanha e sirva-se.

Lingua encarnada. — Preparada que ella seja com agua a ferver, enxugue-se e salpique-se com salitre pulverisado até que fique bem impregnada. Ponha-se immediatamente n'uma vasilha com cravo da India, pimenta em grão, alfavaca, louro e tomilho. Deite-se-lhe em cima agua a ferver mui salgada, e deixe-se assim por espaço de seis dias. Tire-se findo esse tempo e coza-se em 1,5 litro de agua, com cenouras, cebolas, tomilho, alfavaca, louro, pimenta, cravo e alguma salmoira. Estando a ponto, deite-se n'uma caçarola com o caldo, e deixe-se esfriar.

Lingua em papel. — Cozida a lingua, e cortada em pedaços mais ou menos grossos, cubra-se com manteiga mesclada comervas finas ou cogumellos picados, miolo de pão, pimenta e sal, envolva-se n'um papel untado de manteiga, e ponha-se a tostar sobre fogo moderado.

Paladares á boa dona de casa. — Entezem-se de tres a cinco paladares, e tire-se-lhes a pelle; não saíndo esta com facilidade, mergulhem-se por algum tempo em agua a ferver. Lavem-se em seguida em muitas aguas quentes, e depois em agua fria, e cortem-se em bocados da largura de tres dedos. Em seguida, mettam-se n'uma caçarola com sal, pimenta, cebolas, tomilho, louro e toucinho, e

façam-se cozer brandamente por sete horas approximadamente. Devem ficar muito brancos. Escoem-se em seguida por um panno, disponham-se em forma de corôa, e deite-se no centro o môlho que se quizer.

Paladares á bretã. — Preparem-se como os precedentes. Sirvam-se sobre um puré de cebolas, com um bocado de pão frito entre cada paladar e cortado pela mesma fórma. Sobre isto tudo deite-se substância ou glacé.

Paladares com toucinho. — Cozam-se a dois fogos como a língua. Podem tambem preparar-se com presunto, toucinho e manteiga derretida em caldo.

Paladares com queijo parmezão. — Depois de cozidos a dois fogos, refoguem-se em toucinho derretido com cebolas pequenas cortadas em rodas. Molhem-se com substancia de vitella; cortem-se em seguida em pequenos filetes, ponham-se no prato, ralce-se queijo parmezão em cima, deite-se o môlho, e dê-se-lhes côr no forno.

Se se misturar no queijo parmezão uma porção de miolo de pão bem ralado, tomará melhor côr e o gosto será mais delicado.

Paladares á italiana. — Cortem-se bem delgados os paladares, cozam-se em vinho branco com cogumellos, salsa e echalotas picadas. Reduza-se a ponto de ficar em geléa, junte-se um pouco de môlho hespanhol, uma pouca de geléa de carne, e colloquem-se os cogumellos em torno do prato.

Paladares em salpicão. — Ponha-se n'um prato, sal, pimenta, alguma mostarda, uma colhér de vi-

nagre, e bata-se tudo. Junte-se-lhe, depois hervas finas, alhos e pepinitos, tudo picado. Acrescente-se tres colhéres de azeite, e cozam-se n'esse conjuncto os bocados de paladar divididos em tiras delgadas.

Rabo de boi em hochepot. — Escolha-se a parte mais grossa do rabo; divida-se em bocados iguaes; branqueiem-se durante vinte minutos, e deite-se em seguida em agua fria durante uma boa hora. Es-gotem-se os bocados, limpem-se e ponham-se n'uma caçarola com 3 litros de caldo; fervam-se e escu-mem-se. Junte-se 400 grammas de cenouras cor-tadas igualmente, 200 grammas de cebolas, tres cravos da India, uma capella de cheiros, sal e pi-menta. Deixe-se ferver brandamente durante tres ou quatro horas. Deite-se tudo n'um grande passa-dor; ponha-se de parte os bocados de rabo, de um lado, as cenouras de outro. Passe-se e desengordu-ro-se o cozimento; reduza-se de metade, e sirva-se d'elle para regar o rabo de boi e as cenouras, se-paradamente. Aqueça-se. Disponham-se os bocados de rabo n'um prato com as cenouras em volta. Deite-se o môlho por cima.

Linguas recheiadas. — De porco, vitella ou vacca. Depois de se lhes tirarem todas as partes nervosas até á mais grossa extremidade, e limparem-se em agua fervendo, erga-se-lhe o couro que as cobre e ponham-se n'uma panella sobre uma camada de sal mesclada com uma sexta parte de nitro e plan-tas aromaticas picadas. Salpiquem-se as linguas com essa mescla, e assim successivamente até que só falte á vasilha dois dedos para encher-se de todo. Cubra-se com uma tampa de pau que se carrega, a fim de que as linguas banhem sempre n'essa sal-

moura, na qual ficarão oito dias. Tirem-se então, escorram-se, cubram-se com um intestino de boi, vitella ou porco atado nas duas pontas, e fumem-se sobre ramos de zimbro verde.

Dobrada de vacca.—Lave-se a dobrada em muitas aguas e limpe-se bem. Corte-se em seguida em bocados da largura de tres dedos, ponha-se a ferver com um bom ramo de salsa, tomilho, louro e alho. Deite-se sal, pimenta, e tres ou quatro cebolas grandes, e coza-se tudo por espaço de cinco a seis horas. Tirem-se então todos os bocados e ponham-se a escorrer.

Convem sempre preparal-a assim antes de a cozinhar.

Dobrada grelhada com pão ralado.—Prepare-se como na receita antecedente, e depois refogue-se em manteiga fresca, sal, pimenta e salsa; polvilhe-se com miolo de pão ralado e passe-se a fogo brando nas grelhas. Na occasião de servir póde guarnecer-se com rodas de limão no prato, ou com o limão partido em duas metades.

Dobrada na grelha.—A parte mais espessa da dobrada é a melhor. Depois de bem limpa, coza-se em agua com cenouras, cebolas, salsa, louro, tomilho, cravo da India, sal e pimenta. Qundo estiver cozida, escorra-se, corte-se em bocados da largura de quatro dedos, e cubra-se com manteiga fresca derretida ou em azeite, salsa, cebolinhas, alho picado miudamente, sal e pimenta. Polvilhe-se com pão ralado, embrulhe-se em papel untado com manteiga, ponha-se na grelha, e sirva-se com um mólho picante.

Dobrada com mólho branco.—Prepare-se exactamente como a lingua de fricassé, juntando algumas hervas finas para lhe dar melhor gosto. Deve ser bem cozida, sem o que se torna fibrosa e de difficil digestão.

Dobrada com mólho picante.—Corte-se a dobrada já cozida em quadrados, e preparada, refogue-se n'uma caçarola com banha, e algumas cebolas, sal pimenta, duas colhéres de caldo e uma pouca de mostarda, tudo bem ligado. Sirva-se bem quente.

Dobrada em salchichão.—Depois de cozida a dobrada, corte-se em pequenos quadrados, com igual numero de cogumellos, 250 grammas de toucinho, um pouco de miolo de pão e duas gemmas de ovo. Misture-se tudo bem, tempere-se com sal, pimenta, noz moscada ralada, cravo da India e um pouco de alho. Mettã-se tudo isto n'um redenho de porco, ás porções do tamanho de um ovo. Achate-se essa especie de salchichão, e ponha-se a grelhar na occasião de servir, indo á mesa com mólho de tomate.

Dobrada á lyonneza.—Córem-se em manteiga dez cebolas grandes cortadas em quartos; quando estiverem louras, deite-se uma colhér de farinha e mexa-se bem. Depois junte-se uma garrafa de vinho branco, uma capella de cheiros, cogumellos, sal, pimenta, e deixe-se cozer a dobrada a fogo lento. Na occasião de servir póde deitar-se sumo de limão.

Dobrada á milaneza.—Depois de cozida n'agua a dobrada, corte-se em filetes, colloquem-se ás camadas n'um prato côvo, pondo successivamente uma

camada de côdeas de pão fritas, uma de dobrada, e outra de queijo parmezão ralado. Deixe-se passar tudo a fogo lento.

Miols. — Tire-se a pelle que os envolve bem como todos os filetes de sangue que elles encerram; lavem-se em muitas aguas, ponham-se a ferver em agua com um pouco de vinagre, sal, pimenta, uma capella de cheiros e tres ou quatro cebolas. Cozam-se por espaço de meia hora, e preparem-se dos modos seguintes :

Miols fritos. — Dividam-se em muitos bocados, envolvam-se em massa de frigidar, e ponham-se em fritura bem quente. Quando tiverem boa côr, escurram-se, e sirvam-se com salsa frita por cima.

Miols com manteiga. — Cortem-se em bocados, e faça-se um molho de manteiga côrada, que se lhes deitará por cima.

Miols de caldeirada. — Preparem-se como os miols de vitella. (Vide artigo *Vitella*.)

CARNE DE VACCA ASSADA E CRESCIMOS

(*Crescimos*, vide *Dicc. Modo de bem fazer os assados*.)

Rosbife. — Marine-se a carne em azeite, e tempere-se com sal, pimenta, ramos de salsa, toucinho e cebolas em rodas. Deixe-se assim por espaço de vinte e quatro horas no inverno, e apenas algumas horas no verão. Passa-se no espeto, e regue-se com a sua propria substancia. Uma peça de

carne com o peso de 2 kilogrammas deve estar no espeto hora e meia. Quando estiver passada, sirva-se na sua propria substancia.

Serve-se tambem com um môlho feito á parte, composto da sua substancia, á qual se junta sal e pimenta, echalotas, pepininhos, salsa picada miudamente, e um golpe de vinagre.

Póde igualmente servir-se com uma guarnição de batatas cozidas em caldo, com manteiga fresca, sal e pimenta, e salteadas em manteiga clarificada para lhes dar côr.

Roast-beef dos inglezes. — Os inglezes assam a carne no espeto como em França, mas a maior parte das vezes em um forno, tendo o cuidado de a não esturrar. Serve-se na sua propria substancia com batatas inteiras cozidas em agua ou fritas.

Lombo no espeto. — Tirem-se as pelles e a gordura do lado superior unicamente. Deixe-se a gordura e a parte nervosa que estão dós lados para garantir o lombo durante a sua cocção e para que conserve todos os seus succos. Marine-se por espaço de doze horas em bom azeite ou vinagre, com sal, pimenta, salsa, alho, cebolas, tomilho, louro, alguns cravos da India e sumo de limão. Na occasião de o pôr no espeto, embrulhe-se a parte lardeada (*Lardear*, vide *Dicc.*) com uma folha de papel untado em azeite ou de manteiga, e ponhá-se a assar em fogo vivo. Quando o lombo estiver quasi assado, tire-se o papel para que a carne tome côr. Está cozida quando resistir á pressão do dedo. O lombo não deve ficar muito assado; quando se corta, a substancia que sáe deve ser vermelha.

O lombo serve-se, quer com sua propria substancia, quer com um môlho á parte feito da sua substancia, com sal e pimenta, cebolinhas picadas miudadas, e um golpe de vinagre.

Póde tambem servir como *entrada* (*Entrada*, vide *Dicc.*) com a guarnição que se quizer.

Modo de aquecer o lombo assado. — Para aquecer o lombo assado, e dar-lhe a apparencia de ter sido cozinhado no mesmo dia, é necessario embrulhal-o em papel untado de manteiga, e dar-lhe algumas voltas no espeto.

Crescimos ou sobejos de carne assada. — Preparam-se como os crescimos ou restos de carne cozida.

A VITELLA

A vitella é melhor no verão que no inverno. Para ser boa deve ter de seis semanas a dois mezes, e a carne deve ser branca e tenra.

A carne é aquosa, molle, pouco nutritiva, mas fresca e de facil digestão.

As melhores partes da vitella são: as *mollejas*, o *figado*, as *tripas*, os *rins*, a *cabeça*, a *perna redonda*, o *trazeiro*, a *alcatra*, as *costelletas cobertas*, o *peito* e o *lombo*.

As *mollejas* encontram-se debaixo das guélas. São o bocado mais saboroso e apreciado pelos gastronomos, comtudo algumas pessoas preferem os *rins*, que comparam com a carne das gallinhas da India.

As *costellas cobertas* são as mais procuradas para assar, mas a *alcatra* é talvez de um sabor mais delicado.

O *peito* prepara-se de diversos modos, e faz-se com elle um bello prato de familia.

A *perna* e o *trazeiro* preparam-se vulgarmente guisados.

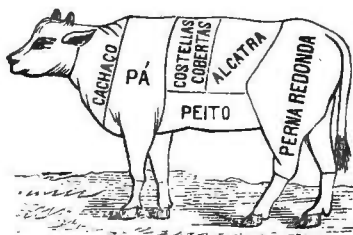
A *cabeça* é tão estimada como as *mollejas* e os *rins*. As melhores partes d'ella são as orelhas, as bochechas e as fontes: os olhos e os miolos são muito delicados. A lingua

que muitas vezes se serve separadamente, é a parte menos agradável e mais difícil de digerir.

Em geral, como a carne de vitella é insípida, o talento do cozinheiro consiste em dar-lhe um gosto saboroso com mólhos picantes, e temperos mais ou menos appetitosos.

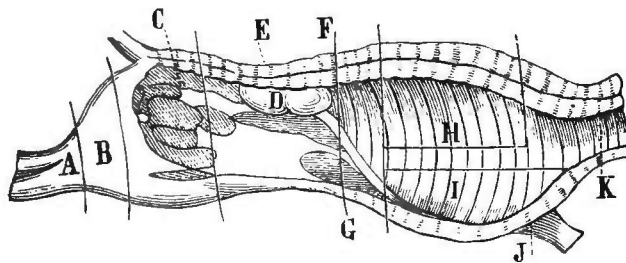
DIVISÃO DA VITELLA

C. Exterior



Do mesmo modo que para a vacca, as figuras C. e D. indicam as divisões das diferentes partes da vitella, como são designadas e empregadas mais geralmente na cozinha.

D. Interior



A. O Jarrete. — B. Parte trazeira da perna — C. Perna redonda, comprehendendo as costellas cobertas — D. Os rins — E. Costelletas cobertas contendo o rim, e que em certos paizes comprehende a alcatra propriamente dita contigua ao rim e á perna redonda — F. Costelletas do lombo — G. O peito — H. Costelletas — I. Peito — J. Espaldua — K. Cabeça.

VITELLA PARA ENTRADA

Costelletas de vitella ao natural. — Molham-se as costellas em azeite, e põem-se na grelha, voltando-se a miudo. Quando estiverem quasi passadas, deite-se sal e pimenta de ambos os lados.

Costelletas de vitella com pão ralado e grelhadas. — Preparem-se as costelletas e molhem-se em manteiga, cobrindo-as com miolo de pão temperado com sal, pimenta eervas finas picadas miudamente. Devem grelhar-se em fogo brando. Sirvam-se com a substancia que se quizer, ou com môlho de pepinos de conserva.

Costelletas de vitella em papelotes. — Preparem-se as costelletas, embrulhem-se em um recheio composto de miolo de pão, toucinho, salsa, echalotas picadas miudamente, sal e pimenta; cubram-se com uma tira de toucinho o mais fino que for possivel, e embrulhem-se em papel untado com manteiga ou azeite. Ponham-se na grelha a fogo lento, e sirvam-se no papel.

Costelletas de vitella com ervas finas. — Depois de preparadas as costelletas, mettam-se em uma caçarola com manteiga, sal, pimenta e especiarias, e salteiem-se por espaço de alguns minutos. Quando estiverem passadas de um lado, voltem-se, juntem-se-lhes ervas finas e cogumellos picados. Depois de bem passadas, deite-se sumo de limão, e sirvam-se no seu proprio môlho. Se este for pouco, juntem-se uma ou duas colhéres de bom caldo.

Costelletas de vitella á provençal.—Preparem-se devidamente, e cortem-se em bocados alguns pepinos de conserva e anchovas.

Lardeiem-se com elles as costelletas e mergulhem-se em azeite por espaço de meia hora. Embrulhe-se cada uma d'ellaş em uma tira de toucinho, amarrem-se e cozinhem-se n'uma caçarola com manteiga, sal, pimenta, salsa e dois copos de bom caldo.

Costelletas de vitella á milaneza.— Depois de preparadas as costelletas salteiem-se com uma pouca de manteiga, um dente de alho, e algumas echalotas, até que fiquem bem córadas de ambos os lados.

Modere-se o fogo, tape-se a vasilha, ponham-se-lhe brazas em cima, e deixe-se cozer brandamente por espaço de um quarto de hora. Tirem-se então as costelletas, deite-se n'uma vasilha uma pouca de geléa de carne ou mólho de tomate: reduza-se tudo, e colloquem-se as costelletas n'essa geléa. Deixem-se cozer brandamente por alguns minutos, e sirvam-se sobre macarrão.

Fricandò de vitella com substancia, com azedas, etc.— Escolha-se um bom trazeiro de vitella, e prepare-se. Lardeie-se com pequenos bocados de toucinho e deite-se n'uma caçarola com cenouras, cebola, ramo de cheiros, cravo da India e os restos do toucinho.

Molhe-se com caldo, faça-se tomar côr, regando de vez em quando com a substancia da cocção, e deixe-se cozer a fogo lento por espaço de tres horas. Estando em boa conta, tire-se da caçarola, desengordure-se o mólho, apure-se, torne-se a pôr o fricandó, e sirva-se na sua propria substancia. O

fricandó serve-se também com puré de azedas, de chicorea, de espinafres, com molho de tomate, com ervilhas, á jardineira.

Trazeiro da vitella á moda burgueza.—Tire-se polpa de uma perna de vitella, lardeie-se, amarrando-o em seguida para que as pelles que a cercam se não enruguem. Unte-se o fundo de uma caçarola, e colloque-se n'ella a carne; faça-se tomar boa côr dourada, ponham-se de roda duas cenouras, quatro cebolas grandes, um ramo de cheiros, dois copos de caldo approximadamente, tape-se a vasilha, e deixe-se cozer brandamente.

Na occasião de servir, escorra-se a carne e desamarre-se. Reduza-se o molho a metade; depois de desengordurado ponha-se a carne n'um prato com legumes, deite-se o molho em cima, e sirva-se. Em lugar d'este molho, póde deitar-se um outro de geléa ou de tomate, ou puré de azedas, de alface ou de chicorea.

Trazeiro de vitella em geléa.—O trazeiro prepara-se como o fricandó, e acaba-se acrescentando substancia de vitella, que se reduz a geléa, com a qual se cobre a carne de vitella para servir com o molho ou guarnição que se quizer. A polpa da perna prepara-se do mesmo modo.

Alcatra de vitella ao natural.—Tome-se uma alcatra de vitella mortificada, lardeie-se nas partes mais carnosas com toucinho grosso, cubra-se com uma folha de papel branco, e asse-se no esteto. Polvilhem-se bem com pão ralado, e faça-se tomar côr. Serve-se sobre substancia de carne de vacca ou de aves.

Quarto de vitella com geléa.—Prepare-se como é de uso, lardeie-se regularmente, e coza-se n'uma vasilha cujo fundo esteja coberto com tiras de presunto. Molhe-se com um copo de caldo e meio copo de vinho de Champagne ou bom vinho branco. Estando tudo cozido e reduzido ao ponto necessario, ponha-se o quarto de vitella n'um prato e cubra-se com a substancia de geléa que elle produziu.

Quarto de vitella assado.—Em uma caçarola, com lascas de toucinho, ponha-se o pedaço de vitella com cenouras, cebolas, um môlho de ervas, sal e pimenta. Cubra-se tudo isso com fatias de toucinho, humedecendo-se com caldo. Ponha-se-lhe em cima um papel, que se ha de tirar quando houver tomado côr. Vá depois para a mesa com toda a especie de legumes, môlhos e guarnições.

Outra receita, com ervas finas.—Corte-se a vitella convenientemente, e lardeie-se com toucinho em lascas delgadas, deixe-se em adubo com ervas finas durante uma ou duas horas; enfie-se no estomago, e cubra-se bem com um papel untado de manteiga. Quando houver tomado côr tire-se-lhe o papel e as ervas finas e ponha-se n'uma caçarola com substancia, alguma manteiga mesclada com farinha, um copo de caldo e o sumo de um limão, passando-se sobre a vitella um batido de ovos. Cubra-se a final de massa, córando-se a um fogo vivo, e vá para a mesa com môlho por cima.

Pedaço de vitella á provençal.—Com 112 grammas de azeite, sal, pimenta e um môlho de ervas, ponha-se o bocado de vitella em uma caçarola a

fogo moderado, tendo cuidado em voltal-o de vez em quando para que tome côr. Assim que estiver cozido, sirva-se com um mólho italiano, a que se juntará o resto do primeiro.

Perna de vitella. — É muito boa assada no espeto. Deve bater-se antes de se cozinhar.

Perna de vitella á peregrina. — Depois de bem batida, lardeia-se com toucinho grosso; côre-se de todos os lados em azeite, molhe-se com uma pouca de agua, deite-se sal, pimenta, cravo da India e um ramo de cheiros. Coza-se tudo a fogo brando por baixo e por cima, durante quatro ou cinco horas. Entretanto côrem-se com manteiga e assucar doze cebolas boas. Quando estiverem bem córadas, molhem-se com a substancia da perna de vitella, meio copo de vinho tinto ou branco, acrescentem-se cogumellos, e faça-se aboborar por alguns instantes. Na occasião de servir desengordure-se a substancia, ligue-se com uma pouca de fécula, ponha-se a perna n'um prato, deite-se por cima a geléa, e de roda as cebolas e o seu mólho.

Perna de vitella com cebolas. — Lardeie-se com grandes pedaços de toucinho temperado comervas finas, e côre-se. Escolham-se dez ou doze cebolas boas, e lardeiem-se como a carne. Colloque-se sobre a perna da vitella um couro de toucinho, deite-se um copo de vinho branco, sal, pimenta, louro, tomilho e cravo da India. Coza-se brandamente a dois fogos. A meio da cocção acrescentem-se as cebolas. Completa a cocção, desengordure-se a substancia, e deite-se sobre a carne, depois de ter collocado de roda as cebolas.

Podem estas substituir-se por escorcioneiras raspadas e cortadas em tamanho conveniente.

A perna de vitella póde tambem guisar-se.

Vitella guisada com embammata. — Escolha-se um pedaço de peito de vitella e corte-se em tiras da espessura de dois dedos. Deite-se n'uma caçarola uma porção de manteigã do tamanho de um ovo, e uma boa colhér de farinha para fazer um embammata. Junte-se um dente de alho pisado, e passem-se na manteiga as tiras de vitella para que tomem côr; molhem-se com agua quente ou caldo, temperem-se com sal, pimenta, capella de cheiros, uma cebola picada com dois cravos da India, e deixe-se cozer por tres horas em fogo brando. Desengordure-se e sirva-se quente.

Vitella á italiana. — Pegue-se n'uma porção de carne magra de vitella, á qual se tirarão as pelles e os nervos, corte-se em fatias delgadas, e batam-se para as entenrecer. Cubra-se o fundo de uma caçarola com tiras de toucinho fresco, cebolas, cenouras, ramo de salsa, sal e pimenta. Deite-se a carne na caçarola e deixe-se cozer lentamente a fogo brando. Faça-se um picado com peitos de ave, chouriço e uma gemma de ovo cozida, temperada moderadamente de sal e pimenta. Quando a vitella estiver meio cozida, tire-se da caçarola, colloque-se o recheio entre cada uma das tiras, torne-se a pôr tudo na caçarola, regue-se de vez em quando com a substancia, e termine-se a cocção sempre a fogo brando. Na occasião de servir, guarneça-se o prata com côdeas de pão fritas, algumas rodas de tubaras se houver, e cenouras cozidas com a vitella.

Vitella á moda de atum.—Tome-se 1 kilogramma de um trazeiro de vitella, ao qual se tirarão os nervos, enrole-se e amarre-se solidamente. Ponha-se a cozer por espaço de tres horas em uma vasilha cheia de agua com duas mãos cheias de sal Durante esse tempo ferva-se á parte um bom copo de azeite com 125 grammas de alcaparras e um arenque de fumo. Quando a vitella estiver cozida, metta-se n'aquella preparação, colloque-se n'um fogo vivo, e depois de algumas fervuras deixe-se arrefecer, e sirva-se fria.

Espadua de vitella com couves.—Depois de bem desossada e batida, enrole-se e lardeie-se com pedaços grandes de toucinho. Cozam-se em manteiga um ou dois olhos de couve cortados em duas ou quatro partes, segundo o seu tamanho. Quando a carne tiver tomado côr, retire-se e córe-se a vitella. Molhe-se então com caldo ou agua, juntem-se cenouras, cebolas, louro, tomilho, tres cravos da India, sal e pimenta. Depois de uma hora de cocção entre dois fogos, faça-se um embammata, que se misturará no môlho (póde-se dispensar). Colloquem-se então as couves em roda da carne, e deixe-se cozer brandamente entre dois fogos. Completa a cocção sirva-se com as couves e as cenouras em torno da carne. É um bom prato de familia.

O *trazeiro* prepara-se de igual modo.

Peito de vitella de fricassé. — Derreta-se uma porção de manteiga n'uma caçarola, e refogue-se o peito com uma boa pitada de farinha, uma chavena de caldo, algumas cebolas pequenas, cogumellos, sal e pimenta. Na occasião de servir, junte-se uma ligação.

Peito de vitella com ervilhas.—Corte-se o peito de vitella em bocados pequenos, cozam-se em manteiga com toucinho do peito cortado em bocados; polvilhem-se com farinha e molhem-se com caldo, juntando uma capella de cheiros, sal e pimenta. Quando estiverem quasi cozidos, deitem-se as ervilhas, acabe-se de cozer e desengordure-se. Sempre que se deitem ervilhas n'um guisado qualquer, será bom acrescentar um bocado de assucar.

Peito de vitella com pontas de espargos.—Prepara-se como o peito com ervilhas.

Branqueie-se a carne, passe-se em manteiga, molhe-se com caldo e tempere-se, juntando uma capella de cheiros. Feita a cocção sirva-se com uma guarnição de pontas de espargos.

Prepara-se de igual modo:

Peito de vitella á jardineira, com uma guarnição de legumes diversos.

Com *môlho de tomate*.

Com *puré de azedas*.

Com *uma guarnição de cogumellos*.

Á *Chartreuse*, do mesmo modo que as perdizes com couves, substituindo estas por alfaces estufadas.

Á *Marengo*, cortada em bocados e feito como o *frango á Marengo*.

Peito de vitella em embammata.—Córem-se vinte cebolinhas na manteiga em que tenha sido refogado o peito de vitella. Tirem-se da caçarola, e faça-se um embammata, que se molhará com caldo ou agua, juntando um ramo de cheiros, sal e pimenta. Torne-se a pôr na caçarola a carne e as cebolas, e

deixe-se apurar em fogo brando por espaço de duas horas.

Peito de vitella de caldeirada.—Depois de córada em manteiga, tire-se da caçarola. Faça-se em seguida um embammata, que se molhará com agua ou caldo, e vinho em quantidades iguaes. Deite-se sal, pimenta, uma capella de cheiros, um pequeno dente de alho e um ou dois cravos da India. Preparado assim o môlho, deite-se o peito de vitella na vasilha, e dê-se-lhe meio cozimento. Juntem-se então cebolinhas córadas em manteiga, complete-se a cocção, tire-se o ramo de cheiros, e desengordure-se antes de servir.

Vitella em bocados.—Corte-se em bocados do tamanho de dois dedos, e de espessura de 1 centimetro approximadamente, um trazeiro de vitella; batam-se bem, e dê-se a cada bocado uma fôrma regular. Derreta-se uma porção de manteiga, deitem-se n'ella os bocados de carne, de modo que fiquem separados uns dos outros.

Quando estiverem córados de um lado, voltem-se do outro, e junte-se-lhes pão ralado, uma ou duas colléres de caldo ou agua, sal e pimenta.

Sirva-se com môlho e sumo de limão.

Fatias de vitella.—Cortem-se tiras de vitella do tamanho que se quizer, achatem-se, batendo-as, para que não fiquem mais espessas do que uma moeda de cinco tostões. Sobre cada tira ponha-se recheio ou picado da carne que se quizer. Enrolem-se as tiras: sobre cada uma d'ellas ponha-se uma talhada de toucinho, e amarrem-se, dando-lhes uma fôrma um pouco alongada. Cozam-se n'uma caçarola em

fogo moderado, regando-as de vez em quando com a sua propria substancia.

Talhadas de vitella com trufas.— Lardeiem-se com toucinho e trufas cortadas em bocadinhos. Cubra-so o fundo de uma caçarola com lascas de toucinho; ponham-se em cima duas trufas, uma ou duas cenouras, uma cebola, sal, pimenta, um môlho de hervas, e cubra-se tudo isto com outras lascas, molhando-o com caldo e vinho branco em partes iguaes, coza-se a fogo lento até que tome sabor, desengordure-se, e junte-se-lhe uma colher de substancia.

Talhadas de vitella com massa, e tostadas.— Depois de estarem em adubo uma ou duas horas, com azeite, hervas finas; sal, pimenta, sumo de limão e algumas gottas de vinagre, polvilhem-se com pão esmigalhado nas mãos para que se tostem a fogo lento, e sirvam-se com o môlho que se quizer.

Talhadas de vitella lardeadas.— Aplanem-se com um cutelo molhado, lardeiem-se depois com toucinho cortado em lascas delgadas, e cozam-se do mesmo modo que o pedaço de vitella lardeada. Podem servir-se com toda a especie de môlhos.

Talhadas de vitella em papel.— Ponham-se em adubo como dito é, piquem-se depois hervas finas com toucinho, misturando-se com pão ralado. Polvilhem-se com raspaduras, e cubram-se com uma folha de papel untado de azeite ou manteiga. Lancem-se nas grelhas sobre o fogo moderado, e sirvam-se com o papel.

Galantine de vitella. — Depois de completamente desossada uma espadua de vitella, faça-se um recheio com parte da carne, juntando igual porção de toucinho e de presunto. Quando o recheio estiver bem picado, estenda-se em 3 centímetros de espessura sobre toda a superficie da espadua. Em seguida, deitem-se em cima bocados de toucinho, lingua de vacca entesada e tubaras. Junte-se sal, pimenta e noz moscada; cubra-se tudo com uma nova camada de recheio e em seguida mais toucinho e tubaras, etc. Enrole-se então a espadua em todo o comprimento, unam-se bem as carnes, amarre-se bem e embrulhem-se bem apertadas em um panno limpo.

Torne-se a amarrar para que, cozendo, conserve uma bella fórma, deite-se n'uma vasilha, cujo fundo esteja coberto de tiras e couro de toucinho, com seis cenouras, outras tantas cebolas, tendo uma d'ellas quatro cravos da India, quatro folhas de louro, um pouco de tomilho, um grande ramo de salsa e cebolinhas, e molhe-se com caldo e uma garrafa de vinho branco bom e velho. Deixe-se cozer por tres horas, em fogo brando, e veja-se se a espadua está cozida; n'esse caso, tire-se do fogo, extráia-se-lhe todo o liquido espremendo-a, e deixe-se arrefecer antes de tirar o panno que a envolve.

Passe-se então o môlho pela peneira, batam-se tres claras de ovos, misture-se-lhes o môlho e deite-se n'uma caçarola sobre um bom fogo; agite-se brandamente até o momento da ebullição. Diminua-se então o fogo, tape-se a caçarola, pondo-lhe em cima bom lume, e deixe-se cozer brandamente durante meia hora. Passe-se então a substancia pela peneira, ou atravez um panno, deixe-se arrefecer, e ponha-se em torno da galantina ao servir-a.

Peito de vitella recheiado ecoberto de geléa.— Escolha-se um bom peito de vitella, abra-se pela parte inferior, praticando uma cavidade maior ou menor. Componha-se um recheio com mollejas de vitella, cogumellos, peitos de ave, ou restos de caça toucinho, duas gemmas de ovo cruas, etc.; tempe re-se com salsa, echalotas, sal, pimenta e noz moscada.

Encha-se com elle o peito de vitella, coza-se e abertura, e colloque-se n'uma vasilha, cujo fundo deve estar coberto com um pouco de toucinho, dois copos de caldo bom e meia garrafa de vinho branco. Logo que esteja cozido, deixe-se reduzir a substancia, cubra-se com ella o peito de vitella, e guarneça-se com um guisado de cogumellos, de mollejas de cordeiro ou de legumes.

Peito de vitella recheiado com hervas finas.— Prepare-se como na receita antecedente, e componha-se um recheio de espinafres, azedas, espargos, olhos de alcachofras, e hervas finas temperadas moderadamente, tudo picado miudamente com um pouco de toucinho e miolo de pão fervido em leite. Encha-se o peito com este recheio, e coza-se na panella ou n'uma caçarola, cujo fundo esteja coberto com toucinho e caldo. Logo que esteja cozido guarneça-se com substancia de vitella e cogumellos, e sirva-se n'um prato quente.

É uma entrada sadia e fresca, sobretudo na primavera.

Mollejas de vitella guisadas.— Mergulhem-se durante uma hora em agua morna, e entezem-se depois em agua a ferver, duas ou tres mollejas de vitella. Lardeiem-se de travez, colloquem-se em

uma vasilha com bom caldo, ramo de salsa, cebolinhas, meio dente de alho, dois cravos da India, cinco ou seis folhas de estragão, e nenhum sal. Façam-se cozer por espaço de meia hora e depois tirem-se.

Passe-se a cozedura pela peneira e desengordure-se. Em seguida, torne-se a pôr ao lume para a reduzir a geléa. Junte-se meio copo de caldo com duas colhéres de sopa de agraço; despegue-se o que ficar na caçarola, deite-se uma porção de manteiga do tamanho de uma noz, misturada com uma pitada de farinha, e duas gemmas de ovo. Ligue-se ao fogo sem ferver, e sirva-se por baixo das mollejas, que devem ter sido cobertas com esta geléa.

As mollejas de vitella servem-se tambem de fricassé com o môlho competente, ou como *fricassé de frango*, mas para isso é necessário cortal-as em bocados.

Mollejas de vitella de fricandó. — Depois de lavadas e entezadas como na receita precedente, e depois de aparadas e picadas, batam-se com o cutelo e façam-se cozer em fricandó por espaço de uma hora. Logo que estejam cozidas, sirvam-se no seu môlho, môlho de tomate ou qualquer outro que mais convenha.

Querendo, podem servir-se com um recheio de azedas, de chicoria ou de ervilhas.

Mollejas de vitella salteadas. — Cortem-se em bocados depois de limpas, entezadas e escorridas. Salpiquem-se com sal fino e deitem-se n'uma frigideira, onde deve estar manteiga derretida.

() fogo deve ser vivo.

Quando estiverem um pouco córadas de um lado, voltem-se, e junte-se-lhes um môlho qualquer.

Póde ser um môlho á italiana, um guisado de cogumellos, de tubaras, ou qualquer outra cousa.

Servem-se as mollejas com côdeas de pão fritas.

Mollejas de vitella em fôrmas. — Depois de limpas e entezadas, cortem-se em bocados. Façam-se depois pequenas caixas de papel, que se untarão exteriormente. Guarneça-se o fundo de cada caixa com recheio em papelotes e colloquem-se sobre elle as mollejas, que se cobrirão com o mesmo recheio, e polvilhe-se tudo com pão ralado. —

Ponham-se as caixas na grelha com uma folha de papel untado por baixo, e passem-se sob cinzas quentes, por espaço de meia hora. É preciso cuidado em que o fogo não pegue no papel.

Quando estiverem passadas, reguem-se ao de leve com sumo de limão ou um fio de vinagre.

Podem-se tambem cozer n'um prato, pondo no fundo um pouco de tempero com pão ralado e collocando em cima um forno de campanha.

Mollejas de vitella à allemã ou à hespanhola. — Depois de limpas e entezadas, cortem-se em pequenos bocados redondos e delgados, e cozam-se em geléa de carne e um pouco de manteiga. Quando estiverem cozidas deitem-se n'um molho allemão ou hespanhol bem quente, com tubaras e cogumellos cortados e salteados do mesmo modo. Na occasião de servir junte-se uma pouca de manteiga fresca e sumo de limão.

Cabeça de vitella ao natural. — Ponha-se de môlho em agua fria por espaço de vinte e quatro horas

no inverno, e cinco a seis horas no verão, tendo o cuidado de renovar a agua repetidas vezes. Desossem-se os queixos e a extremidade do focinho até junto dos olhos, sem ferir a lingua e ponha-se de môlho por mais uma hora. Em seguida limpe-se, e depois de a ter esfregado com sumo de limão, embrulhe-se n'um panno e amarre-se. Para a cozer, deite-se n'uma vasilha um punhado de farinha ou fécula de batata desfeita em agua fria. Junte-se um bocado bom de manteiga ou de toucinho raspado, os restos dos limões que serviram para a esfregar, sal, pimenta, capella de cheiros, cebolas e cenouras. Deite-se em seguida a cabeça de vitella, acrescente-se agua fria para que fique sempre coberta, e ponha-se a cozer brandamente pelo espaço de quatro horas pelo menos. Quando estiver cozida, escorra-se, colloque-se n'um prato com ramos de salsa de roda, descubram-se os miolos, despegue-se e limpe-se a lingua, que se cortará em duas metades ao comprido, e se collocará sobre o focinho. Sirva-se bem quente com um môlho picante á parte, preparado do seguinte modo: azeite e vinagre, echalotas e salsa picada, sal e pimenta, ou então com o galheteiro acompanhado de alcaparras, salsa e cebolas picadas miudamente para que cada um tempere a seu gosto.

Cabeça de vitella frita. — Cortem-se em bocados os restos de uma cabeça de vitella, embrulhem-se em massa de frigar, e frijam-se.

Cabeça de vitella estufada. — Remolhe-se e branqueie-se: desosse-se e coza-se n'uma vasilha com bom caldo até que fique tenra: tempere-se com sal, pimenta, segurelha e sumo de agraço ou de limão.

Cabeça de vitella á moda de tartaruga. — Tome-se o resto de uma cabeça de vitella cozida na vespera ao natural, e aqueça-se no seu proprio caldo, que se deve ter conservado. Córem-se em manteiga cogumellos, cristas e rins de gallos, e mollejas de vitella; junte-se uma pouca de farinha, molhe-se tudo com caldo e dois copos de vinho da Madeira ou de bom vinho branco, e deite-se sal, pimenta ou pimentos. Coza-se e reduza-se, juntem-se almondegas de vitella, pepinos, gemmas de ovo cozidas, e as claras cortadas em bocados. Quando o môlho estiver bem reduzido e ligado, deite-se sobre os restos da cabeça, e sirva-se.

Variante — Guarneçam-se os bocados com seis ovos escalfados, seis tubaras boas, doze lagostins, algumas mollejas de vitellas picadas, e sirva-se.

Cabeça de vitella recheiada. — Limpe-se, tire-se-lhe os ossos, separe-se-lhe a lingua e os miolos, bem como os musculos mais espessos, junte-se-lhe um pedaço da carne exterior, alguma manteiga de vacca, eervas finas; pique-se tudo isto muito bem, pise-se n'um gral, acrescentando-se-lhe gemmas de ovos para amalgamal-o e dar-lhe consistencia. Tempere-se e junte-se-lhe um copo de aguardente. Encha-se o oco da cabeça com esse picado, cosendo-a com linha grossa, e conservando-lhe sua primeira fórma. Envolve-se depois n'um panno fino e ponha-se ao lume n'uma vasilha que ella possa occupar inteiramente, com caldo e vinho branco a que se juntem cenouras, cebolas, nabos, cravo da India, sal, pimenta e um limão cortado em rodas, e retire-se depois de tres horas. Passe-se por uma peneirinha uma parte do cozimento, acrescentan-

do-se-lhe cogumellos, enchovas picadas e alguma substancia. Reduza-se, e a ponto de ir para a mesa esprema-se-lhe sumo de limão, e junte-se-lhe sufficiente quantidade de pepinitos corados.

Cabeça de vitella no forno. — Preparada a cabeça de vitella, como dito é, encha-se o logar que occupavam os miolos e a lingua com recheio cozido, emmasse-se e humedeça-se com manteiga diluida. Salpique-se com pão ralado, e córe-se no forno. Assim concertada sirva-se com um mólho, juntando-se-lhe os miolos e a lingua em bocados ao redor com uma guarnição de camarões ou lagostins, côdeas de pão ou pastelinhos.

Cabeça de vitella á marinheira. — Fervam-se por espaço de quinze minutos os pedaços de uma cabeça de vitella com mólho á marinheira (*Vêja-se esta palavra*), e sirva-se como entrada.

Orelhas de vitella ao natural. — Preparem-se e cozam-se como a cabeça de vitella ao natural. Sirvam-se sobre um mólho de tomate, um mólho picante, ou um puré de ervilhas verdes e outros legumes.

Orelhas de vitella ao natural. — Preparem-se como a cabeça de vitella frita.

Orelhas de vitella recheiadas. — Preparem-se as orelhas como fica dito; encha-se o interior com um recheio cozido, que haverá cuidado de unir bem exteriormente; cubram-se com ovo e frijam-se.

Sirvam-se com mólho de substancia ou de tomate, ou só com ramos de salsa frita em cima.

Orelhas de vitella estufadas e com ervilhas. — Escaldem-se e ponham-se a estufar. Entezem-se á parte ervilhas recentemente descascadas; passem-se pelo fogo em manteiga derretida, sal, pimenta e uma pouca de segurelha, temperando-as com bom caldo. Quando estiverem bem cozidas e reduzidas ao ponto conveniente, deem-se n'um prato quente; guarneçendo-as por cima com as orelhas de vitella. É uma entrada sadia e muito agradável.

Orelhas de vitella á italiana. — Entezem-se e cozam-se como a cabeça de vitella ao natural. Rale-se no fundo de um prato queijo de Gruyère ou parmezão, molhe-se com substancia de vitella e coza-se a fogo lento até que forme geléa. Colloquem-se as orelhas n'esse mesmo prato, e molhem-se com o mólho que se quizer. As orelhas de vitella são geralmente susceptíveis de todas as preparações que se lhes queiram dar.

Coração de vitella grelhado. — Abra-se ao meio e ponha-se nas grelhas com fogo vivo. Em seguida, misture-se manteiga com salsa picada, sal e pimenta. Quando o coração estiver cozido, junte-se dentro a manteiga, e regue-se com sumo de limão ou um golpe de vinagre.

Figado de vitella no espeto. — Pegue-se n'um figado de vitella bem gordo, e lardeie-se com toucinho miudo; envolva-se em um papel untado de manteiga, ponha-se no espeto, e passe-se a fogo lento por espaço de hora e meia. Está completamente cozido, quando deixa de verter sangue. Deve regar-se a miudo com a sua propria substancia ou succo.

Sirva-se com mólho de limão, com mólho picante ou com boa substancia.

Variante. — Depois de o ter lardeado, deixe-se marinar por espaço de quatro horas n'uma terrina com ramos de salsa, com cebolinhas cortadas, louro e tomilho. Salpiquem-se com um pouco de sal, regue-se com azeite fino, embrulhe-se em papel untado com manteiga, e ponhá-se no espeto.

Figado de vitella salteado á marinheira. — Pegue-se n'um figado de vitella bem gordo, tirem-se-lhe os nervos, e corte-se em fatias da espessura de um dedo. Derreta-se n'uma vasilha uma pouca de manteiga, e deitem-se as fatias com sal e pimenta. Quando estiverem passadas de um lado, voltem-se do outro, e tirem-se da vasilha. Deite-se então n'esta manteiga, salsa, cebolinhas, dente de alho, tudo picado, e mexa-se. Junte-se uma pitada de farinha, e um bom copo de vinho branco; deixe-se ferver um instante, tornem-se a metter as fatias de figado na vasilha o tempo necessario para as aquecer, e sirvam-se com um golpe de vinagre.

Póde guarnecer-se o prato com cogumellos, tuburas, alcaparras, etc.

É uma iguaria agradável, mas pesada, que deve ser comida com moderação.

Figado de vitella á moda domestica. — Lardeie-se um figado com toucinho grosso; core-se uma pouca de manteiga n'uma caçarola; e passe-se bem o figado de todos os lados. Junte-se em seguida sal, pimenta, cenouras, cebolas, uma capella de cheiros, e dois copos de vinho branco ou tinto. Tape-se

bem a caçarola, coza-se a fogo lento por espaço de tres horas, tendo o cuidado de sacudir brandamente a caçarola de vez em quando para que não pegue. Na occasião de servir desfaça-se uma pouca de fecula para ligar, e sirva-se.

Figado de vitella á paizana.—Lardeie-se o figado com toucinho em talhadinhas, ponha-se em adubo no vinho branco por espaço de doze horas. Colloque-se depois n'uma caçarola coberta de lascas de toucinho, com cenouras, cebolas, pimenta, sal, e sobre tudo isto uma camada de lascas de toucinho. Deite-se-lhe caldo e dois copos de vinho branco, juttingando-se-lhe rodas de limão sem casca nem pevides. Coza-se tudo a fogo lento, por baixo e por cima. Apure-se e sirva-se com pepinitos.

Noz ou glandulas de vitella.—Lardeie-se com toucinho gordo, coza-se com cenouras, cebolas e uma capella de cheiros em uma vasilha preparada com lascas de toucinho; quando estiver cozida, retire-se, cõe-se o fundo do cozido, reduza-se a geléa, e ponha-se-lhe dentro a noz para que tome côr.

A mesma gelada.—Coza-se n'uma caçarola, depois de lardeada com toucinho gordo, com cenouras, cebolas, uma capella de cheiros, sal, pimenta, restos de carne e um pé de vitella. Molhe-se tudo isto com caldo, e quando estiver cozida, retire-se e deixe-se esfriar. Apure-se e clarifique-se, e quando consistente e frio, deite-se-lhe a noz.

Noz de vitella á burgueza.—Faz-se como a vacca à la mode: isto é, tem de cozer muito tempo e a pequenas fervuras.

Tomem-se 1:500 grammas de noz de vitella, lardeie-se grosseiramente com toucinho temperado com sal e pimenta. Ate-se a noz para lhe conservar a sua fôrma. Ponha-se n'uma vasilha, com manteiga e toucinho de peito cortado aos bocados. Quando tiverem tomado côr, molhem-se com meio copo de agua. Junte-se 400 grammas de cenouras, 300 grammas de cebolinhas, tres cravos da India, uma boa capella de cheiros, sal e pimenta. Deixe-se cozer lentamente durante tres horas. Desengordure-se o môlho e sirva-se com a vitella, tendo as cenouras e o toucinho para guarnição.

Glandulas de vitella em fricandò.—Depois de limpas em duas ou tres aguas mornas, lancem-se em agua fresca, para que entezem; escorram-se e piquem-se muito bem a fim de se deitarem n'uma caçarola com caldo, alguma gelatina e cubram-se com uma folha de papel. Ponha-se tudo a fogo lento por baixo e por cima, a fim de que o toucinho coza. Estando a ponto, voltêem-se para que tomem côr. Podem servir-se com chicorias, substancia de cebolas, môlho de tomates, môlho verde ou de trufas.

Figado de vitella em papelotes.—Corte-se o figado em fatias da espessura de um dedo, marinem-se em azeite, com sal, pimenta e hervas finas picadas. Unte-se de azeite uma folha de papel, estenda-se em cima de uma tira de toucinho muito delgada; sobre o toucinho as hervas finas marinadas; depois uma fatia de figado, em seguida hervas finas, depois uma tira de toucinho, e embrulhe-se tudo no papel untado. Passe-se brandamente na grelha por espaço de meia hora, e quando os papelotes estiverem de boa côr, sirvam-se.

Figado de vitella á italiana.—Polvilhem-se com sal e pimenta fatias de vitella muito delgadas; molhem-se em ovos que tenham sido batidos em azeite; embrulhem-se em seguida na farinha e frijam-se em azeite. Colloquem-se no prato em fôrma de corôa, e deite-se no meio um môlho de tomate.

Figado de vitella na frigideira.—Corte-se um figado em talhadas finas e ponham-se na frigideira com uma porção de manteiga. Córem-se moderadamente sem as deixar endurecer; salpiquem-se então com um pouco de farinha, mexendo-se até que fiquem de boa côr. Juntem-se hervas finas picadas, sal e pimenta, molhem-se com vinho tinto ou branco, ou com caldo, e meia colhêr de vinagre. Deixe-se ferver por sete ou oito minutos, e sirva-se.

Figado de vitella em beefsteak.—Cortem-se algumas fatias de figado da espessura de um dedo, façam-se córar de ambos os lados em manteiga durante sete ou oito minutos, polvilhem-se ligeiramente de sal e pimenta. Ponham-se n'um prato alguns bocados de manteiga misturada com salsa e cebolinhas picadas miudamente, sal e pimenta, colloquem-se em cima de fatias de figado, e sirvam-se.

Miols de vitella (*Preparação e cocção*).—Deve começar-se por limpar bem os miols, tirando com cuidado os vasos sanguineos e os coalhos de sangue, e mettam-se depois em agua morna por espaço de quinze minutos.

Em seguida cozam-se em agua durante meia hora com tempero de sal, pimenta, cebolas, salsa, louro e um pouco de vinagre.

Escorram-se, ponham-se n'um prato, e salpiquem-se com sal e pimenta. Assim preparados, podem cozinhar-se do seguinte modo:

Miols de vitella fritos.—Preparem-se como fica dito; cortem-se em muitos bocados; temperem-se com sal, pimenta e vinagre; escorram-se, passem-se por massa de frigar, e deem-se em fritura bem quente, mas não a ferver.

Sirvam-se com salsa frita por cima.

Miols de vitella de caldeirada.—Preparados os miolos como fica dito, córem-se em manteiga com cebolas pequenas, que se polvilharão com farinha. Molhe-se tudo com um copo de vinho, juntem-se cogumellos, e deixe-se cozer por espaço de meia hora.

Miols de vitella de fricassé.—Depois de preparados os miolos, derreta-se a manteiga n'uma caçarola, junte-se-lhe uma pitada de farinha, e depois um copo de agua, sal, pimenta, cebolas pequenas e cogumellos. Quando as cebolas e os cogumellos estiverem cozidos, juntem-se os miolos, que se deixarão cozer por espaço de quinze minutos, e acrescente-se uma ligação com sumo de limão ou um golpe de vinagre.

Miols de vitella com salsa e manteiga.—Preparados os miolos como fica dito, córe-se manteiga n'uma frigideira com sal, pimenta e alguns ramos de salsa, e deite-se tudo sobre os miolos.

Aqueça-se um pouco de vinagre na frigideira, e deite-se tambem sobre os miolos.

Lingua de vitella.—Prepara-se como a de vacca.

Fressura de vitella. (*Preparação e cocção*).—Lave-se em muitas aguas frias, enteze-se em agua a ferver durante dez minutos e torne-se a passar em agua fria. Escorra-se, corte-se em bocados, e coza-se com mólho branco ou do modo seguinte:

Desfaça-se a frio n'uma caçarola uma colhér de farinha, junte-se meio copo de vinagre, sal, uma capella de cheiros, dois cravos da India, quatro cebollas, encha-se de agua e coza-se durante tres horas.

Fressura de vitella de mólho de villão.—Depois de cozida como fica dito, escorra-se e sirva-se quente rodeada de ramos de salsa, com um mólho á parte composto de azeite, vinagre, sal, pimenta, salsa, estragão e cebolinhas picadas miudamente.

Fressura de vitella á provençal.—Coza-se, como nas receitas antecedentes ou em caldo, e corte-se em filetes que se deixarão arrefecer.

Componha-se um mólho com caldo, duas colhéres de azeite, sal, pimenta, um dente de alho e alguns cogumellos seccos cortados em bocados pequenos. Coza-se tudo junto, e quando o mólho estiver sufficientemente reduzido deitem-se n'elle os filetes durante dez minutos, para que tomem gosto. Acrescente-se sumo de limão, e sirva-se logo.

Fressura de vitella frita.—Prepare-se, escorra-se; corte-se em bocados de 3 centímetros de comprimento, embrulhe-se em massa de frigar, frija-se em manteiga, e sirva-se com salsa frita por cima.

Fressura de vitella de fricassé.—Depois de preparada corte-se em bocados, e cozinhe-se como o fricassé de vitella, juntando um pouco de vinagre.

Quando começar a ferver, tire-se do lume e sirva-se.

Fressura de vitella com môlho de tomate. — Prepare-se do modo vulgar, e corte-se em bocados, que se deitarão n'um môlho de tomates appetitoso.

Tripas de vitella. — Lavem-se as tripas com a maior perfeição, e depois de lavadas, façam-se aos môlhinhos, e deitem-se em agua, ponha-se uma caçarola ao lume com cebola picada, salsa, fatias de toucinho, e uma colhér de bom azeite. Faça-se estrugir tudo isto, desfazendo o toucinho com a colhér, até que a cebola esteja bem loura e quasi toda desfeita. deite-se-lhe caldo da sopa em proporção das tripas, e depois de dar tres ou quatro fervuras, passe-se pela peneira ou passador para outra caçarola. Ponha-se ao lume, deite-se-lhe as tripas com algumas fatias delgadas de presunto, e uma capella de cheiros. Cozam-se as tripas a fogo brando, até estarem tenras, e sendo necessario acrescentar o guisado far-se-ha com agua a ferver. Quando estiverem bem cozidas e o caldo apurado, desfaça-se uma gemma de ovo com um golpe de vinagre e uma colhér de agua; tire-se do lume, e logo que quebrar a fervura deite-se-lhe dentro a ligação do ovo, e tire-se a capella de cheiros. Deite-se pimenta e sirva-se.

Variante. — Preparadas as tripas como acima, ajunte-se-lhe miolo de pão ralado misturado com queijo Gruyère ou Parmezão, ainda melhor com os dois, até engrossar; deitando-se depois n'uma frigideira-tacho de barro, polvilhando com miolo de pão ralado, mas sem queijo e levando ao forno até córar.

Bofe de vitella de fricassé. — Ponha-se de môlho

em muitas aguas frias; enteze-se e torne-se a passar em agua fria. Depois de escorrido, corte-se em bocados pequenos, que se deitarão n'uma caçarola com uma porção de manteiga, e um pouco de farinha. Coza-se tudo mexendo, para que a farinha se não pegue no fundo; molhe-se com bom caldo e tempere-se com sal, pimenta, salsa, cebolinhas, toucinho e louro.

A meio da cocção juntem-se cebolas e cogumellos. Antes de servir, ligue-se o môlho com gemmas de ovo e um fio de vinagre.

Bofe de vitella de caldeirada. — Prepare-se como fica dito, e dê-se-lhe algumas fervuras em agua com vinagre, sal, pimenta, tres cebolas grandes, e uma capella de cheiros. Quando estiver meio cozido, tire-se do lume, escorra-se e corte-se em bocados.

Faça-se um embammata com toucinho, cebolas pequenas e uma colhér de farinha; juntem-se alguns cogumellos, dois copos de vinho branco ou tinto e uma capella de cheiros; deite-se n'elle o bofe, complete-se a cocção a fogo lento, e desengordure-se antes de servir.

Rabo de vitella com couves. — Escolham-se dois ou tres rabos de vitella e dividam-se em metades. Enteze-se durante vinte minutos metade de uma couve grande cortada em bocados, envolva-se em fatias de toucinho e ate-se. Deite-se n'uma vasilha com os rabos, junte-se um ramo de salsa, cebolinhas, sal e pimenta, molhe-se com caldo ou agua, e coza-se a fogo lento.

Rabos de vitella estufados. — Os rabos de vitella estufados, como a lingua de vacca, servem-se do mesmo modo, com alguns guisados de legumes.

Mãos de vitella de fricassé.—Depois de cozidas como fica dito, derreta-se n'uma caçarola manteiga bem fresca com uma colher de farinha e caldo, e misture-se bem. Deitem-se as mãos cortadas aos bocados, junte-se salsa e cebolinhas picadas, cogumellos, sal, pimenta e noz moscada. Deixe-se apurar por espaço de meia hora.

Antes de servir deite-se uma ligação de gemmas de ovo e um golpe de vinagre.

Mãos de vitella.—Preparem-se e cozam-se como a cabeça de vitella. Tire-se-lhes em primeiro logar a parte rija, e cortem-se em metades.

Assim preparadas, podem servir-se de molho de villão, como a cabeça de vitella.

Querendo utilisar a cocção para geléa, cozam-se em agua e sal, cebolas e cenouras cortadas em rodadas.

Mãos de vitella ao natural.—Devidamente preparadas, marinem-se em agua, sal e vinagre; embrulhem-se em massa de frigidar e frijam-se até que fiquem de boa côr dourada.

Este prato é pesado e muito indigesto.

Mãos de vitella de vinagreta ou molho de villão.—Depois de preparadas e cozidas como nas receitas antecedentes, colloquem-se n'um prato, rodeiadas de ramos de salsa, e sirvam-se com molho de vinagreta ou de villão, á parte.

Tutano de vitella com molho.—Enteze-se e coza-se em caldo com um copo de vinho branco, toucinho cortado em tiras, sal, pimenta, tomilho e hervas finas.

Depois de cozido, ponha-se n'um prato e deite-se em cima, ou substancia de vitella, ou o mólho que se quizer.

Tutano de vitella de caldeirada. — Depois de branqueado com algumas cebolas brancas, coza-se n'uma vasilha com ovos de peixe miudo, alguns rabos de lagostins e dois copos de vinho branco.

Tempere-se com sal, pimenta, tomilho, cravos da India, e uma ou duas talhadas de toucinho cortado em bocadinhos. Depois de bem cozido, e o mólho reduzido á consistencia devida, sirva-se bem quente.

Pá de vitella recheiada. — Tome-se uma pá de vitella sem o jarrete e desosse-se sem raspar a pelle, estenda-se sobre uma mesa com a pelle para baixo. Tire-se carne nas partes mais espessas para que toda a pá fique de grossura igual. Sirva-se d'essa carne para fazer um recheio, picando-a com 1 kilogramma de carne de chouriço, e 1 kilogramma de toucinho gordo; deite-se sal, pimenta e noz moscada. Quando a carne estiver picada, deite-se n'um gral, e pise-se durante dez minutos. Polvilhe-se a pá com sal e pimenta; estenda-se por cima o recheio igualmente. Dobrem-se as bordas para o meio, para dar á pá uma fórma arredondada. Embrulhe-se em um guardanapo, e atem-se as duas pontas com um cordel, para lhe conservar a fórma. Ponha-se ao lume em uma caçarola oval, com 4 litros de agua, os ossos quebrados, duas mãos de vitella, o couro que se tirou do toucinho, um copo de aguardente, 200 grammas de cenouras, 300 grammas de cebolas, tres dentes de cravo, uma capella, sal e pimenta. Deixe-se ferver, escume-se, e deixe-se cozer em seguida durante quatro horas.

Ponha-se a vitella no prato depois de se tirar do guardanapo, e deite-se por cima a agua em que ferveu, desengordurada.

Este prato é excellente frio. Para um almoço ou passeio deita-se n'uma terrina, e no dia seguinte, voltando-a sobre um prato, encontra-se a pá de vitella rodeiada de uma bella geléa.

Vitella assada (vide *Modo de preparar bem os assados*). — Lembrâmos ainda mais uma vez, que as partes da vitella mais proprias para o assado são: as *costelletas cobertas* e a *alcatra*.

Quarto de vitella lardeado e assado.— Pegue-se n'um quarto de vitella cuja carne seja bem branca, lardeie-se, salpique-se de sal, enrole-se a extremidade da abertura até os rins, embrulhe-se n'uma folha de papel untado de banha ou de manteiga, e amarre-se no espeto.

Quando estiver assado, tire-se o papel, faça-se tomar côr, bastando cinco ou seis voltas do espeto, e sirva-se sobre o mólho que se quizer.

É talvez o modo mais sadio de preparar a vitella, e tirar-lhe a abundancia de humidade, que a torna algumas vezes insípida.

Quarto de vitella no espeto com estragão.— Basta introduzir-lhe com uma lardeadeira (*Lardeadeira*, vide *Dicc.*) ramos de estragão, e assal-o como na receita antecedente.

Quarto de vitella no espeto com hervas finas.— Prepare-se devidamente e lardeie-se com toucinho. Marine-se durante tres horas em uma terrina com salsa, cebolinhas, cogumellos, folhas de louro, to-

milho, mangericão, tudo picado miudamente, sal, pimenta em grão, noz moscada ralada e um pouco de azeite. Ponha-se no espeto com todo o tempero por cima, embrulhe-se n'uma folha de papel bem untado, amarre-se de modo que as hervas não possam sair, e asse-se a fogo lento.

Quando estiver devidamente passado, tire-se o papel, despeguem-se todas as hervas finas que ali tiverem adherido, e ponham-se n'uma caçarola com parte do succo ou substancia da cocção, duas colheres de agraço, uma ponca de manteiga misturada com farinha, sal e pimenta. Faça-se ligar este môlho ao fogo para o servir sobre a peça assada.

Quarto de vitella assado.—Prepare-se e limpe-se um quarto de vitella bem gordo, enteze-se em agua a ferver e lardeie-se; ponha-se a tomar sal durante duas horas, n'um alguidar contendo o necessario, umas rodas de limão aparado e uma boa capella de cheiros. Cubra-se com um panno e ponha-se no espeto embrulhado em folhas de papel untadas com manteiga. Approxime-se do lume a pouco e pouco, voltando sempre, e logo que esteja assada, tirem-se-lhe os papeis e sirva-se com o seguinte môlho.

Deite-se n'uma caçarola um pouco de caldo desengordurado, uma anchova partida ás tirinhas, alcaparras, duas cebolinhas, manteiga fresca, e faça-se derreter brandamente. Logo que a manteiga estiver derretida, deite-se-lhe sumo de limão e duas gemmas de ovo cozidas e esmigalhadas.

Não havendo anchovas deitem-se duas rodas de cebolas partidas de travez, e pimenta.

Nota. É necessario atar fortemente o papel á carne, para que esteja bem chegado e não faça

bolsos; assim não se queimará. O papel obsta a evaporação da vitella, ficando assim mais tenra, gostosa e nutritiva.

Rim de vitella no espeto. — Pegue-se n'um bocado de rim de vitella, unte-se de azeite com a rama de uma penna. Amarre-se, ponha-se no espeto, e deixe-se passar approximadamente duas horas, conforme o seu tamanho.

Rim de vitella na certã. — Divida-se em dois pedaços ao comprido, corte-se em talhadinhas delgadas, as quaes se lançarão na frigideira com um bocado de manteiga e alguma farinha. Cozam-se logo em vinho branco e caldo com salsa picada, sem que fervam para não endurecerem; assim que tudo estiver a ponto sirva-se com sumo de limão e umas gotas de vinagre.

CRESCIMOS OU RESTOS DE VITELLA ASSADA

Vitella de fricassé. — Desfie-se o resto da vitella assada, tendo o cuidado de tirar as pelles. Deite-se n'uma caçarola, sobre fogo brando, um bocado bom de manteiga; quando estiver derretido, deitem-se os restos da vitella, e salteiem-se para os ensoparem na manteiga, que se não deixará córar. Polvilhe-se então] ligeiramente com farinha, e molhe-se logo com agua quente.

Deite-se sal, pimenta, salsa picada; deixe-se ferver brandamente durante meia hora, e na occasião de servir junte-se uma ligação de gemmas de ovo, um golpe de vinagre, ou o sumo de um limão, Póde-se tambem, conforme o gosto, juntar ao tem-

pero cebola picada, cebolinhas e cogumellos. Se a vitella que tem de ser feita em fricassé não estiver cozida, proceda-se do mesmo modo depois de a ter branqueado em agua quente, e deixe-se cozer em fogo brando durante tres horas. Uma hora antes de servir deitem-se as cebolas ou cogumellos, e termine-se como acima fica dito.

O môlho de fricassé deve ter sempre uma tal ou qual consistencia.

Vitella em fôrmas. — Quando houver restos de vitella assada, cortem-se em fatias um pouco delgadas; pique-se o rim com salsa e echalotas, deite-se sal, pimenta, noz moscada e miolo de pão ralado. Misture-se tudo, córem-se na frigideira tiras de toucinho, pegue-se em caixas de papel, untem-se de azeite, colloquem-se no fundo as tiras de toucinho, deite-se em cima uma camada de picado, outra de vitella, e assim successivamente.

Quando as fôrmas estiverem cheias, cubram-se com um papel e ponham-se na grelha; basta meia hora. Na occasião de servir, deite-se sumo de limão, e vá á mesa nas proprias fôrmas.

O CARNEIRO

O carneiro deve escolher-se novo para que seja tenro, e não deve estar muito gordo.

Depois da vacca, o carneiro é o alimento mais succulento e mais nutritivo, quando é preparado com intelligencia.

As partes mais estimadas do carneiro são, em termos de cozinha: os *lombos*, a *perna*, as *costelletas* e o *peito*.

A *perna* estufada ou assada serve-se nas boas mesas, mas a *espadua*, que se presta aos mesmos preparos, está mais em uso nas mesas modestas.

As *costelletas cobertas* preparam-se tambem em assado, mas geralmente servem para entradas.

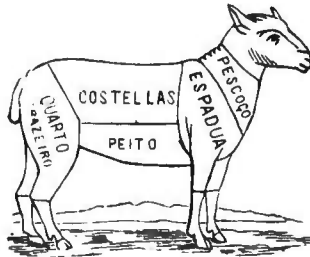
Os miolos de carneiro substituem muitas vezes os miolos de vitella, mas são menos delicados, mais estimulantes, de um sabor algumas vezes desagradavel, quando não sejam devidamente limpos e lavados em agua fresca.

A lingua de carneiro soffre as mesmas preparações que a lingua de vacca, mas esse alimento é justamente desprezado pelos gastronomos.

Os *rins* e as *mãos*, pelo contrario, são muito estimadas, e muito em uso nas boas mesas.

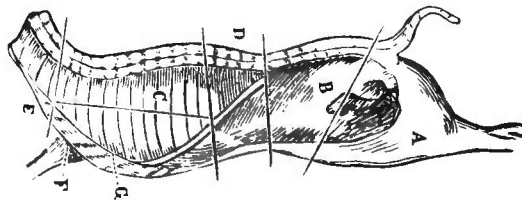
DIVISÃO DO CARNEIRO

E. Exterior



Do mesmo modo que para a vacca e para a vitella, as figuras E e F indicam as diversas partes do carneiro, ou os seus nomes e o logar que occupam.

F. Interior



A. Perna—B. Lombo—C. Costelhetas—D. Quarto, comprehendendo a parte do lombo B—E. Cachaço—F. Espadua—G. Peito.

CORDEIRO E CABRITO

A carne muito gelatinosa do cordeiro, é muito relaxante e pouco nutritiva para as pessoas que trabalham muito. É humida, adocicada, refrigerante para as constituições robustas, mas muito nociva aos estômagos fracos.

Deve-se fazer d'ella um uso moderado, e sobretudo não a dar nunca ás creanças e convalescentes.

O chamado *quarto de cordeiro*, em termo de açougue e de cozinha, é o cordeiro quasi inteiro, isto é, menos a cabeça, o pescoço e as duas espaduas. Em uma palavra, o *quarto de cordeiro* comprehende as duas pernas, as costellas e o peito.

É costume assal-o, mas a cabeça, o pescoço e as espaduas preparam-se ordinariamente pela ebullicão em agua, addicionada com especiarias eervas aromaticas.

Esta iguaria, alem de pouca appetitosa, não é estimada. Para os gastronomos os bocados mais delicados são as costelletas, das quaes cada uma deve conservar uma porção de lombo.

O *cabrito* só é bom para comer na idade de dois ou tres mezes, porque a carne não tem ainda cheiro algum a bedum. A sua carne fornece então um alimento assaz agradável, ligeiro, de facil digestão, que é permittido ás pessoas de compleição debil, e aos estômagos fracos. Costuma assar-se como a do carneiro.

CARNEIRO PARA ENTRADAS

Costelletas de carneiro na grelha.—Preparem-se e batam-se as costelletas, salpiquem-se de sal e pimenta, e grelhem-se n'um fogo vivo por espaço de dez minutos. Algumas pessoas costumam mariná-las. (*Marinar*, vide *Dicc.*)

Pá de carneiro em salchichão.—Desosse-se a pá, cubra-se com um recheio qualquer, ou tambem

com carne de salchichas, juntando-se-lhes cogumellos e pepinitos picados. Enrole-se sobre si mesma e coza-se n'um panno delgado, metta-se n'uma pannela com caldo, cenouras, cebolas, uma capella, sal e pimenta. Quando estiver cozida, tire-se, passe-se o cozimento por uma peneira, juntando-se-lhe uma pouca de substancia.

Perna de carneiro é ingleza.—Embrulhe-se n'um panno bem tapado, e deite-se n'uma vasilha com agna, cenouras, nabos e sal. Deixe-se ferver duas horas, tire-se do panno, e sirva-se, ornando-a em torno com legumes e com môlho ou manteiga diluida.

Perna de carneiro á flamenga.—Dobre-se-lhe a extremidade como dito é, coza-se com caldo, sal, pimenta, uma cabeça de alho e uma capella, e sirva-se com môlho picante ou ontro qualquer.

Perna de carneiro com trufas.—Tire-se o osso a uma perna de carneiro. Tire-se do meio d'ella 250 grammas de carne, pique-se com trufas para com ellas se substituir a parte tirada. Lardeie-se com toucinho grosso; ate-se, torne a lardear-se com trufas cortadas em febrinhas, e conserve-se assim vinte e quatro horas; ao fim d'esse tempo coza-se a fogo lento, rodeiada de lascas de toucinho, e humedecida de vinho branco, passe-se o cozimento, reduza-se e sirva-se.

Picado de carneiro assado.—Tiradas todas as membranas e tendões, pique-se mui bem a carne com batatas cozidas ou castanhas assadas,ervas finas e cogumellos passados por manteiga com

uma colher de farinha que se deixa tostar. Deite-se-lhe o caldo e junte-se-lhe o picado. Adquirido o sabor, sirva-se com côdeas de pão em roda. É bom que o mólho, em que se deite o picado, seja espesso, e em vez de cantos de pão podem pôr-se ovos cozidos.

Lingua de carneiro na grelha.—Preparada e cozida como a lingua de vitella, tire-se-lhe a pelle grossa que a cobre, para se abrir ao comprido. Ponha-se em adubo de azeite eervas finas, emmasse-se, lance-se na grelha e sirva-se com mólho picante.

Outra receita.—Cozida, como já se disse, partam-se em talhadas duas ou tres cebolas, e deitem-se em manteiga com um punhado de farinha. Remolhem-se com vinho branco e caldo, juntandose-lhes alhos, salsa, cogumellos e cebolas, tudo picado muito miudo, sal, pimenta, summo de limão e algumas gottas de vinagre, até que se roduzam a seu ponto.

Costellets de carneiro com pão ralado, na grelha.—Depois de preparadas e batidas, passem-se em banha ou manteiga fresca quente, e cubram-se com pão ralado misturado com sal, pimenta, salsa e estragão, picados miudamente. Grelhem-se em fogo vivo durante dez minutos, tendo o cuidado de as voltar a tempo, e quando tiverem tomado boa côr, sirvam-se assim, ou com o mólho que se quiser. Na falta de mólho reduza-se caldo bom a metade da porção, tempere-se com ervas finas, e sirva-se com as costellets. São sadias e agradaveis, contanto que estejam bem mortificadas.

Costelletas de carneiro comervas finas, ou com legumes. — Depois de preparadas e batidas, lardeiem-se com toucinho miúdo que as atravesse de um lado ao outro, e passem-se em fogo brando, n'uma vasilha tapada.

Em seguida pique-se tudo junto, salsa, cerefolio, cogumellos, echalotas e duas anchovas, e refogue-se n'uma çarrola em manteiga ou toucinho derretido; temperem-se com moderação, e deem-se as costelletas para tomarem gosto. Temperem-se depois aservas finas com um pouco de substancia de vitella ou peitos de aves, e sirvam-se as costelletas com essa guarnição.

Podem tambem preparar-se com azedas, cenouras, nabos, cebolinhas, e com toda a qualidade de vegetaes e raizes, seguindo o mesmo processo. Temperam-se igualmente com um mólho qualquer, á excepção de um embamnata. Então tornam-se sadias e agradaveis.

Costelletas de carneiro com queijo. — Aqueça-se uma pouca de manteiga, na qual se passarão as costelletas, cubram-se com pão ralado e queijo parmezão, tambem ralado; batam-se dois ou tres ovos, nos quaes se passarão as costolletas, e cubram-se outra vez com pão ralado e queijo. Passem-se em manteiga e deixem-se tomar boa côr. Sirvam-se com mólho de tomate.

Costelletas de carneiro á Soubise. — Pegue-se em dez costelletas, e não se preparem. Lardeiem-se com toucinho bem temperado, e cozam-se em estufa por espaço de algumas horas. Completa a cocção, ponham-se n'um prato tapado com um peso em cima para que adquiram boa fórma. Quando

estiverem frias, preparem-se, deitem-se n'uma frigideira com o succo ou substancia que se reduziu e clarificou. Na occasião de servir, colloquem-se em fórma de corôa com uma guarnição de cebolinhas e um puré de cebolas brancas no centro.

Costelletas de carneiro salteadas na frigideira.—

Preparadas as costelletas córem-se na frigideira em manteiga. Junte-se então um pouco de caldo, echalotas, hervas finas, sal e pimenta. Deixe-se levantar algumas fervuras, colloquem-se as costelletas n'um prato, cerquem-se de pepininhos de conserva cortados em filetes, e deite-se o môlho por cima com um golpe de vinagre.

Costelletas de carneiro salteadas. — Tirem-se a pelle e os ossos ás costelletas, excepto o da costella; arredondem-se do lado do lombo, faça-se de modo que se possa pegar no osso sem tocar na carne, e passem-se na frigideira, temperando-as, e deitando-lhes por cima manteiga derretida.

Quando estiverem para se servir, colloque-se a frigideira sobre o fogo brando, tendo o cuidado de voltar as costelletas. Deixem-se passar durante sete ou oito minutos a fogo vivo, tirem-se do lume, e sirvam-se quentes com meia geléa.

Costelletas de carneiro á jardineira. — Derreta-se um pouco de manteiga n'uma frigideira, e deitem-se n'ellas as costelletas; junte-se sal e pimenta, e molhem-se com caldo. Quando estiverem passadas de um lado, voltem-se do outro. Colloquem-se no prato em fórma de corôa, reguem-se com o seu succo, e deite-se no meio uma *guarnição á jardineira*.

Perna de carneiro em agua. *Observação geral.*— Para comer uma boa perna de carneiro, deve-se escolher de tamanho regular, gorda, mais curta do que comprida, e deixal-a mortificar alguns dias, mais ou menos, conforme a estação.

Córem-se n'uma caçarola algumas tiras de toucinho do peito, e tire-se depois de ter deixado no fundo a gordura, que derreteu. Ponha-se a perna de carneiro n'essa gordura, depois de lhe haver quebrado o osso, e faça-se tomar côr. Juntem-se então um ou dois copos de agua, uma capella de cheiros, um dente de alho, algumas cebolas e cenouras, sal e pimenta; torne a deitar-se o toucinho, e deixe-se cozer lentamente durante cinco a seis horas. Desengordure-se antes de servir, e se o mólho estiver muito delgado, deite-se uma pitada de fécula para o engrossar.

Algumas pessoas juntam-lhe cogumellos e olhos de alcachofras.

Póde servir-se tambem sobre uma guarnição de legumes.

É uma entrada sadia, restaurante e delicada, que se serve nas melhores mesas.

Perna de carneiro á moda.— Lardeie-se com toucinho grosso, e coza-se n'uma vasilha bem tapada, a fogo lento, por espaço de sete a oito horas.

Sirva-se na mesma substancia que largou, acrescentando o que se quizer, por guarnição. É nutritiva e sadia.

Perna de carneiro guisada.— Tirem-se os ossos á perna sem rasgar a carne, deixe-se o côto, mas corte-se a extremidade. Lardeie-se o interior da perna com toucinho gordo, e amarre-se solidamen e

dando-lhe uma boa fórma. Deite-se então n'uma vasilha com cenouras, cebolas, capella de cheiros, sal e pimenta; juntem-se os ossos que se tiraram, e restos ou crêscimos de carne, tiras e couro de toucinho. Molhe-se com um bom caldo ou agua, e outro tanto vinho branco, que póde ser substituído por uma colhér de aguardente. Quando estiver a ponto de ferver, cubra-se o fogo, tape-se a vasilha e deixe-se cozer brandamente durante seis horas pelo menos.

Quando estiver cozida, desengordure-se a substancia, passe-se pela peneira, e reduza-se antes de a deitar sobre a perna do carneiro.

Perna de carneiro na sua propria substancia.— Depois de preparada como na receita antecedente, córe-se n'uma caçarola com manteiga até que tenha por igual uma boa côr. Deite-se então sal, especia-rias, capella de cheiros, algumas cebolas grandes, e deixe-se cozer por espaço de quatro ou cinco horas. Sirva-se na sua propria substancia sobre um puré de legumes, sobre feijões, ou com uma guar- nição de batatas.

Perna de carneiro á infanta. — Lardeie-se com toucinho grosso temperado, marine-se uma noite inteira em azeite com sal, pimenta eervas finas; deite-se n'uma caçarola com pequenos chouriços e cebolas pequenas, molhe-se com meia garrafa de vinho da Madeira ou vinho branco, e deixe-se cozer a fogo lento durante quatro ou cinco horas, con- servando a caçarola sempre tapada.

Haja cuidado em que coza igualmente, e sirva- se na sua substancia, misturando o sumo de duas laranjas.

Perna de carneiro á bordaleza. — Supprimam-se os ossos, á excepção do côto, lardeie-se com dez ou doze dentes de alho e outras tantas anchovas cortadas em filetes.

Ponha-se no espeto; e quando estiver cozida, sirva-se sobre um guisado de alho.

O guisado de alho prepara-se do seguinte modo: Entezem-se em muitas fervuras cerca de 500 grammas de alhos. Completa a cocção, escorram-se os alhos, deitem-se n'uma caçarola com cinco colhéres de mólho hespanhol reduzido, ou um bom copo de caldo, um bocado de manteiga e uma pouca de substancia. Reduza-se tudo, e sirva-se de roda da perna de carneiro.

Quarto de carneiro de fricandó. — Prepare-se e lardeie-se com toucinho fino, um quarto de carneiro. Deitem-se no fundo de uma caçarola as aparas da carne que se lhe tiraram, com alguns restos de carne de vacca ou de vitella, e ponha-se o quarto de carneiro em cima. Juntem-se cenouras, cebolas, capella de cheiros, sal e pimenta, e molhe-se com caldo. Coza-se a fogo vivo, em seguida a fogo lento durante quatro ou cinco horas, e encha-se de brazas vivas a tampa da caçarola para que tome côr.

Completa a cocção, sirva-se na sua substancia sobre um guisado de chicoria, ou sobre um puré de azedas.

Quarto de carneiro á la Bourguignonne. — Córe-se em manteiga n'uma caçarola até que esteja de boa côr; molhe-se em seguida com um copo de agua, e outro tanto vinho branco. Tempere-se com salsa, cebolinhas, alho, cravo da India, sal e pimenta, e

deixe-se cozer brandamente por espaço de cinco horas approximadamente. Quando estiver cozido desengordure-se o mólho, e reduza-se. Na occasião de servir, junte-se ao mólho, sem o tirar do lume, uma porção de manteiga do tamanho de um ovo, misturada com farinha e salsa picada para o ligar. Deite-se tambem um golpe de vinagre. Em seguida sirva-se o quarto de carneiro com o mólho por cima.

Quarto de carneiro à provençal. — Lardeie-se alternadamente com toucinho, anchovas, e pepininhos de conserva, e coza-se n'uma vasilha com lume por cima, com toucinho, aipo, cenouras e cebolas.

Junte-se, querendo, olhos de alcachofras e cogumellos, e sirva-se na sua propria substancia.

Podem misturar-se ainda outras guarnições, como for da vontade de cada um.

Trazeiro de carneiro estufado. — Pegue-se em metade de um *trazeiro* (vide a figura a pag. 167) de carneiro, que é a parte que vae desde a primeira costella até ás pernas, desosse-se e temperre-se bem interiormente com sal e pimenta: enrole-se de modo que forme um quadrilongo, e amarre-se bem. Em seguida, deitem-se n'uma caçarola tiras de toucinho, colloque-se em cima a peça de carne, juntando tres cenouras, quatro cebolas, dois cravos da India, uma folha de louro, um pouco de tomilho, um ramo de salsa e cebolinhas, e as aparas de carne que se tiverem tirado. Deite-se em cima uma baldeadeira de bom caldo, cubra-se tudo com uma roda de papel untado de manteiga, e coza-se entre dois fogos por espaço de oito horas. Na occasião de servir, escorra-se, desamarre-se e cubra-se a carne de geléa.

Póde servir-se sobre o que se quizer, como chicoria, espinafres, e puré de cardos ou de cogumellos.

Póde igualmente rodear-se de alfaces com um môlho por baixo, cebolas cobertas de geléa, ou á ingleza, isto é, em vez de a cobrir de geléa, deitar-lhe por cima pão ralado, e sirva-se sobre um môlho de substancia.

As pernas e espaduas do carneiro podem preparar-se de igual modo.

Além d'isso, o *trazeiro* de carneiro prepara-se como a perna.

Lombo de carneiro com feijões verdes.—Bata-se bem o lombo, córe-se na caçarola, e depois molhe-se com o caldo ou substancia. Tempere-se de sal, pimenta, capella de cheiros, e deixe-se cozer brandamente. Quando estiver quasi cozido, deitem-se os feijões verdes depois de terem sido entezados em agua a ferver salgada.

Depois de completamente cozido, sirva-se o lombo com os feijões de roda.

A espadua rechciada e o quarto podem preparar-se do mesmo modo.

Lombo de carneiro com couves.—Prepara-se do mesmo modo que o lombo de vitella com couves. O seu aroma é muito parecido com o da caça brava.

A perna e o quarto podem tambem preparar-se com couves. É um prato que agrada geralmente.

Em roda do lombo podem collocar-se algumas tiras de presnuto.

Lombo de carneiro á moda de cabrito mondez.—Antes de cozinhar-se, deve ter sido mortificado.

Lardeie-se com toucinho, como o fricandó; marine-se durante tres a quatro horas em vinagre com ramos de salsa, especiarias, cebolas em rodas e um ramo de tomilho. Escorrã-se e passa-se na grelha, se a peça não for muito grande, e n'este caso no espeto. Sirva-se á parte com um mólho pimentado ou outro que se quizer.

As costelletas e a perna podem preparar-se do mesmo modo.

Lombo de carneiro á Villeroy. — Tirem-se com perfeição os lombos de carneiro mortificado; lardeiem-se com toucinho miudo, e mergulhem-se por espaço de meia hora em metade agua e metade vinagre, com sal, pimenta e louro. Quando se tirarem, ponham-se no espeto, e passem-se em fogo brando. Sirvam-se com mólho picante ou qualquer outro.

Lombo de carneiro á Perigueux. — Preparem-se os lombos como fica dito, e marinem-se em vinho da Madeira ou vinho branco com pequenas tubaras cortadas em rodas finas. Córem-se n'um caçarola, e cozam-se em bom caldo; junte-se substancia de vitella, e deixem-se apurar para que as tubaras dêem seu perfume aos lombos.

Devem servir-se n'um prato quente.

Espadua de carneiro. — Prepara-se como a perna, mas é menos delicada. Quando assada é muitas vezes dura.

Carneiro com nabos ou batatas. — Corte-se em bocadinhos uma porção do peito, costellas ou espadua de carneiro, e passem-se em manteiga. Reti-

rem-se e faça-se um embammata. Depois molhe-se com agua ou caldo. Torne-se a deitar a carne na caçarola, com sal, pimenta um dente de alho, capella de cheiros e dois cravos da India. Deixe-se cozer brandamente por espaço de duas a tres horas. Junta-se então nabos previamente córados em manteiga na frigideira, e deixe-se cozer tudo por espaço de uma hora. Antes de servir desengordure-se, Os nabos podem substituir-se por batatas, e chama-se então **carneiro guisado com batatas**.

Tambem se podem empregar ao mesmo tempo nabos, batatas e cenouras.

Observação. Se os nabos forem muito grandes, cortem-se em quartos e dê-se-lhes um feitio bonito.

Se se deitarem batatas, não se esmaguem, mexendo, porque devem servir-se inteiras sempre que seja possivel.

Peito de carneiro com mólho e pão grelhado.—Coza-se primeiro na panella, e grelhe-se depois coberto de pão ralado. Para o fazer tomar boa côr, póde collocar-se debaixo de um forno de campanha.

Peito de carneiro á portugueza.—Depois de cozido na panella, como fica dito, tire-se-lhe a pelle e a gordura superflua, e molhe-se em manteiga derretida. Envolve-se em miolo de pão ralado, e salpique-se antes com um pouco de sal fino e pimenta: Grelhe-se e sirva-se com um mólho de pimenta, ou com substancia de cebolinhas ou mesmo de alho.

Peito de carneiro com feijão verde.—Depois de cozido o peito, como para o carneiro com nabos,

substituam-se estes por feijões verdes cozidos em agua. Desengordure-se e sirva-se com o feijão de roda. É um prato excellente.

A espadua, o lombo e as costelletas podem preparar-se do mesmo modo.

Perna de carneiro com cogumellos.—Desosse-se uma perna de carneiro, e lardeie-se á vontade com cebolinhas e anchovas, e asse-se devidamente. Faça-se um mólho com a sua substancia, juntando cogumellos, alcaparras, miolo de pão e especies, o sirva-se, regando-a com este mólho.

Rins de carneiro e espetados.—Mergulhem-se os rins em agua fria por espaço de cinco minutos; cortem-se um pouco em sentido inverso do nervo, tire-se a pelle que os cobre, e acabe-se de cortar, de modo que se não separem as duas metades. Espetem-se n'um pau, de modo que as duas metades não possam unir, salpiquem-se com sal e pimenta, reguem-se com um pouco de azeite e ponham-se na grelha, expondo ao fogo a parte cortada. Quando estiverem passados de um lado, voltem-se, mas só uma vez. Estando na devida conta, tire-se o pau que os atravessa, e sirvam-se n'um prato bem quente, deitando em cada rim um mólho *à la maître d'hôtel*, frio.

Se não se mettessem em agua fria, não se lhes tiraria a pelle com facilidade. Quando os rins estiverem devidamente passados, e não resequidos, devem conter no centro uma pequena porção de substancia muito succulenta.

Rins de carneiro com champagne.—Ponham-se os rins durante cinco minutos em agua fria, cor-

tem-se ao meio, tirem-se-lhes a pelle e os nervos, limpem-se, passem-se em agua a ferver salgada, e ponham-se a escorrer. Deitem-se depois n'uma frigideira ou salteadeira com um bocado de manteiga, e salteiem-se a fogo vivo durante cinco a seis minutos para que não percam a sua substancia. Tirem-se do fogo, junte-se uma colher pequena de farinha, mexendo sempre, cebolinhas e salsa picada, sal, pimenta, e depois um copo de bom champagne para completar a cocção. Tirem-se do fogo sem os deixar ferver, o que os endureceria, e antes de servir junte-se uma porção de manteiga fresca do tamanho de uma noz, e summo de limão.

O *vinho de champagne* não é absolutamente necessario, pois que os rins são da mesma fôrma excellentes com vinho branco. Podem juntar-se cogumellos córados em manteiga.

Se, antes de servir, o môlho parecer muito abundante, tirem-se os rins e apure-se aquelle até ficar na devida conta. Tornem a deitar-se os rins sem os levar ao lume e acrescente-se manteiga fresca com summo de limão.

Linguas de carneiro. *Preparação.*—Entezem-se e tire-se-lhes o sangue coalhado, branqueiem-se, refresquem-se, escorram-se, limpem-se e tire-se a pelle dura que as envolve.

Linguas de carneiro de caldeirada.—Preparem-se e cozam-se as linguas; abram-se ao meio sem separar as duas metades; deitem-se n'uma caçarola com cebolas cortadas em quatro, cogumellos cortados em dois, caldo, vinho branco, sal e pimenta em grão. Faça-se ferver até que as cebolas estejam cozidas, tirem-se do fogo, reduza-se o môlho,

desfaça-se n'elle uma anchova picada e uma porção de alcaparras inteiras. Colloquem-se as linguas no prato com côdeas de pão fritas, as cebolas e os cogumellos de roda, e regue-se tudo com a substancia que ficou da cocção, passada pela peneira.

Linguas de carneiro com geléa. — Piquem-se as linguas com toucinho miudo para as cozer em caldo com uma pouca de vitella. Quando estiverem cozidas tirem-se do lume, reduza-se o caldo a geléa bem loura, com a qual se cobrirão as linguas no prato que hão de servir.

Linguas de carneiro ao gratin ou com pão ralado. — Cozam-se as linguas e tire-se-lhes a pelle. Cubra-se um prato com um recheio qualquer da espessura de uma moeda de 500 réis; colloquem-se em cima as linguas, cubram-se com tiras de toucinho, ou um papel dobrado untado de manteiga. Ponha-se o prato sobre cinzas quentes, debaixo de um forno de campanha, até que o recheio fique pegado no fundo. Formado o *gratin*, desengordure-se e sirvam-se as linguas com um mólho de tomate ou qualquer outro que se queira.

Linguas de carneiro com queijo parmezão. — Cozam-se as linguas com um pouco de sal, e deixem-se arrefecer.

Deite-se n'um prato mólho hespanhol, polvilhe-se com queijo parmezão ralado, e colloquem-se as linguas n'um prato. Reguem-se com o mólho hespanhol, cubram-se com queijo parmezão ralado e miolo de pão, e deite-se em cima uma pouca de manteiga derretida. Deixe-se abeberar tudo debaixo de um

forno de campanha, entre dois lumes, faça-se tomar côr, e sirva-sc.

Linguas de carneiro estufadas.—Depois de branqueadas, piquem-se e guarneçam-se com toucinho; juntem-se cenouras, cebolas, uma capella de cheiros, sal, pimenta e caldo, e ponham-se a cozer a fogo brando. Quando a cocção estiver completa, tirem-se as linguas, desengordure-se o môlho, passe-se pela peneira, reduza-se, e, antes de servir, juntem-se pepinos de conserva e alcaparras.

Linguas de carneiro em papelotes.—Preparem-se exactamente como as costelletas de vitella, depois de branqueadas e cozidas pelo processo de estufa.

Linguas de carneiro com puré.—Preparadas e cozidas como fica dito, passem-se pela grelha, e sirvam-se sobre toda a especie de puré de legumes, secco ou verdes, que se molham com a substancia da cocção ou sobre môlho de tomate.

Rabos de carneiro estufados.—Limpem-se bem e branqueiem-se; em seguida deitem-se n'uma caçarola algumas tiras finas de toucinho, ou aparas de presunto, sal, pimenta, estragão eervas finas, em ramo atado. Juntem-se pequenos nabos ou cenouras, á vontade: depois colloquem-se em cima os nabos, molhe-se com agua ou com caldo e um copo de bom vinho branco, e deixem-se cozer a fogo lento por espaço de quatro a cinco horas. Estando a cocção em ponto conveniente, desengordure-se o môlho, passe-se pela peneira, e, querendo, reduza-se a boa consistencia, ponham-se os nabos n'um

prato, os legumes de roda, e deite-se o mólho por cima.

Este prato deve servir-se muito quente.

Os rabos de carneiro podem servir-se de differente modo, isto é, cozidos na panella ou n'uma sopa de couves; depois, postos na grelha, panados ou não panados, e servidos com manteiga e salsa sobre um puré qualquer, ou finalmente sobre azeidas, chicorea ou um mólho de tomate.

É uma iguaria delicada e agradável.

Rabos de carneiro frito. — Branqueiem-se e cozam-se na panella; quando estiverem frios, passem-se por claras de ovo batidas; depois envolvam-se em miolo de pão esfarelado. Deixem-se seccar e repassem-se tres vezes seguidas, para que formem uma bella crosta. Em seguida frijam-se, e sirvam-se bem quentes, com uma guarnição de salsa frita.

O *Baron Brisse* indica, para os panar, uma mistura de partes iguaes de miolo de pão e de queijo parmezão, o que com effeito é excellento.

Mãosinhas de carneiro de fricassé. — Depois de escaldadas e branqueadas, tirem-se-lhes os ossos grandes, e o pequeno tufo de pello que se acha entre as duas unhas, e cozam-se por espaço de sete a oito horas, até que os ossos se despeguem.

Quando estiverem cozidas, tirem-se, escorram-se, ponham-se n'uma caçarola com um bocado bom de manteiga e uma colher de farinha, cogumellos, cebolinhas, sal, pimenta, salsa picada, uma pouca de noz moscada, ou dois cravos da India. Salteie-se bem tudo, molhe-se com caldo ou agua, e deixe-se apurar em fogo brando trinta minutos.

Na ocasião de servir, ligue-se o môlho com muitas gemmas de ovo, junte-se um golpe de vinagre, e sirva-se bem quente.

Mãosinhas de carneiro com queijo.—Preparem-se como se fossem de fricassé, menos a ligação, e cortem-se em duas. Arranje-se um prato que vá ao fogo, cubra-se-lhe o fundo com uma camada de queijo, metade gruyère e metade parmezão, e um pouco de manteiga sobre esta primeira camada de queijo.

Colloque-se em cima uma camada de mãosinhas, uma outra de queijo, e outra ainda de mãosinhas. Deve terminar por uma camada de queijo, que se cobrirá com uma côdea de pão.

Ponha-se o prato no lume, com um forno de campanha por cima, deixe-se tomar côr, e sirva-se sem mudar de prato.

Mãosinhas de carneiro ao gratin.—Preparem-se como de fricassé; quando estiverem cozidas e desossadas, derreta-se um pouco de manteiga n'uma torteira; pique-se salsa, cebolinhas, alguns cogumellos, duas ou tres cebolas pequenas, queijo ralado, misture-se tudo com miolo de pão esfarelado, um pouco de sal, pimenta e noz moscada. Com esta mistura forme-se uma camada no fundo da torteira, colloquem-se sobre ella as mãosinhas, cubram-se com a mesma mistura, e molhem-se com um pouco de caldo.

Coza-se tudo em fogo brando por espaço de meia hora approximadamente, depois tape-se a torteira e ponha-se logo em cima.

Deixe-se tomar uma côr boa, e sirva-se na torteira.

Mãosinhas de carneiro fritas.—Depois de cozidas e desossadas, como fica dito, mergulhem-se por espaço de uma hora, em uma marinada quente feita com sal, pimenta, alho, vinagre, pouco caldo, manteiga misturada com farinha, louro e cravo da India. Deixem-se arrefecer. Quando se quizer frigar, mergulhem-se em um ovo batido, polvilhem-se com miolo de pão, deitem-se na fritura, e sirvam-se com uma guarnição de salsa frita.

Mãosinhas do carneiro com molho de tomates.—Quando estiverem cozidas e promptas para serem temperadas, salteiem-se em manteiga misturada com farinha, sal e pimenta, e sirvam-se sobre molho de tomates.

Mãosinhas de carneiro em ravigotte. (*Ravigotte*, vide *Dicc.*).—Preparem-se e cozam-se em molho branco, salteiem-se n'uma ravigotte fria e crua, ponham-se no prato, e sirvam-se.

Mãosinhas de carneiro com molho Robert.—Depois de preparadas e cozidas, como as de fricassé, deite-se na caçarola cebolas cortadas em filetes, boa manteiga, caldo, sal e pimenta. Deitem-se as mãosinhas e deixe-se apurar. Quando estiverem cozidas e reduzidas a ponto conveniente, junte-se mostarda de Dijon, um golpe de vinagre, e sirvam-se.

Miols de carneiro.—Preparem-se e temperem-se como os miols de vacca e de vitella. Para os branquear basta deixal-os alguns minutos em agua a ferver. Convem deixal-os inteiros, excepto quando tiverem de ser fritos.

CARNEIRO ASSADO E RESTOS

(Vide *Modo de fazer bem os assados*)

Perna de carneiro estufada. — Corte-se o osso da perna muito rente, tire-se e de diante, tendo o cuidado de não rasgar a pelle. Ponha-se na estufa, com os ossos partidos, um copo de caldo ou de agua, seis cebolas, quatro cenouras, uma boa capella de cheiros, dois ou tres cravos da India, muito pouco sal e uma pitada de pimenta. Quando começar a cozer abrande-se o lume, e deixe-se durante quatro horas, com fogo por cima tambem. Tome-se uma colhér grande do seu cozimento e reduza-se á parte em uma pequena caçarola. Faça-se um mólho como segue, juntando-lhe o resto do cozimento, depois de panado e desengordurado, e ligue-se com um pouco de manteiga e sumo de limão.

Mólho. Ponha-se n'uma caçarola um copo de vinagre com uma echalota cortada em boeados, cinco ou seis folhas de louro, tomilho em proporção, salsa, dois cravos da India, sal e pimenta bastante. Deixe-se ferver até o vinagre estar reduzido a metade. Junte-se então $\frac{1}{2}$ litro de caldo, e deixe-se ferver. Faça-se córar manteiga com farinha n'uma outra caçarola, molhe-se a pouco e pouco com o conteúdo de outra, que se terá passado. Mexa-se bem e deixe-se ferver durante vinte minutos.

Perna de carneiro assada. — Para comer uma boa perna de carneiro assada, é preciso escolhel-a dois ou tres dias antes de a cozer (mais ou menos segundo a estação), que tenha uma côr vermelha escura, batel-a para a entenrecer, e metter uns dentes

de alhos no côto. Em seguida põe-se no espeto e expõe-se a um fogo vivo. É preciso viral-a repetidas vezes, regando-a com a sua propria substancia. Para que fique passada, basta hora e meia, quando a perna tenha o peso 2,5 a 3 kilogrammas.

Perna de carneiro marinada e assada.—Preparada a perna, lardeie-se e marine-se durante um ou dois dias, conforme a estação, em uma marinada composta de vinagre, cebolas, alho, salsa, tomilho, sal e pimenta. Antes, de a assar, esfregue-se com um pouco de azeite, e ponha-se no espeto durante hora e meia, tendo o cuidado de a voltar a miudo, e de a regar com a sua substancia e com a marinada.

Lombo de carneiro assado.—Antes de se pôr no espeto, bate-se, e dá-se-lhe um golpe entre cada uma das juntas.

Espadua de carneiro assado.—Pique-se com alguns ramos de salsa e dentes de alho, e ponha-se no espeto, regando-a com cuidado.

Bocados de perna de carneiro assado.—Corte-se em tiras o resto de uma perna de carneiro assado. Faça-se um embammata, que se molhará com um pouco de caldo; junte-se sal, pimenta, um pouco de vinagre, uma ou duas cebolas inteiras, e deixe reduzir-se lentamente o mólho. Ponham-se então as tiras de carne na caçarola com um bocado de manteiga, e deixe-se apurar durante dez minutos.

Póde substituir-se o vinagre por pepinos de conserva, cortados em rodas, ou salsa picada, que se porá na occasião de servir, tirando-se as cebolas.

CORDEIRO E CABRITO PARA ENTRADAS

O cordeiro é bom desde o Natal até o mez de abril. O de dois mezes e meio é o melhor. Os miolos, pés, orelhas, linguas, costelletas, etc.; preparam-se do mesmo modo que essas partes do carneiro, mas mais vulgarmente no espeto ou nas grelhas.

Cordeiro á la mode.—Escolha-se um bom quarto dianteiro, separe-se a espadua e asse-se no espeto; separem-se as seis costelletas; coza-se o peito em estufa e deixe-se arrefecer em seguida. Corte-se em seis bocados que se tálharão em fôrma de costelletas; cubram-se com pão ralado, e grelhem-se. Salteiem-se as costelletas n'uma salteadeira, ponham-se n'um prato com bocados de pão fritos e os bocados de peito grelhados. De intervallo em intervallo ponham-se aparas da espadua e alguns cogumellos em mólho branco, e deite-se esse mólho no meio do prato.

Pá de carneiro com trufas.—Tirem-se-lhe primeiramente os ossos, e lardeie-se pela parte interior com trufas cortadas em bocadinhos; tempere-se e dê-se-lhe figura redonda. Lardeie-se por cima com toucinho fino; ponha-se depois n'uma certã a fogo lento com seu conveniente tempero, e sirva-se com seu mesmo cozimento reduzido.

Galantine de cordeiro.—Tirem-se os ossos a um cordeiro, escolha-se uma porção da carne da perna, igual quantidade de banha de porco, e do trazeiro da vitolla, miolo de pão molhado em leite e escor-

rido. Pique-se e misture-se tudo, juntamente dois ovos, sal, pimenta e especies, e termine-se a operação como para a galantine de vitella. A cocção exige approximadamente duas horas.

Peito de cordeiro em blanquette. — Prepare-se do mesmo modo que o fricassé de frango. (Vide *Fricassé de frango.*)

Peito de cordeiro á marechale. — Prepara-se como o cordeiro á la mode, e serve-se sobre boa substancia.

Peito de cordeiro em carbonada. — Depois de preparado como o precedente, corta-se em costellets sem pão ralado, conserva-se quente sobre um molho em geléa, e serve-se com uma guarnição de chicorea, azedas, espinafres, tomates, etc.

Peito de cordeiro á milaneza. — Estufa-se inteiro, cobre-se de geléa, e serve-se sobre macaroni.

Costellets de cordeiro. — Preparam-se como as costellets de carneiro.

É um prato excellente.

Peito de cordeiro com pontas de espargos. — Prepara-se como o peito em carbonada e no meio põe-se espargos com ervilhas.

Espadua de cordeiro em geléa. — E preciso tirar-lhe os ossos, pical-a pela parte superior, enchel-a com um recheio fino, coser as bordas da abertura, e dar-lhe a fórma que se quizer. Em seguida coza-se n'uma vasilha com pouco caldo, e

quando estiver devidamente cozida, sirva-se na sua propria substancia, ou no mólho que se quizer. Póde tambem fazer-se de fricandó, e cobril-a com a geleá que ficar no fundo da vasilha. Póde tambem servir-se a espadua de cordeiro com diversas guardanições, taes como chicorias, azedas, espinafres, tomates, etc., mas n'esse caso suprime-se o rechcio.

Cabeça de cordeiro. — É uma entrada de phantasia, grosseira, pouco nutritiva, e que se póde preparar como a cabeça de vitella, ao natural, recheiada comervas; mas o mais vulgar, nas casas modestas, é cozinhal-a com outros miudos, taes como o figado, o coração, o bofe e os pés.

Miudos de cordeiro á moda burgueza. — Tirem-se os dois queixos, e corte-se a extremidade do focinho.

Lave-se o resto em agua, juntamente com os outros miudos; branqueiem-se em agua a ferver, e cozam-se em caldo. Junte-se toucinho do peito cortado em bocados pequenos, uma capella de cheiros com tomilho e louro (póde supprimir-se o louro no caso de incomodar o seu aroma). Completa a cocção, faça-se um mólho composto de caldo, salsa, cebolinhas e estragão picados; junte-se uma colhér de vinagre, um pouco de azeite, sal, pimenta e noz moscada ralada, e aqueça-se o todo brandamente sem deixar ferver.

Escorra-se então a cabeça e os outros miudos, colloque-se tudo sobre um prato, com a cabeça no meio e os miudos e o toucinho de roda, e depois de ter passado o mólho, sirva-se n'uma molheira.

Mãos, linguas, e rabos de cordeiro ao gratin. — Coza-se em estufa uma duzia de mãos de cordeiro

e dezoito ou vinte cebolas brancas pequenas. Faça-se um pequeno gratin com miolo de pão, um pouco de queijo de Gruyère ralado, um bocadinho de manteiga e tres gemmas de ovo. Misture-se tudo junto, e deite-se no fundo do prato que ha de servir. Ponha-se esse prato sobre cinzas quentes para que coza e adhira um pouco o gratin. Colloquem-se em cima as mãos de cordeiro, entremeiadas com cebolas pequênas, deixe-se apurar um pouco sobre o lume, escorra-se a gordura, e deite-se por cima um môlho de substancia de vitella.

As mãos de cordeiro preparam-se de todos os modos indicados para as mãosinhas de carneiro, e são muito preferiveis a estas. A sua cocção exige tres ou quatro horas.

CORDEIRO ASSADO E RESTOS

(Vide *Modo de fazer bem os assados*)

Quarto de cordeiro assado e com pão ralado.— Escolha-se um quarto dianteiro, porque é mais delicado que o trazeiro, lardeie-se com toucinho miudo pelo lado da pelle, e pelo outro lado espalhe-se muito miolo de pão. Cubra-se com papel untado em manteiga, e ponha-se no espeto a um fogo moderado.

Quando estiver quasi terminada a cocção, retire-se do lume, tire-se o papel, deite-se de novo miolo de pão no lado não lardeado, e polvilhe-se d'esse mesmo lado com sal e salsa picada miudamente. Exponha-se em seguida o quarto de carneiro a um bom fogo para lhe fazer tomar côr, e sirva-se na sua substancia com um fio de agraço, vinagre ou summo de limão.

Quarto de cordeiro assado sem pão ralado.—Cubra-se o quarto de cordeiro com tiras de toucinho, desde a espadua até á extremidade do peito; passe-se entre as costellas e a espadua uma grande enfiada, cujas extremidades devem ir prender no espeto. Depois de bem passado ponha-se o quarto do cordeiro no prato. Em seguida levante-se levemente a espadua do lado do peito. introduza-se por essa abertura, entre a espadua e as costellas, um môlho à maître d'hôtel frio, composto de manteiga, farinha, salsa e cebolinhas picadas, sal e pimenta.

Quatro trazeiro de cordeiro no espeto.—Escolha-se um quarto trazeiro do cordeiro, e mortifique-se mais ou menos tempo, segundo a estação.

Cubra-se com um papel untado de manteiga, e passe-se no espeto como fica dito. Dez minutos antes de o tirar do espeto, tire-se o papel untado para lhe fazer tomar boa côr, e depois de collocado n'um prato deite-se por baixo uma substancia, á qual se juntará uma pouca de manteiga fresca, sumo de limão e uma pitada de pimenta fina.

Póde-se servir tambem este assado guarnecido de batatas fritas, espinafres, chicoria de môlho, ervilhas á franceza, ou então com um puré qualquer, e n'esse caso o assado tomará o nome de guarnição.

Restos de carneiro assado.—Preparem-se como os de vitella.

O PORCO

A carne de porco, nem muito novo nem muito velho, é a melhor para a saúde. É saborosa mas difficil de digerir, e propria unicamente para as pessoas que fazem muito exercicio, ou são dotadas de um excellente estomago. Em todo o caso será prudente comel-a poucas vezes.

Esta recommendação é feita aos habitantes das cidades que trabalham pouco ou nada. Em seguida damos outra que se dirige aos operarios das cidades ou habitantes dos campos.

«É prudente a abstenção da carne de porco, durante o verão, e juntar-lhe nas outras estações, alimentos mais leves. A carne de porco e as suas preparações são saudáveis para reparar as forças depois de uma longa caminhada ou de trabalhos custosos; mas para os estomagos fracos ou preguiçosos, é essencial a abstenção d'esse alimento. É succulento ou reparador para a gente nova, e para os homens que se entregam aos exercicios das artes mechanicas. Os habitantes do campo encontram n'elle uma alimentação sadia e economica.»

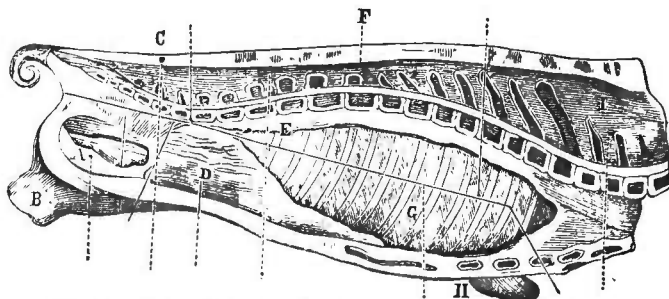
A carne de porco para considerar-se boa deve ser rija e avermelhada; não convem, pois, utilizar a semeada de glandulas brancas ou côr de rosa.

O LEITÃO

A carne do leitão é viscosa, relaxa o estomago, e embota as faculdades digestivas. Deve-se fazer d'ella um uso moderado. O leitão só é bom assado e comido quente; a pelle deve estalar, e torna-se então uma iguaria muito delicada. Deve escolher-se gordo e pequeno.

DIVISÃO DO PORCO

G. Interior



A. Presunto — B. Pernil — C. *Samori* — D. Banha — E. Filete — F. Lombo — G. Peito — H. Espadua — I. Pescoço.

Porco para entrada e hors d'œuvre (vide *Hors-d'œuvre de salchicharia*).

Costelletas de porco frescas grelhadas. — Preparem-se e batam-se no cepo; depois cubram-se com miolo de pão misturado comervas finas picadas miudamente, pimenta, sal e especiarias: unte-se em seguida uma folha de papel com manteiga ou banha, embrulhem-se n'ella as costelletas e passem-se na pingadeira ou na grelha. A cocção exige vinte a trinta minutos segundo a espessura das costelletas. Assim preparadas podem-se servir com mólho Robert, mólho de pepininhos de conserva ou mólho de tomates.

O primeiro é o que mais convem, em consequência da mostarda que entra na sua composição, e que facilita a digestão d'esta carne.

Póde dispensar-se o miolo de pão; mas n'esse caso é inutil envolvê-las em papel untado com manteiga.

Costelletas de porco fresco, na frigideira. — Ponham-se n'uma frigideira com uma pouca de banha em fogo igual, e córem-se bem de ambos os lados. Temperem-se de sal e pimenta, e deixem-se cozer brandamente durante vinte a trinta minutos.

Sirvam-se com a sua propria substancia, um golpe de vinagre e alguns pepininhos de conserva cortados em rodas.

Costelletas de porco fresco á milaneza. — Preparem-se e sirvam-se como as costelletas de vitella á milaneza.

Lombos de porco com mólho picantê. — Tirem-se com cuidado os pequenos lombos de diante, cor-

tem-se como os lomboes de carneiro, batam-se no cepo para os achatar, córem-se em uma pouca de manteiga derretida, e quando estiverem levemente grelhados dos dois lados, deite-se-lhes um copo de bom caldo, meio copo de vinho branco, sal, pimenta, especies finas e duas folhas de louro.

Deixem-se ferver a fogo lento n'uma caçarola tapada, e quando estiverem cozidos, sirvam-se com um môlho picante.

Fricassé de porco fresco. — Quando houver um resto de porco assado, póde-se cortar em fatias delgadas, e temperal-o como o fricassé de vitella e de carneiro, tendo o cuidado de acrescentar mais algum tempero e dois ramos de salsa. Ficará mais sadio e de uma digestão menos laboriosa.

Orelhas de porco com puré de legumes. — Chamusquem-se cuidadosamente até que desapareça o pello todo, e escaldem-se com agua a ferver. Cozam-se em agua, com lentilhas, feijões ou ervilhas verdes, algumas cebolas e cenouras, sal, pimenta e uma capella. Depois de bem cozidas sirvam-se sobre o puré de legumes com os quaes foram cozidas. Podem tambem cozer-se n'uma vasilhá, e servirem-se sobre um môlho de tomates.

Orelhas de porco estufadas. — Cubra-se o fundo de uma vasilha com tiras de toucinho; junte-se cebolas, cenouras e uma capella; molhe-se com caldo e deixe-se cozer convenientemente. Sirva-se com o môlho ou puré que se quizer.

! De qualquer modo que se cozinhem é indispensavel esta preparaçãõ preliminar.

Orelhas de porco á lyoneza. — Estufem-se, correm-se em filetes, deitem-se n'um môlho feito com cebolas esmigalhadas e passadas em manfeiga Junte-se farinha, molhe-se com caldo e reduza-se.

Na occasião de servir, deite-se summo de limão, e ponham-se no prato com uma guarnição de bocados de pão fritos.

Orelhas de porco grelhadas. — Salguem-se ligeiramente em bom caldo com sal, pimenta, estragão, toucinho miudo e meio copo de vinho branco; logo que estejam cozidas, deixem-se arrefecer, golpeiem-se ao meio, untem-se levemente com a gordura que largaram, cubram-se com pão ralado, e deixem-se tomar côr sobre a grelha.

Orelhas de porco com manteiga. — Cozam-se em estufa, e deixem-se arrefecer. Mergulhem-se então em manteiga morna, salpiquem-se uma vez com miolo de pão, e uma outra com miolo de pão e ovo, e ponham-se debaixo de um forno de campanha para que tomem côr. Sirvam-se com môlho remoulade.

Orelhas de porco fritas. — Cozam-se em caldo, passem-se na frigideira, e depois frijam-se até tomarem boa côr. Sirvam-se com salsa frita de roda.

Orelhas de porco á veneziana. — Cozam-se em caldo com dois ramos de salsa ou de estragão: depois tirem-se e deixem-se arrefecer. Esfreguem-se com banha, cubram-se com miolo de pão e queijo parmezão ralado, e ponham-se a cozer no forno ou n'uma torteira.

Lombo de porco assado. — Haja cuidado, ao cortar-o, em deixar a espessura de um dedo de banha.

Retalhe-se esta e ponha-se o lombo no espeto. Bastam duas para o cozer. Serve para entrada ou assado com um molho picante quente, ou com qualquer outro que convenha. Para o assar na caçarola é necessario córal-o primeiro em manteiga, juntando algumas cebolas, e deixando-o estar por duas horas em um fogo moderado. Sirva-se com a sua propria substancia, ou um guisado de cebolas.

Rins de porco com Champagne. — Cortem-se os rins em fatias, passem-se na frigideira com manteiga, sal, pimenta, salsa, cebolinhas picadas, noz moscada ralada, e junte-se uma pitada de farinha.

Molhe-se tudo com Champagne ou vinho branco; mexam-se sem os deixar ferver, e sirvam-se os rins com o molho.

Rabo de porco com puré.—Deitem-se n uma vasilha com agua lentilhas, algumas cebolas e cenouras, e uma capella de cheiros. Tempere-se de sal em abundancia, e deixe-se cozer pelo menos duas horas. Reduzam-se as lentilhas a puré, e deitem-se sobre elle os rabos, depois de cortados todos do mesmo comprimento.

Fatias celestes de lombo de porco.—Asse-se um lombo perfeitamente e deixe-se esfriar; depois de frio apare-se-lhe alguma parte que se tiver queimado, e parta-se todo aos pedaços. Deite-se n'um gral de pedra com amendoas piladas, canella em pó, assucar clarificado, uma duzia de gemmas de ovos e duas claras; pise-se tudo muito bem até passar pelo passador com a ligeira pressão de uma colhér de pau; se não passar junte-se algumas colhéres de caldo.

Unte-se uma torteira com manteiga, e n'esta se arranjem fatias de pão fresco de meio dedo de grossura. Cubra-se cada uma d'ellas com a massa de lombo que poder levar, e metta-se no forno a cõr-rar. Em estando cõradas 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 consisteneia que passe no pas-sador 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 ovos batidas: um ou dois cravos da India ficam-lhe muito bom.

Leitão para entrada e assado.—O leitão come-se logo depois de morto; não é necessario mortifical-o para que fique tenro.

Leitão assado (*é o melhor modo de o comer*).— Ponha-se ao fogo uma vasilha grando e cheia de agua: quando estiver um pouco mais de morna, mergulhe-se n'ella o leitão, segurando-o pela cabeça, e agitando-o brandamente na agua até que esta adquira bastante calor e acção para que o pello do leitão comece a cair no fundo da vasilha. Tire-se então da agua, ponha-se sobre a mesa e esfregue-se vivamente ao revez do pello, com um panno grosso. Depois de tirado todo o pello, e bem limpo, tirem-se os intestinos, e dobrem-se-lhe as pernas, fixando-as n'um pequeno espeto. Guarneça-se o interior do corpo com um bom bocado de manteiga misturada comervas finas picadas miudamente. eebolas

com cravos da India, echalotas, sal, pimenta, cogumellos e o figado picado com toucinho; depois ponha-se no espeto a um fogo moderado. Quando a pelle começar a tostar, regue-se de vez em quando com um pouco de azeite, para que fique dourada e estale. Na occasião de servir faça-se com a ponta de uma faca uma incisão na pelle do peçoço, e levante-se para lhe conservar essa especie de côdea que constitue o principal merito do leitão.

Sirva-se muito quente com um mólho à maître d'hotel, ou mólho remoulade, á parte. Deve estar no espeto hora e meia até duas horas.

É uma entrada ou assado muito delicado, mas pesado e indigesto.

Leitão no espeto.—Depois de sangrado o leitão metta-se n'uma estufadeira cheia de agua fria e ponha-se ao lume. Quando as sedas se despegarem com facilidade, tirem-se, raspando com as costas de uma faca. Ponha-se o leitão de tempos a tempos em agua quente até conseguir pellar-o com perfeição.

Depois d'isto tirem-se os intestinos, lave-se e metta-se dentro uma capella de cheiros, alguma alfadega, pimenta e sal. Coza-se, dobrando-lhe as mãos, e levantando-lhe a cauda, ingerindo-a por entre a pelle. N'este estado deite-se em agua durante doze horas, se for possivel, Tire-se e enxugue-se com um panno e farinha; metta-se no espeto e exponha-se a um fogo brando. Molhe-se a todo o instante com azeite, untando-o com umas pennas. Aperte-se com o fogo no ultimo quarto de hora: são precisas duas horas para se assar com perfeição. Sirva-se ao tirar do espeto.

Para trincar um leitão começa-se cortando-lhe a cabeça, depois as duas espaduas, emfim as pernas. Tira-se a cauda em fôrma de lisonja: separa-se a espinha dorsal das costelletas, em todo o comprimento, e as costellas em bocados, divide-se a cabeça em duas metades: esta, a cauda, as pás e a ventrecha são os bocados mais delicados, assim como os couros. Os crescimos frios guisam-se de fricassé e os restos do fricassé podem ser fritos.

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 dados, duas folhas de louro, um bocado de banha, tres grãos de pimenta inteira, salsa e um ramo de alfadega. Depois de cosido com a agulha é muito bom mettê-lo em agua fria como se diz acima; mas depois de estar enxuto é bom untal-o com banha 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 ali 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 á roda em symetria, e é talvez melhor trincar-o na mesa do que na cozinha, pois se arrefecer já não tem o mesmo gosto.

Leitão recheiado ou galantine. — Depois de preparado o leitão como para assar, tirem-se-lhe os ossos á excepção da cabeça, dos pés e do rabo, que se deixarão inteiros.

Estenda-se sobre a pelle, encha-se o interior do corpo com um recheio feito do seguinte modo: uma

porção da sua carne, toucinho, figado de vitella, ou antes de leitão, dois ovos inteiros e duas gemmas, miolho de pão molhado em leite e bem escorrido. Tempere-se este recheio com sal, pimenta, noz moscada em pó, salva e mangericão picados; sobre estes temperos ponha-se presunto cortado em filetes, bocados de toucinho, tubaras, querendo, filetes de lingua de coelho, etc. Em seguida cosa-se a pelle, e dê-se ao leitão a sua primeira fôrma. Embrulhe-se depois em um panno lavado, no qual se tenham posto folhas de salva, louro, mangericão e algumas tiras de toucinho; deite-se n'uma vasilha com vinho branco e outro tanto caldo ¹; faça-se cozer a fogo lento durante tres horas, deixe-se uma hora na cocção, tire-se, comprima-se brandamente, deixe-se arrefecer, tire-se o panno, e ponha-se n'um prato com um guardanapo por cima.

Fricassé de leitão. — Com a carne do leitão assado faz-se um excellente fricassé, seguindo o mesmo processo como para o fricassé de vitella. Póde tambem preparar-se com môlho branco como o fricassé de frango. Finalmente prepara-se com crême doce, como o bacalhau de môlho branco.

SALCHICHARIA DE PORCO PARA ENTRADAS, ALMOÇOS E HORS D'ŒUVRE

Chouriços de porco. — Escolham-se as tripas mais carnudas, lavem-se e limpem-se com cuidado. Ponham-se de môlho durante doze horas no verão e

¹ Podem-se juntar cebolas, cenouras, salsa, echalotas, alho, cravo da Índia, tomilho e louro.

vinte e quatro no inverno, em agua fria que se renovar  duas ou tres vezes, escorram-se e limpem-se com muito cuidado. Ponham-se de parte as tripas que deym receber a carne, e cortem-se as outras em tiras. Pegue-se em seguida n'uma porão de ventre de porco, tire-se a gordura e corte-se tambem do comprimento dos chouriços. Marine-se tudo durante tres horas no verão e seis no inverno, n'uma vasilha com sal, pimenta, estragão, especiarias, echalotas e salsa picada; depois com uma agulha grossa e uma linha enfie-se alternadamente um bocado de tripa e um outro de ventre, até   quantidade necessaria para encher cada uma das tripas que se pozerem de parte para esse effeito, sem comtudo as encher muito. Terminada essa operao atem-se solidamente com um fio as duas extremidades do chouriço. Para os comer logo cozam-se durante quatro horas em fogo brando, n'uma vasilha com agua e outra tanta porão de leite. salsa, cebolas, cenouras, uma capella e tres cravos da India. Deixem-se arrefecer no proprio cozimento, escorram-se, piquem-se, ponham-se na grelha e sirvam-se quentes.

Podem tambem cozer-se n'uma torteira e servilos na sua propria substancia. Servem-se igualmente sobre um purê de ervilhas verdes, de lentilhas, ou de cebolas. Quando se comem s s, a mostarda   um condimento agradavel e necessario   sua digestão. Se se quizerem conservar, logo que estejam promptos deitem-se n'uma salgadeira, onde permanecerão quarenta e oito a setenta e duas horas; depois seccam-se e penduram-se em logar secco. Podem-se pôr de fumeiro na chaminé. Antes de os comer põem-se de m lho doze horas em agua fria, e cozem-se como fica dito.

As linguças preparam-se do mesmo modo, com a diferença de serem mais delgadas do que os chouriços. As linguças de Troyes são muito afamadas, e as portuguezas são igualmente deliciosas.

Linguças de Troyes. — Corte-se em filetes uma fressura e um ubere de vitella, remolhem-se e escorram-se bem; passem-se em manteiga com cogumellos, salsa e echalotas picadas juntamente, vinho branco, sal, pimenta e especiarias. Depois juntem-se seis gemmas de ovo, caldo e vinho branco em quantidades iguaes, coza-se em fogo moderado, mexendo de vagar, e sem deixar ferver.

Quando tudo estiver reduzido a metade, encham-se as tripas ¹, com auxilio de um funil de fazer chouriços, e amarrem-se.

Estas linguças comem-se do mesmo modo que os chouriços.

Linguças de vitella á moda de Rouen. — Escolham-se tripas de vitella um pouco grossas, lavem-se bem, cortem-se do tamanho que se quizer e amarrem-se uma das extremidades.

Tenha-se toucinho branqueado, ubere ou fressura de vitella, tudo branqueado e cortado em rodellas. Deite-se tudo n'uma caçarola á excepção das tripas; tempere-se com especies misturadas, uma folha de louro, sal, pimenta, echalotas picadas, um quarto de litro de creme; passe-se tudo sobre a fornalha, tire-se em seguida a caçarola e deitem-se-lhe quatro ou cinco gemmas de ovo e um pouco de

¹ Antes de encher as tripas, devem ter sido lavadas e postas de môlho algumas horas em vinagre aromatico, e atadas depois por um só lado.

miolo de pão. Quando tudo estiver bem ligado, encham-se as tripas com o auxilio de um funil, e amarrem-se em seguida.

Cozam-se como os chouriços de porco.

Para as servir, mergulhem-se n'uma pouca de banha, cubram-se com pão ralado, e grelhem-se a fogo lento.

Linguiça á portugueza. — Junte-se a carne magra que se tira de limpar as mantas ou bandas do porco, e dos ossos, corte-se em bocadinhos, salgue-se rasoavelmente, e deite-se em talha ou alguidar de barro. Junte-se-lhe pimento pisado, que é melhor do que a pimenta, bastantes alhos machucados, alguns cravinhos, e deite-se vinho branco até sobrenadar. N'este estado deixem-se estar as linguiças oito dias a curtir ou marinar, tendo o cuidado de as remexer todos os dias uma vez.

Passado o tempo indicado, deitem-se em tripas delgadas com o auxilio de um funil, cortem-se aquellas em pedaços de 30 centímetros; atem-se bem de um lado e do outro, aperte-se bem com os dedos a carne, pegando na extremidade da tripa, e correndo-a uma sobre a outra, quando possa ser. Por ultimo, atem-se rente da carne para que fique bem compacta, e pendurem-se logo ao fumo. As linguiças podem conservar-se todo o anno, e tambem se guardam em azeite como os salpicões.

Chouriços de sangue.—A primeira cousa que se deve fazer é misturar no sangue um pouço de vinagre, e mexer para impedir que coalhe. Em seguida lavem-se as tripas em muitas aguas mornas, virem-se do avesso, esfreguem-se e raspem-se até que a ultima agua fique completamente limpida.

Feito isto, piquem-se miudamente doze ou quinze cebolas, e cozam-se em 250 grammas de banha. Junte-se então 1 kilogramma de banha cortada aos bocados, 3 a 4 litros de sangue e a quarta parte de creme. Tempere-se com sal, pimenta, salsa e cebolinhas picadas miudamente e especiarias. Misture-se tudo e encham-se as tripas, que se terão cortado do tamanho que se quizer; não se encham demasiado para que não arrebentem na cocção; amarrem-se as duas extremidades das tripas; deitem-se em agua quasi a ferver por espaço de um quarto de hora. Para saber se estão cozidos, tire-se um com a escumadeira e pique-se; se não sair sangue é porque estão cozidos. Tirem-se então, enxuguem-se n'um panno, esfreguem-se com couro de toucinho para os tornar brilhantes, e deixem-se arrefecer. Quando se quizerem comer, piquem-se levemente e grelhem-se em fogo moderado ou cozam-se a secco n'uma saltadeira ou caçarola. Sirvam-se muito quentes com mostarda.

Chouriço branco.—Tomem-se doze ou quinze cebolas brancas, cortem-se em quartos pequenos, branqueiem-se em agua a ferver, e escorram-se. Em seguida cozam-se 250 grammas de banha.

Reduza-se leite com miolo de pão até á consistencia de papas espessas; pise-se e pique-se peitos de aves assadas, seis gemmas de ovo cruas, um bom copo de creme, sal, pimenta e especiarias, e misture-se tudo com as cebolas.

Encham-se com esta mistura as tripas bem lavadas, e cozam-se durante um quarto de hora em leite tralhado, sem as deixar ferver.

Para as comer piquem-se, ponham-se n'uma folha de papel untado com manteiga, e grelhem-se

em fogo brando, ou cozam-se a secco n'uma caçarola.

A gemma do ovo, cozendo, dá consistencia ao chouriço. Os peitos de ave podem ser substituidos por carne de vitella, de coelho, de perdiz, etc.

Póde-se tambem fazer chouriço branco de magro, substituindo os peitos de aves por peixe. e a banha por manteiga. A operação, porém é a mesma.

Toucinho gordo. — Tire-se a carne que cobre o gordo, esfregue-se-lhe e encorpore-se-lhe a superficie com sal fino, 500 grammas por 5 kilogrammas de toucinho, juntando-se no sal 30 grammas de nitro por 500 grammas. Ponha-se isto na despensa entre duas tábuas, e em cima d'estas algum peso. Ao cabo de um mez ponha-se ao ar n'um sitio fresco para que seque de todo.

Salpicões de laranja e de pimenta. — Partam-se lombos de porco em pedaços de 1 decimetro de comprimento; deitem-se n'um alguidar de barro não vidrado, e esprema-se sumo de laranja até que toda a carne fique muito bem coberta; junte-se algum pimento, o sal preciso e alguns cravos da India: tudo isto se faz da maneira seguinte. No fundo do alguidar deite-se um pouco de sal proporcionado á primeira camada de salpicões que lhe couberem. Sobre esta camada esprema-se laranja e depois de molhados polvilhem-se de pimento pisado, e deitem-se-lhe um ou dois cravos da India. Ponha-se logo sobre a primeira camada outra, repetindo a mesma operação depois de molhados; assim se vae fazendo até acamar os salpicões todos, e deite-se-lhe tanto sumo que fiquem mergulhados. Cubram-se com um panno e uma tábua, e deixem-se ficar tres dias em

local fresco. Passados estes tres dias ensaquem-se em tripas largas de porco, atem-se e pendurem-se dois a dois ao fumo.

Nota. Estes salpicões devem ser feitos no mez de dezembro, para o sumo da laranja não fermentar; são os mais delicados e gostosos que pôde haver. Depois de bem fumados conservam-se todo o anno; mas para comer de verão podem-se conservar em azeite.

Salpicões de pimenta.—Os salpicões de pimenta fazem-se a secco: deite-se no fundo do alguidar umas pedras de sal, e sobre estas a primeira camada de salpicões; sobre esta camada bastante pimenta em pó, e cousa de cinco ou seis cravinhos da India pisados. Em cima d'esta camada ponha-se outra, e deite-se-lhe sal, pimenta e cravo, como na de baixo; assim até acabarem. N'este estado abandonam-se tres dias, e passados elles ensacam-se como os antecedentes, e penduram-se ao fumo.

Mouras.—Junte-se as colladas, a coifa, todas as gorduras do interior e do sangradouro, que não possam ter melhor destino, e mesmo, querendo, o figado. Pique-se tudo isto com cebola e salsa, e deite-se n'um alguidar. Junte-se-lhe o sangue que fique por coalhar, e o que escorrer do porco pendurado depois de aberto; deite-se vinho branco na proporção de 7 decilitros para as entranhas de cada porco, e junte-se pimenta da India ou pimento, e uns vinte cravos da India pisados. Deixe-se estar vinte e quatro horas. Depois d'este tempo encham-se com esta massa as tripas (que já devem estar cortadas á medida e atadas de um lado), servindo-se de um funil

proprio denominado *trilha*, e atem-se do outro lado. Entezem-se as mouras em agua a ferver durante dois minutos, e exponham-se ao fumo.

Nota. As mouras não se conservam senão até ao fim do mez de fevereiro.

Murcellas.—As murcellas preparadas pelos salchicheiros são quasi todas indigestas.

Fazem-se com carne e banha de porco como os chouriços, mas são mais salgadas e levam mais tempero.

Ha cozinheiros bons que juntam ás murcellas carne de aves, de lebre, de faisão, tubaras, etc., conforme a phantasia. D'este modo são realmente mais sadias e delicadas.

Murcellas de lombo.—Para cada duas duzias de murcellas é preciso 500 grammas de lombo, pesado em crú, duas tijelas de pão ralado, 1 kilogramma de assucar e 250 grammas de amendoa pisada. Coza-se o lombo, e depois de enxuto pise-se no almofariz até ficar bem desfeito. Ponha-se o assucar em ponto brando, limpando-o e clarificando-o como se costuma; depois de estar em ponto deite-se dentro o lombo, o pão ralado, a amendoa e mais 750 grammas de assucar clarificado. Misture-se e remexa-se tudo muito bem fóra do lume; junte-se-lhe 500 grammas de banha, 30 grammas de canella em pó, cinco cravinhos da India pisados, e torne-se a remexer toda a massa até estar bem macia. Abafe-se um pouco, e depois enquanto ainda está com sufficiente calor encham-se as tripas pelo methodo ordinario. Depois de cheias entesem-se em agua a ferver, e ponham-se ao ar penduradas.

Algumas pessoas juntam gemmas de ovos na proporção de duas gemmas para cada murcella. Estas gemmas batem-se muito e juntam-se ao assucar em ponto antes de lhe deitar a massa.

Quando as murcellas têm ovos é necessario gastal-as em poucos dias: são mui delicadas e saborosas, mas não se conservam. Não levando os ovos podem conservar-se alguns mezes.

Murcellas de sangue. — Faça-se da mesma forma que as de lombo sem ovos, só com a differença de não ser necessario pisar o sangue depois de cozido: em vez de 500 grammas de lombo, tome-se 500 grammas de sangue cozido, e todas as mais cousas nas mesmas proporções. Devem levar algum sal.

Murcellas de familia. — Pique-se juntamente carne magra de porco, vitella, toucinho e muitas especies; deite-se este picado n'uma tripa de porco por meio de um funil. Amarre-se a tripa de distancia em distancia, segundo o comprimento que se quizer dar ás murcellas. Devem cozer-se antes de se comerem.

Murcellas á milaneza. — Pique-se juntamente carne de porco fresca e toucinho temperado com sal e pimenta; regue-se esse picado com vinho branco e sangue de porco; junte-se canella e cravo da India pisados juntamente. Preparem-se talhadas de toucinho bem salpicado de especies. Espalhem-se estas talhadas de toucinho pela mistura precedente, com a qual se enchem tripas de porco. Depois de cheias atem-se as tripas pelas duas extremidades, e cozam-se. Depois de cozidas, deixem-se secar ao fumo até que fiquem extremamente rijas e duras.

Para 6 kilogrammas de carne de porco, é necessario 1 kilogramma de toucinho, 300 grammas de sal, 50 grammas de pimenta, 2 litros de vinho branco e 1 litro de sangue de porco.

Salchichas á portugueza. — Picada a carne de uma perna ou lombos de porco, corte-se em dados outra tanta gordura; tempere-se de sal, pimenta, especies eervas finas; deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, e tudo bem misturado e marinado encham-se as tripas e ponham-se alguns dias ao fumo. Em estando enxutas, servem para o que melhor convier.

Salpicões de porco.—Pique-se muito bem 1 kilogramma de presunto magro e 250 grammas gordo, ponha-se doze horas em vinho, vinagre e um dente de alho pisado. Façam-se os salpicões em tripa de vacca do tamanho de salchichas, e tempere-se com boa pimenta e cardamomo; passem-se por agua quente, ponham-se a enxugar, fritem-se em manteiga e sirvam-se.

Queijo de cabeça de porco.—Desosse-se uma cabeça de porco bem limpa, tire-se toda a carne e o toucinho, sem cortar o couro, que se porá á parte. Corte-se a carne em filetes delgados, faça-se o mesmo ao toucinho, á lingua e ás orelhas. Tempere-se tudo com sal, pimenta, especies pisadas, tomilho e louro picados muidamente, e um punhado de cebolinhas. Embrulhe-se tudo n'um panno e coza-se durante seis horas pelo menos. Guarneça-se então uma caçarola ou fôrma com o couro de toucinho que se põe de parte, encha-se com carnes que acabaram de cozer, cubram-se com uma tampa que en-

tre bem na fôrma, e ponha-se sobre essa tampa um peso grande para impressar as carnes e fazer d'ellas um verdadeiro queijo. Deixe-se arrefecer na mesma fôrma. Para tirar o queijo, mergulhem-se por um instante as paredes exteriores da fôrma em agua a ferver, e vire-se sobre um prato. Cubra-se o queijo com uma côdea de pão, e deite-se em cima salsa picada.

Queijo de Italia.—Tomem-se 3 kilogrammas de figado de porco, 1:250 grammas de toucinho, 375 de gordura, e pique-se tudo junto. Junte-se sal, pimenta, especies, tomilho, louro, salsa, alho, e pique-se tudo separadamente. Deitem-se no fundo de uma caçarola tiras delgadas, colloque-se em cima uma camada de recheio, e depois uma ou outra camada de bocados de toucinho temperado, e assim successivamente até que a caçarola esteja cheia. Cubra-se tudo com pranchas de toucinho e deixe-se cozer tres ou quatro horas n'um forno; para o tirar, espere-se, voltando a caçarola, que o queijo esteja apenas morno. Sirva-se rodeado de geléa, ou com hervas finas picadas miudamente, e gemmas de ovos cozidas e esmagadas.

Cabeça de porco ou de javardo.—Desosse-se a cabeça sem offender o couro que a cobre; tirem-se os olhos e as partes muito gordurosas; corte-se a lingua em filetes, e deitem-se n'uma vasilha com talhadas de toucinho e alguns bocados de carne de porco fresca (magra) para substituir as porções que se tiverem tirado. Tempere-se com sal, pimenta em grão, especies moidas, tomilho, louro, cebolinhas inteiras e picadas. Recheie-se a cabeça, tendo o cuidado de lhe conservar a sua primeira

fórma; cosa-se com um fio a abertura pela qual se lhe tiraram os ossos, e amarre-se de modo que não perca a fórma na cocção. Deixe-se durante tres ou quatro dias tomar gosto do tempero; embrulhe-se n'um panno lavado, amarre-se pelas duas extremidades, deite-se n'uma vasilha com os ossos da cabeça, couro da toucinho, algumas cenouras e cebolas, duas folhas de louro, dois ramos de tomilho, mangericão, um grande ramo de salsa, cebolinha, tres cravos da India, um punhado de sal e alguns crescimos (*Crescimos*, vide *Dicc.*) de carne de porco ou outros de carnes; molhe-se a cabeça até que nade, e faça-se abeberar por oito a nove horas a fogo lento. Quando estiver cozida, tire-se do lume, deixe-se na cocção até que fique morna; então tire-se, embrulhe-se em outro panno limpo, e aperte-se com as duas mãos para extrahir o liquido que lá tiver ficado, mas de modo que conserve sempre a sua fórma. Deixe-se arrefecer no panno, e quando estiver fria tire-se aquelle, e sirva-se a cabeça sobre um guardanapo, cercada de geléa ou de folhas de louro.

Cabeça de porco á moda de Troyes.—Chamusque-se, lave-se e raspe-se bem, sem offender o couro; dividam-se igualmente as carnes, de modo que as partes ás quaes se tiraram os ossos fiquem tão guarnecidas como as outras. Salguem-se essas carnes com sal, misturado com um pouco de sal nitro; colloque-se a cabeça em uma vasilha com tomilho, louro, salva, alho, cravo da India, pimenta grossa, zimbros e coentros.

Cubra-se a vasilha com um panno, ponha-se em cima de uma tampa que feche hermeticamente; deixe-se n'esse estado por espaço de oito dias. Então

tire-se a cabeça, escorra-se, guarneça-se com presunto, pepinos de conserva, tudo cortado em filetes e marinado antes na salmoira da cabeça, amarre-se esta e coza-se como fica dito na receita *Cabeça de porco*.

Cabeça de javardo. — Prepare-se exactamente como a cabeça do porco domestico.

Carne de porco salgada (vide no indice *Conservação da carne de porco por meio da salmoira*).

Modo de a cozer. — O melhor modo de a cozer é deitando-a simplesmente na agua. Serve-se só, sobre couves, *choucroute* (*Choucroute*, vide *Dicc.*) e toda a qualidade de purés.

Presunto de fiambre (vide no indice, *Conservação de presunto*.)

Modo de o cozer. — Para cozer um presunto, ponha-se de môlho em grande quantidade de agua por espaço de vinte e quatro horas, e tirem-se-lhe todas as partes ennegrecidas ou rançosas, que lhe dariam um gosto desagradavel.

Feito isto, amarre-se solidamente em todos os sentidos, e deite-se n'uma vasilha com agua, cenouras, cebolas, uma capella, pimenta e tres cravos da India. Póde-se juntar uma garrafa de vinho branco. A cocção exige oito a dez horas, conforme a grossura do presunto, e o fogo deve ser moderado. O presunto está devidamente cozido, quando se lhe póde enterrar sem difficuldade um pau do tamanho de um phosphoro. Ponha-se em seguida n'um prato, tirem-se-lhe os ossos, depois

passa-se para outro prato côvo, com o couro para baixo para que tome uma boa fôrma, deite-se em cima do caldo que deve estar feito em geléa, e coloque-se com o couro para cima. Depois de ter tirado aquelle, substituindo-o por uma côdea de pão de boa côr, sirva-se o presunto rodeado de ramos de salsa.

Devem-se escolher de preferencia os presuntos pequenos, redondos e rijos, e se são frescos esperar alguns dias antes de os salgar.

Presunto de fiambre á portugueza.—Apare-se um presunto de boa qualidade, como os de Murça, e deite-se de môlho vinte e quatro horas (se for dos de Lamego ou de Barcellos tres dias). Embrulhe-se n'um panno e aperte-se com um cordel. Ponha-se a cozer em agua pura n'uma estufadeira proporcionada, que tenha uma tampa bem justa com uma capella de cheiros, tres ou quatro grãos de pimenta inteira, duas cenouras, dois rabanos e quatro ou cinco cravos da India.

Deixe-se ferver tres horas, acrescentando agua quente quando preciso for, de modo que sempre esteja bem coberto de agua. Passadas tres horas deite-se 2,5 litros de vinho branco, e deixe-se ferver mais tres horas. Se não couber o vinho, tire-se agua antes de o deitar. Passadas as seis horas deixe-se arrefecer dentro do seu caldo, tire-se e ponha-se a escorrer. Estando escorrido, tire-se-lhe o couro com geito, sem offender a gordura, cubra-se de pão ralado fino, algumas pitadas de pimenta em pó, e ponha-se a córar no forno.

Presunto estufado.—Depois de aparado o presunto deite-se de môlho tres dias (menos se for de

Murça); tire-se-lhe o couro e ponha-se a estufar em uma estufadeira sobre fatias de vitella ou de vacca, temperando-o com alguns cravinhos da India, pimenta inteira, hervas finas e uma cabeça de alhos esmigalhada. Ponha-se assim a suar sobre cinzas quentes que não transmittam mais calor do que o da agua a ferver. Passadas duas horas deite-se em partes iguaes vinho branco e caldo desengordurado e ponha-se a estufadeira sobre fogo brando, por tempo de cinco a seis horas. Estando bem cozido tire-se e sirva-se sobre ervilhas ou espinafres.

Este presunto tambem póde servir para fiambre, deixando-o arrefecer no seu caldo, cobrindo-o de pão ralado, e córando-o no forno.

Outra receita.—Ferva-se o presunto em uma vasilha de tamanho regular, no menos de agua possivel. Junte-se-lhe salva, salsa e estragão; quando estiver cozido deite-se uma garrafa de vinho branco.

Deixe-se cozer e ferver brandamente, e quando estiver bem tenro retire-se do lume e tire-se-lhe o couro. Desengordure-se e sirva-se em boa substancia de vitella, cercado de couve-flor ou de azeitadas. A cocção completa exige tres horas.

Meio fiambre.—Tome-se um presunto fresco, que tenha apenas tomado o sal preciso, ou se estiver muito salgado deite-se de mólho vinte e quatro horas e mude-se a agua uma vez. Estando bem temperado de sal, apare-se, tire-se-lhe o couro todo e os ossos; metta-se no espeto apertado com um fio forte e asse-se. Quando estiver assado ponha-se n'um prato, cubra-se de pão ralado e calque-se com a mão para se pegar; córe-se com a pá quente, deixe-se esfriar e sirva-se secco estando frio. Não

é inferior ao melhor fiambre. Também se póde servir quente com ramos de salsa e limões partidos ao meio, pois lhe diz muito bem o sumo.

Fiambre com vinho da Madeira.—Estando o fiambre cozido e prompto, como se disse nas receitas antecedentes, enfeite-se, cortando o couro de diferentes maneiras. Uma hora antes de se servir, aqueça-se novamente o fiambre no forno, e logo que esteja quente sirva-se com o mólho de que vamos dar a receita á parte.

Mólho. Faça-se um mólho hespanhol. Quando estiver bem ligado, deite-se 1 decilitro de substancia e 1 decilitro de vinho da Madeira, mexa-se e deixe-se ferver mais alguns minutos. Por fim uma pitada de assucar, mais um pouco de Madeira e sumo de limão.

Deitando-se pimenta de cayenne, dá muito relevo ao mólho.

Outro mólho. Corte-se em talhadas delgadas 200 grammas de carne de vacca, e outro tanto de vitella; ponham-se em uma caçarola chata aonde já esteja manteiga quente. Quando a carne estiver bem ruiva, molhe-se com um copo de agua. Deite-se sal e pimenta. Mexa-se rapidamente, para não deixar pegar no fundo. Deixe-se ferver durante uma hora brandamente; passe-se então a substancia pela peneira. Junte-se 30 grammas de manteiga mesclada com um pouco de farinha, mexa-se tudo; junte-se mais um copo de agua ou caldo. Deixe-se ferver durante mais um quarto de hora e acabe-se por deitar um copo de vinho da Madeira, uma pitada de assucar e sumo de limão.

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 amassada com manteiga derretida em agua e meia duzia de gemmas de ovos. Com esta se forrará uma timbaleira proporcionada, untada de manteiga. No fundo da timbaleira deite-se um pouco de toucinho pisado com salsa, pimenta, um ramo de alfadega, dois ou tres cravos da India, e duas pitadas de adubos. Ponha-se-lhe em cima o presunto, e cubra-se com o mesmo toucinho pisado e cheiros, e tambem algum em fatias. Depois d'isto faça-se uma tampa de massa, metta-se por cima a tampa de ferro, e ponha-se no forno a cozer por espaço de sete a oito horas. Quando estiver cozido abra-se a timbaleira, escorra-se a gordura toda e sirva-se com molho picante. Tambem pôde servir este mesmo presunto para fiambre, e n'este caso, depois de escorrida toda a gordura, deixe-se arrefecer dentro da sua capa de massa, e sirva-se secco.

Presunto na frigideira.—Corte-se em tiras delgadas e ponha-se na frigideira com uma pouca de manteiga; córem-se e façam-se tomar côr de ambos os lados, durante um quarto de hora; se estiverem mais tempo ficarão duras. Tirem-se da frigideira e deitem-se n'um prato. Junte-se á gordura um pouco de vinho branco, deixem-se levantar duas fervuras, deite-se sobre o presunto e sirva-se.

Presunto fresco assado.—Tire-se o couro com cuidado, de modo que fique a gordura intacta. Deite-se durante quarenta e oito horas em uma marinada composta de bom azeite, vinho branco, sal,

pimenta, um ramo de salva ou alecrim, conforme os gostos. Depois ponha-se no espeto, deixe-se passar durante duas ou tres horas segundo o seu tamanho, e durante a cocção regue-se com a marinada. Sirva-se sobre a substancia que tiver largado, á qual se juntarão echalotas picadas.

Presunto de porco montez.—Prepara-se como o de porco vulgar.

Chispes de porco grelhados.—Depois de bem escaldados e limpos, cozam-se em agua por espaço de quatro a cinco horas. Em seguida dividam-se ao meio, cubram-se com miolo de pão e grelhem-se.

Sirvam-se com um môlho um pouco picante, no qual deve entrar agraço, vinagre ou limão; ou sem môlho, mas acompanhados com mostarda.

Chispes de porco á la Sainte-Ménehould.—Chamusquem-se, lavem-se bem em agua quente, dividam-se ao meio em todo o comprimento, unam-se as metades, e amarrem-se com um fio para que se não separem. Depois de assim preparados, cozam-se em agua n'uma vasilha, com sal, capella de cheiros, cebolas, cenouras, dois dentes de alho e mangericão.

Para que fiquem bem brancos, não devem sobrenadar durante a cocção; é necessario pois fazel-os conservar no fundo da vasilha por meio de pequenos paus atravessados de um lado ao outro da vasilha. Deixem-se abeberar por espaço de cinco a seis horas pelo menos, espumem-se e encha-se a vasilha com agua a ferver. Quando estiverem cozidos escorram-se, e deixem-se arrefecer não de todo, desamarrem-se, passem-se os chispes em man-

teiga ou mergulhem-se em azeite, cubram-se com pão ralado, e grelhem-se a fogo vivo.

Devem servir-se quentes e acompanhados com mostarda. Podem-se também cozer em estufa ou caldo.

Chispes de porco com tubaras.—Cozam-se como fica dito e tirem-se os ossos. Pellem-se as tubaras e cortem-se em tiras. Prepare-se um recheio composto do seguinte modo: a casca das tubaras, peitos de ave ou de vitella assada e fria, miolo de pão cozido em caldo e frio, ubere de vitella cozido e frio, em igual porção ao peito das aves, sal, pimenta, noz moscada, um pouco de creme e tres gemmas de ovo. Esmague-se e pise-se tudo, e deitem-se as tubaras cortadas em laminas.

Guarneçam-se os chispes com aquelle recheio, embrulhem-se e grelhem-se em fogo moderado.

Póde-se substituir por carne de salchichas este recheio um pouco complicado, embora muito delicado.

Torresmos de Tours.—Os torresmos fazem-se de picado de carne assada e de gordura de toucinho, tudo bem amassado e derretido ao lume, mexendo continuamente.

Fazem-se também de carne de porco crua, do seguinte modo:

Escolha-se carne de porco crua entre-lardeada; corte-se em bocados da espessura de 1 centimetro approximadamente; ponham-se esses bocados n'uma vasilha com pequena quantidade de agua salgada, sobre um fogo ardente; derretam-se, mexendo sempre, e comprimindo-os com uma espumadeira até que a agua se evapore completamente, e que os

bocados esmagados estejam bem córados, isto é, com boa côr. Tirem-se então os torresmos com a espumadeira, e deem-se em vasilhas para os conservar, ou para os servir assim na mesa.

Salchichas de carne de porco.—Escolha-se carne de porco fresca que tenha duas partes de gordura e uma de fevera; pique-se grosseiramente, deite-se sal, pimenta, especiarias, e ponha-se tudo n'uma vasilha, que se collocará sobre cinzas quentes durante meia hora. Escolham-se em seguida tripas de porco da grossura que se quizerem as salchichas, lavem-se em muitas aguas até que fiquem bem limpas; amarre-se com um fio uma das extremidades das tripas, e pela outra introduza-se um funil proprio. Vá-se deitando dentro a carne de porco assim preparada, comprimindo-a com os dedos para que vá até ao fim da tripa.

Quando esta estiver cheia por igual, tire-se o funil e amarre-se solidamente. Em seguida, de espaço em espaço de 20 a 25 centímetros cada um, vá-se amarrando o fio para separar as salchichas e determinar o seu comprimento.

Comam-se ou grelhadas ou cozidas no seu proprio succo.

Usadas com sobriedade raras vezes prejudicam.

Salchichas de porco com legumes.—Assem-se nas grelhas e sirvam-se sobre ervilhas, couves, cebolas, etc., guisadas, ou sobre um puré de ervilhas, de lentilhas, etc., etc.

Salchichas de tubaras.—Escolha-se carne de vitella, toucinho miudo, e algumas tubaras cozidas em vinho branco; pique-se tudo junto, tempere-se

com sal, pimenta e especies finas, misture-se tudo bem, e encham-se as tripas de porco do tamanho e grossura que se quizer.

Paio ou salchichão cru (veja-se no indice, *Modo de os preparar*).

AVES E CAÇA DO MONTE

Frango, gallinha, gallinha do matto e capão.—Distinguem-se quatro especies de gallinhas e frangos: os *frangos gordos*, os *frangos pequenos*, as *gallinhas feitas*, e os *frangos communs*. Os frangos gordos são os melhores, e tornam-se melhores desde setembro até fevereiro. Os frangos pequenos são os mais estimados.

Seguem-se as gallinhas feitas, que são tambem muito estimadas, e em ultimo logar estão os frangos communs, pela sua pouca gordura. A carne de frango é mais delicada e succulenta que a da gallinha, quando se escolhe novo ainda, tenro e bem alimentado.

A franga é uma gallinha nova bem cevada e gorda.

Castram-se os frangos no verão, e engordam-se como as frangas. Para serem bons devem ter a carne gorda e branca, os esporões curtos e a crista pequena.

A carne de capão e da franga cevada, quando são novos, tenros e gordos, é um alimento delicado, ligeiro, facil de digerir e nutritivo.

Patos bravo e domestico.—Ha duas especies de patos, o *pato domestico*, e o *pato bravo*. O primeiro prepara-se de diferentes modos, e não é nunca servido como assado em uma mesa esmerada; o *pato bravo* come-se quasi sempre cozido no espeto.

A carne do pato domestico é bastante nutritiva, mas um pouco pesada e difficil de digerir; a carne do pato bravo é mais sadia e de um gosto mais agradável que a do pato domestico.

Os patos novos, antes de chegarem ao seu desenvolvimento vulgar, têm uma carne mais tenra e mais agradável do que a do pato já feito. O pato bravo novo é tambem muito saboroso.

Adem e gallinha de agua.— A adem é uma ave aquatica da especie do pato bravo, mais pequena, de gosto mais agradável, e melhor de digerir. Prepara-se como os patos.

A gallinha de agua, como o indica o seu nome, é tambem uma ave aquatica que se prepara como as adens.

Perús grandes e pequenos.— A carne do perú é nutritiva, sadia e de facil digestão. A do perú novo é todavia mais tenra e deliçada.

A melhor epocha para a comer é desde outubro até fins de janeiro. Depois d'esse tempo emmagrecem e tomam um gosto desagradavel.

Gansos.— Distinguem-se duas especies de gansos: o *ganso domestico* e o *ganso bravo*, que é muito mais deliçado que o primeiro. Quando novo, a carne do ganso domestico é viscosa e indigesta; quando velho, é dura, secca e de uma digestão difficil. Todavia, a carne de ganso bem mortificada é um alimento nutritivo para as pessoas robustas, cujo estomago funcione bem.

Quando é novo, o ganso coze-se no espeto, quando é velho, prepara-se pelo systema de estufa.

A preparação conhecida sob o nome de *foie gras*, é tão indigesta quanto deliçada, e as empadas de *foie gras* são a causa de um grande numero de indigestões.

Nas casas pouco abastadas o ganso, pitú obrigado dos dias do festa e de gala, é de uma economia incontestavel, querendo considerar-se o proveito que se tira das banhas ou gordura que n'essas casas substitue a manteiga para a confecção das sopas, dos guisados, etc., o que torna a ave relativamente barata. A gordura que se extrahê do ganso, assando-o, é excellente e de grandes recursos para a cozinha. Serve effectivamente para temperar certos e determinados legumes, communicando-lhes um sabor muito agradável. Os espinafres, a chicoria, as batatas, os feijões brancos, as couves, etc., temperadas com a banha de ganso, ficam muito appetitosas.

Pombos e borrachos.— O pombo deve ser escolhido novo ainda, carnudo e gordo; a sua carne é saborosa e nutritiva.

A do borracho tem menes gosto, mas é mais tenra e mais leve.

Os estomagos delicados devem abster-se do pombo.

Calhandras. — A calhandra dos campos, ainda nova, é tenra, e torna-se um alimento saboroso, delicado, sadio e de facil digestão.

A calhandra do mar é a mais estimada.

Gallinholas e narcejas. — A gallinholas commum é muito estimada como caça, por causa do seu cheiro, que é muito agradável. A sua carne é nutritiva, succulenta, mas ligeiramente excitante como a de toda a caça em geral.

A narceja é uma variedade da gallinholas; é mais pequena do que esta, e possui uma carne mais delicada e mais do gosto dos gastronomos. A carne da narceja é um alimento delicado e sadio, que se digere facilmente; comtudo, na opinião dos medicos, os convalescentes devem abster-se d'ella.

Codornizes. — São umas aves de arribação que apparecem com as brizas quentes da primavera, e desaparecem em outubro. São boas para comer só depois da postura. No fim do verão costumam estar muito gordas.

É uma iguaria delicada, ligeira e muito agradável.

A codorniz quanto mais gorda, mais estimada é, mas torna-se então mais indigesta.

Conhecem-se as codornizes novas, quando as riscas que têm nas pennas estão unicamente indicadas.

Faisões. — O faisão novo, tenro, e sufficientemente alimentado, é um alimento delicado, de bom gosto e de facil digestão.

Tórdos. — A sua carne é excellente, sobre tudo no outono; é nutritiva, de facil digestão, e um pouco excitante. Comtudo, os medicos permitem o uso d'ella ás pessoas delicadas, e mesmo aos convalescentes.

Perdizes e perdigotos. — *Perdigoto* é o nome vulgar que se dá á perdiz nova. Ha tres especies de perdigotos: *vermelhos*, *pardos* e *brancos*. Os vermelhos são os mais estimados; conhecem-se pelas pernas que são encarnadas, e por serem maiores. Os pardos têm as pennas pretas, e são mais pequenos do que os vermelhos. Os brancos encontram-se unicamente nos Alpes e nos Pyrenéus. A *perdiz* quando nova, tenra e bem alimentada é excellente, de uma digestão facil, e de um perfume agradável.

Quando o bico da perdiz ou do perdigoto se quebra com facilidade, pôde dizer-se que são novos.

As perdizes convem nos tempos frios a todas as idades e temperamentos, mas particularmente ás pessoas convalescentes e ás que tiverem um temperamento frio.

A perdiz não deve comer-se logo depois de morta. É preciso expol-a ao ar, por espaço de alguns dias. A carne torna-se mais friavel pela pequena fermentação que n'ella se excita.

Tarambola e francolim.—A *tarambola* é uma ave do tamanho de um pombo. São de duas especies: *cinzenta* e *dourada*.

A *tarambola* dourada é mais estimada; a sua carne é ligeira e agradável.

O *francolim* é igualmente do tamanho de um pombo. São duas as especies: *francolim dos campos* ou *codorniz mãe*, e *francolim de agua* ou especie de *gallinhola*.

O *francolim dos campos* apparece com as codornizes no mez de maio, parte com ellas em setembro. Passa por ser uma caça excellente, e a acreditar em grande numero de gastrónomos, o seu sabor é mesmo mais delicado que o da perdiz. O *francolim de agua* habita nas lagoas, e a sua carne é muito menos estimada que a do *francolim dos campos*.

Coelhos e laparos.—Distingue-se duas especies de coelhos: *domesticos* e *bravos*. Os ultimos são os melhores. Apesar da grande relação que ha entre este animal e a lebre, a sua carne tem um gosto totalmente differente, e é tambem mais tenra e succulenta. O coelho é melhor no inverno que no verão.

Para distinguir um coelho novo de um coelho velho, apalparam-se as juntas dos pés dianteiros, por cima do joelho; se se encontra uma grossura do tamanho de uma lentilha, o coelho é novo.

O *laparo*, pequeno coelho bravo de tres para quatro mezes, é um alimento saboroso, ligeiro, delicado, facil de digerir e nutritivo. Convem a toda a gente, sobretudo asado, e pôde dar-se aos convalescentes a quem é permitido o alimento.

Lebre e lebracho.—Deve escolher-se a lebre nova e tenra. As lebres que veem das montanhas são as mais

procuradas. São igualmente melhores no inverno que no verão, porque o frio mortifica e torna tenra a carne.

Para distinguir uma lebre de um lebracho, é preciso apalpar as patas dianteiras acima da junta, onde deve encontrar-se uma grossura do tamanho de uma lentilha pequena no lebracho.

Para o perfume, cheire-se o ventre, que deve ter um aroma semelhante ao da herba ussa ou serpão. A lebre e o lebracho tenros, e devidamente cozidos ou passados, e com um cheiro agradável, são iguarias saborosas e muito fáceis de digerir; contudo, os estômagos fracos, e as pessoas que têm vida sedentária, devem fazer pouco uso d'ellas.

Reixelo ou cabrito montez. — É preciso que seja novo tenro e bem cevado. A carne de um reixelo novo, gordo tenro e devidamente passado, é um alimento de bom gosto delicado e assaz fácil de digerir, o qual convem a todos os estômagos, excepto, porém, áquelles que só se alimentam de carnes brancas.

Veado, corsa e gamo. — Empregam-se na cozinha como o reixelo, mas para que se possam comer, é necessario que sejam muito novos, gordos e mortificados.

Javali ou porco montez. — O aroma é a unica cousa que distingue o javali do porco vulgar. Pertencem á mesma familia; as cabeças preparam-se do mesmo modo, os chisques cozinham-se agradavelmente à Sainte-Ménéould, e os lombos igualmente passados no espeto. Acaba, porém, ahí a relação que ha entre elles, porque do javali se não fazem chouriços, salchichas, murcellas ou paños. Todavia os quartos trazeiro e dianteiro, depois de convenientemente marinados, torna-se um assado muito delicado. Serve-se tambem em empadões frios ou guisados, etc.

A cabeça do javali é a parte mais estimada.

O *bácoro montez* é tenro e muito delicado. Póde preparar-se como o carneiro ou o cordeiro.

Urso. — A carne do urso é boa para comer. Os lombos, os presuntos e as patas são considerados como iguarias delicadas. Os celebres beafsteaks de urso, inventados por Alexandre Dumas, são hoje de uma realidade incontestavel.

As outras partes do urso preparam-se como o javali, em empadões frios, guisados, etc. A coção deve ser prolongada.

Modo de trincar a caça grossa de pelo. — O *reivolo*, o *veado*, a *corça* e o *gamo* trincham-se como o *cordeiro*.

O *javali* trincha-se aos bocados, a saber: o quarto dianteiro, o quarto trazeiro, o lombo, as costellas e o ventre, à excepção da cabeça e dos pés.

AVÉS E CAÇA

Preparações preliminares. — Depois de tiradas as entranhas e chamuscadas as aves, proceda-se ás operações seguintes:

A.—Preparação das peças para assados

Fig. 1

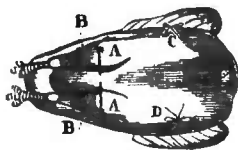
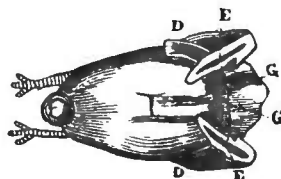


Fig. 2



A todas as aves domesticas seja qual for o modo de as cozinhar, deve cortar-se o pescoço, destacando com precaução a pelle que é destinada a encobrir a abertura da incisão, quando a peça é amarrada ou enfiada no espeto (fig. 1 e 2).

Cortam-se as pontas das azas e os pés aos gansos, aos patos e aos perús.

Emquanto aos frangos, ás gallinhas do matto, capões, pombos e outras aves grandes, dobram-se as pontas das azas para debaixo das azas (fig. 1 e 2).

Às *calhandras*, *gallinholas*, *narcejas*, *perdigotos*, etc., conservam-se as cabeças, que se dobrarão até às côxas (fig. 4). Às *gallinholas* e *narcejas* tiram-se os olhos e cortam-se as pontas das azas.

B.—Preparação das peças para entradas

Fig 3

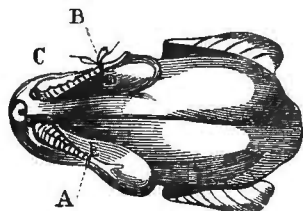
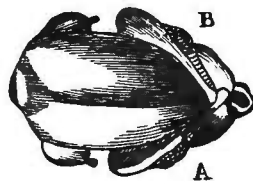


Fig. 4



Os pés das aves grandes, em vez de se conservarem direitos por meio de uma incisão praticada nas juntas, dobram-se sobre as côxas, e amarram-se com um fio que passa por baixo da coxa e do interior do corpo, abrange a rabadilha, e ata ao lado (fig. 3).

Os pés dos patos, do ganso, do pombo, do perdigoto e da gallinha são dobrados por baixo das côxas (fig. 4).

C.— Modo de amarrar as peças para assados

Amarrem-se em primeiro lugar as duas côxas, passando através d'ellas pela parte de baixo do osso de *a* para *b* (fig. 1) uma agulha propria, com um fio. Atravessem-se de novo as carnes por baixo das côxas, aperte-se e ate-se bem, para que a peça se não desmanche.

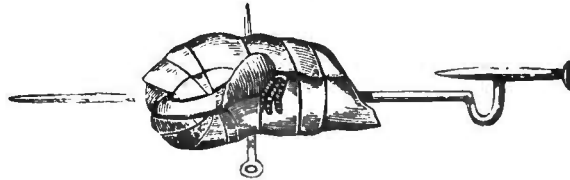
Amarrem-se igualmente as azas, fazendo passar o fio através das duas pontas das azas de *c* para *f*. e da pelle que encobre a abertura do pescoço (fig. 2).

D.—Modo de amarrar as peças para entradas

Esta operação é a mesma que a já descripta no artigo *Preparação das peças para entradas*.

E.—Modo de amarrar as peças para entradas e assados

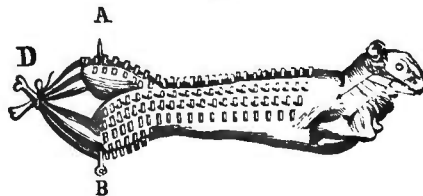
Fig. 5



Envolvem-se em toucinho os frangos, as gallinhas do matto, e principalmente a caça de penna, e seguram-se as tiras de toucinho com uma ligadura que se deve tirar na occasião de servir (fig. 5).

F.—Modo de lardear ou picar as peças para assados

Fig. 6



Algumas vezes picam-se ou lardeiam-se as aves, sobretudo os perdigotos, mas essa operação é applicada principalmente á caça de pello, como o coelho, a lebre, o reixelo, etc.

Para que se lardeie com perfeição, haverá cuidado em seguir o direito das carnes, observando uma ordem regular (fig. 6).

G.—Modo de espetar as peças para assados

Espetam-se as peças no seu comprimento, e passa-se um outro espeto pequeno atravez das côxas e rabadilha das aves, para as fixar solidamente ao espeto, amarrando-se alem d'isso os pés com um fio (fig. 5 e 6).

Fig. 7



Os passarinhos, taes como *calhandra*, *narceja*, *cordorniz*, *tordo*, etc., são enfiados atravez do corpo por pequenos espetos de ferro ou de prata.

Enfia-se em primeiro logar uma das extremidades da prancha de toucinho, depois a ave, em seguida a outra extremidade da prancha de toucinho, e assim successivamente. Feito isso, passam-se duas ordens de fio forte sobre as peças, de modo que a cocção as não tire do seu logar (fig. 7).

GALLINHAS E FRANGOS PARA ENTRADAS

(Vide *Conhecimento das aves e Preparações preliminares*.)

Fricassé de frango.—Para que o fricassé de frango fique bom, é necessario que esteja perfeita-

mente branco. A primeira condição para obter esse resultado é escolher um frango novo, bem fornecido de carne, sem ser gordo.

Depenne-se, chamosque-se, e tirem-se os intestinos a um frango, cortando-o depois em bocados pelo modo seguinte:

Despeguem-se em primeiro logar as côxas e as azas, depois cortem-se ao meio pelo sitio das articulações. Quando o frango for muito grande cortem-se as pontas das azas, o que então dividirá essas em tres bocados. Em seguida corte-se o pescoço e divida-se o costado em dois, em todo o seu comprimento.

N'esta operação deve haver cuidado em offender a pelle o menos possivel. Feito isto, deite-se por um instante todos os bocados em agua morna para os lavar; faça-se o mesmo ao figado, depois de ter tirado o fel, ao pescoço, depois de aberto ao meio, aos pés, depois de os haver grelhado levemente, para lhes tirar a pelle, e depois de cortados os esporões.

Algumas pessoas supprimem o pescoço, o figado e os pés, com receio que prejudiquem a brandura do môlho. Terminada essa operação, ponha-se ao fogo n'uma caçarola uma porção de manteiga fresca do tamanho de um ovo, e passem-se por ella todos os bocados sem os deixar tomar côr. Em seguida polvilhem-se com agua quente, mas não a ferver. Deite-se na caçarola sal, pimenta branca, cebolas pequenas, dois ou tres cravos da India, ramo de salsa, e deixe-se cozer a fogo lento durante meia hora, depois do que se juntam cogumellos, tubaras, se houver, e deixe-se apurar outra meia hora.

Para a cocção completa, basta uma hora. Tirem-se então os bocados de frango da caçarola e collo-

quem-se n'um prato, ficando por cima as azas e as côxas. Se for necessario desengordure-se o môlho e tire-se o ramo de salsa. Faça-se em seguida uma ligação com duas ou tres gemmas de ovo, um pouco de crème ou de agua, sumo de limão e um golpe de vinagre, e deite-se devagar esta ligação no môlho, que se deitará o mais quente possivel no prato. Se o môlho estiver muito liquido, junte-se uma pouca de fécula; se estiver muito espesso acrescente-se agua a ferver. Finalmente, tres ou quatro lagostins completam o ornamento d'este excellente prato.

Querendo servir o frango inteiro, é preciso, antes de o deitar na caçarola, dar um golpe com a faca por detraz da junta da côxa e conservar levantado o pé por meio de um fio, procedendo depois como fica dito.

Póde substituir-se a agua quente por vinho branco para molhar o fricassé.

Fricassé de frango á Du Barry. — Prepare-se e corte-se um frango, como dito está na receita antecedente. Ponham-se os membros durante uma hora em agua fresca, que se mudará duas ou tres vezes, depois escurram-se e enxuguem-se bem. Ponham-se ao lume em uma caçarola com agua e sal. Quando a agua começar a ferver, tirem-se e enxuguem-se novamente os membros do frango; passe-se o caldo por um passador fino. Ponha-se ao lume uma caçarola com uma pouca de manteiga e uma talhada de bom fiambre; quando a manteiga estiver derretida junte-se o frango, salteie-se, e quando a carne começar a enrijar, polvilhe-se de farinha e amalgame-se bem tudo; molhe-se com o caldo temperado com uma pouca de substancia, se a houver;

tempere-se com pimenta uma cebola com dois cravos da India espetados e uma capella de cheiros. Cubra-se a caçarola e deixe-se cozer durante tres quartos de hora. Tire-se a cebola e a capella, e ligue-se o môlho com duas gemmas de ovo. Ponham-se os membros do frango no prato e reguem-se com o môlho.

Frango á la Saint-Ménehould.—Deite-se o frango n'uma caçarola com um bocado de manteiga, um copo de vinho branco, sal, pimenta em grão, ramo de salsa, cebolinhas, dentes de alho, tomilho, louro, mangericão e dois ou tres cravos da India. Coza-se tudo a fogo lento; deixe-se arrefecer, mergulhe-se em ovo batido, cubra-se com miolo de pão, molhe-se com manteiga, e cubra-se de novo com miolo de pão. Ponha-se a grelhar até que fique de boa côr.

Sirva-se a secco ou com um môlho picante.

Frango com môlho de tomate.—Tirem-se os intestinos ao frango, e supprimam-se os ossos do estomago; misture-se juntamente manteiga, sal, pimenta e sumo de limão; encha-se o frango, corte-se-lhe o pescoço junto dos rins, e amarre-se. Feito isto, cubra-se o fundo de uma caçarola com tiras de toucinho; applichem-se rodas de limão bem delgadas, sobre o estomago do frango, deite-se este na caçarola, cubra-se com toucinho, e faça-se cozer a dois fogos por espaço de tres quartos de hora.

Na occasião de servir, escorra-se n'um panno lavado, desamarre se, e junte-se-lhe um môlho de tomates.

Frango com azeitonas.—Córe-se em manteiga o frango, com alguns bocados de toucinho do peito; retire-se em seguida o frango e o toucinho para que se possa fazer um embammata de boa côr dou-rada; molhe-se com uma chavena de caldo ou de agua quente; junte-se sal, pimenta, um ramo de cheiros; deixe-se cozer e reduzir o mólho. Tire-se o caroço ás azeitonas, passem-se por agua a fer-ver, e deitem-se na caçarola cinco minutos antes de servir. Desengordure-se o mólho e sirva-se o frango com as azeitonas de roda.

Frango à tartara.—Escolha-se um frango bom, tire-se-lhe o pesçoço e os pés; abra-se pelo lado do estomago, e bata-se com o cutello para o achatar.

Córe-se em seguida n'uma caçarola com man-teiga, sal, pimenta, cebolinhas picadas e um ramo de salsa. Quando estiver bem córado, deixa-se co-zer a fogo moderado. Depois de devidamente co-zido cubra-se com pão ralado e ponha-se nas gre-lhas a fogo lento, tendo o cuidado de o voltar para que tome por igual uma boa côr, e sirva-se quente sobre um mólho tartaro.

É uma entrada sadia e agradável.

Frango com estragão.—Deite-se no interior de um frango estragão picado miudamente, misturado com manteiga, coza-se, guarneça-se com uma pran-cha de toucinho, e deite-se n'uma caçarola com agua bastante para que fique meio coberto; junte-se sal, pimenta, cenouras, cebolas, um pouco de tomilho e um pequeno ramo de estragão. Quando estiver cozido, tire-se uma pouca de cozedura, li-gue-se o mólho com uma pouca de fécula, e acres-centem-se algumas folhas de estragão picadas. Sir-

va-se o frango sobre este mólho, que deve ficar brando depois de cozido.

Póde ligar-se o mólho com gemmas de ovo, deitando-lhe um golpe de vinagre.

Frango salteado.—Corte-se o frango em bocados como para fricassé, salteie-se n'uma caçarola com um bom bocado de manteiga; junte-se sal e pimenta, uma pouca de noz moscada, uma colhér de farinha, e molhe-se com caldo ou vinho branco. Deitem-se cogumellos e salsa picada, deixe-se abeberar, e reduza-se o mólho. Póde juntar-se um pouco de limão.

Filetes de frango salteados com tubaras.—Cortem-se filetes de um frango gordo; deite-se n'uma frigideira boa manteiga, e colloquem-se em cima os filetes.

Corte-se em rodas tres ou quatro tubaras boas, e deitem-se na manteiga, fazendo cozer tudo em fogo que não seja vivo. Quando a cocção estiver em devido ponto, tirem-se os bocados, escorram-se e colloquem-se n'um prato. Deitem-se então na frigideira duas colhéres de bom caldo apurado, despegue-se bem com uma colhér de pau toda a substancia que tiver adherido ás paredes da frigideira, e deite-se este mólho no prato. Acrescentem-se, querendo, algumas gotas de sumo de limão.

Frango á Marengo.—Corte-se o frango como para um fricassé; deitem-se n'uma caçarola seis colhéres de azeite ou manteiga clarificada, sal fino e pimenta. Deitem-se na caçarola os bocados de frango, começando pelas côxas, e cinco minutos depois os outros membros.

Deixe-se cozer por espaço de meia hora, e voltem-se os bocados com um garfo, para lhes fazer tomar boa côr. Junte-se então cogumellos, um ramo de cheiros e tubaras cortadas em laminas, querendo.

Emquanto se termina a cocção (é bastante uma hora) prepare-se o seguinte môlho n'uma caçarola pequena: um copo de agua ou de caldo, sumo de um limão, salsa, echalotas, dente de alho picado miudamente, e uma pouca de substancia, se houver. Deitem-se, mexendo-se sempre para que o môlho não talhe, tres colhéres de azeite da cocção, e ponha-se tudo a cozer. Arranje-se então o prato em fôrma de pyramide, deite-se em cima o môlho, e sirva-se *com* ou *sem* guarnição de ovos ou de côdeas de pão fritas.

N'este môlho substitue-se com vantagem a agua ou o caldo por vinho branco; n'este caso supprime-se o limão.

Frango á ingleza.—Depois de limpar, preparar e guarnecer de toucinho o frango, envolva-se em uma folha de papel e deite-se n'uma caçarola com agua a ferver e sal. Deixe-se cozer por espaço de uma hora sem que a agua deixe de ferver.

O frango está devidamente cozido quando as extremidades das azas cedem á pressão do dedo. Então tire-se da caçarola, separe-se o papel e as tiras de toucinho, e sirva-se sobre a guarnição ou sobre e puré que se quizer.

Frango com karil.—Corte-se um frango como para fricassé. Ponha-se n'uma caçarola 60 grammas de manteiga e cebolas cortadas em dados; deite-se dentro os membros do frango com 40 grammas de farinha e 26 grammas de pó, de karil, sal

e pimenta. Mexa-se tudo durante dois minutos, e deite-se em seguida dois copos de agua e dois de caldo. Deixe-se cozer a pequenas fervuras. Quando o frango estiver cozido, ponha-se no prato e deite-se o mólho por cima.

Frango à caçadora.—Escolha-se um frango novo. Fenda-se pelo dorso e achate-se. Deixe-se marinhar durante uma hora ou duas em um pouco de azeite, sumo de limão, salsa, sal e pimenta. Passe-se ligeiramente, e coza-se na grelha, virando-o.

Sirva-se com um mólho picante, com pimenta de Cayenne.

Frango á caseira.—Prepare-se e corte-se um frango como para fricassé. Corte-se em tiras 100 grammas de cenouras e outro tanto de cebolas; ponha-se tudo em uma caçarola com 125 grammas de manteiga. Deixem-se alourar ligeiramente esses legumes e juntem-se-lhes os bocados de frango com sal e pimenta. Deixe-se estar durante cinco minutos, mexendo sempre com a colhér de pau. Deite-se uma boa colhér de farinha, e cinco minutos depois $\frac{1}{2}$ litro de caldo e 250 grammas de tomates cortados em bocados, e a que se deve ter tirado a pelle e a parte verde do pé. Mexa-se até á primeira fervura, depois deixe-se durante vinte minutos. Prove-se, se está bom de sal, e deite-se uma colhér de salsa grosseiramente picada. Ponham-se os bocados de frango em rochedo no prato, com os legumes á roda, com o mólho por cima.

Suprême de frango.—Tirem-se os fiambres de quatro frangos e cortem-se igualmente em fôrma de pera. Ponham-se direitos e regularmente na ca-

çarola e salteiem-se. Cubra-se de um papel untado com manteiga, e deixe-se cozer a fogo brando. Prepare-se um consommé com os retsos dos frangos, que servirá para molhar a manteiga que tenham feito córar. Deite-se sal e pimenta branca. Deixe-se reduzir. No momento de servir, junte-se uma pouca de manteiga e sumó de limão

Os lombos de frango devem ficar brancos; logo que estejam rijos é signal que estão cozidos. Ponham-se no molho acima indicado. Preparem-se oito tiras de lingua fumada e oito tambem de tubaras. Ponha-se cada lombo entre uma tira de lingua e outra de tubara. A lingua deve-se aquecer na agua que serviu a cozer as tubaras.

Frango à la cinq-clous.—Depois do frango preparado á ingleza, introduzam-se-lhe no estomago cinco bocados de tubaras cortadas em fórma de pregos, coza-se em estufa e sirva-se sobre tubaras salteadas; cortadas em fatias.

Frango com banha de lagostins.—Preparado o frango como fica dito, ponha-se a cozer n'uma çarola metade coberto de agua, com sal, pimenta, cenouras, cebolas e um pouco de tomilho.

Deixe-se cozer por espaço de uma hora. Quando estiver cozido, desfaça-se banhas de lagostins n'um pouco de cocção, ligue-se o mólho com fécula e sirva-se bem quente por baixo do frango.

É um prato excellente e de aspecto appetitoso.

Frango á Orly.—Corte-se o frango como para o fricassé e coza-se como fica dito. Depois de cozido tirem-se e escorram-se os bocados, polvilhem-se de farinha e frijam-se.

Ponham-se a fritar igualmente cebolas cortadas em rodas, e prepare-se o prato com as cebolas por cima.

Deve servir-se sobre um mólho de tomate.

Frango comervas finas.—Pique-se o fígado do frango, e misture-se com manteiga, salsa, cebolinhas, estragão, cerefolio, tudo picado miudamente, sal e pimenta. Deite-se esse picado no corpo do frango, e cosa-se bem a abertura. Passe-se em manteiga n'uma caçarola, envolva-se em tiras de toucinho e papel, e ponha-se no espeto. Em seguida, deitem-se na manteiga em que foi passado o frango, duas cenouras e duas cebolas picadas, meio dente de alho, dois cravos da Índia, uma folha de louro, tomilho, mangericão, e passe-se tudo sem deixar tomar côr. Molhe-se com metade vinho e metade caldo; faça-se ferver a fogo lento durante meia hora, e passe-se o mólho pela peneira.

Deite-se em seguida estragão, pimpinella, cerefolio, mastruço picado miudo, e deixe-se de infusão tudo por espaço de meia hora sem ferver. Passe-se pela peneira com pressão. junte-se um bocado de manteiga misturada com farinha, sal, pimenta e noz moscada ralada, e ligue-se ao fogo sem ferver. Sirva-se este mólho sobre o frango.

Frangos com legumes.—Pique-se o fígado como dito é, com toucinho, salsa, cebolinho, cogumellos, sal, pimenta, recheie-se com isto o frango; coza-se a fogo vivo. Preparem-se á parte couves-flores ou outra qualquer especie de legumes, e quando estejam meio cozidos, ponham-se com o frango, desengordurando-o antecipadamente. Devem os legumes servir-se com a ave.

Frangos á veneziana.—Abra-se um frango estripado e chamuscado, pela espadua, desde o pescoço até á rabadilha, achatando-o com um cutello. Deite-se em manteiga com vinho branco e caldo, junte-se-lhe um mólho de salsa, sal, pimenta, deixando-se assim cozer a fogo lento: Passe-se e reduza-se depois a caldo, acrescentando-se-lhe manteiga mesclada com farinha, a qual se deitará sobre um prato que suporte o fogo. Cubra-se o frango e o mólho com queijo ralado, pondo-se a fogo moderado n'um forninho. Sirva-se quando haja tomado côr e o mólho fique apurado.

Frango á flamenga.—Prepare-se como se fosse para o assar; encha-se com um recheio fino, composto de figado de pombo, raspa de toucinho, peitos de ave, etc. Ponha-se no espeto envolvido em tiras de toucinho para que fique de boa côr branca.

Depois, faça-se um mólho como segue: substancia de vitella misturada com manteiga fresca, sal, pimenta, salsa, hervas finas e algumas rodas de limão.

Dê-se-lhe uma volta no lume até que o mólho engrosse um pouco, e deite-se a ferver sobre o frango.

É uma entrada sadia e delicada.

Frango feito n'um minuto.—Chamusque-se e limpe-se o frango, corte-so em bocados, refoguem-se estes n'uma caçarola com uma pouca de manteiga. Juntem-se cogumellos, ramo de salsa e cebolinhas¹, uma pitada de sal, polvilhe-se de farinha e miexa-se; molhe-se com um pouco de caldo ou de

¹ Variante.—Uma folha de louro.

agua e vinho branco ¹ Na occasião de servir, faça-se uma ligação de gemmas de ovo com um golpe de vinagre ou sumo de limão.

Frango com ervilhas.— Chamusque-se e limpe-se um frango, cortem-se-lhe os membros, deite-se n'uma caçarola com 1 litro de ervilhas, um bocado de manteiga, ramo de salsa e cebolinhas, passe-se pelo fogo, molhe-se com algumas eolhéres de caldo e uma pouca de substancia de vitella.

Junte-se assucar em porção do tamanho de uma noz, coza-se a fogo lento durante hora e meia ou mais, desengordure-se o mólho, e sirva-se sobre o frango e as ervilhas.

Variante.— Passe-se n'uma caçarola com 60 grammas de manteiga, 500 grammas de toucinho do peito cortados em bocados, do qual se tenha tirado o couro.

Quando o toucinho estiver bem alourado, deitem-se n'uma caçarola os bocados de frango, molhem-se com caldo, mexa-se, tempere-se com salsa, cebolinhas, louro, cravo da India, e faça-se ferver.

Deitem-se então as ervilhas, e complete-se a cocção a fogo vivo.

Póde juntar-se uma pitada de farinha.

Frango de capirotada.—Corte-se em bocados um frango assado no espeto.

Deite-se n'uma caçarola um bocado de manteiga, desfaça-se n'ella um pouco de farinha, juntem-se eogumellos, salsa e echalotas picadas. Molhe-se com

¹ *Variante.* Não se emprega viuho branco. Depois da primeira fervura, tire-se do lume o fricassé.

caldo, e outra tanta porção de vinho tinto ou branco. Depois de ferver bem o caldo, desengordure-se e deixem-se apurar por espaço de um quarto de hora os bocados de frango.

Antes de servir juntem-se alguns pepinos de conserva cortados em filetes, sacuda-se ligeiramente a caçarola para que os bocados fiquem bem ensopados no mólho, e sirva-se quente.

Frango de caldeirada.—Faça-se um embammata com manteiga e uma colhér de farinha, deem-se n'elle os quatro membrôs do frango, bem como a carcassa cortada em quatro bocados, com doze cebolas pequenas, cogumellos ou duas cenouras. Molhe-se com caldo e outra tanta porção de vinho branco; tempere-se com um ramo de cheiros, meio dente de alho, sal, pimenta e especiarias. Faça-se ferver a fogo lento e reduza-se o mólho, esmagando n'elle o fígado do frango. A cocção leva uma hora.

Na occasião de servir, junte-se-lhe ao mólho uma anchova picada e algumas alcaparras.

Variante.—Cozam-se os quartos de um frango gordo entre duas pranchas de toucinho, com caldo, cebolas pequenas e sal. Completa a cocção deem-se n'outra caçarola postas de enguias, meia garrafa de vinho branco, capella de cheiros, e molhe-se com agua na qual tenha sido cozido o frango. Quando a enguia estiver cozida, e o mólho bem reduzido ou apurado, colloquem-se n'um prato os bocados de frango, as cebolas pequenas e côdeas de pão fritas em manteiga, e deite-se o mólho por cima.

Fricassé de aves.—Aproveite-se a carne que tiver ficado dos restos de uma ave assada, corte-se

em filetes, e batam-se com o cabo da faca, aparrando-os com cuidado. Deite-se n'uma caçarola um pouco de manteiga fresca e o sumo de um limão com cogumellos, e salteiem-se. Quando a manteiga estiver derretida, juntem-se seis colhéres de mólho ou substancia, reduza-se a metade, espume-se e desengordure-se o mólho, deitem-se n'elle os filetes, e aqueçam-se convenientemente, sem que fervam.

Na occasião de servir ligue-se com uma gemma de ovo a uma pouca de manteiga. Guarneça-se o prato com côdeas de pão fritas em manteiga.

Variante. — Empregue-se sómente mólho. Quando estiver reduzido e desengordurado, deitem-se os filetes de aves, e deixem-se aquecer sem que fervam. Faça-se uma ligação de gemmas de ovo com leite ou crême, e termine-se o fricassé com um pequeno bocado de manteiga e sumo de limão.

Croquetes de aves. — Tire-se a carne a um frango gordo; piquem-se as pelles e os nervos; reduzam-se duas colhéres grandes de mólho, junte-se-lhe uma ligação de quatro gemmas de ovo, e deite-se n'elle o picado. Depois de bem misturado, faça-se com elle pequenas bolas do tamanho de uma noz; quando estiverem frias envolvam-se em miolo de pão, dando-lhes uma fórmula alongada. Depois molhem-se em ovos batidos e cubram-se outra vez com miolo de pão, e feito isto deitem-se em fritura bem quente. Quando tiverem tomado boa côr, tirem-se e colloquem-se n'um prato com ou sem mólho de tomate.

Fritura de frango marinado. — Corte-se um frango aos bocados; deite-se n'uma marinada de azeite fino, sumo de limão, vinagre, sal, pimenta, salsa picada

e cebolas cortadas em rodas. No fim de duas horas escorram-se, salpiquem-se com farinha e frijam-se em azeite. Depois de postos os bocados n'um prato, deitem-se em cima ovos fritos, e sirvam-se com um môlho á parte feito de azeite, rodas de limão sem caroço nem casca, salsa e estragão picados, sal, pimenta e um dente de alho.

Frango frito.—Tomem-se os restos de um frango assado, cortem-se em bocados, envolvam-se em massa de frigar e fitem-se até ficar de boa côr.

Mayonnaise de aves.—Depois de assadas e fritas as aves, cortem-se como é de uso vulgar, deitem-se n'uma saladeira com olhos de alfacc cortados em quarto, alcaparras, filetes de anchovas e guarnições picadas; temperem-se como uma salada e mexam-se. Deite-se por cima um môlho mayonnaise.

Salada de aves.—Faz-se do mesmo modo, excepto a mayonnaise. Juntem-se-lhe ovos cozidos cortados em quatro partes ao comprido, filetes de pepinos de conserva e azeitonas.

Póde substituir-se o tempero ordinario de azeite e vinagre por uma *ravigote* fria.

Gallinha cozida.—Depois de ter deitado n'uma vasilha a carne conveniente para fazer a panella, d'esta estar bem espumada, e de ter dentro os legumes e outros ingredientes, deite-se uma boa gallinha bem limpa e chamuscada, e deixe-se cozer brandamente com o resto. Quando a panella estiver prompta, retire-se a gallinha, assim como a carne e os legumes, e sirva-se depois de salpicada com sal.

Gallinha com arroz. — Derreta-se toucinho do peito n'uma caçarola, e na gordura que elle deixar cõre-se a gallinha.

Quando estiver bem cõrada torne-se a deitar o toucinho, e deite-se agua na caçarola de modo que a gallinha fique coberta. Junte-se sal, pimenta, capella de cheiros, duas cenouras, duas cebolas e dois cravos da India. Deixe-se cozer tudo por espaço de hora e meia. Tirem-se então os legumes, e deite-se o arroz bem lavado (125 grammas approximadamente para uma gallinha usual). Deixe-se cozer por espaço de meia hora ou tres quartos de hora, até que o arroz esteja devidamente cozido.

Deve conservar a sua fõrma e desfazer-se de baixo do dedo.

Estando tudo cozido, deite-se o arroz sobre a gallinha e sirva-se.

Muitas pessoas servem-se da gallinha cozida na panella. Não o aconselhâmos. O menor inconveniente que ha n'isso é tirar á gallinha o melhor gosto.

Comtudo, quando se receie que a gallinha fique dura, coza-se na panella, como fica dito, escalde-se o arroz á parte em caldo, e quando estiver inchado deite-se a gallinha, molhe-se com caldo quando for necessario, tempere-se e termine-se a operação como fica dito.

Gallinha com cebolas. — Derreta-se uma porção de toucinho, que se tirará da caçarola para cõrar na gordura a gallinha; deite-se agua bastante para que aquella sobrenade, junte-se sal, pimenta, cravo da India, tomilho e louro.

Torne a deitar-se o toucinho e deixe-se cozer a fogo lento durante cinco ou seis horas. Uma hora

antes de servir, córe-se a quantidade de cebolas que se quizerem servir com a gallinha, deite-se um pouco de assucar, juntem-se as cebolas á gallinha, e ligue-se o môlho com um pouco de fécula ou farinha.

Gallinha estufada.—Prepara-se da mesma fórma que o Perú estufado.

A gallinha prepara-se do mesmo modo que o frango, e da mesma maneira em *fricassé*, etc., etc.

CAPÃO E FRANGA CEVADA PARA ENTRADAS

(Vide *Conhecimento das aves e Preparações preliminares.*)

O capão e a franga cevada preparam-se do mesmo modo que o frango gordo.

Capão. — Depenne-se e chamusque-se o capão, tirem-se-lhe os intestinos, ou pelo papo ou por uma pequena abertura praticada desde o grosso da côxa, em direcção á rabadilha. Haja o cuidado em não rebentar o fel que está pegado ao figado. Prepare-se, dobrando os pés sobre as côxas e passando a agulha de coser de uma côxa á outra, entre o pé e o osso da côxa, atravesse-se de novo passando pela parte inferior, e aperte-se o fio para que se não desarranje a peça. Fixem-se do mesmo modo as azas, passando um fio de uma á outra. Feito isto, esfregue-se a ave com um limão, envolva-se n'uma prancha de toucinho e deite-se n'uma caçarola com cebolas, cenouras, o pescoço, a moela, alguns restos de vitella e um pouco de presunto.

Molhe-se tudo com caldo, e faça-se cozer a fogo lento approximadamente duas horas.

Sirva-se com sal grosso e a substancia da cocção.

Capão com arroz. — Prepara-se como a gallinha com arroz. Quando se recebe, porém, que não seja tenro, póde-se cozel-o na panella, tendo o cuidado de seguir as indicações dadas para a gallinha cozida na panella e para a gallinha com arroz (pag. 245).

Capão velho estufado. — Prepara-se como o Perú estufado.

Franga cevada ou capão com tubaras. — Prepara-se como o Perú com tubaras.

Franga á Grimod. — Corte-se a franga em metades e marine-se por espaço de uma hora com duas colhéres de bom azeite, um bocado bom de manteiga, sal, pimenta, salsa, tubaras, cogumellos, echalotas e mangericão, tudo picado miudamente. Embrulhe-se cada uma das metades da franga em duas voltas de papel com todo o seu tempero, e coza-se a fogo lento debaixo de uma tampa coberta de cinzas quentes. Quando a cocção estiver em devido ponto, tire-se o papel, aproveitem todas aservas finas que vierem juntas, e deitem-se, assim como a franga e o succo que deitou, em uma caçarola com um pouco de substancia ou de bom caldo e duas colhéres de embammata. Dêem-se-lhe duas fervuras, desengordure-se, e sirva-se a franga no seu mólho, juntando sumo de limão.

Franga em entrada, no espeto. — Prepare-se uma boa franga. Desfaça-se n'uma caçarola uma boa porção de manteiga temperada com sumo de limão e um pouco de sal, e encha-se com ella o interior da franga. Revirem-se-lhe os pés, amarrem-se-lhe as azas e ponha-se no espeto. Esfregue-se-lhe o esto-

mago com limão, salpique-se com um pouco de sal, cubra-se com rodas de limão sem casca nem caroços, envolva-se em tiras de toucinho e em muitas folhas de papel presas ao espeto. Deve ser espetada pelo lado das costas, e deixe-se passar pelo menos durante uma hora, segundo o seu tamanho. Tire-se do espeto, escorra-se e sirva-se com o mólho que se quizer.

Franga à chevalière.—Depois de limpa e chamuscada, tire-se-lhe o osso do estomago; Encha-se-lhe o corpo com manteiga desfeita com sal, pimenta e poucas especiarias. Amarre-se, faça-se um bojo do estomago e pique-se com toucinho fino. Deite-se n'uma caçarola oval (se for possível) guardada de tiras de toucinho; colloquem-se de roda algumas pranchas de vitella, cenouras, cebolas, cravos da Índia, uma folha de louro, tomilho, ramo de salsa e cebolinhas; molhe-se com uma baldeadeira de bom caldo, cubra-se com papel untado de manteiga, e faça-se cozer durante uma hora com fogo vivo na tampa. Na ocasião de servir, escorra-se, desamarre-se a ave, e sirva-se sobre um guisado de rins e cristas de gallo.

Filetes de franga à béchamel.—Empregue-se quer uma franga inteira, quer os restos de uma franga assada; tire-se toda a carne e corte-se em filetes. Para uma franga inteira, faça-se ferver n'uma caçarola approximadamente 1 litro de leite, até que fique reduzido a um terço; juntem-se 75 grammas de manteiga misturada com farinha, sal, pouca pimenta, noz moscada ralada; ligue-se mexendo durante um quarto de hora, tire-se o mólho do lume, e juntem-se mais 75 grammas de man-

teiga que se misturará bem, mexendo. Deitem-se n'este môlho os filetes de franga, deixem-se aquecer e sirvam-se com sumo de limão.

PATO PARA ENTRADAS

(Vide *Conhecimento das aves e Preparações preliminares.*)

Pato com nabos.—Depenne-se, chamusque-se e limpe-se um pato bravo ou domestico; córe-se n'uma caçarola com um pouco de manteiga e toucinho grosso cortado em bocados.

Em seguida tire-se o pato e o toucinho. Deite-se um pouco de assucar na caçarola, e refoquem-se os nabos. Quando estiverem de boa côr, tirem-se, limpe-se a caçarola, faça-se n'ella um refogado, molhe-se com caldo, e torne-se a deitar n'ella o pato e o toucinho com sal, pimenta e capella de cheiros. Deixe-se cozer a bom fogo por espaço de quasi uma hora. Depois deitem-se os nabos, e deixe-se cozer ainda por mais de tres quartos de hora approximadamente. Um pato ainda novo exige duas horas de coção, e um pato já velho, proximo de quatro horas. Deite-se um pouco de caldo, desengordure-se antes de servir, colloque-se a ave n'um prato e os nabos de roda.

Pato com azeitonas.—Depois de preparado como o antecedente, córe-se na caçarola com manteiga e toucinho cortado em bocados. Retire-se o pato e o toucinho para fazer um refogado; molhe-se, seja com caldo quente ou com agna a ferver; junte-se sal, pimenta e capella de cheiros: torne-se a deitar na caçarola o pato e o toucinho, e deixe-se cozer pelo menos hora e meia sobre um bom fogo. Du-

rante esse tempo, ter se-hão branqueado as azeitonas e tirado o caroço d'ellas, e deitar-se-hão na caçarola alguns minutos antes de servir. Depois desengordure-se e sirva-se o pato com azeitonas de roda.

Pato com ervilhas.—Cöre-se n'uma caçarola com toucinho do peito cortado em bocados. Quando tiver tomado boa côr tire-se com o toucinho; faça-se na mesma caçarola um refogado com um pouço de farinha, molhe-se com caldo, e junte-se o pato e o toucinho, acrescentando uma capella de cheiros, um pouco de sal e pimenta, e uma porção de assucar. Deixe-se ferver brandamente durante uma hora, deitem-se então as ervilhas, e cozam-se devidamente a fogo brando. Desengordure-se antes de servir.

Se o pato for velho, é necessario deixal-o cozer durante duas horas antes de deitar as ervilhas.

Pato com puré.—Cöre-se o pato com fatias de toucinho, molhe-se com bom caldo, juntem-se algumas cenouras, cebolas, uma capella de cheiros. Quando o pato estiver cozido, passe-se a cocção pela peneira, e misture-se com o puré, que se servirá por baixo do pato. Os purés de ervilhas, de nabos e de lentilhas são os mais usados.

Pato de salmis.—O pato bravo é o escolhido de preferencia. Deve ser passado no espeto, e depois de cortado em bocados, temperado com um môlho de salmis (pag. 81).

Patos estufados.—Escolham-se dois patos novos, e piquem-se com talhadas grossas de toucinho; dei-

tem-se n'uma vasilha cujo fundo esteja coberto de presunto; juntem-se cebolas pequenas, sal, pimenta, louro e um pouco de caldo. Tape-se a vasilha, e coza-se tudo a fogo lento durante duas horas pelo menos, servindo-os na sua propria substancia. Se se quizer variar o mólho, juntem-se cogumellos, alcaparras e olhos de alcachofras, cozidas á parte n'uma caçarola pequena com uma pouca de substancia de vitella. Á entrada ficará assim mais rica e fortificante.

Pato à Père Douillet.—Deite-se n'uma caçarola, exactamente do seu tamanho, com salsa, echalotas, dentes de alho, dois cravos da India, tomilho, louro, mangericão, uma pitada de coentros, cebola em rodas, cenouras, um bocado de manteiga, dois copos de caldo, um de vinho branco, e coza-se tudo a fogo lento durante duas horas. Passe-se a cocção pela peneira, desengordure-se, reduza-se e sirva-se por baixo do pato.

Pato com couves.—Prepara-se exactamente como a perdiz com couves.

Pató com tubaras.—Prepara-se como o Perú com tubaras, á excepção de que se faz menor quantidade de recheio. Depois de o ter recheiado e cozido com o mesmo cuidado, assa-se no espeto, envolto em um redenho, rega-se com a sua propria substancia, e serve-se tambem com ella.

Pato na frigideira.—Depois de depennado, chamuscado e limpo, revirem-se os pés ao longo das côxas, e sujeitem-se com uma agulha e um fio. Metta-se para dentro a rabadilha, esfregue-se o es-

tomago com limão: cubra-se com tiras de toucinho e amarre-se. Feito isto, ponha-se n'uma caçarola com uma capella de cheiros, duas cebolas, uma cenoura e restos de vitella, molhe-se com caldo e tempere-se de sal. Ponha-se a cozer a fogo lento durante duas horas, desamarre-se, escorra-se e sirva-se o pato na sua propria substancia, juntando o sumo de um limão.

PERÚ E GANSO PARA ENTRADAS

(Vide *Conhecimento das aves e Preparações preliminares.*)

Em geral podem preparar-se os perús já feitos, e os perús novos de um anno, como os frangos e frangas cevadas. D'esse modo ter-se-ha um bom numero de entradas delicadas, agradaveis e muito saudaveis.

Perú em daube. — Prepare-se o Perú para entrada. Lardeie-se com toucinho grosso temperado de sal, pimenta e salsa picada. Faça-se um recheio com o figado do Perú e figados de differentes aves que se possam obter, toucinho, miolo de pão duro molhado em leite, carne de chouriços, tudo muito bem picado e temperado de sal e pimenta, e depois misturados com duas gemmas de ovos frescos. Metta-se este recheio no interior e no papo. Cosa-se a abertura e ate-se como para uma entrada. Ponha-se no fundo da caçarola um couro de toucinho, uma talhada de presunto gordo, uma mão de vitella branqueada, algumas cenouras, duas cebolas, dois ou tres cravos da India, uma capella de cheiros, louro, tomilho, um dente de alho, sal e pi-

menta. Molhe-se com tres copos de caldo ou de agua, e duas colhéres de boa aguardente. Feche-se hermeticamente a caçarola, e faça-se lume por cima e por baixo. Deixe-se cozer a pequenas fervuras durante cinco horas. Quando o Perú estiver meio cozido, é preciso viral-o. No momento de servir, deite-se o Perú e sirva-se com o mólho que se tiver feito com o seu cozimento passado e reduzido.

Este prato é muito bom, servindo-se o Perú cozido por esta fórma, com uma guarnição qualquer. O mólho de ostras e camarões diz muito bem.

Deve ser feito este prato em uma caçarola oval, em cobre estanhado de 30 centímetros de comprimento sobre 20 de largo e 18 de altura. Serve para tudo, que deve ser como isto, cozido lentamente e na estufa. A tampa não deve deixar sair o vapor, e assim concentra os succos da carne.

Perú á chipolata.—Prepare-se e despeje-se um Perú ou, melhor ainda, uma perua. Encha-se com o recheio seguinte: misture-se metade de um bom recheio com outro tanto de carne de chouriço. Pise-se n'um gral cascas de tubaras, juntem-se ao recheio já feito, e pise-se novamente tudo junto. Coza-se como na receita precedente. Logo que estiver cozido tire-se, e depois de desengordurar o cozimento, sirva-se d'elle para fazer um mólho á chipolata, em que entrarão cogumellos e castanhas assadas. Faça-se com recheio fino umas salchichas; salteiem-se em manteiga, e disponham-se á roda do Perú com os cogumellos e as castanhas. Regue-se tudo com o mólho.

Perú estufado.—Pique-se com grossos bocados de toucinho temperado de salsa, cebolinhas, espe-

cies, sal e pimeta. Amarre-se, deite-se n uma vasilha cujo fundo esteja coberto de toucinho com caldo, tres colhéres de aguardente, meia mão de vitella, um couro de toucinho, cebolas, cenouras, capella de cheiros, cravos da India, alho, louro e tomilho. Cubra-se bem a vasilha com a tampa, e deixe-se cozer a fogo lento durante cinco ou seis horas, tendo o cuidado de voltar o Perú em meio da cocção (duas ou tres horas para um Perú novo); tire-se depois, deixe-se arrefecer e tornar espesso o môlho até á consistencia de geléa; tire-se a gordura, e sirva-se frio com a geléa de roda.

Para o comer quente sirva-se com toda a sua guarnição, depois de ter desengordurado o môlho e passando-o pela peneira.

Perú cozido na sua propria substancia.—Depois de córado em manteiga, deite-se n'uma caçarola, cujo fundo esteja coberto de toucinho e de tiras de vitella, com o estomago para baixo; molhe-se com caldo e tempere-se de sal, pimenta e ramo de cheiros. Tape-se a caçarola e deixe-se cozer durante duas ou tres horas a fogo lento. Desengordure-se, passe-se o môlho e deite-se sobre o Perú.

Peru cozido na panella.—Prepare-se, amarre-se o Perú, e deite-se n'uma vasilha com sal, pimenta, cebolas, cenouras, aipo e capella de cheiros. Encha-se de agua a vasilha até que o Perú fique coberto completamente, tape-se e deixe-se cozer a fogo lento durante tres a cinco horas, segundo a ave for nova ou velha. Se for necessario, torne a encher-se a vasilha com agua a ferver, comtanto que o Perú fique sempre coberto. Quando estiver cozido, tire-se a vasilha do fogo, ponha-se na borda

do fogão para que se conserve quente, e tire-se unicamente o Perú na ocasião de servir. Em seguida desamarre-se e sirva-se só, quer com uma parte do seu caldo reduzido, quer com um molho de tomate ou sobre um puré de legumes.

Os *abatizes* (*Abatizes*, vide *Dicc.*) cozem-se na panella, e servem-se quer com a carne, quer com um molho de tomate.

Abatizes de Perú em fricassé de frango.—Escaldem-se e limpem-se as pontas das azas e os abatizes; deem-se n'uma caçarola com um bocado de manteiga, ramo de salsa, cebolinhas, tomilho, louro, cogumellos e uma pitada de farinha.

Passe-se tudo pelo fogo, molhe-se com agua ou caldo, tempere-se de sal e pimenta, coza-se e reduza-se o molho, faça-se uma ligação de gemmas de ovo sem ferver, e sirva-se com um golpe de vinagre branco ou de sumo de agraço.

Abatizes de Perú á moda burgueza.—Cortem-se em bocados. Toste-se n'uma caçarola toucinho cortado em pequenos bocados, deem-se os abatizes que farão refogar bem, e depois uma pitada de farinha bem derretida.

Molhe-se com um pouco de caldo ou agua, juntem-se cebolas ou batatas, e deixe-se abeberar durante duas horas pelo menos.

Podem substituir-se as batatas por nabos aos quaes se tenha feito tomar côr na frigideira, e que só se misturam no guisado meia hora antes de servir; desengordure-se e sirva-se quente.

Pernas e azas de Peru com molho Robert.—Preparam-se as pernas e as azas de um Perú assado;

temperem-se, ponham-se na grelha, e sirvam-se com um môlho Robert.

Azas de Perú de caldeirada.—Passem-se as azas em manteiga que deve ter sido derretida com um pouco de farinha. Molhe-se em seguida com metade caldo e metade vinho; junte-se uma capella de cheiros, dentes de alho, dois cravos da India, sal e pimenta, e faça-se ferver. A meio da cocção, deitem-se na caçarola pequenas cebolas córadas em manteiga, e alguns cogumellos. Completa a cocção junte-se meia colhêr de alcaparras, tire-se o ramo de cheiros, colloquem-se as azas com côdeas de pão fritas de roda, e deite-se o môlho no meio.

Galantine de Perú. — Escolha-se um Perú bom. Depois de limpo, depennado e chamuscado, tire-se-lhe o pescoço, as pontas das azas e os pés, e desosse-se como se segue: abra-se pelas costas, desde o pescoço até á rabadilha; destaque-se e puxe-se para baixo a pelle á direita e á esquerda, quanto for possível, sem a rasgar; tirem-se com cuidado todas as carnes da carcassa, e depois a própria carcassa; abram-se as côxas pela parte de dentro, desosse-se, tirem-se os nervos, e faça-se o mesmo ás azas. Deve haver todo o cuidado em poupar a pelle, e não a romper, quanto possível, senão pela parte inferior dos membros. Depois de desossado o Perú, deite-se de costas; tire-se uma part do peito, junte-se o que se tirou da carcassa e da rabadilha, uma porção de carne da pá de vitella, presunto e toucinho gordo em porção igual á carne; pique-se tudo, e faça-se um recheio abundantemente temperado de sal, pimenta e especias. Estenda-se sobre o Perú uma porção de recheio da

espessura de um dedo; em seguida uma camada de filetes de vitella misturados com bocados grossos de toucinho; uma outra camada de tubaras cortadas em rodas; uma outra de presunto, uma outra de amendoas e pistaches descascadas; e finalmente uma ultima camada de recheio que cubra tudo. Cada um porém, póde modificar o que indicámos, segundo o seu gosto. Feito isto, envolva-se o Perú na sua pelle, cosam-se as aberturas para que não saia o recheio, e dê-se-lhe, quanto possivel, a sua primeira fórma. Embrulhe-se n'um panno e amarre-se solidamente.

Assim preparado, deite-se n'uma vasilha com a carcassa e todos os fragmentos, a mão e um jarrete de vitella, um couro de toucinho sem gordura, agua ou caldo, se houver em quantidade bastante para que o Perú fique coberto. Póde juntar-se um copo de vinho branco. Cubra-se a vasilha e deixe-se cozer a fogo moderado durante quatro ou cinco horas. Depois de cozido, deixe-se arrefecer a meio na sua cocção; tire-se. Só se tira o panno quando estiver frio. Passe-se a cocção pela peneira, e quando estiver reduzida a geléa, colloque-se n'um prato a galantine com essa geléa de roda.

Tôdas as *galantines* de aves se fazem do mesmo modo.

Marinada de Perú. — Cortem-se em bocados regulares os restos de um Perú cozido no espeto; marinem-se durante tres horas em sumo de limão e agraço, com sal, pimenta, cravos da India, cebolinhas e louro. Faça-se em seguida uma massa delgada com farinha, vinho branco e gemmas de ovo; molhem-se n'ella os bocados marinados e frijam-se, servindo-os depois rodeados de salsa frita.

Picado de perù à la reine.—Tire-se a carne do peito a um perù assado, separem-se as pelles e os nervos; pique-se miudamente, e deite-se n'um bechamel que se terá feito bem reduzido.

Aqueça-se o picado, sirva-se n'um prato guarnecido de côdeas de pão fritas, e colloquem-se em cima alguns ovos esalfados.

Perù de fricassé. — Coza-se um perù no espeto e deixe-se arrefecer; tirem-se, esfíem-se e batam-se as carnes do estomago e deitem-se n'uma caçarola. Cortem-se cogumellos em rodas delgadas, deitem-se n'uma outra caçarola com sumo de limão e um bocado de manteiga, e salteiem-se. Feito isto, juntem-se oito boas colhéres de substancia e reduza-se a metade. Espume-se, desengardure-se o môlho, e deite-se sobre as carnes. Ponha-se tudo n'um fogo brando durante alguns minutos, ligue-se com duas gemmas de ovo e um bocado de manteiga, tire-se e sirva-se.

Pernas de perù em papelotes. — Arranjem-se e preparem-se como as costelletas de vitella em papelotes, menos o toucinho.

Ganso estufado. — Só se estufam os gansos velhos. Depois de limpo, depennado e chamuscado o ganso, lardeie-se todo com toucinho temperado com salsa, cebolinhas, meio dente de alho, tomilho, mangericão, tudo picado miudamente; sal, pimenta, noz moscada ralada. Passem-se em manteiga castanhas assadas, com um pouco de assucar, e encha-se o corpo da ave. Cosa-se o papo, amarre-se para que não perca a fórmula; deite-se n'uma vasilha exactamente do seu tamanho, com tiras de

toucinho por cima e por baixo, e molhe-se com agua ou caldo, e vinho branco. Junte-se um jarrete de vitella cortado em bocados, algumas cenouras, quatro cebolas, das quaes uma com tres cravos da India, um ramo de cheiros, sal, pimenta e especies estufadas, e aqueçam-se na sua propria gordura; fritem-se n'essa mesma gordura seis cebolas grandes cortadas em rodas. Quando estiverem cozidas e de boa côr, escurram-se, assim como as côxas, e deitem-se estas sobre um môlho de pimenta, ou qualquer outro que seja picante, com as cebolas de roda.

Côxas de ganso grelhadas á moda burgueza. —

Ponha-se a córar por um quarto de hora em banha; faça-se cozer cinco horas a fogo lento; retire-se a ave, desengordure-se a cocção, passe-se pela peneira, deixe-se reduzir e arrefecer para que fique em geléa, e clarifique-se essa com uma clara de ovo.

Sirva-se n'um prato com esta geléa por cima e de roda. É um pouco pesada para estomagos delicados.

Côxas de ganso grelhadas á lyonneza.—

Pegue-se em tres ou quatro côxas de ganso assadas ou embrulhem-se em uma tira fina de toucinho, ligada com um fio, cubram-se com miolo de pão ralado, e ponham-se nas grelhas até tomarem uma côr boa.

Devem servir-se sob um môlho picante, ou um môlho tartaro, um guisado de nabos, ou então um môlho mayonnaise á parte n'uma molheira.

Modo de se conservarem as azas e as ancas dos gansos.—Cozidos que sejam gansos bem cevados, cortem-se-lhes as azas e ancas. Deixem-se arrefecer, e esfreguem-se com uma mistura de sal e nítro, e colloquem-se em camadas umas sobre outras.

Entre cada camada deite-se folhas de louro, salva e tomilho; reuna-se toda a gordura que possam lançar por ambos os lados; tirem-se do adubo os pedaços do ganso, e cozam-se de todo com a sua própria banha. Sabe-se estarem a ponto, quando se picarem com um alfinete ou outro qualquer instrumento bicudo sem haver resistencia. Antes que de todo esfriem, ponham-se no fundo de uma vasilha bem apertados uns contra os outros; deite-se-lhes a gordura em grande copia, até ella os cobrir. Não sendo a banha do ganso sufficiente, junte-se-lhe banha de porco para completar-lhe o cozimento.

Côxas de gansos de compota (vide no indice *Conservação de gansos*).

Côxas de ganso com puré. — Desossem-se seis côxas de ganso bem gordas, até á articulação interior, e temperem-se com sal e pimenta. Substitua-se por um recheio o osso que se tirou; unam-se em seguida as carnes, e cozam-se de modo a dar-lhes uma boa fórma. Feito isso cubra-se o fundo de uma caçarola com pranchas de toucinho, ponham-se por cima as côxas cobertas com outras tiras de toucinho; juntem-se algumas cenouras e cebolas, folha de louro, tomilho, dois cravos da India e uma colher grande de substancia. Deixe-se abeberar durante duas horas; escorram-se as côxas, colloquem-se n'um prato, e cubram-se com o puré que se quiser, com môlho Robert ou com outro qualquer.

Côxas de ganso à Remoulade. — Pegue-se em duas côxas de ganso cozidas em estufa ou no espeto; molhem-se na gordura da cocção, e passem-se com môlho de pão. Reguem-se em seguida ligeiramente

com azeite; grelhem-se até ficarem de boa côr, e sirvam-se a secco com um mólho remoulade á parte.

Côxas de ganso à Saint-Ménéhould. — Cozam-se n'uma pequena vasilha com os legumes da estação; envolvam-se em miolo de pão, dê-se-lhes duas voltas no espeto, e sirvam-se com um mólho de pepinos, á parte.

Côxas de ganso com mólho Robert. — Quando ficarem algumas côxas de ganso, assadas, faça-se um mólho Robert com vinte cebolas grandes e a substancia do ganso. Ponham-se as côxas nas grelhas, e sirvam-se com as cebolas.

Ganso em salmis. — Corte-se em bocados o que restar de um ganso assado; refoguem-se quatro echalotas. Juntem-se 3 decilitros de vinho com outro tanto caldo, sal, pimenta, ramo de cheiros, e faça-se ferver. Em seguida deem-se os bocados de ganso, e deixe-se apurar por espaço de meia hora. Na occasião de servir ligue-se o mólho com uma colhér de azeite e sumo de limão, e torrem-se fatias de pão, que se collocarão de roda do prato. Deitem-se no meio os bocados de ganso com o mólho por cima.

Os restos ou crescimos do ganso assado servem-se tambem de modos differentes: com *puré de ervilhas*, de *lentilhas*, de *nabos*; com uma guarnição de *nabos*, de *cebolas pequenas*, de *aipo*, de *castanhas*, com *mólho de tomate*, etc., etc.

Ganso à chipolata. — O ganso, estando convenientemente estufado, sirva-se com uma guarnição á chipolata.

POMBOS PARA ENTRADAS

(Vide *Conhecimento das aves e Preparações preliminares*)

Pombos em compota.—Deite-se junto, n'uma caçarola, manteiga, toucinho do peito cortado em bocados e os pombos devidamente preparados. Faça-se tomar boa côr, e tire-se tudo da caçarola. Córem-se em seguida na mesma caçarola e na mesma gordura cebolas pequenas, tirem-se para fóra, e faça-se um embammata, que se molhará com caldo ou agua, e meio copo de vinho branco. Deitem-se outra vez na caçarola os pombos, o toucinho e as cebolas; junte-se um pouco de sal, se for necessario, pimenta, um ramo de salsa, e cogumellos inteiros ou cortados em dois; deixe-se cozer a fogo lento durante uma hora, e sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Pombos á crapaudine.—Escolham-se pombos novos ou borrachos, limpem-se e preparem-se; abram-se pelo lombo, que se achatará sem o quebrar; ponham-se a córar em manteiga com sal, pimenta eervas finas. Quando tiverem tomado côr, envolvam-se bem em miolo de pão, passem-se na grelha a fogo lento, e sirvam-se com um môlho picante ou tartaro.

Pombos recheiados.—Escolham-se pombos grandes, limpem-se tirando os intestinos por uma pequena abertura feita no estomago para o recheiar mais facilmente. Faça-se em seguida um recheio ligeiro com alguns crescimos de aves, mollejas de vitella, algumas tubaras, um pouco de toucinho pi-

sado, temperado tudo com sal, pimenta, e ligado com uma gemma de ovo. Encham-se com elle os pombos, e córem-se por um quarto de hora em manteiga derretida n'uma caçarola.

Em seguida acabem-se de cozer a fogo lento, na mesma caçarola, tapando-a bem.

Sirvam-se na sua substancia, polvilhados com um pouco de sal grosso.

Pombos com ervilhas.—Preparem-se como é de uso, e façam-se córar n'uma caçarola com toucinho do peito cortado em bocados, e uma pouca de manteiga. Quando estiverem de boa côr, tirem-se assim como o toucinho; faça-se um embammata, que se molhará com caldo ou agua; tornem a deitar-se os pombos e o toucinho na caçarola com ervilhas, algumas cebolas brancas, capella de cheiros, pimenta e um pouco de sal. Coza-se tudo a fogo lento até apurar, desengordure-se e sirva-se.

Variante. Deitem-se as ervilhas n'uma caçarola, e dê-se-lhes meia cozedura antes de deitar os pombos.

Algumas pessoas que se incommodam com os embammatas, não usam fazel-os; o prato por isso não deixa de ser bom.

Pombos em papelotes.—Deitem-se os pombos n'uma caçarola com manteiga, um pouco de toucinho picado, sal e pimenta, e cozam-se a fogo lento. Quando estiverem em meia cocção, juntem-se hervas finas, uma echalota e cogumellos picados. Complete-se a cocção, deixem-se arrefecer, e cortem-se ao meio em todo o comprimento; envolva-se cada uma das metades, com o competente tempero, em

um papel azeitado, e ponham-se nas grelhas a fogo lento, durante vinte minutos approximadamente.

rombos á la Saint-Menehould.—Deitem-se inteiros n'uma caçarola com manteiga, um pouco de farinha, ramo de salsa, cebola, cenoura e nabo cortados em bocados, dois cravos da India, tomilho, uma folha de louro, e molhem-se com caldo ou agua. Deixem-se cozer a fogo brando por espaço de uma hora. Arrefeçam-se, passem-se por ovos batidos, envolvam-se em miolo de pão, e fritem-se ou grelhem-se, conforme aprouver.

Sirvam-se sobre mólho remoulade, ou a secco sobre um guardanapo.

Pombos com pontas de espargos.—Proceda-se como para os pombos com ervilhas, mas em vez d'estas juntem-se pontas de espargos que tenham sido escaldados. Os espargos só se devem juntar quando os pombos estiverem quasi cozidos.

Pombos fritos.—Cortem-se em quatro, deitem-se n'uma frigideira com manteiga, e deixem-se passar, virando-os de vez em quando. Em seguida tirem-se do lume. Servem-se, juntando ao mólho, á ultima hora, um pouco de agua, uma colhér de vinagre ou de graça e salsa picada.

Pombos marinados e fritos.—Depois de cortados em quatro, marinem-se com vinagre, agua, toda a especie de hervas finas, sal, pimenta e cravos da India, durante duas a tres horas. Escorram-se em seguida, passem-se por ovo batido, envolvam-se em farinha, e fritem-se, servindo-os rodeados de salsa frita.

Pombos de caldeirada.—Preparem-se os pombos, e córem-se com tiras finas de toucinho, em manteiga que tenha sido derretida, com meia colher de farinha.

Molhem-se em seguida com caldo e outro tanto vinho branco; temperem-se com sal, pimenta, noz moscada ralada, cravos da índia e capella de cheiros. Juntem-se cogumellos e cebolas pequenas passadas em manteiga; cozam-se a fogo vivo e reduza-se o mólho.

Depois d'este desengordurado e passado pela peneira, sirva-se sobre os pombos.

Pombos á provençal.—Preparem-se como é de uso. Lardeiem-se com bocados de anchovas; cozem-se a fogo brando em azeite a ferver com duas duzias de cebolas pequenas, um dente de alho e um ramo de cerefolio.

Molhe-se tudo com metade caldo e metade vinho de Champagne, e deixe-se ferver lentamente. Por fim juntem-se cinco ou seis salchichas pequenas e o sumo de um limão.

Desengordure-se e sirva-se quente.

AVES ASSADAS

(Vide *Modo de fazer bem os assados e Preparações preliminares*)

Frango no espeto.—Limpe-se o frango, chamúsque-se amarre-se e cubra-se com pranchas de toucinho. Prendam-se os pés no espeto e passe-se de meia hora a tres quartos de hora, segundo for o seu tamanho, regue-se com o seu proprio succo, e

quando estiver passado e de boa côr, sirva-se rodeado de agriões temperados com vinagre ou sem serem temperados.

Frango com tubaras.—Limpem-se bem as tubaras, pellem-se, cortem-se em bocados, e cozam-se em manteiga com alguns cogumellos picados. Junte-se sumo de um limão, e encha-se com isso o frango, deixando-o mortificar dois dias para que tome gosto. Depois, passe-se no espeto, envolvendo-o em papel untado com manteiga, e sirva-se na sua propria substancia.

Frango com castanhas.—Faz-se do mesmo modo que o frango com tubaras, mas em vez d'estas juntam-se castanhas, que se devem córar com carne de salchichas.

Capão e franga, assados.—Cubra-se o estomago do capão com uma prancha de toucinho, ponha-se no espeto, e sirvam-se com agriões de roda.

A franga cevada, prepara-se tambem do mesmo modo.

A franga e o capão com tubaras preparam-se do mesmo modo que o frango com tubaras.

Capões em bola.—Coza-se o capão em uma caçarola com manteiga, sal, pimenta e uma capella de cheiros. Passe-se um pouco de manteiga em seguida, com trufas, cogumellos, alhos e salsa picada; deite-se tudo sobre o capão. Logo que esteja frio, encha-se o interior com hervas finas. Envolve-se o capão em talhadas de toucinho; por cima d'este uma camada de hervas finas; emfim outra camada de toucinho. Faça com papel bem untado de man-

teiga uma especie de bola, em que se porá o capão no forno. Logo que esteja quente faça-se uma abertura no papel e deite-se para dentro um mólho italiano. Sirva-se cortando o capão pela abertura feita no papel.

Capão assado.—Com o figado e doze ou quinze castanhas cozidas, salsa, cebolinhas, um dente de alho, tudo picado juntamente, e temperado com sal, pimenta, duas gemmas de ovos, faça-se um recheio. Encha-se com elle o capão e enfie-se no espeto embrulhado n'uma folha de papel untado de manteiga. Quando estiver assado, tire-se-lhe o papel, córe-se com um ovo, cubra-se com pão ralado, faça-se tomar côr a fogo vivo, e sirva-se com mólho picante.

Pato no espeto.—Escolha-se de preferencia um pato novo e gordo, e mate-se cravando-lhe uma agulha nos miolos. Depenne-se ainda quente, chamusque-se, limpe-se, mettam-se-lhe no corpo algumas folhas de salsa e sal, e deixe-se mortificar. Lardeie-se e ponha-se no espeto a um fogo moderado; regüe-se com o seu succo misturado com caldo raduzido; deixe-se cozer durante tres quartos de hora, ou uma hora, e sirva-se quente com a gordura da frigideira.

Pato assado com azeitonas.—Prepare-se como fica dito; em seguida, lavem-se azeitonas em agua a ferver, tirem-se delicadamente os caroços, lavem-se segunda vez, e ponham-se a escorrer. Feito isto, cozam-se em caldo com toucinho miudo, uma anchova, uma roda de limão, e mexa-se até que tome gosto e consistencia. Completa a cocção tire-se do

lumê, encha-se com isto o interior do pato, torne a coser-se a abertura, e ponha-se o pato no espeto, regando-o com o seu pingo.

Tambem se usa cozer os patos em estufa, depois de os ter enchido de manteiga misturada com um pouco de sal e sumo de limão. Servem-se com um guisado de azeitonas por cima.

Pato recheiado. — Desosse-se todo inteiro, tire-se-lhe quanta carne se póder, e pique-se com outro tanto de lombo de vitella. Junte-se-lhe um bocado de manteiga em maior quantidade que a carne, com salsa, cogumellos, cebolas, duas gemmas de ovos crús, e um pouco de nata. Tempere-se convenientemente este recheio picado, com o qual se enche o pato, a fim de cozer-se a fogo vivo, e poder ir á mesa com uma guarnição de castanhas concertadas com o cozimento.

Pato assado com tubaras. — Prepare-se exactamente como o Perú com tubaras, á excepção de que se faz menor quantidade de recheio. Depois de recheiado com cuidado, e cosida a abertura, asse-se no espeto, envolto em um redenho. Regue-se com o proprio pingo, e sirva-se com elle.

Perú no espeto. — A femêa é preferida porque é mais delicada. Depois de preparada envolve-se em tiras de toucinho, e põe-se no espeto. Volte-se amiudadas vezes para que tome côr por igual, e regue-se com o proprio pingo. Basta hora e meia para a cocção, e serve-se na sua substancia, cercada de agriões temperados com vinagre, ou sem tempero. Deve haver cuidado em desengordurar a substancia antes de servir.

A gordura que se tirar é de grande utilidade para tempero de legumes, e deliciosa estendida sobre fatias de pão torrado.

Perú recheiado com castanhas.—Damos em seguida varios recheios, entre os quaes se pôde escolher.

1.º Picar juntamente o figado, toucinho, miolo de pão, salsa, sal e pimenta.

2.º Carne de salchichas meio cozida, peito de vitella ou de aves, toucinho, salsa, sal e pimenta.

3.º Figado de vitella, toucinho, echalotas, salsa, sal e pimenta.

A cada um d'estes recheios, quando estiverem meio cozidos, juntem-se castanhas assadas bem córadas; encha-se o interior da ave até ao papo, cosam-se as aberturas, amarre-se e prepare-se a ave, envolva-se em tiras de toucinho, e ponha-se no espeto.

Desengordure-se a substancia antes de servir.

Perú com tubaras.—Escolha-se de preferencia um Perú gordo e bem branco, e prepare-se como se fôra para o espeto; empregue-se carne de salchichas, ou componha-se um recheio com peitos de aves, se houver; e toucinho miudo.

Escolha-se, pelo menos, 1 kilogramma de tubaras, limpem-se com cuidado; piquem-se algumas das mais pequenas com as cascas de todas, para juntar ao recheio; deitem-se as outras tubaras inteiras na caçarola com o recheio, junte-se sal, pimenta, especias, um pouco de louro, e deixe-se cozer a fogo brando approximadamente vinte minutos. Deixe-se arrefecer um pouco, e encha-se completamente o Perú com aquelle recheio, sem o apertar por lado algum. Junte-se uma diminuta porção de noz mos-

cada, cosam-se as aberturas, e deixe-se mortificar e tomar o aroma das tubaras por espaço de tres a seis horas, conforme a estação. Depois, barre-se com toucinho, e passe-se no espeto, envolvido em um papel untado em manteiga, deixando-o exposto ao fogo approximadamente duas ho'ras. Um pouco antes de servir, tire-se o papel para o fazer tomar côr. Sirva-se na sua propria substancia, ou com uma guarnição de tubaras picadas grosseiramente, ou cortadas em rodas delgadas, cozidas na sua substancia do perú.

Em vez de o assar, pôde-se cozer em estufa o perú assim preparado e servil-o como entrada.

Pôde tambem servir-se com qualquer guarnição, comtanto que não se empreguem materias de gosto activo, capazes de destruirer o aroma das tubaras, e sobretudo ser avarento nos temperos.

É um prato de apparencia e de um sabor delicioso, mas é excitante. Por isso as pessoas novas e de temperamento quente e secco, devem comel-o com moderação.

Ganso no espeto.— Escolha-se um ganso novo, cuja gordura seja branca e a pelle fina, e ponha-se no espeto. Deixe-se cozer por espaço de duas horas, voltando-se sempre de modo que fique passado por igual, e tome boa côr; regue-se com o seu proprio pingo. Antes de o tirar do espeto, desengordure-se a substancia, e sirva-se por cima do ganso. A gordura do ganso é tambem tão preciosa para isso, como a do perú. É preciso pois reserval-a com cuidado.

Ganso com castanhas, no espeto.— Descasquem-se cincoenta castanhas boas, e passem-se n'um pouco de manteiga derretida para lhes tirar facilmente a

epiderme. Ponha-se de parte um certo numero das melhores, e piquem-se as outras com o figado da ave. Junte-se a esse picado 250 grammas de carne de salchichas, uma pouca de banha de porco, um pequeno dente de alho, salsa, cebolinhas picadas miudamente, sal, pimenta e noz moscada ralada. Dê-se uma cozedura a esse recheio, e encha-se com elle o corpo do ganso; coza-se o papo, amarre-se, ponha-se no espeto, e deixe-se cozer approximadamente, durante hora e meia.

A carne do ganso é pesada e indigesta.

Pombos assados.—Depois de depennados, limpos e preparados os pombos, cubram-se com pranchas de toucinho e parras, assem-se no espeto, e reguem-se a miudo para que não sequem. Basta meia hora para a cocção.

PURÉ DE AVES

Tome-se uma gallinha cozida em caldo, ou quaesquer outras aves cozidas; tire-se-lhes a pelle, e deite-se a carne n'um almofariz com tres ou quatro gemmas de ovo cozidas. Pise-se e reduza-se tudo a massa. Pegue-se em seguida n'um bocado de miolo de pão que tenha sido molhado em caldo ou em leite, e meia duzia de amendoas. Deite-se tudo no almofariz, e pise-se de novo, até que o conjuncto forme uma massa bem homogenea. Junte-se então pouco a pouco, caldo, mexendo com força com uma colhér, e observando que a mistura não fique nem muito liquida, nem muito compacta, mas de consistencia de um crême ou de papas, e passe-se pela peneira.

Na occasião de servir aqueça-se em banho-maria.

CAÇA PARA ENTRADAS

(Vide *Conhecimento de caça e Preparações preliminares*)

Calhandras feitas n'um minuto.—Depois de limpas, salteiem-se em manteiga; junte-se uma porção de manteiga, cogumellos, salsa, echalotas picadas, sal e pimenta; junte-se uma pitada de farinha, e caldo. Quando o mólho começar a ferver, tirem-se as calhandras, e sirvam-se guarnecidas de côdeas de pão fritas.

Calhandras e passarinhos em salmis.—Limpem-se e cortem-se em quatro; esmaguem-se os figados e as moelas com bom vinho tinto, sal e echalotas picadas miudamente. Quando tudo tiver fervido por espaço de um quarto de hora, deem-se dentro os passarinhos com um lar de pão, ou côdeas da grossura do dedo minimo. Basta meia hora de cocção.

Calhandras ao gratin.—Preparam-se como as codornizes ao gratin.

Calhandras assadas na caçarola.—Corte-se em pequenos bocados, toucinho do peito, e core-se; deem-se em seguida as calhandras, e deixem-se cozer por um quarto de hora.

Na ocasião de servir, junte-se sumo de limão.

Calhandras em caixas.—Tirem-se as azas e os pés ás calhandras; cortem-se pelas costas, limpem-se e tirem-se-lhes as moelas. Faça-se um recheio com o resto do toucinho, tutano de boi, cogumel-

los, hervas finas, sal, pimenta e noz moscada ralada.

Ligue-se o recheio com algumas gëmmas de ovo, encham-se os corpos das calhandras, cosam-se e ponham-se na caçarola. Quando estiverem cozidas, tenham-se caixas de papel untado com azeite, deite-se o recheio no fundo, colloquem-se em cima as calhandras, cubram-se com outra porção de recheio, e mettam-se debaixo de um forno de campanha para que tomem côr. Sirvam-se com mólho de tomate para entrada, ou a secco como hors-d'œuvre.

Calhandras à provençal. — Piquem-se algumas tubaras com dois ou tres cogumellos, sal, pimenta, um grande copo de substancia, e um quarto de litro de vinho branco; faça-se ferver tudo junto por um quarto de hora, deem-se as calhandras, e deixem-se cozer lentamente por espaço de tres quartos de hora. Junte-se então uma pouca de manteiga misturada com farinha; mexa-se o mólho de vez em quando para o ligar, e se estiver muito espesso, adalgace-se com o sumo de um limão.

Codornizes ao gratin. — Córem-se em manteiga seis ou oito codornizes. Cubra-se o fundo de uma caçarola com talhadas de vitella e de presunto; colloquem-se em cima as codornizes com salsa, cebolinhas e cogumellos picados miudamente; cubra-se tudo com pranchas de toucinho e coza-se a fogo lento. Completa a cocção, tire-se do lume a caçarola, desengordure-se o mólho, molhe-se com substancia liquida, a reduza-se; deem-se as codornizes n'um prato com o mólho por cima.

Pegue-se em seguida nos figados das codornizes, piquem-se com salsa, echalotas, cogumellos, sal, pi-

menta, toucinho raspado e duas gemmas de ovo para que ligue.

Deite-se este mólho no prato que ha de servir e que vá ao fogo, ponha-se o prato sobre fogo brando, e deixe-se formar o *gratin*. Formado este, escorra-se a gordura, colloquem-se em cima as codornizes, e reguem-se com o sumo de um limão.

Codornizes á moda de caçador. — Limpas, chamuscadas e preparadas as codornizes, passem-se em manteiga n'uma caçarola; deitem-seervas finas, um pouco de louro, sal e pimenta, e salteiem-se em fogo vivo. Quando estiverem córadas polvilhem-se com uma pouca de farinha e molhem-se com um pouco de caldo e vinho branco. Deixe-se ferver por dez minutos, e sirva-se quando o mólho estiver um pouco reduzido.

Codornizes com ervilhas. — Deitem-se n'uma caçarola com toucinho do peito cortado em pranchas, uma capella de cheiros, algumas cebolas e cenouras, e molhem-se com caldo. Quando estiverem cozidas, tirem-se da cocção, escorram-se, colloquem-se n'um prato e sirvam-se por cima ervilhas com toucinho.

Codornizes com louro. — Piquem-se os figados das codornizes e misturem-se com salsa, echalotas, um bocado de manteiga e pimenta grossa. Recheiem-se com esse picado, envolvam-se em papel untado, e assem-se no espeto.

Ponham-se de infusão durante oito minutos quatro ou cinco folhas de louro; dê-se-lhes em seguida uma fervura em substancia de vitella, e sirva-se este mólho sobre as codornizes.

Codornizes á milaneza. — Limpem-se as codornizes; misture-se manteiga com sumo de limão e sal, e encham-se com ella os passaros. Passem-se, mergulhando-as primeiro com um mólho de manteiga, e depois em miolo de pão misturado com queijo parmezão ralado.

Passem-se em seguida por ovos batidos e temperados com sal e pimenta, e outra vez em miolo de pão e queijo. Cozam-se a fogo lento em manteiga, e sirvam-se sôbre um mólho de tomate.

Verdilhões, pintarroxos e felozes. — Todos esses passarinhos se preparam como as calhandraç, e a maior parte das vezes assam-se no espeto ou saltiam-se em manteiga comervas finas.

Tórdos ao gratin. — Escolham-se doze ou quinze tórdos bem fresquinhos, limpem-se e preparem-se. Deitem-se n'uma caçarola com um bocado bom de manteiga, e córem-se até que estejam meio cozidos; depois tirem-se do fogo para os escorrer. Pegue-se nos figados dos tórdos, pisem-se e misturem-se com um recheio bem fino. Tempere-se tudo com um pouco de sal, pimenta e noz moscada. Guarneça-se um prato que vá ao fogo, com o recheio que se acabou de fazer, e enterrem-se n'elle os tórdos de modo que fiquem quasi encobertos; cubram-se com pranchas de toucinho e com uma rodella de papel untado com manteiga, ponha-se o prato sobre cinzas quentes, com o forno de campanha por cima, e deixe-se cozer brandamente durante meia hora.

Na occasião de servir tirem-se as pranchas de toucinho, escorram-se bem os tórdos, e deite-se por cima um bom mólho á béchamel.

Tórdos com zimbro.—Cubram-se os tórdos com pranchas de toucinho e papel untado de manteiga, ponham-se no espeto, e deixem-se assar. Deite-se n'uma caçarola um pouco de substancia e caldo, um copo de bom vinho branco, sumo de limão, e faça-se ferver. Entezem-se e branqueiem-se uma duzia de grãos de zimbro, deitem-se no môlho com os tórdos, e deixe-se abeberar alguns minutos.

Estorninhos.—Estes passaros vem aos bandos e pouco se demoram no mesmo sitio. Estripam-se, bardam-se e assam-se no espeto em meia hora. É bom untal-os com azeite antes de os cozinhar. Depois de assados é melhor fazel-os de salmis como os pombos.

Outra receita.—Polvilhem-se os tórdos de sal, salteiem-se n'uma caçarola com manteiga e alguns grãos de zimbro. Depois de tomarem côr, tape-se a caçarola, e cozam-se a dois fogos. Tirem-se sem estarem completamente cozidos, e sirvam-se no seu môlho.

Gallinhola do campo e de agua.—Estas duas especies de gallinholas preparam-se e servem-se como os patos, mas apesar de que com ellas se pôde fazer uma grande variedade de entradas, a gallinhola do campo serve-se a maior parte das vezes no espeto.

Gallinholas recheiadas na estufa.—Limpem-se, chamusquem-se e preparem-se as gallinholas, e faça-se um recheio com tudo que se tirar d'ellas misturado com toucinho pisado, manteiga,ervas finas e anchovas. Recheiem-se, córem-se n'uma caçarola,

colloquem-se n'uma vasilha cujo fundo esteja coberto de talhadas de vitella e de pranchas de toucinho; molhem-se com um copo de substancia e meio copo de vinho branco; tape-se hermeticamente a vasilha, e deixe-se cozer a fogo lento durante quatro ou cinco horas.

Colloquem-se n'um prato, passe-se a substancia pela peneira, depois de desengordurada, e sirvam-se sobre o seu proprio mólho n'um prato, quente.

É um dos melhores preparos das gallinholas, e o modo mais certo de lhes conservar os succos delicados que as tornam tão estimadas pelos apreciadores.

Gallinholas em salmis.—Preparam-se exactamente como o salmis de faisão. É preciso cortar-lhe todos os membros, e cozel-os a fogo lento.

Gallinholas à Manselle.—Cortem-se os lombos, as azas e as côxas das gallinholas, desfiem-se todos os restos, e córem-se n'uma caçarola com meio copo de substancia, uma colher de azeite, sal, pimenta e os figados das gallinholas bem pisados. Faça-se ferver por um bom quarto de hora, e depois junte-se um fio de agraço, servindo-se bem quente.

Filetes de gallinholas à moda da casa de pasto.—Cortem-se filetes de gallinholas frias e assadas, e colloquem-se no prato em que hão de ser servidos. Asse-se um bocado de vitella, pique-se emquanto está quente, e esprema-se com força todo o succo que possa deitar, para o servir sobre os filetes.

Esmaguem-se e desfaçam-se os figados das gallinholas n'esse succo, e sirvam-se n'um prato bem quente.

Faisão á Brillat-Savarin. — O faisão, quando é comido nos tres dias que seguem á sua morte, não é nada extraordinario. Não tem, nem a delicadeza da gallinha brava, nem é tão perfumado como a codorniz. Comida a ponto é uma carne tenra, sublime e de um fino gosto, que não é nem o das aves nem o da caça. Deve-se comer o faisão quando elle começa a decompor-se; então o seu aroma desenvolve-se e junta-se a um oleo, que precisava de um pouco de fermentação. Conhece-se este momento quando o ventre do faisão tende a mudar de côr e exhala um certo cheiro. Só quando o faisão chega a este ponto, é que se depenna, e nunca antes; lardeie-se com cuidado, escolhendo toucinho fresco e tozo.

A ave assim preparada, faça-se o seguinte :

Tomem-se duas gallinholas: desossem-se, limpem-se, e façam-se dois lotes: um da carne, outro das entranhas e dos figados.

Com carne, faça-se um recheio, picando-a com miolos de vacca cozidos em vapor, um pouco de toucinho raspado, sal, pimenta,ervas finas e a necessaria quantidade de trufas para encher o interior do faisão.

Faça-se a diligencia para fixar bem o recheio, de maneira que não se entorne, o que é bastante difficil quando a ave está em estado de decomposição avançada. Ha porém um meio, que é tapando o orificio com uma côdea de pão, segura por um fio.

Torre-se uma fatia de pão, que seja mais comprida de ambos os lados de que o faisão deitado no sentido do comprimento; tomem-se então os figados e as entranhas das gallinholas, e pisem-se com duas boas trufas, uma anchova, toucinho raspado e uma pouca de manteiga fresca.

Estenda-se tudo isto, igualmente, sobre a fatia torrada, e ponha-se este debaixo do faisão, de maneira que seja molhada por todo o succo que escorra do faisão emquanto cozer.

Quando o faisão estiver cozido, sirva-se sobre a torrada e rodeie-se de laranjas azedas.

Faisão com azeitonas. — Prepare-se como é de uso, e chamusque-se ao de leve; limpe-se, faça-se um recheio composto do figado, cebolinhas, toucinho baixo picado, sal, pimenta e noz moscada, tudo picado ou ligado com uma ou duas gemmas de ovo. Encha-se o faisão, e ponha-se a assar no espeto, depois de o ter envolvido em pranchas de toucinho. Colloque-se n'um prato, e deite-se em roda um guisado de azeitonas que tenham fervido durante uma hora a fogo lento em boa substancia.

Faisão com tubaras. — Prepare-se como o faisão com azeitonas, com as mesmas guarnições e temperos; córe-se em uma caçarola com boa manteiga fresca, envolva-se em duas pranchas de toucinho, e asse-se a fogo lento de modo que não fique trigueiro. Emquanto está no espeto, componha-se um guisado de tubaras cortadas em rôdas finas, cozidas em metade vinho branco e metade substancia. Quando as tubaras tiverem tomado boa consistencia, tire-se o faisão do espeto, e sirva-se com o guisado de tubaras por guarnição.

Salmis de faisão. — Cortem-se os filetes de um faisão assado, e em pequenas tiras todos os membros e outras partes carnudas. Deite-se n'uma caçarola um bocado de manteiga misturada com farinha: logo que estiver derretida, junte-se 3 decilitros

de bom vinho branco, com um copo de substancia ou de caldo, sal, pimenta o echalotas. Em estando tudo um pouco reduzido, deitem-se-lhe os despojos do faisão, e deixe-se ferver por vinte minutos, sirva-se muito quente, e no momento de servir, acrescente-se-lhe sumo de limão e uma colhér de azeite.

É ainda melhor, e mais fortificante, deixar ferver durante meia hora as ossadas e a carcassa pisada do faisão, em 3 decilitros de vinho branco. Passe-se tudo pela peneira, e misturem-se esses succos com outra tanta substancia.

Tarambolas. — Esta ave é muito inferior á galinhola. Antes de a preparar conserve-se alguns dias até estar em começo de decomposição, de outra maneira a carne é dura e insipida.

Tarambolas ao gratin.—Limpem-se e chamusquem-se tres ou quatro tarambolas; faça-se um recheio com os seus intestinos, toucinho raspado, pouca salsa, cebolinhas, echalotas picadas, sal, pimenta grossa, e encha-se com elle as aves. Deite-se um recheio no fundo de um prato como para os tórdos ao gratin, e colloquem-se as tarambolas sobre esse gratin; cubram-se-lhes os estomagos com pranchas de toucinho, e cozam-se a dois fogos. Quando estiverem cozidas escorram-se, e sirvam-se sobre um môlho louro.

O *pavoncino* prepara-se como a tarambola.

Abetarda.—Limpe-se, chamusque-se, lardeie-se muito finamente com toucinho temperado. Embrulhe-se em papel untado com manteiga, e asse-se no espeto, como o Perú.

À mesa prepara-se um môlho com o figado pisado, sal, pimenta, sumo de limão e o succo da abetarda.

Ao resto prepara-se como o perú.

Pombos bravos ou trocazes.—Preparam-se exactamente como pombos domesticos. O mesmo acontece ás *rôlas*.

Gallinha brava.—Prepara-se como o faisão.

Gallinha pintada ou gallinha do matto.—Estas aves, que são muito raras, preparam-se e cozinham-se como o faisão.

Codorniz.—A melhor maneira de comer as codornizes é assadas, frescas e limpas. Embrulhem-se em parras, com uma prancha de toucinho por cima, de maneira que não se vejam senão as patas. Ponham-se no espeto e não as deixem mais de vinte minutos ao lume. Sirvam-se sobre torradas molhadas no succo que tenha caído na cocção.

Codornizes em papelotes.—Antes de as pôr no espeto, encham-se com um recheio de caça; embrulhem-se em pequenas pranchas de toucinho. Metta-se cada codorniz em uma folha de papel untado com manteiga, e cozam-se na grelha a fogo muito brando.

Narcejas.—Esta ave parece-se com a gallinhola; é mais pequena e tem o bico mais comprido. A narceja é ordinariamente muito gorda, e a sua gordura é de um sabor muito fino. É uma das aves de caça mais estimadas: é preciso que esteja em decompo-

sição (vide *Faisão á Brillat-Savarin*) para ser perfeita: não se limpa. Prepara-se como a gallinhola.

Pintão da gallinhola. — A carne d'esta ave é muito delicada, talvez mais mesmo do que a da narceja. Prepara-se como a gallinhola e a narceja.

Filetes de perdigotos em salmis. — Se houver restos de perdizes ou perdigotos assados tire-se-lhes toda a carne em pequenos filetes, fervam-se as carcassas em 1 decilitro de vinho branco, tire-se-lhes todo o succo e ponha-se de parte. Córem-se os filetes com uma colher de substancia, e quando começarem a ferver, junte-se o succo extrahido das carcassas. Para guarnição podem empregar-se algumas mollejas de vitella e cogumellos. É sufficiente meia hora de cocção.

O *salmis de perdigotos* inteiros faz-se do mesmo modo; tirem-se as coxas e as azas, o estomago e a rabadilha dos perdigotos assados e frios, e para o resto proceda-se como fica dito.

Salmis de perdigotos á moda de caçador. — Passem-se os perdigotos no espeto; cortem-se-lhe os membros e salteiem-se n'uma caçarola com tres colheres de azeite fino, um pouco de vinho tinto bom, pouco sal fino, pimenta grossa e sumo de limão. No fim de alguns minutos deitem-se n'um prato cercado de côdeas de pão fritas, com o molho por cima, e sirvam-se.

Perdigotos salteados. — Depois de preparados, salteiem-se n'uma caçarola, sobre fogo muito forte com manteiga, sal e pimenta; colloquem-se sobre um molho hespanhol reduzido, no qual se deitará

um pouco de sumo de limão. Este mólho póde substituir-se por um embammata, que se molhará com um pouco de vinho branco e outro tanto caldo.

Perdigotos recheiados com tubaras.—Cortem-se tubaras em pequenos bocados, córem-se em manteiga com sal, pimenta, cravos da India e noz moscada ralada; pisem-se toucinho e peitos de aves; misture-se tudo, e encham-se os perdigotos com essa mistura. Deitem-se em seguida n'uma vasilha, e cozam-se a fogo brando, servindo-os com um mólho de tubaras.

Perdigotos em papelotes.—Depois de preparados, limpos e chamuscados, dividam-se ao meio os perdigotos, desde o pescoço até á rabadilha. Deite-se manteiga n'uma caçarola, e córem-se os perdigotos até que fiquem quasi cozidos.

Tirem-se do lume e deixem-se arrefecer n'um prato, deitando-lheervas finas por cima. Quando os perdigotos estiverem frios, tenham-se folhas de papel untado de tamanho sufficiente para envolver a metade de um perdigoto. Ponha-se em cada uma prancha de toucinho muito delgada, comervas finas e echalotas picadas. Sobre isto, a metade de um perdigoto, torne-se a cobrir comervas finas e uma segunda prancha de toucinho, e embrulhe-se tudo no papel, que se dobrará em fórma de papelote. Preparados assim os perdigotos ponham-se na grelha a fogo lento durante meia hora. Se houver muitos papelotes, colloquem-se no prato em fórma de corôa, com substancia liquida por baixo.

Variante. Depois de córados os perdigotos, substituam-se aservas finas pelo mólho seguinte feito

na caçarola onde se córam os perdigotos: caldo, outro tanto vinho branco, cogumellos, salsa e echalotas picadas miudamente. Quando este mólho estiver reduzido á consistencia de papas, guarneçam-se com ella as metades dos perdigotos.

Perdigotos assados.—Quando houver dois, lardeie-se um, barde-se o outro; quando houver tres, lardeie-se um, bardem-se dois. Espetem-se e tome-se sentido em não deixar cozer de mais, porque um perdigoto cozido de mais perde todo o sabor. Bastam dezeseis minutos a fogo vivo e regando sempre. Frija-se uma fatia de miolo de pão para cada perdigoto, ponham-se estes em cima, regue-se do seu proprio succo e sirva-se.

Picado de perdigotos.—Assem-se um ou muitos perdigotos; tire-se-lhes a carne, á qual se extrahirão todos os nervos e filamentos, pique-se com uma talhada de carnciro, que se deve ter meio assada nas grelhas. Deite-se manteiga n'uma caçarola, córe-se n'ella o picado durante cinco minutos, acrescente-se um copo de boa substancia de vitella, algumas tubaras assadas na cinza e picadas miudamente. Deixe-se apurar o picado por meia hora em fogo lento. Haja cuidado em mexer a miudo para que não pegue no fundo. Em seguida fritem-se em manteiga côdeas de pão da grossura do dedo minimo, e quando estiverem douradas deite-se o picado n'um prato quente, e disponham-se symetricamente as côdeas por cima.

É uma entrada delicada e restauradora.

Mayonnaise de perdigotos. — Assem-se dois ou tres perdigotos, e deixem-se arrefecer; separem-se

lhes os membros, e marinem-se durante uma hora em uma terrina com quatro colhéres de bom azeite, uma de vinagre de estragão, sal fino e pimenta grossa. Mexa-se bem tudo, colloquem-se n'um prato, cubram-se com môlho mayonnaise, e guarneçam-se as bordas do prato com geléa, ovos cozidos cortados em quatro, côdeas de pão fritas, filetes de anchovas, azeitonas recheiadas, etc., conforme o gosto de cada um.

Variante.—Póde-se também, sem as fazer marinhar, deitar logo os perdigotos em um môlho mayonnaise, cobril-os com o mesmo môlho, e terminar a operação como fica dito.

Salada de perdigotos.—Tomem-se perdigotos inteiros ou restos de perdigotos assados; cortem-se propriamente e deem-se n'uma terrina com azeite, vinagre de estragão, uma *ravigotte* picada, sal e pimenta grossa.

No fim de uma hora ponham-se os bocados n'um prato, cujas bordas se guarnecerão com olhos de alface cortados em dois ou em quatro, segundo o seu tamanho. Espalhem-se por sobre o prato ovos cozidos cortados em quatro, pepinos de conserva em talhadas delgadas, filetes de anchovas, cebolas de conserva, alcaparras e tubaras cozidas em vinho branco ou champagne. Na ocasião de servir, molhe-se tudo com o tempero que ficar na terrina.

Perdigotos á Crapaudine.—Preparam-se exactamente como os pombos á Crapaudine.

Ancas de perdigotos.—Coza-se toucinho em bocadinhos. Depois tire-se e mescle-se uma colhér de

farinha com manteiga, na qual se refogarão ancas de perdigotos, deitando-se-lhes vinho branco e caldo. Juntem-se-lhes cogumellos, cebolas fritas, castanhas cozidas e salchichas cozidas. Coza-se tudo isso a fogo lento, reduza-se, desengordure-se, e sirva-se com cantos de pão. Também se poderá fazer com trufas.

Perdigotos á ingleza. — Abram-se os perdigotos desde a rabadilha até ao bucho. Depois de depennados e estripados, achatem-se com um cutelo, deitem-se em adubo de azeite para se lançarem nas grelhas a fogo vivo, e sirvam-se com mólho de pimenta ou outro qualquer.

Perdiz com couves. — Depennem-se, limpem-se e chamusquem-se ao de leve duas perdizes, dobrando-lhes as pernas para dentro do corpo. Guarneça-se o fundo de uma caçarola com pranchas de toucinho, uma murcella, e deitem-se n'ella as perdizes. Juntem-se algumas cenouras e cebolas, cravos da India, folha de louro, noz moscada ralada, e pouco ou nenhum sal. Enteze-se e escorra-se uma couve de Milão, guarneçam-se com ella as perdizes, cubra-se tudo com pranchas de toucinho, molhe-se com caldo, e faça-se cozer a fogo brando durante duas a tres horas, conforme as perdizes forem velhas ou novas. Completa a cocção, escorram-se, desamarrem-se as perdizes e colloquem-se n'um prato; escorram-se as couves, espremam-se e ponham-se de roda. Corte-se o toucinho em fatias, e colloque-se de distancia em distancia sobre as couves com a murcella e as cenouras cortadas em rodas. Sirva-se com o mólho da cocção passado pela peneira e reduzido, se estiver muito abundante ou liquido.

Salmis de perdizes ou perdigotos. — Depois de cozidas no espeto, e cortadas como é de uso, deitem-se os membros n'uma caçarola com um pouco de azeite e outro tanto vinho, sal, pimenta e sumo de limão. Salteiem-se n'esse mólho e sirvam-se quentes.

Perdizes á boa dona de casa. — Quando houver uma perdiz velha, o melhor modo de a arranjar é cozel-a a fogo lento durante tres horas com uma chavena de caldo, um copinho de aguardente, cenouras, cebolas, toucinho, sal e pimenta. Desengordure-se e sirvam-se as cebolas e as cenouras de roda da perdiz.

Perdizes com puré. — Depois de preparadas as perdizes como para assar, deitem-se n'uma caçarola com vinho branco e caldo, sal, pimenta, cebolas, cenouras e capella de cheiros.

Cozam-se brandamente e sirvam-se com a substanciada cocção sobre um puré de ervilhas ou lentilhas.

Chartreuse de perdizes. — Preparadas as perdizes, córem-se na caçarola com manteiga, toucinho do peito cortado em bocados quadrados, e uma pitada de farinha. Depois de córadas, junte-se uma capella de cheiros, pimenta, mas nenhum sal. Enquanto cozerem brandamente, pegue-se n'uma torteira de tamanho conveniente, e guarneça-se interiormente com papel bem untado de manteiga por ambos os lados. Tenham-se cenouras bem cozidas em caldo, e uma murcella, e cortem-se em rodellas o mais delgadas possível. Cubra-se o fundo da torteira com uma camada de cenouras postas umas sobre outras

de modo que um bocado cubra metade do bocado precedente. Faça-se o mesmo com uma segunda camada de murcella, inclinando os bocados em sentido inverso. Tenha-se em seguida um bocado de porco salgado que tenha sido cozido com uma couve enrolada; corte-se o porco salgado em bocados da altura da torteira e da largura de 4 centímetros approximadamente; ponham-se ao alto na torteira, deixando entre uns e outros uma distancia igual. Pegue-se em seguida na couve bem escorrida e prensada n'um panno, para lhe dar uma certa consistencia, faça-se-lhe logar sobre a camada da murcella, e guarneçam-se as paredes da torteira, tendo o cuidado de não tirar do seu logar os bocados de porco salgado. Depois colloquem-se no meio as perdizes e eozam-se em banho-maria durante uma boa hora. Na occasião de servir vire-se um prato sobre a torteira, volte-se com ligeireza a torteira e o prato, tire-se aquella e o papel, e deite-se sobre a *chartreuse* o môlho da cocção das perdizes.

Perdizes com puré. — Preparem-se as perdizes, lardeiem-se, deitem-se n'uma caçarola cujo fundo esteja guarnecido com pranchas de toucinho. Juntem-se algumas cebolas e cenouras, ramos de cheiros, sal e pimenta, e molhe-se com caldo e vinho branco.

Coza-se a fogo lento durante hora e meia, sirva-se sobre um puré de lentilhas ou de ervilhas verdes, desengordure-se a substancia da cocção, passe-se e deite-se sobre o prato.

Perdizes estufadas. — O mesmo preparo como acima, menos o puré.

Perdizes com laranjas. — Limpas, chamuscadas e preparadas (sem as bardar) passem-se em manteiga fresca n'uma caçarola. Quando tiverem tomado boa côr, cubra-se hêmericamente a caçarola com papel untado em manteiga debaixo da tampa, e a fogo brando espere-se que a cocção seja perfeita. Tirem-se as perdizes e conservem-se no calor enquanto se faz o mólho. No mólho d'esta cocção, passado pela peneira, derreta-se um bocado de manteiga, sem a deixar ferver; exprema-se o sumo de laranjas que não estejam muito maduras e rale-se casca de laranja e limão, mexendo sempre sobre fogo brando. Ligado o mólho, põem-se as perdizes n'um prato, guarneecendo-as de gomos de laranja sem pevides, alternando com bocados de pão torrado. Deite-se o mólho sobre as aves e sirva-se.

CAÇA DE PENNA ASSADA

(Vide *Modo de fazer bem os assados e Preparações preliminares.*)

Calhandras no espeto. — (Os passarinhos prendem-se no espeto em pequenas enfiadas).

Envolvam-se em toucinho as calhandras sem as limpar, e ponham-se no espeto; colloquem-se por baixo torradas de miolo de pão com manteiga para receberem o pingo que cair, e sirvam-se sobre ellas as calhandras.

Cotovias em papel. — Tirados os ossos ás cotovias, recheiem-se com um cozido, no qual se deite figado picado e cogumellos. Faça-se para cada uma uma sorte de tableiro de papel untado com man-

teiga. Ponha-se no fundo um pouco de recheio: sobre elle a cotovia, coberta com uma prancha de toucinho, e cobrindo todo outro papel untado com manteiga. Cozam-se d'este modo n'um forninho, desengordurem-se, e sirvam-se com um mólho qualquer.

Gallinholas no espeto. — Depennem-se as gallinholas sem as limpar, guarneçam-se com toucinho, amarrem-se e ponham-se no espeto com fatias de pão torradas por baixo, para receber a gordura e as suas dejeções¹, e sirvam-se sobre essas fatias.

Gallinholas assadas á ingleza. — Tire-se a moella das gallinholas, e limpem-se pelo lombo; piquem-se os intestinos com metade do seu volume de toucinho raspado, uma pouca de salsa, algumas echalotas, sal e pimenta grossa; recheiem-se as gallinholas, envolvam-se em uma prancha de toucinho, passe-se um espeto pequeno por entre as côxas, fixem-se as duas extremidades no espeto, cozam-se por espaço de meia hora approximadamente, reguem-se bem, e ponham-se por baixo tres fatias de pão torrado. Na occasião de servir, tirem-se as fatias, ponham-se n'um prato e sirvam-se em cima as gallinholas com o mólho.

Codornizes no espeto. — Escolham-se seis codornizes bem gordas. Depois de depennadas, limpas, chamuscadas e devidamente preparadas, embrulhem-se em uma parra e uma prancha de toucinho, tendo o cuidado de deixar a descoberto metade dos pés. Prendam-se no espeto, cozam-se por

¹ A gallinholas está devidamente cozida quando começa a limpar.

espaço de meia hora, e sirvam-se com fatias de pão grelhadas que se tenham molhado na pingadeira.

Faisão no espeto.—Mortifique-se durante alguns dias mais ou menos conforme a estação, para lhê dar um bom aroma. Depois de limpo e preparado, **lardeie-se** com toucinho miudo, e ponha-se no espeto coberto com uma folha de papel. Deixe-se cozer a fogo brando. Quando a cocção estiver quasi terminada, tire-se o papel, faça-se tomar boa côr, e sirva-se com um mólho de agraço, sal e pimenta; com sumo de laranja, com azeitonas guisadas ou com um mólho de tubaras.

Tordos no espeto.—Preparem-se sem os limpar; embrulhem-se em parras antes de os pôr no espeto; ponham-se fatias de pão torrado na pingadeira para receberem a gordura, e sirvam-se com a substancia que tiverem deitado.

Perdigotos no espeto.—Depois de lardeados miudamente, põem-se no espeto: é preciso ter cuidado na cocção a fim de que não fiquem resequidos no fogo. Querendo, podem-se envolver em toucinho, em vez de se lardearem.

Perdigotos recheiados no espeto.—Faça-se um recheio composto de fígado do perdigoto, de toucinho, sal e pimenta, salsa, e cebolinhas picadas; deite-se esse recheio no interior do perdigoto, depois de ter passado este em manteiga n'uma caçarola. Cosa-se a abertura, dobrem-se os pés de ambos os lados do estomago, ponha-se uma prancha de toucinho, e coza-se no espeto por espaço de quarenta minutos approximadamente.

Tarambolas e pavoncinos no espeto. — Não se limpem. Envolvam-se em toucinho, ponham-se no espeto, e não esqueçam as fatias torradas na pingadeira.

Gallinholas do campo, e de agua, assadas. — Preparam-se como a outra gallinhola.

Gallinha brava ou pintada, assada. — Prepara-se do mesmo modo que o faisão.

Felosas, verdilhões, etc., no espeto. — As felosas e verdilhões são assados no espeto, envolvidos n'uma pequena prancha de toucinho. Assam-se também na caçarola. Na ocasião de servir junta-se sumo de limão e um golpe de agraço.

COELHO E LAPARO PARA ENTRADAS

Coelho de fricassé. — Esfole-se, limpe-se e corte-se em bocados um coelho; deitem-se os bocados com o fígado, n'um embammata feito com uma colher de farinha e um bocado de manteiga; córem-se e molhem-se com um copo de vinho tinto e outro tanto caldo. Tempere-se com salsa, cebolinhas, alho, tomilho, louro, noz moscada ralada, sal, pimenta e cravo da India, e coza-se a fogo lento. Quando estiver quasi completa a cocção, juntem-se doze cebolinhas passadas em manteiga, toucinho também córado, e cortado em quadradinhos, e depois algumellos.

Antes de servir, tirem-se os cheiros, desengordure-se o mólho, que não deve ficar muito ligado, e sirva-se quente com côdeas de pão fritas de roda.

Coelho de caldeirada.—Escolham-se um bom laparo e uma boa enguia; prepare-se o coelho como fica dito, e córem-se em manteiga n'uma caçarola cebolinhas.

Depois de bem córadas as cebolas, tirem-se, e córe-se o coelho na mesma caçarola, na manteiga em que se coraram as cebolas. Em seguida polvilhe-se com farinha, e salteie-se. Junte-se vinho branco e caldo em quantidades iguaes, e deite-se então a enguia cortada aos bocados. Tornem a juntar-se as cebolas, e tempere-se de sal, pimenta, cogumellos, alhos, noz moscada e capella de cheiros. Faça-se ferver em fogo vivo até completa cocção, e quando o môlho estiver devidamente reduzido, sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Observação importante.—Costuma dizer-se: *Pouco môlho e bom peixe*. Não ha nada mais verdadeiro para a maior parte dos guisados, sobretudo para os de peixe, ou para aquelles em que entra peixe, como no acima mencionado.

Coelho enrolado.—Esfole-se e limpe-se um coelho, tirando-lhe os ossos sem rasgar as carnes.

Componha-se um recheio com miolo de pão molhado em leite, o figado do coelho, toucinho pisado, cogumellos picados, sal, pimenta, e uma pouca de noz moscada, ligando tudo com gemmas de ovo. Estenda-se o coelho sobre a mesa e encha-se moderadamente com esse recheio; cosa-se a abertura principal, e estenda-se uma leve camada do recheio sobre toda a parte exterior, passando por cima a palma da mão com gemmas de ovos para unir. Enrole-se em seguida o coelho bem apertado, envolva-se n'um redenho forte, e coza-se em estufa com in

tade caldo e metede vinho branco. Depois de bem desengordurado, sirva-se na sua propria substancia. É uma entrada sadia, agradavel e de bonita apparencia.

Coelho á jardineira.—Corte-se o coelho em bocados; deite-se n'uma vasilha com cebolas, cenouras, ervilhas, nabos, batatas, favas, um pouco de aipo, ramo de cheiros, sal e pimenta, e encha-se a vasilha de agua. Se houver boa banha deite-se de preferencia á manteiga. Deixe-se cozer por espaço de quatro horas, depois separe-se o coelho dos legumes, dos quaes se fará um puré, passando-os pelo passador.

Córe-se toucinho n'uma frigideira, juntem-se os bocados de coelho que se farão tambem córar, e deitem-se n'um prato com um puré por cima. Sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Coelho á marinheira.—Corte-se em bocados; córem-se 125 grammas de toucinho do peito em uma grande frigideira com uma pouca de manteiga: deitem-se em seguida os bocados de coelho, que se farão tambem córar, junte-se uma pouca de farinha, doze cebolas pequenas, alguns cogumellos, uma capella de cheiros, sal, pimenta, uma chavena de caldo e dois copos de vinho, fazendo ferver a fogo vivo.

Coelho de fricandó.—Escolha-se um coelho novo meio mortificado, e lardeie-se de uma extremidade á outra: corte-se em bocados de tamanho regular, e coza-se n'uma caçarola, em bom caldo, com vinho branco e uma ou duas talhadas de toucinho baixo; deixe-se reduzir o môlho a geléa para deitar no fricandó, e sirva-se com o môlho que se quizer.

Coelho guisado.—O mesmo processo que para a lebre guisada, com a differença de que se emprega o figado e o sangue.

Picadinho de coelho.—Desossado e cozido o coelho, tirem-se-lhe as membranas, e pique-se miudamente o que ficar de carne. Refoguem-se depois em manteiga todos os seus ossos machucados, com restos de vitella, toucinho magro, sal e pimenta, salpicando-se tudo isso com uma colher de farinha. Depois de bem mexido, deite-se-lhe leite, e quando houver fervido por espaço de uma hora, durante a qual não deixará de menear-se, tire-se tudo, passe-se na peneira, reduza-se até á consistencia de cozido, ponha-se n'elle o picado, o qual se aquecerá sómente.

Laparo á Marengo.—Prepara-se do mesmo modo que o frango á Marengo.

Laparo á la poulette.—Corte-se em bocados, que se farão entezar em agua quente; tirem-se, escorram-se córem-se um momento em manteiga, polvilhem-se com uma pouca de farinha, e salteiem-se. Molhem-se com vinho branco e outro tanto caldo; temperem-se com ramo de salsa, cebolas pequenas, sal e pimenta. A meio da cocção juntem-se cogumellos. Completa a cocção e reduzido convenientemente o molho, desengordure-se, deite-se uma ligação de gemmas de ovo, sumo de limão ou de agraço, ou um golpe de vinagre e sirva-se.

Terrina de laparos.—Depois de tiradas as cabeças a dois laparos, cortem-se em quatro, e barrem-se com toucinho. Cubra-se o fundo de uma caçarola com fatias de presunto; passem-se os quar-

tos dos laparos por toucinho derretido, e arranjem-se na caçarola com sal, pimenta, capella de cheiros, raízes, cebolas, cravo da India e alho; cubram-se com pranchas de toucinho e deixem-se cozer a fogo lento. Completa a cocção, tirem-se os quartos dos laparos e escorram-se; deite-se substancia no fundo da caçarola, e deixe-se ferver um pouco; passe-se esse môlho pela peneira, desengordure-se, junte-se sumo de laranja e sirva-se sobre os laparos.

Marinada de laparos.—Cortem-se os membros de um ou dois laparos assados; deitem-se n'uma marinada feita com vinho branco, sumo de limão, salsa, cebola, tomilho, louro, dente de alho, e uma hora depois envolvam-se em massa de frigar. Deitem-se em seguida n'uma fritura que não esteja muito quente; fritem-se até ficarem de boa côr, e sirvam-se a secco com uma guarnição de salsa frita.

Croquettes de laparos.—Tire-se a carne de um laparo assado, pique-se com outro tanto toucinho e ubere de vitella cozida; tempere-se com sal, pimenta e noz moscada ralada ou toucinho picado. Querendo, juntem-se algumas tubaras picadas; misture-se tudo bem, façam-se bolos do tamanho e da fórmula de um ovo, enrolem-se em miolo de pão, mergulhem-se em ovo batido, e temperem-se com sal e pimenta; cubram-se outra vez de pão, e fritem-se em fritura bem quente. Servem-se com salsa frita.

Laparo em papelotes.—Escolham-se um ou dois laparos, tirem-se-lhes os membros, e supprimem-se-lhes os ossos grandes. Deitem-se os membros,

n'uma marinada composta de salsa, echalotas, cogumellos, pontas de alho picadas miudamente, sal, pimenta grossa e azeite. Deixem-se marinar por espaço de uma hora; cubra-se cada um dos bocados com este tempero e uma pequena prancha de toucinho; embrulhe-se em papel untado em azeite, e passem-se nas grelhas a fogo lento com outro papel untado por baixo. Servem-se com o papel.

Laparo com hervas finas. — Preparem-se limpa-mente um ou dois laparos, piquem-se os figados com salsa, herva ussa, tubaras, toucinho, sal e pimenta. Encham-se os corpos com este recheio, envolvam-se em pranchas de toucinho ou n'um rendenho dobrado; e passem-se no espeto a fogo brando. Tirem-se do espeto, tirem-se as pranchas de toucinho, e sirvam-se com boa substancia de vitella.

Laparos salteados. — Prepara-se como o lebracho salteado (vide pag. 300).

Filetes de laparo com chicoria. — Cortem-se os filetes de um laparo assado em tiras, e córem-se na caçarola em meio copo de substancia. Prepara-se em seguida um prato de chicoria bem temperada, e colloquem-se os filetes em cima. Podem servir-se do mesmo modo, com toda a especie de legumes.

Filetes de laparo á cigana. — Escolha-se um bocado de toucinho baixo, cuja fevera seja bem vermelha, corte-se em talhadas muito delgadas, e córem-se n'uma pouca de manteiga derretida na frigideira. Deitem-se n'ella os filetes de laparo com meio copo de bom caldo, sal, pimenta e um golpe de sumo de agraço. Deixe-se ferver cinco minutos, e sirva-se muito quente.

Filetes de laparo á milaneza. — Mergulhem-se em môlho hesparhol doze filetes de laparo; tirem-se-lhe os nervos e batam-se bem; panem-se em seguida com metade miolo de pão, e metade queijo parmezão ralado. Passem-se por ovos batidos como se fossem para uma omeletta, e panem-se de novo. Dê-se-lhes uma fôrma agradável, temperem-se com sal e pimenta grossa, fritem-se em uma salteadeira com manteiga clarificada, e sirvam-se sobre um môlho de tomate.

Pasteis de laparo. — Tirem-se os filetes do laparo, e os nervos das espaldas e das côxas; piquem-se ou pisem-se as carnes, e passem-se pela peneira. Faça-se uma bola; molhe-se miolo de pão em leite, caldo ou agua, esprema-se n'um panno lavado para lhe extrahir a maior porção de liquido; pegue-se em seguida n'um bocado de manteiga e misture-se bem com a carne e o miolo de pão. São necessarias quantidades iguaes d'essas tres cousas. Depois de ter amassado tudo junto, tempere-se com sal, pimenta, noz moscada ralada e uma colhér de substancia; torne a amassar-se o picado, deitando successivamente duas ou tres gemmas de ovo. Quando o recheio estiver terminado, faça-se uma pequena bola, que se deitará na vasilha para saber se tem bom gosto. Se o recheio estiver muito solido, junte-se uma pouca de manteiga; se o não estiver bastante, junte-se uma gemma de ovo.

O coelho e o laparo podem cozinhar-se em geral do mesmo modo que o frango, o pombo e a vitella.

LEBRE E LEBRACHO PARA ENTRADAS

Lebre guisada. — Depois da lebre esfolada e limpa, corte-se. Tirem-se os quatro membros e divi-

dam-se em dois; separe-se a cabeça, e corte-se ao meio em todo o comprimento; a parte das costellas em quatro bocados, e do lombo far-se-hão bocados proporcionados aos outros.

A maior parte das vezes reserva-se o lombo para o espeto; n'esse caso divide-se a lebre em metade na altura das costellas; a parte trazeira serve para assar e a parte dianteira para guisar.

Córem-se n'uma caçarola 125 grammas de toucinho baixo, cortado em bocadinhos quadrados, com uma pouca de manteiga; tire-se o toucinho, e deitem-se na caçarola os bocados de lebre.

Quando estiverem córados, polvilhem-se com uma colhér de farinha, e torne a deitar-se o toucinho; molhe-se com meia garrafa de vinho tinto e um copo de caldo ou de agua, juntando uma capella de cheiros, sal, pimenta e especies. Póde substituir-se o vinho e o caldo por agua e uma colhér de vinagre, mas ficará o guisado menos succulento.

Deve cozer-se em fogo vivo. A meio da cocção, juntem-se pequenas cebolas córadas em manteiga com um pouco de assucar, cogumellos e olhos de alcachofras. Alguns minutos antes de servir, e quando o môlho estiver reduzido, ligue-se com o sangue da lebre.

Quando se conservar o lombo para o espeto, ponha-se o figado de parte para o esmagar no succo que o lombo tiver deitado.

Lebracho á moda de caçador. — Faça-se uma marinada com vinagre, azeite, sal, pimenta, tomilho e louro, e deite-se n'ella durante cinco ou seis horas um lombo de lebre ou de lebracho. Quando estiver marinado, pegue-se n'uma caçarola de suf-

ficientes dimensões, córe-se n'ella toucinho baixo cortado em bocadinhos, colloque-se o lombo inteiro, e deixe-se cozer a bom fogo. Meia hora depois de ter sido posto no lume, molhe-se com um pouco de caldo e uma colher de aguardente; complete-se a cocção, isto é, uma hora ou hora e meia. Dez minutos antes de servir, junte-se a marinada e sumo de limão.

Lebre estufada. — Depois de tirados os ossos á lebre, lardeie-se com toucinho alto. Cubra-se o fundo de uma caçarola com esses ossos esmagados, jarretes de vitella, tiras de presunto, especiarias, sal, pimenta, uma capella de cheiros, algumas cebolas e cenouras. Colloque-se a lebre no fundo da caçarola, e cubra-se com pranchas de toucinho; molhe-se tudo com caldo e outra tanta porção de vinho branco, e coza-se brandamente a dois fogos. Completa a cocção, desengordure-se, passe-se, reduza-se o mólho, e sirva-se quente. Tambem se come frio com a substancia gelada.

Lebracho feito n'um minuto ou salteado. — Corte-se em bocados um lebracho; passem-se em manteiga n'uma salteadeira com sal, pimenta e especiarias; quando estiverem entezados junte-se cogumellos, echalotas e salsa picada miudamente, e uma boa colher de farinha. Depois de tudo bem misturado, molhe-se com vinho branco e caldo, ferva-se um pouco, e sirva-se com mólho.

Lebracho gelado. — Separe-se-lhe a carne fibrosa, e deite-se aos pedaços em adubo. Coza-se logo com caldo e alguma gelatina, cubra-se com um papel barrado de manteiga, e ponha-se a fogo moderado

por baixo e por cima. Quando estiver cozido, junte-se-lhe gelatina e sirva-se com molho de tomates.

Terrina de lebre.—Tome-se uma parte das carnes de uma lebre bem fresca, 500 grammas de porco fresco, outro tanto de um trazeiro de vitella, o fígado da lebre, e pique-se tudo miudamente, junte-se sal, pimenta, especiarias, cebolinhas, salsa, um dente de alho e o sangue da lebre; misture-se tudo bem. Arranje-se uma pequena vasilha cuja tampa tenha resbordos e feche bem, cubra-se o fundo com pranchas de toucinho, colloque-se ahí metade do picado, algumas tubaras cortadas em rodas, e os melhores bocados da lebre, aos quaes se tenham tirado os ossos. Cubra-so com o resto do picado, deite-se uma folha de louro, e um ramo de tomilho, meio copo de aguardente, e cubra-se tudo com pranchas de toucinho. Feche-se hermeticamente a vasilha com massa, deixe-se cozer a dois fogos durante quatro ou cinco horas, e em seguida arrefecer.

Quando se quizer servir a terrina, tire-se a tampa, mergulhe-se a vasilha em agua quente, e vire-se sobre um prato.

CABRITO MONTEZ E JAVALI PARA ENTRADAS

Guisado de cabrito montez.—O guisado de cabrito montez faz-se com o peito, o pescoço e a espadua do animal, cortados em bocados e marinados. Córem-se n'uma caçarola com toucinho baixo, cortado em bocados da grossura de dois dedos; quando estiver bem corado, molhe-se com vinho e caldo em igual quantidade, ou vinho e agua; tempere-se com salsa, louro, tomilho, cebolinhas, alho,

limão verde, sal e especiarias; a meio da cocção juntem-se cebolinhas passadas em manteiga e cogumellos; mexa-se a miudo, faça-se abeberar e desengordure-se. Completa a cocção, e reduzido devidamente o mólho, sirva-se com côdeas de pão fritas.

Costelletas de cabrito montez salteadas.—Preparam-se as costelletas como as do carneiro, e marinem-se; lardeiem-se com toucinho fino, deitem-se na caçarola com um pouco de caldo, sal, pimenta, cebolas, capella de cheiros e algumas rodas de cenouras. Quando estiverem cozidas deixem-se gelar sobre a cocção, e sirvam-se com um mólho picante ou de pimenta.

Fatias de cabrito montez.—Cortem-se em fatias delgadas os restos de um cabrito montez assado, faça-se um mólho de pimenta reduzido, deitem-se n'elle as fatias, deixe-se ferver alguns instantes, e na occasião de servir junte-se uma pouca de manteiga fresca.

Podem tambem servir-se as fatias com um *puré de cebolas*, ou com *manteiga de anchovas*, uma guarnição de *pepinos* ou de *batatas fritas*.

Espadua de cabrito montez recheiada.—Depois de bem desossada a espadua, pique-se juntamente uma parte da sua carne com igual quantidaçe de toucinho baixo e de miólo de pão. Deite-se o picado n'uma terrina, junte-se um pouco de caldo, dois ovos, sal, pimenta, noz moscada, salsa e echalotas picadas, e misture-se tudo bem.

Prompto o recheio, colloque-se a espadua sobre um guardanapo, polvilhe-se com sal e pimenta, guarneça-se com o recheio todo, depois enrole-se

e amarre-se solidamente para que o recheio não caia. Ponha-se a cozer n'uma vasilha com lume por baixo e por cima, algumas fatias de presunto, cebolas, cenouras, capella de cheiros, vinho branco, sal, pimenta, alho, cravos da India, e os ossos. A cocção exige duas a tres horas; meia hora antes de servir, juntem-se cogumellos. A espadua deve servir-se depois de desamarrada.

Filetes de cabrito montez salteados n'um minuto. — Depois de aparados, lardeados, e marinados os filetes, salteiem-se em manteiga em fogo vivo.

Colloquem-se em fórmula de corôa, cubram-se de geléa, e deite-se no meio um môlho de pimenta.

Quarto de cabrito montez estufado. — Lardeie-se o quarto com toucinho grosso, amarre-se, e deite-se n'uma vasilha, com couros de toucinho, cebolas, cenouras, ramos de salsa, cebolinhas, tomilho, louro, cravos da India, e noz moscada ralada; molhe-se com caldo e outro tanto vinho branco; e coza-se a fogo lento durante cinco a seis horas. Completa a cocção, tire-se do lume, passe-se pela peneira o residuo da cocção, molhe-se com um môlho de pimenta, e sirva-se o cabrito sobre esse môlho.

Se o marinarem, não se deixe mais de dois dias no inverno e um dia no verão.

Picado de cabrito montez. — Pique-se a carne que ficar de um bocado de cabrito montez assado, tire-se-lhe a pelle e os nervos e metta-se em uma caçarola com um môlho apimentado. Aqueça-se, sem deixar ferver, e sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão torradas ou de ovos escalfados.

Quarto de cabrito montez marinado.—Prepare-se e pique-se com toucinho miudo um quarto de cabrito montez; marine-se durante dois ou tres dias em azeite, uma garrafa de bom vinho tinto, sal, especiarias, cebolas cortadas em rodas, tomilho e louro. Volte-se todos os dias. Antes de cozer, esgote-se, e espete-se embrulhado em papel untado com manteiga. Se a peça pesar de 4 a 5 kilos, deve cozer-se durante duas horas, regando sempre com a marinada. Ponha-se n'um prato; ponha-se por cima gelado de carne; e sirva-se com o mólho seguinte: Pique-se uma cebola; córe-se em manteiga, e deite-se-lhe um copo de marinada do cabrito, pimenta, e tres colhéres de mólho hespanhol. Deixe-se ferver tres quartos de hora, e pane-se pela peneira. Se o mólho não estiver grosso, portanto, deite-se mais mólho hespanhol, e reduza-se. Os quartos de veado, de gazella e de gamo, preparam-se da mesma fórma.

Costelletas do porco montez salteadas.— Logo que as costelletas estejam cortadas e preparadas, salteiam-se em manteiga, com sal e pimenta, sobre um lume muito vivo; assim que estiverem passadas dos dois lados, collocam-se em fórma de corôa; depois deita-se n'uma caçarola chata um copo de vinho branco e um de mólho hespanhol; reduz-se este mólho e deita-se sobre as costelletas. O mólho hespanhol póde ser substituido por um embamma-ta junto com substancia.

Filete de porco montez com mólho picante.— Pique-se um filete de porco montez, e faça-se marinar durante dois dias pelo menos; escoe-se e deite-se n'uma caçarola com pranchas de toucinho,

aparas de carne, cenouras, cebolas, sal, pimenta e capella de cheiros; molhe-se tudo com vinho branco e substancia, e deixe-se cozer durante duas horas. Escoe-se depois o filete; cubra-se com geléa, e sirva-se com um mólho picante.

Quarto de porco montez estufado ou como boi á la mode. — Prepara-se como o cabrito montez estufado, ou como o boi á la mode.

CAÇA DE PELLO ASSADA

Lebre no espeto.—É ordinariamente o lombo da lebre que se emprega para assar, sendo mais proprio para guisar o quarto dianteiro. Lardeiem-se com toucinho miudo todas as partes carnudas, e ponha-se tudo no espeto por espaço de uma hora, sem deixar de o regar. Para fazer mólho, esmaque-se o figado, córe-se por um momento com uma pouca de manteiga e echalotas picadas miudamente; molhe-se com vinho branco e caldo; junte-se sal, pimenta, um golpe de vinagre, e sangue da lebre que se deve ter posto de parte. Serve-se tambem com um mólho liquido e picante composto de substancia do assado, de um pouco de vinagre, e de echalotas picadas miudamente e fritas.

Lebre marinada no espeto.—Depois de lardeada como acima fica dito, marine-se por espaço de vinte e quatro horas com vinagre, sal, cebolas cortadas em rodas, um dente de alho e um pouco de azeite. Tape-se e volte-se de vez em quando.

Quando se quizer cozer, tire-se da marinada, escorra-se, e ponha-se no espeto approximadamente uma hora. Haja cuidado em a regar com a mari-

nada. Serve-se com o succo que tiver deitado, e com algumas echalotas picadas miudamente.

Lebre assada á ingleza.—Prepara-se uma lebre, deixando-lhe os pés, as unhas e as orelhas, que se escaldarão. Faça-se um recheio composto de fígado, miolo de pão molhado em creme, manteiga, gemmas de ovo, algumas cebolas, tudo bem pisado, e encha-se com elle a lebre. Cosa-se a abertura por onde se introduziu o recheio, e amarrem-se os pés de modo a dar-lhe a posição de uma lebre na cama; envolva-se em toucinho, embrulhe-se em papel untado em azeite, e ponha-se no espeto. Quando estiver passada, tire-se o papel e o toucinho, e sirva-se com geléa de grozelhas á parte.

Lebracho no espeto.—(vide *Laparo no espeto*).

Laparo e coelho no espeto.—Limpe-se e prepare-se um laparo, e lardeie-se com toucinho miudo.

Se se marinar, deite-se em vinagre com sal, pimenta, salsa, tomilho, cebolas, dois dentes de alho, e um pouco de azeite. Tape-se e deixe-se estar vinte e quatro horas, virando-o de vez em quando. Antes de o pôr no espeto, escoe-se e envolva-se em papel untado e marine-se; bastam para a cocção cinco quartos de hora. Tire-se o papel um quarto de hora antes de o tirar do espeto, para que tome côr. Serve-se sobre um môlho feito com a sua propria substancia, com cebolinhas picadas.

Laparo nas grelhas.—Abra-se ao comprido depois de destripado, achatando-se com um cutelo, e ponha-se sobre as grelhas, envolto n'uma folha de papel untado de manteiga. Quando chegar a

ponto, tire-se o papel, e sirva-se mesclado com her-
vas finas ou manteiga de anchovas.

Perna de cabrito montez no espeto. — Deixe-se crear cheiro pendurando-a alguns dias ao ar; lardeie-se com toucinho miudo, e esfregue-se com azeite; ponha-se no espeto, e deixe-se passar hora e meia o muito. Faça-se um mólho picante com a sua substancia, um copo de vinho branco, cebolinhas, salsa e estragão picados, sal, pimenta e noz moscada. Este mólho deve servir-se na molheira. Se se fizer marinar, deite-se por espaço de quarenta e oito horas n'uma marinada composta de vinagre, azeite, especiarias, cebolas em rodas, tomilho, sal e pimenta. Volte-se quatro vezes por dia.

Quarto de cabrito montez no espeto. — Depois de aparado o filete e a perna do cabrito, lardeie-se com toucinho miudo e ponha-se n'uma terrinã com tres ou quatro garrafas de vinagre, sal, pimenta, tres ou quatro folhas de louro, seis cravos da India, seis ou sete ramos de tomilho, cinco cebolas cortadas em rodas, uma pequena porção de salsa, e cebolinhas inteiras. Deixe-se marinar durante quarenta e oito horas, e quando se quizer cozer, tire-se da marinada, escorra-se, e ponha-se no espeto por espaço de cinco quartos de hora. Sirva-se com um mólho feito da sua marinada e cebolinhas picadas.

Costelletas cobertas de cabrito montez no espeto. — Supprima-se o espinhaço das costelletas cobertas do cabrito, depois de aparados os filetes, lardeiem-se e marinem-se. Ponham-se no espeto as costelletas. Depois de passada disponham-se no prato, acompanhadas de um mólho de pimenta.

Quarto trazeiro de porco montez. — Lardeie-se com toucinho grosso, marine-se como o cabrito, e ponha-se no espeto.

Quarto dianteiro de porco montez. — Marine-se com sal, pimenta, vinagre, alho, e todas as especies de hervas finas. Passe-se no espeto, e sirva-se com um môlho picante.

PEIXES E OUTROS ANIMAES AQUATICOS

Encontram-se n'este capitulo as noções geraes e sufficientes sobre a natureza e a'qualidade dos peixes que se servem mais vulgarmente.

Amejoa.—Marisco de mar muito vulgar.

Ançova.— Peixe de mar do tamanho de um dedo, e algumas vezes maior. É carundo, não tem escamas nem espinhas, á excepção da espinha do lombo, que é miuda. Cozem-se frescas ou de conserva na salmoura. Salgam-se as anchovas depois de lhe ter tirado as cabeças e as entranhas, e mettem-se em barris. As anchovas pequenas são as melhores; devem-se escolher as povas, vermelhas pelo interior, tendo o lombo redondo. É preciso mais que, quando se abrem os barris, o môlho tenha bom gosto, sem a menor alteração no seu perfeito estado.

A sua carne é rija e avermelhada por dentro. A anchova é mais usada como tempero de outras iguarias, do que como alimento proprio. Fresca digere-se melhor do que salgada (vide *Hors d'œuvre de peixes*).

No Algarve dá-se o nome de anchova ao peixe denominado por Lacépède *Coraux trachure*; mas aquelle que bem corrêponde á anchova é a *Clupea Encrasicolicus* de Linneu.

No Algarve ha tambem um peixe a que uns pescadores chamam anchova pequena, e outros chicharros francezes; é muito melhor que o chicharro ordinario. (*Scomber Trachurus*.)

Como quer que seja, vendem-se anchovas de conserva simplesmente salgadas, de que usam os cozinheiros; mas não é facil determinar a que especie ou variedade corres-

pondem dos nossos peixes. Talvez os chicharros ordinarios, sendo pescados novos e salgados, como as anchovas, possam supprir esta importação estrangeira.

Arenque. — Pequeno peixe de mar de lombo azulado, ventre prateado, do feitio do savel. Ha uma especie de arenques que tõem dos dois lados do corpo duas manchas redondas, negras n'uns e amarellas n'outros. Não excede nunca o comprimento de um dedo. Tanto um como o outro, são igualmente bons para comer.

O *arenque fresco* convem no tempo frio a todas as idades e temperamentos. É agradável ao paladar e produz tambem bons effeitos; a carne é tenra, pouco unida e pouco viscosa.

O *arenque salgado* só convem aos estomagos fortes e robustos, e aos temperamentos quentes e biliosos. As pessoas novas devem usar d'elle com muita moderação. Torna-se menos prejudicial remollhado, e menos pernicioso que o *arenque de fumo*, porque este ultimo é mais secco e acre.

Arraia. — Peixe de mar, chato, de aspecto repugnante, viscoso, difficil de digerir, mas de gosto assás bom para ser procurado. É quasi o unico peixe que supporta os grandes calores. Ha duas especies que se preferem a todas as outras, sendo igualmente boas: a *arraia annellada* e a *arraia grande*, ou *arraia-rodovallo*.

Atum. — Peixe de mar. Apesar de ser da mesma familia das *cavallas*, o *atum* chega a ter mais de 2 metros de comprimento, e pesa algumas vezes mais de 200 kilogrammas. As partes mais procuradas pelos gastronomos são a cabeça e a parte inferior do ventre. O melhor *atum* é aquelle cuja carne é branca e rija como a de vitella. Costuma cozer-se nadando em bom azeite.

Faz-se d'elle muito uso, por isso que tem bom gosto e não carece de preparação.

O *atum* é melhor salgado do que fresco, porque os succos grosseiros que contêm purificam-se no sal.

O *atum* come-se tambem fresco e marinado. Este ultimo processo, que entre nós se chama escabeche, é muito usado no Algarve e nos Açores, que o exportam excellentemente, não só para todo o reino, como tambem para as colonias. Tambem se faz de conserva com azeite.

Azevia.—Peixe de mar, de tamanho mediocre, coberto de pequenas escamas muito adherentes á pelle; a sua carne é branca e molle, mas um tanto viscosa, e por conseguinte pouco conveniente aos estomagos frios. É facil, porém, modificar-lhe a má condição, cozendo-a em vinho branco com um pouco de sal e hervas finas.

Este peixe penetra, muitas vezes nos rios, mas é muito melhor pescado no mar.

Bacalhau.—Peixe de mar, que póde pesar desde 500 grammas até 10 kilogrammas e mais. Para ser bom é preciso que tenha os ouvidos vermelhos e o olho esperto.

A carne é branca, a pelle do lombo pardacenta, um pouco esbranquiçada no ventre, e coberta de pequenas escamas delgadas e transparentes.

O *bacalhau fresco* é uma excellente comida; o *salgado* é difficil de digerir.

O *bacalhau secco* é mais solido, mais duro, mais compacto do que o *bacalhau salgado*, por isso não convem a todos os estomagos; eontudo, depois de bem batido, e preparado com azeite ou mantega, torna-se uma comida menos má.

Badejo.—Peixe muito parecido com o bacalhau; tem as mesmas qualidades e prepara-se da mesma maneira.

Bagre.—Peixe pequeno de rio, largo, rabifureado, de pelle cor de prata, tem dois ferrões; a sua espinha é venenosa.

Barbo.—Este peixe de mar parece-se muito com o *lucio*, mas a sua carne é mais branca e delicada, e tem menos espinhos. Prepara-se do mesmo modo.

Barbo de agua doce.—Este peixe é muito melhor no verão do que no inverno, porque não póde supportar o frio. A carne, que é branca, molle e insipida quando é novo, torna-se com a idade mais rija e de um gosto mais delicado. As ovas são muito purgativas.

Barbudo.—Peixe de mar que não differe do *rodovalho* senão em não ter aguilhão e ser mais comprido e delgado.

Cação.—Peixe de mar, vulgar, da especie do tubarão.

Cadoz.—Ha duas especies; o de mar, que é branco e preto, e o de rio. Os *cadozes* devem escolher-se compridos e delgados. O *cadoz* grande tem muitas ovas, e não tem um sabor tão agradável como o pequeno. A sua carne é molle, pouco unida, e digere-se facilmente. Alimenta mediocremente, e só se torna prejudicial usando d'elle com excesso. É bom em todo o tempo, e convem a todas as idades e temperamentos.

Camarão.—Especie de lagostim de mar. Conhece-se que está fresco quando depois de cozido se torna encarnado, não é molle ao tocar, e tem o rabo rijo e de bom cheiro.

Caranguejos.—Crustaceos. Ha-os de agua doce e rio, outros de mar; têm as mesmas propriedades, com pequena differença. Tem-se observado que o seu uso é funesto aos que soffrem de gotta. É uma comida pouco alimentosa e indigesta.

Carapau.—Peixe de mar. Differe da sardinha, por ter a cabeça e o rabo mais agudos e não ter escamas.

Carpa.—Peixe de agua doce muito estimado. As carpas muito gordas são de uma digestão difficil. A esperma da carpa é muito nutritiva, saborosa e facil de digerir. As ovas não têm os inconvenientes das do *barbo* e do *lucio*. As carpas do rio são melhores do que as que se pescam nas lagôas. Este peixe é sobretudo excellente nos mezes de março, maio e junho.

Cavalla.—Peixe de mar sem escamas, espesso e carnudo, quasi pontegudo nas duas extremidades. O seu comprimento é vulgarmente de 30 centimetros. A bôca é muito semelhante á do *atum*. Os olhos são de côr dourada. A *cavalla* que se deve escolher fresca e de bom gosto, alimenta muito; a sua carne, muito oleosa, digere-se um pouco difficilmente.

Cherne.—Peixe de mar muito saboroso e estimado; figura sempre nas boas mesas.

Chicharro.—Peixe parecido com o carapau grande, negro pelas costas.

Chôco.—Peixe de mar. Especie de ciba pequena. Deita

um liquido espesso e negro, que algumas pessoas usam aproveitar para o cozinhar.

Corvina.—Peixe de mar. Ha-as de grandes dimensões. A sua fevera é rija e um pouco secca; no entanto é saborosa cozida ou guisada.

Dourada.—Peixe de mar que frequenta os rios. Assemelha-se um pouco ao *sargo*, por isso lhe chamam tambem *sargo do mar*. A sua carne é branca, rija e de bom gosto.

Dragão-marinho.—Peixe de mar quasi da figura da *calla*, mas tendo a pelle mais unida, a carne mais rija e as espinhas mais agudas. A carne do *dragão-marinho* é tenra, branca, rija e de bom gosto.

É um dos peixes mais salubres e raros que se pôde servir nas mesas. O *dragão-marinho* é armado em cada uma das guelras, e no lombo, de espinhos agudos e muito perigosos, com os quaes é necessario cuidar. Se acontecer, no acto de o preparar, alguém picar-se com elles, deve fazer sangrar por muito tempo a ferida, e esfregal-a com figado do mesmo dragão, ou pisar uma cebola com sal, e dissolver-a com espirito de vinho, applicando-a sobre a ferida até perfeita cura.

Eiró.—Peixe como a enguia, mais grosso e de foinho mais longo. É delicioso de caldeirada ou nas grelhas.

Enguia de agua doce.—A sua carne gordurosa torna-a indigesta. Grelhada e com temperos adequados, digere-se mais facilmente do que de outro qualquer modo.

Tem as escamas delgadas e molles; a pelle é cheia de um humor viscoso muito abundante, e a sua carne é branca e de sabor agradável.

O seu figado, muito volumoso, passa por um alimento dos mais delicados. As suas ovas, similhantes ás do *lucio* e do *barbo*, promovem nauseas, vomitos e solturas.

É costume salgar a carne das enguias para as conservar, quando se apanham em quantidade; d'esse modo tomam melhor gosto, e são menos indigestas, porque o sal corrige-lhes a viscosidade.

Enguia do mar ou congro.—A carne d'este peixe é pouco estimada; tem um gosto de marezia que só perde

fazendo-o cozer em uma especie de salmoura, depois de cortado em postas.

Este peixe é pouco nutritivo, de difficil digestão, e não convem nem aos convalescentes, nem aos estomagos fracos e delicados.

Goraz. — Peixe de mar muito procurado pelo seu bom gosto, quando é fresco e de fevera rija. Corrompe-se, porém, com facilidade.

Labugante.—Crustaceo de mar muito commum; ha alguns de tamanho fabuloso, mas os de tamanho regular, são preferiveis. Como esse crustaceo vem dos portos de mar, é difficil differençar, não havendo grande habito, os frescos d'aquelles que o não estão. A carne do labugante é compacta, dura, coriacea, e de um sabor insipido; é tambem indigesta. Damos em seguida os signaes pelos quaes se conhece quando os labugantes estão frescos.

Pega-se no labugante pela extremidade do rabo; sentindo-se alguma resistencia, e tendendo elle a contrahir-se, é uma prova da fresquidão do labugante. Deve-se cheirar para verificar se não tem mau cheiro. Tendo todos as qualidades que ficam mencionadas, pôde-se ter a certeza do seu perfeito estado.

Se pesarem na mão, na proporção do seu tamanho, esse peso indica que não foram cozidos segunda ou terceira vez.

Distinguem-se da lagosta por terem as patas armadas de pinças.

Lagosta. — Lagostim de mar, que tem as mesmas propriedades que o labugante. A carne é muito mais delicada e estimada. Distingue-se do labugante pela disposição das patas, que não têm pinças.

Lagostins — Ha lagostins de mar e de rio; essas duas especies são divididas ainda em muitas outras. A sua carne alimenta muito, e fortifica; o seu succo é lenitivo e convem particularmente para os calores de peito e para a tosse.

A carne dos *lagostins de rio* contém um succo oleoso e balsamico que os torna difficeis de digerir. Os lagostins de mar digerem-se ainda menos facilmente, porque contém vulgarmente um succo mais grosseiro ainda. Comtudo, todos os lagostins de mar, as *lagostas* e os *camariões* têm quasi as mesmas qualidades que os lagostins de rio.

Lampreia.—Peixe da fôrma de uma enguia grande, cujo ventre é branco e lombo marcado com manchas azues e brancas. Ha *lampreia de rio* e *lampreia de mar*: A *lampreia de rio* parece-se com a *lampreia de mar* em fôrma e gosto, só differe no tamanho. As *lampreias de mar*, na primavera, são tenras, delicadas e de bom gosto.

A carne d'este peixe é nutritiva, mas contém muitas partes oleosas que a tornam de difficil digestão. Convem unicamente aos estômagos bons, e nada aos gottosos, e aos que soffrem de areias na bexiga.

Linguado.—É um dos peixes mais procurados pelo bom gosto da sua carne, mais rija do que a solha e de paladar mais agradável.

São preferidos os linguados que tenham 25 a 30 centímetros de comprimento. Ha-os muito grandes, mas como a sua carne é dura ao saírem da agua, é necessario conserval-os durante alguns dias até que fiquem mais brandos, e depois d'esse espaço de tempo não são tão delicados como os que, sendo mais pequenos, se acham na devida conta logo depois de pescados, e podem ser comidos frescos.

Este peixe é mais comprido e mais estreito do que qualquer outro da mesma familia, por isso que a sua largura regula por um terço do seu comprimento total.

O linguado encontra-se no Mediterraneo e no Oceano; conserva-se muito tempo sem perder nenhuma das suas qualidades, de modo que se pôde transportar para muito longe, mesmo no verão, se houver a precaução de lhe extrahir os intestinos. A sua carne é delicada, leve, nutriente e de facil digestão.

Lingueirão.—Peixe de mar, de Cezimbra, a modo sardinha, com grandes lombos e sem bojo.

Lotta.—Tem um sabor exquisito; as suas millharas são nocivas, fazem purgar como as do sólho e as do barbo.

Lucio.—A carne d'este peixe de agua doce é branca e rija, mas a sua rijeza torna difficil a digestão; as suas ovas não prestam, e são muito purgativas. Os lucios são melhores no inverno do que em outra qualquer estação. Os que se pescam nos rios e nos lagos são preferiveis aos das lagôas e das aguas dormentes e lodosas.

Lula.—Peixe do mar como o *chôco*, mas sem tinta.

Mexilhão.—Os mexilhões de mar são preferíveis aos do rio, e digerem-se facilmente. Os mexilhões de mar, crus, seriam uma iguaria tão agradável como as ostras, se não tivessem um gosto tão pronunciado a ervas marinhas.

Para lhes tirar esse gosto, basta, depois de abertos, mergulhal-os em vinagre. Em Portugal os melhores são os de Aveiro. A melhor epocha para comer os mexilhões é na occasião da lua cheia e quatro ou cinco dias depois da lua nova, quando as marés são vivas e sobretudo as grandes marés dos equinoxios. A razão é que, nutrido-se este marisco de espumas do mar, onde apanha insectos e outras substancias desfeitas e envolvidas em agua salgada, quando as marés são baixas picam em secco, emmagrecendo e mesmo o sol altera a sua organização.

Não se devem comer os mexilhões arrancados das quilhas dos navios forrados de cobre, por causa do azebre que adhere ás caseas.

Muge.—Peixe muito commum nos rios. A sua carne é molle e um pouco espessa; é pouco estimada em geral, e só no outono se torna mais delicada.

Ostras.—(Molluscos de mar.) Poucos alimentos ha tão facéis de digerir. Por isso as ostras couvem a maior parte das vezes aos convalescentes. São nutritivas, e ao mesmo tempo proprias para excitar o appetite (vide *Hors d'œuvre*).

As ostras mais afamadas são as de Ostende, por serem pequenas e muito delicadas. As ostras portuguezas são deliciosas e gosam hoje de uma reputação universal; as melhores são as de Montijo. As ostras só são boas nos mezes que tem r, isto é, desde setembro até abril.

Pargo.—Peixe de mar muito saboroso, sobretudo assado.

Peixe aranha. — Tem uma polpa tenra, firme, de muito bom gosto e facil digestão. As feridas que fazem os seus aguilhões causam fortes inflamações, mesmo depois da morte do peixe.

Peixe-espada. — Peixe de mar, assim chamado pela similhaça que tem com a lamina de uma espada. É exelente, sobretudo frito.

Peixe-gallo. — Este peixe de mar faz ouvir constantemente um rugido mais ou menos forte.

Peixe rei.—Pequeno peixe de mar de excellente gosto. Nasce no mar e sobe para os rios, onde o peseam. Parece-se muito com o *cadoz*, mas a sua carne é mais agradável, em consequencia do gosto de violeta que lhe é proprio.

O *peixe rei* é mais saboroso no fim do verão, ou no principio do outono, do que em outro qualquer tempo do anno; é de mediocre alimentação, digere-se facilmente, é aperitivo, e convem a todas as idades e temperamentos. Deve-se escolher que seja luzidio, bello á vista, e cheirando a violeta.

Perca.—Peixe de agua doce, de côr differente no ventre, e que tem quasi o resto do corpo todo cendrado, excepto algumas manchas ennegrecidas que lhe descem pelo lombo. Este peixe, que é coberto de pequenas escamas muito agudas, sustenta-se nos rios. A *perca* das lagôas sabe muitas vezes a lodo. É facil de reconhecer pela sua côr mais escura que a do rio. A carne d'esta ultima é branca e tão delicada, que lhe chamam communmente, *perdiz do rio*.

As ovas da *perca* são muito boas e comem-se usualmente assadas nas grelhas, depois de cozidas.

Pescada.—Peixe de mar. Apesar de muito commun, é estimado pelo seu bom gosto. A sua carne é saudavel, porque não contém succos viscosos; é leve e facil de digerir. De todos os peixes conhecidos é o que produz menos effeitos prejudiciaes. Tem-se visto pessoas comerem d'elle com excesso sem ficarem incommodadas; por isso o seu uso é permittido aos doentes e convalescentes. A pescada é pouco alimenticia, e esse mesmo alimento é de curta duração, por isso que se digere promptamente. A carne tenra é ligeira: é melhor assada do que cozida, mas deve attender-se sempre a que seja bem fresco.

A pescada salgada não é tão salubre, nem de tão facil digestão.

Polvo.—Peixe de mar de muitas pernas, com umas excrescencias redondas, pelas quaes se aferra nas pedras.

Rãs.—Das rãs só são boas as pernas, de modo que se inutilisam os pés e o corpo. É um alimento delicado e ligeiro.

Roballo.—Peixe de mar muito saboroso e procurado. É excellente cozido ou assado.

Rodovalho.—O *rodovalho* é um peixe de mar que se encontra sempre em toda a parte, principalmente nas embocaduras dos rios. É um dos melhores peixes de mar, dos mais nutrientes e dos mais salubres; a carne digere-se facilmente, e por conseguinte convem a todos os temperamentos e a todas as idades. O *rodovalho* para ser bom deve ser espesso, branco, rosado, e sem manchas. São estes os signacs pelos quaes se reconhece que está fresco.

Ruivo.—Sendo fresco tem uma polpa mui delicada, um pouco firme, e alguma cousa viscosa; tem bom gosto, e dizem que é prolifico.

Safo.—Peixe de mar. Especie de congro mais pequeno. É magnifico de caldeirada.

Salmão — Peixe de mar que sobe tambem aos rios. A sua carne é vermelha e muito delicada, apesar de saciante. No commercio conhecem-se tres especies, a saber; os *salmões* propriamente ditos, que attingiram o seu maior tamanho; os *salmões pequenos*, que têm um volume menos consideravel, e finalmente os *salmões femeas*, que têm a queixada inferior de um feitio particular.

A carne do salmão é nutriente, mas de uma digestão difficil, sobretudo o ventre e a cabeça, que são as partes mais gordas. Quando é novo, tem a carne mais tenra, mais nutriente e mais facil de digerir.

Salmonete. — Peixe que se encontra nos rios e nos lagos, cujas aguas são tranquillias. Parece-se muito com a enguia dos rios. A sua côr é ruiva misturada com pardo; o seu figado é muito agradavel ao paladar, e extremamente grande em proporção do resto do corpo.

Savel.—Este peixe de mar refugia-se na primavera e no verão nos rios, onde engorda.

O savel para ser bom deve ser gordo; os que se apanham no mar tem sempre a carne secca, salgada e pouco succulenta. Depois de terem vivido algum tempo em agua doce tornam-se excellentes para comer. A carne então toma um bom gosto e torna-se de facil digestão.

Sarda — Peixe de mar. É da mesma especie da *cavalla*. Serve para salgar ou escalar, e assim dura muito tempo.

Sardinha.—Peixe de mar mais pequeno que o *arenque* e maior que a *anchova*. É muito boa e delicada comida fresca.

Prepara-se em grande porção como as anchovas. Chama-se a esta preparação *sardinhas anchovadas*, mas os amadores distinguem bem a diferença. A sardinha fresca é superior à anchova; salgada é muito inferior.

Tem-se conseguido todavia conservar ás sardinhas uma parte da sua delicadeza e do seu sabor, pondo-as em conserva.

Essas conservas são de tres especies: em manteiga, em vinagre, em escabeche e em azeite. As sardinhas, assim preparadas, podem viajar sem risco, e chegar quasi tão boas como quando saem do mar.

As sardinhas conservadas em manteiga devem ser consumidas promptamente; as de vinagre podem durar um anno sem alteração, e finalmente, as de azeite são as melhores. (Vide *Conservação dos peixes*).

As nossas melhores sardinhas são as das costas de Caprica, da Galé e as de Cezimbra.

Sargo de agua doce.—Peixe de lago e de rio que se aproxima da *carpa*; é comtudo menos agradável e digere-se mal.

Sargo do mar.—Chama-se tambem *carpa do mar*. Quando este peixe attinge um certo tamanho, a sua carne branca torna-se rija e de bom gosto. É tambem de facil digestão.

Sólha.—Peixe de mar e de agua doce, comprido e chato, do qual ha duas especies, pequeno e grande. O grande é verdadeiramente conhecido pelo nome de *sólha*; o pequeno, que é quasi quadrado, é conhecido pelo nome de *patruça*. Este ultimo é coberto de manchas vermelhas e amarellas, e um e outro têm uma carne branca e molle.

A *sólha* e a *patruça* convem em todo o tempo, a todas as idades e temperamentos.

Sólho.—Peixe de mar, branco, cartilaginoso, de focinho ponteagudo, ventre chato e lombo azulado. Sobee para as embocaduras dos rios, onde engorda muito, segundo dizem, e torna-se mais delicado do que se permanecesse sempre no mar. Contém muito azeite em todas as partes do corpo: a sua carne tem um gosto excellente, alimenta e digere-se difficilmente. As milharas fazem vomitar e causam diarrhea.

Tainha.—Peixe vulgar de rio, aliás fataça ou taganha. É delicioso cozido e feito de caldeirada.

Tenca.—Peixe de agua doce, da configuração da *carpa*, mas cujas escamas são mais pequenas e mais amarellas. Ha duas especies de *tencas*: uma *de mar*, que não serve para a alimentação, e a outra *de agua doce*, muito conhecida. Ha-as de diversos tamanhos, e algumas chegam a attingir as proporções das *carpas*. Este peixe é muito viscoso e precisa de muitos tempcos. A *tenca* deve escolher-se tenra e gorda. É de sabor mais ou menos agradável, conforme está em agua mais ou menos limpida.

Truta.—Este peixe de agua doce que prefere as aguas vivas, e sobretudo as mais rapidas correntes, é de uma rapidez surpreendente. O movimento extraordinario a que se entrega não contribue pouco para o tornar um peixe delicado, e de um sabor muito agradável e fino.

Devemos acrescentar que a *truta salmonada*, que tem carne gorda, rija e avermelhada, é um alimento sadio, saboroso, leve e facil de digerir.

PEIXE

Os peixes cozinham-se de diferentes modos; cozidos, fritos e assados, quer nas grelhas quer no espeto.

Court-bouillon para peixe de agua doce¹.—Limpe-se o peixe pelas guelras, lave-se e colloque-se n'uma peixeira (*Peixeira*, vide *Dicc*). Encha-se esta com metade agua e metade vinho branco, ou com agua e um copo de vinagre; acrescente-se, que-

¹ Conservamos a palavra franceza *court-bouillon*, por isso que não tem traducção em portuguez. N'esta receita vae a explicação do que ella significa, ficando os leitores sabendo o que ella quer dizer, sempre que a vejam empregada.

rendo, um copo de boa aguardente ou de vinho da madeira. O peixe deve nadar no liquido e estar completamente coberto por elle. Deite-se sal, pimenta, cravos da India, duas ou tres folhas de louro, cebolas e cenouras cortadas em rodas, um ou dois dentes de alho e uma capella de cheiros. Ponha-se a peixeira em fogo vivo e deixe-se ferver. Quando o peixe estiver perfeitamente cozido, tire-se do fogo, deite-se uma pouca de agua fria e conserve-se assim na borda da fornalha até ao momento de se servir. O peixe deve ir á mesa n'um prato, sobre um guardanapo dobrado em dois ou em quatro. Se não houver prato de tamanho conveniente, sirva-se sobre uma lamina preparada para esse uso e sempre guarnecido de ramos de salsa.

Outra receita. — Metade agua e metade vinho branco ou vinagre. Antes de deitar o vinho, fervam-se n'agua, durante uma hora, cenouras, cebolas, dente de alho, alguns cravos da India, pimenta em grão, tomilho, muitas folhas de louro, sal e pimenta.

Passe-se tudo pela peneira, torne a pôr-se ao lume, e no momento de deitar o peixe junte-se o vinho ou o vinagre.

O vinho tinto não faz um bom *court-bouillon*, torna-se desagradavel ao paladar e á vista.

O *court-bouillon* conserva-se no inverno dez a quinze dias; póde servir segunda vez acrescentando-lhe vinho.

Court-bouillon para peixe de mar.—Deve-se cozer o peixe de mar n'um *court-bouillon* composto de metade leite, metade agua, sal e pimenta: a carne

torna-se mais branca e rija. Esta receita é usada em muitos portos de mar.

O peixe de mar não necessita porém de *court-bouillon*, o melhor ainda é cozel-o em agua e sal simplesmente. Reservem-se as plantas aromaticas, a cebola, o tomilho, o cravo da India, etc., para dar maior sabor ao peixe de agua doce. Essas plantas attenuam a finura do gosto do peixe de mar, e encobrem a fresquidão, que é o seu principal merecimento.

Fritura.—A fritura para o peixe (vide *Fritura*) só deve servir para esse uso.

Depois de escamado e limpo o peixe, retalhe-se e envolva-se em massa ou farinha, na occasião de pôr a fritura em devido grau de calor.

O peixe deve segurar-se pela cabeça, e antes de o collocar todo na frigideira deve molhar-se primeiro a extremidade do rabo na fritura. Se a extremidade do rabo se tornar instantaneamente quebradiça ou fragil, é porque a fritura está em bom grau de calor; então abandone-se o peixe, e volte-se quando estiver meio frito.

Picadinho de peixe.—Tirem-se as guelras a toda a sorte de pescado de agua doce ou salgada, e faça-se uma torta proporcionada á quantidade da carne dos pescados. Junte-se-lhes salsa, cebolas, cogumellos, manteiga, gemmas de ovos e miolo de pão molhado em leite.

Mescle-se tudo isto com o picado, tempere-se convenientemente para comer-se já só, já em recheio, ou empregar-se por adorno de outra cousa que o careça, *v. g.* couves, etc. Este entremeio é bastante appetitoso.

Modo de fazer grelhar o peixe.—A maior parte das vezes colloca-se o peixe sem mais nada, na grelha, e esta deve estar previamente quente para impedir que o peixe se queime. Envolvendo o peixe em uma folha de papel untado de azeite, ha a certeza de obter uma cocção melhor. A grelha que serve ao peixe não deve servir para a carne.

PEIXES DE AGUA DOCE PARA ENTRADAS E ASSADOS

Caldeirada.—Para fazer uma caldeirada empregam-se os seguintes peixes: carpa, enguia, barbo, lucio, tenca; os mais usados, porém, são os tres primeiros. Escamem-se, limpem-se e lavem-se cuidadosamente os peixes, cortando-os depois em partes iguaes. Deitem-se n'uma caçarola duas cebolas cortadas em rodas, ramo de salsa guarnecido com uma folha de louro, tomilho, uma cebola picada com dois cravos da Índia, dois dentes de alho, sal, pimenta, e depois o peixe. Molhe-se com vinho branco e com metade d'essa porção de caldo o bastante para que o peixe nade á vontade. Ponha-se a caçarola em fogo vivo, e faça-se ferver durante quinze a vinte minutos. Tire-se do fogo, passe-se o mólho da cocção por uma peneira, e conserve-se o peixe quente, na caçarola em que foi cozido. Pegue-se n'outra caçarola, deite-se dentro um bocado bom de manteiga, córem-se n'ella duas duzias de cebolas pequenas, polvilhem-se com uma ou duas colhéres de farinha, molhem-se com a cocção, juntem-se cogumellos, deixem-se cozer as cebolas, e reduza-se o mólho a fogo vivo.

Quando o mólho estiver devidamente reduzido, colloque-se n'um prato o peixe com as cabeças para cima, deite-se sobre elle o mólho, e guarneça-se o prato com côdeas de pão fritas e alguns lagostins.

Nota. A caldeirada faz-se com todos os peixes de mar e agua doce e quantas qualidades mais de peixe tiver, melhor, sobretudo de peixes pequenos.

A cocção da enguia e do lucio exige mais tempo do que a dos outros peixes, por isso é conveniente deital-os na caçarola cinco minutos antes.

Caldeirada á marinheira.—Depois de preparado o peixe como na caldeirada antecedente, deite-se n'uma vasilha de convenientes dimensões com uma capella de cheiros, cebola picada com dois cravos da India, uma ou duas folhas de louro, pouco tomilho, dois dentes de alho, vinte cebolinhas córadas em manteiga, sal e pimenta. Molhe-se com bom vinho branco de modo que o peixe fique coberto, e coza-se a fogo vivo. Na occasião em que o vinho começar a ferver, juntem-se cogumellos, meio copo de boa aguardente, largue-se-lhe fogo e deixe-se cozer por mais quinze a vinte minutos. Terminada a cocção, tire-se a vasilha do fogo, e colloque-se o peixe n'um prato em fôrma de pyramide com as cabeças para cima. Deite-se então na vasilha um bocado bom de manteiga misturada com farinha, mexa-se com rapidez para que o mólho ligue, e deite-se no prato. Serve-se com uma garnição de côdeas de pão fritas e de lagostins.

Enguia á tartara.—Escolha-se uma boa enguia de rio, ou de aguas vivas (as das aguas lodosas

não prestam); esfole-se¹ limpe-se e corte-se em postas. Passem-se em manteiga cenouras e cebolas cortadas em rodas, e uma capella grande de cheiros; junte-se uma pitada de farinha, molhe-se com vinho branco, deite-se noz moscada ralada, sal e pimenta, e faça-se ferver. Depois de meia hora de cocção, cõe-se o môlho, torne a deitar-se na caçarola, e juntem-se então as postas da enguia.

Quando estiverem cozidas, ponham-se com precaução n'um prato e deixem-se arrefecer. Cubram-se então com miolo de pão, passem-se de novo e grelhem-se a fogo lento sob um forno de campanha.

Sirvam-se com um môlho tartaro ou com um môlho picante, á parte, n'uma molheira.

A enguia deve servir-se muito quente, porque fria torna-se insipida. Póde-se tambem cozer e servir inteira, enrolada em fôrma de espiral. A carne da enguia é de facil digestão; é este o modo mais salubre de a preparar.

Enguia á la poulette. — Tire-se o lodo á enguia com uma faca e agua quente, tire-se igualmente a pelle, corte-se a cabeça e a extremidade do rabo, e divida-se em postas. Entezem-se e branqueiem-se aquellas, escurram-se, passem-se em manteiga misturada com duas colhéres de farinha; quando estiverem córadas, molhem-se com agua e vinho branco; junte-se sal, pimenta, capella de cheiros e cogu-

¹ *Modo de tirar a pelle á enguia.* — Prende-se pela cabeça com um cordel; faz-se uma pequena incisão em volta do peseoço para despegar a pelle.

Com uma das mãos segure-se no cordel; com a outra mão esfregue-se a enguia com um panno, partindo da cabeça, e assim virá a pelle até ao rabo. Limpe-se então a enguia pelas guelras, appare-se com uma tesoura, e corte-se a cabeça e a extremidade do rabo.

mcillos; espume-se e desengordure-se o mólho, reduza-se, e deixe-se repousar, junte-se uma ligação de gemmas de ovos e sumo de limão ou um golpe de vinagre. A enguia assim preparada emprega-se para guarnição de *vol-au-vent*.

Enguia de caldeirada.—Faz-se como as caldeiradas de carpas e lucios, e exige apenas maior cocção.

Enguia marinada e grelhada.—Depois de tirada a pelle á enguia, corte-se em postas, salteie-se em manteiga derretida; em seguida deite-se n'um prato com sal, pimenta, noz moscada, salsa, hervas finas, cogumellos, cebolinhas tudo picado, e um pouco de azeite. Deixe-se marinar duas ou tres horas, passe-se com miolo de pão, e grelhe-se. Sirva-se sobre um mólho picante ou remoulade, ou com manteiga de anchovas.

É um dos melhores modos de a preparar.

Enguia frita. — Depois de esfolada a enguia e cortada em postas iguaes, coza-se em vinho branco com capella de cheiros, cebolas cortadas em rodas e cenouras. Quando estiver cozida, tire-se da caçarola, escorra-se e passe-se pela peneira o residuo da cocção. Derreta-se na caçarola um bocado bom de manteiga e duas colhéres de farinha; molhe-se com o residuo da cocção, e deixe-se ligar. Junte-se uma ligação de gemmas de ovos, e torne a deitar-se a enguia, salteie-se um instante n'aquelle mólho e deite-se tudo n'um prato côvo para que arrefeça. Passe-se cada uma das postas em miolo de pão muito fino, fritem-se e sirvam-se muito quentes com uma guarnição de salsa frita, ou sobre um mólho de tomate.

Quando as enguias forem pequenas, fritam-se como o cadoz, passando-as sómente em farinha. (Vide *Fritura.*)

Enguia no espeto.—Escolha-se uma enguia grande, prepare-se, pique-se-lhe o lombo com toucinho miudo, e marine-se em metade azeite, metade vinagre, com sal, pimenta, cebolas eervas finas picadas. No fim de tres horas ponha-se no espeto, envolvida em um papel untado de manteiga; regue-se com manteiga ou vinho branco a ferver, e com o que houver na pingadeira, e deixe-se passar a fogo lento. Quando estiver quasi passada, tire-se o papel para que a enguia tome côr. Sirva-se inteira ou em postas com uma guarnição de pequenas côdeas de pão fritas, e pequenos cadozes fritos, ou com um môlho de pimenta, ou remoulade, á parte.

Espetadas de enguias.—Corte-se a enguia em postas da espessura de um dedo, marinem-se em manteiga, sal, pimenta, salsa e ervas finas bem picadas.

Quando tiverem tomado gosto espetem-se as postas da enguia em pequenos espetos de prata ou de pau, doirem-se com gemmas de ovo, passem-se em miolo de pão, e fritem-se até tomarem boa côr.

Entre cada uma das postas pôde-se collocar uma fatia de tubaras cozidas em vinho branco.

Lucio ao court-bouillon.—Usualmente não se escama o lucio. Quando se quizer escamar este ou outro qualquer peixe, segure-se com uma das mãos pelo rabo; com a outra mão, e com o auxilio de uma faca, tirem-se as escamas em sentido inverso,

começando por baixo, de modo que se não rasgue a pelle do peixe.

Como o lucio tem nas guelras espinhas agudas, enrolle-se a mão n'um panno para as tirar sem perigo de fermento, e limpe-se o peixe pelas guelras. As ovas e a esperma do lucio não se comem porque são purgativas. O lucio e a enguia exigem mais tempo de cocção que os outros peixes de agua doce. Qualquer peixe, devidamente cozido, deve conservar a sua fórma e ter uma certa rizeza. Sendo muito cozido, amollece e desfaz-se ao mais leve contacto.

Escolha-se um lucio mortificado, de 3 a 4 kilogrammas, não se escame, e coza-se exactamente como a carpa *au bleu*.

Sirva-se sobre um guardanapo, e coma-se frio com azeite e vinagre, ou quente com um mólho branco e alcaparras.

Lucio. — Escolha-se um bom lucio, escame-se e limpe-se; marine-se em azeite comervas finas inteiras, sal e especiarias; passe-se-lhe um pequeno espeto pelos olhos e meio do corpo, fazendo-o torcer como um delphim, com a cabeça para um lado e o rabo para o outro.

Coza-se, regando-o com a sua marinada, e sirva-se com um mólho de alcaparras, de anchovas ou outro qualquer.

Lucio á Chambord. — Proceda-se como para a carpa á la Chambord.

Lucio recheiado e assado no espeto. — Mortifique-se um lucio grande, escame-se e limpe-se pelas guelras. Lardeie-se com filetes de anchovas e de

pepininhos de conserva, com toucinho miudo misturado com sal, especiarias, salsa e cebolinhas picadas.

Introduza-se-lhe no corpo um recheio; estenda-se n'um papel untado de manteiga,ervas finas inteiras, especiarias e sal, envolva-se o lucio n'este tempero, ponha-se no espeto, amparado por outro espeto mais pequeno, e regue-se durante a cocção com manteiga derretida. Quando estiver completa a cocção, sirva-se com um mólho picante bem ligado.

Lucio de fricandó.—Escame-se um lucio, limpe-se e lave-se; corte-se em postas depois de lardeado como acima.

Deitem-se as postas n'uma caçarola com vinho branco, caldo de carne ou de peixe, ramo de ervas finas e cogumellos; ponha-se a cozer, passe-se o mólho pela peneira, e sirva-se como os outros fricandós, com o puré ou mólho que se quizer.

O lucio prepara-se ainda de muitos modos; *à la maitre-d'hotel* como a sarda, em *fricassé*, de *caldeirada*, em *fritura*, em *salada*, etc., etc.

Carpa frita.—Escolha-se de preferencia uma carpa espermatica, escame-se, abra-se ao meio pelo lombo, limpe-se, e tire-se-lhe a esperma e as ovas; polvilhe-se de farinha, bem como a esperma e as ovas que se devem ter posto de parte. Deite-se tudo em fritura bem quente, até que fiquem de boa côr. Sirva-se com uma guarnição de salsa frita, polvilhe-se de sal e regue-se com sumo de limão.

Outra receita.—Depois de preparada a carpa como fica dito, marine-se durante duas horas em duas

colhéres de vinagre, uma colhér de agua, cebolas cortadas em rodas, salsa, tomilho, louro, sal e pimenta; escorra-se e sirva-se como fica dito.

Carpa grelhada.—Escame-se e limpe-se a carpa, esfregue-se com azeite e ponha-se nas grelhas. Quando estiver passada, sirva-se sobre um recheio ou picado composto de azedas, ou com mólho branco e alcaparras. Tambem se come com azeite e vinagre ou à la maître d'hotel.

Carpa ao bleu ou court-bouillon.—Limpe-se a carpa, mas não se escame; tirem-se-lhe as guelras, e deixem-se-lhe as ovas; deite-se em seguida n'uma peixeira, e termine-se a operação a *court-bouillon*.

Carpa estufada.—Escame-se e limpe-se a carpa; corte-se em bocados ou deixe-se inteira, querendo. Córe-se manteiga n'uma caçarola com uma pitada de farinha, e passem-se n'ella cebolinhas; junte-se capella de cheiros, uma folha de louro, alho, cogumellos e noz moscada ralada. Molhe-se com caldo e outro tanto vinho tinto, deite-se a carpa na caçarola, e coza-se a fogo vivo. Completa a cocção, colloque-se a carpa n'um prato, no fundo do qual se tenham posto côdeas de pão fritas, e deite-se o mólho por cima.

Na occasião de servir póde ligar-se o mólho com uma pouca de manteiga e farinha.

Carpa à la Chambord.—Escolha-se uma carpa boa, escame-se, limpe-se e lave-se. Encha-se o interior com recheio, guarneça-se o exterior com o mesmo recheio, cubra-se com pranchas de toucinho e envolva-se em papel untado em manteiga

pela parte superior. Deite-se n'uma peixeira com uma marinada gorda ou magra, dois copos de bom vinho branco, e faça-se ferver a fogo vivo até que o toucinho tenha tomado côr. Na occasião de servir, colloque-se a carpa n'um prato com uma guarnição de mollejas de vitella picadas, bons lagostins, côdeas de pão fritas e olhos de alcachofras. Deite-se em torno da carpa um môlho bem reduzido feito com o tempero da carpa e duas baldeadeiras de môlho hespanhol.

Marinada de carpas ou de outros quaesquer peixes de agua doce.—Corte-se a carpa em filetes ou em postas; deitem-se n'uma terrina com sal, pimenta, especies finas em pó, tres cravos da India, algumas rodas de cebolas, um pouco de manjerição, sumo de limão, ou á falta d'elle um golpe de vinagre, e mexa-se tudo bem para os fazer tomar gosto. Deixe-se uma hora na marinada, escorra-se, enfarinhem-se as postas e fritem-se, servindo-as com uma guarnição de salsa tambem frita.

Podem-se tambem molhar em ovos batidos e cobril-as de pão ralado ou envolvel-as em massa de fritura, mas para isso é preciso que o peixe seja quasi cozido na marinada, antes de o envolver na massa. A enguia, o lucio e a truta, e os outros peixes de rio preparam-se do mesmo modo.

Lagostins ¹ ao natural.—Primeiro que tudo tire-se aos lagostins ainda vivos a pequena barbatana do meio do rabo. Fazendo com cuidado essa ope-

¹ Na falta de melhor correspondencia, adoptamos a palavra *lagostim* para traduzir *écrevisse*, crustaceo de agua doce.

ração, virá junto á barbatana uma pequena tripa negra que communicaria o seu amargor ao lagostim, se lh'a deixasse no corpo. Terminada essa operação lavem-se os lagostins.

Faça-se em seguida um *court-bouillon* bem temperado, ao qual se juntará uma colhér de vinagre para vinte e cinco lagostins. Quando estiver a ferver, deitem-se os lagostins; deixe-se ferver durante dez minutos ou mais, mexendo sempre. Tire-se a caçarola do fogo, deixem-se n'ella por dez minutos os lagostins, tirem-se tambem emquanto estiverem muito quentes, escorram-se e disponham-se em pyramide de roda de uma grande capella de salsa. Se os lagostins forem destinados para guarnição, conservem-se n'uma terrina com o seu tempero.

Lagostins com vinho.—A mesma receita acima, com a differença de deitar dois ou tres copos de bom vinho branco no *court-bouillon*.

Lagostins á ingleza. — Tire-se-lhes a tripa, e deitem-se em agua a ferver durante dez minutos. Tirem-se da caçarola, extrahindo-se-lhes os pés. Passem-se os lagostins em manteiga fresca com cogumellos e tubaras cortadas em rodas; molhem-se com um pouco de caldo de peixe, e um puré de lagostins; deixe-se abeberar a fogo lento, acabe-se de ligar com duas gemmas de ovo desfeitas em crême doce e salsa picada, e sirva-se muito quente.

Cadoz frito. — Escame-se, limpe-se, polvilhe-se de farinha; deite-se n'uma fritura bem quente. Sirva-se a ferver, em pyramide, com uma guarnição de salsa frita. Todos os peixes pequenos de agua doce preparam-se do mesmo modo.

Lampreia e lota.—Estes peixes são semelhantes á enguia. A lampreia esfolá-se como esta. A lota tem pelle muito fina e é necessario limpá-a bem do lodo. Preparam-se ambas como a enguia; são excellentes, sobretudo fritas. O figado da lota é muito delicado e faz-se frigar á parte. Entram estes peixes em caldeiradas, guisados e fricandós.

Percas de caldeirada.—As barbatanas da perca são muito agudas e podem causar ferimentos graves; devem portanto cortar-se com precaução. Antes de as escamar, escaldem-se com a agua a ferver para facilitar essa operação. Limpem-se, tirem-se-lhes as guelras, cortem-se em postas, e proceda-se como para a carpa de caldeirada.

Percas ao court-bouillon.—Escolham-se boas percas, escamem-se, limpem-se, tirem-se-lhes as guelras e lavem-se em agua e vinagre. Cozam-se depois n'um *court-bouillon* de vinho.

Sirvam-se com um môlho de azeite á parte, um môlho hollandez ou qualquer outro.

Percas com hervas finas.—Escamem-se, limpem-se e marinem-se em azeite com salsa, sal, pimenta e hervas finas picadas miudamente. Meia hora depois passem-se com miolo de pão pulverizado, misturado com hervas finas picadas. Ponham-se a grelhar a fogo brando, e quando tiverem boa côr sirvam-se sobre o môlho que se quizer.

Percas com vinho branco.—Limpem-se e escamem-se, tirem-se-lhes as guelras, deitem-se n'uma caçarola com metade vinho branco e metade caldo, folha de louro, dente de alho, ramo de salsa e cebolinhas, dois cravos da India e sal. Faça-se cozer

vivamente, tire-se o peixe da caçarola e passe-se a cocção pela peneira. Deite-se n'uma caçarola um bocado de manteiga misturada com farinha, molhe-se com o residuo da cocção, e mexa-se o mólho até que esteja cozido. Junte-se pimenta grossa, noz moscada ralada e uma ponca de manteiga de anchovas. Tendo-se conservado quentes as percas e bem escorridas, ponham-se n'um prato e deite-se o mólho por cima.

Percas fritas. — Escamem-se, limpem-se, enfarinhem-se e fritem-se. (Vide *Fritura*, *Dicc.*)

Tencas à la poulette. — A tenca escama-se principiando pela cabeça. Tire-se-lhe o lodo, mergulhando-a em agua quente, mas não se demore n'ella. Escame-se, limpe-se, tirem-se as guelras e as barbatanas, e lavem-se muito bem. Feito isto, corte-se em postas; enteze-se, e refresque-se depois de bem arrefecida, córe-se n'uma caçarola com um bocado de manteiga; junte-se farinha desfeita com agua e vinho branco, deite se uma capella de cheiros e cogumellos. Terminada a cocção, desengordure-se, reduza-se o mólho, ligue-se com gemmas de ovo, deite-se um golpe de vinagre ou sumo de limão, e sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Tencas fritas. — Escolham-se duas tencas boas, tire-se-lhes o lodo como fica dito, cortem-se as barbatanas e a espinha grande, abram-se pelo lombo, limpem-se, salpiquem-se com um pouco de sal e farinha, juntando o sumo de alguns limões. Fritem-se em manteiga e sirvam-se a secco sobre um guardanapo n'um prato, com uma guarnição de salsa frita.

Tencas grelhadas com ervas finas. — Tire-se o lodo a tres ou quatro tencas, mergulhando-as um instante em agua a ferver. Escamem-se, começando pela cabeça, tendo o cuidado de não offender a pelle; limpem-se, deitem-se n'uma marinada de azeite, salsa, echalotas picadas, tomilho, louro, sal e pimenta; embrulhem-se em uma folha dobrada de papel sobre o qual se tenha estendido a marinada; ponham-se nas grelhas, e deixem-se passar a fogo moderado, voltando-as de vez em quando. Antes de as deitar no prato, tire-se o papel, o tomilho e o louro. Sirvam-se com um mólho branco e alcaparras, que se deitará por cima, um mólho picante ou qualquer outro que se queira.

Trutas com azeite. — Depois de lavadas, limpas, escamadas e cozidas em *court-bouillon*, comam-se frias com azeite. São salubres e muito delicadas.

Trutas á veneziana. — Escamem-se, limpem-se e lavem-se trutas de tamanho regular; golpeiem-se pelo lombo, introduza-se-lhes no corpo um bocado de manteiga misturada com ervas finas; marinem-se durante meia hora em azeite e passem-se com miolo de pão e ervas finas. Grelhem-se em seguida a fogo brando e reguem-se com sumo de laranja.

Trutas á genoveza. — Cozam-se em *court-bouillon* com uma côdea de pão. Córem-se na caçarola em manteiga, cogumellos, salsa e echalotas picadas. Junte-se-lhes a côdea de pão desfeita n'um pouco de *court-bouillon* passado pela peneira, e misture-se tudo bem. Escorram-se as trutas e sirvam-se quentes sobre esse mólho.

Outra receita (*igualmente applicavel aos outros peixes.*) — Lavem-se, escamem-se e limpem-se as trutas; colloquem-se na peixeira, que se encherá com metade vinho branco bom e metade caldo, em quantidade sufficiente para que o peixe nade. Deite-se sal, pimenta branca, uma cebola grande picada de cravos da India, e uma côdea de pão. Coza-se a bom fogo, e com boas fervuras; tire-se o peixe quando estiver cozido, escorra-se e colloque-se n'um prato, que se conservará quente.

Passe-se o vinho e o caldo em que foi cozido o peixe; deite-se n'uma caçarola manteiga fresca (para 1. $\frac{1}{2}$ kilogramma de peixe 250 grammas de manteiga). Quando a manteiga estiver quente, juntem-se duas colhéres de farinha, mexa-se, e deite-se em quantidade sufficiente o caldo e o vinho passados. Dêem-se algumas fervuras, mexendo sempre para que o môlho fique liquido, tornando-se brando.

Quando estiver cozido junte-se um puré de lagostins; deite-se este môlho sobre o prato do peixe, guarneça-se com os rabos dos lagostins reservados para isso na occasião de fazer o puré, e sirva-se quente.

Trutas á hollandeza. — Preparem-se como fica dito; façam-se tomar sal por espaço de uma hora; deitem-se em seguida n'uma peixeira com manteiga misturada com farinha, tres cebolas regulares, salsa ou cebolinhas, dois cravos da India, dois dentes de alho, louro, tomilho e mangericão; molhe-se com vinho branco e coza-se a fogo vivo.

Completa a cocção, tirem-se as cebolas e o ramo de salsa, sirva-se o peixe com o seu môlho, acrescentando uma pouca de salsa branqueada.

Coxas de rãs à la poulette.—Passem-se um momento em agua a ferver e pellem-se; escorram-se e deitem-se n'uma caçarola com caldo, manteiga misturada com farinha, vinho branco, sal e especies.

Deixem-se cozer um quarto de hora, ligue-se o môlho com duas gemmas de ovo, salsa picada miudamente e um pouco de vinagre. Sirva-se quente.

Coxas de rãs fritas.—Depois de escaldadas e pelladas, marinem-se durante uma hora em metade agua e metade vinagre, hervas finas e especiarias. Faça-se uma pequena massa com farinha, uma colher de azeite e um copo de vinho branco; molhem-se as rãs n'essa massa, que não deve ser muito liquida, fritem-se em manteiga e sirvam-se com uma guarnição de salsa frita.

Ameijoas.—Escolham-se as maiores e mais brancas, attentando muito que ellas não encerrem lagostinhas. Limpem-se primeiro, cozam-se, abram-se, e pondo-se-lhes de lado a agua, junte-se-lhes manteiga, salsa picada e sirvam-se com sua propria agua ou com sumo de limão.

CARACOES PARA ENTRADA

O caracol da vinha é o unico cujo uso é permitido; só é bom quando está fechado. O melhor tempo de o comer é no inverno depois dos primeiros gelos.

Preparação dos caracoos.—Depois de lavados e bem esfregadas as cascas para lhes tirar a terra, ponham-se ao lume e em agua fria com sal. De-

pois da primeira fervura, retirem-se do lume e tirem-se das cascas ¹; lavem-se outra vez em muitas aguas¹ tanto as cascas como os caracoos, para lhes tirar a baba que os cobre, e passem-se por um panno secco. Deitem-se em seguida em nova agua fria durante duas horas, e escórram-se.

Caracoos à la poulette.—Córem-se em manteiga n'uma caçarola algumas cebolinhas e uma pitada de farinha; molhe-se com caldo e um copo de vinho branco; junte-se uma capella de cheiros. Deitem-se em seguida os caracoos preparados como fica dito na receita antecedente; junte-se sal, pimenta, noz moscada e cogumellos; deixe-se cozer durante meia hora. Na occasião de servir junte-se uma lição, sem limão.

Caracoos à la bourguignonne.—Preparam-se como fica dito. Pique-se junto e miudamente, salsa, alhos, cebolinhas, conforme o gosto de cada um; misture-se esse picado com boa manteiga fresca, sal e pimenta. Introduza-se uma pouca d'esta mistura em cada uma das cascas, ponha-se em cima o caracol e cubra-se completamente com a mesma mistura. Feito isto colloquem-se de um lado e outro os caracoos n'uma torteira, com fogo brando por baixo e por cima, e deixe-se cozer assim meia hora. Junte-se então meio copo de vinho branco, deixe-se cozer ainda um quarto de hora e sirva-se sem mudar de prato.

É uma iguaria deliciosa que deve ser comida quente.

¹ Por meio de um gancho de arame que cada um pôde confeccionar.

PEIXES DE MAR PARA ENTRADAS, HORS-D'ŒUVRE E ASSADOS

Anchovas, camarões, arenques, ostras, lagostas, sardinhas, atum, etc., para hors-d'œuvre.

Savel ao court-bouillon. — Escame-se o savel, limpe-se pelas guelras e lave-se. Amarre-se a cabeça para que se não desmanche, e coza-se em um *court-bouillon*. Terminada a cocção, escorra-se, colloque-se o savel sobre um guardanapo com uma guarnição de salsa fresca. Sirva-se com mólho branco á parte, ou azeite e vinagre.

Savel grelhado com azedas. — Escolha-se um bom savel, escame-se, limpe-se, e lave-se em muitas aguas. Golpeic-se de ambos os lados e córe-se durante um quarto de hora em manteiga, com sal, pimenta e louro. Encham-se em seguida os golpes com uma pouca de manteiga misturada comervas finas picadas; embrulhe-se em um papel azeitado, grelhe-se a fogo lento, e sirva-se com um puré de azedas.

Savel á marinheira. — Prepare-se e coza-se o savel em um *court-bouillon*; passe-se pela peneira uma parte do *court-bouillon*, com que molhará um bocado bom de manteiga misturada com farinha. Coza-se esse mólho mexendo sempre, junte-se manteiga de anchovas, e sirva-se o mólho á parte n'uma molheira.

Savel á la maitre d'hotel. — Depois de passado nas grelhas sirva-se com um mólho á maitre d'hotel como para a cavalla.

Savel á hollandeza.—Limpe-se o savel pelas guelras sem o escamar, coza-se n'uma peixeira com agua salgada. Depois de duas ou tres fervuras ponha-se em fogo brando durante meia hora sem deixar ferver. Sirva-se sobre um guardanapo com uma guarnição de batatas cozidas em vapor, e um mólho á hollandeza á parte.

Savel frito.—Depois de escamado e preparado, corte-se ás postas, polvilhem-se estas de farinha, e fritem-se em fritura bem quente. Sirva-se com uma guarnição de salsa frita ou fresca.

Congro.—Lave-se uma posta de congro e coza-se em um *court-bouillon*. Póde servir-se de diferentes modos: á tartara, em manteiga córada, com mólho de alcaparras, com azeite e vinagre, de caldeirada, cozido e temperado como a arraia, passado nas grelhas, com manteiga fresca, com um golpe de vinagre, frito cortado em postas, e servil-o assim com uma guarnição de salsa frita.

Barbo.—Prepara-se do mesmo modo que o rodovalho e o salmão.

Barbudo ao gratin.—Limpe-se, lave-se e prepare-se bem; proceda-se do mesmo modo como para o rodovalho ao gratin.

Barbudo com mólho de anchovas.—Preparado o barbudo, envolva-se em farinha e frite-se. Sirva-se com um mólho de anchovas.

Caranguejos e outros mariscos da mesma especie.—Preparam-se, cozem-se e comem-se como os lagostins.

Caldo de caranguejos.—Depois de escolhidos uns trinta caranguejos, lavem-se repetidas vezes e cozam-se em agua só. Vazem-se, ficando suas conchas á parte, a fim de se machucarem e amalgamarem com uma duzia de amendoas, e a massa dos taes caranguejos. Tomem-se depois 700 grammas de carne, um pedaço de presunto, cebolas cortadas ás rodas, algumas cenouras e couros de toucinho. Quando tudo estiver consistente, juntese-lhe alguma farinha e toucinho derretido, molhando-se continuamente. Deite-se-lhe sal, pimenta, crayo da India, alfavaca, salsa, cebolinho, cogumellós, trufas e côdeas de pão, cozendo tudo isso a fogo manso. Tire-se a carne e passe-se o mais por uma peneira.

Para se fazer esse mesmo caldo magro, substitua-se-lhe manteiga ao toucinho derretido, e humecte-se com caldo. São deliciosissimos todos os adubos já de carne, já de massas, já de toda a classe de sopas, quando levam algum caldo de caranguejos, com o qual tambem se poderão temperar diversos guisados e massas quentes, e até entrar em varios entremeios de legumes, *v. g.* cardos, couves flores, etc. () essencial em todos os caldos, de qualquer modo que se façam ou se empreguem, é levarem-se ao ponto conveniente, desengordural-os e reduzil-os bem.

Dourada grelhada.—Este excellente peixe, que se parece um pouco com a carpa pelo recortado das espinhas, prepara-se como aquella, mas a maior parte das vezes come-se grelhada.

Peixe-rei ao gratin.—Limpe-se, escame-se, e prepare-se como a pescada ao gratin.

Peixe-rei frito.—Escolha-se uma quantidade sufficiente de peixe-rei; limpe-se, escame-se e enxugue-se muito bem. Enfie-se pelos olhos com um espeto de prata ou de madeira, molhe-se em leite, enfarinhe-se, frite-se, e sirva-se com uma guarnição de salsa frita. É o melhor e o mais usual de todos os methodos.

Solho á Saint-Ménéhould. — Faça-se um mólho á la Saint-Ménéhould vulgar; tempere-se com sal pimenta, vinho branco, louro e pranchas de toucinho, cozam-se com isto as postas do solho a fogo lento n'uma caçarola bem tapada.

Cozidas as postas desengordure-se o mólho, e sirva-se quente.

O solho serve-se tambem com os mesmos mólhos que o salmão, e prepara-se de fricandó como a vitella.

Solho á provençal.—Corte-se uma posta de solho de 5 a 6 centímetros de espessura, lardeie-se de parte a parte com bocados de anchovas ou de presunto, como a carne á la mode, coza-se n'uma caçarola com manteiga derretida, salsa, hervas finas picadas, um dente de alho, sal e pimenta; cubra-se com duas ou tres folhas de louro e coza-se a fogo lento conservando a caçarola bem tapada.

Desengordure-se e sirva-se.

Arenques frescos á la maitre d'hôtel. — Limpem-se e escamem-se os arenques: golpeiem-se de ambos os lados e passem-se nas grelhas. Sirvam-se sobre um mólho á maitre d'hotel com sumo de limão, ou frios com azeite e vinagre.

Outra receita.—Depois de grelhados, abram-se pelo lombo, e guarneça-se o interior com manteiga misturada com salsa picada miudamente, sal e pimenta. Colloquem-se n'um prate quente, e reguem-se com limão.

Arenques frescos com mólho branco. — Depois de preparados, passem-se nas grelhas como os precedentes. Quando estiverem passados, salpiquem-se de sal fino, e sirvam-se com um mólho branco á parte.

Arenques frescos com mostarda.—Preparem-se como os precedentes, e junte-se mostarda ao mólho branco.

Arenques frescos fritos.—Depois de escamados e preparados, tire-se-lhes as cabeças. Enrolem-se em farinha e fritem-se. Sirvam-se salpicados de sal fino, com uma guarnição de salsa frita.

Os ARENQUES FRESCOS preparam-se ainda de diversos modos depois de grelhados, a saber:

—*Á tartara, como a enguia;*

—*De mólho de tomate;*

—*Com manteiga córada, como a arraia.*

Arenques salgados. — Ponham-se de mólho em agua fria durante um dia, pelo menos; escamem-se, limpem-se e cõrtem-se-lhes as cabeças e os rabos. Em seguida ponham-se nas grelhas e sirvam-se sobre um puré de legumes, ou sobre uma salada com toda a especie de temperos.

Outra receita. — Sirvam-se crus e cortados em filetes, depois de se lhes tirar a pelle.

Outra receita. — Ponham-se de mólho vinte e quatro horas e cozam-se em agua; escamem-se, tirem-se-lhes as cabeças, os rabos e as espinhas, e comam-se em salada com muitos temperos. Depois de tiradas as cabeças, a extremidade do rabo, a pelle e as barbatanas, deitem-se de mólho em metade agua e metade leite.

Para *entrada* colloquem-se n'um prato com rodadas de cebola e maçãs rainetas cruas; para *hors d'œuvre* sirvam-se com o galheteiro.

Outra receita. — Depois de remolhados, escamem-se, tirem-se-lhes as cabeças e os rabos, cortem-se pelo lombo e tire-se a espinha grande. Cozam-se em agua e sirvam-se sobre um puré. Tambem podem deixar-se arrefecer e servirem-se em salada.

Arenques de fumo marinados com azeite. — Deitem-se de mólho em leite ou em agua, e enxuguem-se. Marinem-se em azeite fino, salsa, cebolinhas, cogumellos, pontas de alho, tudo picado miudamente. Passem-se com miolo de pão, grelhem-se, e sirvam-se com um mólho de azeite.

Outra receita. — Corte-se-lhes a cabeça e o rabo, abram-se pelo lombo de um extremo ao outro; untem-se com manteiga, reguem-se com azeite, ponham-se nas grelhas, voltem-se, deixem-se apenas um instante no fogo, tirem-se e sirvam-se.

Arenques de fumo grelhados. — Depois de preparados como fica dito, cozam-se nas grelhas, e sirvam-se sobre um prato quente. Comam-se, ou regados com azeite, ou com manteiga fresca derretida no prato, ou finalmente com salada.

Labugante e lagosta (vide *Conhecimento dos peixes*). — Dobre-se a cauda sobre o corpo e segure-se com um fio, para evitar durante o comêço da cocção os movimentos desordenados do animal. Ponha-se no fogo, n'uma caçarola com agua e sal, e deixe-se ferver de vinte a trinta minutos, segundo o seu tamanho. Os numerosos ingredientes com que vulgarmente se cozem as lagostas não lhes augmentam a excellencia, e só servem para lhes tirar o seu sabor natural, e alterar a delicadeza da sua carne.

Puré de labugante. — Escolha-se um labugante bem fresco. Depois de partido ao meio, tirem-se as carnes brancas da cauda e dos pés; cortem-se as carnes em bocadinhos quadrados, e ponham-se de parte n'um prato. Feito isto, pisem-se bem, com um bocado de manteiga, as carnes e as ovas que ficarem na casca; passe-se tudo pela peneira; deite-se n'uma caçarola aquecida em banho-maria, acrescentando as carnes cortadas em bocadinhos, e deixe-se apurar até ficar de boa consistencia.

Este puré serve para guarnecer os *vol-au-vent*, empadinhas, etc.

Salada de lagosta. — Cortem-se as carnes de uma lagosta, deem-se n'uma saladeira ou n'um prato côvo: misturem-se olhos de alface, ovos cozidos cortados em quatro, azeitonas sem caroço, e alcarparras. Orne-se a parte superior do prato com filetes de anchovas e de pepinos de conserva dispostos symmetricamente; tempere-se com azeite e vinagre, sal e pimenta, como uma salada ordinaria.

Ostras (vide *Conhecimento e escolha das ostras*). — Comem-se geralmente cruas, ligeiramente sal-

picadas de pimenta grossa, ou regadas com sumo de limão. Deve haver cuidado em não esmagar o fel ao tiral-as das cascas, o que infectaria a ostra ao ponto de se não poder comer. O fel encontra-se quasi no meio da casca, debaixo de um reservatorio muito delgado de nacar, e é facil distinguil-o pela sua transparencia particular.

O vinho branco, sobretudo o de Bucellas, é o melhor acompanhamento para as ostras. As ostras cruas comem-se usualmente antes da sopa.

Ostras grelhadas. — Cozem-se e comem-se nas cascas. É preciso então ter o cuidado, depois de tirada a ostra da casca, de esmagar o fel e laval-a bem, para que não fique nada d'elle. Escolham-se ostras boas, abram-se e tirem-se das cascas. Preparadas estas, toinem a deitar-se dentro as ostras; encha-se cada uma das cascas com um maître d'hôtel frio, e colloquem-se nas grelhas, a fogo lento. Logo depois da primeira fervura, colloquem-se n'um prato e sirvam-se.

Outra receita. — Tirem-se as ostras das cascas, branqueiem-se n'agua e salteiem-se sem as deixar ferver, em manteiga com salsa, pimenta grossa e sumo de limão. Feito isto, tenham-se as cascas bem limpas, mettam-se em cada uma tres ou quatro ostras, grelhem-se, retirem-se no momento em que fervam, e sirvam-se.

Ostras fritas á marinada. — Branqueiem-se as ostras, passem-se n'um panno para as enxugar, marinem-se com sal, pimenta, noz moscada e sumo de limão. Envolvam-se em massa de filhó, e fritem-se.

Colloquem-se depois n um prato com guarnição de salsa frita.

Ostras fritas. — Branqueiem-se, enxuguem-se, salpiquem-se de pimenta grossa e de sal fino, e enrolem-se em farinha.

Córem-se vivamente na frigideira com manteiga, duas cebolas picadas miudamente; não se deixe tisonar a manteiga; juntem-se as ostras e fritem-se a fogo vivo, salteando-as. Quando começarem a dourar tirem-se do lume, escorram-se e sirvam-se sobre um guardanapo com salsa frita. Reguem-se com sumo de limão.

Póde-se, em vez de as enfarinhar, envolvê-las em uma massa ligeira.

Ostras na casca. — Branqueiem-se as ostras e salteiem-se, sem as deixar ferver, n uma caçarola com manteiga fresca,ervas finas picadas, pimenta, e um copo de vinho branco. Deixe-se reduzir este mólho e junte-se uma ligação de duas ou tres gemmas de ovo e sumo de limão. Deitem-se tres ou quatro ostras em cada uma das cascas que devem estar preparadas, cubram-se com o mólho, passem-se com pão ralado, colloquem-se n uma torteira com fogo por baixo e por cima, sómente para as aquecer, e sirvam-se.

Mexilhões ao natural (vide *Conhecimento dos peixes*). — Limpem-se com cuidado, lavem-se em muitas aguas, raspem-se as cascas e escorram-se bem. Deitem-se em seguida n uma caçarola, sobre um bom fogo, com agua, cebolas em rodas, ramo de salsa, tomilho e louro. Quando as cascas estiverem abertas, examinem-se com cuidado, para tirar

os pequenos caranguejos que lá possam estar ¹ Pegue-se n'outra caçarola, deite-se-lhe um bom bocado de manteiga fresca, e depois os mexilhões; junte-se sal, pimenta, salsa e echalotas picadas miudamente, ponham-se no lume e salteiem-se por um momento. Feito isto, junte-se uma pouca de cocção, polvilhem-se com miolo de pão para ligar o mólho, e, na occasião de servir, deite-se sumo de limão. Podem-se tambem fazer abrir a secco, ao fogo, n'uma caçarola, tirar as cascas, e proceder para o resto do mesmo modo.

Mexilhões à la poulette. — Preparados os mexilhões e cozidos como fica dito, faça-se na occasião de os servir uma ligação com manteiga, duas gemmas de ovo, salsa picada, regue-se com sumo de limão e sirvam-se bem quentes.

Mexilhões ao gratin. — Depois de preparados como fica dito, guarneça-se o fundo de uma torteira com bocados de manteiga fresca, e polvilhe-se com pão ralado. Colloquem-se em cima os mexilhões, de modo que as cascas toquem umas nas outras; salpiquem-se comervas finas picadas, sal e pimenta; cubram-se com pão ralado e deitem-se pequenos bocados de manteiga de espaço a espaço, como se fez no principio. Colloque-se então a torteira a fogo brando, tape-se, ponham-se cinzas quentes na tampa, e deixe-se tomar boa côr. É talvez o melhor modo de preparar os mexilhões.

¹ Com ou sem rasão, o que ainda não está provado, os caranguejos que se encontram dentro das cascas dos mexilhões passam por ser um veneno. Algumas pessoas têm soffrido incommodos por os ter comido, outras não. Na incerteza, porém, será melhor tiral-os.

Mexilhões em salada.—Depois de cozidos como fica dito, separem-se das cascas, deem-se n'uma saladeira com olhos de alface cortados em quatro, e tempere-se como a salada vulgar.

Mexilhões à marinheira.—Preparem-se e deem-se n'uma frigideira com manteiga, salsa, echalotas e alhos picados miudamente, sal e pimenta; salpiquem-se com um pouco de miolo de pão, salteiem-se durante alguns minutos, e sirvam-se bem quentes.

Mexilhões com hervas finas.—Preparem-se, salteiem-se n'uma caçarola com manteiga, hervas finas, sal, pimenta, um copo de vinho branco, e sirvam-se.

Mexilhões fritos.—Preparem-se, escorram-se, envolvam-se n'uma massa leve, e fitem-se em manteiga.

Devem ficar de um louro dourado, quando se tirarem da fritura. Sirvam-se sobre uma guarnição de salsa frita.

Lampreia.—A lampreia esfolá-se como a enguia e prepara-se do mesmo modo. É necessario, porém, tirar-lhe o lodo ou escaldá-a.

Azevias.—Preparam-se do mesmo modo que o linguado, ao gratin e em fritura.

Quando são gordas não se podem comer senão ao *court-bouillon* e temperadas; servem-se então como entrada.

Sarda¹ á maitre d'hotel.—Depois de limpa,

¹ Vende-se commumente a *cavalla* por *sarda* ou *vice-versa* e a ambas se applicam as receitas do texto.

enxuta e aberta pelo lombo no comprimento da espinha, grelha-se embrulhada n'um papel azeitado. Quando se colloca no prato introduz-se pela abertura feita no lombo, um bocado de manteiga misturada com salsa picada, sal e pimenta. Regue-se com sumo de limão ou um fio de vinagre, e sirva-se quente.

Sarda com manteiga córada. — Prepare-se como para á maitre d'hotel e grelhe-se. Colloque-se n'um prato; derreta-se na frigideira uma pouca de manteiga; quando estiver bem quente frite-se n'ella uma pouca de salsa, e deite-se tudo sobre a sarda. Em seguida aqueça-se na mesma frigideira um pouco de vinagre com sal, pimenta, e deite-se tudo sobre a sarda.

Deve servir-se muito quente.

Sardas á ingleza. — Escolham-se sardas bem frescas; limpem-se pela cabeça, deixando-lhe o fígado; amarrem-se as cabeças, e cozam-se em agua de sal com ramos de salsa e de cebolinho. Completa a cocção esgotem-se e sirvam-se com um molho inglez para sardas (pag. 75) ou com um molho branco de alcaparras.

Sarda á moda bretã. — Limpem-se e enxuguem-se as sardas; abram-se pelo lombo sem o separar; salpiquem-se com sal e pimenta, e enfarinhem-se. Derreta-se na frigideira um bocado bom de manteiga; quando estiver de um louro dourado deitem-se as sardas, com o lombo para baixo; cozam-se a fogo vivo, e quando estiverem cozidas de um lado, voltem-se. Terminada a cocção, colloquem-se as sardas n'um prato bem quente, deite-se a manteiga por cima, reguem-se com sumo de limão ou

com um golpe de vinagre, e sirvam-se. Basta aproximadamente meia hora para a cocção.

Variante. Quando as sardas acabam de ser voltadas na frigideira juntem-se algumas cebolas verdes e sirvam-se com as sardas. Devem ficar bem cozidas.

Sardas com azeite. — Passem-se na grelha, deixem-se arrefecer, e comam-se com azeite e vinagre.

Sardas salgadas. — Preparem-se como o arenque salgado.

Sardas com molho de tomate. — Depois de pasadas na grelha, sirvam-se com um molho de tomate.

Sardas ao gratin. — Tirem-se-lhes as cabeças e os rabos e preparem-se como as pescadas ao gratin, mas deite-se um pouco mais de manteiga.

Sardas à provençal. — Cozam-se n'uma caçarola com caldo magro, meio copo de Champagne ou vinho branco e um pouco de azeite. Juntem-se alguns cogumellos e sirvam-se no seu molho.

Filetes de sarda salteados. — Prompta e preparada a sarda, corte-se em filetes em todo o comprimento, tire-se-lhe a pelle com cuidado sem offender as carnes, e cortem-se ao meio.

Temperem-se com sal, pimenta e sumo de limão; salteiem-se em manteiga, e cozam-se na devida conta em uma caçarola chata. Haja cuidado em as voltar para que cozam por igual, colloquem-

se em forma de corôa, e sirvam-se sobre um môlho de tomate ou outro qualquer.

Filetes de sarda á flamenga.—Proceda-se como para os filetes salteados, passem-se por ovo e fritem-se em manteiga. Colloquem-se em forma de corôa, e deite-se no centro um maître d'hotel ligado. Sirva-se quente.

Pescada ao gratin.—Escame-se levemente, cortem-se as barbatanas e a extremidade do rabo; limpe-se, enxugue-se, metta-se-lhe dentro o fígado; golpeie-se de ambos os lados, ponha-se n'um prato que vá ao fogo com manteiga tépida, hervas finas cozidas, sal, pimenta e noz moscada ralada. Cubra-se com pão ralado, deite-se em cima a manteiga derretida, gotta a gotta e molhe-se com vinho branco bom. Coza-se a fogo lento sob um forno de campanha, deixe-se reduzir, deite-se sumo de limão e sirva-se.

Pescada grelhada.—Limpe-se bem uma pescada, tempere-se com sal, pimenta e azcote; golpeie-se ao de leve em cinco ou seis sitios; e ponha-se na grelha com fogo ardente. Basta pouco tempo para a passar. Sirva-se sobre um môlho de manteiga com uma guarnição de salsa frita ou alcaparras.

A pescada passada na grelha pôde servir-se á maître d'hotel.

Pescada com hervas finas.—Unte-se de manteiga o fundo de uma torteira, deite-se em cima a pescada com hervas finas picadas; molhe-se com vinho branco. Quando a cocção estiver em meio, volte-se. Completa a cocção, ligue-se o môlho

com um bocado de manteiga misturada com farinha. Na occasião de servir deite-se sumo de limão.

Pescada á veneziana.—Corte-se em filetes uma pescada grande, deitem-se n'uma terrina com sal, pimenta e sumo de limão. Deixem-se marinar por espaço de uma hora, escorram-se, enfarinhem-se e fritem-se. Sirvam-se sobre o mólho que se quizer.

Pescadinhas fritas. — Escamem-se e limpem-se as pescadinhas sem lhes tirar o figado; golpeiem-se ao de leve de ambos os lados, polvilhem-se de farinha, e fritem-se a fogo vivo. Sirvam-se sobre um guardanapo. Sendo o peixe maior corte-se ás postas.

As *pescadas*, e os *filetes de pescada á la Horly*, preparam-se como o linguado. Fazem-se tambem pasteis de pescada, procedendo como para os pasteis de aves.

Badejo ou bacalhau fresco com mólho. — Como este peixe é muito grande para servir inteiro, escolha-se uma posta bem carnuda. O melhor bacalhau tem a carne branca e a pelle negra. Escame-se e lave-se em muitas aguas; deitem-se n'uma çaçarola ou n'uma peixeira, com agua a ferver, e um bom punhado de sal. Coza-se a fogo vivo durante quasi uma hora, e sempre coberto de agua. O bacalhau estando devidamente cozido não deve ficar molle.

O bacalhau fresco prepara-se como o rodvalho. Os seus crescimos empregam-se do mesmo modo.

Outra receita. — Coza-se, sem ferver, em agua, sal, duas ou tres folhas de louro, dois ou tres den-

tes de alho, rodas de cebolas, ramos de salsa e um copo de agraço; escorra-se, colloque-se sobre um prato comprido, com uma guarnição de salsa, e sirva-se com um mólho *hollandez*, de *rabanos*, de *ostras*, ou de *manteiga derretida*, n'uma molheira á parte.

Bacalhau salgado. — Antes de o empregar, deite-se no mólho durante vinte e quatro horas em agua fresca e deixe-se escorrer o melhor possível. Em seguida prepara-se como fica dito, nas receitas seguintes.

Bacalhau ao blanc. — Ponha-se ao lume em agua fria. Escume-se antes que ferva, tire-se do fogo, conserve-se bem tapado, e deixe-se d'esse modo á beira da fornalha, durante vinte a trinta minutos. Depois, tire-se da agua e escorra-se. Deite-se então n'uma caçarola um bocado bom de manteiga fresca, uma pitada de farinha e pimenta; junte-se um pouco de leite, misture-se tudo, deite-se o bacalhau e salteie-se. Sirva-se dez minutos depois.

Bacalhau á maitre d'hotel. — Depois de remolhado coza-se n'agua como fica dito, guarneça-se o fundo de um prato quente com manteiga misturada com salsa e cebolinhas picadas, temperada de pimenta e de noz moscada ralada; deite-se por cima do bacalhau, ainda quente, regue-se com vinagre ou agraço e sirva-se.

Bacalhau com manteiga còrada. — Cozido o bacalhau e separado em lascas, córe-se uma pouca de manteiga; dissolva-se n'ella uma porção de farinha e de assucar em pó, passem-se na manteiga

cebolas grandes cortadas em rodas, até que fiquem de boa côr; junte-se uma colher de vinagre bom; depois de levantar a primeira fervura, deite-se este mólho sobre o bacalhau e sirva-se com uma guarnição de salsa frita.

Bacalhau à béchamel. — Coza-se em agua, tire-se-lhe a pelle, divida-se em lascas e sirva-se com um béchamel.

Bacalhau com batatas. — Prepare-se como para o maître d'hotel, e sirva-se com uma guarnição de batatas que tenham sido cozidas com o bacalhau.

Bacalhau ao vert-pré. — Coza-se em leite, manteiga eervas finas; colloque-se n'um prato e cubra-se de salsa picada miudamente.

Esprema-se o sumo de um limão e sirva-se quente sem nenhum outro tempero.

Bacalhau ao gratin. — Prepare-se e coza-se o bacalhau como para o maître d'hotel; faça-se um mólho com crème e farinha, ligado com tres gemmas de ovo. Junte-se sal e cogumellos picados, pimenta e noz moscada, e depois uma ponta de alho. Deitem-se então n'este mólho as lascas do bacalhau e salteiem-se.

Peguem-se n'uma torteira, unte-se o fundo com manteiga, e polvilhe-se com miolo de pão; deite-se n'ella o bacalhau com o mólho; e cubra-se tudo com uma camada de miolo de pão que se regará com manteiga derretida. Tape-se a torteira, deitem-se brazas na tampa, ponha-se em fogo lento, e deixe-se tomar côr. Antes de servir desengordure-se.

Bacalhau com mólho de alcaparras.—Coza-se o bacalhau como para um maître d'hotel; colloque-se n'um prato quente e deite-se em cima um mólho branco de alcaparras, no qual se tenha misturado uma anchova pisada.

Bacalhau á provençal.—Depois de cozido o bacalhau como fica dito, deite-se n'uma caçarola uns bocados de manteiga, pimenta grossa, noz moscada ralada, salsa e cebolinhas picadas miudamente, azeite e um dente de alho-esmagado. Mexa-se bem este tempero, deite-se n'elle o bacalhau, e aqueça-se tudo junto. Continue a mexer-se sempre, e um instante depois deite-se o bacalhau n'um prato com o mólho, e esprema-se em cima o sumo de um limão.

Brandade de bacalhau.—Deite-se o bacalhau de mólho durante vinte e quatro horas, ferva-se alguns instantes com uma cebola cortada em rodas, uma folha de louro, uma folha de salva, uma pitada de pimenta e um bocadinho de casca de laranja. Tire-se depois do fogo, e, para fazer cessar a ebullição, deite-se meio copo de agua fria. Tirem-se e supprimam-se as partes cartilaginosas; pisem-se n'um almofariz dois dentes de alho, e quando estiverem em massa, junte-se um pouco de azeite e faça-se uma pomada; deite-se n'uma frigideira com o bacalhau, mexa-se circularmente e junte-se azeite em intervallos repetidos: descubra-se de vez em quando a frigideira e mexa-se fortemente até que o bacalhau esteja, por assim dizer, reduzido a massa. É necessario deitar alternadamente agua morna e azeite, mas convem que este domine, e seja de boa qualidade. Quando tudo

estiver bem reduzido junte-se o sumo de metade de um limão, e mexa-se tudo outra vez alguns minutos. Na ocasião da perfeita cocção podem juntar-se algumas colhéres de leite, mas é necessario esperar que a brandade deixe de estar em ebullicão, e tiral-a do fogo immediatamente. Póde-se em vez de leite acrescentar algumas tubaras cortadas em filetes muito delgados, que se deitarão alguns momentos antes de servir.

Póde juntar-se ao bacalhau uma batata cozida e reduzida a massa, a qual servirá para ligar.

Indicando dois dentes de alho, deve suppor-se um prato para cinco ou seis pessoas.

Bacalhau com queijo. — Depois de cozido tire-se-lhe a pelle e as espinhas; saltêiem-se os bocados em um béchamel magro e deite-se tudo n'uma torteira. Polvilhe-se com queijo parmezão ralado, e uma pouca de pimenta grossa; cubra-se com uma pequena camada de miolo de pão muito fina, e gratine-se a fogo lento por baixo e por cima.

Solhas pequenas fritas. — Fritem-se como o linguado, e sirvam-se com um mólho apurado e appetitoso.

Solhas á italiana. — Limpem-se e preparem-se devidamente, cozam-se em *court-bouillon*, e sirvam-se sobré o mólho que se quizer.

Arraia com manteiga córada. — Escolha-se de preferença uma *arraia amelada*; é mais pequena do que a arraia lisa, mas tem a carne mais delicada.

Limpe-se a arraia, tire-se a cabeça e a cauda, assim como o fel do figado; separem-se as duas

azas do corpo, aparem-se com uma tesoura, e corte-se em bocados, ou, querendo, coza-se inteira. Lave-se em muitas aguas. Segundo a arraia fôr, aos bocados ou inteira, deite-se n'uma caçarola ou n'uma caldeira com agua fria bastante para que nade, sal, pimenta, meio copo de vinagre e uma capella de cheiros. Junte-se, querendo, duas cebollas grandes e algumas cenouras.

Tape-se e coza-se em bom fogo. Logo que a arraia tenha tido algumas fervuras, tire-se do lume, e deixe-se por um quarto de hora na borda da caçarola.

Alguns instantes antes de servir, tire-se o peixe, escorra-se, tire-se, raspando com uma faca a pelle glutinosa que a cobre, ponha-se n'um prato, deite-se por cima um môlho de manteiga córada e sirva-se muito quente com uma guarnição de salsa frita.

Arraia à la maître d'hotel. — Coza-se como a arraia com manteiga córada, e deite-se por cima um maître d'hotel.

Arraia frita com môlho de pimenta. — Depois de cozida como fica dito, tire-se a pelle, corte-se a carne em filetes, e marine-se, approximadamente vinte minutos, em metade vinagre e metade caldo magro com sal e um ramo de salsa. Escorra-se, salpique-se com farinha e frite-se até ficar de boa côr. Sirva-se guarnecida de salsa frita com um môlho de pimenta á parte.

Arraia com môlho de alcaparras. — Coza-se como fica dito, e sirva-se com um môlho branco de alcaparras.

Arraia à la Ravigote. — Coza-se como fica dito e sirva-se fria. Deite-se n'uma molheira duas colheres de vinagre, seis de azeite, sal, pimenta, um punhado de cerefolio, cebolinhas, estragão e mastrunço picados. Sirva-se este mólho sobre a arraia.

Salmonetes ¹ à la maître d'hotel. — Preparem-se como a sarda.

Salmonetes ao gratin. — Preparem-se como os outros peixes ao gratin.

Salmonetes com alcaparras. — Limpem-se os salmonetes, tirem-se-lhes as guelras e, depois de lavados, deitem-se n'um *court-bouillon* com agua e vinagre, um bocado pequeno de manteiga, cenouras, rolas de cebola, capella de cheiros, alho, cravo da India, e deixe-se ferver um pouco.

Quando estiverem cozidos, colloquem-se n'um prato e cubram-se com um mólho branco de alcaparras.

Salmonetes com azeite. — Cozidos em *court-bouillon*, como fica dito, tirem-se as escamas, e comam-se frios com azeite e vinagre.

Salmonetes fritos. — Os salmonetes pequenos fritos, são excellentes.

Preparem-se como as pescadinhas fritas, e deitem-se n'uma fritura de manteiga ou de azeite.

Sardinhas assadas. — Lavem-se, deixem-se tomar sal, assem-se nas brazas, ou na grelha, e sirvam-se immediatamente.

¹ Gosam de fama justificada os salmonetes de Setubal.

Sardinhas fritas.—Escamem-se as sardinhas frescas, enfarinhem-se, fritem-se em azeite ou em manteiga e sirvam-se com salsa frita.

Sardinhas de conserva.—Vendem-se ordinariamente em caixas de lata hermeticamente fechadas; comem-se sem preparo algum, depois de escamadas no prato.

Algumas pessoas, comtudo, depois de tirarem as sardinhas da caixa, escorrem-nas, escamam-nas, enxugam-nas sem offender a carne, e servem-nas regadas com bom azeite e sumo de limão. É evidentemente muito melhor. Podem tambem servir-se, depois de passadas em manteiga fresca.

Sardinhas de caldeirada.—Deite-se n'um tacho uma camada de rodas de cebola, uma outra de rodas de tomate crú, e em cima uma ordem de sardinhas devidamente escamadas e limpas. Em cima outra camada de cebolas, outra de tomate, e outra de sardinhas. Tempere-se de sal e pimenta, e deite-se-lhe uma ou duas colhéres grandes de azeite, conforme fôr a porção do peixe. Tape-se o tacho e deixe-se ferver até completa cocção das sardinhas e dos temperos.

Salmão ao court-bouillon. *Preparação.*—Tirem-se as guelras em primeiro logar, e limpe-se por ahi o salmão, sem fazer incisão no ventre. Raspe-se ao de leve, desde a cauda até á cabeça para tirar as escamas; cortem-se as barbatanas e a extremidade da cauda, e ligue-se a cabeça para que se não desmanche durante a cocção. Depois de lavado em muitas aguas, escorra-se, limpe-se e deite-se n'uma peixeira para abeberar durante duas

horas no *court-bouillon*, sem vinho, nem plantas aromaticas. É este o modo mais simples e melhor de o preparar; o peixe conserva mais o gosto, e a sua boa côr natural agrada mais á vista que o tom roxeado devido ao vinho. Além d'isso, as plantas aromaticas alteram a delicadeza da sua carne.

Este peixe serve-se cercado de ramos de salsa, sobre um prato coberto com um guardanapo. Sirva-se á parte qualquer môlho como: *môlho de alcaparras*, *môlho hollandez*, *môlho de manteiga de anchovas*, *môlho genovez*, etc.

Salmão grelhado com môlho de alcaparras. — Escolham-se umas postas de salmão, marinem-se por espaço de uma hora, o mais, em azeite, com salsa, cebolinhas picadas, sal e pimenta; envolva-se cada uma das postas do salmão em uma folha de papel guarneçada com a marinada, ponham-se nas grelhas a fogo vivo durante meia hora aproximadamente, e voltem-se. Depois de cozido o salmão, e levemente córado, tire-se o papel, e sirva-se quente sobre um môlho branco de alcaparras, ou com o môlho á parte.

Salmão á hollandeza. — Depois de cozido o salmão em agua e sal com uma capella de cheiros, escorra-se, sirva-se com uma guarnição de batatas cozidas n'agua, e deite-se por cima manteiga derretida em banho-maria.

Salada de salmão. — Depois de cozido, prepare-se como a salada de rodovalho.

Salmão á la maître d'hotel. — Depois de cozido corte-se em postas e prepare-se como a sarda.

Salmão em papelotes. — Pegue-se em postas de salmão cozido n'água de sal, como fica dito, e preparem-se como as costeletas de vitela em papelotes.

Mayonnaise de salmão. — Coza-se o salmão em água e sal com cogumellos, cenouras, cebolas cortadas em rodas muito delgadas, capella de cheiros, sal e pimenta. Sirva-se frio sobre uma mayonnaise verde.

Algumas pessoas deitam no *court-bouillon* um ou meio copo de vinho branco, ou da Madeira.

Salmão salteado em postas delgadas. — Escolha-se salmão bem fresco, corte-se em pequenas postas delgadas, e tire-se-lhe a pelle. Deite-se manteiga fresca n'uma caçarola, depois as postas, sal, pimenta, e salteiem-se. Junte-se uma pouca de salsa picada, e deixe-se cozer. Na occasião de servir, se o mólho estiver muito grosso, junte-se uma pouca de manteiga, colloquem-se n'um prato as postas em fórma de corôa, deite-se o mólho por cima e regue-se tudo com sumo de limão.

Salmão salgado ou de fumeiro. — Remolhe-se como o bacalhau e prepare se do mesmo modo. Sirva-se sobre um puré.

Linguado frito. — Escamem-se, limpem-se, lavem-se e enxuguem-se os linguados com um pano lavado; tire-se a pelle do lombo, abra-se pelas costas até á espinha, polvilhem-se de farinha, deitem-se n'uma fritura bem quente, e fritem-se até que fiquem bem rijos. Tirem-se do lume, salpiquem-se de sal fino, e sirvam-se n'um prato quente

sobre um guardanapo, com uma guarnição de salsa frita.

Linguado frito á normanda. — Depois de preparado o linguado como fica dito, enrole-se em farinha, e frite-se até ficar de uma côr alourada. Sirva-se sobre um maître d'hotel, salpique-se com sal fino, e regue-se com sumo de limão.

Linguado ao gratin.— Pegue-se em uma tórteira oval; deite-se n'ella um bocado de boa manteiga, salsa, cebolinhas, cogumellos picados miudamente, sal e pimenta; molhe-se com vinho branco; deite-se n'ella o linguado, preparado como fica dito, mas não aberto; cubra-se com manteiga e com o mesmo tempero que tem por baixo, e depois com pão ralado.

Coza-se a dois fogos, e deixe-se reduzir e gratinar.

Algumas pessoas substituem o vinho branco por agua e vinagre ou caldo, e acrescentam cogumellos inteiros.

Filetes de linguado á Horly. — Tire-se a pelle aos linguados, levantem-se os filetes, preparem-se e marinem-se durante uma hora em um pouco de azeite, sumo de limão, ramos de salsa, rodas de cebolas, sal e pimenta. Escorram-se, envolvam-se em farinha, e fritem-se. Sirvam-se sobre um môlho de tomate.

Linguados á provençal. — Escolham-se dois linguados bons, abram-se pelo lombo, temperem-se de sal, pimenta grossa, alho, noz moscada e salsa picada; deite-se tudo n'um prato que vá ao fogo,

com bom azeite e meio copo de vinho branco, e coza-se a fogo lento com lume por baixo e por cima.

Cortem-se em rodas algumas cebolas grandes, fritem-se em azeite, escorram-se, colloquem-se em torno dos linguados que se regarão com sumo de limão, e sirvam-se.

Filetes de linguados ao gratin.—Limpe-se e preparem-se os linguados; abram-se pelas costas, cortem-se as carnes em quatro filetes, e tire-se-lhes a pelle. Sobre cada filete estenda-se um recheio cozido, e enrole-se. Estenda-se no fundo de um prato, uma camada do mesmo recheio, colloquem-se em cima os filetes em fôrma de corôa; guarneça-se com recheio o espaço que houver entre elles, deite-se um pouco de miolo de pão no vacuo que houver no centro da corôa, salpique-se com miolo de pão, coza-se sob um forno de campanha, e sirva-se quente.

Filetes de linguado em salada.—Pegue-se nos restos de linguado frito, e preparem-se como a salada do rodovalho.

Linguado com hervas finas.—Prepare-se do mesmo modo que o linguado ao gratin, mas sem pão ralado nem cogumellos.

Filetes de linguado á ingleza.—Pegue-se em oito filetes de linguado, passem-se primeiro com manteiga, e depois com ovo e manteiga batida juntamente, ponham-se nas grelhas, e sirvam-se com um maître d'hotel.

Filetes de linguado á hollandeza.—Escolham-se oito ou dez filetes de linguados, cozam-se em agua

e sal, escorram-se, ponham-se n'um prato com uma guarnição de batatas cozidas n'agua; sirvam-se com manteiga derretida em banho-maria, n'uma molheira.

Filetes de linguados salteados á italiana. — Escolham-se os filetes de muitos linguados, tire-se-lhes a pelle, colloquem-se n'uma salteadeira, polvilhem-se de sal, pimenta e salsa picada; aqueça-se manteiga bem fresca e deite-se por cima; cozam-se em fogo ardente. Quando os filetes estiverem cozidos de um lado, voltem-se, e depois de completa a cocção disponham-se em fôrma de corôa e deite-se no meio um môlho deervas, o qual se terá regado com o sumo de um limão.

Linguado de caldeirada á moda normanda. — Escolha-se um linguado bom, prepare-se como fica dito, e deite-se n'uma peixeira com manteiga, um copo de agua e outro tanto vinho branco, ramos de salsa, cebola cortada em rodas, tomilho, sal e pimenta branca; juntem-se algumas ostras e mexilhões que devem ter sido entezados em agua quente. Proceda-se a meia cocção em *court-bouillon*. Enquanto coze, prepare-se o môlho seguinte:

Pegue-se em alguns crescimos de vitella e de toucinho do peito, passem-se por manteiga ao fogo sem os deixar tomar côr; junte-se, mexendo, meia colhêr de farinha, meio copo de caldo, uma cebola inteira, algumas rodas de cenouras, pimenta, noz moscada, uma folha de louro, e deixe-se cozer. Em seguida passe-se este môlho, juntem-se algumas colhéres do *court-bouillon* e ligue-se com duas gemmas de ovo.

Este môlho deve ter a apparencia e a espessura

de um mólho branco. Pegue-se então n'um prato de cobre ou de prata de tamanho conveniente, cubra-se-lhe o fundo com pequenos bocados de manteiga, deite-se n'elle o linguado cercado das ostras e dos mexilhões, cubra-se tudo com o mólho, guarneça-se o prato de côdeas de pão fritas em manteiga, e acabe-se de cozer com fogo lento por baixo e por cima. Se o fogo fôr muito vivo, é certo tralhar o mólho.

Póde-se ainda juntar a este prato excellente, tubaras cozidas e cortadas em rodas, lagostins ca-dozes e peixe-rei passados e fritos, cogumellos salteados em manteiga e limão, etc., etc. Este prato deve ficar branco como um fricassé de frango, e ser servido muito quente.

A *caldeirada normanda* póde modificar-se, e fazer-se com outros peixes além do linguado, mas cuja carne tenha a mesma consistencia.

Rodovalho. ¹ — O meio vulgar de o cozer é em *court-bouillon*. Serve-se inteiro em jantares grandes, com uma guarnição de salsa frita. É um dos mais excellentes pratos que se póde servir.

É preciso escolhel-o muito branco; signal certo da sua frescura, bem espesso, rijo ao tocar, e sobretudo observar que a superficie esteja coberta de uns grãos salientes e arrendados, o que prova estar gordo e ser delicado.

Rodovalho inteiro ao court-bouillon com agua, sal e leite. — Tirem-se as guelras, e faça-se uma abertura junto da cabeça para tirar as tripas. Depois de limpo, lave-se com muita agua; pratique-se

¹ Este peixe é tambem conhecido pelo nome de *pregado*.

uma abertura no lado negro, tirem-se dois ou tres nós da espinha; junte-se com uma agulha e um fio, a queixada ao osso do estomago, e corte-se a extremidade do rabo e das barbas, ou arestas. Feito isto esfregue-se com sumo de limão, e metta-se na peixeira; cubra-se com agua e sal, junte-se 1 litro de leite, e ponha-se em fogo vivo. Depois das primeiras ebullições, modere-se o fogo, e acabe-se a cocção sem levantar fervura. Completa a cocção, conserve-se quente o peixe. Alguns minutos antes de servir, tire-se do *court-bouillon*, escorra-se, deite-se sobre um guardanapo n'um prato, rodeie-se de salsa verde e sirva-se com um mólho branco de alcaparras, á parte n'uma molheira, ou com mólho branco misturado com manteiga de anchovas.

Rodovalho á hollandeza.—Pegue-se n'um bocado de rodovalho cozido ao *court-bouillon*; sirva-se com uma guarnição de batatas cozidas em agua e sal; deite-se por cima um mólho á hollandeza, ou sirva-se este mólho á parte.

Rodovalho ao gratin.—Pegue-se em restos de rodovalho cozido ao *court-bouillon*; deitem-se n'um prato que vá ao fogo, com o mesmo tempero que para as pescadas ao gratin. Podem polvilhar-se com queijo parmezão ralado.

Rodovalho em conchas.—Prepare-se o peixe como para ser feito ao gratin; deite-se em conchas, polvilhe-se com miolo de pão, e faça-se tomar côr sob um forno de campanha.

Rodovalho em salada.—Escolham-se os restos de um rodovalho, cortem-se em pequenas postas, colloquem-se n'um prato cercados de alface, ovos

cozidos cortados em quatro, alcaparras, filetes de anchovas e de pepinos de conserva. Deite-se por cima um mólho de azeite já preparado, ou para mais commodidade, deite-se tudo na saladeira.

Rodovalho à bechamel.—Tirem-se as carnes do resto de um rodovalho; tire-se igualmente a pelle negra, preparem-se, colloquem-se n'um prato, e deite-se por cima um béchamel. Guarneçam-se as bordas do prato com côdeas de pão fritas.

Mayonnaise de rodovalho.—Cortem-se em bocados, os restos de um rodovalho, e tire-se-lhe a pelle negra. Tempere-se de sal e pimenta, azeite e sumo de limão, ou vinagre de estragão, disponham-se em corôa n'um prato, e deite-se por cima um mólho de mayonnaise. Colloquem-se superiormente filetes de anchovas, ovos cozidos cortados em quatro, olhos de alface, azeitonas, etc., etc. () rodovalho prepara-se tambem á *Saint-Ménéhould*, em *caldeirada normanda*. Guarnece-se com elle os *vol-au-vent*, e prepara-se em *croquettes* como as aves, etc., etc.

Dragão-marinho ao court-bouillon.— Escolham-se cinco ou seis d'estes peixes, limpem-se, cortem-se com precaução as arestas que são venenosas, tirem-se as guelras, enxuguem-se, e cozam-se ao *court-bouillon*. Depois de cozidas, escorram-se e sirvam-se sobre um guardanapo com o mólho que se quizer.

Dragão-marinho estufado.—Recheie-se pelas guelras com um recheio fino de aves. Cozam-se em estufa, e sirvam-se com um guisado de cogumellos pequenos.

Dragão-marinho frito ou grelhado. — Retalhe-se por todo o corpo e encham-se os golpes com miolo de pão misturado comervas finas e salsa picada miudamente, sal e pimenta. Frite-se na frigideira, ou grelhe-se a fogo brando.

Dragão-marinho recheiado. — Recheie-se com manteiga misturada comervas finas, salsa picada miudamente, sal, pimenta, noz moscada, e cozam-se como as tencas comervas finas. Podem servir-se igualmente com toda a especie de guisados.

Peixe imperador. — Este peixe, que apparece abundante no estio, considerado com justiça como o mais fino e saboroso dos peixes do alto, prepara-se do mesmo modo que o *rodovalho* ou o *pargo*.

OVOS

(Vide no indice *Conhecimento dos alimentos,*
Escolha e conservação dos ovos.)

Os ovos são um alimento nutritivo, sadio, fortificante, leve, que convem quasi a toda a gente; as numerosas maneiras de os preparar são tão salubres como agradaveis; comtudo, cozidos são indigestos. Existem mais de cem modos de preparar os ovos para *hors-d'œuvre*, entremeios de gordo, de magro e de doce, quer misturando-se com toda a especie de legumes, com leite e com assucar, quer misturando-os com muitos mólhos, e outros processos mais ou menos delicados. A arte do cozinheiro consiste em os combinar á sua vontade, preferindo as misturas simples ou apparentes, que reúnem a delicadeza, o bom aspecto e a salubridade.

OVOS PARA HORS-D'ŒUVRE

Ovos quentes.—Ha tres maneiras de os preparar:

1.º Deitem-se durante tres minutos em agua a ferver ao lume.

2.º Deitem-se durante cinco minutos em agua a ferver fóra do lume.

3.º Deitem-se em agua fria, aqueça-se e quando ferver tirem-se os ovos.

· Sirvam-se embrulhados n'um guardanapo.

OVOS PARA ENTRADAS

Ovos fritos ou estrellados.—Deite-se um pouco de manteiga n'um prato que vá ao fogo; ponha-se a fogo brando; quando a manteiga estiver derretida, quebrem-se os ovos no prato, tendo cuidado em não desfazer a gemma; salpiquem-se de sal e de pimenta. Logo que as claras estejam presas, tire-se e sirva-se. No caso de os ovos não estarem fritos por igual, passe-se uma pá em braza sobre os sitios que estiverem menos cozidos.

Ovos com manteiga córada.—Quebrem-se os ovos, deitem-se n'um prato, e salpiquem-se com sal e pimenta. Derreta-se e córe-se um bocado de manteiga n'uma frigideira; deitem-se n'ella os ovos sem escangalhar as gemmas, tendo o cuidado de fazer correr a manteiga por cima d'elles, para que cozam por igual; deitem-se n'um prato, passe-se uma pá em braza por sobre as gemmas, se não estiverem bem cozidas, reguem-se com um golpe de vinagre, e sirvam-se muito quentes.

Ovos molles.—Escolham-se ovos frescos, deitem-se em agua a ferver durante cinco minutos; tirem-se e passem-se logo por agua fria, o que facilita que se lhes tirem logo as cascas. Tiradas estas com precaução para não offender as claras, deitem-se em agua morna para os conservar quentes. Sirvam-se sobre um recheio de azedas, sobre um môlho branco ou de tomates, sobre um môlho picante ou ravigotte, ou sobre o puré que se quizer.

Ovos escalfados com substancia ou com azedas.—Ferva-se agua com sal e um golpe de vinagre; quebrem-se os ovos e deitem-se n'ella rapidamente sem offender a gemma, e uns apoz outros. Quando estiverem solidificados, tirem-se com a espuma-deira, endireitem-se, polvilhem-se de sal e pimenta grossa, e sirvam-se sobre um prato de azedas ou de chicoria, sobre boa substancia, ou sobre um môlho de tomate. É um prato excellente; mas que exige cuidado.

Os ovos escalfados pódem servir-se sós; são tão leves como os ovos quentes.

Ovos escalfados com vinho.—Deite-se n'uma çarola $\frac{1}{2}$ litro de vinho tinto, sal e pimenta, capella de cheiros, uma cebola e um dente de alho; faça-se ferver alguns minutos, e tirem-se os temperos. Escalfem-se no vinho oito ou dez ovos, ponham-se n'um prato, junte-se ao môlho, mexendo sempre, um bocado bom de manteiga misturada com uma colhér de farinha; deite-se sobre os ovos e sirva-se quente.

Ovos á béchamel.—Depois dos ovos cozidos e quentes, cortem-se em rodas, disponham-se n'um

prato, e deite-se por cima um mólho á béchamel quente e sirvam-se logo.

Ovos á aurora. — Guarneça-se o fundo de uma torteira com bocados pequenos de manteiga fresca, estenda-se por cima uma camada de recheio de azedas ou de chicoria. Tenham-se os ovos cozidos, mas frios, cortem-se em dois em toda a altura pelo meio das gemmas; tirem-se estas, deitem-se n'um almofariz com manteiga fresca, sal, muito pouca pimenta, hervas finas, um pouco de miolo de pão, e uma ou duas colhéres de crême; pise-se e misture-se tudo bem. Encham-se e cubram-se com aquella mistura as claras dos ovos. Feito isto, colloquem-se as metades dos ovos sobre o recheio, com a parte recheiada para cima, e enterrem-se um pouco para que não cáiam para o lado. Ponhasse a torteira no lume, com fogo brando por baixo e por cima, deixe-se gratinar e sirva-se quente.

Ovos á la tripe. — Pegue-se em doze ovos cozidos e cortem-se em quartos; deitem-se na caçarola vinte cebolas cortadas em rodas, com 60 grammas de manteiga approximadamente, e córem-se; junte-se em seguida caldo gordo, capella de cheiros, uma colhér de farinha, um bocado de assucar, sal e pimenta; deixé-se ferver brandamente até que as cebolas fiquem reduzidas a um puré muito liquido; deite-se este puré n'um prato, disponham-se em cima os quartos dos ovos e sirvam-se. Póde-se tambem molhar com crême em vez de caldo.

Ovos em caixas. — Preparem-se tantas caixas de papel forte collado, quantas forem os ovos; unte-se com manteiga o fundo de cada uma, e salpiquem-

se comervas finas. Deite-se n'uma torteira uma pouca de manteiga, colloquem-se n'ella as caixas, e ponham-se em fogo brando. Quebre-se um ovo em cada caixa, polvilhe-se com sal e pimenta; cubra-se com miolo de pão duro misturado com queijo parmezão ralado, coza-se brandamente com fogo por baixo e por cima, e sirva-se quente.

Ovos com presunto. — Ponham-se na frigideira tiras de presunto com uma pouca de manteiga; quando estiverem cozidas tirem-se e ponham-se n'um prato. Deite-se em seguida um ovo na gordura do presunto sem offender a gemma. Faça-se cozer de ambos os lados como os ovos escalfados; cozam-se d'esse modo tantos ovos quantas forem as tiras de presunto; colloque-se um ovo sobre cada tira, deite-se por cima a gordura a ferver; vase-se um pouco de vinagre na frigideira; aqueça-se, deite-se sobre os ovos, e sirva-se quente.

Ovos á boa dona de casa. — Derreta-se n'uma torteira um bocado de manteiga fresca; córem-se n'ella oito ou dez salchichas compridas, e deixem-se estar na gordura que largarem; colloquem-se as salchichas em roda da torteira, quebre-se uma dúzia de ovos no meio, sem offender as gemmas, tempere-se de sal e pimenta, e quando estiverem cozidos reguem-se com sumo de limão ou um golpe de vinagre.

Ovos com pontas de espargos. — Corte-se em pequenos bocados toda a parte tenra dos espargos, lavem-se em agua quente, cozam-se e temperem-se como as ervilhas. Quando estiverem cozidos estendam-se no fundo de um prato, quebrem-se os

ovos em cima, polvilhem-se com sal e pimenta, cozam-se a fogo lento, e sirvam-se.

Se os espargos deitarem muita agua, faça-se reduzir, ou misture-se uma pitada de farinha para engrossar.

Ovos á la maitrè d'hotel.—Cortem-se em quartos, ovos cozidos; deite-se um bocado bom de manteiga fresca no fundo de um prato que vá ao fogo, e colloquem-se n'elle os ovos. Pique-se salsa, cebolinhas, estragão, e deitem-se sobre os ovos com sal e pimenta. Ponha-se em lume brando, e voltem-se os ovos sem os escangalhar. Sirvam-se no mesmo prato em que foram cozidos.

Ovos de caldeirada.—Deite-se em uma caçarola um bocado bom de manteiga, e córem-se n'ella algumas cebolas; junte-se vinho e caldo ou agua em igual quantidade, sal, pimenta, capella de cheiros, um dente de alho e especies, e deixe-se ferver e reduzir devidamente. Tirem-se os cheiros e as cebolas, quebrem-se os ovos n'esse môlho, e escalfem-se um depois do outro; colloquem-se n'um prato com as cebolas de roda, ligue-se o môlho com uma pouca de farinha, deite-se sobre os ovos e sirva-se quente.

Ovos á la poulette. — Deite-se n'uma caçarola um bom copo de leite, um bocado de manteiga, sal e pimenta, e faça-se ferver.

Dez minutos antes de servir juntem-se os ovos cozidos cortados em quartos, com salsa picada. Póde-se juntar uma cebolinha inteira que se tirará na occasião de servir. Ligue-se o môlho com uma pitada de farinha.

Ovos mexidos ao natural.—Quebrem-se os ovos n'uma pequena caçarola, depois de ter deitado n'ella manteiga; tempere-se de sal e pimenta, e ponham-se em fogo moderado mexendo constantemente com uma colhér de pau de modo que as claras e as gemmas fiquem bem misturadas, e não se deixem pegar no fundo ou nas paredes da caçarola. Quando os ovos estiverem devidamente cozidos, isto é, nem muito liquidos nem muito espessos, deem-se n'um prato e sirvam-se logo.

Ovos mexidos com queijo.—Proceda-se do mesmo modo deitando queijo ralado antes de mexer.

Ovos mexidos com alface, chicoria ou pontas de espargos.—Estes legumes juntam-se cozidos, e miudamente picados.

Ovos mexidos com caldo.—Juntem-se algumas colhéres de bom caldo.

Ovos mexidos com leite.—Junte-se nata. Os ovos devem ser pouco temperados. Podem aromatizar-se com sumo de limão ou algumas gottas de flor de lorangeira.

Os ovos mexidos são restaurantes e bons para a saúde.

Ovos fritos com salsa.—Córe-se a manteiga n'uma frigideira, quebrem-se n'ella os ovos um por um, tendo o cuidado de não escangalhar as gemmas. Coza-se em fogo vivo, e deite-se sal e pimenta. Quando as claras estiverem cozidas, e as gemmas um pouco brandas, deem-se os ovos n'um prato, ponha-se mais uma pouca de manteiga na

frigideira, frite-se n'ella uma pouca de salsa, que se deitará sobre os ovos.

Deite-se um pouco de vinagre na frigideira, e quando estiver quente regue-se com elle os ovos e sirvam-se.

Ovos recheiados e fritos. — Coza-se uma duzia de ovos, abram-se ao meio em todo o comprimento sem os separar, tirem-se as gemmas e faça-se um recheio fino pisando-as com manteiga, sal, pimenta, noz moscada, salsa e cerefolio picadas; recheiem-se os ovos, polvilhem-se com flor de farinha, fritem-se até ficarem de boa côr loura dourada, e sirvam-se sobre uma camada de salsa frita.

Ovos ao gratin. — Deite-se n'um prato que vá ao fogo, uma colhér de sopa de farinha, algumas gemmas de ovo, uma pouca de salsa e cebolinhas picadas miudamente, sal, pimenta grossa, e noz moscada ralada; misture-se tudo bem, e faça-se pegar no fundo do prato, a fogo brando. Quebrem-se os ovos sobre este gratin, temperem-se com um pouco de sal e de pimenta; deixem-se abeberar, passe-se por' cima uma pá em braza, e feita a cocção estando a gemma branda, sirva-se quente.

Ovos recheiados ao gratin. — Abram-se pelo meio oito ovos cozidos, tirem-se as gemmas, esmaguem-se com salsa, cebolinhas, estragão e anchovas picadas; misture-se miolo de pão, sal e pimenta: encham-se os ovos com essa mistura e fechem-se. Derreta-se manteiga n'uma torteira, estenda-se no fundo o resto do picado, colloquem-se os ovos, cubram-se com o forno de campanha, faça-se gratinar e sirva-se.

Ovos á genoveza.—Desfaçam-se n'uma caçarola oito gemmas de ovo com substancia de vitella, sal, pimenta, e noz moscada; passem-se pela peneira ou por um panno lavado; tape-se a caçarola, e ponha-se a cozer em banho maria ou n'uma caçarola maior cheia de agua a ferver. Quando estiverem de boa consistencia, sirvam-se.

Fondue ou queijo com ovos.—Este prato exclusivamente suizo, faz-se do seguinte modo: Pesem-se gemmas e claras que se julgue dever empregar conforme o numero de convivas. Corte-se então um bocado de queijo de Gruyère pesando a terça parte dos ovos, e um pouco de manteiga com a sexta parte d'aquelle peso, batendo bem os ovos na caçarola; depois junte-se a manteiga e o queijo ralado ou cortado miudamente.

Ponha-se a caçarola a fogo vivo e mexa-se bem com uma espatula, até que a mistura esteja pouco espessa e molle, junte-se pouco sal, segundo o queijo é mais ou menos fresco, e bastante pimenta, que é um dos sainetes principaes d'este prato; sirva-se na propria caçarola sobre um rescaldo, tendo-lhe juntado previamente um copo de bom vinho branco e um calix de kirsch não lhe faz mal¹.

Ovos á piemonteza.—Esfregue-se um prato com manteiga fresca, polvilhe-se com miolo de pão, colloquem-se em ordem tiras de queijo de Gruyère bem delgadas; quebrem-se em cima doze ovos fres-

¹ É costume na Suissa cada conviva partir o seu pão em pequenos bocados, que vae espetando no seu garfo e molhando na *fondue*, a qual se conserva no meio da meza. É o caso em que cada um *molha a sua sôpa*.

cos, temperem-se moderadamente e cozam-se sobre cinzas quentes. Na ocasião de servir, passe-se por cima uma pá em braza.

Ovos á portugueza. — Derreta-se assucar com agua de flôr de lorangeira, sumo de limão e um pouco de sal, ponha-se esta mistura ao fogo com os ovos quebrados e mexa-se tudo com uma colhêr. Quando os ovos estiverem cozidos, deixem-se arrefecer, e disponham-se n'um prato.

Omelettes (*Observações*). — Nunca se devem fazer omelettes de mais de doze ovos; as omelettes espessas nunca ficam boas. A frigideira deve estar muito limpa e não servir a outra cousa. Devem-se bater os ovos n'uma terrina ou prato sopeiro, com um garfo, para bem misturar as claras com as gemmas, não prolongando, porém, esta operação além de dois minutos, porque os ovos muito batidos perdem a côr e não ligam bem.

Torna-se a omelette mais ligeira encorporando nos ovos batidos, antes de os deitar na frigideira. bocadinhos de manteiga fresca.

A manteiga deve sempre estar muito quente, antes de se deitar os ovos, mas nunca córada.

Póde-se juntar á omelette toda a especie de legumes, assados, caça de pello ou de penna, peixe etc., passando-os primeiro por manteiga, para os juntar em seguida á omelette no momento da cocção.

Omelette ao natural. — Quebrem-se n'uma terrina oito a doze ovos frescos, deite-se sal, pimenta, e uma colhêr de agua fria; bata-se tudo bem com um garfo. Derretam-se na frigideira 75 a 100 grammas de manteiga fresca. Quando estiver quasi fer-

vendo, mas não córada, deitem-se todos os ovos ao mesmo tempo, mexam-se um pouco com o garfo, levantem-se de vez em quando para impedir que peguem. Quando a omelette estiver de boa côr por baixo, mas ainda molle e um pouco liquida por cima, dobre-se em duas, fazendo-a escorregar para um prato. Sirva-se muito quente.

Omelette comervas finas.—O mesmo processo que para a omelette ao natural, com a differença de que se deitará nos ovos batendo juntamente, salsa e cebolinhas, ou salsa e cerefolio picados miudamente. A omelette ao natural e a omelette comervas finas, servidas sobre um môlho de tomate, são excellentes.

Omelette com azedas.—Depois de cozidas as azedas, picadas e temperadas, misturem-se nos ovos batidos, e termine-se a omelette como a que é feita ao natural. A omelette de *espinafres* faz-se do mesmo modo.

Omelette com cebola.—Passem-se no fogo cebolas brancas cortadas em rodas; quando estiverem quasi cozidas, molhem-se com crême, temperem-se de sal, pimenta e noz moscada; quebrem-se os ovos, deitem-se n'elles as cebolas, bata-se tudo junto, e faça-se a omelette na frigideira, em manteiga derretida ou em bom azeite.

Omelettes comervas e legumes.—Quando se quizerem juntar á omeletteervas ou legumes, devem estes ser cozidos e preparados como se fossem para servir sós; podem misturar-se com os ovos ou deital-os na omelette antes de a enrolar.

Omelette com toucinho ou presunto. — Corte-se em quadrados pequenos, toucinho do peito ou presunto, córe-se na frigideira com manteiga, deitem-se os ovos batidos, pouco sal e pimenta.

Omelette de rins. — Pegue-se n'um rim de vitella assada e outra tanta bañha, e corte-se tudo em quadrados pequenos. Córem-se na frigideira em uma pouca de manteiga com sal, pimenta e salsa picada. Quebrem-se os ovos, batam-se, deitem-se na frigideira, e termine-se a operação como fica dito.

Omelette com cogumellos. — Piquem-se cogumellos, córem-se na frigideira com manteiga, sal e pimenta, um pouco de crême, e liguem-se duas gemmas de ovo. Quebrem-se e batam-se os ovos e misture-se n'elle uma parte dos cogumellos; ponha-se manteiga na frigideira, e deite-se a omelette. Quando estiver passada e de boa côr, cubra-se com o resto dos cogumellos, e sirva-se dobrada ao meio.

A omelette com *pontas de espargos* faz-se do mesmo modo.

Omelette á jardineira. — Componha-se um guisado de toda a especie de legumes, ervagens, ervilhas ou favas, bem temperado, quer seja de gordo ou de magro. Misture-se metade d'elle com uma duzia de ovos, bata-se tudo junto, e faça-se a omelette vulgar. Na occasião de se servir, cubra-se com o resto do guisado.

Outra receita. — Piquem-se miudamente duas ou tres cebolinhas, um punhado pequeno de cerefolio

e estragão, um pouco de mastrução, misture-se tudo na omelette que estiver preparada, a qual se fará como a omelette comervas finas.

Omelette com queijo. — Proceda-se do mesmo modo como na omelette comervas finas, substituindo estas por queijo de Gruyère ralado.

Algumas pessoas contentam-se em polvilhar com queijo uma omelette ao natural, e passam-lhe por cima a pá em braza, para a dourar.

Omelette com côdeas de pão fritas. — Corte-se um bocado de pão em pequenos quadrados, fritem-se na frigideira com um bocado bom de manteiga, deitem-se n'ella os ovos batidos com sal e pimenta, e faça-se a omelette.

Omelette com tubaras. — Cortem-se em filetes as tubaras cruas, córem-se em manteiga com sal e pimenta, misturem-se com os ovos batidos e temperados, e termine-se a operação como é de uso.

Omelette de ostras. — Tirem-se as ostras da casca, entezem-se na sua propria agua, escorram-se e cortem-se em filetes. Batam-se e temperem-se os ovos como para a omelette ao natural, misturem-se os filetes de ostras, e proceda-se pelo modo vulgar.

Omelette de mexilhões. — Faz-se como a omelette de ostras, com a differença de que os mexilhões devem ser salteados em manteiga e quasi cozidos antes de os misturar com os ovos.

Omelette de atum. — Escolha-se um bocado de atum fresco do tamanho de um ovo, ou não o ha-

vendo marinado, pique-se com a metade de uma echalota, e ponha-se na frigideira com um bocado de manteiga. Quando a manteiga estiver derretida, deite-se tudo nos ovos batidos e temperados; torne a bater-se para ficar bem misturado, ponha-se outra vez manteiga na frigideira, deite-se n'ella a omelette, e termine-se como é de uso.

Colloque-se n'um prato quente, sobre um mólho maître d'hotel, regando-a com sumo de limão.

Esta omelette é ainda mais delicada quando se junta ao atum, esperma de carpa, branqueada em agua a ferver salgada.

OVOS PARA ENTREMEIOS DOCES

Ovos com leite. — Desfaçam-se n'um prato côvo seis ovos frescos, gemmas e claras; faça-se ferver 1 litro de leite com assucar e um bocadinho de baunilha; deite-se fervendo sobre os ovos, pouco a pouco, mexendo, junte-se uma pequena pitada de sal, mexa-se outra vez, e coza-se em banho-maria, com fogo por baixo e por cima, durante um quarto de hora. Quando os ovos estiverem cozidos, deixem-se arrefecer um pouco, polvilhem-se com assucar, passe-se por cima a pá em braza para os dourar, e sirvam-se frios.

Podem-se fazer estes ovos com chocolate ou café, substituindo a baunilha por casca de limão, e agua de flor de laranja.

Ovos revolvidos com leite. — Batam-se oito ovos, deixem-se repousar um instante, e deite-se em cima $\frac{1}{2}$ litro approximadamente de leite a ferver, juntando agua de flor de laranjeira e assucar. Faça-se

um caramello n'uma caçarola pequena com meio copo de agua e um bocado grande de assucar. Quando estiver de boa côr deite-se n'uma fôrma, e deixe-se quasi arrefecer: deitem-se os ovos na fôrma e cozam-se a banho-maria. Quando se julgar completa a cocção, ponha-se a fôrma em agua fria, e vire-se no prato na occasião de servir.

Ovos à la neige. — Ferva-se n'uma caçarola $\frac{1}{2}$ litro de leite com um bocado pequeno de baunilha e 60 grammas de assucar. Quebrem-se seis ovos bem frescos, ponham-se as gemmas de parte e batam-se as claras até ficarem em espuma. Assim batidos, deitem-se ás colhéres no leite a ferver; ver-se-hão logo escalfar, e quando estiverem cozidos de um lado, voltem-se do outro com uma espumadeira. Depois de escalfados de ambos os lados, tirem-se com a espumadeira, escorram-se, e colloquem-se em pyramide n'um prato, longe do fogo. Desfaçam-se então as seis gemmas dos ovos no leite da caçarola, mexa-se até que fique um pouco espesso, mas não se deixe ferver. Deite-se no prato e sirva-se frio.

Póde substituir-se a baunilha por agua de flor de laranjeira, ou cascas de limão.

Omelette com assucar.—Pegue-se em oito ovos, e batam-se as claras separadamente; em seguida batam-se as gemmas com um pouco de crême, assucar em pó, um filete de sumo de limão, e muito pouco sal. Batam-se então juntamente as gemmas e as claras; derreta-se n'uma frigideira um bocado bom de manteiga fresca, deitem-se n'ella os ovos batidos, e quando a omelette estiver cozida, polvilhe-se de assucar antes de a tirar da frigideira.

Quando estiver no prato, polvilhe-se outra vez com assucar, e passe-se por cima a pá em braza.

Omelette com rhum.—Preparada a omelette como a precedente, regue-se com dois ou tres copinhos de rhum, junte-se assucar em pó, e largue-se-lhe o fogo na occasião de servir. Deve servir-se n'um prato de praça.

Omelette de doces.—Faça-se uma omelette ao natural de oito a dez ovos; batam-se bem alguns doces com uma pouca de agua; estenda-se a metade na omelette, enrole-se no prato, e cubra-se com o resto dos doces. Em logar de doces, pôde empregar-se marmeladas de fructas.

Omelette fôfa (*soufflée*).—Quebrem-se seis ou oito ovos; separem-se as gemmas das claras; desfaçam-se com as gemmas de 125 a 150 grammas de assucar em pó, e uma pouca de casca de limão picada miudamente. Batam-se em espuma as claras e misturem-se bem com as gemmas. Derreta-se a manteiga n'um prato que suporte o fogo; deite-se n'elle a omelette, polvilhe-se com assucar, e coza-se durante cinco a seis minutos no forno de campanha com cinzas quentes por baixo, e bom fogo por cima. Sirva-se logo.

Omelette de maçãs.—Batam-se oito ovos frescos com tres colhéres de farinha, cinco a seis de leite, e assucar em pó á vontade de cada um. Juntem-se rodellas delgadas de maçãs salteadas em manteiga n'uma frigideira. Batam-se de novo os ovos, faça-se a omelette ao modo vulgar, e sirva-se polvilhada de assucar.

Omelette com leite.—Proceda-se do mesmo modo que na omelette precedente, menos as maçãs.

Uma cozinheira intelligente, póde variar ao infinito estes excellentes entremeios de ovos.

Ovos de capote.—Estenda-se sobre um prato que vá ao fogo, uma camada ligeira de manteiga e pão ralado. Quebrem-se-lhe em cima meia duzia de ovos frescos. Bata-se á parte meia duzia de claras, e depois de levantada sem espuma, junte-se-lhe as competentes gemmas com filetes de anchovas, cebolinhas e salsa picada finamente, e alguma pimenta. Misture-se tudo muito bem, e deite-se em cima dos ovos; ponha-se o prato sob brazas, e cubra-se com o forno de campanha quente e cheio de brazas. Devem ficar promptas em um quarto de hora; os ovos inteiros do prato devem ficar molles por baixo do capote, para o guisado ser bom.

Em vez de filetes de anchovas póde deitar-se fatias de presunto assado ou de fiambre, ou filetes de peitos de perdiz ou de qualquer outra carne de bom gosto que ficar de um jantar. É preciso porém recordar de que se lhe não deve deitar sal quando levar anchovas; muito pouco quando tiver fatias de presunto assado.

Os filetes de peixe assado tambem lhes dizem muito bem, os camarões e todos os mariscos de bom gosto. Emfim o capote cobre tudo, e fornece um meio mui facil de aproveitar os sobejos limpos de um jantar para outro.

Ovos em timbales.—Tenham-se umas fôrmas de lata de fôrma conica, e de altura superior de uma pollegada a uma vasilha maior ou menor, em que possam caber tres, juntas e unidas sem lardearem.

Batam-se dentro de uma terrina dez ou doze gemmas de ovos com a metade das suas claras, e junte-se-lhes uma colhér de sopa de substancia de vitella, de presunto, ou de outro qualquer succo de carne de bom gosto, como é o lombo de porco, etc.

Passem-se pela peneira, e deite-se-lhe depois uma pouca de amendoa pilada e pisada, e assucar clarificado.

Untem-se as fôrmas com manteiga fresca, encham-se da massa supradita, e cozam-se a banho-maria na vasilha já preparada. Cubram-se as fôrmas e ponha-se a caçarola ao lume, deitando brazas sobre a tampa. Deixe-se ferver meia hora ou tres quartos de hora, conformè o tamanho das fôrmas, até que a massa esteja cozida e de boa consistencia, depois tirem-se, enxuguem-se com um panno e voltem-se no prato que for á mesa.

Podem-se fazer tambem sem assucar, e servil-os com môlho de pevitada no seu prato.

Ovos com hervas finas em caixa. — Untem-se com manteiga umas fôrmas como na receita antecedente, mas mais pequenas, revistam-se com talhadas delgadas de presunto assado, ponha-se uma no fundo, e deite-se dentro uma colhér de sopa de picado, feito de salsa, cebola, ovos cozidos, sal e pimenta. Sobre o picado quebre-se um ovo fresco em cada fôrma; cubram-se com uma tampa que leva brazas por cima, e ponha-se a cozer a banho-maria. Em os ovos estando meio passados, mas um pouco moles e as claras brancas e bem cozidas, voltem-se as fôrmas no prato, e sirva-se. Podem-se tambem servir a secco, ou com môlho de tomates, ou de presunto.

Ovos delicados ou pratos de senhoras.—Pise-se n'um gral de pedra uma mão cheia de amendoas doces, e duas de amargas, deitando-lhe ao mesmo tempo umas gottas de leite. Depois de bem pisadas, junte-se dois peitos de perdiz assados e picados, e continue-se a pisar tudo até ficar n'uma massa. Junte-se então um pouco de leite fervido, sal, casca de limão e sementes de coentros. Ponha-se tudo a aquecer, junte-se as gemmas de ovos que parecerem necessarias e bem amassadas. Misture-se tudo e passe-se pela peneira. Emfim, deite-se a mistura sobre um prato de estanho muito limpo, e ponha-se a cozer na bôca de uma panella com agua a ferver. Sirva-se no mesmo prato.

Outra receita.—Pisem-se as amendoas como as precedentes; junte-se pecegos ou damascos de calda, casca de limão ralada, tutano de vacca e uma laranja. Depois de tudo bem pisado deite-se-lhe duzia e meia de ovos, 200 grammas de assucar e sal. Desfaça-se tudo com leite, e assim que estiver em boa consistencia, juntem-se-lhe as claras bem batidas. Unte-se com manteiga um prato covo de barro novo que vá ao fogo, deite-se-lhe a massa dentro; colloque-se em cima de brazas, e cubra-se com o forno de campanha quente e cheio de brazas. Depois de uma hora de cocção, ou mais, se estiver cozido, tire-se, polvilhe-se com assucar pilé e passe-se com a pá quente.

Ovos molles. — Ponham-se 450 grammas de assucar em ponto de pasta; tire-se do lume; deite-se-lhe em fio, e mexendo sempre para o mesmo lado, rapando no fundo, dezeseis gemmas e duas claras muito bem batidas. Ponha-se a lume brando

e vá-se mexendo sempre até que, rapando, se veja o fundo da vasilha. Deite-se então nas vasilhas e polvilhe-se com canella depois de esfriar. Também se pôde deitar nos ovos, querendo, ao batel-os, coco, ou uma chicara de nata ou amendoa ralada, etc.

CONHECIMENTO DOS LEGUMES E DOS FRUCTOS

Designam-se geralmente sob o nome de *legumes* todas as especies de plantas comestiveis, no estado de verdura, de tuberculos, de raizes, ou de vagens, assim como certos fructos.

Sob a denominação de *fructos, bagas, sementes* ou *grãos comestiveis*, comprehendem-se todos os productos vegetaes bons para comer crus ou proprios para fazer azeite, aromas e especiarias.

Mas, encarando os legumes e os fructos comestiveis no triplice ponto de vista da sua natureza, do seu emprego na cozinha, e sobretudo das suas propriedades mais ou menos alimenticias, refrigerantes ou estimulantes, devem-se distinguir em muitas classes.

Classificação dos legumes.—1.º *Legumes ou fructos farinhosos, os mais azotados e nutritivos:*

Favas, feijões, lentilhas, ervilhas, chicharos.

2.º *Legumes ou tuberculos feculentos, pouco azotados e nutrientes:*

Batatas, inhame, oca da America, batata doce, satyrião, e batata carvalha.

3.º *Raizes ou legumes aquosos, menos feculentos, pouco azotados e pouco nutrientes:*

Beterraba, cenouras, cerefolio bolboso, nabos, cebolas, rábãos, rabanetes, escorcioneira, etc.

4.º *Plantas ou legumes herbaceos, pouco azotados e pouco nutrientes:*

Aipo, algas marinhas, armoles, alcachofras, espargos, acelgas, cardos, carlina, couves, couve-flôr, chicorea, mastruço, espinafres, flores de acacia, folhas tenras de beterr-

raba, de batatas doces, de favas, de malvas, rebentos de lupulo, taraxaco, alface, musgo, herva benta, azedas, bel-droegas, rapeniculo, ruibarbo, cogumellos, tubaras, etc.

5.º *Plantas ou legumes aromaticos, empregados unicamente como tempero ou aromas:*

Absintho, alho, angelica, mangericão, flores de chagas, cerefolio, cebolinho, estragão, louro, mangerona, hortelã-pimenta, salsa, alho doce, pimpinella, rosmaninho, açafraão, salva, coentro, losna, serpão, tomilho, etc.

Classificação dos fructos.—1.ª *Fructos farinhosos e panificaveis, os mais azotados e nutritivos:*

Aveia, ceuteio branco, trigo, cevada, e milho miudo.

2.º *Fructos farinhosos ou succulentos pouco ou nada panificaveis, pouco azotados, e pouco nutritivos:*

Castanhas, bolotas, castanha de agua, milho, e trigo mourisco.

3.º *Fructos leguminosos e aquosos, pouco azotados e pouco nutritivos:*

Beringela, abobora, pepino, abobora cabaça, melão, melancia, alcachofras de Jerusalem, etc.

4.º *Fructos acidos e assucarados, empregados como alimentos refrigerantes, crus ou cozidos:*

Damascos, ananazes, cerejas, morangãos, framboezas, romãs, groselhas, amoras, laranjas, pecegos, maçãs, peras, ameixas, uvas, etc.

5.º *Fructos assucarados, não acidos, utilizados como alimento, ou para xaropes e outras bebidas não fermentadas:*

Tamaras, figos, maçã de anafega.

6.º *Fructos acres utilizados como condimentos, ou para doce e bebidas não fermentadas:*

Baga de lóvão, espinheiro, azarola, araudó, alcaparras, chagas, marmellos, sorvas, sanguinho legitimo, berberis, vesperas, mostarda, abrunho silvestre, etc.

7.º *Fructos acidos e aromaticos, empregados como temperos, frouzamente estimulantes:*

Cidra, limão, zimbro, tomate, agraço, etc.

8.º *Fructos ou bagos aromaticos, empregados como especiarias ou aromas muito estimulantes:*

Amomo, aniz, coentro, cominho, funcho, gengibre, pimenta, etc.

9.º *Fructos doces e oleosos utilizados como sobremesa, ou para azeites, tanto comestiveis, como sómente para illuminação:*

Amendoa, avellã, noz, azeitona, pinhão doce.

Propriedade dos fructos leguminosos e aquosos.—Todos os fructos aquosos, taes como *beringelas*, *pepinos*, *aboboras* o *alhos doces* são insipidos, pouco nutritivos, exigem sempre cocção e junção de temperos com especiarias.

São contudo refrigerantes e salubres comidos com sobriedade.

A fevera da *abobora farinhaenta*, que é a menos aquosa e a mais delicada de todas as polpas do mesmo genero, tem um sabor adocicado que é muito agradável e appetitoso; faz excellentes purés, sopas delicadas com leite e com crème.

O *melão* só, em consequencia do principio assucarado que encerra, come-se agradavelmente no estado natural ou cru; pôde-se juntar-lhe sal e pimenta, e algumas vezes assucar.

Escolha do melão.—O melão, quando é pouco elevado, raras vezes é maduro, por isso que o sol o não pôde aquecer. O melão muito elevado está muitas vezes maduro de mais, pela razão contraria.

Um melão bom é sempre pesado.

O melão bom produz um som ôco, cavernoso, e sem echo. Uma ligeira pressão feita com o dedo na casca do melão é o mais perfeito diagnostico do seu estado. Se a casca cede á menor pressão, está muito maduro; se resiste ao esforço do dedo, não está maduro. O aroma, o pé curto, grosso, e de côr verde escuro, são signaes que raras vezes enganam.

Regra geral: os melões de tamanho regular são sempre os preferiveis.

Diversas preparações do melão.—Cozido com canella e cravos da India, o melão faz uma compota estomacal que agrada sobretudo ás senhoras, a qual se serve com as carnes; prepara-se tambem com assucar e com mel, como todos os fructos, e então serve-se á sobremesa; misturado com peras, e rodas de cenouras, forma uma especie de arrobe de sabor e aroma excellentes.

Propriedades do melão.—O melão é aquoso e frio; refresca, mitiga a sêde, mas corrompe-se facilmente no estomago; pôde occasionar febres perniciosas, etc. Para tornar mais facil a digestão do melão, come-se com sal e pimenta; o vinho bom e velho é o digestivo mais seguro; é conveniente, tambem, comer esse fructo ao mesmo tempo que outros alimentos. Não convem deitar nunca o melão em

agua, o que lhe faz perder o gosto. Ha quem os coma com gelo; mas esse processo tem feito muitas victimas.

Propriedade dos fructos verdes e assucarados. (*dama-cos, cerejas, tamaras, framboezas, figos, groselhas, peras, maçãs, ameixas, uvas, etc.*)

São estes os elementos essenciaes e complementares de uma boa alimentação, mas para que produzam um effeito util e salutar á saude, é preciso em geral que tenham atingido todo o seu desenvolvimento, e estejam perfeitamente maduros. Os maus fructos, ou os que estão pouco maduros, os fructos bravos e verdes, occasionam doenças graves aos homens mais robustos.

Os fructos maduros e colhidos em tempo proprio, são agradaveis ao paladar, muito salubres, sobretudo cozidos primeiramente: possuem alem d'isso, e em alto grau, as qualidades alimenticias e hygienicas, juntando-lhes condimento assucarado. A especie de tecido cellullar que encerram, e a pelle que os cobre, offerecem todavia á acção do estomago uma ligeira resistencia, que é talvez favoravel á digestão, no dizer de alguns medicos e physiologistas. Em uma palavra, os fructos maduros têm a preciosa vantagem de alimentarem, de refrescarem e de facilitarem a digestão.

CONHECIMENTO DOS COGUMELLOS

São muitas as qualidades de cogumellos que existem. Em Portugal, porém, conhecem-se apenas os seguintes, que vulgarmente se denominam—miscaros.

Tantulho denegrido: é grande e pesado, tem um diametro de 12 a 18 centimetros e uma grossura na parte umbellada de 2 a 4 centimetros; tem na parte superior uma pellicula côr de terra, e quando se parte torna-se roxo no interior: o pé é muito curto: costuma nascer pelos soutos.

Tinhosa vermelha, de pintas brancas, amarellada, esverdeinhada: todas estas especies têm um aspecto feio, e pelliculas das cores indicadas; terão 9 centimetros de diametro nas umbellas; o pé tem pouca grossura. Costumam nascer em mouta nos pinhaes e logares sombrios.

Botões de casaca: nascem em mouta, são mesmo do tamanho de um botão, têm uma pellicula côr de castanha escura e um pé delicado. Todas estas especies são venenosas.

Tantulho trigueiro: tem uma pellicula côr de pão de trigo, é leve e muito branco no interior; não muda de côr quando se parte; nasce pelos soutos.

Miscaro frade: tem uma pellicula mais branca do que o antecedente, alguma similhaça com os frades de pedra emquanto não abre; depois de aberto parece uma umbella; nasce pelos soutos e terras fortes.

Estas duas especies podem-se comer, não tendo os individuos signal algum de serem sediços; é tambem d'estas mesmas especies que se tira a semente para os que se cultivam, seccando as umbrellas á sombra, esmigalhando-as e semeando-as em terra muito estrumada com estrumes animaes, e não vegetaes, porque n'estes podem ir sementes estranhas.

Assevera-se que os cogumellos perdem a qualidade venenosa sendo partidos em bocados e deitados em vinagre por alguns dias; o vinagre deve deitar-se fóra, porque vae cheio de extractos venenosos, e os bocados dos cogumellos devem ser lavados em agua, antes de se guisarem.

O mais seguro, porém, é não fazer uso d'elles.

Os francezes coheem as seguintes variedades:

Bolet comestible — *Bolet charbonnier* — *Bolet orangé* — *Chanterelle* — *Morille* — *Mousseron* — *Pied de mouton* — *Russule de rache*.

Segundo a analyse chimica, todos os cogumellos que acabam de ser citados, contêem proporções mais ou menos consideraveis de materias azotadas e nutritivas; parecem pois fornecer, á primeira vista, uma alimentação substancial, mas, na realidade, não couvem nem ás mulheres, nem ás creanças, nem aos velhos, nem ás pessoas sedentarias.

Comidos em grande quantidade, ou couservados algum tempo antes de serem cozidos, podem causar accidentes.

Logo depois de preparados, devem-se comer immediatamente, porque no caso contrario alterar-se-hão com facilidade.

Modo de escolher os bons cogumellos.—Quanto mais apertado e compacto é o miolo do cogumello, menos suspeito elle se torna. O mesmo succede com a sua substancia; quanto mais branca, mais rija, mais secca, mais leve, ella é, menos ha que receiar. Quasi todos os cogumellos que não fazem mal, crescem em logares descobertos, e reciprocamente os que são perigosos, vegetam á sombra, isto é, nos bosques. Os vermes, os caracoés e outros animaes não atacam, em geral, senão os que são bons para comer.

Todo o cogumello cuja superficie é humida, que muda de côr quado o eortam, ou cujo aroma é muito forte, ou tem muitas côres distinctas, e foi collido á sombra, deve tornar-se suspeito. Deve-se tambem desconfiar dos de haste bolbosa e molle, ou que teem fragmentos de pelle collados na superficie, assim como d'aquelles que crescem rapidamente, e se corrompem muito depressa. Os cogumellos de boa qualidade seecam-se e conservam-se bem, e os que, pelo contrario, se não podem conservar, são perigosos (vide *Conservação dos cogumellos.*)

CONHECIMENTO DAS TUBARAS

A tubara branca ou preta, que é considerada, por alguns auctores, como um cogumello subterraneo, é muito pesada, muito eseandeseente e muito indigesta, se não fôr convenientemente cozida e preparada com uma grande quantidade de gordura, manteiga, azeite ou banha; deve tirar-se-lhe a casea exterior, que é dura e aspera.

As tubaras de boa qualidade devem ser pesadas; é preciso escolhel-as redondas, grossas e duras; ha-as brancas e pretas: as pretas são as melhores e mais aromaticas.

Empregado como tempero moderado, a tubara preta é succulenta e estimulante, e favorece a digestão; tomada como alimento habitual, é prejudicial á saude.

É no outono que se começa a colher as tubaras, mas só são verdadeiramente boas durante o inverno. As tubaras conservadas perdem muito o seu aroma.

LEGUMES PARA ENTREMEIOS

(Vide *Conhecimento dos legumes*)

Cocção dos legumes farinhosos e seccos. — Duas causas contribuem para tornar difficéis de cozer os feijões, favas, lentilhas e ervilhas seceas. A primeira depende dos fortissimos calores do verão, durante a sua vegetação, que os torna rijos. A segunda depende da agua em que se querem cozer. Sabe-se perfeitamente que a agua de certos poços é impropria para esse uso em consequencia da pe-

quena quantidade de cal ou de sulphato de cal que tem em dissolução.

Este ultimo inconveniente remedeia-se deitando cinza de madeira (uma porção do tamanho de um ovo) em um panno que se ata e se deita na pauella, e se tira depois da cocção, ou ainda melhor, 25 a 30 grammas de carbonato de soda por balde de agua. Estes dois meios offerecem a vantagem de cozer promptamente os legumes, mas tanto estes como o caldo tomam um gosto de lixivia que não agrada a toda a gente. É preferivel n'esse caso empregar a composição seguinte, que é inodora.

Tomem-se 100 grammas de bicarbonato de soda, e 25 grammas de fecula de batata; reduza-se o bicarbonato a pó fino, desfaça-se quente a fecula da batata com agua de tomilho, ou qualquer outra agua aromatica e apropriada; misture-se a mucilagem com o bicarbonato de soda, e faça-se uma massa compacta que se dividirá em pequenas bolas ou pastilhas do peso de 5 a 6 grammas. Póde-se juntar, querendo, uma pequena quantidade de assucar. Conservam-se essas pastilhas n'uma caixa ou em um frasco para servirem quando fôr preciso. Basta uma pastilha por litro de agua para obter a cocção rapida dos feijões, favas, lentilhas, ervilhas, cujo sabor é sensivelmente melhorado. Esta composição economisa ao mesmo tempo o sal, cuja quantidade é necessario diminuir.

Os feijões, favas, lentilhas e ervilhas seccas, em todos os casos possiveis, são preliminarmente mergulhados em agua fria durante seis ou oito horas, pelo menos, a fim de os amoltecer.

Depois, põe-se no lume com agua fria ligeiramente salgada, a qual se faz ferver gradualmente.

Cocção dos legumes novos e frescos. — Todos os legumes novos ou frescos devem ser cozidos em agua a ferver, isto é, devem-se deitar na agua na occasião em que ella dá as primeiras fervuras.

Cozam-se em muita agua todos os legumes novos e frescos; junte-se á agua da cocção, quando se tratar de feijões verdes ou brancos, ervilhas, lentilhas e favas, uma capella de cheiros e uma cebola picada com um cravo da Índia para dar gosto. Em seguida serve a agua da cocção para fazer sopas de magro, que são excellentes. O mesmo acontece com a agua na qual tenham cozido legumes frescos e farinhosos.

Não se deve empregar nunca para sopas de magro a agua que tenha servido para cozer couves, espargos, espinafres, aipo, chicorea, e em geral todos os legumes herbaceos, porque fica com um gosto desagradavel.

Modo de escaldar os legumes herbaceos. — As couves, o aipo, a chicorea, a alface, as folhas de beterraba, de batata doce, etc., são escaldadas em agua a ferver durante quatro a cinco minutos, antes de as cozer completamente, e de as preparar como os espinafres, as azedas e os cardos, a fim de lhes tirar o principio acre e o sabor desagradavel que lhes são proprios.

LEGUMES PARA GUARNIÇÕES E LEGUMES PARA HORS-D'ŒUVRE

Alcachofras com môlho. — Escolham-se alcachofras grandes, verdes e frescas. As pequenas só se empregam como hors-d'œuvre, e comem-se cruas. Cortem-se os pés e as folhas de baixo que são fibrosas; cortem-se tambem as extremidades de todas as folhas.

Quando estiverem bem aparadas, lavem-se em muita agua, e ponham-se a cozer em agua a ferver com sal e pimenta, tendo o cuidado de que as não cubra a agua. Tape-se a vasilha e deixe-se ferver. Reconhece-se que estão cozidas quando, puxando por uma folha, se despega facilmente. Escurram-se e tire-se-lhes o feno.

Ha outro modo de as cozer que lhes deixa mais gosto, e deve ser preferido. Depois de preparadas as alcachofras, deitem-se n'uma caçarola com dois copos de agua approximadamente, sal e pimenta, e tapem-se bem para que o vapor não saia. Sirvam-se quentes com um môlho branco á parte, ou frias com azeite e vinagre, ou com môlho de manteiga.

Alcachofras à barigoule.— Escolham-se alcachofras de tamanho regular, aparem-se, escaldem-se durante quinze a vinte minutos, e passem-se por agua fria. Tire-se o feno, que se substituirá por um recheio composto de toucinho, cogumellos, um dente de alho ou cebolinhas, salsa, sal e pimenta, tudo picado juntamente.

Póde substituir-se o toucinho por carne de chouriços.

Passa-se ao fogo o recheio durante tres minutos, antes de encher as alcachofras. Feito isto amarem-se as alcachofras para que o recheio não cáia, e córem-se pela parte inferior, n'um pouco de azeite.

‡ **Guarneça-se** o fundo de uma caçarola com tiras de toucinho, molhem-se com um copo de caldo ou de agua; colloquem-se as alcachofras na caçarola e tape-se esta. Deixe-se cozer a fogo lento por baixo, e a fogo vivo por cima, até que as folhas se despeguem com facilidade. Depois de devidamente cozidas, tirem-se da caçarola com o auxilio de uma colhér, ligue-se o que ficar da cocção com uma pouca de farinha, deite-se n'um prato, e sirvam-se as alcachofras em cima.

Este prato é muito bom, sendo comido muito quente.

Alcachofras fritas.— Escolham-se alcachofras novas, bem tenras; cortem-se em oito ou dez bocados, segundo o seu tamanho; tire-se-lhes o feno, e as folhas mais grossas, que nunca são tenras, cortem-se as extremidades das que ficarem, aparem-se, lavem-se em muitas aguas, e escorram-se bem. Passem-se durante dois ou tres minutos em uma marinada feita de azeite, sal, pimenta, e um golpe de vinagre. Em seguida escorram-se. Deitem-se em

seguida as alcachofras n'uma massa de frigar, mexam-se n'essa massa para que fiquem bem cobertas, e deem-se em fritura bem quente. Não se ponham muitas de uma vez na frigideira; é preciso mexel-as facilmente com a espumadeira para que se não peguem umas ás outras. Quando estiverem de boa côr alourada, tirem-se, escorram-se, ponham-se n'um prato guardado de um guardanapo, e cubram-se com salsa frita. Sirvam-se muito quentes.

Alcachofras salteadas com manteiga.— Escolham-se alcachofras novas, bem tenras, cortem-se em quatro, tire-se o feno, aparem-se, deixem-se apenas as folhas brancas, lavem-se e enxuguem-se. Deite-se manteiga n'uma salteadeira; logo que estiver derretida, deem-se as alcachofras e deixem-se cozer a fogo brando durante vinte a trinta minutos. Tirem-se da manteiga onde cozeram, e colloquem-se em fórmula de corôa n'um prato. Deite-se então na manteiga da cocção um pouco de pão ralado, salsa picada, sumo de limão, sal e pimenta; mexa-se bem para ligar este mólho, deite-se rapidamente no meio das alcachofras, que se conservarão quentes, e sirvam-se.

Acrescentando vinho branco á manteiga da cocção, ficam sendo **alcachofras salteadas com vinho.**

Alcachofras com azeite.— Escolham-se de preferencia as maiores. Depois de cozidas em agua, e arrefecidas, sirvam-se com um mólho composto de duas gemmas de ovo cozido esmagadas e desfeitas com duas colhéres de vinagre, sal e pimenta. Juntem-se tres colhéres de azeite, mexa-se tudo, e sirva-se n'uma molheira.

As alcachofras pequenas comem-se cruas, como hors-d'œuvre, com o mesmo molho, ou simplesmente com azeite e vinagre, sal e pimenta.

Alcachofras com estragão.—Depois de cortadas em quatro e preparadas as alcachofras como as precedentes, faça-se um embammata que se molhará com caldo. Piquem-se miudamente cogumellos, estragão, toucinho; deite-se tudo junto naçarola, coza-se a fogo lento e sirva-se quente.

Alcachofras á provençal.—Aparem-se as alcachofras, cozam-se n'uma pouca de agua para lhes tirar as folhas pequenas e o feno, e cortem-se as extremidades das folhas grandes. Deite-se n'uma torteira azeite fino, alguns dentes de alho, sal e pimenta; colloquem-se n'ella as alcachofras e acabem-se de cozer a fogo brando por baixo e por cima. Sirvam-se n'um prato sem o alho.

Outra receita.—Encha-se o interior das alcachofras com um recheio feito de anchovas e alho pisado, molhado com um pouco de azeite, e para o resto proceda-se como fica dito.

Olhos de alcachofras á italiana.—Preparem-se olhos de alcachofras, deixando apenas o miolo, e tirando todas as folhas e o feno. Cozam-se em grandes fervuras de agua e sal, até que fiquem bem tenros. Depois de cozidos devidamente, tirem-se da agua, escorram-se e deixem-se arrefecer.

Cubra-se cada um d'elles com um recheio de miolo de pão misturado com queijo parmezão ralado; colloquem-se n'uma torteira, no fundo da qual se terá deitado manteiga, sal e pimenta; po-

nham-se em fogo brando por baixo e por cima, deixem-se tomar côr, e sirvam-se a secco.

Olhos de alcachofras com limão.—Preparados e cozidos como fica dito, escorridos e bem enxutos, componha-se um recheio com manteiga, sal, pimenta, noz moscada, e uma pitada de farinha, salteando um instante n'este môlho, os olhos das alcachofras. Feito isto tirem-se do môlho, colloquem-se n'um prato em fórma de corôa, ponha-se em cima de cada um d'elles uma roda de limão sem casca nem pevides, deite-se o môlho no meio, e sirvam-se bem quentes. O môlho pôde variar-se conforme o gosto de cada um.

Espargos.—Os espargos são um alimento muito procurado, tão agradável como salutar. Distinguem-se tres variedades: 1.^o, o espargo branco, que é o melhor, o mais doce e o mais tenro; 2.^o, o espargo violeta, menos tenro que o branco, mas cujo gosto é mais pronunciado; 3.^o, o espargo verde, o mais pequeno dos tres, o menos succulento, mas que se come quasi todo. Os dois primeiros tornam-se muito grandes, mas o terceiro conserva-se sempre pequeno. O espargo grande é sempre melhor que o espargo regular, e deve ser preferido.

Cocção dos espargos.— Antes de desamarrar o môlho, cortem-se igualmente os espargos no tamanho que se quizer; raspem-se um por um, lavem-se, façam-se d'elles pequenos môlhos, e deitem-se em agua a ferver com sal. Ordinariamente bastam dez minutos de cocção. O espargo está devidamente cozido quando cede ligeiramente á pressão do dedo, conservando ainda uma tal ou qual rijeza. Cozido

de mais, torna-se molle, escangalha-se ao menor contacto, e perde todo o seu sabor.

Espargos com mólho branco.—Depois de cozidos como fica dito, desamarrem-se, colloquem-se a ferver n'um prato comprido guarnecido com um guardanapo, metade de cada lado do prato com as pontas para dentro sem as quebrar, pondo ao de cima os melhores. Sirvam-se com um mólho branco ou de manteiga n'uma molheira.

Faça-se o mólho de manteiga do seguinte modo: manteiga fresca, sal, pimenta branca, vinagre e sumo de limão; aqueça-se tudo sem ferver, e mexendo sempre. Frios, comem-se os espargos com azeite e vinagre, sal e pimenta, como as alcachofras.

Espargos com substancia.—Cortem-se, em pequenos bocados, pontas de espargos, passem-se na caçarola com manteiga, salsa e cerefolio cortados miudamente, uma cebolinha que se tirará antes de servir, sal e pimenta. Junte-se um pouco de caldo gordo, e deixe-se apurar até que os espargos fiquem bem tenros.

Espargos á moda de ervilhas.—Corte-se, em pequenos bocados, toda a parte tenra dos espargos verdes; escaldem-se dois minutos em agua a ferver, e deem-se n'uma caçarola com manteiga, cebolas pequenas, ramo de salsa, sal e pimenta; junte-se um pouco de assucar, saltejem-se, e não se deixem cozer muito. Antes de servir tirem-se as cebolas e o ramo de salsa.

Outra receita.—Passem-se em agua a ferver salgada. Quando estiverem quasi cozidos, escorram-

se, deitem-se n'uma caçarola com manteiga fresca, um bocado de assucar, uma pouca de farinha, e algumas colhéres de caldo; deixe-se ferver alguns minutos, ligue-se com gemmas de ovo, e sirvam-se.

Outra receita. — Escaldem-se os espargos com agua a ferver, e preparem-se exactamente como as ervilhas.

Beringelas grelhadas. — A beringela é um legume da America. Ha-as brancas, semelhantes a ovos; compridas e recurvadas como os pepinos, e de côr violeta, amarella ou avermelhada. As beringelas violetas são as mais procuradas.

Cortem-se ao meio em todo o comprimento; façam-se-lhe incisões profundas sem offender a pelle, polvilhe-se de sal fino; espremam-se para lhes extrahir a água, introduza-se nas incisões um recheio feito com ovos cozidos, salsa, cebolinhas, alcaparras, pepinos de conserva, tudo picado, filetes de anchovas cortadas em bocadinhos, sal, pimenta e azeite. Cubram-se as beringelas com pão ralado, e grelhem-se a fogo lento.

Outra receita. — Não se deite recheio nas beringelas, nem se lhes façam incisões. Salpiquem-se de sal fino, pimenta grossa, reguem-se com um pouco de azeite, e meia hora depois grelhem-se, regando-as com a marinada, e tendo o cuidado de as voltar.

Beringelas ao gratin. — Cortem-se ao meio em todo o comprimento, tire-se-lhes o miolo, e salpiquem-se de sal. Pique-se miudamente o miolo das beringelas com manteiga fresca, cogumellos, salsa,

cebolinha, sal e pimenta; escorram-se e encham-se com este recheio, cobrindo-as com miolo de pão. Assim preparadas deitem-se n'uma vasilha, e cozam-se a fogo lento por baixo e por cima.

Podem substituir-se os cogumellos por miolo de pão molhado em leite ou caldo.

Beringelas recheiadas. — A mesma preparação, como fica dito, com a differença de que é necessario tirar metade do miolo das beringelas, e acrescentar toucinho gordo ao recheio.

Depois de esgotadas, cheias e passadas as beringelas, cozam-se n'uma vasilha com fogo por baixo e por cima.

Juntando ao recheio alguns dentes de alho picados e azeite, ter-se-hão **beringelas á provençal**.

Beringelas fritas.—Cortem-se em quatro em todo o comprimento; marinem-se durante uma hora como para as beringelas grelhadas; escorram-se, enxuguem-se, e depois fritem-se em azeite. Sirvam-se sobre uma guarnição de salsa frita, ou com um môlho de tomate.

Beterrabas em salada (vide *Preparação e cocção da beterraba*).—Ha duas especies de beterrabas, a branca e a encarnada; ambas são boas, mas prefere-se geralmente a ultima, por causa da sua côr, e muitas vezes misturam-se.

Para fazer salada, cortem-se em rodas um pouco delgadas, temperem-se com hervas finas, cebola cozida n'agua e cortada em rodas delgadas, sal, pimenta, azeite e vinagre, como uma salada vulgar, ou misturem-se com a chicorea brava, herva benta, etc.

Beterrabas comervas finas. — Depois de cozidas e cortadas em rodas, salteiem-se em manteiga com uma cebola picada e um dente de alho; polvilhem-se ligeiramente de farinha, deite-se sal e pimenta,ervas finas picadas, e uma colher de vinagre; deixe-se ferver durante um quarto de hora, e sirva-se no seu proprio mólho.

Preparam-se tambem à *la poulette* como as cenouras.

Cardos (*modo de os cozer*). — Escolham-se pés de cardos, tenros, brancos e bem cheios; limpem-se, cortem-se em bocados, escaldem-se em agua a ferver, limpem-se com cuidado, passem-se em agua fria, e escorram-se.

Cozam-se durante tres quartos de hora em agua a ferver com sal e uma colher de farinha, e escorram-se bem antes de servir.

Cardos com mólho. — Depois de cozidos como fica dito, deixem-se abeberar em boa substancia ou caldo com sal, pimenta, ramo de salsa, e mexam-se de vez em quando. Passem-se para um prato e conservem-se quentes. Reduza-se o mólho, deite-se sobre os cardos e sirva-se muito quente, acrescentando sumo de limão.

Póde substituir-se a substancia, por um outro mólho qualquer.

Se se juntar banha ou tutano de vacca, os cardos ficarão mais temperados e mais delicados.

Cardos de magro. — Depois de cozidos os cardos como os precedentes, escorram-se, deite-se por cima um mólho branco, e reguem-se com sumo de limão.

Cardos com tutano.—Depois de cozidos os cardos, como fica dito, ponham-se n'um prato que vá ao fogo, cubram-se com o mólho reduzido, como fica dito, polvilhem-se bem com tutano de vacca bem esmagado e passado pela peneira; junte-se sal e pimenta e sumo de limão. Ponha-se o prato em fogo brando, e deixe-se apurar meia hora pelo menos. Sirva-se muito quente.

Cardos com queijo.—Junte-se ao mólho dos cardos queijo parmezão ou Gruyère ralado, cubra-se o prato com miolo de pão e queijo ralado, regue-se com sumo de limão, e deixe-se tomar côr sob o forno de campanha.

Outra receita.—Tomem-se restos ou crescimos de cardos, colloquem-se n'um prato sobre uma camada de queijo ralado; polvilhem-se com o mesmo queijo, regue-se tudo com manteiga derretida e sumo de limão; deixe-se tomar côr no forno de campanha, e sirva-se bem quente.

Talos de acelgas com mólho branco.—Limpem-se os talos, tire-se-lhes a parte fibrosa, cortem-se em bocados, escaldem-se em grandes fervuras com manteiga e sal e escorram-se. Deite-se n'uma caçarola manteiga, uma pouca de farinha, sal, pimenta, noz moscada ralada, e meio copo de agua; mexa-se o mólho, ligue-se, deitem-se os bocados dos talos, deixem-se abeberar meia hora sem ferver, junte-se sumo de limão, e sirva-se muito quente.

Alcharavias ou Cherivias.—A cherivia é uma raiz delicada, e guisa-se como a escorcioneira, de mólho branco, ou frita.

Esta raiz é pouco conhecida entre nós; comtudo é muito boa e devia-se empregar em todas as mesas. É das mais uteis para a saúde, e digere-se melhor e mais facilmente que as outras raizes, posto que não seja tão alimenticia.

Cenouras à la maitre d'hôtel.—Escolham-se cenouras pequenas e novas, raspem-se, lavem-se, e cortem-se em bocados. Cozam-se em agua a ferver com sal e pimenta; tirem-se, escorram-se, salteiem-se com um bocado bom de manteiga, sal, pimenta e hervas finas, e sirvam-se com sumo de limão.

Cenouras com crème.—Depois de cozidas, como fica dito, faça-se ferver uma chavena de crème com um bocado bom de manteiga fresca; deitem-se as cenouras, e deixem-se abeberar um quarto de hora approximadamente. Na occasião de servir junte-se uma ligação.

Cenouras guisadas.—Depois de raspadas e lavadas as cenouras, escaldem-se em agua a ferver, cortem-se em quartos de 5 centímetros de comprimento, deitem-se n'uma caçarola com boa banha ou toucinho, ramo de salsa, cebolinhas, sal e pimenta; molhem-se com bom caldo, cozam-se na devida conta, e sirvam-se com mólho.

Cenouras com manteiga.—Depois de preparadas cortem-se em bocados redondos da espessura que se quizer, e escaldem-se em agua a ferver durante alguns minutos. Deitem-se n'uma caçarola com manteiga, sal, um pouco de assucar e algumas colheres de leite, sobre um fogo moderado.

Quando estiverem quasi cozidas, junte-se uma pouca de manteiga, hervas finas, algumas colhê-res de leite, façam-se ferver um instante, e sirvam-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Cenouras á flamenga.—Fazem-se do mesmo modo, com a differença de substituir-se o leite por caldo ou substancia.

Cenouras com hervas finas.—Depois de cortadas em rodas e cozidas em agua, sal e manteiga, escorram-se. Faça-se um embammata louro, junte-se salsa picada miudamente, sal e pimenta; molhe-se com caldo, e faça-se ferver. Deite-se então as cenouras na caçarola, deixe-se abeberar alguns instantes, misture-se sumo de limão e sirva-se.

Cenouras á la Poulette.—Depois de cortadas e cozidas, como fica dito, e escorridas, ponha-se ao fogo n'uma caçarola um bocado bom de manteiga; quando esta estiver derretida, desfaça-se uma pouca de farinha, junte-se caldo e um pouco de sal. Deixe-se aquecer, mexendo, até que o mólho fique ligado. Deitem-se então as cenouras na caçarola com um bocado de assucar, e deixe-se aquecer. Na occasião de servir, deite-se uma ligação de gemmas de ovo.

Aipo.—Tire-se-lhe todas as partes verdes, que não sejam tenras, e empregue-se só os olhos e as folhas brancas. Prepara-se exactamente como os cardos.

O aipo mistura-se com a beterraba em diversas saladas.

Aipo de remoulade. — Divida-se cada pé em quatro, tirem-se as folhas verdes, lave-se com cuidado, e sirva-se assim n'uma saladeira ou n'um prato comprido com um môlho remoulade na molheira.

Aipo frito. — Corte-se em bocados do tamanho de um dedo, mergulhem-se em massa de frigar, fritem-se até ficarem de boa côr alourada e sirvam-se muito quentes com uma guarnição de salsa frita.

Pés de aipo para guarnição e entremeios. — Escolham-se pés de aipo, escaldem-se em agua a ferver durante cinco minutos, e escorram-se. Cubra-se com toucinho o fundo de uma caçarola, ponham-se em cima os pés de aipo, junte-se uma pequena talhada de presunto, a quarta parte de uma folha de louro, duas ou tres rodas de limão, uma cebola com cravo da India. Cubra-se tudo com uma tira de toucinho, molhe-se com caldo bastante para cobrir o aipo; ponha-se a fogo vivo na fornalha, e depois deixe-se cozer a fogo brando tapando a caçarola, pondo cinzas quentes na tampa. Quando estiverem cozidos na devida conta, colloquem-se os pés de aipo n'um prato côvo, passe-se o residuo da cocção pela peneira, e deite-se por cima.

O *aipo-rabão* prepara-se do mesmo modo. Corta-se em rodas ou deixa-se inteiro. Fazem-se d'elle purés muito delicados, mas um pouco excitantes.

Chicorea. — A *chicorea branca* emprega-se como guarnição e para entremeio, e come-se em salada. A *chicorea brava* come-se unicamente em salada.

Preparação e cocção da chicorea. — Tire-se todas as folhas verdes, lave-se em muitas aguas para

lhe tirar a terra, a areia e os vermes que possa conter, e coza-se em agua a ferver com sal, durante tres quartos de hora. Tire-se, passe-se em agua fria, e esprema-se nas mãos para lhe extrahir toda a agua. Pique-se e prepare-se, quer de *gordo* com gordura de aves e um pouco de caldo, ou o mólho de uma perna de carneiro assado, sal e pimenta; ou então de *magro* com manteiga, crême e uma ligação de gemmas de ovo.

Para ficar boa, deve cozer pelo menos uma hora com o tempero. Sirva-se rodeada de codeas de pão fritas.

Couves com toucinho. — Distinguem-se muitas especies de couves; *couve verde* de folhas grandes; *couve branca*, ou *couve lombarda*, que é a mais estimada; *couve vermelha*, de um sabor assucarado; os *brocolos* variedade da couve verde; finalmente a *couve de Bruxellas*, uma outra variedade da couve verde, do tamanho de uma noz, e muito repolhuda.

Tirem-se as folhas velhas de uma couve bem repolhuda, corte-se o olho em quartos; depois de tirado o talo escale-se a couve em agua a ferver; para lhe tirar o sabor acre que lhe é natural. Feito isto, cubra-se o fundo de uma caçarola com tiras de toucinho de porco salgado, e deite-se a couve; molhe-se com caldo, tempere-se com um ramo de salsa e cebolinhas, noz moscada ralada; nenhum sal. Dê-se uma fervura em fogo vivo, e coza-se depois a fogo lento; quando estiver cozida na devida conta, tire-se, colloque-se n'um prato, reduza-se o que sobejou da cocção, ligue-se ao fogo com um bocado de manteiga misturada com farinha, e regue-se com isto a couve.

Outra receita. — Escalde-se a couve em agua a ferver com toucinho baixo; faça-se um estufado com carne e toucinho, junte-se ao tempero cravos da India e algumas cenouras. Na occasião de servir, guarneçam-se as couves com o toucinho.

Couve recheiada. — Tirem-se as folhas verdes a uma couve bem repolhuda; tire-se o talo e o coração, escalde-se, escorra-se, arrefeça-se e torne a escorrer-se.

Pique-se juntamente vitella e toucinho em quantidade igual, ou carne de chouriços só, sal e pimenta; misturem-se muitas gemmas de ovos a este recheio, que não deve ficar nem muito liquido nem muito espesso. Depois de bem imprensada a couve n'um guardanapo, para lhe extrahir toda a agua, deite-se o recheio no logar do talo e do olho e depois entre cada uma das folhas sem as quebrar. Amarre-se em seguida a couve para conter o recheio, e coza-se durante tres horas, pelo menos, na caçarola com restos de carne, um chouriço de sangue, capella de cheiros, cebolas, cenouras, noz moscada ralada, pimenta grossa, pouco ou nenhum sal, cubra-se com tiras de toucinho, e molhe-se com caldo. Completa a cocção, tire-se a couve, desamarre-se, e ponha-se no prato. Desengordure-se e reduza-se a cocção, passe-se pela peneira, liogue-se com uma pouca de fecula, e deite-se por baixo da couve.

Couve com crême. — Lavem-se as couves, cortem-se um pouco delgadas, escaldem-se e cozam-se em agua salgada. Tirem-se da agua e escorram-se; derreta-se manteiga n'uma caçarola, junte-se sal, pimenta branca, uma pouca de farinha, molhe-se

com uma chavena de bom crême, deitem-se as couves na caçarola, deixem-se abeberar durante meia hora e sirvam-se.

Couve lombarda.—Depois de cozer algum tempo, corte-se-lhe o talo, e pique-se a couve lombarda em bocados grandes, cozendo-se d'esse modo a fogo lento n'uma caçarola com alguma manteiga, sal e pimenta, remexendo-a continuamente, a fim de que ella embeba a manteiga.

Couves com salchichas. — Corte-se a couve em quatro, tire-se o talo, escalde-se, esprema-se para extrahir a agua, coza-se em caldo com manteiga ou banha, capella de cheiros, algumas cebolas, sal e pimenta. Córem-se algumas salchichas, ponham-se em cordão no fundo da caçarola com um bocado de toucinho no meio, e deite-se a couve em cima.

Deixe-se cozer brandamente, vire-se a caçarola sobre um prato, e sirva-se com pouco môlho.

Couves vermelhas á flamenga. — Cortem-se em quartos duas couves vermelhas, tire-se-lhes o talo, escaldem-se, refresquem-se, e extraia-se-lhes a agua. Deitem-se n'uma caçarola bem espalhadas com manteiga, sal, capella de cheiros, e coza-se a fogo lento. Na occasião de servir junte-se uma pouca de manteiga.

Couves á moda de Vienna. — Escolham-se duas couves regulares, preparem-se, escaldem-se e piquem-se grosseiramente. Cubra-se o fundo de uma caçarola com toucinho gordo, e córem-se as couves durante um quarto de hora. Deixem-se na caçarola, juntem-se bocados de toucinho baixo, algu-

mas salchichas e pimenta; molhe-se com caldo, tape-se a caçarola, e deixe-se cozer a fogo moderado. Na occasião de servir ponham-se por cima o toucinho e as salchichas.

Brocolos á italiana. — Despojem-se das folhas mais afastadas da flor, lavem-se, escaldem-se e cozam-se em agua a ferver com uma pouca de manteiga, sal e pimenta grossa. Quando estiverem cozidos, escorram-se, colloquem-se n'um prato como os espargos, e sirvam-se com um mólho branco á parte, com mólho de manteiga ou com azeite e vinagre.

Outra receita. — Os brocolos arroxados de boa qualidade são mais gostosos que as couves-flores, e têm de mais a vantagem de se colherem no fim do inverno, que é a estação mais pobre de hortaliças. Tome-se dois bons brocolos; tirem-se-lhes as folhas do pé, mas deixem-se inteiras. Coza-se tudo em agua a ferver dentro de uma caçarola coberta, com sal, 10 grammas de manteiga e um fio de vinagre. Quando se espetar um garfo com facilidade nos brocolos, tire-se a caçarola do lume; mas conservem-se na agua para não esfriarem. Faça-se um mólho branco ordinario ligado com duas gemmas de ovo amaçadas, ponham-se os brocolos a escorrer, disponham-se em pyramide n'um prato, e reguem-se com o mólho. Tambem se comem em salada.

Couve de Bruxellas. — Cozam-se em agua a ferver com um pouco de sal, e escorram-se. Córem-se depois na caçarola com manteiga ou banha, sal e pimenta. Junte-se uma pouca de substancia ou caldo, e acabe-se de cozer. Sirvam-se por baixo da

coçção reduzida ou com môlho louro ou branco, á escolha de cada um.

Choucroute (vide no indice *Confecção da choucroute*).—Deite-se de môlho a choucroute em agua fria durante duas horas, escorra-se, deite-se n'uma caçarola com fatias delgadas de toucinho de fumeiro, boa banha, cinco ou seis salchichas grandes e um chouriço de sangue. Molhe-se com bom caldo e um copo de vinho branco, deixe-se cozer a fogo brando durante cinco a seis horas; estando cozida, deite-se n'um prato com toucinho as salchichas e o chouriço de sangue por cima, o qual se corta em rodas.

Quem gostar da brancura na choucroute coza-a n'uma panella de barro; nas de ferro escurece, mas sendo de ferro já bem usada não offerece esse inconveniente. Deve tomar-se uma precaução relativamente ás vasilhas nas quaes se coze, isto é, não as arear com areia, mas só escaldal-as. Por este meio a choucroute nunca se pega.

Couve-flor.—As couves-flores, como outros legumes verdes, cozem-se em agua a ferver um pouco salgada, e estão devidamente cozidas quando cedem sob a pressão do dedo. Devem-se mexer e collocal-as no prato com precaução para não as esmigalhar. Para as conservar brancas basta desfazer uma pouca de farinha na agua da coçção. A medida que se vão limpando, deitam-se em agua fria para não escurecerem. É necessario escolhel-as bem brancas e rijas.

Couve-flor com môlho branco.—Preparada e cozida como fica dito, escorra-se, ponha-se logo no

prato com a flor para cima para que não arrefeça ; deite-se por cima um mólho branco que a deve encobrir completamente, e sirva-se.

Couve-flor com crême.—Depois de cozida como as precedentes, colloque-se n'um prato que vá ao fogo, cubra-se com um mólho de crême, polvilhe-se com pão ralado, ponha-se debaixo do forno de campanha para tomar côr, e sirva-se logo que se tirar do lume.

Mólho de crême.—Derretam-se na caçarola 125 grammas de manteiga ; desfaçam-se n'ella duas colheres de farinha, junte-se uma pouca de noz moscada ralada, sal e pimenta branca. Deite-se então, mexendo, $\frac{1}{2}$ litro de leite, deixe-se cozer e engrossar e mexa-se sempre. Quando o mólho estiver quasi cozido, polvilhe-se com salsa picada, misture-se bem, e minutos depois póde o mólho servir.

Este mólho é excellente, e póde empregar-se em um grande numero de pratos de peixe e de legumes.

Couve flor com manteiga córada.—Depois de preparada como fica dito e posta no prato, córe-se uma pouca de manteiga na frigideira, com um punhado de salsa ; deite-se sobre a couve-flor, aqueça-se na frigideira uma colher de vinagre, e deite-se por cima.

Couve-flor com manteiga.—Cozida e escorrida como fica dito salteie-se na caçarola com manteiga, sal, pimenta e o sumo de um limão. Ponha-se logo no prato, e sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Couve flor com substancia.—Depois de cozida como as precedentes córe-se em banha com uma pouca de farinha. Depois de córada, junte-se substancia ou caldo bom, sal e pimenta, uma pouca de noz moscada; deixe-se apurar alguns instantes, e sirva-se com a substancia por cima.

Couve-flor com môlho de tomate. — Coza-se e escorra-se, deite-se no prato com um môlho de tomate por cima.

Couve-flor frita. — Coza-se um pouco menos do que é costume e escorra-se; salteie-se n'uma marinada de vinagre, sal e pimenta, escorra-se de novo, embrulhe-se em massa de frigar um pouco liquida, e frite-se até que fique de boa côr.

Couve-flor ao gratin.—Depois de cozida como é de uso, ponha-se n'um prato que vá ao fogo ou n'uma torteira com manteiga no fundo, sal e pimenta por cima. Polvilhe-se de miolo de pão muito fino, deite-se na parte superior bocados de manteiga, e ponha-se debaixo do forno de campanha, coberto de cinzas quentes para tomar côr.

Póde preparar-se d'este modo os restos de couve-flor com môlho branco.

Couve-flor com queijo.—Depois de cozida e posta no prato ou na torteira, cujo fundo deve ter sido coberto com queijo de Gruyère ou parmezão ralados, ou os dois juntamente, polvilhe-se com miolo de pão e queijo ralado, sal e pimenta grossa, e regue-se com manteiga derretida. Colloque-se debaixo de um forno de campanha, e deixe-se tomar boa côr. Sirva-se logo que se retirar do fogo.

Outra receita.—Em vez de regar com manteiga derretida, cubra-se com mólho branco sem ligação, misturado com queijo ralado.

N'este caso deite-se uma pouca de manteiga derretida no fundo do prato, guarneça-se tambem por cima com alguns bocados de manteiga, antes de deitar o mólho branco, e siga-se o mesmo processo.

Couve-flor em salada.—Coza-se como é de uso, escorra-se, e deixe-se arrefecer. Deite-se n'uma saladeira e tempere-se com azeite, vinagre, sal e pimenta.

Pepinos marinados, em salada.—Os pepinos, aquosos e insípidos por natureza, exigem um bom tempero.

Ha-os de muitas especies, mas os brancos são os mais estimados.

Pepinos com crème.—Descasquem-se os pepinos, cortem-se em quatro em todo o comprimento, tirem-se-lhes as pevides, cortem-se em bocados do comprimento de um dedo, deitem-se em agua a ferver salgada, e deixem-se cozer até que cedam á pressão do dedo. Tirem-se da agua, escorram-se bem, deitem-se n'um mólho de crème, aqueçam-se n'esse mólho sem ferver, e sirvam-se bem quentes.

Pepinos á la poulette.—Depois de preparados com crème, vide receita antecedente, derreta-se n'uma caçarola um bocado bom de manteiga, e salteiem-se n'ella os pepinos, molhem-se depois com um pouco de crème, junte-se sal e pimenta, ou sal e um bocado bom de assucar, e na occasião de ser-

vir, deite-se uma ligação de duas ou tres gemmas de ovo com um golpe de vinagre ou sumo de limão.

Pepinos á la maitre d'hôtel.—Depois de cozidos como fica dito, salteiem-se em uma caçarola com manteiga, especiarias, cebolinhas, e salsa picada, e sirvam-se quentes, regando-os com sumo de limão.

Pepinos recheiados.—Descasquem-se os pepinos, corte-se a extremidade do lado do pé, e tire-se o miolo com uma faca. Encham-se com um recheio cozido de carne ou de peixe, envolvam-se n'uma tira de toucinho, deitem-se na caçarola com uma capella de cheiros e um pouco de caldo, e deixem-se cozer a fogo lento. Depois de cozidos tirem-se, conservem-se quentes, reduza-se o mólho da cocção, ligue-se com uma pouca de fécula, e sirva-se por baixo dos pepinos, que se regarão com sumo de limão.

Se não se envolverem em toucinho os pepinos, deite-se um bocado de manteiga na caçarola.

Pepinos á béchamel e á hespanhola.—Preparam-se do mesmo modo que os feitos com crême, com os mólhos do mesmo nome.

Espinafres.—Distinguem-se duas especies: o *espinafre commum*, de folhas pequenas e arredondadas, e o *espinafre de Hollanda*, de folhas grandes, espessas e angulosas na base; estes ultimos são os melhores. Este legume é aquoso, ligeiramente amargo, alimenta pouco, digere-se facilmente, é refrigerante e um tanto purgativo. Como espiga rapidamente, o que lhe faz perder a qualidade, substitue-se muitas vezes por outras plantas de propriedades analogas, taes como *folhas de beterraba*, *alfavaca de cobra*, *avenca*, *ortigas novas e tenras*.

Espinafres com crême.—Limpem-se com cuidado, lavem-se, cozam-se em agua a ferver salgada. Quando estiverem cozidos, tirem-se, passem-se por agua fresca, e expremam-se nas mãos para extrahir a agua. Piquem-se miudamente, e deitem-se na caçarola com um bocado bom de manteiga, sal, pimenta, uma pouca de noz moscada ralada, um pouco de crême, assucar e casca de limão. Deixem-se apurar durante alguns instantes, liguem-se com uma colher de farinha, deixe-se mais um instante ao fogo, e sirvam-se dispostos de fórma agradavel á vista, com uma guarnição de bocados de pão fritos.

Outra receita.—Deite-se toucinho derretido ou banha em vez de manteiga, substancia ou bom caldo, e para o resto siga-se o mesmo processo.

Espinafres para dias de carne.—Preparem-se e lavem-se bem. Ponha-se ao lume uma vasilha com agua e sal; quando ferver deite-se-lhe os espinafres dentro. Depois de um quarto de hora de cozedura tirem-se com a espumadeira, e mergulhem-se em agua fria. Depois de frios tirem-se e espremam-se bem com as mãos para extrahir toda a agua que tiverem.

Deite-se n'uma caçarola 125 grammas de manteiga e fitem-se n'ella umas pequenas fatias de miolo de pão. Tirem-se para fóra, e deite-se dentro os espinafres com o sal preciso, pimenta, farinha, e uma pitada de noz moscada ralada. Á medida que forem enxugando, deite-se umas colheres de caldo ou melhor ainda de substancia. Se houver gordura de aves deite-se-lhes uma colher. Sirvam-se quentes com as fatias por cima ou em volta.

Espinafres para dias de peixe.—Façam-se como na receita antecedente; mas em vez de deitar o caldo, deite-se bom leite, e junte-se algum assucar, querendo.

Nota. Ficam deliciosos juntando-lhes môlho de camarões em vez do caldo, e algumas colhéres de um bom restorão de peixe, cuja receita segue:

Restorão de peixe.—Deite-se n'uma caçarola manteiga, cebola cortada em rodas, lagosta fresca, duas cenouras cortadas em bocados, capella de cheiros, dentes de alho, dois cravos da Índia, e postas de peixe delgadas (robalo, ruivo, safio, congro, pescada, etc.) Ponha-se a lume brando: quando o peixe começar a pegar, tire-se logo a caçarola do lume, deite-se um copo de vinho branco, e agua de maneira que o peixe nade. Ponha-se a fogo vivo, e deixe-se ferver, até que esteja bem reduzido e apurado. Passe-se pelo passador e sirva-se d'este restorão para os guisados, môlhos, arroz, etc.

Favas.—As favas pequenas quando colhidas de fresco são muito tenras, e cozem-se com a pelle, depois de se lhes tirar o olho, que é amargo. Quando são grandes, a pelle que as cobre é dura, e é preciso tiral-a, operação que se faz depressa e facilmente depois da cocção, apertando levemente entre os dedos cada uma das favas.

Cocção das favas.—Deitem-se em muita agua a ferver salgada, deixem-se cozer até que se possam esmagar entre os dedos, escorram-se e preparem-se como se quizer. A *segurelha* deve entrar em todas as preparações das favas, quer em ramos na agua da cocção, quer picada no tempero.

Favas com crême.—Depois de cozidas e preparadas como fica dito, deitem-se na caçarola com manteiga, salsa e uma pouca de segurelha picada,

sal, pimenta, uma pitada de farinha, e uma pouca de agua ou caldo. Salteiem-se, deixem-se ferver um instante, liguem-se com gemmas de ovo desfeitas em crême e sirvam-se.

Favas à la poulette.—Escolham-se favas pequenas e bem tenras, tirem-se-lhes os olhos e cozam-se como fica dito. Escorram-se e deitem-se n'uma caçarola ao fogo com um bom bocado de manteiga, uma ou duas colhéres de farinha, sal, pimenta, uma pouca de noz moscada e assucar ; molhe-se com uma pouca de agua, e quando começarem a ferver, deite-se uma ligação de gemmas de ovo e sirvam-se logo.

Favas salteadas com manteiga.—Depois de cozidas em agua e sal com um ramo de salsa, e uma pouca de segurelha, passem-se na caçarola por manteiga.

Feijões brancos.—Os feijões novos, como todos os outros legumes frescos, cozem-se em agua a ferver, com sal que se deita a meio da cocção, e uma pouca de manteiga. Depois de cozidos, escorrem-se e temperam-se.

Os feijões velhos, brancos ou encarnados devem estar de mólho pelo menos cinco a seis horas em agua fria, e devem ser cozidos tambem em agua fria.

Para tornar os feijões seccos mais facéis de digerir cozam-se n'uma primeira agua até que a pelle fique enrugada, e n'essa occasião tirem-se e deitem-se em agua a ferver.

Fazem-se excellentes sopas com a agua da cocção dos feijões seccos ou verdes, e em geral com

a agua, na qual tenham cozido todos os legumes farinaceos.

Feijões brancos á la maitre d'hôtel.—Cozam-se os feijões como fica dito, tirem-se da agua com a espumadeira, sem os escorrer muito, e deitem-se na caçarola com manteiga, salsa e cebolinhas picadas, sal e pimenta. Não se deixem no fogo senão o tempo necessario para que fiquem bem quentes e salteiem-se. Se o mólho estiver muito liquido, deite-se uma pitada de fecula. Na occasião de servir junte-se sumo de limão.

Feijões brancos com substancia.—Cozam-se os feijões como fica dito e escorram-se. Faça-se um ligeiro embammata com banha em vez de manteiga, e deitem-se n'elle os feijões. Molhem-se com substancia ou caldo, junte-se sal e pimenta e salteiem-se. Quando começarem a ferver, sirvam-se n'um prato quente.

Feijões brancos de gordo.—Depois de cozidos os feijões, frite-se em banha uma cebola picada, até que fique bem loura, junte-se salsa picada que se deixará cozer, deitem-se os feijões com sal e pimenta, molhem-se com a agua da cocção, deixe-se ferver um instante, salteiem-se e, na occasião de servir, junte-se um golpe de vinagre.

Feijões brancos em salada.—Depois de cozidos, temperem-se do mesmo modo que os feijões verdes em salada.

Feijões encarnados estufados.—Conforme forem novos ou seccos, cozam-se ou em agua a ferver, ou em agua fria como fica dito, com um bocado

de toucinho do peito, ou carneiro e algumas cebolas pequenas.

Depois de cozidos na devida conta, isto é, assaz tenros para se esmagarem entre os dedos, deitem-se n'uma caçarola sem os escorrer, com o toucinho e as cebolas: junte-se um bocado bom de manteiga, uma pitada de farinha e hervas finas, depois um bom copo de vinho tinto; salteiem-se, deixem-se abeberar approximadamente meia hora e sirvam-se com o toucinho e as cebolas.

Feijão verde.—Para que o feijão verde fique excellente e tenro, deve escolher-se pequeno. O que for de um verde pardo deve ser preferido. A sua cocção exige pouco tempo.

Feijão verde á la poulette.—Cortem-se unicamente as duas extremidades, se os feijões forem pequenos; se forem grandes, depois de cortadas as extremidades, partam-se ao meio para lhes tirar os fios, lavem-se e ponham-se a cozer em agua a ferver com sal.

Depois de cozidos na devida conta, salteiem-se na caçarola com manteiga, uma pitada de farinha, hervas finas e cebolinhas picadas, um pouco de caldo bom, sal, e muito pouca pimenta. Na occasião de servir deite-se uma ligação de gemmas de ovo. Sirva-se com um golpe de agraço ou sumo de limão.

Algumas pessoas misturam leite na ligação; n'esse caso não deve deitar-se nem agraço nem limão.

Se se lhes quizer conservar a côr verde, o que não aconselhâmos, passem-se por agua fresca logo que estiverem cozidos, escorram-se e termine-se o processo como fica dito.

Feijões verdes á la maitre d'hôtel.—Depois de cozidos os feijões, e antes de se tirarem, deite-se

n'uma ççarola manteiga fresca com salsa picada miudamente.

Antes que a manteiga esteja completamente derretida, tirem-se e escorram-se os feijões, deitem-se na ççarola, salteiem-se alguns minutos, e sirvam-se com um golpe de vinagre ou sumo de limão.

Feijões verdes com manteiga córada. — Depois de cozidos, escorram-se, deitem-se no prato, e polvilhem-se com sal e pimenta; córe-se manteiga n'uma frigideira e deite-se sobre os feijões; aqueça-se tambem na mesma frigideira uma colhér de vinagre, que se deitará fervendo sobre os feijões.

Feijões verdes á ingleza. — Preparem-se como as ervilhas á ingleza.

Feijões verdes de gordo. — Depois de cozidos, córe-se e coza-se em banha, salsa e uma cebola, picadas miudamente; deitem-se os feijões, molhem-se com caldo, deixem-se apurar meia hora, e sirvam-se.

Feijões verdes em salada. — Depois de cozidos, escorram-se e deixem-se arrefecer. Deitem-se n'uma saladeira, com sal, pimenta e vinagre, algumas horas antes de os comer.

Na occasião de os servir, escorra-se a agua que tiverem deitado, e temperem-se.

Lupulo. — Os rebentos do lupulo, na primavera, preparam-se e servem-se como os espargos.

Alfaces com substancia. — Escolham-se alfaces bem repolhudas; tirem-se as folhas verdes, lavem-

se e escaldem-se em agua a ferver; deitem-se em agua fria, e quando estiverem frias apertem-se n'um panno para extrahir toda a agua.

Afastem-se então as folhas para introduzir uma pouca de banha, sal e pimenta; unam-se outra vez as folhas, e amarrem-se com um fio grosso. Guarneça-se o fundo de uma caçarola com pranchas de toucinho, junte-se uma capella de cheiros, algumas cenouras e cebolas; colloquem-se em cima as alfaces, mas ao lado das outras sem as desmanchar; cubram-se com tiras de toucinho, molhem-se com caldo, junte-se uma pouca de gordura de assados, e coza-se brandamente perto de duas horas com fogo por baixo e por cima. Ponham-se depois n'um prato, cubram-se com substancia da cocção que se terá ligado com uma pouca de fécula, se estiver muito liquida.

Alfaces recheiadas.—Preparem-se como as precedentes; tire-se o talo com uma faca, principiando por baixo, e poupando o olho das alfaces; deite-se em lugar do talo um recheio bem temperado de aves ou de carne, amarrem-se, cozam-se, e sirvam-se como as alfaces com substancia.

Alfaces picadas.—Preparam-se exactamente como a chicorea.

Lentilhas.—As lentilhas mais estimadas são: 1.º, as chamadas *à la reine*, cujo grão é muito pequeno, cheio e avermelhado; empregam-se a maior parte das vezes em *purés*; 2.º, as lentilhas grandes, chatas e louras; a sua casca é geralmente menos espessa que a das primeiras; servem-se inteiras vulgarmente. As lentilhas encerram muitas vezes insectos; deitando-as em agua, ficam boiando os grãos atacados e podem deitar-se fora.

Lentilhas.—Escolha-se 1 litro de lentilhas grandes, de boa côr alourada; limpem-se, lavem-se, deitem-se de môlho em agua fria, e cozâm-se tambem em agua fria n'uma vasilha de barro, com todos os legumes seccos. Depois de escorridos, temperem-se do mesmo modo que os feijões brancos e encarnados. Em *puré* são muito melhores e de mais facil digestão.

Lentilhas com tomates.—Córe-se uma boa cebola em manteiga; junte-se então as lentilhas cozidas em agua, e quatro bons tomates descascados e cortados em quatro. Deixe-se cozer tudo bem até os tomates estarem desfeitos. É uma excellente maneira de preparar as lentilhas, e pouco vulgar.

Nabos.—Limpem-se e descasquem-se os nabos, cortem-se em bocados regulares, e escaldem-se em agua a ferver. Derreta-se na caçarola um bocado bom de manteiga, desfaça-se n'ellá uma pouca de farinha, junte-se caldo, deitem-se os nabos na caçarola, e polvilhem-se com um pouco de assucar. Deixem-se cozer a fogo lento. Na occasião de os servir, deite-se uma ligação de gemmas de ovo, e um bocado pequeno de manteiga fresca, salteiem-se um instante, e sirvam-se.

Nabos de magro.—Escolham-se nabos pequenos, que se córarão em manteiga; polvilhem-se com assucar para que tomem côr, deite-se um pouco de sal, e molhem-se com bom leite, deixando-os cozer brandamente.

Nabos com toucinho.—Córe-se toucinho do peito cortado em bocados pequenos, e tirem-se da caça-

rola para córar os nabos na gordura. Salpique-se com uma pouca de farinha, molhem-se com caldo, junte-se uma capella de cheiros, sal e pimenta; torne a deitar-se o toucinho, junte-se um bocado de assucar, deixe-se cozer brandamente, e desengordure-se o môlho antes de servir.

Nabos cobertos (*glacés*). — Limpem-se e preparem-se nabos bons, dê-se-lhes uma fôrma agradável á vista, e escaldem-se. Deite-se manteiga n'uma caçarola, quando estiver quasi derretida, junte-se uma colhér de assucar em pó, uma pouca de agua para derreter o assucar, e mexa-se tudo até que tome uma boa côr alourada. Deitem-se então os nabos na caçarola, mexam-se com caldo ou substancia de vitella, polvilhem-se de assucar em pó, e cozam-se a dois fogos. Depois de cozidos devem ter uma bella côr dourada. Disponham-se n'um prato com symetria, e reguem-se com o seu proprio môlho.

Nabos com môlho branco. — Dê-se aos nabos a fôrma que se quizer; cozam-se em agua a ferver com uma pouca de manteiga e sal; deitem-se em um môlho branco um pouco ligado e deixem-se abeberar, acrescentando uma pouca de noz moscada ralada e pimenta grossa. Deitem-se n'um prato e sirvam-se com esse môlho. Póde misturar-se *mostarda* no môlho branco.

Puré de nabos. — Cortem-se os nabos em bocados pequenos, escaldem-se e escorram-se; deitem-se n'uma caçarola com manteiga, sal e pimenta e bastante caldo ou substancia para que fiquem cobertos. Deixem-se cozer e apurar a fogo lento, e quando estiverem reduzidos a puré, junte-se-lhes um pouco

de assucar em pó e um bocado pequeno de manteiga. Este puré serve-se só, ou como guarnição de costeletas, de assado ou de qualquer outra entrada.

Azedas com recheio.—Limpem-se e escaldem-se juntamente em agua a ferver, azedas, acelgas, alface e cerefolio; passem-se em agua fria, escorram-se e piquem-se.

Deite-se manteiga n'uma caçarola, desfaça-se n'ella uma pouca de farinha, junte-se sal e pimenta e as hervas picadas, depois de bem exprimidas; molhe-se com crème, e deixe-se abeberar durante meia hora. Na occasião de servir, ligue-se com gemmas de ovo.

Deite-se o recheio n'um prato e enfeite-se por cima com ovos cozidos cortados ao meio, ou ovos escalfados.

Quando se servirem as azedas sob fricandós ou outras carnes, devem ser temperadas de gordo, com manteiga, banha, substancia e molhadas com caldo.

Ervilhas.—Escolham-se de preferencia ervilhas bem tenras e frescamente descascadas, porque as que estiverem descascadas da vespera perdem muito da sua qualidade. A cocção das ervilhas exige muitos cuidados; o fogo não deve ser muito vivo; muito cozidas tornam-se duras: é necessario sacudil-as de vez em quando para que não peguem no fundo da caçarola, e não as mexer nunca com uma colhér.

Ervilhas seccas.—O meio mais saudavel de as preparar é em puré.

Ervilhas ao natural.—Lavem-se e escorram-se; deitem-se na caçarola com boa manteiga, sal, uma alface, ramo de salsa e algumas cebolas brancas. Tape-se a caçarola com um prato covo cheio de

agua, o que impede que se tornem duras as ervilhas, e cozam-se a fogo lento. Quando estiverem meio cozidas, junte-se um bocadinho de manteiga, complete-se a cocção, que exige uma hora aproximadamente, tire-se a salsa, a alface e as cebolas, e sirva-se. É este o unico modo de comer as ervilhas com todo o seu sabor. É muito simples o processo, mas n'essa mesma simplicidade é que está o seu merecimento.

Ervilhas com toucinho.—Córe-se na caçarola um bocado de toucinho cortado em bocadinhos regulares. Quando estiver córado molhe-se com uma pouca de agua e deitem-se as ervilhas na caçarola com um ramo de salsa, uma cebola branca, um bocado de assucar, sal e pimenta. Tape-se a caçarola, e logo que fervam diminua-se o fogo para que cozam brandamente.

Ervilhas com assucar.—Para 1,5 litro de ervilhas, deitem-se 125 grammas de manteiga, ramo de salsa com uma cebola branca, um olho de alface; não se deite sal, senão quando estiverem cozidas. Junte-se assucar, na occasião de servir, uma pouca de manteiga misturada com farinha. Tire-se a alface e o ramo de salsa.

Ervilhas á ingleza.—Deitem-se as ervilhas com sal em agua fria sufficiente para que nadem. Façam-se ferver até que fiquem cozidas; deitem-se n'um passador, escorram-se, ponham-se n'um prato, faça-se um buraco no meio das ervilhas, deite-se manteiga fresca e sirvam-se logo.

Batata doce.—A batata doce, originaria da Asia, cultivada nas Antilhas e nas Ilhas dos Açores e da Madeira, pro-

duz tuberculos que têm muita relação com a batata vulgar. São em geral de fôrma mais alongada, de côr amarella ou violacea. Depois de cozidas, tornam-se farinaceas, de gosto levemente assucarado, que faz lembrar o da alcachofra.

É um alimento de fácil digestão.

Preparam-se do mesmo modo que as batatas vulgares.

Sonhos de batata doce.—Cortem-se em bocados, deitem-se durante um quarto de hora em uma marinada de aguardente e casca de limão; escorram-se, envolvam-se em massa de frigidar bastante liquida, fritem-se em manteiga e na occasião de servir polvilhem-se com assucar.

Batatas.—A batata, originaria da America, apresenta uma grande variedade: a de *Rohan*, grossa e branca; a *Real de Irlanda*, amarella e muito farinacea; a *Batata anã*, amarella; a de *Hollanda amarella*, em fôrma de pepino, empregada unicamente em guisados; a *Violeta de Hollanda*, cuja pelle é roxa e o miolo amarelo; a de *Descroizille*, côr de rosa, alongada e perfeita; a *Vitelotte*, vermelha, comprida e muito estimada; a *Vermelha chata de Hollanda*, que é oval e comprimida como uma sóla.

Toda a gente conhece a utilidade da batata: prepara-se de muitos modos e constitue um dos melhores recursos do cozinheiro.

Cocção das batatas.—Lavem-se com muito cuidado; deitem-se n'uma vasilha pouca agua com sal e depois as batatas com a pelle. Ponha-se a vasilha sobre fogo moderado, tape-se bem e deixe-se cozer a vapor. Assim cozidas, as batatas são muito boas para comer em salada, e salteadas com manteiga. Podem-se tambem cozer nas cinzas.

Batatas à la maitre d'hôtel.—Depois de cozidas em agua como fica dito, pellem-se, cortem-se em rodas, deitem-se n'uma caçarola com um bocado bom de manteiga fresca, salsa e cebolinhas picadas, sal e pimenta; salteiem-se, aqueçam-se, juntem-se sumo de limão ou um golpe de vinagre e sirvam-se.

Batatas em robe de chambre.—Escolham-se boas

batatas, cozam-se em agua como as precedentes, e sirvam-se cobertas com um guardanapo. Comam-se d'este modo, quer seja ao natural com sal, quer com acompanhamento de manteiga fresca que se introduz na batata cortada ao meio, ou esmagada com o garfo.

Batatas com mólho branco.—Depois de cozidas em agua e sal, pellem-se logo, cortem-se em rodas, disponham-se n'um prato, deite-se mólho branco por cima e sirvam-se.

Batatas com mólho escuro.—Córe-se n'uma caçarola manteiga ou banha; juntem-se duas ou tres cebolas pequenas cortadas miudamente.

Quando estiverem bem córadas, deite-se agua, as batatas bem limpas e cortadas ao meio ou em quatro, segundo o seu tamanho, sal, pimenta, um ramo de salsa, e deixe-se cozer brandamente.

Batatas com crême.—Deite-se na caçarola um bocado bom de manteiga, uma colhér de farinha, salsa e cebolinhas picadas, sal, pimenta, noz moscada e um copo de crême. Mexa-se tudo, dando voltas. Quando o mólho começar a ferver deitem-se as batatas cozidas em agua e cortadas em rodas, demorem-se apenas um momento e sirvam-se quentes.

Batatas á camponeza.—Limpem-se, cortem-se em quartos e cozam-se n'uma caçarola com leite e sal; mexam-se repetidas vezes, e esmaguem-se á medida que forem cozendo. Quando estiverem reduzidas a papas, junte-se um bocado de manteiga fresca e sirvam-se.

Batatas á ingleza.—Depois das batatas cozidas em agua, pelladas e esmagadas, deitem-se na ca-

çarola com um bocado de manteiga e sal fino; molhem-se com crême e cozam-se por espaço de uma hora. Deixe-se o puré tomar consistencia, colloque-se em pyramide n'um prato que vá ao fogo, deixe-se tomar boa côr n'um forno de campanha, e sirva-se muito quente.

Batatas á provençal.—Cortem-se em rodas delgadas, as batatas cozidas em agua; deitem-se na caçarola com azeite, salsa, cebolinhas e um pouco de alho, tudo picado miudamente. Junte-se sal, pimenta, sumo de limão ou um golpe de vinagre, aqueçam-se e sirvam-se. Este prato pôde ser guarnecido com algumas anchovas remolhadas.

Batatas ao gratin.—Coza-se em agua uma duzia de batatas e esmaguem-se; junte-se sal e pimenta, 250 grammas de queijo Gruyère ralado, e misture-se tudo bem. Quebrem-se quatro ovos, batam-se como para uma omelette, e misturem-se com as batatas. Unte-se com manteiga uma torteira, deite-se n'ella a mistura, com um bocado de manteiga por cima, e coza-se a fogo brando, durante 15 a 20 minutos. Um instante antes de servir, bata-se uma clara de ovo, estenda-se sobre as batatas com a rama de uma penna, tape-se com uma tampa de rebordos, com fogo por cima para tomar côr, e sirva-se quente.

Batatas á lyoneza.—Deite-se na caçarola um bocado de manteiga; córem-se n'ella algumas cebolas cortadas em rodas delgadas, junte-se uma pequena colhér de farinha, molhe-se com um bom caldo e substancia, deite-se sal, pimenta e um golpe de vinagre, e deixe-se cozer a fogo lento por espaço de uma hora. Depois de cozidas as cebolas, redu-

za-se o mólho, tire-se do fogo, e deixe-se na borda da fornalha. Colloquem-se n'um prato as batatas cozidas em agua, esmigalhadas e ainda quentes, deite-se o mólho por cima, e sirva-se.

Batatas com toucinho. — Corte-se toucinho do peito em pequenos bocados, e córe-se n'uma caçarola; faça-se em seguida um embammata louro, molhe-se com caldo ou agua, deite-se pouco ou nenhum sal, pimenta, ramo de salsa e cheiros. Coza-se a meio o toucinho n'este mólho, deitem-se as batatas cruas, descascadas e cortadas em bocados; cozam-se devidamente a fogo moderado, e desengordure-se o mólho antes de servir.

Batatas salteadas com manteiga. — Descasquem-se as batatas cruas, cortem-se em rodas delgadas, deite-se manteiga na caçarola, e ponha-se a fogo vivo. Juntem-se as batatas, e salteiem-se até que fiquem louras. Então escorram-se n'um passador, polvilhem-se de sal fino, e colloquem-se no prato sem outro tempero.

Batatas de caldeirada. — Cortem-se em rodas batatas cozidas em agua, deitem-se n'uma caçarola com manteiga, sal, pimenta, salsa e cebolinhas picadas; polvilhem-se com farinha, molhem-se com caldo e com sufficiente quantidade de bom vinho. Ferva-se e reduza-se.

Batatas á hollandeza. — Escolham-se batatas amarellas, pellem-se e cortem-se em bocados. Quando estiverem em massa, passem-se, temperem-se com sal, pimenta, hervas finas picadas, e molhem-se com substancia. Façam-se umas pequenas bolas, que se molharão uma por uma em ovo batido, fritando-as depois.

Batatas á duqueza.—Cozam-se em agua batatas amarellas, passem-se em puré, desfazendo-as com leite; junte-se um bocado de manteiga e ovos (para vinte batatas, seis ovos), um pouco de sal e de assucar. Tire-se uma colher de puré e formem-se pequenos biscoitos; quando estiverem córados de um lado, virem-se do outro; sirvam-se bem quentes polvilhados de assucar. Póde supprimir-se o leite e o assucar, deitando em seu logar agua, salsa picada e sal.

Pasteis de batata.—Depois de preparadas as batatas como as antecedentes, em vez de biscoitos, façam-se bolas, que se molharão em clara de ovo batida em espuma, fritem-se e sirvam-se muito quentes.

Puré de batata.—Escolham-se batatas amarellas, cozam-se em agua com sal, pellem-se, esmaguem-se no passador, e molhem-se com leite previamente fervido. Ponham-se no fogo em uma caçarola com manteiga, pimenta, pouco ou nenhum sal, e mais leite ainda, se o puré estiver muito espesso. Deixe-se ferver brandamente alguns minutos, mexa-se para que não pegue, e sirva-se.

Se se quizer o puré doce, deite-se menos sal, supprima-se a pimenta, e tempere-se de assucar ao gosto de cada um.

Batatas fritas.—Cortem-se em rodas batatas cruas, deem-se em fritura bem quente; fritem-se até que fiquem de boa côr dourada, nem muito brandas, nem muito rijas; escorram-se n'um passador, ponham-se no prato, polvilhem-se de sal fino, e sirvam-se muito quentes.

Outra receita. — Depois de cortadas em rodas, salpiquem-se de sal, envolvam-se em massa de fritar como a que está indicada para as alcachofras fritas, e deitem-se na fritura.

Batatas em salada. — Depois de cozidas em agua, frias ou quentes, segundo o gosto de cada um, preparem-se como uma outra salada qualquer; mas exigem maior tempero.

Batatas empoladas (*soufflés*). — Descasquem-se batatas medianas, cortem-se no sentido do comprimento em rodas da espessura de meio centimetro. Mettam-se n uma fritura moderadamente quente, e não se deixem frigir completamente. Tirem-se, escorram-se, e mettam-se de novo na fritura, que deve estar fervente, agitando-as até que o empolamento se realise, tirem-se então definitivamente, polvilhem-se de sal fino, escorram-se e sirvam-se em seguida.

Abobora. — Distinguem-se muitas variedades; a *abobora grande amarella*, de casca lisa ou sarabulhenta: a sua feveira é de uma boa cor amarella; a *abobora grande verde*, cujas qualidades são as mesmas; a *abobora pequena verde*, e *abobora menina* muito estimadas: conserva-se até o mez de março: a *abobora pequena amarella*, cujo pé é tambem amarello.

Com a abobora cozida em leite e com assucar, fazem-se sopas muito agradaveis, bem como tortas, crêmes, e outros pratos para entremeio.

Puré de abobora. — Descasque-se a abobora, corte-se em bocados pequenos, e coza-se em agua a ferver com um pouco de sal. Quando estiver cozida, esmague-se no passador para fazer um puré.

Deite-se esse puré na caçarola com um bocado de manteiga, uma chavena de crême, assucar ou sal, ou assucar e pouco sal, conforme o gosto de cada um, e uma pitada de farinha. Mexa-se para misturar tudo bem, deixe-se abeberar quinze a vinte minutos, junte-se uma ligação de ovos e sirva-se.

Abobora salteada comervas finas.—Depois de cortada em bocados pequenos, cozida como fica dito, e escorrida, salteie-se na caçarola em manteiga com sal, pimenta e ervas finas.

Abobora menina.—Guisam-se da mesma fórma todas estas especies de cucurbitaceos: a abobora menina é preferivel em rasão de se não desfazer tanto. Tire-se a casca, que é muito amarga, e bem assim as tripas. Corte-se a polpa em cubos, deite-se n'uma caçarola com agua fria, sal e um bocado de manteiga. Coza-se sem se esmagar; escoe-se bem, e deite-se n'outra caçarola com 125 grammas de manteiga, cebola e salsa picada, e uma pitada de pimenta. Depois de algumas fervuras junte-se uma ligação de gemma de ovo, uma colhér de nata, e sirva-se.

Arroz.—Depois de inchado em agua, caldo, ou leite, tempere-se com sal e algumas especiarias, assucar, ou substancia de carne, quando fôr cozido em agua ou caldo.

Rizotto á milaneza.—Derreta-se manteiga n'uma caçarola, e córe-se n'ella uma cebola picada miudamente até que fique bem lourinha. Deitem-se 250 grammas de arroz inchado, que se molhará com caldo; junte-se sal, pimenta, noz moscada, um

pouco de açafrão ; deixe-se cozer á vontade de cada um, e sirva-se com queijo parmezão ou Gruyère ralado, e uma pouca de manteiga. Deve ficar espesso.

Escorcioneira e sersefim.—A escorcioneira é negra exteriormente, e branca por dentro. É muito saudavel, leve e lenitiva. O sersefim é branco por fóra e por dentro; tem quasi o mesmo gosto da escorcioneira e prepara-se do mesmo modo.

Escorcioneiras ao blanc.—Raspem-se, deitem-se pouco a pouco em agua fresca misturada com vinagre, escorram-se, cozam-se em agua a ferver com sal, e uma pouca de farinha.

Depois de cozidas na devida conta, escorram-se, conservem-se quentes, e sirvam-se com um môlho branco por cima.

Escorcioneiras salteadas com manteiga.— Com hervas finas, e regadas com sumo de limão são excellentes. Preparem-se tambem à la poulette com o môlho d'esse nome ; à la maitre d'hôtel salteadas, quentes, n'um maitre d'hôtel, com queijo ralado.

Escorcioneiras em salada.— Preparam-se como os feijões.

Escorcioneiras com substancia.— Faça-se um embammata, molhe-se com caldo ou agua, junte-se gordura de carne ou de aves, um ramo de salsa, uma folha de louro, e cozam-se as escorcioneiras n'este môlho.

Escorcioneiras fritas.— Depois de cozidas em agua, sal, e uma pouca de farinha, escorram-se;

envolvam-se em massa de frigar, e fritem-se até ficarem de côr dourada. Servem-se muito quentes salpicadas de sal, e com salsa frita.

Tomates recheiados.—(Veja-se *Guarnição de tomates*).

Topinambores. — Os topinambores (*alcachofras do Canadá*, ou *batata carvalho*) parecem-se muito com as batatas compridas, a pelle é escura, o miolo branco, e o sabor semelhante ao da alcachofra. Não são farinaceos.

Este legume lava-se, descasca-se, coze-se a vapor, em banho-maria, ou em agua salgada; corta-se em rodas e deita-se n'um môlho de manteiga appetitoso. Come-se tambem em salada e em fritura; nos guisados podem substituir os fundos de alcachofras.

Cogumellos (veja-se *Conhecimento dos Cogumellos*).—Os cogumellos empregam-se para guarnições e entremeios, e em grande porção de môlhos e de guisados.

Cogumellos salteados com manteiga.—Pellem-se os cogumellos, cortem-se os maiores ao meio ou em quatro, deitem-se pouco a pouco em agua fresca misturada com vinagre, o que os conservará bem brancos; escorram-se com cuidado, e deitem-se na caçarola com manteiga muito fresca, sal, pimenta eervas finas; salteiem-se, deixem-se ao fogo durante quinze minutos o mais, e sirvam-se bem quentes. Os cogumellos muito cozidos tornam-se brancos, e perdem todo o gosto.

Cogumellos á burgueza.—Pellem-se e dividam-se ao meio os cogumellos. Cubra-se o fundo da ca-

çarola com pequenas tiras de toucinho baixo, que se fará suar durante dez minutos em fogo brando.

Deitem-se os cogumellos com salsa, echalotas picadas, pimenta grossa, e uma pitada de farinha: molhe-se com um pouco de vinho branco, coza-se a fogo lento, e reduza-se. Sirvam-se com côdeas de pão passadas em manteiga, e salteadas no guisado, e com um golpe de vinagre branco ou sumo de limão.

Cogumellos com pão frito. — Depois de cozidos os cogumellos como fica dito, pegue-se na côdea de um pão molle, e frite-se em manteiga. Ligue-se o mólho dos cogumellos com gemmas de ovo amagadas em nata, ponha-se a côdea do pão n'um prato, e sirvam-se os cogumellos em cima.

Cogumellos á la bordelaise. — Escolham-se cogumellos grandes, carnudos, rijos e colhidos de fresco; tire-se-lhes a pelle, lavem-se, escorram-se, golpeiem-se ao de leve por baixo e marinem-se hora e meia em azeite com sal e pimenta.

Feito isto, grelhem-se de ambos os lados e ponham-se n'um prato. Deite-se por cima um mólho quente feito com azeite, salsa e cebolinhas picadas miudamente, e um golpe de vinagre.

Cogumellos com hervas finas. — Escolham-se cogumellos grandes colhidos de fresco, e separe-se a cabeça do pé; lavem-se, escorram-se, marinem-se duas horas em azeite com sal, pimenta e alho; passem-se em manteiga com salsa e cebolinhas picadas; deitem-se n'um prato que vá ao fogo, reguem-se com um pouco de azeite, polvilhem-se com pão ralado e ponha-se o prato em fogo brando.

Cubra-se com um forno de campanha e na ocasião de servir, esprema-se em cima o sumo de um limão.

Cogumellos grelhados.—Escolham-se cogumellos grandes, que se pellarão, lavarão e esgotarão; tire-se-lhes o pé, deixem-se marinar meia hora em azeite, e grelhem-se de ambos os lados. Quando estiverem passados, ponham-se n'um prato quente com a parte concava para baixo, a qual se encherá com manteiga misturada comervas finas, sal e pimenta.

Cogumellos á la poulette.—Depois de Pellados lavados e escorridos, córem-se em manteiga, os cogumellos; junte-se uma pitada de farinha, uma pouca de salsa picada miudamente, sal e pimenta; molhe-se com caldo ou agua, e deixe-se cozer quinze minutos. Na ocasião de servir ligue-se com gemmas de ovo, e acrescente-se sumo de limão.

Cogumellos em conchas.—Preparem-se as conchas, encham-se com cogumellos á la poulette, passem-se ligeiramente, façam-se tomar côr no forno de campanha, e sirvam-se muito quentes.

Tubaras.—(Veja-se *Conhecimento das tubaras.*)

Tubaras ao natural.—Lavem-se em muitas aguas e esfreguem-se até lhes tirar toda a terra e areia, mas não se pellem.

Embrulhem-se as tubaras em diversas camadas de papel molhado, e cozam-se durante uma hora pelo menos, debaixo de cinzas quentes. Tire-se o papel e sirvam-se bem quentes n'um guardanapo.

Tubaras com vinho. — Procurem-se boas tubaras; depois de preparadas, deem-se n'uma caçarola cujo fundo esteja coberto de pranchas de toucinho, com sal e uma garrafa de bom vinho branco. Tape-se bem a caçarola, deixe-se ferver meia hora, e sirvam-se debaixo de um guardanapo.

Tubaras á italiana. — Lavem-se, pellem-se e esmigalhem-se as tubaras; façam-se suar em manteiga; molhem-se com meio copo de vinho branco, e duas colhéres de bom mólho hespanhol, deite-se sal e pimenta, reduza-se o mólho e desengordure-se na occasião de servir.

PURÉ PARA GUARNIÇÕES OU ENTREMEIOS

Os purés servem de entrada, quando acompanham a carne; para entremeios servem-se sós com uma guarnição de côdeas de pão frito.

Puré de cenouras, nabos, escorcioneira, aipo, couve e outros legumes ou raizes frescas. — Todos os legumes frescos taes como estes que ficam mencionados, destinados para fazerem puré, devem ser preparados do seguinte modo: Lavem-se, limpem-se, escaldem-se em agua a ferver para lhes tirar a aspereza natural; escorram-se e cozam-se em caldo. Depois de bem cozidos, esmaguem-se e passem-se por uma peneira de crina.

Deitem-se então n'uma caçarola com duas ou tres colhéres de substancia; molhem-se com caldo, e ligue-se com gemmas de ovo; deite-se sal, pimenta e um bocado de assucar. Haja cuidado em mexer

e deixar apurar alguns instantes. Na ocasião de servir, quando a caçarola se tirar do fogo, junte-se um bocado pequeno de manteiga fresca, faça-se derreter mexendo, e sirva-se sobre o puré.

Para *guarnição* e *entremcio*, o puré deve ter uma certa consistencia, sem comtudo ficar muito grosso.

Para as *sopas*, deve ficar mais liquido.

Os purés de *magro* fazem-se do mesmo modo, com a differença de que os legumes depois de es-caldados são passados em manteiga, e molham-se com agua, leite ou caldo magro.

Puré de cogumellos. — Escolham-se cogumellos muito brancos, lavem-se, corte-se a extremidade do pé, salteiem-se na caçarola com sumo de limão e uma pouca de agua, escorram-se, piquem-se, **espremam-se** n'um panno lavado e deite-se um bocado de manteiga na caçarola. Quando a manteiga estiver em estado oleoso, deite-se quantidade sufficiente de substancia; reduza-se até á consistencia de puré, acrescente-se uma pouca de **pi-menta moida** e passe-se pela peneira.

Puré de cebolas. — Escolham-se de preferencia cebolas brancas, escaldem-se em agua a ferver para lhes tirar a aspereza, cortem-se em rodas, passem-se em manteiga sem as deixar tomar côr, e cozam-se a fogo lento.

Quando estiverem bem desfeitas, passem-se pela peneira, molhem-se com substancia, nata ou leite, e junte-se um bocado de assucar. Reduza-se a fogo vivo, mexendo continuamente até que o puré esteja de boa consistencia.

Póde substituir-se a substancia, a nata e o leite por caldo bom.

Puré de azedas.—Escolham-se e lavem-se as azedas, escaldem-se em agua a ferver, refresquem-se depois com agua fria, escorram-se e piquem-se. Deitem-se na caçarola com um bocado de manteiga, uma pitada de farinha, duas gemmas de ovo, noz moscada ralada, sal, pimenta moída, uma pouca de substancia e de caldo, e ponha-se ao fogo, mexendo sempre até ficar na consistencia de puré.

Puré de castanhas.—Descasquem-se as castanhas e deitem-se estas n'uma salteadeira ao fogo até que lhes caia a pelle. Depois de bem pelladas, deitem-se n'uma caçarola com substancia, cozam-se durante hora e meia, e quando estiverem bem tenras, esmaguem-se no passador. Se o puré estiver muito grosso, deite-se alguma nata.

Na occasião de servir, junte-se uma pouca de manteiga para o derreter e misturar.

Puré de legumes seccos: feijões brancos e encarnados, lentilhas, ervilhas verdes, favas, etc.—Deitem-se os legumes em agua morna durante seis horas pelo menos, para os entenrecer; cozam-se depois em agua fria com manteiga, sal, algumas cebolas e um ramo de salsa. Devem ferver constantemente, a ponto de que se possam esmagar facilmente entre os dedos. Mexam-se muitas vezes para que não peguem, com uma colhér de pau.

Quando os legumes estiverem cozidos na devida conta esmaguem-se no passador. Deite-se então na caçarola um bocado bom de manteiga; quando estiver derretida, córem-se, e cozam-se n'ella algumas echalotas picadas miudamente; deite-se n'ella o puré com sal e pimenta; molhe-se convenientemente com substancia ou caldo, de modo que fique

de boa consistencia, deixe-se um quarto de hora sobre um fogo moderado, mexa-se de vez em quando, e sirva-se.

Para *sopas* deve o puré ficar muito ralo.

Embammata de hortaliças para arroz.—Faz-se com as seguintes hortaliças eervas: couves-flor, espigas de couve troncha ou gallega meio floridas: olhos tenros da rama das aboboras, espinafres, ramos tenros de *pampolino*¹, folhas da herva *cabacinha*² e de *diabelha*³.

SALADAS

Modo de temperar as saladas.—Deite-se em primeiro logar sal fino e pimenta, e mexa-se a salada; depois o azeite e torne a mexer-se, e finalmente o vinagre, mexendo outra vez. Por este meio não fica nunca a salada muito envinagrada.

Se se deitar vinagre em excesso, reunir-se-ha no fundo da saladeira.

¹ O *pampolino* é uma herva silvestre semelhante á margaça, que tem os caules roxos e a flor branca. Nasce em grande abundancia nas terras que ficam á folha e por entre as searas de trigo. É muito conhecido no Algarve; aonde não ha hortaliças, o pampolino substitue os melhores brocolos. Encontra-se esta herva em todas as provincias do reino.

² A *cabacinha* nasce tambem por entre os trigos, é da familia das cruciformes, tem a flor arroxada como as malvas, a folha semelhante á da oliveira, poré n muito mais tenra. Distingue-se facilmente em rasão de que o germen se faz duro, da côr e consistencia de uma cabaça secca, e da figura de uma garrafinha voltada com o fundo para o ar. Ninguem pôde fazer idéa do agradável gosto de suas folhas; tem um acido mais gostoso que o das acelgas, e menos pronunciado do que o das azedas. Torna mui gostosos alguns legumes, assim como os grãos de bico e os feijões brancos: é optima para a saude, e ha-a em muita abundancia sem nenhuma cultura por entre as searas e pelas bordas dos caminhos.

³ A *diabelha* é outra herva silvestre semelhante á lingua de ovelha, porém de folha mais larga; nasce pelas bordas dos caminhos, e é muito gostosa.

Outro modo.—Desfaça-se no fundo da saladeira, em vinagre, o sal e a pimenta; junte-se o azeite necessario e molhe-se bem a salada n'este mólho. Para a salada de *aipo* junte-se grande porção de mostarda no mólho. Para a *chicorea* esfregue-se a saladeira com um dente de alho, e será bom juntar uma pouca de chicorea brava e amarga.

A salada de almoço prepara-se juntando ovos cozidos, e alguns ramos de cerefolio e cebolinhas seccas. Uma boa salada é o condimento mais agradável e o melhor auxiliar de uma digestão fatigada por longa refeição.

SALADAS CRUAS

Barbas de capuchinho.—Limpem-se e cortem-se do comprimento de 5 centímetros sem as lavar, e sómente limpando-as; junte-se cerefolio picado, e bocados de beterraba previamente marinada em vinagre. É necessario, ao temperar, contar com o vinagre contido nas beterrabas.

Aipo.—Limpem-se quatro ou cinco pés de aipo, tirando as primeiras hastes que são ôcas; deitem-se as boas n'uma terrina com agua fresca, e limpe-se bem o pé, tirando todas as partes duras. Quando tudo estiver preparado, cortem-se as hastes em bocados de 4 ou 5 centímetros de comprimento; tornem a cortar-se os bocados ao comprido para que conservem bem o tempero; lave-se outra vez tudo, escorra-se n'um panno, e tempere-se na saladeira.

Chicoreas.—Escolham-se chicoreas, cujo olho seja bem amarello, e as folhas finas, tirando toda a parte verde. Lavem-se bem, limpem-se e lavem-se

segunda vez. Escorram-se n'um guardanapo ou então sacudam-se bem, e junte-se cerefolio e estragão picados grosseiramente.

Gostando de alho na chicorea, pegue-se n'uma codea de pão, esfregue-se n'ella um dente de alho, deite-se a côdea na salada, e tempere-se em seguida.

Gostando da salada com muito sabor a alho, deixe-se estar o pão mais tempo.

Mastruço e agriões.—Esta salada não é boa só. Tem a desvantagem de derreter-se logo que é temperada, mas pôde misturar-se a uma outra salada, e então não succede o mesmo.

Chicarola.—Escolham-se as folhas bem amarellas e cortem-se. Pôde-se, com cuidado, evitar de lavar esta salada. Sacudindo-a, estragam-se as folhas.

Na ocasião de servir esta salada, junte-se unicamente cerefolio e estragão picados.

Alface.—Escolham-se alfaces bem frescas e repolhudadas. Tirem-se as folhas de fóra, e conservem-se unicamente os olhos, que se cortarão em diversos bocados, conforme o seu tamanho. Deitem-se n'uma terrina com vinagre, sal, pimenta, e em vez de azeite, nata espessa e bem doce. Mexa-se a salada e deite-se na saladeira. Deve ser temperada na ocasião de servir.

Outra receita. — Prepare-se como a precedente, junte-se cerefolio, estragão, e algumas gemmas de ovos cozidas e esmagadas. Quando esta salada tem de acompanhar o assado, devem os ovos ser corta-

dos em quatro. Esta salada com os ovos exige mais tempo, e supporta pouco vinagre.

Rabanetes.—Limpem-se os rabanetes, cortando-lhes os pés, e partam-se em rodas. Deve-se juntar beterrabas e cerefolio picado.

Taraxacos.—Escolham-se bem amarellos e tenros. Os de venda são sempre duros e verdes; os melhores encontram-se no campo. Entre as saladas communs é a primeira que apparece.

Alface.—Tirem-se todas as folhas verdes até que fiquem só as que forem de uma boa côr amarella; pegue-se nas folhas, tire-se a extremidade grossa e partam-se. Depois cortem-se em bocados de 5 a 6 centimetros de comprimento. Continuar-se-ha d'este modo até que o olho fique assás grosso para se partir em quatro ou seis bocados, que se cortarão dos tamanhos das primeiras folhas. Tempere-se com cerefolio, estragão, mastruço e mostarda verde, picados grosseiramente; juntem-se tambem tres gemmas de ovo cozidas e esmagadas. Para a salada de alface simples basta só cerefolio e estragão.

Saladas de legumes, carnes ou peixes.—Fazem-se tambem saladas com feijões brancos ou verdes, lentilhas, couve-flor, batatas, carnes, peixes, etc., quando estas substancias estão devidamente cozidas (vide *Legumes, Carnes, Peixes*).

Salada de alface com toucinho.—Tempere-se a salada com um pouco de sal, pimenta e vinagre; corte-se toucinho do peito em bocados peque-

nos, córe-se na frigideira, e deite-se a ferver sobre a salada, que se mexerá vivamente para a comer em seguida.

Salada de alfaces com natas. — Depois da salada estar temperada com vinagre, sal e pimenta, junte-se nata espessa, mexa-se e sirva-sc.

Já se disse em outro lugar que uma salada feita com arte ornava agradavelmente as mesas.

Cada especie de salada exige particulares accesorios que lhe digam bem.

A chicorea branca e suas variedades, não admittem senão cerefolio e estragão segados; o alho diz-lhe bem; com elle póde-se esfregar o interior da saladeira: ou uma pequena fatia de pão, que n'este caso se chama *chapon*. Esta qualidade de salada exige muito azeite e pouco vinagre. Para que o sal se misture bem n'uma salada é necessario espalhal-o bem. A pimenta deita-se-lhe com a pimenteira crivada, e o azeite e vinagre deita-se no fim de tudo. Não se encha muito a saladeira para poder mexer a salada; uma salada mal mexida não vale nada.

A salada de alface romana guarnece-se de cerefolio, estragão e agriões segados, cebola em rodas, filetes de anchovas, chagas e pepinos de conserva.

Deite-se pouco sal na salada, quando levar anchovas, e pouco vinagre quando levar pepinos de conserva. Se as alfaces forem repolhudas, temperese como a precedente e junte-se-lhes ovos cozidos e azeitonas.

A salada de beldroegas guarnece-se de aipo, beterrabas vermelhas assadas debaixo do borralho, ovos cozidos e cebola: exige muito azeite e pouco vinagre.

EMPADAS, EMPADINHAS, TIMBALES, TORTAS E VOL-AU-VENT PARA ENTRADAS

Os utensílios mais indispensáveis para a boa confecção de pastelaria, são: 1.º, a *mesa*, tábua grossa de madeira rija com bordas de tres lados, maior ou menor, conforme for necessario. É sobre esta tábua que se deita a farinha para ser dissolvida, e se manipula a massa; 2.º, o *rolo*, cylindro de madeira rija, mais ou menos grosso, com o qual se *rola* a massa quando está no ponto requerido para essa operação; 3.º, a *corrilha*, que serve para cortar a massa da fórma que se pretender para as obras de pastelaria.

Estes diversos utensílios, quando acabam de servir, devem ser lavados, raspados, e conservados constantemente em grande asseio.

N. B. Em todas as caixas de massa, seja qual for a sua natureza, deve-se deixar na parte superior um buraco para a saída dos vapores, aliás rebentam.

Massa de fritar.—Deite-se n'uma terrina a quantidade de farinha que for necessaria; faça-se um buraco no meio e quebrem-se n'elle um ou mais ovos; junte-se um ou dois copinhos de aguardente, e uma ou duas colhéres de azcote, conforme a quantidade da farinha e do sal. Com uma colher de pau, mexa-se lentamente da direita para a esquerda para dissolver a farinha: á medida que se for mexendo, deite-se de vagar agua morna, e continue-se assim até obter uma massa bem ligada e assaz espessa para cair lentamente da colher. Deixe-se repousar durante algumas horas, ou, o que será melhor, prepara-se dez ou doze horas antecipadamente, porque ficará mais leve. Na occasião de servir, misturem-se uma ou duas claras de ovo, batidas em espuma.

Algumas pessoas empregam só as gemmas de ovo, o que não dispensa as claras batidas.

Massa para sonhos.—Prepara-se do mesmo modo que a precedente, mas deitem-se só as gemmas de ovo, reservando as claras para as bater em espuma. Junte-se assucar em pó, agua de flor de laranjeira, e deite-se pouco sal.

Massa de preparar.—Deite-se a farinha na mesa, e faça-se um buraco no meio. Para 2 litros de farinha, deite-se

n'esse buraco 375 grammas de manteiga, 15 grammas de sal bem pisado, um copo de agua, fria no verão e morna no inverno, tres ovos inteiros e cinco ou seis gemmas. Comece-se por amassar a manteiga nas mãos até ficar reduzida ao estado de crême espesso, depois dilua-se pouco a pouco a farinha, deitando lentamente agua morna na porção que for necessaria. Feito isto misture-se e amasse-se tudo junto. Depois da massa estar ligada junte-se n'um bolo, deite-se uma pouca de farinha por baixo e por cima para que não pegue á mesa, e estenda-se com o rolo; junte-se de novo e esmague-se com a palma das mãos; recomece-se uma vez se a temperatura estiver quente, duas vezes se estiver fria; reuna-se de novo a massa e empregue-se em seguida querendo. No caso contrario embrulhe-se n'um panno humido para que não seque. Deve ficar sufficientemente rija para se conservar de pé quando se fizer a fôrma da empada. Se for destinada a tortas deverá ficar menos rija. Algumas pessoas deixam repousar a massa uma hora antes de a empregar, embrulhada n'um panno humido, o que a torna mais leve.

Massa quebrada.—Deite-se na mesa propria 2 litros de farinha, faça-se um buraco no meio, deite-se n'elle 50 grammas de boa manteiga em bocados pequenos, sal fino, dois ovos inteiros, e um bom copo de agua. Amasse-se primeiro a manteiga com os ovos e depois com a farinha. Quando a massa estiver bem ligada estenda-se com o rolo sem a pisar; dobre-se, enrole-se de novo até quatro vezes sem parar. Deixe-se repousar uma hora antes de a empregar.

Com essa massa, que é o meio termo entre a massa de preparar e a massa folhada, faz-se toda a especie de tortas para entremeios, bolos e pasteis de fructas, etc.

Massa folhada.—Ponha-se na mesa 1 litro de farinha e faça-se um buraco no meio. Deitem-se n'elle duas gemmas de ovo, pouco sal, um copo de agua, fria no verão e morna no inverno; dilua-se a farinha com uma colhêr de pau sem a amassar; quando a massa estiver bem ligada mas ainda molle, junte-se com as mãos, cubra-se com um panno humido para impedir que seque, e deixe-se repousar meia hora. Polvilhe-se a mesa com farinha, deite-se n'ella a massa, e estenda-se com o rolo, tendo cuidado de lhe dar mais comprimento do que largura; estenda-se então sobre toda a sua superficie, em bocados do tamanho de uma pe-

quena noz, 500 grammas de manteiga fresca bem manejada; dobre-se a massa em duas, de modo que as bordas se reunam, e estenda-se de novo com o rolo. Quando tiver só a espessura de um dedo dobre-se em tres, estenda-se, torne a dobrar-se em tres, e deixe-se repousar, embrulhada n'um panno humido até o momento de servir. Quando o forno começar a aquecer, polvilhe-se a massa com farinha, estenda-se com o rolo, dêem-se-lhe ainda *tres voltas*, o que fará *cinco*, e corte-se para o emprego que se quizer. Entre cada *volta* deve haver o intervallo de dez minutos. Se se derem cinco *voltas* no verão, serão necessarias seis no inverno. N'esta ultima estação, a massa deve ser mais trabalhada.

Quanto mais manteiga houver na farinha, mais *voltas* serão necessarias. Esta massa folhada emprega-se para vol-au-vent, empadinhas, tortas, e toda a especie de pasteis.

Massa real. — Deite-se n'uma caçarola meio litro de agua, temperada com sal, um pouco de assucar, 60 grammas de manteiga, e põe-se ao lume; fervendo um instante, deita-se-lhe farinha, e mexa-se com a colhér até se ligar a massa; deve ficar de bôa consistencia, sem se parar de trabalhar com a colhér, em cima do lume e até se despegar do fundo.

Junte-se-lhe tambem um bocadinho de casca de limão ralada, e vá-se-lhe deitando ovos a um por um.

Esta *massa*, que deve ficar desfeita e sem tortulhos ou godilhões, serve para sonhos, popelinos, e varios outros entremeios.

Massa para brioches e outros bolos. — Amasse-se com agua quente 15 grammas de fermento de pão ou de cerveja, e 30 grammas de farinha; em estando bem ligada, embrulhe-se n'um panno, ponha-se em logar quente, e deixe-se fermentar um quarto de hora, se fôr no verão, e uma hora

se fôr no inverno. Ponha-se depois sobre uma mesa com 60 grammas de farinha, oito ovos, $\frac{1}{2}$ kilogramma de manteiga, 15 grammas de sal, uma pouca de agua, e amassando tudo junto com a palma da mão, duas ou tres vezes, polvilhe-se de farinha, embrulhe-se outra vez no panno, e deixe-se fermentar nove ou dez horas.

Ao cabo d'esse tempo, tire-se a massa, corte-se em bocados, moldem-se com as mãos, achatem-se, doirem-se com ovos batidos, e mettam-se no forno a cozer.

Sendo os bolos pequenos, basta meia hora para se cozerem, e sendo grandes, hora e meia.

Pasteis frios de toda a especie de carne (vide *Porco de salchicharia*, e *Terrinas de coelho e de lebre*).—A vitella, o carneiro, o porco, a caça, as aves sós ou misturadas fazem excellentes pasteis. Em todos elles, seja qual fôr a carne, se se juntar um bocado de trazeiro de vitella, tornar-se-hão mais delicados. Todas as carnes de que se façam pasteis, devem ser tenras; é necessario tirar-lhes os ossos, a gordura, as pelles e os nervos, e picar os bocados grandes; finalmente, deve-se geralmente cõrar em manteiga e cozer por metade com o seu tempero ordinario, todas as carnes que entram na confecção de um pastel.

Modo de fazer os pasteis no campo quando são grandes e não ha fôrmas á disposição.— Tome-se **aproximadamente** os dois terços da massa, arredonde-se enrolando-se sobre a mesa e abata-se com o rolo até ficar da espessura de meio dedo, mais ou menos conforme a força da massa; colloque-se esta n'um papel untado de manteiga posto sobre uma lamina de folha de ferro, maior do que o pastel; **guarneça-se** com tiras de toucinho toda a parte que deverá occupar a carne, tendo o cuidado em deixar de roda massa bastante para formar, levantando-a, as paredes do pastel. Deite-se a carne

sobre as tiras de toucinho ás camadas bem apertadas, que se temperarão successivamente com sal e especies; a ultima camada deve ser coberta com manteiga e tiras de toucinho, dando-lhe uma fórma ligeiramente bojuda. Faça-se então com o resto da massa, um fundo da espessura do de baixo, e cubra-se o pastel. Feito isto, guarneça-se o pastel em volta com tiras de toucinho, levante-se a massa que estiver no fundo, e solde-se á tampa, humedecendo-a com os dedos molhados em agua. As paredes do pastel devem exceder o nascimento da tampa 1 ou 2 centímetros, conforme o tamanho da peça de pastelaria. Uha-se rapidamente a peça com a mão, e carregue-se em cima para que adhira á carne, sem comtudo arrebentar.

Quando o pastel estiver bem confeccionado, faça-se no meio da tampa um buraco da largura de 3 centímetros, no qual se introduzirá uma especie de chaminé de massa ou uma carta de jogar enrolada, para que não una, cozendo. Um momento antes de metter o pastel no forno, doire-se por toda a parte com um ovo inteiro bem batido, por meio de uma penna ou de um pincel.

Deixe-se o pastel no forno durante tres ou quatro horas, mais ou menos segundo a sua grossura e tamanho. Quando estiver cozido, deixe-se arrefecer a meio em logar fresco; introduzam-se pela chaminé algumas colhéres de boa substancia feita com crescimos de caça e de carnes, e fortemente temperada com sal, pimenta, louro, tomilho, etc.; junte-se uma ou duas colhéres de aguardente e feche-se a chaminé com um bocado de massa crua.

Recheio para empadas.—Se se collocarem sobre camadas de recheios as carnes que entram na confecção de uma empada, ficará mais delicada, e evitar-se-hão os vacuos

que se formam sempre, mais ou menos, entre os bocados de carne.

Eis aqui a composição do recheio.

Piquem-se juntamente e muito miuda, toda a parte magra dos crescimos de carne com toucinho, dente de alho, tomilho, salsa, uma pequena folha de louro, sal, pimenta e especics; deite-se esse picado em uma terrina e juntem-se-lhe um ou muitos ovos inteiros, conforme a quantidade de picado, molhe-se com vinho branco e uma pouca de aguardente, e misture-se bem tudo com uma colher de pau, até que o recheio fique de consistencia conveniente, nem muito liquido nem muito espesso. Depois do recheio estar na conta devida estenda-se uma primeira camada d'elle, de boa espessura, sobre a massa do fundo, por cima das tiras de toucinho que a guarnecem; disponha-se uma camada de carne sobre essa primeira camada de recheio; torne-se a cobrir com segunda camada d'aquelle, e assim successivamente; cubra-se a ultima camada de carne com uma ultima camada de recheio que será coberta com tiras de toucinho, e termine-se a operação como fica dito.

Quando a empada levar tubaras, pique-se a pelle das tubaras com o recheio. Se as tubaras forem grandes, cortem-se em bocados; se forem pequenas deixem-se inteiras ou cortem-se ao meio, e distribuam-se de distancia em distancia sobre cada uma das camadas de recheio.

Empada quente de picado.—Faça-se com massa de preparar o involucro unicamente, e a tampa de uma empada de 10 centímetros de altura, e de forma graciosa; envolva-se com tiras finas de papel ou de panno usado, que se esticirão o sufficiente para amparar a massa durante a cocção; ponha-se a tampa, solde-se em roda com os dedos molhados e faça-se no meio um buraco, no qual se introduzirá um cartão enrolado. Quando esta massa estiver assim preparada e doirada, metta-se no forno, e deixe-se cozer na devida conta. Depois de cozida, introduza-se uma faca entre as paredes e a tampa, tire-se esta, e encha-se a empada do seguinte modo: estenda-se no fundo uma camada de picado, dei-

tem-se sobre esse recheio alguns cogumelos passados em manteiga, dois ou tres olhos de alcachofras cortadas em bocados, bolas do mesmo recheio, e alguns lagostins por cima, tudo cozido, previamente preparado e bem quente. Deite-se em cima um môlho louro, ponha-se a tampa, e sirva-se.

Empada de lebre ou de coelho. — Esfole-se e limpe-se a lebre, corte se começando pelas espaldas e as coxas, e depois os filetes; tirem-se os ossos, lardeie-se com toucinho temperado comervas finas, sal, pimenta, echalotas picadas miudamente. Deixe-se cozer approximadamente duas horas com manteiga e toucinho miudo, e deixe-se arrefecer. Piquem-se os restos do animal com o fígado e 250 grammas de toucinho grosso; juntem-se echalotas, cebola, uma pequena porção de alho, um pouco de tomilho e meia folha de louro picadas separadamente e muito miudinhas, sal, pimenta, meio copo de vinho branco e um pequeno copo de aguardente; misture-se tudo bem e quando o recheio estiver em boa conta, termine-se a operação como fica dito.

Empada de presunto. — Aparado o presunto, tire-se-lhe todo o couro e ossos, e ponha-se de môlho tres dias. Faça-se então uma massa grossa de farinha amassada com manteiga derretida em agua, e meia duzia de gemmas de ovos. Com esta se forrará uma timbaleira proporcionada, untada de manteiga. No fundo da timbaleira deite-se um pouco de toucinho pisado com salsa, pimenta, dois ou tres cravos da India, e duas pitadas de especies. Ponha-se-lhe em cima o presunto, cubra-se com o mesmo toucinho pisado e cheiros, e tambem al-

gumas fatias de toucinho a cobrir. Depois d'isto ajuste-se-lhe uma tampa de massa, ponha-se a cobertura de ferro, e metta-se no forno a cozer durante sete ou oito horas. Quando estiver cozido abra-se a timbaleira, escorra-se a gordura toda e sirva-se com mólho picante.

Tambem póde servir este mesmo presunto para fiambre; n'este caso, depois de escorrida toda a gordura, deixe-se arrefecer dentro da sua capa de massa, e sirva-se a secco.

Empada de lombo de porco.—Ponha-se a assar um lombo de porco, salpicado com sal pisado. Metta-se debaixo do lombo uma frigideira de ferro coado, e n'esta se metterá uma camada de fatias de bom pão de milho com a codea aparada. Logo que o lombo estiver meio assado, e as fatias de pão bem repassadas e um pouco torradas, mas não queimadas, tire-se tudo para fóra.

Pique-se o lombo com algum toucinho velho, e com uma pouca de salsa, que se lhe misturará já picada á parte o mais finamente que possivel fôr, e junte-se ao picado 450 grammas de presunto velho bem limpo de couro e ranço, a que se tenha dado uma fervura em agua limpa: o dito presunto deve ser picado juntamente com o lombo. Feito isto desfaçam-se as fatias com uma colhér de pau dentro do passador para as fazer granular, e depois de granuladas juntem-se tambem á massa picada, que se deve misturar muito bem, tendo o cuidado de não deixar ir bocados de fatias misturadas no pão ralado ou granulado.

Prepare-se uma timbaleira como a antecedente forrada de massa; mas sem toucinho, nem pouco nem muito. Dentro da massa deite-se o picado até

se encher, e com uma rodella da mesma massa e o seu texto. N'este estado metta-se no forno a cozer por tres ou tres horas e meia, e quando estiver cozida abra-se, escorra-se-lhe a gordura toda, deite-se-lhe sumo de limão e sirva-se, tornando-lhe a pôr a tampa de massa.

Quando o lombo tiver pouca gordura é necessario juntar-lhe mais toucinho, e menos quando tiver muita. Não é facil fazer idéa do bom gosto que lhe dá o pão de milho; mas é preciso separar das fatias algum bocado que estiver queimado, e convem muito que ellas tomem uma ligeira torrefacção, o que se vae regulando com um garfo, enquanto o lombo se assa: a fatia que primeiro se torrara tira-se para fóra. Quatro fatias de tamanho regular é quanto basta para um lombo.

Empada quente de peixe. — Forme-se uma empada; guarneça-se o fundo com pequenos pasteis de carpas, cogumelos, fundos de alcachofras, postas de enguia, como para a tartara, etc. Juntem-se algumas carpas enfarinhadas, e em fórmula de almondegas. Tape-se a empada, ponha-se uma outra tampa de massa folhada, e faça-se cozer. Completa a cocção, destape-se a empada, e deite-se dentro um molho hespanhol de magro.

Empada fria de peixe. — Para confeccionar esta empada, escolha-se atum fresco ou salmão, lucio, ou qualquer outro peixe de fevera rija. Depois de preparado corte-se em filetes de dimensões regulares, colloquem-se em camadas n'uma vasilha de barro; polvilhe-se cada uma das camadas com sal, pimenta, especiarias e aromaticos em pó, á escolha de cada um; deixe-se assim o peixe durante doze

horas no verão, e vinte e quatro no inverno. Forme-se então a empada, guarneça-se o fundo com uma camada espessa de recheio, estenda-se por cima a metade do peixe, depois uma segunda camada de recheio menos espesso que a primeira, e em seguida o resto do peixe. Cubra-se tudo com uma ultima camada de recheio, e depois bocados pequenos de manteiga; ponha-se a tampa do pastel, e termine-se como as precedentes. Coza-se no forno no grau de calor devido, durante tres horas approximadamente.

Quando estiver cozido, e enquanto quente, deite-se pelo buraco um pequeno copo de rum ou aguardente, e deixe-se arrefecer antes de o comer.

Empada á ingleza. — Pique-se e pise-se a carne de lebre e de carneiro bem tenro e desengordurado, com toucinho, tutano de vacca e uma pouca de vitella; tempere-se com especies,ervas finas, tubaras e cogumelos pisados, sal, pimenta e córe-se tudo. Faça-se um fundo de massa de preparar, deite-se o recheio, cubra-se com uma tira de toucinho e depois com uma outra tampa de massa, que soldará á primeira e se metterá no forno. Depois de cozida a empada, abra-se, desengordure-se, deite-se um *coulis* (môlho) de aves e sirva-se quente.

Empadinhas quentes ao natural. — Pegue-se em massa folhada, a qual tenha levado cinco voltas; faça-se um fundo de 3 a 4 millimetros de espessura, e d'esse fundo tantos bocados quantas empadinhas se quizerem fazer. Reunam-se as aparas da massa e faça-se igual numero de bocados um pouco mais delgados; colloquem-se os primeiros sobre um fundo a pequena distancia uns dos outros; deite-se no meio de cada um d'elles um pouco de picado

ou recheio de gordo ou de magro, e cubram-se com os bocados delgados, doirem-se com ovo, e mettam-se no forno.

Para serem boas estas empadinhas, devêm eomer-se muito quentes.

Empadinhas quentes com substancia.—Pegue-se em massa quebrada, achate-se com o rolo até ficar da espessura de 2 millimetros; corte-se como fica dito de tamanho conveniente, e guarneça-se com ella fôrmas de cobre estanhado, de modo que a massa fique bem adherente a todas as paredes da fôrma, e exceda um pouco as bordas.

Feito isto, encham-se fôrmas com tiras de papel ou de farinha, ponha-se a tampa em cima, e mettam-se no forno com calor moderado. Quando estiverem cozidas as empadinhas tirem-se das fôrmas, tire-se delicadamente a tampa e as tiras de papel, guarneçam-se com pequenas almondegas, cogumelos cortados em quadradinhos e boa substancia. Ponha-se outra vez a tampa e sirvam-se bem quentes.

Timbales de carne, picado, etc.—Deitem-se sobre a mesa 500 grammas de farinha, faça-se uma bacia no meio, deite-se uma pouca de agua, duas ou tres colhéres de azeite, 125 grammas de manteiga, duas gemmas de ovo e uma pitada de sal; misture-se tudo bem e junte-se farinha até que a massa adquira rijeza. Feito isto, unte-se com manteiga uma caçarola e guarneça-se com essa massa na espessura approximadamente de 7 millimetros: deite-se a guarnição que se quizer e cubra-se com uma tampa de massa bem soldada ás paredes do timbale.

Ponha-se a caçarola sobre as cinzas quentes, tape-se, e deitem-se brazas na tampa. Quando a massa tiver tomado côr, deite-se n'um prato e sirva-se.

Torta à moda burgueza. — Pegue-se em massa quebrada, estenda-se com o rolo, e dê-se a medida do prato em que ha de ser servida a torta. Colloque-se o fundo de massa n'uma torteira, deite-se em cima aquillo com que se quizer encher, e que deve estar quasi cozido.

Cubra-se com uma tampa de massa, soldem-se as juntas molhando e unindo as bordas com os dedos; doire-se por cima com um ovo, e coza-se no forno, ou sob um forno de campanha. Completa a cocção, abra-se a torta e deite-se dentro o mólho que se allie com aquillo que se houver deitado, seja picado, sejam pombos em compota, ou qualquer outro guisado.

Vol-au-vent. — Pegue-se em massa folheada, achate-se com o rolo, dando-lhe a espessura de 2 centímetros pouco mais ou menos. Vire-se no meio d'essa massa um prato pequeno das dimensões que deve ter o vol-au-vent, e tire-se toda a massa que exceder esse diametro. Colloque-se essa rodella n'uma torteira, ou sobre uma lamina de folha de ferro, doire-se com gemmas de ovo batidas, tendo cuidado de que o ovo não corra para as bordas, o que impediria que a massa levedasse. Feito isto, corte-se a rodella de massa, na distancia de 3 centímetros da borda com a ponta de uma faca, que se enterrará em dois terços da espessura para formar a tampa; desenhem-se n'ella alguns arabescos com a carretilha e metta-se no forno. Quando a massa tiver levantado bem, e tomado côr, tire-se do forno, e le-

vante-se a parte que deve formar a tampa, sem guarnecer o fundo. Então estará terminada a fôrma do vol-au-vent, e poder-se-ha guarnecer com o guisado que se tiver preparado antecipadamente. (Veja-se o artigo seguinte.)

Guarnições para empadas quentes, tortas e vol-au-vent.—Fricassé de frango—financeira—compota de pombos—paladares de vacca—filetes de aves—filetes de vitella—filetes de coelho—miolos—passarinhos—figados—bacalhau á Béchamel—picado de peixe á Béchamel—postas de enguias—filetes de linguado—rodovalho com natas.

Estas diversas guarnições são ordinariamente acompanhadas de almondegas de carne ou de peixe, de cogumelos, de cristas de gallo, de tubaras esmigalhadas, e de tres ou quatro lagostins bons.

Tudo isto deve ser cozido e preparado de antemão como já fica dito para *recheios* e *picados*, para *guarnições*, para *guisados*, para *embammatas*, para *môlhos*, e nos artigos especiaes para *fricassé de frango*, etc.

A guarnição de uma empada quente, de uma torta ou de um vol-au-vent, não deve ser arranjada ao acaso; misture-se primeiro, o mais possível, tudo quanto ha de cobrir o fundo; reservem-se os melhores bocados para a parte superior, e colloquem-se symmetricamente. Feito isto, deite-se junto das bordas em todo o diametro da empada, a substancia ou môlho que se houver preparado; colloquem-se os lagostins de modo que fiquem em frente uns dos outros, ponha-se a tampa, e sirva-se bem quente.

MASSAS DE ITALIA, TORTAS E PLUM-PUDDING PARA ENTREMEIOS

Macarrão á italiana. — Deitem-se 500 grammas de macarrão em agua a ferver com um bocado de manteiga, sal, e uma cebola picada com cravos da India. Deixe-se ferver durante tres quartos de hora; escorra-se em seguida o macarrão, ponha-se ao fogo

n'uma caçarola com uma pouca de manteiga, 100 grammas de queijo de Gruyère e outro tanto de parmezão ralados, uma pouca de noz moscada, pimenta grossa e algumas colhéres de creme; salteie-se tudo junto, e quando o macarrão estiver em fio, deite-se no prato e sirva-se bem quente.

Macarrão au gratin. — Ferva-se agua, deite-se dentro o macarrão o maior tempo possível, deite-se pouco sal e deixe-se cozer até ficar bem succoso, tire-se da agua, e escorra-se; unte-se de manteiga uma torteira, deite-se n'ella uma camada de macarrão, depois uma camada de queijo ralado, Gruyère e parmezão, e assim successivamente. Junte-se por cima um bocado de manteiga e molhe-se com um pouco de caldo. Cubra-se com o forno de campanha, e coza-se com fogo por cima e por baixo.

Se se substituir a manteiga por gordura de aves, ficará melhor o macarrão.

Macarrão em timbale. — Depois do macarrão cozido em agua a ferver com sal, e escorrido, deite-se n'uma caçarola com manteiga, pimenta, queijo ralado, metade Gruyère e metade parmezão; deixe-se no fogo, e salteie-se até que o queijo se derreta. Unte-se com manteiga uma fôrma, guarneça-se com massa delgada, deite-se n'ella o macarrão, e cubra-se com uma tampa de massa da mesma espessura. Ponha-se o timbale em fogo brando, cubra-se com uma tampa com fogo em cima, e deixe-se cozer durante tres quartos de hora. Para impedir que pegue a massa no fundo, e que se queime a de cima, ponha-se por baixo e por cima um papel untado de manteiga. Completa a cocção, deite-se o macarrão n'um prato, e sirva-se quente.

Timbales de lazenha.—Preparem-se como o macarrão em timbale; póde juntar-se-lhe uma guarnição de tubaras, cogumelos, cristas e rins de gallos, etc., tudo misturado com manteiga fresca.

Tagliatelli. — Quebrem-se n'um prato um certo numero de ovos frescos; junte-se uma porção de farinha de trigo necessaria para formar uma massa; depois de competentemente trabalhada com o rolo, estenda-se em folhas delgadas e quadradas, cortem-se em fitas da largura do dedo minimo, deitem-se por um instante em agua fria para as tornar rijas e escorram-se na peneira. Esta massa prepara-se como o macarrão.

Plum-pudding.—Pique-se 1 kilogramma de gordura de rim de vacca sem pelle nem nervos; deite-se n'uma terrina, e juntem-se 750 grammas de farinha, 750 grammas de passas, 250 grammas de passas de Corintho, ás quaes se tirarão as granitas, a casca de um limão picada miudamente, cidrão coberto e cortado em bocadinhos quadrados, um pouco de sal fino, assucar em pó, oito ovos inteiros, dois copos pequenos de aguardente, e um bom copo de vinho da Madeira. Misture-se tudo bem, e faça-se d'essa mistura uma massa um pouco liquida. Faça-se ferver agua n'uma vasilha, ponha-se n'um passador um panno untado com manteiga e farinha, deite-se n'elle a mistura, juntem-se e atem-se as pontas do panno e deitem-se em agua a ferver; faça-se com a vasilha o mesmo que se fôra a panella; não deve cessar de ferver, e o pudding deve sempre nadar em agua. Acabe de encher-se a vasilha com agua a ferver, sem o que a agua penetraria no pudding, e deixe-se cozer por

espaço de cinco a seis horas, voltando-o de hora em hora.

Quando estiver cozido, tire-se da vasilha, escorra-se, colloque-se n'um vaso côvo, abra-se o panno, deite-se o pudding n'um prato, e sirva-se quente. Coma-se cortado em fatias e regado com rum, ao qual se deita fogo, ou com o molho seguinte:

Deite-se n'uma caçarola 125 grammas de manteiga, uma pitada de farinha, uma casca de limão e casca de cidrão picadas, uma pitada de sal, duas colhéres de assucar em pó; molhe-se com um bom copo de vinho da Madeira, mexa-se, e não se deixe muito tempo ao lume.

Outro molho.—Derreta-se manteiga fresca n'uma caçarola pequena, em fogo brando; apenas estiver derretida, tire-se do fogo, ponha-se a caçarola na borda da fornalha, junte-se assucar em pó e uma colhér de rum; mexa-se vivamente o molho, e sirva-se quente. O *zambayon* é tambem um excellente molho para o plum-pudding.

O plum-pudding póde igualmente cozer-se em *timbale*; unte-se de manteiga uma fôrma, polvilhe-se por toda a parte com miolo de pão muito fino, o plum-pudding estará preparado como fica dito; acrescentando algumas colhéres de nata ou de bom leite; deite-se no timbale, e coza-se no forno, ou sob o forno de campanha por espaço de duas ou tres horas.

Pudins.—1.º Metta-se n'um sacco de panno farinha de milho, manteiga de porco, sal e pimenta bem dissolvidos. Tudo isso bem mesclado, lance-se o sacco n'uma caldeira de agua fervendo, na qual se deixará quatro horas consecutivas.

2.º Faça-se o mesmo mixto, pondo-se em vez do milho, arroz mondado, e coza-se de igual maneira. Coma-se esse pudim com mólho de manteiga derretida e com assucar.

3.º Misturem-se maçãs cortadas em tiras delgadissimas com farinha commum cozida, e cozam-se como no primeiro caso. Comam-se com manteiga derretida e com assucar.

4.º Junte-se ao pão migado com leite e ovos, canella em pó; cravo da India e alguma manteiga. Colloque-se tudo isso n'uma vasilha, e coza-se n'um forno.

5.º Bata-se a farinha com leite e ovos, junte-se-lhe canella, metta-se tudo n'um sacco de panno, e ferva-se em agua por espaço de quatro horas.

6.º Faça-se os pudins de fructa como esse ultimo, juntando-se-lhe as fructas que cada qual quizer, cortadas em rodas, e comam-se com assucar diluido em manteiga, ao qual se juntará especiarías de todos os generos. Tambem se faz outro pudim com farinha de milho diluida em agua e posta em um saquinho para que ferva. Este pudim come-se misturado com leite.

7.º Batam-se gemmas de ovos com assucar, messem-se-lhes logo as claras com farinha ou leite, para depois se amalgamar o todo, fazendo-se cozer no forno.

Pudim de gabinete.—Preparem-se fatias de bolo de Saboia ou de miolo de pão; unte-se de manteiga um timbale, polvilhe-se de assucar, guarneça-se com toda a exactidão o fundo do timbale com uma camada de fatias; deem-se em seguida passas ordinarias, e passas de Corintho sem as gratar, misturadas com casca de limão ou de cidrão,

cortada em bocadinhos. Faça-se uma nova camada de fatias, uma outra de pãssas, e assim successivamente, até que o timbale esteja quasi cheio. Cubra-se então o pudim com um creme á ingleza, e coza-se em banho-maria, durante uma hora. Quando estiver cozido, deite-se n'um prato e sirva-se com ou sem môlho. Todos os môlhos do plum-pudding lhe convem.

Pudim de arroz.—Prepare-se o arroz como para fazer um bolo; deite-se manteiga, assucar em pó, noz moscada ralada, e misture-se tudo bem. Unte-se com manteiga uma torteira, deite-se n'ella o arroz, e coza-se quer no forno, quer sob o forno de campanha. Póde-se tambem cozer n'uma fôrma como o plum-pudding, e juntar passas de Corintho, ovos, agua de flor de laranjeira, substituir a noz moscada por uma pouca de baunilha, etc. Este prato presta-se a grande numero de combinações. Os pudins de *semula*, de *papas de farinha*, de *tapioca*, de *sagú*, fazem-se do mesmo modo.

Pudim de pão (*Bread-pudding*). — Ferva-se 1 litro de crême com a casca de um limão, 125 grammas de assucar, uma pouca de canella e sal. Deite-se em outra caçarola 500 grammas de miolo de pão molle, deite-se o crême a ferver em cima, tape-se a caçarola e deixe-se ensopar uma hora; tire-se a canella e o limão, juntem-se cinco ovos inteiros, e misture-se tudo. Unte-se com manteiga uma fôrma, deite-se n'ella a mistura, tape-se a fôrma com um guardanapo untado de manteiga e farinha, ate-se bem em roda da fôrma, faça-se cozer o pudim n'uma vasilha de agua a ferver durante uma hora.

Na ocasião de servir, escorra-se a fôrma, tire-se o guardanapo, vire-se o pudim sobre um prato e sirva-se quente com qualquer dos môlhos do plum-pudding.

Outra receita.—Deite-se de môlho em 1 litro de leite, 450 grammas de pão, bem esfarelado; juntem-se algumas cascas de limão, ponha-se ao lume até que ferva quasi; tire-se para fóra, e com uma colhér de pau desfaça-se tudo muito bem, e tirem-se as cascas, e em seu logar deite-se canella em pó e assucar sempre mais porque depois perde algum doce, um copo de aguardente, dezoito gemmas de ovos, e seis claras bem batidas, e deite-se tudo na fôrma que já deve estar barrada de manteiga toda por igual, e polvilhada de assucar; logo que se deitar a massa na fôrma deite-se por cima uns bocadinhos de cidrão, e algumas passas; quando for para o forno deve a fôrma ir tapada com meia folha de papel untada de manteiga. Logo que se julgue estar bom tire-se com uma faca muito ao de leve, volte-se a fôrma n'um prato, e dê-se-lhe no fundo muito de vagar até que caia; se não estiver bom por baixo torna a ir ao forno (como se disse na receita supra), ponha-se a esfriar para ir á mesa, etc.

Outra receita.—Deite-se em um alguidar 400 grammas de miolo de pão, 250 grammas de manteiga, 750 grammas de assucar, 250 grammas de abobora feita em bocadinhos, algumas passas; e deite-se por cima 4 decilitros de leite a ferver. Abafe-se um momento, mexa-se com uma colhér de pau, junte-se um copo de aguardente de canna, noz moscada, oito gemmas de ovos muito bem bati-

dos com quatro claras. Forre-se a fôrma com papeis untados de manteiga de ambos os lados, e deite-se-lhe tudo para dentro; polvilhe-se um pouco de canella por cima, unte-se a tampa de manteiga e vá ao forno. Está prompto quando o palito que se lhe enterrar vier enxuto.

Outra receita.—Descasque-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de batatas, coza-se e passe-se pela peneira. Ponha-se em ponto de fio ou de espadana 1 kilogramma de assucar, de caixa; deixe-se esfriar. Junte-se então a batata e ponha-se ao lume mexendo sempre, até que esteja grosso como batatada e se veja o fundo do tacho; tire-se para fóra, e junte-se uma colher de manteiga, a casca de dois limões ralada, canella em pó, dezesis gemmas e quatro claras de ovos, 30 grammas de cidrão, passas (sem grainha). Unte-se a fôrma com manteiga, deite-se tudo para dentro e vá ao forno, a fogo brando.

Outra receita.—Ferva-se com uns paus de canella e casca de limão, 7 decilitros de leite; deixe-se esfriar. Batam-se vinte gemmas de ovos, com 750 grammas de assucar areado; e meio calix de café forte; mexa-se tudo muito bem e deite-se o leite, sem os paus de canella nem o limão; junte-se tres colheres de assucar, e tres de agua. Deite-se tudo dentro da fôrma bem untada, e coze-se a banho-maria: quando o palito, que se lhe enterrar, sair enxuto, está prompto.

Pudim de pão á moda de Coimbra.— Ponha-se ao lume 4 decilitros de leite, com $\frac{1}{2}$ kilogramma de miolo de pão, até ficar bem desfeito; junte-se-lhe 125 grammas de assucar, a raspa de um limão,

canella, e seis gemmas de ovos; bata-se tudo bem, unte-se a fôrma com manteiga, deite-se-lhe dentro e vá ao forno: tambem se lhe podem juntar passas de Corintho e bocados de amendoas.

Pudim de limão. — Deitem-se em uma terrina 500 grammas de assucar fino, um pau de canella, a casca de um limão ralada e algum sumo; bata-se tudo isto com doze gemmas de ovos até engrossar; batam-se as claras dos ovos separadamente até ficarem altas; depois junte-se tudo e bata-se novamente; unte-se uma fôrma com manteiga, forre-se de hostia, deite-se-lhe o pudim e leve-se ao forno, d'onde se retirará quando um palito n'elle mettido venha enxuto.

Pudim de ovos à moda de Coimbra. — Ponha-se em ponto de pasta 500 grammas de assucar; batam-se dezeseis gemmas de ovos com 25 grammas de manteiga; em o assucar arrefecendo vão-se deitando os ovos e batendo sempre; unte-se uma fôrma com manteiga, deite-se-lhe o pudim, e vá ao forno.

Pudim de laranja. — Descasquem-se doze laranjas de maneira que não fique entre casco branco, cozam-se depois de pisadas em um almofariz, deite-se-lhe uma duzia de gemmas de ovos e só duas claras, 450 grammas de assucar, 40 de canella em pó, uma pitada de noz moscada, uma colhér de nata; unte-se a fôrma com a dita nata e deite-se tudo dentro e vá ao forno brando.

Pudim de fructas. — Deite-se sobre a mesa 1 litro de farinha, faça-se um buraco no meio e dei-

te-se um pouco de sal, uma pouca de agua, quatro ovos, 250 grammas de banha; amasse-se tudo para que fique em uma massa um pouco rija, achate-se com o rolo, ponha-se n'um guardanapo untado de manteiga; colloquem-se no meio da massa 50 ameixas sem os caroços, 250 grammas de cassonada, uma pouca de canella, e uma casca de limão; dobre-se a massa em fórma de bola; ate-se o guardanapo o mais apertado possível para que a agua não penetre, e coza-se o pudim durante uma hora em agua a ferver. Na occasião de servir, escorra-se o pudim, desate-se o guardanapo, e deite-se aquelle num prato côvo, tirando-se o guardanapo com cuidado. Fazem-se do mesmo modo os pudins de ginja, de alperces, de pecegos, de maçãs, de peras, etc.

Torta de tutano.—Ferva-se uma pouca de nata, tire-se do lume, e deite-se metade n'outra caçarola. Em uma d'ellas desfaça-se uma colhér de farinha; na outra, amassem-se quatro ovos, e um bocado bom de manteiga; reuna-se tudo n uma só caçarola, mexa-se, misture-se tudo bem, e deixe-se arrefecer. Quando o creme estiver frio, deite-se n'uma torta, corte-se tutano em pequenos bocados e colloquem-se em cima, polvilhe-se de assucar, termine-se como a torta á moda burgueza, e sirva-se bem quente.

Bolos de abobora menina.—Depois de cozida a abobora não se deixe escorrer muito, deite-se logo dentro de uma vasilha, e desfaça-se muito bem com a colhér, de modo que fique n'uma calda; junte-se um terço em volume de gemas de ovos amassados e uma porção de farinha, até ficar em boa

consistencia, semi-fluida, que possa correr da colher, mas em calda grossa. Tire-se de cada vez a metade de uma colher d'esta calda, e frite-se em manteiga, de ambos os lados. Em tendo os bolos todos fritos sirvam-se quentes pulverizados de assucar clarificado; são excellentes.

Fatias doiradas. — Parta-se um pão bem fresco em fatias da grossura de um dedo e repassem-se bem em leite quente. Amassem-se gemmas de uma duzia de ovos, em que se passarão as fatias depois de repassadas, e enfim fritem-se n'uma sertã com assucar em ponto muito brando. A sertã deve ser grande e larga, para caberem tres ou quatro de uma vez. Virem-se as fatias de um e outro lado; depois de fritas disponham-se n'uma travessa, polvilhem-se de canella, e deite-se-lhes o assucar em ponto por cima. Ultimamente ornem-se com grangêa.

Formigos, ou sopa doirada. — Migue-se um pão bem fresco, como quem quer fazer uma sopa ordinaria. Deite-se a repassar em leite quente, e depois de bem embebido deite-se dentro de uma terrina, em que se terá uma duzia de ovos amassados com 250 grammas de assucar clarificado. Ponha-se ao lume uma caçarola com duas colheres de manteiga fresca, e logo que estiver meia derretida deite-se-lhe dentro os ovos e o pão, remexendo sempre com uma colher de pau, para que se dividam, e se vão cozendo em bocados separados. Não se deixem seccar muito, mas evite-se que fique alguma parte crua. Rale-se 250 grammas de cidrão, deite-se uma ligeira camada n'um prato, e sobre esta uma porção dos formigos; outra ca-

mada de cidrão, e outra de formigos até acabar em pyramide.

Podem-se servir quentes ou frios: são bons de ambas as fórmãs, e duram tres ou quatro dias. Sendo tempo em que haja flores de laranjeira, pôde-se adornar a pyramide com ellas; senão com grangêa.

Bolhelhos de queijo branco ou fresco. — Pise-se no gral de pedra uma pouca de farinha, o sal preciso, e tres gemmas de ovos com uma colhér de azeite ou de manteiga, até que a farinha não tenha o menor granulo. Junte-se-lhe queijo tenro e fresco, feito na vespera, e bem escorrido do soro; pise-se e junte-se nova porção até formar uma massa de boa consistencia, que se sustenha sem alastrar. D'esta partam-se bocados como ovos, que se rolarão em farinha e se arredondarão nas mãos. Unte-se de manteiga o fundo de uma torteira, ponham-se dentro os *bolhelhos*; colloque-se em cima do lume, e cubra-se com o forno de campanha. Tirem-se e polvilhem-se de assucar clarificado; para serem bons devem ficar louros e quasi vasio no interior.

Bolhelhos de arroz. — Deite-se n'uma vasilha um pequeno covilhete de arroz escolhido e lavado; deite-se-lhe por cima 4 decilitros de leite, canella e 250 grammas de assucar; mexa-se tudo a frio, ponha-se ao lume; durante a cozedura não se remexa, nem se cubra a vasilha, senão atalha-se o leite.

Quando se tornar espesso a ponto de se querer pegar, tire-se do lume, separe-se a canella, mexa-se com a colhér de pan para desfazer o arroz, junte-

se-lhe umas pedras de sal, uma colher de farinha, e tres gemmas de ovos. Remexa-se tudo, torne-se a pôr ao lume e continue-se a mexer até formar uma pasta ligada. Se estiver muito fluida junte-se-lhe farinha, e julgando-a em boa consistencia deite-se no prato.

Depois de esfriar, corte-se em bocados do tamanho de nozes, molhem-se primeiramente em ovo batido, depois em farinha, e fritem-se em azeite bem quente. Emfim, deixem-se escorrer no peneiro, polvilhem-se de assucar e sirvam-se.

Bolhelhos de pão.—Cortem-se fatias de miolo de pão, redondas e delgadas como rodela de maçãs; ponham-se n'uma terrina, e deite-se em cada uma tres gottas de agua de flor de laranjeira; depois cubram-se de leite a ferver. Passado um quarto de hora tirem-se sem as esmigalhar, e deixem-se escorrer n'um prato. Emfim envolvam-se em massa de fritar, e fritem-se. Quando estiverem de boa côr sirvam-se polvilhadas de assucar.

Bolhelhos de maçãs.—Descasquem-se as maçãs e tirem-se-lhes as pevides; partam-se ás rodela, envolvam-se em massa de fritar, e frijam-se. Deixem-se escorrer, polvilhem-se de assucar e sirvam-se quentes.

Em vez de maçãs podem servir alperces cortados em dois.

Nota. Só algumas maçãs é que servem para isto, como *reïneta* e outras semelhantes que tenham a polpa branda e doce. Tambem não são boas assim que se apanham, mas depois de passado um mez quando têm a pelle um pouco enrugada e se

têm feito. mui brandas. Estes *bolhelhos* são melhores da fôrma seguinte. Descasquem-se as maçãs e deixem-se inteiras; tirem-se as pevides, fazendo-lhes um buraco de alto a baixo, que lhe caiba um dedo. Encha-se este de assucar e uma pitada de canella. Embrulhe-se cada maçã em massa de timbales, ou massa fria. Depois de as ter assim promptas, disponham-se em taboleiros de lata untados com manteiga, e ponham-se a cozer no forno cousa de tres quartos de hora. D'esta maneira assa-se cada maçã perfeitamente, repassa-se de assucar, e a massa fica muito gostosa e tenra.

As gamboas feitas d'esta fôrma são excellentes, mas é necessario deitar-lhes mais assucar, e mesmo envolvel-as n'elle antes de as metter na massa.

Arroz de bom bocado. — Coza-se em agua com uma pequena porção de sal, 450 grammas de arroz; deixe-se esfriar. Limpe-se e ponha-se em ponto de marmelada, 2 kilogrammas de assucar. Deite-se-lhe então o arroz, e deixe-se chegar ao ponto mais subido que possa ser. Tire-se do lume. junte-se quatro duzias de gemmas de ovos, só desfeitas e não batidas, e leve-se ao lume até ficar bem preso.

Sopa borrada.—Ponha-se 700 grammas de assucar em ponto de espadana larga. Tenha-se partido em bocadinhos muito pequenos, 500 grammas de miolo de pão; logo que o assucar está em ponto deite-se-lhe o pão, deixe-se ferver um instante, deite-se a pouco e pouco doze gemmas de ovos bem batidas, mexendo sempre para não encaroçar, e cidrão partido muito miudo. Mexa-se sempre até que esteja capaz de embrulhar em papel. Deite-se então n'um prato e polvilhe-se com bastante canella.

Tambem se póde juntar, querendo, amendoa bem pisada.

Tortas de ginjas. — Tirem-se os pés a 1 kilogramma de ginjas; passem-se por agua quente, tirem-se-lhes os caroços, e ponham-se a cozer em 1 kilogramma de assucar em ponto, com canella e cravo da India. Quando as ginjas estiverem bem grossas ponham-se a esfriar.

Faça-se em seguida um folhado como segue: amassem-se 60 grammas de farinha e depois de bem sovada a massa, estenda-se na tábua, ponha-se-lhe por cima $\frac{1}{2}$ kilogramma de manteiga, vá-se virando a massa para que não appareça a manteiga, repetindo esta operação mais duas vezes. Depois estenda-se com o pau, faça-se a torta, mettam-se-lhe as ginjas, unte-se e mande-se para o forno.

Fazem-se de igual modo pasteis de caixas sem tampa.

Torta de marmelos. — Corte-se 1 kilogramma de marmelos em quartos; escaldem-se, ponham-se a cozer em 750 grammas de assucar, com cravos e canella, e em estando a calda grossa ponham-se a esfriar.

Faça-se depois ovos reaes, de uma duzia de gemmas de ovos em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, e ponham-se a esfriar.

Mettam-se os marmelos na torta com a sua calda, canella e ovos por cima, feche-se e sirva-se depois de cozida.

Assim se fazem tortas de qualquer fructa.

Tortas de limão. — Ponha-se a córar em agua a ferver uma duzia de limões em talhadas delgadas

sem pevides para que não amarguem. Depois acabem de se cozer em 750 grammas de assucar em ponto. Em estando a calda grossa ponha-se a esfriar.

Feita a torta de folhado, deite-se-lhe dentro a calda, ponha-se uma camada de talhadas de cidrão por cima, feche-se, e depois de cozida sirva-se com assucar por cima.

Tortas de agrão.—Depois de escaldar em agua a ferver 1 kilogramma de bagos de agrão, passem-se por agua fria, e ponha-se a cozer em 1 kilogramma de assucar em ponto de espadana, com canella, cravo, 70 grammas de pão ralado para engrossar, ambar e almiscar.

Ponha-se a esfriar enquanto se faz a torta de folhado e depois de cozido sirva-se.

ENTREMEIOS DOCES

Sonhos de maçãs á moda burgueza.—Escolham-se maçãs reinetas, descasquem-se, e tirem-se-lhes as pevides; cortem-se em rodas delgadas. molhem-se em uma pouca de aguardente, sumo de limão e assucar até que tomem gosto. Escorram-se. polvilhem-se com flor de farinha, fritem-se em manteiga até ficarem de boa côr dourada; polvilhem-se de assucar, que se poderá queimar com a pá em braza, e sirvam-se bem quentes.

Sonhos de maçãs com massa. — Depois de preparadas as maçãs como as antecedentes, e marinadas em aguardente, envolvam-se em boa massa de sonhos, e fritem-se de côr dourada; á medida

que se forem tirando da frigideira colloquem-se sobre um guardanapo para os escorrer. Polvilhem-se de assucar, e sirvam-se muito quentes.

Os sonhos de *peras*, de *pecegos* e de *alperces* fazem-se exactamente do mesmo modo.

Sonhos de folhas de parra. — Macerem-se durante uma hora, parras novas, em aguardente ou kirsch; cubram-se depois com frangipana, enrolem-se, envolvam-se na massa e fritem-se.

Sonhos de morangos e framboezas. — Limpem-se os morangos ou framboezas; envolvam-se em massa de sonhos não muito liquida; deitem-se seis em cada sonho, e fritem-se. Quando os morangos forem grandes deite-se só um para cada sonho. Esta fructa não deve escolher-se muito madura.

Sonhos de laranja. — Descasquem-se as laranjas; cortem-se em quartos, tirem-se-lhes as pevides, branqueiem-se com um pouco de assucar, envolvam-se n'uma ligeira massa de fritar, fritem-se até ficarem de boa côr, e sirvam-se depois de polvilhadas com assucar, e queimado este com a pá em braza.

Sonhos de creme ou creme frito. — Desfaçam-se em 1 litro de leite duas ou tres colhéres de farinha; junte-se assucar; faça-se ferver e reduzir á consistencia de papas liquidas, tirem-se do lume, e deixe-se arrefecer um pouco; então desfaçam-se quatro gemmas de ovos e uma colhér de flor de laranjeira em pó; misture-se tudo bem, e deite-se o creme n'um prato, onde se deixará arrefecer. Quando estiver frio, batam-se claras de ovo com assucar em pô e casca de limão picada miudamente;

corte-se o creme em tiras ou da fôrma que se quizer, molhem-se em ovo, passem-se e fritem-se de boa côr dourada.

Sirvam-se quentes com assucar em pó á parte.

Sonhos flamengos. — Deitem-se sobre a mesa 500 grammas de farinha, e faça-se no meio um buraco; deitem-se seis ovos, uma casca de limão picada, um pouco de sal fino, 60 grammas de assucar em pô, e uma colhér de aguardente. Amasse-se tudo até que a massa fique rijã; então divida-se em bocados do tamanho de um ovo; adelgace-se cada um dos bocados com o rolo, divida-se em tiras da largura de um dedo, partindo de 1 centimetro da borda pela qual se começa e parando a 1 centimetro da borda opposta, de modo que as tiras se segurem pelas duas extremidades. Feito isto, e na occasião de os deitar na fritura, pegue-se successivamente nos sonhos; passe se o dedo por baixo da primeira tira, depois por baixo da terceira, e assim successivamente alternando, e deixando cair as tiras intermediarias; colloquem-se de vagar na frigideira, os sonhos, um depois do outro, e fritem-se até ficar de boa côr. Quando estiverem fritos, escorram-se, sirvam-se quentes e polvilhados de assucar.

Sonhos de pastelão. — Se houver restos de um pastelão, cortem-se em bocados delgados, redondos ou óvaes, envolvam-se em massa de sonhos e fritem-se, polvilhando-os depois com assucar em pó.

Sonhos de fatias de pão. — Escolha-se um pequeno pão molle, corte-se em fatias, que se molhãõ em uma massa com baunilha ou qualquer outra;

fritem-se e sirvam-se quentes e polvilhados de assucar.

Sonhos fôfos.—Ferva-se n'uma caçarola de cobre $\frac{1}{2}$ litro de agua, uma pitada de sal, um pouco de assucar, e um bocado de manteiga fresca do tamanho de uma noz. Quando isto ferver, deite-se farinha, mexendo sem cessar, sempre na fornalha, até que a massa esteja assaz espessa, a ponto de fatigar o braço, e deixe-se cozer em seguida cerca de meia hora. Quando a massa estiver cozida, tire-se do lume e deixe-se evaporar o maior calor. Deite-se-lhe então um ovo e mexa-se a massa até que este fique bem misturado, e assim successivamente até cinco ovos. Deite-se em seguida a massa n'uma vasilha qualquer, e façam-se os sonhos só passadas tres horas. Na occasião de os fazer, juntem-se duas colhéres de agua de flor de laranjeira; quando a fritura estiver bem quente, deite-se a massa, isto é, um bocado do tamanho de uma noz para cada sonho; não se lhes deve tocar enquanto estiverem na frigideira; voltam-se cozendo. Os sonhos estão bem passados quando têm uma bonita côr dourada, e será bom não os deixar escurecer. Tirem-se da fritura com uma espumadeira, e escurram-se antes de os deitar no prato. Quando estiverem no prato, polvilhem-se de assucar, e sirvam-se bem quentes.

Sonhos fôfos. — A porção que se deseja, faz-se medindo do seguinte modo: Por cada tigela grande, das que trivialmente se usam para caldo, cheia de farinha, deite-se outra cheia de agua ou leite, 50 grammas de manteiga, 50 grammas de assucar areado, um pedacinho de canella inteira, e umas pedras de sal.

Ponha-se a ferver na agua a manteiga, o assucar, a canella e o sal, e em levantando a fervura, deite-se-lhe de repente a farinha, que deve estar medida n'um prato, mexendo-se até que fique enxuta, para que não se pegue.

Deite-se em seguida n'um alguidar, e em estando morno, junte-se-lhe por cada tigela das acima ditas, meia duzia de ovos, que se vão deitando a dois e dois, um dos quaes só com clara e bata-se continuamente para que a massa não fique em granitos. Em seguida ponha-se um tacho ao lume cheio de azeite. Em o azeite fervendo, vá-se-lhe deitando a massa aos bocadinhos com uma colher de sopa, e assim se vão formando os sonhos.

Depois de frios, passem-se por calda de assucar.

Sonhos de fructa de seringa. ¹— Feita a massa real com agua ou com leite, e desfeita com ovos, como já fica explicado, passe-se pela seringa, ou por qualquer outro molde que haja, frija-se em manteiga ou banha clarificada.

Passem-se por assucar em ponto, e sirvam-se como entremeio.

Maças com manteiga.— Escolham-se maçãs reinetas, descasquem-se, tire-se-lhes o coração, enchasem o vacuo com assucar em pó e manteiga. Colloquem-se as maçãs n'uma torteira ou prato de prata, no fundo do qual se terá posto manteiga e uma pequena fatia delgada de pão duro para cada maçã. Ponha-se o prato em fogo brando para que o pão não se queime, cubra-se cada uma das maçãs com um bocado de

¹ *Seringa* é um utensilio de confeiteiro, em metal ou de madeira, que serve de molde.

manteiga, polvilhem-se de assucar e ponham-se em cima do forno de campanha coberto igualmente de fogo brando para que as maçãs se não queimem: conserve-se o fogo por baixo e por cima até completa cocção e sirvam-se no prato em que cozeram. Na ocasião de servir, póde deitar-se em cada maçã uma colhér de geléa de groselha.

Maçãs com arroz.—Descasquem-se maçãs reinetas; e tire-se-lhes o coração dê-se-lhes meia cozedura em calda de assucar; faça-se abrir e cozer no leite, arroz bom com assucar, muito pouco sal, e casca de limão. Depois de cozido o arroz e bem compacto, deite-se n'um prato e tire-se a casca do limão; colloquem-se as maçãs sobre o arroz, encham-se os intervallos que as separam com marmelada de maçãs, e mettam-se no forno de campanha, para as fazer tomar côr. Na ocasião de servir deite-se sobre cada maçã uma colhér de geléa de fructa.

Maçãs á portugueza.—Descasquem-se e tire-se o coração a maçãs reinetas, deite-se assucar em pó n'uma torteira com uma pouca de agua; colloquem-se n'ella as maçãs, deite-se assucar no coração das maçãs, e ponha-se a torteira sob um forno de campanha. Quando as maçãs estiverem cozidas polvilhem-se de assucar, e sirvam-se quentes para *entremeios*, ou frias para *sobremesa*, sobre calda de assucar.

Maçãs feitas como massapão.—Deite-se marmelada de maçãs em um prato que vá ao fogo, cubra-se de claras de ovo batidas em espuma, polvilhe-se de assucar misturado com casca de limão ou de laranja, picada miudamente ou ralada, deixe-se tomar côr sob o forno de campanha, e sirva-se quente.

Alperces feitos como massapão.—N'um prato que vá ao fogo, estenda-se uma camada assaz espessa de marmelada ou geléa de alperces; sobre essa camada deite-se uma ou mais camadas de alperces bem maduros sem os caroços, cubra-se tudo com claras de ovo batidas com assucar, e deixe-se passar alguns minutos sob o forno de campanha.

Os *pecegos* fazem-se do mesmo modo, estendendo no fundo do prato geléa de maçãs ou de pecegos.

Charlotte de maçãs.—Escolham-se maçãs reinetas, descasquem-se, cortem-se em quartos, e tirem-se-lhes as pevides. Deitem-se n'uma caçarola em fogo vivo, com manteiga, assucar e canella em pó, até que fiquem em marmelada. Cortem-se então fatias delgadas de miolo de pão duro, fritem-se em manteiga, polvilhem-se com assucar, e guarneça-se com ellas uma fôrma de cobre. Deite-se n'ella a marmelada ás camadas, e deite-se entre cada camada o doce que se quizer; cubra-se tudo com fatias de pão como as primeiras, e coza-se lentamente com fogo por baixo e por cima. Logo que o pão estiver de boa côr, deite-se no prato e sirva-se quente.

Charlotte russa de maçãs.—Guarneça-se um fôrma de biscoitos (*palitos de la reine*) bem apertados uns contra os outros; tenham-se maçãs cortadas em quartos, cozidas em manteiga e assucar, frias: guarneça-se com ellas o fundo e as paredes da fôrma de encontro aos biscôitos; encha-se o meio com marmelada de alperce e de maçãs misturadas, ou com geléa de groselhas; deixe-se estar alguns instantos, deite-se no prato e sirva-se. Podem substituir-se as maçãs por peras, alperces ou pecegos, e a marmelada por crême batido ou por uma geléa com rhum.

Croquettes de maçãs. — Preparem-se as maçãs como para uma charlotte, e deixem-se arrefecer; com essa marmelada façam-se pequenas bolas, que se enrolarão em miolo de pão ligeiramente molhado em agua com assucar, ou n'uma massa de sonhos; passem-se em ovo como os croquettes de arroz, frite-m-se, polvilhem-se de assucar e sirvam-se.

Omelette de ginjas. — Escolham-se cincoenta ginjas boas, tirem-se-lhes os caroços, passem-se um instante em manteiga; batam-se bem seis ovos, juntem-se-lhe as ginjas e bata-se outra vez; frite-se a omelette na frigideira como é de uso. Na ocasião de servir polvilhe-se de assucar, e coma-se acompanhada com rum, ao qual se lançará fogo.

Croquettes de batatas. — Cozam-se doze batatas em agua; quando estiverem cozidas, pellem-se e esmaguem-se n'uma terrina; deite-se uma colher de aguardente, meio copo de nata, quatro ovos, e misture-se tudo bem. Com essa massa façam-se pequenas bolas que se enrolarão em farinha; frite-m-se até que fiquem de boa côr, sirvam-se bem quentes, e polvilhadas de assucar.

Croquettes de arroz. — Faça-se abrir em meio litro de leite 125 grammas de arroz; juntem-se cinco ou seis massapões esmagados, casca de limão picada miudamente, 125 grammas de assucar em pó, um pouco de sal fino, flor de laranjeira tostada em mistura de assucar, um bocado de manteiga do tamanho de um ovo, ligue-se tudo com quatro gemmas de ovos sem deixar ferver. Estenda-se sobre um taboleiro e deixe-se arrefecer; quando estiver frio, corte-se em pequenos bocados iguaes,

dos quaes se farão bolas, molhem-se em ovo batido e assucar e enrole-se; molhem-se outra vez em ovo, depois em miolo de pão, e fritem-se de boa côr.

Escorram-se e sirvam-se muito quentes polvilhadas de assucar.

Crostras com fructas. — Unte-se com manteiga uma torteira, escolham-se pequenos pães molles que se cortarão em quatro, e aos quaes se tirará o miolo; deem-se esses bocados na torteira de modo que cubram o fundo; colloque-se a fructa sobre o pão; pecegos ou alperces partidos ao meio; rainhas-claudias, ou quaesquer outras, inteiras, sem os caroços; morangos, etc. As fructas cortadas ao meio collocam-se com a parte cortada para cima. Quando se empregarem fructas cortadas, deite-se no meio de cada metade assucar em pó e uma pouca de manteiga bem fresca; quando as fructas forem inteiras, polvilhem-se de assucar, e deem-se pequenos bocados de manteiga nos intervallos. Ponha-se então a torteira a fogo muito brando, cubra-se com o forno de campanha cujo calor seja mais forte que o de baixo, e deixe-se cozer na devida conta.

Sirva-se muito quente sobre a torteira; se se quizerem deitar n'um prato, tirem-se as crostras de pão com uma colhér, colloquem-se symmetricamente no prato que deve estar quente, e polvilhem-se outra vez de assucar.

Crepes. — Para 1 litro de farinha deem-se cinco ou seis ovos, tres colhéres de aguardente, duas colhéres de azeite, um pouco de sal, uma chavena de leite e outra tanta agua; desfaça-se tudo junto em uma terrina até á consistencia de papas espes-

sas, e deixe-se repousar a massa duas ou tres horas. Derreta-se na frigideira, a fogo vivo, uma porção de banha ou de manteiga do tamanho de uma noz; deite-se uma colher da massa; incline-se a frigideira de todos os lados, para que se estenda em roda e fique muito delgada. Quando estiverem passadas de um lado, volte-se do outro. Devem comer-se quentes.

Se se quizerem os crepes doces, junte-se á massa assucar em pó, agua de flor de laranjeira, e deite-se menos sal.

Ovos molles de Aveiro. — Tome-se de assucar de caixa a quantidade que se pretender, ponha-se a ponto alto, e tire-se para fóra do lume a esfriar.

Por cada $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar é indispensavel juntar-se vinte e uma gemma de ovo, havendo toda a cautella em que não vá nem a minima particula de clara.

Estes ovos são batidos até ficarem em espuma e deitam-se depois no assucar, sem cessar de mexer, tornando tudo ao lume até engrossar no ponto que se pretende, e mexendo sempre, a fim de que não se pegue.

Depois de prompto, polvilhe-se com canella, e deite-se em barris ou pratinhos.

Outra receita de ovos molles. - Deitem-se 125 grammas de amendoas, muito pisadas, em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar posto em ponto de voar, ferva-se até cozer a amendoa, e tire-se para fóra a esfriar.

Deitem-se-lhes depois vinte gemmas de ovos muito bem batidas, sem a menor particula de clara, e depois de bem moídas tornem ao lume, fervendo quanto for preciso para cozer os ovos.

Tiram-se então de todo para fóra do lume, deitam-se em covilhetes ou pratinhos, e polvilhem-se depois com canella.

Torta de nata. — Desfaça-se uma colher de farinha com uma colher de aguardente ou de agua de flor de laranjeira, oito gemmas de ovos e um pouco de sal; tenha-se 1 litro de bom leite a ferver, derreta-se n'elle 125 grammas de assucar, e deite-se de vagar sobre os ovos e a farinha mexendo sempre; deite-se então tudo n'uma torteira, ponha-se ao fogo, com o forno de campanha por cima, e coza-se a fogo moderado durante vinte cinco a trinta minutos.

Um instante antes de servir, polvilhe-se de assucar, e passe-se a pá em braza por cima.

Póde variar-se a composição da torta de nata. Na Borgonha, por exemplo, misturam-lhe queijo de Gruyère ralado e não se deita nem essucar, nem agua de flor de laranjeira, depois cobrem-se por cima com tiras delgadas do mesmo queijo. Para os amadores de queijo, é um prato excellente.

Dá-se também o nome de torta de nata ás tortas guarnecidas com a composição mencionada, que se cozem do mesmo modo ou no forno. As tortas de fructas, em termos de pastelaria, chamam-se também flores de fructa.

Croquettes de nata. — Corte-se nata fria em bocados do tamanho de uma noz, enrolem-se em farinha, e fritem-se; escorram-se sobre um guardanapo, sirvam-se quentes e polvilhados de assucar.

Pastellão de castanhas. — Escolham-se sessenta

castanhas boas, descasquem-se, fervam-se em agua, e pellem-se, esmaguem-se n'um almofariz e deitem-se n'uma vasilha qualquer. Juntem-se 250 grammas de assucar em pó, outro tanto de manteiga fresca, oito ovos, dos quaes se baterão as claras em espuma, e um bocado grande de baunilha; esta mistura bate-se com uma colhér. Unte-se de manteiga uma torteira, deite-se n'ella as castanhas, ponha-se em fogo vivo, cubra-se com o forno de campanha bem quente, e deixe-se cozer uma hora.

Pastelão de batatas.—Escolham-se batatas amarellas, pellem-se, cozam-se em agua e sal, ou melhor ainda a vapor; quando estiverem bem cozidas esmaguem-se n'um passador, ponham-se ao fogo n'uma caçarola com manteiga fresca, casca de limão ralada ou baunilha, e assucar em pó; mexa-se tudo e misture-se bem durante alguns minutos. Junte-se então uma chavena de bom leite, que se deitará de vagar, mexendo, e tire-se a caçarola do lume. Desfaçam-se algumas gemmas de ovo, deitem-se, mexendo, na caçarola, batam-se as claras em espuma e misturem-se do mesmo modo; quando esta composição estiver bem misturada, deite-se n'uma fôrma que se terá untado de manteiga e polvilhado com miolo de pão dur.. Ponha-se a fôrma em fogo brando com o forno de campanha por cima e deixe-se cozer uma boa meia hora. O forno de campanha deve ter bastante lume para que o pastelão tome côr.

Empadão de arroz.—Faça-se inchar em leite 250 grammas de arroz com assucar em pó, um pouco de sal fino, casca de limão ou de baunilha ralada, que se póde substituir segundo o gosto de

cada um, por agua de flor de laranjeira. Á medida que o arroz for abrindo, se estiver muito espesso molhe-se com leite para impedir que se queime, mas não se mexa, porque o faria queimar. Quando o arroz estiver de boa consistencia tire-se a caçarola do lume, deitem-se quatro gemmas de ovo, depois as claras batidas em espuma, e misture-se tudo. Guarneça-se uma fôrma de manteiga, polvilhe-se com assucar, deite-se n'ella o arroz sem a encher e coza-se a dois fogos, approximadamente uma hora.

Quando sobejarem alguns restos do empadão de arroz, cortem-se em tiras, molhem-se em claras de ovo batida, depois em farinha, fritem-se polvilhadas de assucar, e sirvam-se quentes.

Alguns cozinheiros bons batem as claras com as gemmas para que o pastelão ligue mais facilmente; outros, em vez de untar de manteiga a fôrma, untam-n'a com caramello, o que dá ao empadão uma côr e um gosto mais agradaveis.

Empadão de semula. — Ferva-se 1 litro de leite e deitê-se pouco a pouco, mexendo, semula em quantidade sufficiente para produzir uma papa espessa; deixe-se cozer dez minutos; tire-se a caçarola do lume e junte-se assucar em pó, casca de limão picada miudamente ou uma pouca de baunilha, seis ovos inteiros batidos. Misture-se tudo bem, e proceda-se como para o empadão de arroz.

Empadão de maçãs. — Descasquem-se maçãs rainetas, cortem-se em quartos, e tire-se-lhes o coração; cozam-se até ao ponto de marmelada, com casca de limão e um bocado pequeno de canella; passem-se pelo passador, tornem a pôr-se ao lume com manteiga bem fresca, uma pouca de fécula e assucar,

mexa-se, deixe-se abeberar durante vinte a trinta minutos e deite-se n'uma terrina. Quando a marmelada estiver fria, misturem-se alguns ovos deite-se n'uma fôrma untada de manteiga e coza-se a banho-maria; vire-se a fôrma n'um prato e sirva-se quente.

Variante.—Unte-se de manteiga a fôrma, guarneça-se com massa de preparar, deite-se a marmelada, e coza-se no forno, ou sob o forno de campanha.

Empadão de maçãs á allemã.—Descasquem-se maçãs, tire-se o miolo, embrulhem-se em miolo de pão muito fino, assucar e canella em pó; unte-se uma torteira com manteiga bem fresca, colloquem-se as maçãs por cima, e cozam-se a dois fogos até que estejam em estado de marmelada; polvilhem-se de assucar e sirvam-se quentes.

Pastelão Magdalena.—Derreta-se n'uma caçarola 125 grammas de manteiga, que se misturará com 250 grammas de farinha e quatro ovos a casca de um limão, 250 grammas de assucar em pó e duas colhéres de água de flor de laranjeira; mexa-se e misture-se tudo de modo que forme uma massa bem ligada; em seguida unte-se de manteiga uma caçarola ou uma fôrma, deite-se n'ella a massa, e faça-se cozer a fogo moderado durante uma hora sob o fogo de campanha; quando estiver cozida deite-se n'um prato, molhe-se a parte superior com uma clara de ovo batida, polvilhê-se de assucar, e passe-se por cima a pá em braza. Querendo, podem fazer-se com esta massa, *Mogdalenas de Commerc*y, servindo-se de fôrmas pequenas de molde de conchas.

Póde-se tambem cozer o empadão e servir-o n'uma torteira.

Pão perdido.—Façam-se fatias de miolo de pão, cortem-se em pequenos bocados redondos, ovaes em tiras, etc., molhem-se dez minutos em leite quente que tenha fervido com um pouco de sal, agua de flor de laranjeira, e casca de limão ou baunilha; escorram-se, molhem-se em ovos batidos em omeleta, e fritem-se de boa côr. Sirvam-se quentes e polvilhados de assucar.

Feito-á-pressa.—Desfaçam-se seis ovos em farinha; juntem-se seis copos de leite, assucar, um pouco de sal fino, agua de flor de laranjeira ou de baunilha, e desfaça-se tudo até á consistencia de papas; deite-se tudo n'uma torteira que se terá untado com manteiga, e coza-se a fogo vivo por baixo e por cima, durante vinte minutos.

Sirva-se quente ou frio.

Fôfcs de chocolate.—Desfaçam-se e cozam-se em pouca agua 60 grammas de chocolate; tirem-se do lume e juntem-se duas colhéres de sopa de fécula de batatas, 125 grammas de assucar em pó, quatro gemmas de ovo, 125 grammas de manteiga fresca, uma casca de limão ralada, e pouco mais ou menos $\frac{1}{2}$ litro de bom leite; misture-se tudo.

Torne-se a pôr ao fogo, e mexa-se até que comece a ferver; tire-se do fogo, deite-se n'uma terrina e deixe-se arrefecer. Na occasião de servir, juntem-se duas gemmas de ovo, seis claras batidas, misture-se bem, deite-se tudo n'uma fôrma untada de manteiga, n'uma torteira, ou n'um prato de prata; pol-

vilhe-se de assucar e ponha-se debaixo do forno de campanha com fogo vivo por baixo e por cima. Quando começar a fofar sirva-se logo para que não abaixe.

Fôfos de café.—Fazem-se do mesmo modo, com a differença de que se deitarão seis colhéres de sopa de fécula em logar de duas, e se misturará no leite uma infusão de café. Essa infusão deve ser forte, porque quanto menos agua se deitar nos fôfos, melhor será.

Fôfos de castanhas.—Procede-se da mesma maneira, substituindo a fécula por farinha de castanhas.

Fôfo real.—Desfaça-se em 3 decilitros de nata duas colhéres de sopa de farinha, quatro gemmas de ovo, duas colhéres de assucar em pó, um punhado de amendoas pisadas e duas colhéres de agua de flôr de laranjeira. Bata-se tudo com força, juntem-se seis claras de ovo batidas e misture-se bem. Unte-se uma fôrma com manteiga, deite-se n'ella a massa, ponha-se debaixo de um forno de campanha, e sirva-se quando estiver fôfo.

Fôfos de arroz.—Faça-se abrir e coza-se em leite 50 grammas de arroz; quando estiver inchado junte-se assucar, casca de limão ralada, agua de flôr de laranjeira, massapões esmagados, e misture-se tudo bem, mexendo: tire-se o arroz do lume antes que se torne muito espesso. Juntem-se então quatro gemmas de ovo e misture-se; depois seis gemmas de ovo batidas em espuma, e misturem-se tambem; deite-se em seguida a mistura n'uma fôrma untada

de manteiga e proceda-se como para os fôfos de chocolate.

Fôfos de batatas.—Fazem-se exactamente como os de chocolate, empregando só fécula de batatas na proporção de 6 a 8 colhéres.

Observações geraes.—A preparação dos fôfos não deve ser nem muito liquida nem muito espessa; n'este ultimo caso desfaça-se n'ella um ou mais ovos para a tornar mais espessa, junte-se fécula de batatas. O bom resultado de um fôfo depende de boa consistencia da sua composição: sendo muito espessa, as claras de ovo não produziriam effeito algum; muito liquida, o fôfo levedaria muito depressa, e cahiria logo.

Tortas de fructa.—Faça-se uma massa quebrada, reúna-se n'uma bola, molde-se com o rolo dando-lhe uma fôrma redonda; estenda-se sobre uma torteira polvilhada de farinha, de modo que exceda as bordas de 2 centímetros pelo menos; puxe-se para a parte superior com os dedos, toda a massa que exceder, e forme-se um rolete que se doirá com gemma de ovo desfeita em algumas gottas de agua. Terminada a massa, guarneça-se com a fructa que se quizer, previamente cozida, quer em compota, quer em marmelada. Faça-se cozer no forno ou sob o forno de campanha, com mais fogo por cima do que por baixo. Depois de cozida a torta polvilhe-se de assucar e ponha-se um instante no forno para a fazer cobrir.

Se a massa fôr cozida separadamente, prepara-se como fica dito; antes de a metter no forno, pique-se o fundo em diversos sitios para que não levante,

cozendo, e quando estiver cozida, tire-se do forno, guarneça-se, e termine-se a operação como fica dito. Na ocasião de a servir cubra-se com calda de assucar, com vinho, ou com fructa.

D'este modo fazem-se tortas de toda a especie de fructas, de peras inteiras collocadas sobre uma marmelada de maçãs: de morangos e framboeas inteiras que só se mettem na massa ao sair do forno, e por cima dos quaes se deita um xarope frio; de alperces, de pecegos, de ameixas, de cerejas e ginjaes depois de tirados os caroços, etc., etc. De todos estes fructos inteiros só os morangos e framboeas se devem empregar crus; os outros, sobretudo as peras, devem ser cozidas em compota. Se a torta fôr cozida sob um forno de campanha, pôde-se deixar na tarteira; se fôr no forno, colloque-se sobre um taboleiro redondo, de folha de ferro, feito para esse uso, e de differentes tamanhos.

Torta de creme.—Fça-se á escolha de cada um, creme de café, de chocolate, de baunilha, de laranja, etc., e deite-se frio na massa já preparada como para as tortas de fructas.

Torta à la frangipane.—Forre-se uma tarteira de massa folhada, corte-se com uma tira d'essa mesma massa folhada da espessura de um dedo, e de comprimento de dois dedos; as duas extremidades da tira devem unir e ligar-se para formarem a borda da torta. Encha-se o meio com um creme á frangipane (*veja-se a receita seguinte*); tracem-se na torta alguns ornamentos com filetes de massa, e coza-se no forno um pouco quente. Terminada quasi a cocção, polvilhe-se a torta de assucar fino para formar geléa, e sirva-se quente.

Creme á frangipane para tortas.—Desfaçam-se com cuidado n'uma caçarola tres colhéres de farinha e quatro ovos inteiros: juntem-se 8 decilitros de bom leite, misture-se tudo bem, e ponha-se a caçarola no lume. Mexa-se, revolvendo, para que o creme não pegue; vinte minutos depois deite-se assucar á vontade de cada um, juntem-se massapões esmagados e duas ou tres colhéres de agua de flor de laranjeira, misture-se tudo bem e tire-se do fogo. Se os massapões forem substituidos por amendoas doces e algumas amargas, pisadas n'um almofariz, e a agua de flor de laranjeira por flor de laranjeira torrada e picada miudamente, ter-se-ha uma **torta de amendoas**.

Torta de abobora.—Monde-se e corte-se a abobora em pedacinhos, e ponham-se a cozer n'uma caçarola com algum leite. Esprema-se depois n'uma toalha, para extrahir-se-lhe a agua. Deite-se a abobora em manteiga, juntando-se-lhe fécula de batatas, diluida em leite e assucar. Ferva pois assim a fogo lento, e quando haja a conveniente consistencia, retire-se e arrefeça-se, continuando-se do mesmo modo que na torta de arroz.

CREMES PARA ENTREMEDIOS

Creme de baunilha.—Ferva-se 1 litro de leite; quando estiver em ebulição deite-se um bocado de baunilha, 200 grammas de assucar e deixe-se ferver até que fique bem aromatisado, e tire-se do lume. Quebrem-se em um vaso covo seis gemmas de ovo, e um ou dois ovos inteiros; batam-se juntamente, misturem-se no leite pouco a pouco, mexendo com

uma colhér de pau, passe-se pela peneira, tire-se a baunilha, deite-se n'um prato e deixe-se tomar consistencia em banho-maria com fogo por cima. Na occasião de servir polvilhe-se de assucar, passe-se a pá em braza por cima para formar o caramello, e sirva-se frio. Ponha-se a seccar a baunilha para servir emquanto conservar aroma.

Se só se deitarem gemmas de ovo e não claras, o creme ficará mais liquido, e exigirá maior cocção; muitas pessoas preferem-n'o assim.

Se se deitar o creme em boiões pequenos, colloquem-se em banho-maria, ao lado uns dos outros, e deixe-se o creme tomar consistencia do mesmo modo.

Creme com caramello.—Deite-se n'uma caçarola 125 grammas de assucar e duas colhéres de agua; ponha-se a cozer até que o assucar fique de boa côr morena. Deite-se 1 litro de leite que tenha sido fervido com 250 grammas de assucar; junte-se seis gemmas de ovo e dois ovos inteiros, misture-se bem, e proceda-se como fica dito.

Creme de café.—Ferva-se 1 litro de leite com 200 grammas de assucar; juntem-se duas ou tres colhéres de café muito forte; desfaçam-se n'ella oito gemmas de ovo batidas, e proceda-se como no creme de baunilha.

Creme de chocolate.—Derreta-se ao fogo, em um pouco de leite, 250 grammas de chocolate, mexa-se para que não pegue, e quando estiver bem desfeito, deite-se brandamente, mexendo com uma colhér de pau 1 litro de leite frio; junte-se 125 grammas de assucar, deixe-se ferver e reduzir, me-

xendo de vez em quando. Tire-se do fogo, misture-se seis gemmas de ovo batidos, sem claras, ou com duas claras, querendo, e proceda-se como no creme de baunilha.

Creme de chá.—Deite-se n'uma terrina 8 grammas de chá preto e verde misturado; deite-se em cima 1 litro de leite a ferver, juntem-se 250 grammas de assucar, mexa-se para derreter o assucar, e tape-se a terrina. No fim de um quarto de hora, passe-se o leite por uma peneira, e termine-se a operação como fica dito.

Creme de morangos.—Pise-se n'um almofariz os morangos lavados, limpos, e escorridos; faça-se ferver e reduzir a metade 1 litro de bom leite com 125 grammas de assucar; deixe-se arrcofer a meio, e desfaçam-se n'elle os morangos. Quando o creme estiver morno desfaça-se n'elle um bocadinho de coalho do tamanho de um grão de café, e passe-se tudo pela peneira; deite-se n'uma compoteira ou n'um prato que vá ao fogo, e colloque-se de baixo do forno de campanha com cinzas quentes por baixo e por cima.

Quando o creme estiver consistente ponha-se em logar fresco, ou então sobre gelo, até ao momento de servir.

Creme de framboeas.—Faz-se do mesmo modo que o de morangos, com a differença de que tirando o creme do lume quando estiver assás reduzido, se juntarão duas gemmas de ovo desfeitas em duas colhéres de nata. Ponha-se um instante ao lume, mexendo e sem deixar ferver para que não atalhe, e termine-se como o precedente.

Creme de morangos ou de framboezas.—Esmague-se e passe-se pela peneira uma quantidade pequena de um ou outro d'esses fructos bem maduros, e misture-se o succo ao assucar em pó; deixe-se secçar, esmague-se, antes de o bater.

Creme de morangos. — Deite-se n'uma caçarola um covilhete de bons morangos bem maduros com 250 grammas de assucar clarificado; ponha-se ao lume, esmague-se e desfaçam-se com a colhér de pau. Amassem-se oito gemmas de ovos bem frescos, e misturem-se com os morangos. Junte-se 3,5 decilitros de leite; desfaça-se a mistura muito bem, e passe-se tudo pelo peneiro. Coza-se este creme em pequenos copos de vidro que possam soffrer o calor do banho-maria. Tambem se póde cozer n'um prato de lata posto na bôca de uma panella a ferver sobre lume de carvão.

Creme de limão. — Faz-se exactamente como o de baunilha, deitando em seu logar casca de limão depois do leite ter fervido; o limão deitado antes faria atalhar o leite.

Creme de laranja. — Faz-se como o creme de limão.

Creme de amendoas.—Escaldem-se 50 grammas de amendoas doces e cinco ou seis amendoas amargas; tire-se-lhes a pelle e pisem-se n'um almofariz; desfaçam-se em leite que se terá feito ferver com assucar e uma casca de limão. Junte-se seis gemmas de ovo desfeitas n'um pouco do mesmo leite, passe-se tudo pela peneira, e coza-se a fogo brando, mexendo, até que o creme tome consistencia.

Creme grelhado. — Torrem-se 50 grammas de amendoas doces, e tres ou quatro amargas : junte-se uma pouca de flor de laranjeira torrada, pise-se tudo e desfaça-se em 1 litro de leite a ferver ; passe-se pela peneira, e juntem-se 250 grammas de assucar, quatro gemmas de ovo e dois ovos inteiros ; misture-se tudo, passe-se pela peneira, deite-se em pequenos boiões, e coza-se em banho-maria.

Creme em fôrma. — Ferva-se $\frac{1}{2}$ litro de bom leite com um bocado de baunilha e 175 grammas de assucar ; quando estiver quasi a ferver, faça-se um caramello com 125 grammas de assucar e uma colhér de agua ; deite-se este rapidamente n'um vaso covo que se terá aquecido em agua a ferver para que o caramello se estenda bem por toda a parte e não seque logo. Depois do leite ter fervido, misture-se cinco a seis ovos inteiros bem batidos, deite-se tudo no vaso covo e coza-se em banho-maria com fogo por cima. Quando o creme estiver bem consistente, tire-se do banho-maria e deixe-se arrefecer.

Vire-se um prato sobre o vaso, volte-se rapidamente e tire-se o vaso com precaução ; se o creme estiver em boa conta deve conservar a fôrma do vaso em que foi cozido. Serve-se só ou com claras de ovos batidas em espuma.

Creme de castanhas. — Deite-se n'uma caçarola 50 grammas de farinha de castanhas com duas gemmas de ovo ; misture-se bem tudo com 2 decilitros de nata, ou simplesmente agua ; junte-se um bocado de manteiga do tamanho de um ovo e outro tanto de assucar em pó. Ponha-se a caçarola ao lume, mexa-se continuamente até que o creme fi-

que consistente; quando se pegar á colhér dê-se-lhe algumas fervuras, e tire-se do lume. Junte-se uma terceira clara de ovo ás duas que se pozeram de parte, batam-se em espuma e amassem-se com o creme. Deite-se tudo n'um prato covo que vá ao fogo, e polvilhe-se de assucar passado por uma peneira de seda. Ponha-se em seguida sob um forno de campanha com fogo muito brando por baixo, e mais vivo por cima; em menos de um quarto de hora terá o creme levantado como uma omeleta fôfa. Quando a elevação chegar a 10 centímetros, sirva-se. Se o forno de campanha não bastar para dar ao creme uma boa côr, passe-se por cima a pá em braza.

Creme de arroz. — Desfaça-se farinha de arroz em bom leite quente com seis gemmas de ovo e assucar.

Passe-se pela peneira, coza-se a fogo brando e sirva-se quente.

Creme de flor de laranjeira. — Ferva-se $\frac{1}{2}$ litro de leite com 75 grammas de assucar; deixe-se arrefecer a meio; juntem-se tres gemmas de ovo e um ovo inteiro batido com uma ou duas colhéres de agua de flor de laranjeira; misture-se bem tudo, e termine-se como o creme de baunilha.

Para servir este creme em boiões pequenos, devem cozer-se em banho-maria.

Póde-se substituir a agua de flor de laranjeira por flor de laranjeira torrada em pó, ou por baunilha.

Lembrâmos aqui que as gemmas de ovos sem as claras produzirão um verdadeiro creme liquido, que deverá cozer algum tempo mais do que aquelle que levar as claras.

Manjar branco de amendoas. — Escaldem-se em agua a ferver 150 grammas de amendoas entre as quaes dez amargas; tire-se-lhes a pelle, deite-se uma por uma em agua fria, depois tirem-se e enxuguem-se n'um panno. Pisem-se n'um almofariz, e quando estiverem reduzidas a massa, junte-se meio litro de agua e estorça-se n'um panno em cima de uma terrina: ter-se-ha então uma especie de leite de amendoas ao qual se juntarão 175 grammas de assucar em pó, uma chavena de nata, agua de flor de laranjeira, e uma pouca de colla de peixe. Misture-se tudo bem, e deite-se n'um prato côvo. Deixe-se tomar consistencia a frio, ou sobre gêlo, conforme o estado da temperatura.

Charlotte russe com creme. — Guarneça-se uma fôrma com biscoitos, deite-se no meio um creme batido, cerque-se a fôrma de gelo e volte-se sobre um prato na occasião de servir.

Zambayon ou espuma de Italia. — Desfaçam-se oito gemmas de ovo bem frescas com tres copos de vinho da Madeira, 225 grammas de assucar, e uma pouca de canella em pó, deite-se essa mistura em uma caçarola, a fogo vivo; mexa-se sempre em volta com um vime; quando a espuma estiver quasi trasbordando, sirva-se logo o *Zambayon* em pequenas chavenas ou boiões proprios para creme.

Quando esta espuma acompanha o plum-pudding, dá-lhe o nome, e é uma excellente maneira de o preparar.

Queijo de creme. — Pegue-se n'um bocado de bom queijo branco, desfaça-se em leite que tiver fervido e se deixará arrefecer; passe-se por um passador

fino; misture-se duas claras de ovo batidas em espuma, deite-se tudo em uma ou muitas fôrmas, guarneçadas de um panno ligeiro e deixe-se escorrer cinco a seis horas.

Deite-se tudo n'uma compoteira, regando por cima de nata fresca, junte-se assucar em pó e desfaça-se para se comer.

Outra receita. — Aqueça-se leite misturado com natas, ou á falta d'estas, leite só, ao qual se não tenha tirado a nata; junte-se um pouco de coalho, do tamanho de uma avelã para 1 litro de leite, passe-se pela peneira e deixe-se tomar consistência sobre cinzas quentes; quando o leite estiver coagulado, deite-se n'uma fôrma e proceda-se como fica dito.

Queijo batido com natas. — Tenha-se meio litro de nata fresca; desfaça-se n'elle igual quantidade de assucar em pó, e bata-se tudo como segue para o creme batido. Termine-se e sirva-se do mesmo modo.

Natas batidas. — Deite-se n'uma terrina, a quantidade que se quizer de natas, ou á falta d'ellas, leite ao qual se não tenha tirado a nata. Para um litro de nata junte-se uma pitada de adraganto (vide *Dicc.*) em pó, 125 grammas de assucar tambem em pó e batam-se as natas com um batedor até que fiquem em espuma. A' medida que esta se for formando, tire-se com uma espumadeira e ponha-se a escorrer na peneira por sobre uma vasilha qualquer, para recolher o que esorra. Continue batendo-se até que não fique mais nata na terrina, se não for bastante, empregue-se aquella que se poz

a escorrer na peneira. Deite-se a nata n'uma com-
poteira com uma guarnição de biscoitos.

Esta especie de creme só deve ser feito antes de
servir, porque não tarda em desfazer-se, sobretudo
quando faz calor; comtudo póde-se conservar mais
tempo pondo a vasilha que o contém em gelo pi-
sado ao qual se juntará sal.

Creme batido com flor de laranjeira.—Proceda-se
como fica dito, misture-se no assucar flor de laran-
jeira torrada em pó, ou simplesmente juntando ao
creme uma ou duas colhéres de flor de laranjeira.

Creme de baunilha.—Misture-se no assucar uma
pouca de baunilha picada, e passe-se em seguida
pela peneira.

Creme de café.—Misture-se no creme, antes de
o bater, café muito forte a fim de introduzir o
menos agua possivel na preparação.

Creme de chocolate.—Raspe-se o chocolate, des-
faça-se em muito pouca agua a ferver, deixe-se ar-
refecer, e misture-se no creme.

Creme de laranjã ou de limão.—Misture-se no
assucar casca de laranja ou de limão, ralada.

Creme de kirsch, de rhum, marrasquino, etc.—
Misture-se no creme um copinho de qualquer d'es-
tes licores.

Creme de amendoas.—Misture-se no creme uma
ou duas gottas de essencia de amendoas, ou de
leite de amendoas que se tenha preparado.

Nata de amendoas.—Pisem-se seis amendoas doces e duas amargas, diluam-se em 7 decilitros de leite, juntando uma colhêr de agua de flor de laranja, 30 grammas de assucar, e gemmas de ovos. Ponha-se a cozer tudo isso mexendo sem interrupção. Passe-se na peneira, e deixe-se arrefecer no prato em que ha de servir-se.

Queijo á dauphine.—Ferva-se creme bom com assucar em pó e uma pouca de agua de flor de laranja; deixe-se arrefecer e bata-se até que se eleve bastante; ponha-se a escorrer n'uma fôrma guardada de um panno fino, da fôrma que se queira dar ao queijo; quando estiver bem escorrido, deite-se n'uma compoteira e sirva-se.

Queijo gelado.—É, por assim dizer, um gelado que se obtem n'uma fôrma de queijo com creme batido, ou qualquer outra composição. (Vide *Gelados*.)

ADVERTENCIA Á CERCA DA VARIEDADE DE CREMES

Reduz-se a differença entre os cremes a tres qualidades particulares, que são: creme queimado, que leva ovos e farinha; creme á italiana, que só leva ovos, e creme avelludado, que não leva ovos nem farinha.

Este ultimo é temperado e fervido com flores ouervas, conforme se gostar, junte-se-lhe depois de frio umas gottas de coalho de cabrito, ou uma pitada de flores de cardos. Na falta d'estas cousas, deita-se-lhe umas pelles de moela de gallinha, passa-se por um guardanapo duas ou tres vezes, e de-

pois de bem espremido com a colhér, deita-se n'um prato ou saladeira.

Põe-se ao pé do lume, ou sobre caçarola com agua bem quente, e deixa-se coalhar e esfriar.

Creme avelludado.—Temperado 1 litro de leite com sal, assucar, semente de coentro secca, um pau de canella e limão verde, ponha-se ao lume a ferver até ficar reduzido a duas terças partes; chegado a esse ponto, e depois de quasi frio, deitem-se-lhe duas ou tres pelles de moelas de gallinha, passe-se duas ou tres vezes por um guardanapo, deite-se no prato e ponha-se ao lume com brazido por cima. Assim que estiver quente e coalhado, tire-se, deixe-se esfriar e sirva-se frio.

Do mesmo modo se faz creme de amendoas, pisando e molhando com leite 125 grammas de amendoas pelladas, meia duzia d'ellas amargas: o mais como acima.

Igualmente se faz creme avelludado de pistaches.

Creme de aletria.—Deite-se em agua a ferver $\frac{1}{2}$ kilogramma de aletria; em estando meia cozida escorra-se pelo peneiro, e acabe de se cozer em leite; estando cozida, engrossada e secca junte-se gemmas de ovos, manteiga clarificada, assucar fino, casca de limão, flor de laranjeira de conserva, biscoito de amendoa, tudo picado, e bem misturado com claras batidas, deite-se no prato, que deve servir, polvilhe-se de assucar, metta-se a cozer no forno; em tendo boa côr, sirva-se como as antecedentes.

Creme á italiana.—Ponha-se a ferver em uma caçarola 1 litro de leite, temperado com sal, semente de coentro, canella, casca de limão, e 125

grammas de assucar, ferva-se até que esteja reduzido a metade; depois de frio, coe-se por um guardanapo com sete ou oito gemmas de ovos, e duas ou tres claras, deite-se n'um prato, ou em taças de porcelana, e coza-se em uma vasilha com agua a ferver; depois de cozido polvilhe-se de assucar fino, passê-se-lhe a pá quente por cima e sirva-se frio, querendo.

Crema de abbadessas.—Ferva-se 1 litro de leite, temperado e cozido com gemmas de ovos, como no artigo precedente, junte-se-lhe biscoitos de amendoa, flor de laranjeira, 60 grammas de chocolate; tudo pisado, reduzido a pó, e bem misturado, deite-se em pequenos potes fundos, coza-se cuidadosamente e sirva-se.

Crema de pasteleiro.—Deite-se em uma caçarola tres ou quatro mãos cheias de flor de farinha, desfaça-se com um pouco de leite, junte-se-lhe duzia e meia de ovos batidos, e misture-se tudo.

Junte-se depois 1 $\frac{1}{2}$ litro de leite, tempere-se de sal, canella inteira, e casca de limão; deite-se-lhe 250 grammas de manteiga e ponha-se ao lume, mexendo sempre, até estar ligada e cozida, por modo que não se pegue.

Tire-se do lume e deixe-se esfriar. Serve para tortas, sonhos e outros entremeios.

Crema queimado.—Desfaça-se em leite uma mão cheia de farinha, oito gemmas de ovos, 200 grammas de assucar, passe-se depois pelo peneiro, tempere-se de sal, deite-se-lhe um pau de canella, e casca de limão. Em seguida ponha-se tudo ao lume, mexendo sempre, até se cozer a pouco e pouco.

Depois de ligada, tire-se-lhe o limão e canella, deite-se n'um prato, polvilhe-se de assucar fino, passe-se-lhe por cima a pá quente, e sirva-se como prato de entremeio.

Creme meringado.—Feito e preparado o creme, como na antecedente, ponha-se n'um prato; deitem-se as claras de nevado, como para biscoitos, duas ou tres mãos cheias de assucar fino, misture-se muito bem, deite-se por cima o creme, polvilhe-se outra vez com assucar, metta-se no forno com calor brando, e depois de córado, sirva-se quente.

Creme á Delfina.—Feito o creme e cozido com farinha e assucar, como o creme queimado, misturem-se-lhe sete ou oito claras batidas de nevado; ponha-se depois n'um prato, que fique da altura de um dedo, ponha-se por cima umas fatias muito delgadas de biscoitos de Saboya, cubram-se com outro tanto creme, por cima d'este outra camada de fatias dos mesmos biscoitos, e por cima d'estas outra camada de crême: assim se continúa até o prato estar cheio.

Polvilhe-se com assucar e metta-se a cozer no forno. Depois de cozido e córado, sirva-se quente para entremeio.

Creme de pistaches.—Ferva-se $\frac{1}{2}$ litro de leite, temperado com sal, assucar, canella e casca de limão; deixe-se esfriar, junte-se umas poucas de pistaches bem pisadas, passe-se com força duas vezes por um guardanapo, deite-se depois no prato em que deve servir-se, coza-se como no artigo antecedente e sirva-se guarnecido de pistaches.

Creme de morangos. — Postos os morangos ao lume em uma caçarola com assucar, e esmagados com a colhér, deitem-se em leite e gemmas de ovos, passem-se pela peneira, deitem-se no prato, coza-se tudo como no artigo precedente, e sirva-se guardado de morangos inteiros em roda.

Creme á Suissa. — Despeje-se n'uma caçarola uma garrafa de vinho branco do Rheno, da Madeira, ou outro qualquer, podendo fazer-se tambem com agua; junte-se 125 grammas de assucar, um pedaço de casca de limão verde, canella inteira, duas duzias de sementes de coentros, e deixe-se ferver tudo quatro ou cinco minutos.

Logo que esteja reduzido a duas terças partes, passe-se pelo peneiro com seis gemmas de ovos e uma pouca de farinha dissolvida.

Feito isto, deite-se n'um prato, e ponha-se a cozer em cima de uma caçarola com agua a ferver, cobrindo-se com uma tampa cheia de brazas.

Depois de coalhado e de frio, sirva-se como prato de entremeio.

COMPOTAS E MARMELADAS PARA SOBREMESAS

Compota de maçãs. — Escolham-se maçãs bem sãs, rainetas ou outras, e cortem-se aos quartos depois de tirada a casca e as pevides.

Deitem-se pouco a pouco n'uma caçarola com um copo de agua, uma pouca de casca de limão ou de laranja, e assucar; cozam-se sem as tapar, porque aliás se tornariam em marmelada, e quando estiverem cozidas na devida conta, isto é, nem muito

tenras nem muito rijas, deitem-se n'uma compoteira, regando-as por cima com a calda que se tiver formado durante a cocção, e sirvam-se frias.

Compota de maçãs com doce.— Escolham-se boas maçãs rainetas, tirando-se-lhes o interior, descasquem-se, e deitem-se em agua para que não mudem de côr. Ponha-se depois ao lume uma vasilha com sufficiente quantidade de agua, e 30 grammas de assucar por cada maçã, e cozam até que adquiram certa brandura. Para não se machucarem, colloquem-se cuidadosamente umas ao pé das outras na compoteira, enchendo-se-lhes o interior com uma qualquer geléa de groselhas, de marmelo, de damascos, etc., feche-se-lhes a abertura com uma casca de limão. Torne ao fogo o assucar, até reduzir-se a xarope, e deite-se sobre a compota.

Compota de maçãs inteiras com doce.— Descasquem-se boas maçãs rainetas, conservem-se inteiras, tire-se-lhes o coração, e cozam-se como fica dito em calda de assucar (veja-se no indice *Calda ou xarope de assucar*); quando estiverem cozidas na devida conta, deitem-se n'uma compoteira; encha-se com geléa de groselhas, ou qualquer outro doce, o vacuo deixado pela ausencia do coração, e deixem-se arrefecer. Reduza-se a calda, deite-se n'um prato, deixe-se formar geléa, e cubram-se com ella as maçãs. Para as despegar facilmente do prato, colloque-se este um instante sobre agua quente. Sirva-se frio.

Compota de peras inteiras.— Descasquem-se peras de tamanho regular; conserve-se-lhes o pé, aparando-o unicamente para que fiquem todas do mesmo comprimento, e cozam-se como a compota de maçãs

com uma pouca de canella, querendo, em vez de limão. Quando estiverem cozidas na devida conta, deitem-se n'uma compoteira, e ás que se não conservarem de pé corte-se um bocado da extremidade grossa; reduza-se a calda e deite-se sobre as peras.

Se estas forem grandes, cortem-se em quartos, e cozam-se do mesmo modo.

Compota de peras com vinho.—Descasquem-se e cortem-se em quartos peras de cozer; deitem-se n'uma caçarola com um copo de agua, 125 grammas de assucar e um bocado de canella, e deixem-se cozer a fogo brando. Quando estiverem meio cozidas junte-se um copo de vinho tinto, e termine-se a cocção.

Depois de cozidas, deitem-se n'uma compoteira, reduza-se a calda e deite-se sobre as peras. Fazem-se d'este modo excellentes compotas com peras inteiras de diversas qualidades.

Compota de peras cruas.—Descasquem-se e cortem-se em rodellas delgadas peras que sejam boas: colloquem-se n'uma compoteira, como a salada de laranja, com assucar em pó, e uma pouca de canella em pó; reguem-se com uma pouca de agua, para derreter o assucar, e depois com rhum ou aguardente segundo o gosto de cada um. Preparem-se á ultima hora para que não fiquem escuras.

Compota de marmelos.— Escolham-se cinco ou seis marmelos bem maduros, cortem-se em quatro, e tire-se-lhes o coração. Dê-se-lhes meia cozedura em agua a ferver, tirem-se da agua, pellem-se, e acabem-se de cozer em assucar clarificado com sumo de limão. Completa a cocção, tirem-se os marme-

los, colloquem-se n'uma compoteira, espume-se a calda, dê-se-lhe nova fervura, e deite-se sobre a fructa.

Compota de alperces.—Faça-se calda com 125 grammas de assucar e meio copo de agua; quando tiver fervido, espume-se. Escolha-se alperces bons que não estejam muito maduros, tire-se-lhes os caroços, e cozam-se n'essa calda. Espumem-se, e quando cederm á pressão do dedo, deitem-se n'uma compoteira, regando-os com a calda que se terá reduzido:

Compota de pecegos.—Cortem-se ao meio, tirem-se os caroços, e proceda-se do mesmo modo que para a compota de alperces.

Compota de pecegos, em geléa.—Cortem-se ao meio pecegos que sejam bons e tirem-se os caroços. Pegue-se n'um prato que vá ao fogo, deite-se n'elle uma colhér de bom vinho tinto, e colloquem-se os pecegos com a pelle para baixo. Em cada metade, no logar do caroço, deite-se uma colhér de chá, de vinho ou qualquer licor, e cubra-se tudo com assucar em pó. Colloque-se então o prato sob um forno de campanha com cinzas quentes por baixo e por cima, e quando os pecegos estiverem bem cobertos de geléa, tirem-se.

Compota de ameixas.—Coza-se n'uma caçarola 1 kilogramma de rainhas-claudias, com um copo de agua e 250 grammas de assucar; quando as ameixas começarem a amollecere, tirem-se e deitem-se n'uma compoteira; espume-se a calda, reduza-se, e deite-se sobre as ameixas.

A compota de outra qualidade de ameixas faz-se do mesmo modo.

Compota de ameixas-passadas. — Escolham-se boas ameixas passadas, ponham-se de molho duas horas em agua fria, deite-se fóra a agua, e colloquem-se as ameixas n'uma caçarolá com um copo de vinho, outra tanta agua, uma casca de limão, um bom bocado de assucar, e deixe-se cozer em fogo brando approximadamente tres horas. Sirva-se frio. Póde substituir-se a casca de limão por baulilha ou canella, mas é escandescente.

Compota de ginjas. — Escolham-se ginjas boas, bem maduras, e muito sãs; cortem-se-lhes metade do pé, cozam-se como as ameixas, acrescentando um pouco de succo de framboezas, ou um bocado pequeno de canella. Sirvam-se frias.

Algumas pessoas passam-n'as unicamente em calda de assucar fervendo, depois de as ter picado com uma agulha do lado opposto ao pé, e de as ter mergulhado em agua fria, e escorrido.

Compota de morangos. — Derreta-se 125 grammas de assucar em meio copo de agua, ferva-se e espume-se. Escolham-se morangos bons; limpem-se, e deitem-se na calda sem os lavar; deixem-se ferver alguns instantes, tirem-se antes que se esmaguem, e deitem-se na compoteira.

Compota de framboezas. — Faz-se exactamente como a compota de morangos.

Compota de groselhas. — Faz-se como a compota de morangos, mas as groselhas devem cozer mais

tempo e exigem mais assucar; podem deixar-se em cachos.

Compota de laranjas.—Escolham-se cinco ou seis laranjas, não muito maduras, e muito sãs; tire-se-lhes completamente a casca sem prejudicar o miolo; piquem-se em cinco ou seis sitios, e mergulhem-se em agua fria; deitem-se em seguida durante alguns minutos em agua a ferver, e tornem a molhar-se em agua fria. Escorram-se e dê-se-lhes algumas fervuras em calda de assucar, deitando-as depois n'uma terrina. Quando estiverem frias, cortem-se as laranjas em quatro, colloquem-se na compoteira, e deite-se a calda por cima.

Salada de laranjas.—Não se descasquem as laranjas; cortem-se em rodas da espessura de uma moeda de cinco tostões. Polvilhe-se de assucar o fundo da compoteira e colloquem-se ás camadas as rodas de laranjas, de modo que as da segunda camada cruzem as da primeira, e assim successivamente. Depois de dispostas todas as rodas, polvilhem-se amplamente de assucar, e reguem-se com uma pouca de agua, e depois aguardente ou rum, segundo a vontade de cada um. Se se não deitasse primeiro uma pouca de agua, o assucar não se derreteria, e a calda ficaria muito forte. Em vez de cortar as laranjas em rodas podem cortar-se em quartos delgados de alto a baixo, e collocal-os em forma de corôa na compoteira. Este modo é mais elegante e mais commodo tambem para os convivas.

A salada de laranja não deve ser preparada mais de meia hora antes de servir; a infusão mais prolongada de casca na aguardente tornará a calda amarga.

Receita de abobora gila. — Parta-se a abobora, tire-se-lhe a casca e a pevide; depois ponha-se em agua fria a cozer; depois de cozida tire-se do lume, e esprema-se na agua, pese-se, e deite-se por cada 500 grammas de abobora 1 kilogramma de assucar; limpe-se o assucar, deite-se a abobora dentro, e ponha-se ao lume; deixe-se ferver, mexendo sempre com uma colhér; em estando a calda grossa, está feita.

N. B. O assucar não é limpo na agua de cozer a abobora.

Receita das tripas da mesma abobora. — Faça-se o mesmo que na receita acima; tirem-se muito bem as pevides, escorram-se as tripas por um panno, e cortem-se com uma tesoura aos bocadinhos, porque as tripas não se desfazem tão bem como a abobora.

Receita de doce de abobora carneira. — Descasque-se a abobora, pese-se, e ponha-se a cozer; deite-se na peneira para escorrer. Em estando fria passe-se para um alguidar, e deite-se-lhe agua fria, ficando d'um dia para o outro. Limpe-se tantos $\frac{1}{2}$ kilogrammas de assucar quantos forem os de abobora, deite-se-lhe dentro a abobora, o ponha-se ao lume até chegar ao ponto de pasta larga. Deite-se então nas vasilhas, etc.

Compota de castanhas. — Cozam-se castanhas boas, seja na frigideira ou nas cinzas, mas não em agua, porque ficariam muito molles; descasquem-se, deitem-se n'uma caçarola com assucar e uma pouca de agua, e deixem-se abeberar durante alguns instantes, ou dê-se-lhes algumas fervuras em uma calda

de assucar preparada de antemão. Quando tiverem embebido sufficientemente o assucar, tirem-se do lume, aromatise-se com um pouco de xarope de baunilha e colloquem-se na compoteira. Sirvam-se frias.

Castanhas com assucar.—Fervam-se em 1 litro de agua cincoenta castanhas boas ; deite-se-lhes uma pequena pitada de sal, e uma pitada de aniz verde.

Quando estiverem cozidas, tirem-se da agua, pellem-se o mais quentes possivel, envolvam-se em assucar em pó, e sirvam-se quentes.

Castanhas com caramelo.—Depois de tirada a casca ás castanhas, cozam-se em agua, e tire-se a segunda pelle ; enxuguem-se bem n'um guardanapo ; leve-se assucar a ponto de caramelo, que se conservará quente sobre fogo brando ; deitem-se as castanhas uma a uma, e voltem-se com um garfo.

Quando estiverem bem ensopadas no caramelo, espete-se em cada uma d'ellas um palito para as tirar, e colloquem-se sobre uma peneira ; quando estiverem seccas de um lado voltem-se do outro com o palito.

Marmelada de maçãs.—Cortem-se em quatro, boas maçãs rainetas, tire se-lhes a casca e as pevides, deitem-se em agua fria com sumo de limão. Um quarto de hora depois tirem-se, escorram-se, e deitem-se n uma caçarola com assucar, uma pouca de canella e sumo de limão. Tape-se a caçarola, coza-se a fogo um pouco vivo, e mexa-se até que as maçãs estejam reduzidas a marmelada. Sirva-se frio.

Marmelada de peras. — Faz-se do mesmo modo que a marmelada de maçãs.

Marmelada de maçãs com manteiga. — Descasquem-se as maçãs, cortem-se em quartos, e tire-se-lhes o coração. Cortem-se os quartos em bocados de tamanho igual, deitem-se na caçarola com um bocadinho de manteiga e assucar em pó. Quando a cocção estiver adiantada, junte-se uma marmelada de alperces e deixe-se abeberar tudo durante uma hora.

Marmelada de alperces, pecegos, e outros fructos de caroço. — Escolham-se os fructos bem maduros, tirem-se-lhes os caroços, e deixem-se ferver em agua até que se esmaguem com os dedos. Então, pellem-se, juntem-se 375 grammas de assucar por 500 grammas de fructa, deixe-se ferver de novo até que a marmelada forme sobre a colhér uma especie de geléa, tire-se do lume, deite-se n'uma compoteira e sirva-se fria.

Marmelada de groselhas. — Com groselhas encarnadas ou brancas, mas perfeitamente maduras e desgranadas, misture-se alguma agua. Esmaguem-se, e passem-se através um panno forte, e havendo lançado todo o sumo que contém, ponham-se ao lume n'uma vasilha, juntando-se-lhes 450 grammas de assucar por 450 grammas de sumo de groselhas. Escume-se, e quando tudo houver fervido alguns minutos, passe-se na peneira, encham-se as vasilhas ficando expostas ao ar por alguns dias, em sitio secco. Cubram-se então com um papel molhado em aguardente, e passados dois dias com outro papel duplo, para se taparem e conservarem em sitio fresco, mas não humido.

Marmelada de ameixas. — Tirem-se-lhes os caroços, e ponham-se n'uma vasilha, cozendo-se com sufficiente porção de agua. F'indo o cozimento, esmaguem-se n'uma peneira, e clarifique-se o assucar juntando-se a marmelada, a qual se retira do fogo quando estiver em consistencia de geleia, e deite-se em boiões.

Cangica.—Quando as maçarocas de milho ainda estão em leite, tirem-se-lhes todos os bagos do carolo, pisem-se muito bem n'um gral e passem-se depois n'um peneiro; pese-se para este polme igual peso de assucar, que se porá em ponto de penna; deite-se-lhe então o polme, e deixe-se cozer tudo em ponto subido.

Tire-se para fóra do lume e deixe-se esfriar, juntando-se então tres gemmas de ovos batidas por cada $\frac{1}{2}$ kilogramma de polme; deite-se em seguida n'uma tigelinha, polvilhando-se por cima de canella, e leve-se a forno brando para córar.

Quartos de marmelo. — Descasquem-se marmellos crús, partindo-se em quartos ou mais talhadas e deitando-se n'um tacho com agua fria, que vae ao lume.

Mal que levantem fervura, tirem-se e ponham-se a escorrer n'um peneiro de cabelo; pesem-se em seguida, e junte-se igual peso de assucar de caixa, dentro do qual, depois de limpo, se deitará o marmelo, deixando-se ferver tudo até ao ponto que se quizer. Se o doce é para guardar, ponha-se em ponto alto, e deite-se-lhe, conforme a porção, cravo da India e canella partida.

Peras de conserva para o inverno. — Descasca-

das muito bem as peras, cortadas as pontinhas dos pés e raspado o resto, deem-se em agua a ferver para se cozerem, até que, apalpando-se, se achem brandas. Tirem-se então com a espumadeira, deem-se em agua fria, escorram-se e deem-se de mólho por duas horas em agua com assucar desfeito.

Para meio cento de peras, 3 litros de agua e 1 kilogramma de assucar.

Ao cabo de duas horas, arrumem-se com o pé para cima em taboleiros furados, mettam-se a seccar a forno brando, e deixem-se ficar n'elle toda a noite.

Pela manhã tirem-se, deem-se outra vez na agua com assucar, mettam-se da mesma fórma no forno, e continue-se assim quatro ou cinco dias, advertindo-se que a ultima vez hão de ficar inteiramente seccas.

Compota de pecegos á portugueza. — Tomem-se oito ou nove pecegos que estejam quasi maduros, cortem-se ao meio, tire-se-lhes o caroço, armem-se em um prato com assucar fino por baixo e por cima, e ponha-se sobre lume brando, cobertos com uma tampa, com fogo por cima.

Deixem-se assim cozer a pouco e pouco, e em estando cozidos e com boa côr, sirvam-se quentes.

Doce de cidra, de limões, laranjas e bergamotas. — Tome-se qualquer d'estas fructas, limpem-se por dentro, inteiras ou em quartos, deem-se em agua fria, e ponham-se depois a cozer em agua ferverdo, até se fazerem brandas e estarem de todo cozidas.

Torne-se a deital-as em agua fria, tirem-se para fóra, escorram-se, deem-se em assucar clarificado, e deixem-se ferver pouco em lume brando.

Estando o assucar reduzido e no seu ponto, tirem-se e guardem-se, servindo depois para compotas ou para cobrir.

Doces feitos com mosto. — Tomem-se 12 litros de mosto, ou os que equivalerem á quantidade de doce que se fizer, deitem-se em um tacho d'arame, e ponha-se a ferver em lume vivo; depois de reduzido o mosto a duas terças partes e com boa consistencia, serve em logar de assucar para toda a qualidade de fructas, taes como peras, maçãs e marmelos; essas fructas são primeiro engroladas em agua, peladas e limpas como por vezes fica explicado, deitando-se depois a ferver no mosto, até acabarem de se cozer.

Para ver se está o mosto bem reduzido, deite-se uma gota n'um prato, a qual não deve correr.

Depois de fria a fructa metta-se em boiões vidrados, deite-se-lhe a calda, cubra-se e guarde-se em logar fresco.

O mosto tanto importa que seja de uva branca, como tincta.

Damascos de conserva. — Tome-se duzia e meia de damascos, descasquem-se, cortem-se em bocados, ponham-se a ferver em agua, até ficarem como marmelada.

Em estando enxutos, deitem-se em assucar levado a ponto de cabello, mexendo sempre com uma colhér: deixem-se esfriar até o assucar ficar branco á roda do tacho, deitem-se em caixas de papel e guardem-se. Faz-se o mesmo com pecegos.

Doce de fructa de calda em quartos e inteira. — Deve-se pesar kilogramma de fructa por kilogramma

de assucar, e depois de limpo este deitem-se-lhe em quartos peras, ou marmelos, ou pecegos, etc., deixando-se ferver até ao ponto que se deseja. Se o doce é para comer logo, deixe-se em ponto mais baixo, e se é para guardar mais tempo, eleve-se mais um ponto.

Para fazer os pecegos inteiros, descasquem-se primeiro, tire-se o caroço por modo que se não ofenda o globo do pomo, devendo tirar-se pelo lado do pé; o mais faz-se como acima fica dito, e o mesmo se procede com alperces, damascos, etc.

Doce de flor de laranjeira.—Pese-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de flor de laranjeira, que seja escolhida e bem branca, ferva-se um quarto de hora em agua, tire-se do lume e deite-se-lhe uma pitada de pedra hume em pó.

Ponha-se então a ferver outra porção de agua com o sumo de um limão, e em fervendo vá-se-lhe deitando a flor de laranjeira com a espumadeira, deixando-se ferver outra vez até que esteja tenra e quasi cozida.

Em seguida, passe-se por agua fria e sumo de limão, escorra-se, e deite-se em assucar em ponto, levando-se repetidas vezes ao lume, para aqueantar, mas não ferver.

Guarde-se em boiões, e coma-se frio.

Marmelada.—Fervam-se os marmelos em agua, e mal que estejam quasi cozidos, deitem-se em agua fria.

Depois de arrefecerem, pellem-se, limpem-se por dentro, desfçam-se com uma colhér de pau, passem-se por um peneiro e leve-se ao lume o que se passou, sempre mexendo, para que se não pe-

gue. Em isto estando enxuto, deite-se em assucar levado a ponto de cabello, misture-se com a colhér muito bem, leve-se outra vez ao lume, mexen-do-se sempre, e assim que levante fervura tire-se para fóra e guarde-se em covilhetes.

O mesmo se faz com peras, maçãs e pecegos.

Batatada da ilha. — Descasquem-se as batatas e ponham-se a cozer em agua a ferver; tirem-se ás colhéres para uma peneira de cabello e passem-se; deve-se ter a este tempo igual peso de assucar em ponto de cabello, tire-se para fóra este assucar e deixe-se abater a fervura ou espuma; deite-se n'elle a massa ás colhéres e mexa-se até se desfazer toda, ferva-se outra vez muito, mexendo sempre para o mesmo lado até fazer refegos, e então deite-se nas vasilhas.

PASTELARIA PARA SOBREMESA

Bolo sovado ou Brioche. — Tenha-se 1,5 litro de farinha, e tire-se d'ella $\frac{1}{2}$ litro, que se deitará sobre a tábua de amassar. Faça-se no meio um buraco assás grande, no qual se deitarão em primeiro logar 7 grammas de levadura de espuma de cerveja, que se amassará com uma pouca de farinha; deite-se em seguida agua morna, e trabalha-se perfeitamente essa mistura. Quando a massa estiver bem misturada, faça-se uma bola d'ella, deite-se n'uma vasilha polvilhada de farinha, e colloque-se a vasilha em logar quente. Logo que a massa estiver meio levedada, pegue-se no resto da farinha, que se molhará como da primeira vez com agua morna para formar uma massa, acrescentando de 7 a 10 grammas de sal fino, que se derreterá n'uma pouca de agua, 150 grammas de manteiga

e quatro ovos. Misture-se em primeiro logar a manteiga com os ovos, e depois a farinha para formar massa. Se esta ultima estiver muito rija, junte-se um ou dois ovos conforme fôr necessario, porque deve ficar molle e perfeitamente misturada. Reuna-se então esta ultima massa com a primeira e bata-se bem com a mão para que fique bem misturada. Feito isto polvilhe-se com farinha um guardanapo, no qual se embrulhará a massa, deixe-se repousar por espaço de oito a nove horas em logar quente, e torne a amassar-se antes de se fazerem os bolos.

Confecção e cocção do bolo sovado.—Divida-se a massa em tantas porções quantos são os bolos que se pretendem fazer; dê-se a cada bocado uma fórma ligeiramente oval, e corte-se uma das extremidades para formar a corôa dos bolos. Colloquem-se com o lado cortado para baixo sobre um tableiro de folha de ferro que se untará com manteiga, e a 2 ou 3 centímetros uns dos outros; façam-se bolos, molhe-se a extremidade cortada e applique-se sobre cada um d'elles; doirem-se os bolos, mettam-se no forno ligeiramente para que não fiquem tismados, e tirem-se no fim de trinta minutos approximadamente.

Se em vez de bolos pequenos se fizer um bolo grande, a cocção exigirá mais algum tempo.

Bolo sovado com queijo de Gruyère.—Este bolo muito estimado, só se faz em fórma de corôa. Quando a massa está bem levedada, mistura-se-lhe queijo de Gruyère ralado. Antes de o metter no forno cobre-se tambem com fatias delgadas de queijo de Gruyère. Salvo a addição do queijo, a composição da massa

é a mesma que para o bolo sovado vulgar. Deve-se comer quente.

Proporções.—Dois a tres copos de agua, doze ovos, 625 grammas de farinha, outra tanta manteiga, outro tanto queijo ralado ou cortado miudamente e sal.

Bábás ao natural (baba).—Prepara-se a massa como a dos bolos sovados, mas deixando-a um pouco mais liquida.

Para 1 litro de farinha, quando a massa está levedada, misture-se 60 grammas de assucar em pó, 60 grammas de uva moscatel e de Corinto, misturadas e picadas, com um pequeno bocado de cidrão em doce, e uma colhér de chá de açafreão em pó. Quando a mistura estiver completa, se a massa ficar muito espessa, junte-se para a liquificar um ou dois ovos. Deite-se n'uma fôrma assás grande para que só a encha metade, ponha-se em lugar quente para levedar, e coza-se no forno durante uma hora approximadamente. Sirva-se quente ou frio.

O *baba* com *rhum*, *kirsch* ou *vinho da Madeira*, faz-se do mesmo modo, misturando na massa um ou dois copos pequenos d'esses licores.

Biscoitos de Saboia.—Deite-se n'uma terrina 125 grammas de farinha, 250 grammas de assucar em pó, uma casca de limão ralada, uma pouca de flôr de laranjeira torrada e picada, ou baunilha em pó, e seis gemmas de ovos. Desfaça-se e misture-se tudo de modo que a farinha não forme granulos; juntêm-se então as claras de ovos depois de batidas em espuma, e misture-se bem sem bater a massa. Esta para ficar boa não deve ter muita consistencia, o que impediria que levantasse durante a cocção. Quando

estiver na devida conta, unte-se bem uma fôrma com manteiga, polvilhe-se liberalmente com assucar, e encha-se até ao meio com a massa. Coza-se no forno brando, ou sob o forno de campanha, durante uma hora pelo menos. Quando o biscoito estiver bem cozido e de boa côr, tire-se do forno e espere-se que fique morno para o tirar da fôrma e deital-o no prato. Serve-se frio.

Biscoitos de azeite.—Amasse-se 460 grammas de farinha com 6 grammas de fermento e agua quente. Deixe-se levedar meia hora envolta n'um panno, e depois junte-se-lhe $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha; mas para isso forme-se com a primeira massa um prato, que receba a farinha no meio, e n'este faça-se uma cavidade, em que se deitarão meia duzia de gemmas de ovos por anaçar. Ponha-se ao lume n'uma caçarola 3,5 decilitros de azeite e deixe-se ferver em cima de brazas que não façam lavareda. Logo que pela fervura estiver reduzido a tres quartas partes, retire-se a caçarola do lume, deite-se-lhe meia duzia de carvões, cubra-se com o testo e deixe-se esfriar. Em estando morno o azeite, passe-se no peneiro para uma tigella, e junte-se-lhe outra tanta agua a ferver. Bata-se, e quando estiver bem misturado deite-se na cavidade da farinha sobre as gemmas dos ovos, advertindo que não deve ir muito quente, para as não cozer. Amasse-se tudo assim que se deitar a primeira porção; deite-se segunda, torne-se a amassar, e continue-se assim até ver que a massa está de boa consistencia para os biscoitos. Depois deixem-se levedar e cozam-se como os da receita anterior.

Quando se quizerem doces e não levedados, junte-se á massa assucar areado conforme o gosto

n'esta occasião, um pouco antes de se deitar o azeite e agua: ¹ póde-se tambem deitar-lhe uma pouca de herva doce.

Lustrins.—Ponham-se na concha de uma balança tantos ovos quantos parecer, e na contraria deite-se assucar areado até os equilibrar.

Tire-se metade dos ovos, e pese-se a outra metade com farinha muito fina bem secca, e peneirada para não levar granulos.

Separem-se as claras das gemmas, e baçam-se estas com o assucar n'um alguidar de barro.

Separe-se de cada duzia de claras quatro, que não entram no doce, e o resto bata-se muito até formar espuma bem levantada.

Juntem-se ás gemmas e assucar; bata-se tudo com uma colhér, e deite-se a farinha pouco a pouco.

Deitem-se as aparas da casca de um limão, e depois de dar mais quatro ou cinco batodelas a toda a massa, polvilhe-se de farinha uns tableiros de lata, deitem-se os lustrins com uma colhér mediana que forme um bolinho de cousa de 5 centimetros de largura, e mettam-se logo no forno, que deve ter calor brando.

Em pouco tempo se cozem; depois de cozidos tire-se a farinha que lhe ficar adherente com uma escova; quando frescos, são muito bons.

Bolos de farinha de arroz.—Escolha-se, lave-se e ponha-se ao lume dentro de um tacho de ferro um

¹ Estes biscoitos são mais tenros e melhores do que os de manteiga. Uma senhora da provincia foi quem os inventou, porque tinha precisão de os fazer um dia, e não tinha manteiga.

pouco de arroz e agua para o abrir; em estando aberto deite-se no peneiro a escorrer, e logo que estiver enxuto pise-se e reduza-se a farinha. Peneire-se esta farinha por uma peneira fina, deite-se n'uma terrina, e para cada 250 grammas d'esta junte-se 450 grammas de assucar fino ou areado, e oito gemmas de ovos com uma porção de casca de limão ralado finamente.

Bata-se tudo junto com duas colhéres de pau por espaço de um quarto de hora, e misturem-se depois as claras dos ovos bem batidas a pouco e pouco até as encorporar.

Tendo mais claras juntem-se-lhe até duzia e meia, pois ficam assim melhores.

Forme-se de papel umas caixas quadrilongas de 8 centímetros de comprimento, 5 de largura e 3 de altura; untem-se de manteiga por dentro; disponham-se em taboleiros de folha; encham-se com a massa dita, e ponham-se a cozer no forno, que deve ter um calor brando.

Depois de cozidos tirem-se do papel, cubram-se com assucar fino, batido com clara de ovo e algumas gottas de sumo de limão.

Forrem-se os taboleiros de lata com papel manteigado, e sobre este ponham-se os bolos; tornem-se a metter no forno até que o assucar seque: o calor deve ser brando.

Podem durar tres ou quatro dias.

Bolos de amendoa.—Para cada 450 grammas de amendoas são precisas doze gemmas de ovos, 120 grammas de farinha fina e 450 grammas de assucar areado.

Pile ou tire-se a casca ás amendoas; pisem-se depois no gral de pedra, juntando-lhes a pouco e

pouco assucar para que se não reduzam a oleo. Depois de estarem muito bem pisadas deitem-se n'uma terrina e junte-se-lhes as gemmas dos ovos e o assucar, mexendo e encorporando tudo muito bem. Arranjem-se umas fôrmas de papel como na receita antecedente, e ponham-se em taboleiros de lata. Tendo isto assim disposto, batam-se claras dos ovos até se levantarem em espuma firme; junte-se com a amendoa e gemmas; mexa-se e encorpore-se tudo muito bem, e depois deite-se o doce nas fôrmas, e metta-se no forno, que deve ter um calor brando.

No momento de enfornar polvilhem-se os bolinhos com farinha fina misturada de assucar areado, e logo que se tirarem despeguem-se das fôrmas em quanto estão quentes.

Rosquinhas de amendoa.—Prepare-se 450 grammas, de amendoas como de costume, escaldando-as e tirando-lhes as cascas. Pisem-se no gral de pedra, e junte-se-lhes a pouco e pouco quatro claras de ovos, para que se não convertam em oleo.

Depois de bem pisadas junte-se-lhes 125 grammas de marmelada e um pouco de cidrão picado; encorpore-se tudo, deite-se n'um tacho de lata mettido em agua a ferver dentro de outro maior. Vá-se-lhe juntando a pouco e pouco assucar areado em pó, e encorpore-se até formar uma massa consistente, que se deitará n'uma travessa grande polvilhada de assucar. Deite-se-lhe mais assucar por cima, e encorpore-se tudo até que a massa se despegue das mãos. N'este estado corte-se em bocados, formem-se rolos, e dê-se-lhe a fôrma que mais agradar. Passem-se as rosquinhas por claras de ovos pouco batidas; polvilhem-se de assucar por todos os lados, e ponham-se sobre folhas de papel branco, com que

se terá forrado os taboleiros de lata, e mettam-se no forno, que deve ter um calor brando.

Coscorões.—Deitem-se 2 litros de farinha sobre a taboa e faça-se um buraco no meio; deitem-se n'elle 12 grammas de sal fino e uma pouca de agua para o derreter, 250 grammas de manteiga, e dez ovos inteiros; misture-se tudo bem. Amasse-se bem essa massa; se estiver muito rija, juntem-se ovos: deve ficar mais molle do que dura; faça-se d'ella uma bola, trabalhe-se e amasse-se repetidas vezes. Feito isto, junte-se, ponha-se em um panno polvilhado de farinha, e deixe-se repousar durante dez a doze horas. Passado esse tempo, ponha-se ao fogo uma vasilha meia de agua; corte-se a massa em tantos bocados quantos forem os coscorões que se quizerem, colloquem-se n'um taboleiro polvilhado de farinha; e quando a agua começar a ferver, deite-se dentro os coscorões. A agua não deve ferver; para a conservar apenas agitada, refresque-se de vez em quando. Ao fim de alguns minutos, voltem-se os coscorões com uma espumadeira e deixem-se na agua até que tenham adquirido uma tal ou qual consistencia. Tirem-se então com a espumadeira deitem-se em agua fresca durante duas ou tres horas, tirem-se, colloquem-se n'um guardanapo para os escorrer, disponham-se n'um taboleiro sem que toquem uns nos outros, e mettam-se no forno moderadamente aquecido, que deve haver o cuidado de conservar bem fechado. A cocção exige de quinze a vinte minutos.

Bolacha de massa rija.—Deite-se n'uma terrina 2 litros de farinha, 500 grammas de manteiga fresca, seis ovos, um pouco de leite e sal; misture-se bem

tudo com uma colher de pau, e junte-se agua a pouco e pouco para que a massa fique branda. Ponha-se n'uma mesa polvilhada de farinha, estenda-se com o rolo e puxe-se como quem está tendendo. Faça-se isto tres ou quatro vezes, forme-se uma bola que se deixará repousar uma hora: achate-se outra vez com o rolo, deixem-se 3 centimetros de espessura approximadamente, forme-se a bolacha e coza-se no forno durante uma hora pouco mais ou menos.

Bolo de amendoas.—Deite-se sobre a taboa 1 litro de farinha; faça-se um buraco no meio, deite-se n'elle um bocado de manteiga do tamanho de um ovo, quatro ovos inteiros, uma pitada de sal, 125 grammas de assucar em pó, 150 grammas de amendoas pisadas miudamente; amasse-se tudo junto, e forme-se um bolo vulgar. Coza-se, polvilhe-se de assucar, e passe-se por cima a pá em braza para o queimar.

Bolo de natas.—Prepare-se como fica dito 1 litro de farinha, deite-se um $\frac{1}{4}$ de litro de natas com uma boa pitada de sal; amasse-se ligeiramente a massa e deixe-se repousar meia hora. Junte-se-lhe então 250 grammas de manteiga; abata-se cinco vezes, como a massa de folhado, e forme-se um bolo só, ou muitos pequenos, doirem-se com ovo batido, e cozam-se no forno.

Bolo princeza.—Pesem-se quatro ou cinco ovos, o mesmo peso de manteiga, o mesmo peso de farinha, o mesmo peso de assucar; junte-se agua de flor de laranjeira, ou uma pouca de casca de limão ralada, e misture-se bem tudo para formar uma

massa. Coza-se n'uma torteira bem untada de manteiga, a fogo lento, sob o forno de campanha. Este bolo come-se quente ou frio, polvilhado de assucar em pó; pôde tambem guarnecer-se com groselhas.

Bolo allemão com marmelada de fructa. — Desfaça-se a marmelada com bôa nata até que tenha a consistencia de papas espessas; estenda-se sobre a massa e coza-se no forno.

Bolo á Magdalena. — Deite-se n'uma caçarola 125 grámmas de manteiga e 250 grammas de farinha. Derreta-se a manteiga, remexendo para que se misture com a farinha. Logo que estiver derretida, tire-se a caçarola do lume e junte-se tres ovos inteiros. Torne-se a remexer, e deite-se-lhe 250 grammas de assucar areado e umas aparas da casca de um limão. Bata-se isto tudo com uma colhér até formar uma massa espessa e ligada; se ficar muito espessa, junte-se mais um ovo. Unte-se com manteiga uma torteira, deite-se-lhe a massa dentro, e coza-se uma hora debaixo do forno de campanha cheio de borralho, em cima de lar quente, ou brazas misturadas com cinza. Se se tiver um forno quente pôde-se dobrar as dóses e cozel-o n'uma timbaleira manteigada.

Bolo de Saboia. — Tomem-se doze ovos frescos, e separem-se as gemmas das claras. Deite-se as gemmas n'um alguidar, junte-se-lhes 750 grammas de assucar areado, e as aparas da casca de um limão. Bata-se tudo com uma colhér de pau, vinte minutos pelo menos; batam-se tambem á parte as claras até fazerem espuma firme. Tomem-se 350 grammas de farinha fina muito secca, e passada pela peneira

no mesmo acto, para que não faça granulos, e junte-se ás gemmas e ás claras, mexendo e misturando tudo muito bem. Derreta-se um bocado de manteiga, e unte-se o fundo e todo o interior de uma timbaleira, mais alta do que larga. Deixe-se esfriar a manteiga, e veja-se se ficou untada igualmente. Estando assim bem untada, deite-se-lhe a massa dos ovos dentro e coza-se em cima do borralho amortecido, coberta com o forno de campanha: não se encha a timbaleira, por causa do levantar do bolo. Dê-se-lhe hora e meia de cocção. Depois de cozido vire-se sobre um prato, lustre-se com metade de uma clara de ovo, meia colhêr de assucar de pedra raspado, tudo batido com o sumo de metade de um limão; deixe-se seccar e sirva-se.

Outra receita.—O bolo de Saboia é quasi o *nosso pão de ló*: eis aqui outra receita mais facil.

Tomem-se vinte ovos, ponham-se na concha de uma balança, e na outra deite-se assucar areado até equilibrar a balança: ponha-se de parte o assucar. Tire-se metade dos ovos da primeira concha, sejam dez, e na outra concha deite-se farinha até os equilibrar: ponha-se de parte.

Quebrem-se os vinte ovos, e separem-se as claras das gemmas; deem-se estas n'um alguidar de barro por vidrar, junte-se-lhes o assucar que se pe sou com os ovos e se poz de parte, deite-se casca de limão ralada e flôr de laranjeira de conserva, ou na sua falta um pouco de cidrão ralado. Bata-se tudo isto muito bem com duas colhêres de pau por espaço de meia hora, e junte-se depois as claras dos ovos batidas em espuma firme: torne-se a bater tudo, e depois de bem encorporado deite-se-lhe a farinha a pouco e pouco, mexendo sempre até a misturar

bem. Untem-se com manteiga derretida umas fôrmas de lata, forrem-se de papel e deite-se a massa dentro, sem as encher de todo.

Ponham-se logo a cozer no forno, que deve ter calor moderado. Depois de cozidos sirvam-se assim mesmo ao natural, ou partam-se ás fatias, e sirvam-se passadas por assucar em ponto, ou por chocolate, e cobertas de assucar de pera raspado, uma clara de ovo e o sumo de limão, tudo batido.

PASTEIS

Pasteis de Torres.—Em 500 grammas de assucar de caixa depois de limpo, deite-se 125 grammas de amendoa pisada; deixe-se ferver um bocadinho e junte-se-lhe 63 grammas de feijão (o feijão é cosido e passado pela peneira), junte-se em seguida 63 grammas de miôlo de pão ralado (desfeito á mão, não é peor), uma duzia de gemmas de ovos batidos, (quem quer deixa ir duas claras). Mecher sempre para não pegar. Estando os ovos cozidos tire-se tudo para fóra, deite-se n'uma vazilha e deixe-se esfriar. Querendo, póde deixar-se de um para outro dia, que se não estraga.

Massa para as fôrmas. — Farinha — Sal — Manteiga de vacca — Unte-se bem a taboa de manteiga, estenda-se-lhe em cima a massa com o rôlo de pau, corte-se em quadradinhos. Moldem-se as fôrmas, encham-se, e quando o forno estiver em temperatura propria, mettam-se n'elle. Alguns gulosos, quando os pasteis estão promptos, polvilham-nos com assucar e canella.

Pasteis de Paris. — Deite-se n'uma terrina 125 grammas de farinha, faça-se um buraco no meio, deite-se dois ovos inteiros e misture-se bem com a fa-

rinha, servindo-se de uma colher de pau. Derreta-se em 4 decilitros de agua morna, 125 grammas de assucar em pó e 31 grammas de manteiga bem fresca; desfaça-se a massa com essa mistura, depois de ter juntado tres colheres de chá de agua de flor de laranjeira ou a quarta parte da casca de um limão ralado. A massa deve ter a consistencia de papas espessas. Póde substituir-se a manteiga e a agua por nata.

Pasteis á flamenga.— Deite-se n'uma terrina 375 grammas de farinha, uma pitada de sal, 10 grammas de assucar em pó; desfaça-se 15 grammas de levadura em um copo de leite morno, e passe-se pela peneira. Derreta-se 250 grammas de manteiga em $\frac{1}{2}$ litro de nata ou de bom leite, deixe-se arrefecer um pouco, e encorpore-se a farinha assim como a levadura. Quando a mistura estiver bem feita, junte-se seis claras de ovos batidas. Deixe-se córar a massa durante horas em fogo brando, antes de servir.

Para este genero de pasteis, é preferivel uma fôrma mais profunda e com dois compartimentos.

Pasteis á hollandeza.— Desfaça-se juntamente 750 grammas de farinha, 250 grammas de assucar em pó, 250 grammas de manteiga fresca ou derretida, 1 litro de bom leite, tres ovos e a casca de limão ralada. Bata-se bem tudo com um batedor, e proceda-se como para outros quaesquer pasteis.

Pastelinhos de bôca de dama.— Amasse-se 750 grammas de farinha com 250 grammas de assucar, e tres gemmas de ovos; depois de bem sovada e dura,

façam-se os pastelinhos do tamanho de uma moeda de 500 réis, e de altura de 5 centímetros, ponham-se a cozer vazios; quando estiverem meio cozidos, encham-se de manjar real, cozam-se com a tampa de brazas, ou no forno, córem-se e sirvam-se.

Pasteis de cidrão.—Pisem-se no gral duas talhadas de cidrão; ponham-se a cozer com uma duzia de gemmas de ovos em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar em ponto, agua de flor, e almiscar, depois de bem cozido, feitas as caixinhas de massa tenra do tamanho de uma moeda de 500 réis, e cozidas vazias, encham-se com o polme do cidrão e ponham-se a cozer com assucar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

Esquecidos.—Em 500 grammas de assucar, uma duzia de ovos e tres claras; bata-se muito bem com uma colhér até fazer castello, deite-se-lhe $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha, se está branda, mexa-se muito bem e tenda-se com um bocadinho de farinha; formem-se redondos ou em SS; ponham-se nos taboleiros, não muito juntos, e untados de manteiga. Em seguida vão ao forno.

Pasteis de ovos.—Amasse-se 1 kilogramma de farinha com 600 grammas de manteiga, metade de porco e metade de vacca bem lavada e dessalgada; refresque-se a massa com uma pequena porção de água fria, e depois de bem trabalhada amolde-se ás fôrmas que vão a forno brando.

Pastelinhos de nata.—Desfaça-se em assucar fino seis tigelas de nata e quinze gemmas de ovos; engrosse-se ao lume.

Guarneçam-se depois umas fôrmas de massa folhada, e mettendo-se a nata dentro, vão cozer-se ao forno. Sirvam-se quentes.

Pastelinhos de ovos molles.—Em 500 grammas de assucar levado a ponto alto, deitem-se quinze gemmas de ovos, e mexa-se muito até ficar bem grosso. Façam-se depois as caixinhas de massa tenra, do tamanho de uma moeda de 500 réis, e encham-se com ovos.

Pastelinhos de manjar branco.—Bata-se uma duzia de tigelinhas de manjar branco com seis gemmas de ovos e agua de flor. Depois de tudo bem batido, façam-se as caixinhas como já fica explicado, cobertas com assucar de pastilha por cima, e córadas.

Fazem-se também de massa fria, do feitio de meia lua, e de manjar real e de nata cozida.

Torta de manjar real.—Batam-se seis tigelinhas de manjar com meia duzia de gemmas de ovos e agua de flor; depois de tudo bem batido, faça-se a torta de folhado francez, metta-se-lhe dentro manjar real, e coza-se. Do mesmo modo a torta de manjar branco.

Genovezas. — Batam-se bem n'uma terrina seis ovos inteiros, 180 grammas de assucar pulverisado, 125 grammas de amendoas doces pisadas, 125 grammas de farinha, um pouco de sal, uma pouca de agua de flor de laranjeira e um bocado de manteiga do tamanho de um ovo.

Estenda-se esta preparação sobre um tableiro untado de manteiga, e dê-se-lhe a espessura de uma moeda de 500 réis: coza-se no forno bem esperto para que fique de boa côr. Quando estiver cozida

corte-se para fazer as genovezas, ás quaes se dará uma fôrma redonda, quadrada, etc. Sequem-se no forno ou em estufa e sirvam-se em pyramide.

Pasteis com queijo.—Prepare-se uma massa como para os sonhos fôfos, mas assás rija para se poder amassar; misture-se queijo branco muito fresco e bem escorrido. Quando a mistura estiver completa, divida-se a massa em tantos bocados quantos se queiram fazer, colloquem-se isolados uns dos outros, n'um taboleiro de folha de ferro untado de manteiga; doirem-se com ovo, mettam-se no forno moderadamente aquecido, e deixem-se cozer durante vinte e cinco a trinta minutos. Os pasteis devem ficar fôfos e de boa côr alourada. Comam-se o mais quentes que for possível.

Outro modo.—Substitua-se o queijo branco por de Gruyère e parmezão ralados. Na occasião de irem para o forno, cubram-se os pasteis com uma fatia delgada de Gruyère.

Beilhozes.—Faça-se um polme de farinha desfeita em cerveja ou vinho branco, uma gotta de azeite ou manteiga clarificada e sal, e ao tempo de se servir deite-se-lhes duas ou tres claras de ovos bem batidas, junte-se a isto uma pouca de abobora menina ralada, frija-se em manteiga de porco, e sirvam-se quentes polvilhados com assucar ou mettidos em calda.

Verdadeira receita de beilhozes.—Coza-se a abobora menina, escorra-se-lhe a agua pelo passador, desfaça-se até ficar sem pevide nenhuma, junte-se-lhe quantos ovos se quizer, com as claras, bata-se

tudo muito bem, deite-se-lhe sal fino. Engrosse-se depois com farinha, e vá-se deitando com uma colher em azeite a ferver, e depois de fritas faça-se-lhes calda de assucar, mel e canella.

Filhós de ferro. — Para 1,5 litro de farinha, 60 grammas de manteiga de vacca, 60 grammas de manteiga de porco, 2 decilitros de vinho branco, a casca de um limão ralada, e canella em pó.

Ponha-se ao lume a manteiga até derreter, tire-se para fóra, deixe-se esfriar, deite-se n'uma vasilha côva, e junte-se-lhe a agua que fôr sufficiente para dissolver a farinha, que deve ficar n'um polme grosso, deitando-se-lhe tambem uma duzia de ovos, seis dos quaes só com claras.

Prompto isto, ponha-se azeite ao lume n'uma frigideira; ponha-se-lhe dentro o ferro, e em estando bem quente, leve-se ao polme e torne-se a metter no azeite, tirando-se d'ali a pouco, assim que a filhó o largar. Aqueça-se o ferro novamente no azeite, antes de voltar a buscar outra filhó.

Depois de todas fritas, passem-se por calda de assucar.

Filhós finas. — Para 1,5 litro de farinha, duas duzias de ovos e umas pitadas de canella em pó; todo o liquido que fôr necessario para amassar isto, deve constar de sumo de laranja doce, boa e madura.

Depois de preparada a massa, ligue-se ou amasse-se o mais que fôr possível, e deixe-se depois levedar por espaço de quatro ou cinco horas, para que a massa se torne bem flexivel e macia.

Em seguida estenda-se sobre uma mesa, que deve ter sido untada com azeite, a fim de que a

massa não se pegue á madeira. As porções que se vão estendendo, para recortar as filhós, devem ser pouco mais grossas que uma moeda de 500 réis.

Ao lume ponha-se um tacho de arame ou frigideira que tenha sufficiente altura, cheio de azeite para ir cozendo as filhós, devendo calcular-se a porção de azeite pela massa que houver feita: para o que fica mencionado bastará 1 litro.

Estando o azeite em boa fervura, deitem-se só as filhós que cobrem a superficie do azeite, para não se pegarem umas ás outras; logo que a filhó empole e cõre a face que está sobre o azeite, vire-se do outro lado.

Depois de promptas vão-se passando por calda de assucar.

Filhós.—Diluida sufficiente porção de boa farinha em agua, junte-se um pouco de assucar, uma colhér de azeite, e uma ou duas colhéres de flôr de laranjeira; misturem-se-lhes logo claras de ovos batidas em neve, advertindo-se ser necessario que a massa da filhó tenha bastante consistencia para tapar com uma só immersão a camada de maçãs ou de qualquer outra substancia de que se faça uso para se findarem as filhós.

Filhós de damascos e outras fructas.—Preparada a massa como fica dito, cuide-se especialmente em escolher fructas bem maduras e mantel-as em infusão alguns instantes antecipadamente n'um licor alcoolico doce e de aroma agradável, e deitar-lhe a fructa quentissima.

Filhós de bolos.—Corte-se o bolo em pedaços mais ou menos espessos, embebam-se em leite com

assucar a que se haja juntado flor de laranjeira. Escorram-se e molhem-se em uma massa ou só no frito.

Filhós de farinha de milho. — Diluida certa quantidade de farinha de milho, e cozida a fogo moderado, mexa-se continuamente, como se se quizesse fazer papas, tire-se do lume, junte-se agua de flor de laranjeira e assucar. Derrame-se essa mistura sobre uma superficie assás extensa, de modo que a massa se conserve espessa. Quando arrefecer, corte-se em pedaços e dê-se-lhe a figura que melhor convenha, enlourecendo-a n'uma fritura muito quente; polvilhe-se com assucar.

Filhós de tortinha. — Depois de feita uma tortinha commum ou algumas pequenas tortinhas assucaradas, enrolando-as ou cortando-as em pedaços, segundo a grossura e fórma que se quizer, deite-se em massa de filhós, para as frigar até que tomem côr. Salpiquem-se com assucar, ao tiral-as da certã, e sirvam-se quentes.

Filhós de maçãs. — Descasquem e cortem-se as maçãs em bocados mais ou menos grossos, depois de se lhes tirar o amago e as pevides. Remolham-se em aguardente e assucar por espaço de uma hora, escorram-se e deitem-se em massa preparada, frigindo-se até que tomem côr. Ponham-se depois n'uma tçalha, salpiquem-se com assucar e sirvam-se quentes.

Filhós de batatas. — Cozam-se as batatas em vapor, descasquem-se e machuquem-se n'um gral, juntando-se-lhes leite, assucar e agua de flor de la-

ranjeira. Deite-se-lhes tambem gemmas de ovos, para se formar uma massa de filhós de consistencia, e faça-se com ellas umas bolinhas que fritas têm o nome de torresmos. O mesmo se pratica com a fécula das batatas, e são mais delicadas.

Filhós de arroz.—Coza-se o arroz em leite e assucar, juntando-se-lhe agua de flôr de laranja, canella em pó, e alguma manteiga. Quando tudo estiver cozido, acrescente-se-lhe um batido de gemmas de ovos e lance-se n'uma caçarola para arrefecer. Formem-se depois bolinhas do tamanho de um ovo, pouco mais ou menos, banhem-se com ovo, frijam-se e polvilhem-se com assucar.

Filhozes chamadas soproinhos ou suspiros de freira.—Misturem-se n'uma caçarola 100 grammas de manteiga, 120 grammas de assucar, um copo de agua e casca de limão verde. Ferva-se tudo, juntando-se-lhe farinha para se formar uma massa travada e espessa, a qual se conhecerá estar a ponto quando facilmente se despegue da caçarola. Misturem-se-lhe tres ovos com suas gemmas e claras, mexendo-se bem. Estenda-se tudo n'um prato com o cabo de uma colhér de cozinha, e corte-se em pedacinhos para se lançarem na fritura, a qual só deve estar morna; escorram-se em um guardanapo, e sirvam-se polvilhados com assucar fino.

Manjar real.—Deite-se n'um tacho um peito de gallinha, meio cozido e desfiado, desfaça-se muito bem, diluindo-se no mesmo tacho com a colhér; misture-se com o miolo de um pão ralado, 125 grammas de amendoas bem pisadas, e 700 grammas de assucar em ponto de espadana.

Depois de batido tudo, põe-se a cozer em lume brando, até que engrosse ; deite-se então nos pratos e mande-se para a mesa.

Manjar branco de Celas.—Coza-se um peito de gallinha, pique-se com a faca e desfaça-se em 3 litros de leite, juntamente vae-se desfazendo $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha de arroz ; ponha-se ao lume em um tacho e vá-se deitando 1 kilogramma de assucar, e mais 7 decilitros de leite a pouco e pouco para não se pegar ao tacho ; em estando cozido junte-se-lhe agua de flôr de laranjeira ; deife-se nas taças e vá ao forno a córar.

Manjar branco.—Arranjado o peito de gallinha como acima, deite-se-lhe 2 litros de leite, 1 kilogramma de assucar, e 625 grammas de farinha de arroz ; mexa-se ao cozer, vá-se deitando a pouco e pouco $\frac{1}{2}$ litro de leite e $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar.

Para se conhecer se está cozido, metta-se-lhe a ponta de uma faca, devendo esta despegar-se limpa. Estando cozido, deite-se-lhe agua de flôr, tire-se do lume e corte-se em pedaços.

Do mesmo modo se faz de peixe ou de lagosta em vez de gallinha.

Manjar amarello.—Arranjado o peito de gallinha como já ficou dito, deite-se-lhe 1,5 litro de leite, 1 kilogramma de assucar e $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha de arroz ; ponha-se a cozer, deitando-lhe a pouco e pouco $\frac{1}{2}$ litro de leite.

Quando estiver quasi cozido, deitem-se lhe ovos batidos, uma duzia de gemmas, e, depois de cozidos, agua de flôr. Tire-se do lume e deite-se nos pratos.

Manjar branco banhado.—Arranjado o peito de gallinha conforme ficou dito, com 1,5 litro de leite, junte-se-lhe 750 grammas de farinha de arroz. Emquanto se fôr cozendo, vá-se-lhe deitando 1,5 kilogramma de assucar de pedra, uma a uma; depois de cozido, deite-se n'uma vasilha, faça-se em bolinhas do feitio de ameixas, ponham-se a córar no forno e cubram-se de assucar.

Manjar branco de peros.—Ponham-se a cozer em $\frac{1}{2}$ litro de leite meia duzia de peros grandes, limpos e sem pevide; em estando meio cozidos, deitem-se n'um tacho, desfaçam-se com a colhér, e deitem-se-lhes 2 litros de leite, 1 kilogramma de assucar e $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha de arroz.

Volte tudo a cozer, e, emquanto se coze, refresque-se com $\frac{1}{2}$ litro de leite, que se lhe deita a pouco e pouco; depois de cozido, deite-se-lhe agua de flôr, tire-se do lume e sirva-se em pratos.

Manjar branco assado.—Depois de se bater muito bem um pouco de manjar branco, com um ou dois ovos, conforme fôr a quantidade, e alguma farinha, vá-se deitando colhér por colhér em uma torteira, que deve estar sobre brazas, apartando cada montinho de manjar e afastando esses montinhos uns dos outros, com farinha por baixo; córe-se depois com a tampa de brazas, e mal estiver assado ponha-se no prato com assucar de pedra raspado por cima.

Manjar celeste.—Ponha-se de mólho 500 grammas de miolo de pão, passe-se por uma peneira de cabelo, misture-se n'este pão já passado 500 grammas de amendoas bem pisadas, e 1,5 ki-

logramma de assucar; em estando em ponto de pasta tire-se o tacho do lume e misture-se muito bem; torne ao lume até se vêr o fundo ao tacho, e estando tres duzias de gemmas de ovos batidas, vão-se deitando ás colhéres, e mexendo para não cortar os ovos.

Deite-se então no prato, e leve-se ao forno a córrar.

Fructa de manjar branco.—Deite-se n'um tacho seis tijelinhas de manjar branco, com doze gemmas de ovos e $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar; dê-se-lhe uma fervura, até que engrosse, e ponha-se a esfriar.

Em seguida amasse-se 1:750 grammas de farinha, com 250 grammas de manteiga, quatro gemmas de ovos e 125 grammas de assucar.

Depois de sovada a massa, façam-se dois bolos, e estendam-se na tábua da massa até que fiquem bem delgados; sobre um d'elles ponha-se o polme batido, todo e estendido, cubra-se com o outro bolo, e cortando-se com a carretilha em qualquer fórma frijam-se em manteiga. Passem-se depois por assucar, e mandem-se para a mesa.

Aletria de ovos.—Deite-se em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar em ponto alto, uma duzia de gemmas de ovos batidas, uma casca de limão, fazendo-se-lhe um buraquinho no fim, por onde corra o ovo em fio delgado; enquanto se fôr deitando os ovos, abane-se muito bem o fogareiro, para que o assucar não afrouxe o ponto.

Depois de deitado o ovo todo, ponha-se a aletria n'um prato, abrindo-a com um garfo; no meio, ovos molles ou maçapões, e póde-se servir.

Trouxas de ovos.—Batam-se duas duzias de ovos n'uma vasilha pequena, com 1 kilogramma de assucar em ponto de espadana; depois de batidos deitem-se n'um tacho, e ponham-se ao lume a ferver; quando estiverem coalhados, cortem-se e virem-se para se cozerem do outro lado.

Depois de cozidos, façam-se as trouxas, mettendo-se-lhes dentro, querendo, ovos molles; passem-se por assucar em ponto, e polvilhem-se de canella.

Toucinho do céu.—Para cada kilogramma de assucar em ponto baixo, deite-se 1 kilogramma de amendoa, estando no lume, e quando estiver desfeita tire-se para fóra: deite-se-lhe uma duzia de ovos, dos quaes só dois com clara, bata-se muito bem, isto é, os ovos são batidos fóra, e depois é que se deitam no tacho; junte-se cerca de 200 grammas de farinha, torne-se a mexer e deite-se então na fôrma, a qual ha de estar untada com manteiga muito bem lavada, e mande-se para o forno.

Crema-dilhas.—Empregue-se a mesma massa que para os pasteis de queijo, mas não se deite este. Depois de dividida a massa em bocados do tamanho que se quizer, e de os ter posto no taboleiro untado com manteiga, doirem-se com ovos, deixem-se repousar meia hora no inverno e quinze minutos no verão. Antes de os metter no forno, faça-se um buraco no meio, e encha-se com creme á frangipana, ou qualquer outro que se queira.

Savarin.—Prepare-se uma primeira massa, absolutamente como a primeira *massa de fermento* para fazer o bolo sovado; junte-se uma segunda massa composta de quatro ovos, 100 grammas de assucar

pó, 250 a 260 grammas de manteiga, 7,5 de-
tros de farinha, e amassada com sùfficiente quan-
dade de nata ou de leite, para que fique tão
lle como a massa dos bábás. Misture-se então
a aromatisar filetes miudos de cidrão em doce,
angelica tambem em doce. Quando a massa es-
er bem amassada, como fica dito para o bolo so-
lo, unte-se com manteiga uma fôrma em fôrma
corôa, polvilhe-se de amendoas doces miuda-
nte picadas, encha-se de massa até 1 ou 2 cen-
tetros da borda (conforme a altura), e deixe-se
ousar em logar quente até que a massa fique
ficientemente levedada. Então metta-se o *Sava-*
n'um forno quente, e deixe-se ahi o tempo ne-
ssario para que fique de um bonito amarello doi-
lo.

Tire-se então do forno vire-se a fôrma sobre um
ato, e enquanto o *Savarin* estiver muito quente
beba-se inteiramente em calda de assucar aro-
tisada com kirsch, rhum, ou baunilha. Sirva-se
o de preferencia.

PASTELARIAS ALTAS

As peças mais faceis, ao alcance de todas as do-
s de casa, fazem-se com amendoas doces, cosco-
es pequenos ou castanhas cobertas. Para as al-
ur, devem servir fôrmas de folha, do tamanho
igido, que se terá o cuidado de untar com oleo
amendoas doces; mas á falta de fôrmas de fo-
lha, pôde empregar-se uma simples caçarola.

Nogado.—Descasquem-se, lavem-se, e ponham-se
a escorrer em um panno branco, 500 grammas de

amendoas doces ; cortê-se cada uma d'essas amendoas ao alto, em quatro pedaços. Derretam-se em caramello, n'uma vasilha de cobre não estanhada, 375 grammas de assucar em pó ; quando estiver bem derretido, tire-se a vasilha do lume, deitem-se rapidamente as amendoas, e misture-se tudo bem. Não se deixe arrefecer e deite-se a mistura em uma fôrma oleosa, colloque-se rapidamente em torno da fôrma, com o auxilio de um limão, e o mais delgado possivel ; deixe-se arrefecer, tire-se o nogado da fôrma e sirva-se.

Gulodices de coscorões, castanhas cobertas, etc.

—Tenha-se assucar em *ponto de rebuçado*, e conserve-se junto do fogo sem o deixar ferver; molhem-se n'elle por sua vez pequenos coscorões, castanhas cobertas, maçapões, etc. ; colloquem-se, um contra os outros, primeiramente no fundo e depois em torno da fôrma untada de modo que se peguem uns aos outros, e termine-se a operação como para o nogado. Empregam-se tambem n'esta peça biscoitos, fructos cobertos etc.

BISCOITOS PARA SOBREMESA E CHÁ

Biscoitos ordinarios.—Batam-se bem quatro claras de ovos, deitem-se em seguida as gemmas batidas com 250 grammas de assucar em pó, casca de laranja ou de limão ralada ; junte-se *aproximadamente* 250 grammas de flôr de farinha, amasse-se tudo ligeiramente e faça-se uma massa ; colloquem-se os biscoitos em pequenos rectangulos, polvilhem-se com assucar, mettam-se no forno moderadamente aquecido, e cozam-se até ficarem de boa côr.

Biscoitos de colhér. — Quando estiver feita a massa como fica dito, tire-se d'ella uma colhér para cada biscoito, e deite-se ao comprido sobre uma folha de papel branco. Depois de os ter polvilhado de assucar, cozam-se no forno um pouco mais brando que para os precedentes. e quando estiverem cozidos tirem-se de sobre o papel com uma faca.

Biscoitos de laranja. — Pegue-se em 500 grammas de assucar, cinco claras de ovos e a casca de metade de uma laranja. Rale-se a casca da laranja sobre o assucar aos bocados, e derreta-se em seguida com uma pouca de agua. Quando o assucar estiver em ponto de pasta, batam-se as claras dos ovos, incorpore-se-lhe o assucar, e em seguida a laranja. Misture-se tudo bem, deite-se n'um cartucho de papel, sobre folhas enceradas. Forno muito brando.

Biscoitos com flôr de laranjeira. — A mesma preparação como a antecedente. Junte-se á massa flôr de laranjeira torrada ou secca, bem pisada. Termine-se do mesmo modo.

Biscoitos à moda de Reims. — Pegue-se em 300 grammas de assucar. 250 grammas de farinha, quatro ovos e rapaduras da casca de metade de um limão. Deite-se o assucar n uma terrina, juntem-se os ovos, e bata-se essa mistura durante vinte e cinco minutos, com a rapadura de limão. Quando a massa estiver bem lisa, deite-se em pequenas fôrmas de folha, propria para biscoitos, una-se a massa na fôrma com uma colhér, e tire-se o excedente. Polvilhe-se de assucar em pó por meio de uma peneira de seda, a superficie dos biscoitos, e mettam-se em

forno brando. As fôrmas devem untar-se de manteiga (*manteiga clarificada e derretida em banho-maria*) com um pincel, e depois polvilhadas com fécula de batatas.

Maçapões com amendoas amargas ou doces.— Pegue-se em 250 grammas de amendoas e 375 grammas de assucar. Pisem-se as amendoas despojadas da pelle, acrescentando em seguida duas claras de ovos; depois continuem-se a deitar, para obter uma massa que pegue nos dedos. Encorpore-se o assucar em pó com uma espatula ou uma colhér de pau. Torne-se a massa bem pegadiça, mas assás rija para que se não desmanche ao preparar.

Quando estiver na devida conta divide-se em bocados pequenos de fôrmas variadas; colloquem-se esses bocados, a pouco e pouco, n'um taboleiro untado com cêra virgem, e isolados uns dos outros; dourem-se e mettam-se em forno brando durante quinze minutos.

Quando estiverem alourados, retirem-se do fogo.

Se a massa estiver muito molhada, póde juntar-se assucar em pó para se reduzir á devida consistencia. Faz-se a mesma massa de amendoas doces, á qual se junta algum aroma; póde igualmente misturar-se metade amendoas doces, metade amendoas amargas.

Maçapões de nozes.—Empreguem-se nozes em vez de amendoas, depois de limpas a frio, e seccas. Deitem-se mais algumas nozes, que se picarão para as encorporar na massa antes de a dividir.

Opere-se á manipulação como para o maçapão ordinario.

Massapões de avelãs.—Escolham-se avelãs limpas e bem seccas, e proceda-se como para o massapão vulgar.

Meringues.—Para doze meringues, batam-se seis claras de ovos em espuma bem firme; misturem-se seis colhéres de assucar em pó; ponham-se sobre uma folha de papel vinte e quatro porções d'essa espuma, de tamanho igual e fôrma oval; polvilhem-se de assucar e cozam-se no forno em calor muito brando. Quando estiverem levemente coradas, achate-se com uma colher a parte que não estiver cozida, e tornem-se a metter no forno para completar a cocção; tirem-se depois, e deixem-se arrefecer. Na occasião de servir, guarneçam-se com creme ou doce. É preciso empregar as claras de ovos logo depois de batidas, porque aliás se tornariam em agua e não se poderiam fazer os meringues.

BISCOITOS PARA CHÁ

Massa assucarada.—Em 500 grammas de farinha, 250 grammas de assucar em pó, 125 grammas de manteiga fresca, dois ovos inteiros, e uma pouca de baunilha reduzida a pó fino. Amasse-se tudo junto (e se a massa estiver um pouco branda, reforce-se com farinha); abaixe-se com o rolo, corte-se com o corta-massas, deitem-se em seguida os bocados um a um sobre um papel untado de manteiga, doirem-se com agua, polvilhem-se de assucar e mettam-se n'um forno muito quente.

Biscoitos de Moscovia.—Em 65 grammas de casca de limão verde, 35 grammas de marmelada

de fiores de laranjeira, igual porção de marmelada de damascos, quatro gemmas de ovos e 100 grammas de assucar em pó. Batam-se as claras de ovos em espuma bem firme; machuquem-se juntos o limão e as marmeladas, fazendo-se uma massa, a qual se passará n'uma peneira de crina. Juntem-se o assucar e as gemmas de ovos, e colloque-se essa massa em taboleiros de papel. Quando estiver cozida, cubra-se com assucar em pó, batido com uma clara de ovo, e adorne-se com grangeia.

Massa com agua. — Com 625 grammas de farinha, dois ovos inteiros, 125 grammas de manteiga, metade de um copo de agua, uma pitada de sal e outro tanto assucar, faça-se uma massa, e proceda-se como fica dito.

Pão assucarado e grelhado. — Tire-se a côdea de um pão molle, e corte-se em fatias de 4 a 5 millímetros em todo o comprimento; em seguida, cortem-se as fatias com um corta-massas. Deite-se assucar em pó sobre uma folha de papel e enrolem-se as fatias de pão de modo que fiquem impregnadas. Sacudam-se quando se tirarem do assucar e ponham-se de parte durante dez minutos, o que permite ao assucar derreter-se um pouco pelo effeito da humidade do pão molle. Grelhem-se em seguida a fogo igual, para que fiquem lourinhas.

BOLOS DIVERSOS

Assopros. — Batam-se na doceira 125 grammas de amendoa ralada, 250 grammas de assucar, e meia duzia de claras, até se levantar tudo em muita espuma; cortem-se depois redondos de hostias, do

tamanho que se quizer, e d'aquelle polme se lhe deite uma colhér por cima, sem que trasborde.

Em seguida metta-se no forno a fogo brando.

Outra receita.—1,5 kilogramma de assucar, $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoa, tres duzias de ovos, dos quaes só seis levam as claras, canella, e um bocadinho de cidra. O ponto é de penna alto; ponha-se a amendoa ao lume e tire-se para fóra quando se desfizer; deitem-se os ovos e mexa-se muito depressa para não talhar, ponha-se outra vez ao lume, e experimente-se na escumadeira; em esfriando tendam-se os bolos e vão para o forno.

Pão de ló fôfo.—Em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar limpo, deitem-se em uma vasilha quinze ovos, e bata-se com batedor até que fique grosso.

Obtido isto e preparado o forno, junte-se-lhe 375 grammas de farinha em pó, e torne-se a bater com a mesma força, para que a farinha não asente no fundo da fôrma, onde deve ir ao forno, e, até este momento, nunca se deixe de bater.

Receita de bolos de amor (ou seringa).—400 grammas de manteiga, 750 grammas de assucar, doze ovos, agua de flôr de laranjeira ou canella. Primeiramente lave-se a manteiga muito bem, depois junte-se-lhe o assucar, assim como a canella ou agua de flôr. Deitem-se então os ovos e batam-se com a mão. Isto feito, deite-se-lhe a farinha que fôr precisa para a massa ter consistencia para se tenderem pela seringa, ¹ etc.

¹ Utensilio proprio para expremar massas com diversos feitios.

Receita de bolos do Natal. — Em 14 litros de farinha, 1,5 kilogramma de manteiga, 3 kilogrammas de assucar, duas ou tres duzias de gemmas de ovos, e sal como para pão. Faça-se o fermento com vinho branco, pouca agua e o sal necessario. Deite-se pouco a pouco a farinha e, estando a manteiga derretida, deite-se-lhe uma porção com os ovos; quando estiver tudo misturado, deite-se alternadamente uma vez assucar, outra vez manteiga, etc.

Receita de bolos de milho. — Peneire-se 1,5 kilogramma de farinha de milho; deitem-se 350 grammas de boa manteiga derretida muito quente. Bata-se com a colher para ficar bem ligada, depois do que se lhe deitarão cinco ovos, dois com claras, e 250 grammas de assucar; bata-se de novo até perfeitamente adherirem, tendam-se os bolos, e ponham-se no forno quente como para cozer pão.

Bolos manueis. — Pesem-se quatro ovos de um lado e do outro vá-se pesando tanto de manteiga como de assucar e farinha; misturem-se as gemmas com assucar; misture-se a farinha e a manteiga, e estando as claras bem batidas, junte-se tudo, untem-se as fôrmas com manteiga e vão ao forno bem quente.

Bolos celestes. — Ponha-se em ponto de rebuçado $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar refinado; junte-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoas bem pisadas e leve-se ao lume até tornar a ter o mesmo ponto, e depois deita-se-lhe um bocado de cidrão partido, que se chama recheio, junta-se-lhe uma duzia de gemmas de ovos

com duas claras, vae outra vez ao lume até ver o fundo ao tacho e tende-se em ostias.

Bolos de manteiga da Encarnação.—Em 750 grammas de farinha, 750 grammas de manteiga fresca (se fôr salgada dá-se-lhe uma lavagem), um pão em massa (saloio); junte-se o pão com a manteiga, de modo que fique muito bem misturado; depois vae-se-lhe deitando a farinha aos poucos até a embeber quasi toda. Depois de bem amassado, se a massa estiver dura, deitam-se-lhe gottas de agua, e será bom não lhe deitar toda a farinha e reservar alguma; depois de um quarto de hora de repouso, tendem-se e vão ao forno.

Pão de ló torrado.—Faça-se a mesma operação preparatoria como para o pão de ló, levando o $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar só dez ovos, e batendo-se até ficar grosso. Estando o forno prompto, deite-se-lhe $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha, e bata-se como ficou dito; vae ao forno, e quando sáe cozido, faz-se em talhadas, voltando estas a torrar levemente, sem se queimarem.

Pão de ló de amendoas.—Deite-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoas cortadas pelo meio e outro $\frac{1}{2}$ mal pisadas, em 1,5 kilogramma de assucar de pedra em ponto; depois de se lhe dar duas voltas ao lume, tire-se para fóra, bata-se muito bem até levantar, deite-se n'uma fôrma untada, mexendo-se com ella, para que perca o lustre; corte-se em talhadas e mande-se para a mesa.

Raivas.—Em 1,5 kilogramma de farinha $\frac{1}{2}$ de assucar, doze ovos, dos quaes seis com claras, ca-

nella para tempero, e $\frac{1}{2}$ kilogramma de manteiga derretida ; depois de tudo bem amassado, fazem-se argolinhas, ou bolinhos redondos, chamados raivas.

Levem-se a forno brando, e quando forem alourando, tirem-se.

Outra receita. — $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar refinado, 375 grammas de manteiga, dez ovos, cinco dos quaes com claras, e junte-se farinha até que tudo engrosse.

Deve-se deitar tambem uma porção pequena de canella, e casca de limão ralada. As raivas tendem-se com assucar refinado e clarissimo, que se lhes deita tambem por cima.

Supplicos.—Em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar deitam-se doze ovos, quatro dos quaes com claras, canella sufficiente para tempero, casca de limão ralada, e o sal necessario ; bata-se tudo muito bem e junte-se-lhe depois $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha.

Os supplicos fazem-se d'esta massa, pondo-se em taboleiros para irem ao forno.

Suspiros.—Em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar refinado em ponto não muito alto, deite-se-lhe tres claras de ovos, canella, agua de flôr e casca de limão ralada, só para tempero ; bata-se isto com uma colhér de pau, trazendo sempre a massa muito levantada ; desde que ella estiver muito unida e grossa, tire-se com uma colhér de chá e vá-se deitando em taboleiros muito limpos e seccos.

Feitos assim os suspiros, levam-se ao forno, que deve estar brando ; para se conhecer se estão cozidos, não é preciso que se façam louros.

Tirados para fóra, despeguem-se cuidadosamente com uma faca, e, para proceder com mais facilidade a esta separação, convem deixal-os esfriar um pouco. Embrulham-se depois n'uma toalha para que não humedeçam.

Soprosinhos.—Tomem-se quatro colhéres de fécula de batata, que se diluirão em 5 decilitros de nata, juntando-so-lhes 125 grammas de assucar, 125 grammas de manteiga, casca de limão raspada e quatro gemmas de ovos. Ferva-se tudo isso até que tome consistencia, retire-se depois do lume, e, quando frio, misture-se-lhe de novo outras seis gemmas de ovos e quatro claras batidas em espuma firme. Deitem-se os soprosinhos no prato, para servirem-se, e ponham-se depois em cinza quantissima, a fim de irem á mesa instantaneamente assim que entufem.

Tambem se podem fazer com farinha de arroz, de castanhas cozidas e esmagadas, de miolo de pão, etc. Quanto ao gosto que se lhe póde communicar, esse fica ao arbitrio de cada um, escolhendo canella, baunilha, limão, laranja, etc.

Palitos.—Em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, no qual se deitam doze ovos, dos quaes nove com claras; depois de batidos, junte-se-lhe canella e $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha. Deite-se este polme em tabo-leiros de borda alta, untados com manteiga, e depois de se fazerem louros no forno, tirem-se para fóra e partam-se em talhadinhas, voltando outra vez ao forno para corarem.

Palitos de amendoa.— $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, quatorze ovos, 550 grammas de farinha, e 750 grammas de amendoa descascada, partida e torrada.

Fartes de especie. — Em 4 kilogrammas de assucar em ponto de fio baixo, deitem-se-lhe 2 kilogrammas de amendoas muito bem pisadas, e $\frac{1}{2}$ kilogramma de cidrão em bocadinhos delgados e pequenos; junte-se-lhe cravo, canella, uma pouca de herva doce, e ferva-se tudo.

Tire-se a vasilha do lume, e junte-se-lhe 125 grammas de pão ralado.

Experimenta-se se está feita esta especie, deitando-se-lhe em cima uns pós de pão ralado e pondo o dedo para ver se fica enxuto. Deite-se depois n'um prato a esfriar, pegue-se na massa feita com manteiga e assucar, e vão-se fazendo os fartes para irem ao forno.

Coscorões. — Em 3 litros de farinha, uma duzia de gemmas de ovos, 250 grammas de assucar, 2 decilitros de vinho branco, um pouco de fermento, sal, e agua morna.

Molhe-se a farinha, e, amassada muito bem a massa, deixe-se estar um pedaço embrulhada n'um panno; quando se quizer fazer os coscorões, tirem-se pequenos pedacinhos da massa e estendam-se pela fórma citada, ficando a massa depois de estendida e puxada o mais fina possivel; cortem-se com a canetilha, fritem-se, e passem-se pela calda.

Bolos podres. — Para 6,5 litros de farinha, tomem-se 2 kilogrammas de assucar, posto em ponto de pasta, junte-se-lhe 2 litros de azeite e $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoas muito bem pisadas, cravo, herva doce, canella e sal; em fervendo bastante, vá-se deitando a farinha, mexendo-se com uma colher até estar bem cozida.

Assim apromptada, deite-se n'uma vasilha, e

vá-se mexendo até que se possa amassar, operação que se faz juntando-se-lhe fermento a pouco e pouco, feito em bocadinhos, e sempre amassando.

Depois de prompta a massa, tape-se até levedar; fazem-se então os bolos, apertando-se bem nas mãos; põem-se nos taboleiros, e mandem-se para o forno.

Queijadinhas de amendoas. — 625 grammas de assucar, posto em ponto de fio baixo; tirado do lume, deite-se-lhe $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoas muito bem pisadas, desfazendo-as com a colhér quando se vae deitando, e torne-se a pôr ao lume até levantar fervura. Deite-se-lhe então oito ovos, dos quaes dois com claras; em fervendo um pouco, está prompta; deite-se-lhe canella por cima e tire-se do lume. Tome-se a massa feita com manteiga e pouco assucar, façam-se as queijadinhas, e depois de estar fria a especie, mandem-se ao forno.

Argolinhas de amendoas. — Ponha-se em ponto de cabelo $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, e tirando a vasilha do lume, deite-se-lhe dentro $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoas, depois de muito bem pisadas n'um gral.

Junte-se em seguida alguma porção de farinha, a que bastar para se cozerem bem, até limparem a vasilha; tendam-se as argolinhas, ponham-se a esfriar, mandem-se ao forno, e quando voltarem serão todas cobertas com $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar posto em ponto de fio baixo.

Biscoitos de leite. — Em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, outro de manteiga, 2 decilitros de leite o $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha; amasse-se tudo muito bem, depois estenda-se a massa, e cortem-se os be-

linhos pequenos e redondos para se cozerem em forno brando.

Biscoitos á italiana. — $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, outro de manteiga, 750 grammas de farinha, seis gemmas de ovos, canella e cravo; amassa-se tudo muito bem, e fazem-se depois broinhas, que se dou-ram por cima com ovos inteiros batidos.

Mande-se ao forno, que deve estar em boa conta, tendo-se untado os taboleiros com manteiga.

Biscoitos de farinha de arroz. — Passem-se por um peneiro de seda bem fino, 125 grammas de farinha de arroz, deitem-se em uma tigela com $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar fino, oito gemmas de ovos, uma pouca de casca de limão ralada, e bata-se tudo com duas colhéres durante um quarto de hora; misture-se-lhe depois com cuidado quinze ou dezeseis claras de ovos batidas e bem levantadas; em seguida formem-se umas caixas de papel untadas de manteiga, deite-se-lhe a composição e metta-se a cozer em forno muito brando.

Em estando cozidos os biscoitos, tirem-se das caixas, cubram-se com uma clara de ovo, assucar fino e algumas gottas de sumo de limão.

Vão outra vez ao forno, e tirem-se promptos em estando secco o assucar do coberto.

Broas. — Para se fazerem 13 litros empregam-se 8 litros de farinha de milho, boa e bem peneirada, 5 litros de farinha, 1 litro de azeite, 3 litros de herva doce escolhida e bem pisada.

Deite-se o azeite n'uma vasilha com a herva doce, ponha-se ao lume até estar quasi a ferver, e então, tendo-se a farinha de milho separada em um

alguidar, deite-se-lhe por cima o azeite com a herba doce para escaldar a farinha de milho, mexendo-se com a colher para ficar o azeite bem introduzido na farinha.

Em seguida abafe-se um bocadinho, e deite-se-lhe depois a farinha alva, de maneira que fique bem misturada com a outra.

Deite-se-lhe tambem 1 $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar refinado, não perdendo por levar mais; se ha mel, deitem-se-lhe 4 decilitros e só 1 kilogramma de assucar.

O assucar põe-se ao lume com a agua sufficiente para se derreter; leva 125 grammas de canella pisada, sal e fermento sufficiente, fazendo-se á pressa como para amassar bolos, misturando-se a canella, o assucar ou mel, e $\frac{1}{2}$ kilogramma de cidrão picado.

Formam-se as broas, e mandam-se para o forno. O uso do mel é muito preferivel.

Broinhas de ovos.— $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, em ponto de pasta larga, deite-se-lhe logo 250 grammas de amendoa bem pisada, e mexa-se até levantar fervura; tire-se para fóra, e deixe-se esfriar; depois deitem-se-lhe quinze gemmas de ovos, e um com clara, ponha-se ao lume, mexendo-se até que mostre o fundo á vasilha bem enxuto para se fazerem as broinhas; tendam-se com um bocadinho de farinha alva, e polvilhem-se os fundos dos taboieiros com rolão; cozam-se no forno meio quente, ou menos, etc.

Biscoitos á ingleza batidos.— $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, oito ovos, dos quaes quatro com claras; bata-se muito bem, e deite-se-lhe depois 125 gram-

mas de manteiga derretida, uma casca de laranja azeda pisada, a terça parte de uma noz moscada, e 750 grammas de farinha.

Unte-se uma lata com manteiga, deite-se-lhe dentro a massa, que deve ficar bem ligada, e em estando cozida parta-se em bocadinhos, como se faz á marmelada, e em seguida voltem ao forno, para corarem pelos córtes.

Bolos de rodinhas.—Trabalhada a massa com agua e sal, pouca manteiga e uma gemma de ovo, e depois de muito bem sovada, estenda-se, deitando-se-lhe bastante manteiga de porco; e enrolando-a no pau da massa bem untado, vão-se cortando os bolos redondos e frijam-se, abrindo-lhes o folhado com um pausinho.

Em cada bolo deite-se duas gemmas de ovo batidas com muita manteiga, abrindo-se-lhes sempre o folhado; querendo, recheiem-se com ovos molles; depois de fritos passem-se por assucar, em ponto, e canella por cima.

Bolo de familia (vulgo de bacia).—Amasse-se 60 grammas de farinha com agua fria, temperada de sal moido, duas gemmas de ovos, pouca manteiga e agua de flor. Depois de muito bem sovada esta massa, dobre-se como para folhada, corte-se e estenda-se em folhas delgadas do tamanho da vasilha ou bacia d'arame que se queira empregar.

Em seguida, unte-se a bacia com manteiga de vacca, ponha-se dentro d'ella uma folha, e por cima $\frac{1}{2}$ killogramma de amendoas pisadas, feitas em massa, em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar em ponto; cubra-se isto com outra folha, e deite-se por cima alguns ovos molles polvilhados de canella; cubra-

se com outra folha, e em cima ponha-se meia duzia de gemmas de ovos cozidos, algumas rodas de limão em volta, e meia duzia de ovos reaes no meio.

Mande-se ao forno, e depois de cozido corte-se em talhadas do tamanho que se quizer, passando-se por assucar em ponto, e mandando-se para a mesa polvilhadas de canella.

Assim se fazem tambem pães recheiados.

Beijinhos.— Ponha-se em ponto de perola $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, deite-se-lhe 125 grammas de amendoas bem pisadas, e mal que levante fervura tire-se o tacho do lume.

Batam-se depois quinze ovos, aproveitando d'estes só duas claras, junte-se-lhes canella, uma pouca de casca de limão ralada, e deite-se tudo dentro do tacho onde está o assucar fervido, que se torna a pôr ao lume; mexa-se sempre, afim de que não se pegue, até engrossar, de maneira que os beijinhos se possam fazer nas mãos.

Por ultimo, untem-se tableiros com manteiga, ponha-se-lhes dentro os beijinhos, e mettam-se em forno brando.

Biscoitos de ovos.—Uma duzia de ovos com claras, $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha, uma pouca de herva doce escolhida e agua rosada.

Batido tudo isto muito bem, deite-se com uma colher em tableiros sobre obreia á porta do forno, com farinha por baixo da obreia.

Depois de meio cozido, tirem-se para fóra, cortem-se com uma faca do tamanho que se quizer, virem-se e acabem-se de cozer no forno.

Bolos de assucar. — Em 125 grammas de farinha, 1 kilogramma de assucar, 250 grammas de manteiga, duas gemmas de ovos, um copinho de vinho branco, agua almiscarada, fermento e sal.

Esta massa esfrega-se muito bem nas mãos, fazendo-se os bolinhos. Quando voltam do forno, burrifam-se com agua de flôr.

Cavacas. — Meçam-se 3 litros de farinha peneirada, deitem-se n'um alguidar com 250 grammas de manteiga derretida. Torne-se depois a pesar, deixando-se-lhe o sal necessario, desfeito em agua de flor, e meia duzia de ovos batidos com a mão; apinhe-se a farinha e vá-se amassando e deitando ovos de vez em quando.

A massa deve ficar branda e enxuta. Cortem-se depois pedaços do tamanho que se quizer fazer as cavacas, pondo-se em um panno; quando se tenderem não se sovem: deve-se estendel-as nos taboleiros com muita delicadeza.

Vão ao forno, e na volta d'elle passem-se por assucar em ponto de fio baixo, batendo-se primeiro o assucar um instante fóra do lume.

Empanadilhas de grãos. — $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, 250 grammas de amendoas pisadas, e grãos, tambem pisados, quantos parecerem sufficientes; limpe-se e coe-se em ponto de pasta e tire-se para fóra; deite-se-lhe então uma mão cheia de amendoas e grãos, tudo desfeito, mexendo-se sempre, de modo que esta especie fique grossa como a dos fartes.

Mexido tudo fóra do lume, torna a elle, mexendo-se sempre no fundo para que não se pegue; depois de prompto ponha-se n'um prato a esfriar.

Tome-se em seguida a porção de massa que se quizer feita com manteiga e assucar, e depois de sovada e estendida, vá-se-lhe mettendo a especie dentro, como quem faz fartes, frigindo-se por ultimo em manteiga, e passando-se por assucar em ponto.

Quem não quer frigil-as, manda-as ao forno, e depois de passadas pelo assucar polvilha-as de canella.

Leinbretes.—Tome-se oito ovos, dos quaes dois com claras e seis com gemmas sómente; deite-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar n'uma vasilha, e bata-se tudo muito até que fique alvo e grosso; vá-se-lhe deitando a pouco e pouco $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha, mexendo-se sempre sem parar.

D'esta massa tire-se aos pedacinhos, rolem-se na mão, embrulhem-se n'alguma farinha para que se não peguem, vão-se pondo nos taboleiros untados de manteiga, e mandem-se para o forno.

Esquecidos (*receita conimbricense*). — Deite-se em uma vasilha 12 gemmas de ovos, $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar; bata-se tudo muito bem por espaço de meia hora, junte-se-lhe 250 grammas de farinha, e bata-se outra meia hora; untem-se os taboleiros com manteiga, polvilhem-se com farinha, deite-se lhe os bocadinhos da massa com uma colher, ficando separados uns dos outros para não se pegarem.

Gaufres. — Deite-se dentro de uma tigela tres ou quatro ovos frescos, e desfaça-se com uma pouca de farinha, agua de flor de laranjeira e alguma casca de limão bem picada.

Depois de bem desfeitos os ovos, juntem-se-lhes 2 decilitros de leite, misture-se tudo com uma colher até a massa estar bem líquida e no devido ponto; feita esta, aqueça-se o ferro n'uma fornalha bem acceza, passe-se com cera pela parte de dentro, para se não pegarem; em o molde estando quente, deite-se-lhe dentro uma colherzinha de massa, feche-se logo e ponha-se sobre o lume; cozido de um lado, volte-se o ferro do outro para se acabar de cozer.

Cozidas, tirem-se com geito, e ponham-se á roda de um pau de massa, para que fiquem dobradas, guardando-se depois em logar secco.

Melindres.—Deite-se em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar vinte ovos, dos quaes tres com claras; depois de bem batidos, junte-se canella e $\frac{1}{2}$ kilogramma de farinha; mexendo sempre, deite-se a massa dentro de tableiros e mandem-se para o forno.

Massapões de ovos.—Amasse-se muito bem 1 kilogramma de amendoas bem pisadas, com outro kilogramma de assucar de pedra peneirado e agua rosada; ponha-se isto a cozer n'uma vasilha com duas duzias de gemmas de ovos, mexendo-se sempre, para que se não pegue.

Em a massa estando dura, tire-se a vasilha do lume e deixe-se arrefecer sobre outra vasilha com agua.

Façam-se os bolinhos não muito pequenos, ponham-se no tableiro com farinha e canella, e mandem-se cozer ao forno.

Arrufadas de Sant'Anna.—7 litros de farinha, trinta e dois ovos, 1,5 kilogramma de assucar,

1,5 kilogramma de manteiga, 15 grammas de canella e um bocado de fermento; amasse-se tudo como se amassa o pão, deixe-se levedar, por espaço de doze a vinte e quatro horas, se tanto for necessario; em estando levedado, façam-se as arrufadas do tamanho que se queira, e mandem-se ao forno.

Biscoitos leves. — Deitem-se n'uma vasilha nove ovos, 25 grammas de manteiga, 60 grammas de assucar, uma chavena de bom azeite, sal e canella; bata-se tudo muito bem, e junte-se-lhe farinha de trigo; amasse-se até ficar uma massa dura; façam-se os biscoitos em fórma de A. Ponha-se ao lume uma vasilha com água; em fervendo, deite-se-lhe os biscoitos, e logo que venham á ebullição tirem-se, escorram-se na peneira e vão em taboleiros ao forno.

Biscoitos de limão. — Deitem-se em uma vasilha seis ovos, 60 grammas de assucar, 10 grammas de manteiga, a casca de um limão ralada, sal e canella, e deite-se-lhe farinha; em a massa estando rija façam-se os biscoitos de varias fórmas e mandem-se ao forno em taboleiros.

Bolos. — Com 750 grammas de farinha, posta sobre uma tábua ou mesa, misture-se 15 grammas de manteiga, dilua-se e desfça-se com uma mão a farinha, deitando-se-lhe com a outra a agua morna, para que sáia igual. Forme-se assim uma massa algum tanto consistente, que se dobre sobre si mesma, e deixe-se n'uma vasilha. Quando estiver bem entufada, estenda-se sobre esta 15 grammas de sal, 460 grammas de manteiga e seis ovos, incorporando-se tudo.

Torne-se a polvilhar de farinha, amassando-se duas ou tres vezes. Repouse por dez horas, e façam-se os bolos.

Soprosinhos de amendoas. — Escolham-se 700 grammas de amendoas doces, cortem-se em bocados, deitem-se em claras de ovos, juntando-se-lhes 345 grammas de assucar, e estendam-se em folhas de papel branco. Quando estejam na conta ponham-se no forno.

Amendoas torradas. — Monde-se 460 grammas de amendoas doces, dividam-se ao comprido, ponham-se ao lume n'uma vasilha com 115 grammas de agua e 500 grammas de assucar levemente moído. Quando as amendoas estalarem, retirem-se, e com uma espatula de madeira movam-se e agitem-se fortemente. Junte-se rapadura da casca de um limão, tornem a pôr-se ao lume, mechendo-se continuamente até que fiquem torradas.

Colloque-se no fundo de um prato uma camada de grangeia, em cima outra de amendoas, e assim successivamente até que tudo se impregne, e faça seccar na estufa. Podem tambem esfriar-se em taboleiros untados levemente com azeite.

Sopa doirada de nata. — Tomam-se dois pães, partam-se em fatias, passem-se n'um polme feito de uma duzia de ovos batidos, vão-se pondo ás camadas n'um prato untado de manteiga: cada uma das fatias cobre-se com assucar e canella.

Depois ponha-se a córar, batam-se duas tigelinhas de nata nos ovos que sobejaram de untar as fatias, deite-se-lhe bastante assucar e canella, e deite-se este polme por cima das fatias, que tornam

a ser córadas, e, depois de levarem mais canella e mais assucar, ficam promptas a ir para a mesa.

Sopa de nata. — O prato para a sopa de nata é primeiro untado com manteiga; arma-se depois com fatias de pão torradas que levam por cima assucar em pó; em seguida batem-se quatro tigelas de nata com oito gemmas de ovos e uma tigelinha de leite; junto isto tudo, deite-se por cima das fatias, que ainda se polvilham com mais assucar, pondo-se depois a cozer no forno com fogo brando; se as natas se ensoparem todas no pão, deite-se-lhe mais com ovos e assucar.

Outra sopa de nata. — Tome-se uma tigela grande de nata, quatro ovos com claras, 2 decilitros de azeite, e bata-se tudo muito bem; junte-se-lhe depois $\frac{1}{2}$ kilogramma de queijo, em fatias delgadas, e outras tantas de pão, mais $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar, e uma pequena porção de manteiga lavada ou fresca.

Feito isto, unte-se o prato, e arranje-se n'elle uma camada de fatias de pão; bata-se depois um pouco de polme de natas e ovos, com assucar por cima; sobre a camada de fatias de pão ponha-se outra de fatias de queijo, deitando-se por cima mais polme, assucar e pequeninos bocados de manteiga lavada ou fresca.

Assim se enche o prato, devendo a ultima camada ser de queijo, e devendo tambem ficar tudo bem ensopado.

Composta d'este modo a sopa, ponha-se a cozer no forno, e, quando estiver meia cozida, deitem-se-lhe duas tigelas de nata por cima, sem ovos nem assucar. Acabe-se de cozer e sirva-se.

Covilhetes de amendoa.—Tome-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar e ponha-se em ponto; deitem-se-lhe depois 125 grammas de amendoas bem pisadas, e assim que levantar fervura tire-se a vasilha do lume para esfriar.

Batam-se entretanto, e muito bem, quinze ovos, dos quaes tres com claras, deitando-se depois na vasilha, com canella, alguma casca de limão ralada; torna em seguida ao lume, que deve estar mais brando, e mexa-se continuamente para que se não pegue.

Quando a massa barrar a colhér, tire-se outra vez a vasilha para novamente esfriar, untem-se laticas com manteiga, e deite-se-lhe a massa, sem as encher de todo, para que, entrando a crescer, não vá por fóra.

Cosam-se a fogo brando; alourando, estão promptos.

Toucinho do céu.—Tome-se $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar e ponha-se ao lume; em fervendo, cõe-se, e volte para o lume até chegar a ponto de espadana; tire-se então para fóra, e deite-se-lhe 250 grammas de amendoas, tão picadas que estejam em oleo; vá novamente ao lume para tomar uma pequena fervura, tire-se e deixe-se arrefecer.

Batam-se n'este meio tempo seis ovos, tres dos quaes com claras, e deitem-se n'uma vasilha, mexendo-se muito bem.

Junte-se depois quatro mãos cheias de farinha, mexendo-se até se esconder a farinha; torne ainda ao lume brando pouco tempo, e vá a cozer ao forno em uma vasilha redonda, bem barrada de manteiga lavada.

Para se conhecer se está cozido, mette-se um

pausinho, que deve sair enxuto. Em estando quasi frio, parte-se em talhadas, que se passam por assucar areado.

Outra receita de pudim á ingleza. — Desfaça-se em agua ou leite $\frac{1}{2}$ ou 1 kilogramma de farinha, junte-se-lhe gordura de vacca picada, oito ou dez ovos, passas de Alicante, algum assucar, $\frac{1}{2}$ decilitro de aguardente, e tempere-se com sal, flor de noz moscada e canella pisada.

Misturado tudo isto muito bem, metta-se n'um guardanapo, que se ata e se deita em agua a ferver, devendo conservar-se em ebullição por duas ou tres horas.

Depois de cozido ponha-se a escorrer, tire-se do guardanapo, polvilhe-se de assucar, e sirva-se com mólho apropriado.

Outra receita. — Picado $\frac{1}{2}$ kilogramma de gordura de vacca, misture-se com um creme forte, feito de farinha de arroz ou de trigo, sal, oito gemmas de ovos, casca de limão, flor de laranjeira, canella, flor de noz moscada, assucar e uma gota de aguardente.

Depois de tudo junto, deite-se n'uma vasilha, tendo-se-lhe untado o fundo com manteiga, e metta-se no forno a cozer por espaço de duas horas.

Tire-se para fóra assim que esteja cozido, deite-se sobre um prato, córe-se com assucar e a pá quente, e sirva-se com mólho de manteiga, vinho do Rheno, Bucellas ou qualquer outro vinho branco, assucar e casca de limão.

Outra receita. — Tome-se um pedaço de massa ordinaria, e estenda-se em cima de um guardanap

untado com manteiga; junte-se-lhe uma duzia de maçãs cortadas em fatias e assucar ralado, e dobradas as pontas da massa e unidas com ovos batidos, ate-se n'um guardanapo, e metta-se a ferver em agua duas horas.

Depois escorra-se, e sirva-se polvilhado com asucar, e mólho de manteiga por cima.

D'este mesmo modo se fazem pudins de marmelos, de peras, pecegos, damascos, ginjas, em summa de toda a qualidade de fructa.

Pudim de nata. — Deite-se em nata uma duzia de gemmas de ovos e quatro claras, canella em pó, casca de limão ralada e $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar; depois de tudo muito bem batido, junte-se-lhe duas mãos cheias de farinha, e torne-se a bater muito.

Feito isto, unte-se uma caçarola com manteiga, cubra-se-lhe o fundo com um papel manteigado, e deite-se-lhe dentro o polme, coberto de canella em pó.

Leve-se ao forno brando e, assim que tome a precisa consistencia, deixe-se esfriar, parta-se e coma-se.

Bôlo da ilha. — Assucar: 450 grammas. Farinha: 450 grammas. Manteiga de vacca derretida: 112,5 grammas. Leite: tres decilitros. Canella: segundo o gosto. Casca de um limão raspado. Duas colheres de chá cheias de carbonato de soda. Bate-se tudo muito bem, depois deita-se na forma que deve estar muito bem untada com manteiga de vacca no fundo, e forrada com um papel á roda.

Cascaveis. — Quatro kilos e 500 grammas de farinha, que se amassa com agua e umas pedras de sal; que fique a massa bem dura para poder levar a manteiga na porção de 750 grammas; esta massa estende-se por duas vezes com a manteiga, corta-se em quadrados e vão ao forno;

cobrem-se com assucar em ponto de fio bem alto, sendo preciso para esta porção 1 kilo de assucar; para se cobrirem bem, devem ir ao lume tanto o assucar como os cascaveis por duas vezes, para se não quebrarem. a canella deita se-lhe depois dos cascaveis e logo depois da canella dá-se-lhe volta.

Casquelhos. — 750 grammas de farinha; 250 grammas de assucar; cinco ovos; 250 grammas de manteiga de vacca, e pequena porção de semente de herva doce; cobre-se com 750 grammas de assucar em ponto de cabelo.

Casquelhos (*Entretens*). — 500 grammas de farinha torrada; 250 grammas de amendoa; 16 grammas de gergelim; 500 grammas de assucar em ponto de pasta; 750 grammas para se passarem, e quando estão quasi sêccos, deita-se-lhes um bocadinho de assucar de pastilha para branquearem melhor.

COPA

PREPARAÇÃO DE DOCES, GELADOS, LICORES, XAROPES, ETC.

Mel e assucar.—O mel emprega-se como material dulcificante em algumas preparações culinarias, principalmente na confecção do pão de especie, e de certas e determinadas especies de doces. Entra tambem na preparação do hydromel e de muitos licores alcoolicos.

Clarificação do mel.—Deitem-se 3 litros de agua e 6 kilogrammas de mel n'uma vasilha da capacidade de 13 litros; derreta-se o mel ao fogo; junte-se 1 kilogramma ou mais de branco de Hcspanha bem pulverisado, e as cascas de dois limões pequenos; misture-se tudo com a espuma-deira; junte-se a essa mistura 500 grammas de carvão de clarificar, sem deixar de mexer; batam-se bem tres ovos, e deitem-se em 3 litros de agua. Quando o mel começar a agitar-se, regue-se com uma pouca d'essa agua, passe-se em seguida pelo coador de panno, torne a deitar-se n'aquel-

le, e continue a passar-se até que fique de uma limpidez perfeita.

Clarificação do assucar.—Bata-se uma clara de ovo em 2,5 decilitros de agua, para 2,5 a 3 kilogrammas de assucar e assim em proporção para mais ou para menos. Ferva-se o assucar até que tenha subido tres vezes, acalmando a ebullicão com uma pouca de agua fria, que se deitará á medida que elle for subindo. Tire-se do lume, deixe-se repousar e espume-se; torne a deitar-se uma pouca de agua para que referva, espume-se então e passe-se pela peneira. A clarificação é bem operada quando uma colhêr d'essa calda, tirada da vasilha antes de a passar, apresenta uma perfeita transparencia.

Pontos da cocção do assucar. — Depois do assucar ser derretido em metade do seu peso de agua, e clarificado, como foi dito precedentemente, o primeiro grau de cocção por que tem de passar é o chamado *ponto de pasta*.

Assucar em ponto de pasta.—O assucar está em ponto de pasta, quando a espumadeira, mergulhada na calda e retirada logo, conserva uma camada pouco espessa que se estende em torno d'ella, acompanhando os movimentos que se lhe querem dar.

Assucar em ponto de cabello. — Clarifique-se e ferva-se até que forme um fio entre os dedos, quebrando-se depois e ficando uma gotta em cada um dos dedos que se apertou.

O mesmo ponto em maior grau—O assucar deve formar entre os dedos um fio mais forte que o precedente.

Ponto de perola.—O assucar deve formar entre os dedos um fio que se não quebre, seja qual for a distancia que mediar entre o index e o pollegar.

O mesmo ponto em maior grau.—Conhece-se que o assucar está n'este ponto, quando a fervura forma uma especie de perolas redondas e elevadas.

Ponto assoprado.—Para ver se o assucar está n'este ponto, metta-se a espumadeira na vasilha e sacuda-se; depois sopre-se através d'ella; se formar fita está no grau exigido.

Ponto de penna. — O assucar está n'este ponto quando, depois de mais algumas fervuras do que na cocção precedente, e soprando através da espumadeira, as bolas que saem pelos buracos são maiores e se elevam mais alto.

O mesmo ponto em maior grau. — Quando as bolas parecerem maiores e em maior quantidade, de modo que pareçam ligar-se umas ás outras, estará o assucar no ponto exigido.

Ponto de rebuçado. — Para conhecer se o assucar está n'este ponto, tenha-se uma vasilha com agua fria, e molhem-se n'ella os dedos para pegar em seguida no assucar. Torne a molhar-se rapidamente na agua. Se, arrefecendo, o assucar enrola e se trabalha como se fosse massa, está em ponto de rebuçado.

O mesmo ponto em maior grau. — Consiste em ficar mais firme entre os dedos que o precedente.

Ponto quebrado. — Consiste em que o assucar, depois de enrolado entre os dedos como o precedente, se quebre facilmente.

Ponto de caramelo. — Dão-se-lhe mais algumas fervuras que no precedente, para o pôr em ponto de caramelo.

Póde liquificar-se este assucar, deitando sumo de limão. É preciso tomar cuidado em o fazer parar no ponto que acabámos de dizer, aliás queimar-se-ia e tomaria um gosto desagradavel.

Assucar candi, com flor de laranjeira. — Clarifiquem-se 2 kilogrammas de assucar, depois de ter preparado previamente 250 grammas de flor de laranjeira, bem branca, fresca e limpa. Leve-se o assucar a *ponto assoprado*, deite-se-lhe a flor de laranjeira, e dê-se-lhe uma duzia de fervuras; passe-se tudo pela peneira de cabelo; torne a deitar-se na vasilha o assucar passado, e leve-se a *ponto assoprado*. Depois de espumado e tirado do lume, junte-se-lhe a quarta parte de um copo de aguardente de vinho, e deite-se tudo n'uma terrina; tape-se e ponha-se em estufa durante oito dias, tendo o cuidado de conservar o calor igual. Depoi

escorra-se a terrina para tirar a calda, e se o candi ficar pegado, aqueça-se ligeiramente a terrina para despegar o assucar.

CALDAS DE ASSUCAR

Calda para compota. — Fervam-se 125 grammas de assucar em meio copo de agua, e espume-se.

Calda para fructa coberta. — Ferva-se um copo de agua, deite-se 1 kilogramma de assucar e deixe-se cozer até que, mettendo uma colhér na calda e retirando-a lentamente, se formem grandes fios que se quebrarão nos dedos.

Calda para licores. — Ferva-se 1 kilogramma de assucar em $\frac{1}{2}$ litro de agua. Espume-se juntando pouco a pouco, enquanto ferve, um outro $\frac{1}{2}$ litro de agua. Quando estiver cozido, junte-se uma clara de ovó batida em espuma com a casca. Quando tudo levantar uma fervura, passe-se pela peneira.

Calda á portugueza. — Tomem-se 2 kilogrammas ou 2,5 kilogrammas de assucar; limpe-se, pondo-se a ferver com uma pouca de avenca. Depois de limpo, cõe-se para uma vasilha.

Feito isto, torne-se a pôr calda ao lume, deitando-se-lhe alguma canella em pó e onze cabeças de cravo da India tambem em pó, e desde que a calda tenha adquirido algum corpo, isto é, em engrossando, principie-se a passar filhotes, coscorões, e outros, demorando-se dentro da calda o tempo que fôr preciso para ficarem bem passadas ou embebidas.

DOCES E GELEÁS DE FRUCTA

Doces de campo. — Pegue-se em vinho doce saindo do lagar e deite-se n'uma vasilha; faça-se ferver em fogo sempre vivo e reduzir a metade para que tenha uma certa consistencia, e possa cozer e conservar a fructa.

Descasque-se o fructo que se quer empregar, sejam *peras, maçãs ou marmelos*, cortem-se em quartos ou deixem-se inteiros. Deite-se o fructo no vinho doce, e deixe-se ferver até que fique bem cozido, tendo o cuidado de espumar bem.

A cocção está na devida conta quando, deitando algu-

mas gottas de calda n'um prato, ficam como rubis, e não correm inclinando o prato. Tire-se então o doce do lume, deite-se em boiões, e tape-se quando estiver frio.

Doce de ginjas — Pegue-se em 7,5 kilogrammas de ginjas boas, bem maduras e sãs; tirem-se-lhes os pés e os caroços; tenha-se 1 kilogramma de groselhas e uma porção de framboezas, esprema-se-lhes o sumo, que se deitará n'uma vasilha com as ginjas; ferva-se e espume-se em fogo vivo; deitem-se 375 grammas de assucar por 500 grammas de fructa, deixe-se cozer durante uma hora, e deite-se em boiões.

Antes de os tapar, será bom collocar uma rodella de papel embebida em aguardente que cubra perfeitamente o doce, e ficará mais bem conservado.

Doce de peras.—Para 4 kilogrammas de fructa, 2 kilogrammas de assucar. Escolham-se peras boas e rijas, limpem-se e cortem-se em quartos; tire-se-lhes o coração, deitem-se n'uma vasilha com assucar e deixem-se assim vinte e quatro horas, pelo menos. Cozam-se aproximadamente uma hora em fogo vivo, n'uma vasilha, e mexam-se constantemente com uma espumadeira de cobre, tendo o cuidado de não as esmagar. Meia hora antes de as tirar do fogo, junte-se a casca picada de dois limões, e cinco minutos antes do complemento da cocção, esprema-se dentro o sumo de dois limões. Tirem-se do fogo e deitem-se em boiões. As peras estão devidamente cozidas quando cedem á pressão do dedo.

Doce de marmelo.—Descaquem-se marmelos bons e cortem-se em quartos, tirando-lhes o coração, pesem-se, e branqueiem-se durante um bom quarto de hora. Deitem-se n'uma vasilha 500 grammas de assucar para 500 grammas de fructa; tirem-se em seguida os marmelos com uma espumadeira, sem os escorrer muito, deitem-se no assucar, e cozam-se durante tres horas em fogo moderado; mexa-se a miudo, sem esmagar o fructo.

Doce de groselhas.—Escolham-se groselhas vermelhas ou brancas misturadas, segundo o gosto de cada um; cortem-se com uma tesoura todos os bagos de cada cacho, deixando um bocadinho do pé, e com um palito tirem-se as sementes, pelo lado do pé poupano a pelle.

Para 1 kilogramma de groselhas deite-se 1.5 kilogramma de assucar; derreta-se este ao fogo em $\frac{1}{2}$ litro de agua; clarifique-se com clara de ovo batida em um copo de agua que se deitará na vasilha, mexa-se bem, espume-se e coza-se a calda em *ponto de rebuçado*. Quando a calda estiver na devida conta deitem-se groselhas e deixe-se levantar uma só fervura. Tirem-se e deitem-se em boiões.

Doce de morangos. — Coza-se assucar igual em peso á quantidade de fructo que houver. Conhece-se que o assucar está na conta devida quando, tirando uma porção d'elle com uma colher pequena, e mergulhando-a logo em agua fria para arrefecer, se quebra facilmente nos dentes. Deitem-se então os morangos, deixem-se ferver dez minutos, espumem-se e deitem-se em boiões.

Doce de ameixas inteiras. — Derreta-se n'uma vasilha, sobre fogo muito vivo, o mesmo peso de assucar que houver de fructa, com um copo de agua para 500 grammas de assucar; clarifique-se com uma ou duas claras de ovo batidas em um copo de agua, e espume-se. Deitem-se então as ameixas inteiras sem lhes tirar os caroços. Estão devidamente cozidas quando ficam molles entre os dedos.

As *ameixas rainhas claudias* preparam-se do mesmo modo.

Doce de ameixas. — Escolham-se *rainhas claudias*, ou qualquer outra qualidade, abram-se ao meio, e tirem-se os caroços. Ponham-se as ameixas em fogo vivo n'uma vasilha com 300 grammas de assucar para 500 grammas de fructa. Mexa-se sem cessar com a espumadeira de cobre, para que o doce não se pegue. Quebre-se uma porção de caroços, escaudem-se as ameixas para lhes tirar facilmente a pelle, e misturem-se as amendoas com o doce antes de o tirar do fogo. O doce está cozido quando, deitando um pouco n'um prato, se pegue quando arrefece.

Doce de alperche e de pecego. — Escolham-se alperches sem estarem muito maduros, ou pecegos bem sãos e nas mesmas condições de maturidade; abram-se ao meio, e tirem-se os caroços; deite-se pouco a pouco a fructa n'uma vasilha com assucar esmagado (375 grammas de assucar para 500 grammas de fructa), entre cada camada de fructa, e deixe-se repousar assim até ao dia seguinte. Deite-se en-

tão tudo n'uma vasilha, sobre fogo vivo, junte-se uma porção das amendoas, que terão sido escaldadas, limpas e cortadas em filetes, ferva-se e coza-se até que o succo deitado n'um prato se pegue, arrefecendo; espume-se e termine-se como fica dito.

Uvada.—Pegue-se na quantidade de uva que se quizer empregar, desbagulhe-se e esmague-se na vasilha onde ha de ser cozida. Ponha-se sobre fogo vivo, e á medida que ferver tirem-se o mais possivel as sementes com uma espumaadeira; deixe-se reduzir a metade e haja cuidado de diminuir o fogo á medida que o succo se for tornando espesso. Mexa-se repetidas vezes com uma espatula de madeira, para que se não queime; deixe-se ferver e reduzir, mexendo continuamente, até que tome consistencia; tire-se então do fogo, e deite-se em boiões.

Deixem-se os boiões destapaços durante cinco ou seis dias, depois do que se applicará sobre cada um, uma rodella de papel embebido em aguardente. De vez em quando examinem-se os boiões; se o papel tiver creado bolor, substitua-se até que se evapore toda a humidade; se o bolor continuar, dê-se mais uma cozedura á uvada, torne a deitar-se em boiões e tape-se definitivamente. Quando a uvada está meia cozida, podem juntar-se peras descascadas, inteiras ou partidas ao meio, e alguns marmelos pellados e partidos em quartos pequenos. Se as peras forem rijas, deitar-se-hão primeiro, e os marmelos vinte e cinco minutos antes de completa a cocção. Se este fructo cozesse mais tempo, tornar-se-ia em marmelada, e faria queimar o doce.

A cocção da uvada exige seis a oito horas, pelo menos.

Gelêa de groselhas. — Misture-se em 6 kilogrammas de groselhas vermelhas, 2 kilogrammas das brancas; esmaguem-se juntamente n'uma vasilha, e tire-se a maior parte possivel do engaço; esforcem-se n'um panno á força de braço para lhes extrahir todo o succo. Ponha-se este ao fogo na vasilha com 375 grammas de assucar para 500 grammas de succo; deixe-se ferver a fogo vivo dez minutos e espume-se. Nessa occasião junte-se 1 kilogramma de framboezas inteiras; faça-se ferver ainda dez minutos e tire-se a vasilha do fogo. Passe-se pela peneira e deite-se em boiões. O succo deve ser passado pela peneira sem que se lhe to que.

Muitas pessoas não deitam framboezas na gelêa de groselhas; é questão de gosto.

Outra receita.— Escolham-se groselhas boas, e empreguem-se nas proporções que ficam ditas; desbagulhem-se e deitem-se n'uma vasilha ao fogo, só o tempo necessario de levantar uma ou duas fervuras, para fazer arrebenatar as sementes. Tire-se a vasilha do fogo, e espremam-se as groselhas n'um panno humido. Depois de espremido o succo, pisa-se, torna a deitar-se na vasilha; juntam-se 500 grammas de assucar para 500 grammas de succo, acrescenta-se o succo das framboezas, e faz-se ferver a fogo vivo durante dez minutos. Tira-se então do lume, passa-se, e deita-se em boiões.

Para verificar que a geléa de groselhas está devidamente cozida, e se póde conservar, deitem-se algumas gottas n'um prato; se se fixar quando derreter, deite-se nos boiões; no caso contrario, deixe-se cozer mais alguns minutos. Este doce póde fazer-se de um outro modo mais economico, deitando menos assucar, mas deve então cozer mais tempo, e é menos segura a sua conservação.

Geléa de groselhas a frio.— Depois de desbagulhadas as groselhas, esmaguem-se, passem-se por um panno que tenha sido molhado e estorcido, e junte-se ou não sumo de framboezas. Deite-se 1 kilogramma de assucar para 500 grammas de succo, e mexa-se bem tudo. Colloque-se essa mistura em um logar muito fresco, durante trinta e seis horas, e mexa-se cinco ou seis vezes para derreter completamente o assucar. Deite-se em boiões, que haverá cuidado de collocar em um logar fresco para evitar a fermentação.

Geléa de framboezas.— Misturem-se 8 kilogrammas de framboezas colhidas de fresco e 1 kilogramma de groselhas brancas; esprema-se o succo n'um panno e coza-se n'uma vasilha, acrescentando um peso igual de assucar; deixe-se ferver durante quinze a vinte minutos, e espume-se. A cocção está na devida conta quando o succo se fixa promptamente n'um prato. Tire-se então do fogo, e deite-se em boiões. Algumas pessoas não deitam groselhas n'esta geléa; não fica tão consistente, mas é mais delicada e aromatica.

Geléa de berberis.— Desbague-se uma porção de berberis bem madura, deite-se n'uma vasilha, cubra-se de agua, e faça-se ferver durante um bom quarto de hora. Esmague-se e passe-se pela peneira. Pese-se o succo, deite-se na vasilha com o mesmo peso de assucar, e deixe-se

ferver a fogo vivo, durante quinze minutos approximadamente. Espume-se, e deite-se em boiões.

Gelée de maçãs. — Escolham-se de preferencia maçãs rainetas, descasquem-se, cortem-se em quartos delgados, tire-se-lhes o coração, e deitem-se gradualmente em agua para impedir que fiquem amarellas. Depois de preparado o fructo, deite-se na vasilha com agua bastante para que fique coberto, e coza-se a fogo vivo. A cocção será sufficiente quando as maçãs cederem á pressão do dedo; deitem-se então na peneira e deixe-se, sem esmagar, escorrer o succo n'uma terrina. Ponha-se esse succo sobre fogo vivo com 500 grammas de assucar esmagado para 500 grammas de succo e sumo de limão (um limão para vinte e cinco maçãs); quando estiver consistente como a gelée de groselhas, passe-se de novo e deite-se em boiões.

As geléas de *peras* e de *alperches* fazem-se do mesmo modo.

Observação.—Com todos os fructos carnudos que servirém para gelée, taes como maçãs, peras, marmelos, alperches, etc., podem tambem fazer-se boas marmeladas.

Gelée de marmelos. — Escolham-se marmelos bem maduros, não se descasquem, cortem-se em rodas, deitem-se n'uma vasilha, cubram-se de agua e cozam-se até que cedam á pressão do dedo. Deitem-se então n'uma peneira collocada n'uma terrina, deixem-se escorrer, pese-se o succo, deite-se outro tanto peso de assucar, e deixe-se cozer até á consistencia de gelée de groselhas.

CALDAS OU XAROPES DE FRUCTAS, FRUCTAS COBERTAS, ETC.

Calda de fructas de conserva.—Aqueça-se a calda que ficar de fructas de conserva, deite-se-lhe um pouco de assucar clarificado, e dê-se-lhe uma fervura.

Xarope de groselhas.—Desbagulhem-se n'uma terrina boas groselhas vermelhas, devidamente maduras; esmaguem-se e torçam-se n'um panno humido para lhes extrahir o succo n'uma vasilha. Para 1 litro de succo, deite-se 1:750 grammas de assucar esmagado; mexa-se durante alguns

instantes para derreter o assucar; deite-se em seguida tudo n'uma vasilha, que se porá em *banho-maria*; faça-se ferver até que o assucar esteja completamente derretido, deixe-se arrefecer, e engarrafe-se.

Xarope de amoras.—Ferva-se brandamente em uma vasilha 1 kilogramma de amoras colhidas antes de perfeita maturidade, com outro tanto de assucar em pó; mexa-se até que todo o assucar fique derretido; depois de algumas fervuras passe-se a calda pela peneira, deixe-se arrefecer e engarrafe-se.

Xarope de orchata —Escaldem-se e pellem-se 375 grammas de amendoas doces e algumas amendoas amargas; pisem-se regando-as pouco a pouco com agua, e espremam-se n'um guardanapo. Coza-se 1 kilogramma de assucar em *ponto quebrado*, deite-se o leite de amendoas, coza-se e retire-se á primeira fervura.

Calda de vinagre com framboezas. — Deitem-se n'um frasco de vidro framboezas maduras sem serem esmigalhadas, que se terão bem limpas; cubram-se com vinagre branco ou tinto muito forte, e deixem-se de infusão durante dez dias. Quando o vinagre tomar bem o aroma das framboezas pegue-se n'uma vasilha de porcelana, cubra-se com uma peneira, a qual se deitarão as framboezas e o vinagre: deixe-se passar o vinagre sem exercer pressão no fructo, e assim se obterá um vinagre muito limpido. Quando o vinagre estiver completamente passado, pese-se, junte-se 1 kilogramma de assucar esmagado para 500 grammas de vinagre, mexa-se para que o assucar derreta, tape-se a vasilha e ponha-se em *banho-maria* sobre fogo brando, durante vinte e cinco a trinta minutos. Antes de o tirar do lume verifique-se se o assucar está bem derretido, deixe-se arrefecer, e engarrafe-se.

Xarope de limão.—Para 4 litros de calda, façam-se ferver as cascas de dois limões em 4,5 litros de agua; passe-se a decocção pela peneira, esprema-se á parte o sumo dos limões e passe-se por um panno; deitem-se na decocção 3,5 kilogrammas de assucar ou de cassonada branca, e leve-se a *ponto quebrado* do maior grau. Completa a cocção, tire-se a calda do lume e misture-se n'ella o sumo dos limões. Deixe-se arrefecer, e engarrafe-se.

Calda de avenca. — Procure-se avenca boa, pique-se um pouco, ponha-se n'uma peneira, deite-se em cima agua a ferver, e ponha-se de infusão durante dez horas em uma vasilha bem rolhada.

Passe-se essa infusão, deite-se em assucar em *ponto quebrado*, clarifique-se a calda com claras de ovo batidas, espume-se a calda até ficar bem limpa, e quando tiver fervido tire-se, deixe-se arrefecer, e engarrafe-se.

Xarope de gomma arabica. — Derretam-se 250 grammas de gomma arabica em dois copos de agua; deite-se 1 litro de agua na vasilha com uma clara de ovo, que se baterá approximadamente cinco minutos, juntem-se 2 kilogrammas de assucar, faça-se ferver até que forme espuma, que se tirará; deite-se a calda na gomma depois de a ter passado, e deixe-se ferver até trinta e dois graus de cocção. Junte-se, querendo, agua de flor de laranja, quando a calda tiver arrefecido.

Xarope de althea. — Lavem-se e raspem-se 225 grammas de raizes de althea seccas; cortem-se em filetes longos, que se farão em boccadinhos, e ponham-se ao fogo com 2 litros de agua; deixem-se ferver e cozer durante dez a quinze minutos. Quando a agua começar a tornar-se gelatinosa, passe-se pela peneira: derretam-se n'essa agua 2 kilogrammas de assucar, clarifique-se com claras de ovo batidas, espume-se e coza-se até que a calda faça fio entre os dedos.

Quando estiver n'esse ponto, tire-se do lume, deixe-se arrefecer, e engarrafe-se.

Receita de capilé (para uma garrafa). — 900 grammas de assucar, um bom punhado de avenca e tres claras de ovos. Ponha-se tudo ao lume em 14 decilitros de agua, logo que ferva espume-se, e estando bem limpo passe-se por um panno, e torne a pôr-se ao lume; em fervendo um pouco deitem-se-lhe 2,5 decilitros de agua de flor que seja boa, e ferva até ter o ponto de espadana.

Massa de alperches. — Escolham-se alperches bem maduros, descasquem-se, tirem-se os caroços e pesem-se; ponham-se ao fogo n'uma vasilha com peso igual de assucar, e dê-se-lhe tres ou quatro fervuras. Tirem-se do lume e esmaguem-se n'uma peneira; tornem-se a deitar

na vasilha e dê-se-lhes mais algumas fervuras, mexendo sempre. A massa estará cozida na devida conta quando cair facilmente da espumadeira. Então estenda-se ainda quente sobre um taboleiro de cobre estanhado, polvilhado de assucar, e seque-se na estufa. Quando estiver secca, colloque-se sobre uma mesa polvilhada de assucar, abata-se com o rolo para lhe dar a espessura que se quizer e corte-se em bocados de fórma e tamanho que for conveniente. Finalmente deite-se a massa em uma caixa, que se collocará em logar secco. A' falta de taboleiro de cobre estenda-se e seque-se a massa sobre um ou mais pratos.

Massa de marmelos. — Faz-se do mesmo modo que a precedente.

Castanhas cobertas. — Escolham-se castanhas boas e fervam-se em agua até que fiquem tenras; tirem-se da agua, e pellem-se de modo que se lhes não offenda a fevera. Em seguida deitem-se gradualmente em agua fria para as enrijar. Durante este tempo prepare-se uma calda de assucar (500 grammas de assucar para $\frac{1}{2}$ litro de agua); quando tiver fervido durante cinco minutos, deite-se n'uma terrina e juntem-se as castanhas uma por uma, de modo que fiquem cobertas; deixem-se assim durante vinte e quatro horas. No fim d'este tempo, deite-se brandamente a calda na vasilha, faça-se ferver de novo durante cinco minutos, deite-se sobre as castanhas e deixem-se assim mais vinte e quatro horas; renove-se duas vezes esta operação, mas a ultima cocção do assucar deve ser em *ponto de penna*. Tirem-se então as castanhas do assucar e escorram-se sobre uma peneira de verga: finalmente, para as cobrir, pegue-se em cada uma d'ellas com um palito muito afiado, e molhem-se uma por uma em assucar em *ponto quebrado*, colloquem-se sobre uma grelha e sequem-se. Em geral aromatisa-se a calda com baunilha. As castanhas cobertas não se conservam, é preciso comel-as logo, aliás ficarão duras.

Se se quizerem conservar durante alguns mezes castanhas de conserva, proceda-se como fica dito, á excepção de as cobrir, e deitem-se em boiões com o assucar da cocção.

Com os bocados das castanhas que se tiverem quebrado durante a operação, póde-se fazer um excellente purée, passando-os por uma peneira de cabelo.

BEBIDAS REFRIGERANTES E PREPARAÇÕES DIVERSAS PARA SOIRÉES, BAILES, ETC.

No inverno servem-se caldas de fructas, orchata, etc., chamadas *caldas de inverno*; chocolate, café e punch; no verão são as *aguas de fructas*, feitas no mesmo dia, os gelados, os sorvetes, etc.

Aguas de fructas de verão (*ginjas, groselhas, morangos, framboezas, amoras, etc.*) — Escolha-se o fructo que se quizer. Para 500 grammas de fructa deite-se 1 litro de agua, esmague-se o fructo e desfaça-se na agua. Passe-se por um panno, e deite-se em seguida um pouco de assucar, depois passe-se pela peneira. Para que a agua da fructa fique bem limpida, conserve-se fresca até á occasião de servir. Se se quizer congelar estas aguas, deitem-lhes 750 grammas de assucar por cada litro d'agua.

Limonada fria. — São necessarios dois limões para 1 litro de agua; cortem-se ao meio, e esprema-se o sumo em agua que se terá previamente temperado com assucar, depois de ter esfregado n'elle a casca dos limões.

Limonada cozida. — Tirem-se em primeiro logar as cascas dos limões e façam-se seccar, depois a pelle branca que se deitará fóra; cortem-se em seguida os limões em rodas que se ferverão em agua (as mesmas proporções acima) durante quinze minutos; tirem-se do fogo, junte-se a casca e deixe-se de infusão durante meia hora; passe-se a limonada e tempere-se de assucar.

Em certas e determinadas circumstancias deve dar-se a preferencia á limonada cozida, visto que passa mais facilmente e que é além d'isso ligeiramente laxante, sobretudo juntando o assucar durante a ebullicão.

Limonada ingleza. — Em Inglaterra faz-se uma limonada muito agradável composta de acido citrico ou de sumo de limão, vinho da Madeira, assucar, cravo da India, canella, e uma pouca de essencia de ambar. Esta bebida é tónica, excellente sobretudo nos paizes quentes, porque se oppõe á transpiração.

Gelados ou sorvetes de fructas. — Para congelar as aguas de fructos assucarados e transformal-os em gelados ou sorvetes, deitem-se em primeiro logar n'um vaso cylindrico de folha ou de estanho muito delgado, chamado *sorveteira* ¹. Feche-se cuidadosamente a sorveteira, colloque-se em seguida n'um balde de madeira, e finalmente guarneça-se de uma mistura de seis partes de gelo e duas partes de sal de cozinha, ao qual se juntará á vontade chloreto de calcium, afim de apressar a congelação.

Feito isto dêem-se voltas á sorveteira continuamente para gelar mais rapidamente o seu conteúdo.

Quando o liquido começar a gelar, mexa-se de vez em quando com uma colhér propria, até que esteja completamente consistente, porque a não ser assim a parte exterior ficaria gelada e a interior liquida. Depois de bem consistente deite-se em copos, pires, ou covilhetes apropriados, e sirvam-se.

Cocktail japonéz. — Deite-se n'uma vasilha apropriada gelo dividido em pequenos pedaços. Junte-se-lhe uma colhér de sopa de xarope d'orchata, quatro gottas de *angostura*, dois copos de cognac. Misturc-se tudo, e sirva-se com pequenas palhas de chupar n'um copo de cocktail.

Sherry Cobbler. — Deite-se n'uma vasilha gelo dividido em pequenos pedaços. Junte-se-lhe uma concha de assucar, um copo de cognac, um copo de curaçáo, dois copos de Xerez ou da Madeira; agite-se tudo fortemente, deite-se no copo proprio; sobre o gelo dividido dois gomos ou duas rodas de laranja; sobre esta deite-se cuidadosamente, sem misturar, um copo de vinho do Porto, e sirva-se com as respectivas palhinhas.

Egg Waggs. — Deite-se n'uma vasilha apropriada gelo dividido em pequenos pedaços. Junte-se-lhe um ovo fresco, uma concha de assucar, dois copos de whisky, e a quantidade de leite necessaria para encher um copo alto

¹ Com este nome vendem-se diversos apparatus, mais ou menos praticos, destinados a obter gelados ou a fabricar em pequenas quantidades o proprio gelo, e acompanhados de instrucções especiaes para seu uso com receitas das misturas frigoríficas, das quaes damos no texto apenas a mais geralmente empregada.

de soda. Agite-se tudo fortemente, aromatise-se com noz moscada e sirva-se, como de costume.

Cup russa. — Prepare-se n'uma grande terrina que possa conter as quantidades da receita calculada para vinte e cinco pessoas.

Tres garrafas de bom vinho de Collares ou de Torres fraco; junte-se-lhe 40 centilitros de curaçau, $\frac{1}{2}$ litro de Xerez ou de Madeira, $\frac{1}{2}$ de cognac, dois calices de xarope de framboezas, tres laranjas cortadas em rodas, um limão cortado, quatro ramos de herva cidreira verde, duas botijas de agua de Seltz natural, tres garrafas de *soda-water*.

Misture-se muito bem, adoce-se com assucar e deixe-se fermentar durante uma hora. Trasváse-se depois para outra terrina contendo gelo partido em pequenos pedaços e sirva-se em pequenos copos.

Chocolate com agua ou com leite. — Para o *chocolate com agua* empregue-se *chocolate puro*, chamado de saude ou de baunilha, no qual o $\frac{1}{2}$ kilogramma é dividido em doze porções ou chavenas.

Raspem-se tantas porções quantas chavenas se queiram, deitem-se n'uma chocolateira outras tantas chavenas de agua quente, mexa-se bem com o pau até que o chocolate esteja derretido, colloque-se a chocolateira em fogo brando, e deixe-se ferver quinze minutos, mexendo sempre.

Na occasião de servir faça-se levantar espuma, batendo vivamente com o pau.

Para o *chocolate com leite* o processo é o mesmo, a differença está em substituir a agua pelo leite, que se fará ferver antes de misturar o chocolate, de dezeseis porções cada $\frac{1}{2}$ kilogramma.

Café. — Ha diferentes especies de café que o verdadeiro amador deve conhecer. Em França, o mais commum é o da Martinica, cujo grão é verde e grande, e o sabor muitas vezes acre e adstringente; o café Bourbon é amarello e os seus bagos não differem do Moka, senão pelo tamanho e igualdade do grão; o café de Cayenna é excellente; finalmente, o primeiro e o mais delicioso de todos é o Moka, que tem o nome da cidade onde se vende, porque o solo de Moka produz muito pouco.

Em Portugal, os cafés de Cabo Verde, Angola, S. Thomé e Príncipe, Timor, Inhambane e do Brazil são talvez superiores aos que deixámos mencionados, sobretudo o de Cabo Verde e de Timor, que gosam de grande reputação nos mercados.

A melhor maneira de torrar o café é n'um torrador de folha de ferro. Para estar na conta devida deve ter uma côr alourada.

Para seis chavenas bastam approximadamente 50 grammas de café.

N. B. O café de Inhambane é tão bom, se não superior ao de Moka, e entre os de S. Thomé é justo especialisar o da *Bôa Entrada, roça* do nosso amigo Henrique de Mendonça, a qual alli se distingue como modelo de propriedade.

Chá com capilé ou com limão. — Para obter uma infusão de chá mais apropriada possível a todos os gostos e a todos os temperamentos, será conveniente preparar o com uma mistura, porções iguaes, de chá preto e verde.

Empregar-se-hão approximadamente 20 grammas de chá, para $\frac{1}{2}$ litro de agua a ferver; regar-se-ha primeiro o chá com uma pouca de agua a ferver que se decantará logo, a fim de que opere uma simples lavagem das folhas.

Em seguida deite-se o $\frac{1}{2}$ litro de agua, e deixe-se de infusão durante dez a quinze minutos.

O *capilé de chá* prepara-se juntando á infusão, em vez de assucar vulgar, approximadamente ametade, um terço ou a quarta parte do seu volume, conforme os gostos, o xarope de capilé.

Deitando o *xarope de limão* ou duas rodas do mesmo fructo, faz-se uma bebida muito agradável.

Os amadores juntam a maior parte das vezes ao chá uma colhér pequena de velho rhum, de leite, ou de agua de hortelã-pimenta, etc.

Grog. — Deite-se em um copo uma roda de limão e assucar; deite-se aguardente até á quarta parte do copo, e acabe de encher-se com agua quente.

Punch. — O *punch* bebe-se ordinariamente quente; esta bebida é fortificante e muito agradável; convém depois das grandes fadigas para promover a transpiração que possa

ter sido supprimida pela humidade, pelo frio, ou pela chuva.

Punch de rum. — Esprema-se o sumo de quatro limões e tirem-se as cascas de dois; misture-se o sumo e cascas, que devem ser muito delgadas, com rum, aguardente e assucar; passe-se tudo pela peneira de seda, acabe de molhar-se com agua a ferver ou com uma infusão de chá, e sirva-se muito quente.

Punch de vinho. — Deite-se em uma vasilha uma garrafa de vinho de Bordeaux ou Collares ou outro qualquer vinho tinto, o sumo de tres limões, um copo de aguardente e 1 litro de agua a ferver; misture-se canella em pó, uma pouca de casca do interior da noz moscada, e approximadamente 500 grammas de assucar.

Punch de chá. — Faça-se chá um pouco forte; ponha-se ao fogo uma quantidade igual de aguardente, que se temperará de assucar ao gosto de cada um, junte-se a casca de um limão, tire-se-lhe a pelle branca e corte-se em rodas muito delgadas, que se deitarão na aguardente, fazendo sempre para que queime o mais tempo possivel.

Espiritos simples mais estimados. — Alcool marcando 21 graus no areometro de Cartier para fazer aguardente e licores—Alcool de hortelã-pimenta—Bitter de Hollanda — Aguardente de cognac—Aguardente de Gers, chamada de Armagnac—Aguardente de gingas, ou *Kirschenwasser* — Genebra—Rhum e aguardente do ultramar, etc.

Absintho. — Tomem-se 80 grammas de absintho verde, ou melhor ainda as extremidades frescas do absintho florido, que se porão de infusão durante oito dias em 6 litros de aguardente ou alcool de 21 graus Cartier, com tres cravos da India e 16 grammas de canella; passe-se, filtre-se e engarrafe-se. Juntando a esta infusão uma certa quantidade de calda de assucar, dá-se-lhe o nome de *creme de absintho*.

Vermouth para substituir o absintho. — O verdadeiro vermouth da Hungria faz-se com vinho de Tokai, ao qual se junta uma certa quantidade de extracto de absintho verde.

O vermouth de Breslau, que é também muito afamado, faz-se também com vinho da Madeira; e em França prepara-se ordinariamente com vinho da Madeira artificial, que se substitue muitas vezes pelos vinhos espirituosos do meio da França.

Anisette de Bordeaux. — Ponha-se de infusão durante um mez em 6 litros de alcool de 21 graus, 250 grammas de aniz verde, a casca de dois ou tres limões e uma pouca de canella; clarifique-se a infusão, juntem-se 3 litros de agua com 1,5 kilogramma de assucar clarificado, filtre-se e engarrafe-se.

Ratafia de angelica.—Tirem-se as folhas a um ou muitos ramos de angelica, cortem-se em pequenos bocados; deitem-se em aguardente boa, junte-se assucar derretido em agua, alguns cravos da India e uma pouca de canella; deixe-se repousar essa mistura durante seis semanas, tire-se da vasilha, e depois de filtrada engarrafe-se. Para 500 grammas de angelica empreguem-se 4 litros de aguardente de 21 graus Cartier, 2 kilogrammas de assucar e 2 litros de agua.

Ratafia de cassis (*ribes, preto, planta*).—Deitem-se em uma vasilha de gres 2 kilogrammas de cassis muito maduro; juntem-se atadas n'um panno framboezas e um ou dois cravos da India; deitem-se em cima 5 ou 6 litros de aguardente; ponha-se de infusão durante dois mezes, clarifique-se e deite-se em um frasco com 1 kilogramma de assucar. Depois de repousar por alguns dias, filtre-se e engarrafe-se. Deitando sobre os grãos de cassis duas ou tres garrafas de vinho, que se deixarão estar quinze dias, clarificando-o depois e temperando o de assucar, obter-se ha um *vinho de cassis* muito agradável.

Ratafia de marmelos.— Escolham-se marmelos bem maduros, ralem-se até o coração, deixem-se macerar durante vinte e quatro horas, esprema-se o succo através de um panno novo e deite-se n'uma vasilha de gres igual quantidade de aguardente; juntem-se 125 grammas de assucar por 1 litro de succo e um bocado de canella; no fim de dois mezes clarifique se, filtre-se o residuo, e engarrafe-se.

Ratafia de nozes verdes. — Colham-se 500 grammas de nozes verdes, que não estejam ainda bem formadas; esmaguem-se e ponham-se em uma vasilha de grés; deitem-se por cima 3,5 litros de aguardente com 4 grammas de canella, outro tanto de cravo da India e noz moscada ralada; deixe-se de infusão dois mezes. clarifique-se e junte-se 500 grammas de assucar; quando este estiver bem derretido, filtre-se e engarrafe-se.

Póde-se substituir o assucar por calda, e supprimir todos ou parte dos aromaticos.

Ratafia de flor de laranjeira. — Tomem-se 100 grammas de flor de laranjeira e ponham-se de infusão durante quatro dias em 2 litros de aguardente; passe-se essa infusão pela peneira, juntem-se 750 grammas de assucar derretido em 1 litro de agua, passe se o ratafia pela peneira, ou filtre-se, e engarrafe-se.

Ratafia de zimbro. — Pegue-se em $\frac{1}{2}$ litro de bagos de zimbro, ponham-se de infusão durante quinze dias em 4 litros de boa aguardente com 750 grammas de assucar; filtre-se e engarrafe-se.

Ratafia de groselhas, framboezas, amoras, etc. — Deitem-se em uma terrina 4 litros de aguardente, 2 litros de succo das fructas, 1 kilogramma de assucar, uma pouca de canella e de cravo da India, e misture-se tudo bem; deixe-se repousar um mez, clarifique-se, filtre-se e engarrafe-se.

Ratafia de laranja. — Deite-se em 4 litros de boa aguardente as cascas de doze laranjas, esprema-se o succo d'ellas e derreta-se n'elle 1 kilogramma de assucar; deite-se tudo em uma vasilha, que se agitará bem, deixe-se repousar um mez, filtre-se e engarrafe-se.

Vespêtro. — Deitem-se em uma vasilha de grés 2 litros de boa aguardente, juntem-se as sementes que seguem, depois de pisadas grosseiramente no almofariz: 8 grammas de sementes de angelica, 25 grammas de sementes de coentro, uma boa pitada de funcho e outro tanto aniz; junte-se-lhe o sumo de dois limões com as cascas e 500 grammas de assucar. Deixe-se de infusão tudo durante cinco dias,

mexa-se de vez em quando para derreter o assucar, e quando estiver bem derretido, clarifique-se, filtre-se e engarrafe-se.

Curaçau. — Deixem-se macerar quinze dias ao sol, em uma garrafa bem rolhada, 50 grammas de casca secca de laranjas com 1 litro de aguardente, tendo o cuidado de agitar todos os dias a garrafa; passado esse tempo, derretam-se ao fogo 200 grammas de assucar em igual quantidade de agua, deixando-o tornar quasi em ponto de caramelo; clarifique-se a aguardente, misture-se com o assucar, e quando a mistura estiver perfeita e o assucar bem incorporado na aguardente, filtre-se e engarrafe-se.

FRUCTOS EM AGUARDENTE

Alperches em aguardente. — Escolham-se alperches bons, não muitos maduros e ainda rijos, deixem-se intefros e ponham-se ao fogo em calda clarificada.

Quando começarem a ferver junte-se 1 litro de aguardente, dê-se-lhe uma fervura, tirem-se do lume e mettam-se em frascos.

Ginjas em aguardente. — Sobre 1 litro de aguardente deite-se $\frac{1}{2}$ litro de succo de framboezas e de amoras passadas pela peneira; juntem-se 750 grammas de assucar; quando este estiver derretido escolham-se boas ginjas pouco maduras e bem sãs; cortem-se-lhes metade dos pés e colloquem-se em frascos. Deite-se-lhes aguardente por cima, de modo que as ginjas fiquem bem cobertas, rolfhem-se os frascos e deixem-se conservar durante dois mezes. Póde supprimir-se o succo de framboezas e de amoras ou empregar só o de framboezas.

Peras em aguardente. — Fazem-se do mesmo modo que os alperches.

Ameixas em aguardente. — As ameixas em aguardente, de qualquer especie que sejam, fazem-se do mesmo modo que os alperches.

SERVIÇO DA MESA

Lista ou menu de uma refeição

As refeições dividem-se pela forma seguinte :

Refeição de um serviço. — Isto é, onde tudo deve ser servido ao mesmo tempo, desde a sopa, se a ha, até o *dessert* ou sobremesa. E' assim que se servem os almoços.

Refeição de dois serviços. — Servem-se ao mesmo tempo as entradas e entremeios. O *dessert* forma o segundo serviço.

Refeição de tres serviços. — O primeiro serviço compõe-se da sopa, segundo prato, *hors-d'œuvre* e entradas. Entende-se por segundo prato o cozido ou qualquer outra peça grossa que deve substituir a terrina logo que a sopa fôr servida. O segundo serviço compõe-se do assado, dos entremeios quentes e frios, e da salada. O terceiro serviço consta do *dessert*.

As *entradas* são os pratos de carnes, caça, aves, peixes, o mais vulgarmente com mólhos.

Os *hors-d'œuvre* são iguarias leves, taes como manteiga, enchovas, rabanetes, empadinhas, azeitonas, pepinos de conserva, sardinhas, saladas, etc.

Os *assados* são de vacca, vitella, carneiro, caça, aves, e peixe frio.

Os *entremeios* compõem-se de iguarias quentes e frias, de legumes diversos, segundo a estação, peixes fritos, cremes, pasteleria fria, ovos de diferentes maneiras, sonhos, pudings ou outros pratos com assucar.

O *dessert* comprehende os queijos de todas as especies, pastelerias doces, biscoitos, fructas, doces, compotas e fructas de conserva.

Almoço. — Compõe-se vulgarmente de entradas frias e *hors-œuvre* frios. As ostras são o exordio natural. Em algumas casas as costelletas de carneiro, os rins, os chouriços e appetitosos *hors-d'œuvre* quentes, seguem as ostras, os camarões, a lagosta, etc., e precedem o presunto, o salchichão ou salame, as alcachofras e os espargos em azeite. Nos grandes almoços serve-se *beef-steak*, o filete, a mayonnaise, o frango salteado, as empadas, etc.

Em geral ao almoço serve-se o *dessert* ao mesmo tempo que as iguarias frias ou quentes.

O café e os licores completam o almoço e são servidos na mesa. Algumas vezes termina-se essa refeição por café com leite, ou uma chavena de chocolate, que os inglezes substituem pelo chá.

Jantar. — A fim de que os leitores possam ordenar um jantar, damos-lhe em seguida o desenho de algumas mesas guarnecidas de iguarias, classificadas por ordem de serviço. Além d'isso juntamos alguns *menus* de jantares conforme o numero de convidados.

Convites para jantar. — Quando se quer dar um jantar é preciso fazer os convites alguns dias antes. Esses convites fazem-se por *visita* ou por *escripto*. A pessoa que receber um convite é obrigada a responder no caso de não acceitar.

MENU DE UM JANTAR DE 8 PESSOAS

Primeiro serviço. — *Sopa, segundo prato, entrada e hors-d'œuvre.* Sopa no meio. Depois de servida tira-se a terrina, e substitue-se por uma boa peça de cozido, cercada de salsa ou de qualquer outra guarnição. Duas ou quatro entradas e quarto *hors-d'œuvre* frios. Os *hors-d'œuvre* devem ser collocados na mesa quando se põem os talheres.

Segundo serviço. — *Entremeios.* Tiram-se as entradas e os *hors d'œuvre* e substituem-se pelo assado, que se põe no meio, um prato de legumes, conforme a estação, um prato de fritura, uma salada e um creme, ou um bolo de arroz ou de semola.

Terceiro serviço. — *Dessert.* Compõe-se de queijos, frutas, gulodices ligeiras e vinhos finos.

MENU DE UM JANTAR DE 15 A 20 PESSOAS

Primeiro serviço. — Duas sopas, dois segundos pratos, quatro ou seis entradas, dois *hors-d'œuvre* quentes, quatro ou seis *hors-d'œuvre* frios, uma molheira e um galheteiro, se as iguarias o exigirem.

Segundo serviço. — Um assado de carne, de aves ou de caça, um peixe, quatro entremeios variados, uma salada, um crême, um empadão de entremeios, e o galheteiro.

Terceiro serviço. — *Dessert.* É composto de fructas da estação, queijos, diversas gulodices e vinhos velhos.

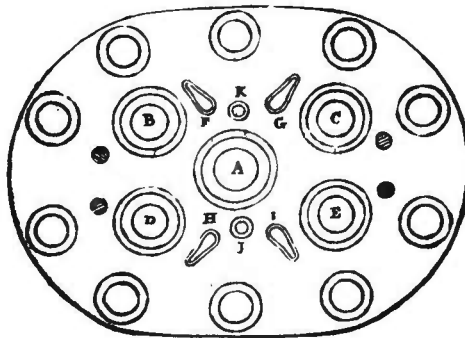
REGRAS A SEGUIR

O numero dos pratos de *dessert* deve ser sempre impar ; põe-se no meio uma peça elevada de pasteleria ou um queijo de crême.

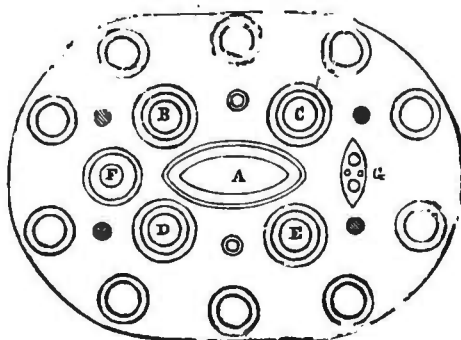
Quando os convivas são vinte e cinco ou trinta, proporciona-se o numero de pratos á grandeza da mesa, que deve estar bem guarnecida ; é preciso evitar, quanto possível, repetir um prato, á excepção da manteiga, que deve estar em cada uma das extremidades da mesa.

Antes de collocar o *dessert* devem escovar-se ao de leve as migalhas de pão que ficarem sobre a toalha, com uma escova propria para esse uso.

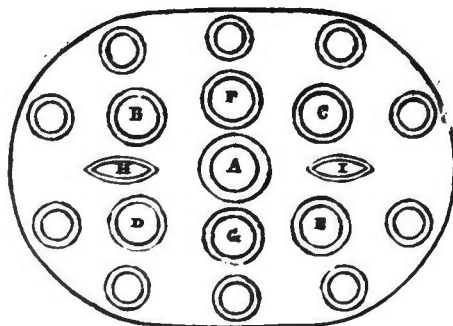
MODELOS DE MESAS SERVIDAS



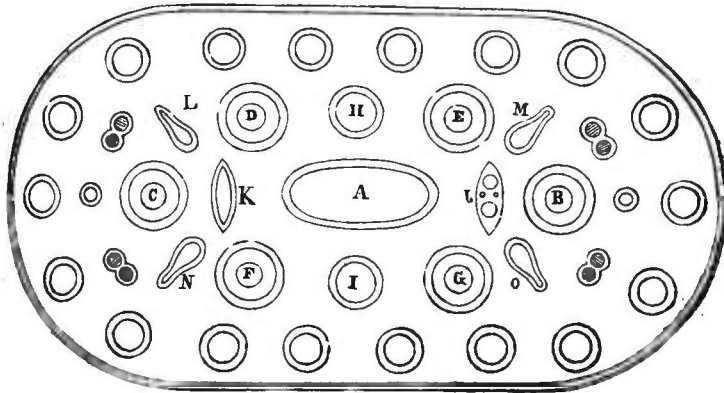
A, a sopa. Quando se tira a sopa, o cozido toma o seu lugar. — B, C, D, E, entradas. — F, G, H, I, *hors-d'œuvre* frios. — J, K, *hors-d'œuvre* quentes.

MESA DE 8 A 12 TALHERES — *Segundo serviço*


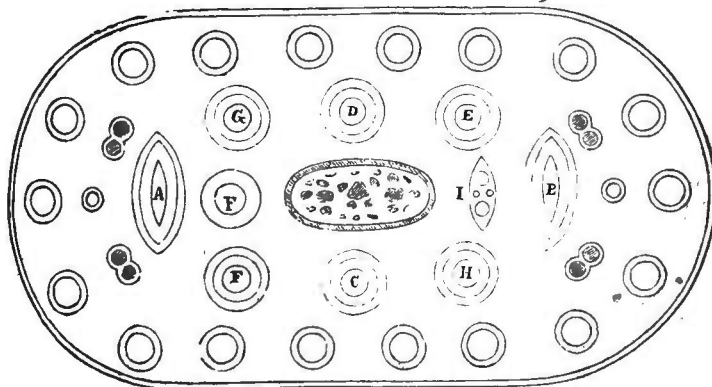
A, o assado — B, C, D, E, entremeios — F, salada — G, galheteiro.

MESA DE 8 A 12 TALHERES — *Dessert*


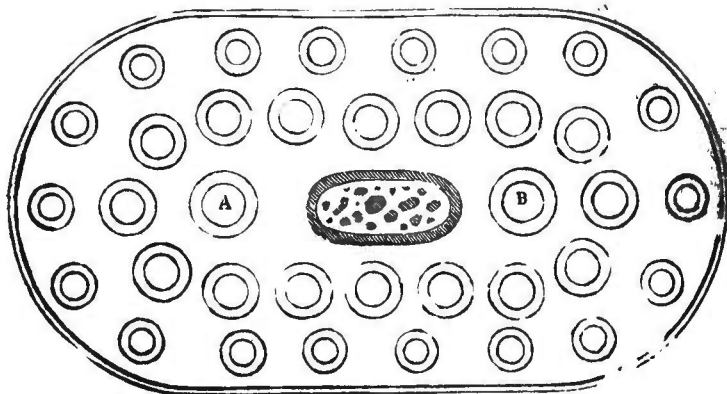
A, peça principal — B, C, D, E, pratos variados — F, queijo de crème — G, fructos seccos — H, I, queijos e doces.

MESA DE 18 A 25 TALHERES — *Primeiro serviço*

A, *plateau* ou centro de mesa com flores — B, C, duas sopas, uma gorda e outra magra — D, E, F, G, quatro entradas — H, I, *hors-d'œuvre* quentes — J, K, galheteiro e molheira — L, M, N, O, *hors-d'œuvre* frios, taes como manteiga, rabanetes, enchovas, sardinhas, etc.

MESA DE 18 A 25 TALHERES — *Segundo serviço*

A, B, assados — C, D, E, F, G, H, representam os entremeios — I, o galheteiro — F, salada.

MESA DE 18 A 25 TALHERES — *Dessert*

A, B, figuram os pratos principaes do *dessert*; os outros devem ser dispostos com gosto e variados quanto possível; o *plateau* ficará occupado por um cesto de flores durante todo o jantar.

COMPOSIÇÃO E PREPARAÇÃO DO DESSERT

O *dessert* deve ser objecto de grandes cuidados; quasi sempre é a dona da casa que se encarrega de o dirigir.

Devem-se escolher fructos maduros e gulodices ligeiras e appetitosas, que se collocam symetricamente em pratos de porcelana, em *fructeiros*.

Não se deve esquecer o queijo, porque ha muitas pessoas que jantam mal, não o tendo no fim da comida. No meio da mesa deve estar uma peça elevada de pasteleria, em volta da qual estarão duas especies de queijos para satisfazer todos os gostos, e os fructos occuparão as duas extremidades. Os pratos de bolos, pasteis e outras gulodices devem estar espalhados uniformemente em volta da mesa, e intercalados com a fructa e o queijo. Hoje prefere-se servir o queijo e retiral-o em seguida.

Em um jantar de familia, e especialmente em almoço só de homens, põe-se apenas um queijo no meio da mesa.

Modo de servir o queijo. — Os queijos molles, de creme, ou gordos, servem-se inteiros, ao mesmo tempo que a sobremeza do qual fazem parte.

Os queijos de *Gruyère*, de *Hollandia* e de *Roquefort*, servem-se em quartos com uma faca. Algumas vezes cortam-se com antecedencia os quartos d'estes differentes queijos, e servem-se em prato igual ao do serviço do jantar.

O queijo flamengo serve-se ordinariamente inteiro e não em quartos.

Para o cortar, divide-se horizontalmente em duas partes iguaes, que se cortam simultaneamente para que fiquem com as mesmas dimensões. Depois de se ter servido devem collocar-se as duas partes uma sobre a outra, para que o interior não fique em contacto com o ar. Póde-se d'este modo conservar o queijo em estado de apparecer novamente na mesa, ficando sempre bom até que só tenha as codeas inferior e superior.

Chester, stilton inglez e strachino de Milão. — Estes queijos duros raras vezes se servem em bocados, mas quasi sempre inteiros. Faz-se-lhe um buraco no meio, tirando-lhe a crosta, que serve depois para tapar a abertura, e servem-se com uma colhêr de prata especial.

DISSECÇÃO DAS CARNES DURANTE A COMIDA

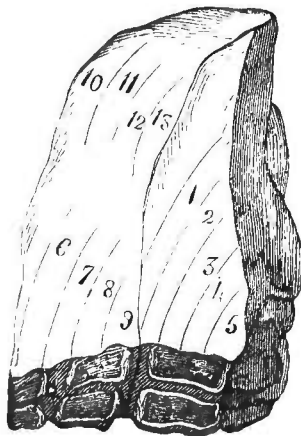
A arte de trinchar as carnes não é tão facil nem tão commum como parece á primeira vista. E' necessario fazer-o com habilidade e promptidão, porque, como bem diz um auctor, «nada ha em um jantar mais desagradavel para os convidados, do que ver trinchar morosamente e sem geito uma peça qualquer, que perde immediatamente todo o seu aspecto agradavel».

A primeira condição para trinchar bem é ter uma faca bem afiada, que se deve amolar no momento de ser necessaria.

Cozido. — Vê-se primeiro o fio da carne e corta-se em tiras transversaes. A vacca deve ser cozida até um certo ponto; se o fizerem de mais, as tiras partem-se e produzem mau effeito á vista, no caso de terem sido cortadas ao correr do fio. Os pedaços cortados devem-se collocar syme-

tricamente em um prato, que se passa aos convidados, os quaes escolhem e tiram com o garfo que acompanha o prato, o bocado que mais lhe agrada. Uma dona de casa, habituada a estas cousas, não offerece nunca um pedaço de carne que não seja entrelardeado ou que não tenha alguma gordura.

Lombo de vacca assado. — Tira-se e divide-se primeiro o *lombo*, isto é a parte interior, em tiras iguaes; é o bocado mais tenro e mais delicado que ha. Procede-se da mesma fórma com a parte carnosa exterior, que é, abaixo do lombo, o bocado mais saboroso.



Trincha-se depois pelo modo indicado na figura, partindo do n.º 5 para o n.º 1, do n.º 9 para o n.º 6, e do n.º 10 para o n.º 13.

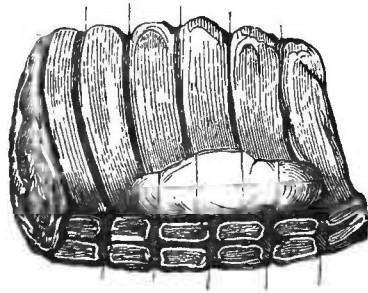
Lombo, assem e peito de vacca. — Quando se serve o *lombo* só, que é o caso mais geral, corta-se sempre em tiras transversaes pouco espessas, e tão iguaes quanto possivel. A parte media é a mais delicada e tenra.

O *assem*, trincha-se como o lombo. O *peito* serve-se acompanhado por um osso, isto é, tendo o cuidado de o trinchar seguindo a separação das costellas, cujas junções devem ter sido quebradas pelo carnicheiro ou pela cozinheira.

Vacca à la mode. — Para a *vacca à la mode*, vê-se primeiro o fio da carne e trincha-se de modo que as partes lardeadas de cada pedaço fiquem divididas transversalmente.

Lingua de vacca. — Depois de se ter cortado a lingua e separado a ponta que não se serve, até proximamente um quarto do seu comprimento, corta-se simplesmente e perpendicularmente a parte mais espessa, mais carnosa e mais delicada. As tiras devem ter uma grossura regular; depois, voltando a lingua, corta-se horizontalmente a parte gorda, e serve-se em pequenas porções aos convivas que quizerem.

Costelletas cobertas, quarto trazeiro e noz de vitella. — As *costelletas* comprehendem as *costellas*, os rins propriamente ditos; o *lombo* e a *noz*, que é a carne que está presa ás *costellas*. Mas este pedaço escolhido compra-se geralmente junto com uma porção de peito, que é uma iguaria de segunda qualidade. O peito, n'esse caso, serve para proteger os rins contra a acção viva do fogo, e em todas as casas boas, corta-se sempre depois de se terem cozido as *costelletas*, e antes de se servir.



E das *costelletas* assim preparadas que vamos fallar.

As *costelletas* cortam-se de diversos modos. O primeiro consiste em tirar os rins, separar depois as *costelletas*, junto das quaes se deve deixar um pouco de *lombo*.

Segundo modo. Tiram-se em primeiro logar o *lombo* e os *rins* que se dividem em porções iguaes; em seguida trincha-se cada uma das *costellas*, á qual deve ficar adherente

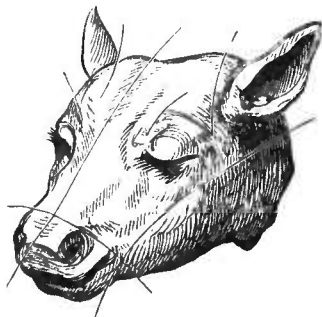
bastante carne. A *alcatra*, bocado que fica junto ás *costeletas cobertas* e á *perna redonda*, trincha-se como o *quarto*.

O *trazeiro* e a *noz* são cortadas em tiras transversaes seguindo o fio da carne, da espessura de 9 a 10 millimetros, e nos mesmos pratos onde foram servidos. Os pratos devem circular pelos convivas, que ou se servem ou se fazem servir pelo criado.

Mollejas de vitella. — Servem-se com uma colhér.

Figado de vitella. — Corta-se em tiras bastante delgadas e transversalmente ao toucinho com que foi lardeado.

Cabeça de vitella.—A cabeça de vitella boa só para comer emquanto quente, deve ser trinchada logo, para que não arrefeça; sendo recheiada, serve-se o recheio com uma colhér.



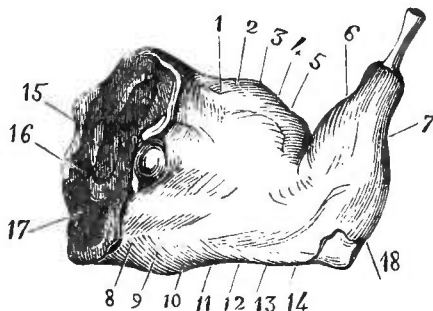
As partes mais estimadas são a faceira, as fontes e as orelhas; os olhos e os miolos são sobretudo muito delicados. Servem-se com uma colhér e dá-se a cada um dos convivas uma pequena porção com um bocado das outras partes já trinchadas.

As linhas traçadas na gravura indicam o modo de trichar a cabeça de vitella.

Em seguida servem-se as partes interiores da queixada, se assim o exigirem o numero e appetite dos convivas.

Quarto de carneiro.—São-lhe applicaveis os dois modos de trichar o quarto de vitella, mas o primeiro parece mais simples, mais expeditivo, e por conseguinte preferivel.

Perna de carneiro. — O osso da perna é provido de um côto não representado na gravura. Pegue-se n'esse côto com a mão esquerda e com uma faca bem afiada cortem-se perpendicularmente as tiras 1, 2, 3, 4, 5, seguindo até o osso da perna; em seguida introduza-se a faca horizontalmente na carne junto do osso, para soltar as cinco tiras que se cortaram verticalmente. Depois d'isso tire-se de um só golpe a parte n.º 6, e igualmente a parte n.º 7, que só existe nos animaes bem gordos. Volte-se em seguida a perna para cortar sempre em tiras as partes designadas pelos n.ºs 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, e depois as partes 15, 16, 17. Quando a perna é dura, devem cortar-se as tiras excessivamente delgadas. As cinco primeiras tiras são as partes mais estimadas da perna, e devem offerecer-se em primeiro logar aos convivas.



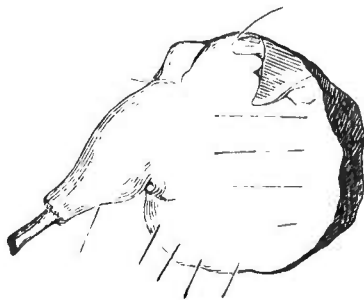
As tiras da perna de carneiro são regadas com sangue da mesma carne e com o sumo de limão. A substancia produzida pela cocção serve-se unicamente em familia.

Um outro methodo de trinchar, chamado á *ingleza*, consiste em cortar as tiras horizontalmente e parallelamente ao osso, e este methodo é sempre preferido quando a perna é muito gorda e muito carnuda; porque então pôde acontecer que não esteja bem cozida em toda a sua espessura. N'este caso cada um dos convivas pôde escolher um bocado ao seu gosto, ou cozido, ou em sangue.

Perna de carneiro estufada. — Serve-se n'um prato com a parte melhor para cima; é n'essa posição que se deve trinchar, sem a voltar. Para isso, colloca-se para a frente

o osso da crossa, perpendicularmente ao corpo, de modo que a *noz* fique ao alcance da mão direita. Enterra-se então o garfo no meio da peça; em seguida cortam-se de cada lado fatias delgadas, sobretudo quando a carne não teve tempo de estar sufficientemente mortificada, o que quer dizer que a perna de carneiro estufada deve ser trinchada parallelamente ao lado da *perna redonda*, emquanto a perna de carneiro assada é trinchada perpendicularmente a esse mesmo lado.

Espadua de carneiro. — O modo de trinchar a espadua de carneiro é quasi o mesmo do que o indicado para a



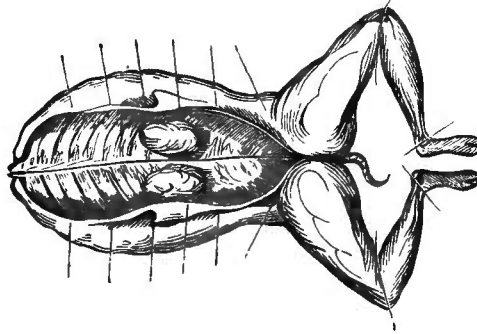
perna. Em primeiro lugar, cortam-se perpendicularmente ou horizontalmente as carnes inteiras, em seguida as que guardam o osso e o côto.

Quarto de cordeiro assado. — Ao contrario do que está na gravura, o cordeiro é sempre servido com o lombo para cima, seja metade ou um quarto. Na gravura está representado quasi inteiro, isto é, menos a cabeça, o pescoço e as espaduas que se não servem vulgarmente nas boas mesas.

Supponha-se pois que se mandou assar uma peça semelhante á que a gravura representa. Divida-se em dois quartos iguaes, desde a origem do pescoço até á cauda; faz-se isto applicando a faca sobre a espinha dorsal. Divida-se em seguida cada um dos quartos em costeletas simples ou dobradas, e separem-se as pernas, que se cortarão em bocados. As linhas pretas mostram os traços da faca ou as divisões dos bocados. Terminada a dissecação, colloquem-se

todos os bocados sobre um ou dois pratos, disponham-se em fôrma de corôa, reguem-se com a sua propria substancia, e sirvam-se aos commensaes.

A cauda é um bocado muito delicado que se offerece á parte, de preferencia a qualquer outro.



Ha um outro methodo de trinchar, muito usado nos jantares onde as senhoras são em grande numero. Separe-se em primeiro logar a carne das costellas, cortando-a ao comprimento de modo que forme apenas dois bocados, de cada um dos lados da espinha dorsal. Dividam-se esses dois bocados em tiras o mais iguaes que seja possivel, as quaes se offerecerão especialmente ás senhoras. Tire-se em seguida a carne das duas pernas, que será destinada aos homens e ás creanças.

Este ultimo methodo deve ser empregado de preferencia quando se quizer que a peça torne a figurar na mesa.

O *quarto dianteiro* do cordeiro emprega-se e trincha-se do mesmo modo que o trazeiro.

Peito de cordeiro. — O peito serve-se algumas vezes parte e é dividido em duas partes, mas então tiram-se-lhe os tendões ou partes cartilagosas que adherem aos ossos e são cortados em pequenos bocados.

Cabrito. — O cabrito trincha-se do mesmo modo. As partes mais delicadas são as tiras das pernas, emquanto que as do cordeiro são as costelletas.

Porco fresco. — A dissecação do lombo do porco é igual ao da vitella.

Cabeça de porco. — Corta-se de travez, e sensivelmente além das defezas, isto é, cortam-se unicamente tiras delgadas da parte mais grossa da cabeça, seguindo para as orelhas.

Terminado o jantar une-se a parte que ficou e a extremidade que não foi servida por meio de um pequeno espeto de pau ou de prata, de modo que se dê á cabeça a sua primeira fórma, e sobretudo para que o interior não seque ou enxugue. Assim póde tornar a apparecer outra vez na mesa.

Presunto cru. — Corta-se melher e mais vulgarmente á ingleza, como a perna de carneiro, com a differença essencial que se levanta primeiro o couro com precaução a fim de o obter inteiro e sem rasgões. Em seguida cortam-se tiras muito delgadas e divididas ao meio. Terminada a dissecação, cobre-se a carne do presunto com o couro para a conservar fresca.

A *noz* serve-se só n'um jantar de etiqueta, mas em jantar de familia ou de amigos, quando assim o exige o numero dos convidados, cortam-se as partes inferiores e opostas á *noz* em tiras horizontaes.

Presunto cru, frio ou quente. — O *presunto cozido* que se serve vulgarmente frio e devidamente preparado, corta-se do seguinte modo, depois de tirado previamente o couro, como fica dito. Segure-se no côto com a mão esquerda, corte-se a carne em tiras delgadas, seguindo a linha perpendicular, principiando pela outra extremidade do côto. Depois de ter feito penetrar a faca até o meio da carne, tire-se e enterre-se horizontalmente por baixo das tiras para as separar uma das outras. Como cada uma das tiras deve ter gordo e magro, é este o melhor meio de o trinchar.

O *presunto com geléa* e frio corta-se do mesino modo, depois de tirada a geléa que tenha por cima.

Comtudo, quando o presunto é *preparado* e acompanhado de uma guarnição formada de peças separadas e cobertas de geléa, procede-se de outro meio sem tocar no côto do presunto, que deve estar guarnecido com um papel recortado. N'esse caso chama-se *presunto de fiambre*.

Colloca-se então o côto á direita, e espeta-se um garfo na parte opposta para o segurar. Corta-se horizontal e verticalmente toda a superficie da peça, tendo o cuidado de não despegar, quanto possivel, a parte que está coberta de geléa, e serve-se assim cada um dos bocados com uma porção d'essa mesma geléa.

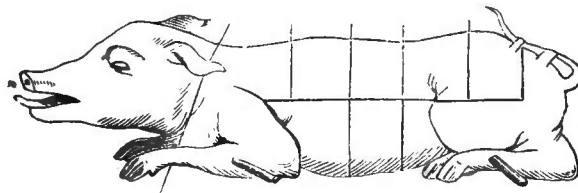
Por um outro processo, corta-se alternativamente á direita e á esquerda da linha perpendicular do côto, e passando pelo meio da peça, tiram-se assim muitas fatias successivas que se cobrem na occasião de servir, com a geléa que guarnece o prato.

O *presunto cozido e quente*, sobretudo quando é guarnecido de legumes, é servido em seguida á sopa, e corta-se sempre por este ultimo methodo.

Finalmente, para trincar um presunto não se deve tirar nunca do prato em que for servido.

Linguas fumadas. — Cortam-se como a lingua de vacca, mas em tiras muito delgadas.

Leitão. — Deve-se comer bem quente, porque só é bom quando estala ou trinca na bôca, e porque estando frio, a pelle, que é o melhor bocado, torna-se molle e de gosto pouco agradável. Corte-se em primeiro logar a cabeça, que se dividirá em duas partes; tire-se em seguida a pelle em quadrados com o cuidado de deixar adherente uma pouca



de carne. Essa pelle, quando está bem tostada, é a parte mais estimada dos amadores.

O resto é tão insipido, que só pôde comer-se com um môlho appetitoso.

Para satisfazer todos os appetites, tiram-se as espaduas e as coxas, que se dividirão quebrando-lhes as juntas.

DISSECÇÃO DAS AVES E DA CAÇA

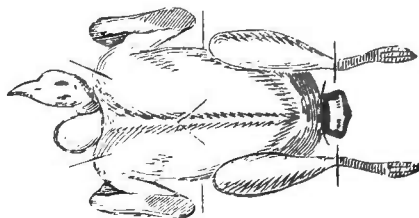
A figura junta mostra a posição das mãos, do garfo e da faca para trinchar toda e qualquer ave.

Para essa operação é necessária uma faca bem afiada.



Para desprender as coxas e as azas, deve ter-se atenção em collocar bem a faca nas juntas, o que se aprende facilmente com algum habito.

Capão, gallinha e frango. — A dissecção d'estas tres peças é absolutamente a mesma.



Se a gallinha é cozida, trincha-se facilmente; para isso porém, é necessario ter uma faca bem afiada, e maneja-la com delicadeza.

Começa-se por tirar as coxas que se dividem em duas; em seguida as azas que se dividem em tres; depois tiram-se os peitos que se servem inteiros, e da carcassa e rabadilha fazem-se pelo menos seis bocados.

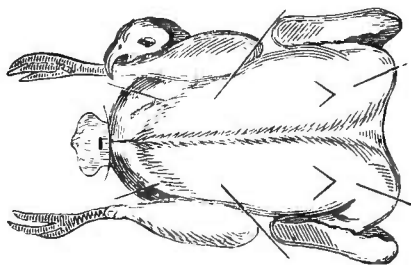
O prato passa-se então a cada um dos convidados, que se serve a seu gosto.

As azas e a rabadilha são consideradas como as partes mais delicadas, e devem offerecer-se de preferencia; mas segundo os gastronomos, em toda a especie de aves cozidas, a coxa é muito preferivel á aza.

Peru. — Ha muitas maneiras de trinchar um peru. As duas que seguem, são as mais usadas.

A primeira consiste em tirar separadamente as coxas e as azas.

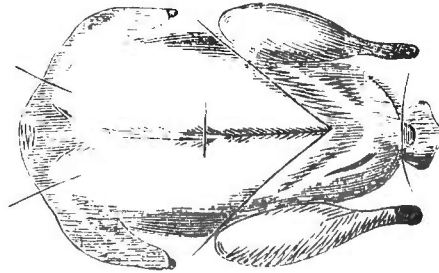
Começa-se por cortar as azas em muitos bocados para as servir, e em seguida tiram-se os peitos, quebra-se o estomago, a carcassa e a rabadilha que serve antes de tocar nas coxas, que vulgarmente se põem de parte, mas que se dividem em duas antes de as offerecer.



A segunda maneira consiste em tirar primeiramente as azas, depois quebrar o corpo por sobre a rabadilha, que fica adherente ás coxas e fórma com ellas uma especie de capuz. Se os convidados são em pequeno numero, põe-se de lado essa parte; no caso contrario, emprega-se depois de servida a primeira.

As senhoras preferem vulgarmente as azas, a carcassa e a rabadilha.

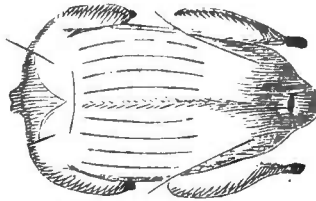
Gansos. — Trincha-se o ganso assado como o peru, de modo a conservar-lhe os quatro membros. Ao contrario, corte-se em filetes como o pato desde a parte superior do estomago, atacando a carne das azas, e prolongando os fi-



letes até á rabadilha. Tirem-se quatro tiras de cada lado, e se não forem bastantes vão buscar ás coxas ou ás outras partes carnudas.

Depois de tirado o maior numero possivel de filetes, cortem-se os membros, nos quaes reste ainda alguma carne.

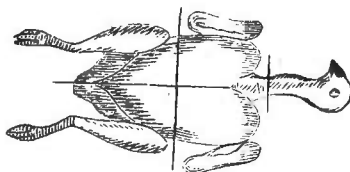
Pato. — Se é domestico e cozido, trinche-se por membros sem levantar os filetes; se é bravo ou domestico e foi pos-



to no espeto, trinche-se como o ganso, tirando o maior numero possivel de filetes.

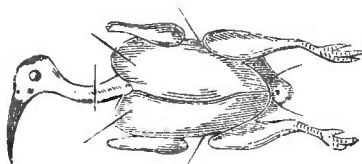
Pombo. — Se houver de servir-se um guisado de pombos, corte-se cada um d'elles em dois bocados, que se servirão com a colhér. Como a parte que comporta as duas coxas é a mais estimada e a mais apresentavel, deve offerrecer-se sempre ás senhoras.

Se os pombos forem assados, dividam-se em duas ou quatro partes conforme o seu tamanho. Reserve-se sempre para as senhoras a parte das coxas. Querendo, dividam-se



em dois, ao comprido, de modo que haja uma aza e uma coxa de cada lado, atravessada, ficando as duas azas de um lado e as duas coxas do outro, como nos pombos guisados.

Gallinhola. — Corta-se como a franga. Depois de tirados



os quatro membros, corta-se transversalmente a carcassa em duas partes iguaes.

Godorniz, tordos, estorninhos, verdilhões, etc. — A codorniz serve-se vulgarmente inteira ou cortada ao comprido em duas partes iguaes.

O tordo divide-se, quer cortando os quatro membros, quer partindo-o em todo o comprimento.

O estorninho serve-se inteiro na sua propria substancia ou pingo.

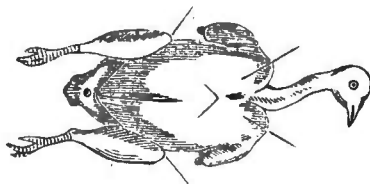
O verdilhão serve-se tambem inteiro.

Os outros passarinhos servem-se do mesmo modo.

Faisão. — Este *rei das aves*, como lhe chamam, serve-se no prato, acompanhado da sua opulenta plumagem, quer

deitado de costas, quer collocado em posição de descanso, e com apparencia de vida. Tire-se em primeiro logar a plumagem, e trinche-se como a gallinha.

Perdiz. — Corte-se a perdiz como outra qualquer ave, isto é, tirando as azas e as coxas, e dividindo a carcassa



em duas partes. Os amadores preferem a coxa, mas a aza é sempre destinada ás senhoras.

Gallinha de agua. — Tire-se-lhe em primeiro logar o pescoço, e em seguida uma coxa. Tire-se a aza do mesmo lado, introduzindo a faca ao longo do estomago para apañhar interiormente a junta da aza que está enterrada na carne.

Trinche-se o resto como qualquer outra ave.

O mais preferido é as extremidades da aza.

Adem. — Se esta ave é cozida, corta-se como a gallinha cozida; se é assada, tira-se a carne em filetes, que se regam com a sua substancia e sumo de limão.

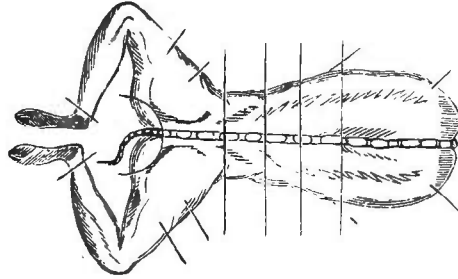
Pavoncino, tarambola e gallinha brava. — O pavoncino novo, o unico que se deve pôr no espeto, corta-se como o pombo.

A tarambola do mesmo modo, e a gallinha brava trincha-se como o faisão.

Coelho e lebre. — Estas duas peças de caça, cuja estrutura é a mesma, trincham-se do mesmo modo. Tire-se em primeiro logar a carne do lombo, depois a extremidade anterior até ás coxas, fazendo avançar a faca duas vezes de cada lado.

Em seguida tire-se a carne dos dois lados e corte-se perpendicularmente em muitos bocados; separem-se estes,

e tire-se o rabo com uma porção de carne; é uma parte delicada. Chamam-lhe quinhão do caçador. Finalmente, corte-se transversalmente as juntas do lombo.



Se fôr um laparo bem tenro, depois de lhe cortar a cabeça, corte-se de travez sem tirar a carne do lombo, de modo que este e as costelletas fiquem reunidas.

Quarto de caça do monte. — O quarto de *reixelo* ou cabrito montez serve-se e trincha-se como o do cordeiro; mas quando está lardeado, tira-se em primeiro logar toda a carne do lombo, que se divide em pequenos bocados, como o lombo de vacca.

Cortam-se em seguida tiras em todo o comprimento da perna redonda, seguindo uma linha parallela ao côto. Finalmente, a perna corta-se como a espadua de carneiro.

Cabeça de javali. — A sua dissecção é igual á da cabeça de porco.

Galantine de aves. — Existe realmente tão pouca differença entre o modo de trinchar a galantine e a indicada para a cabeça de porco e para o presunto de fiambre, que é inutil descrevel-a.

Empadas e terrinas de foie gras e outros. — Para servir as empadas de *foi gras* não se deve cortar nem comer a codea, que é muito indigesta; deve-se tirar unicamente o interior em tiras horizontaes, e sufficientemente espessas por meio de uma *faca colhér*, ou com uma simples colhér de prata.

Tira-se em primeiro logar a tampa da empada, passando perpendicularmente e circularmente a ponta da faca em torno da sua circumferencia. Depois tiram-se e põem-se de reserva as tiras de toucinho ou a gordura coalhada que cobrem a empada. Depois d'isso tiram-se as fatias de fígado, curvando ligeiramente a colhér, tendo o cuidado de operar de modo que contenha cada uma umas poucas de tubaras. Collocam-se symmetricamente as tiras n'um prato, cobrindo com uma camada de tubaras aquellas que não tinham absolutamente nenhuma.

Depois de tirada uma quantidade sufficiente de talhadas de fígado, torna a pôr-se o toucinho e a tampa; a empada póde tornar a apparecer na mesa como o presunto, a cabeça de porco, etc.

As *terrinas de foie gras* servem-se do mesmo modo.

As empadas de passarinhos são servidas com a colhér, mas come-se muitas vezes a codea.

As empadas de *gallinholas*, de *codornizes*, de *patos*, de *caça miuda* e de *perdigotos* são servidas com o triplice emprego de uma faca, de um garfo e de uma colhér. Tira-se a tampa com a faca, tira-se com o garfo a peça de caça da codea da empada; corta-se como é de uso, e em seguida tira-se com uma colhér o miolo da empada.

As *empadas de presunto*, de *lebre*, de *perú*, de *atum*, são trinchadas com a faca, assim como as suas codeas, que são muito agradaveis para comer.

DISSECÇÃO DOS PEIXES

Carpa.—Para a trincar emprega-se uma trolha de prata. Para servir uma carpa começa-se pela cabeça, que se envia ao convidado mais distincto; esta parte é muito estimada, sobretudo por causa da lingua.

Tirem-se em seguida as escamas e a pelle, que se não devem servir. Traça-se uma linha horizontal sobre o lado da cabeça até á cauda; divide-se essa linha em outras nove ou doze linhas perpendiculares, depois servem-se os bocados cortados, principiando pelos das costas, que são os mais delicados.

Barbo.—Do mesmo modo que na carpa, traça-se uma linha do lado, da cabeça á cauda, e outras transversaes

Despegam-se em seguida, e servem-se os bocados compreendidos entre essas linhas. A lingua d'este peixe é muito estimada, assim como os filetes que ficam proximos da cabeça.

Lucio.—O lucio trincha-se igualmente com a faca de peixe. Começa-se por separar a cabeça, que é um bocado muito delicado e que se offerce ás senhoras; depois, dividem-se os lados, como os da carpa, em bocados maiores ou menores, segundo as dimensões do lucio. Cada um dos bocados deve ter uma parte do lombo e uma parte do ventre.

Linguado.—O linguado, quando é grande, trincha-se quasi como o rodovalho. Depois de servida uma das metades, tira-se a espinha e serve-se a outra metade. Quando este peixe é de tamanho regular, tiram-se e dividem-se unicamente os filetes, e servem-se mesmo inteiros aos que tiverem bom appetite.

Em almoço de homens, principalmente, os linguados pequenos offercem-se inteiros ou sómente cortados transversalmente ao meio.

Rodvalho.—Traça-se com a faca de peixe uma linha longitudinal que o divida ao meio até á espinha; tire-se uma outra e se for muito grande, umas outras ao travez. Depois de servir-se o ventre, que é a parte mais delicada, tire-se a espinha e sirva-se o lombo.

Truta.—A truta salmonada ou vulgar serve-se como a carpa, mas o ventre é a parte mais delicada, sobretudo na truta salmonada.

Lagosta.—Antes de servir na mesa este crustaceo separa-se em dois cm todo o seu comprimento. Então divide-se a carne branca contida nas duas meias cascas em doze, dezeseis ou vinte bocados, segundo o tamanho da lagosta. Os ovos e os residuos encerrados na carcassa, entram a maior parte das vezes na composição do molho. A cabeça e os pés não se offercem senão a pedido de qualquer dos convidados.

No caso da lagosta não ser previamente dividida ao meio, procede-se do seguinte modo:

Separa-se a cauda com o corpo e com os pés, e depois quebra-se a extremidade da cauda até se ver a carne interior.

Então com o auxilio de um garfo, cujos dentes se introduzem pela abertura praticada, empurra-se com força a carne para fóra da casca. Feito isto, corta-se a carne em tiras mais ou menos delgadas como fica dito. Semelhantemente se procede com o labugante.

SERVIÇO DOS CRIADOS ANTES DAS REFEIÇÕES

Um bom criado deve ter o maior cuidado em que a sala de jantar esteja arrumada com methodo e asseio. A prata, os crystaes e a louça devem estar limpas e polidas. Não ha nada que disponha mais para achar boas as iguarias do que uma mesa posta com gosto e com asseio irreprehensivel.

Arranjo da mesa.—A mesa deve ser proporcionada ao numero dos convidados; e para isso, quer ella seja de oito ou doze talheres, qualquer acrescuntamento que se lhe faça permitta collocar mais duas pessoas. Póde-se pois calcular em vista d'esta proporção. A mesa deve estar posta antes da chegada do primeiro conviva. Antes de pôr os talheres deve pensar-se na escolha dos vinhos. Depois de se pôr a toalha, e de se ter coberto no meio, no sentido do comprimento da mesa com um ou mais guardanapos, collocam-se os pratos, que não devem ficar muito proximos uns dos outros: *come-se mal quando se está muito apertado á mesa*. Junto de cada prato deve haver uma faca, um garfo e uma colher. As colheres dos môlhos e as facas de trinchar devem ficar junto do talher do dono e dona da casa, quando se trinche na mesa. Os saleiros e pimenteiros collocam-se junto dos *hors d'œuvre*: rabanetes, azeitonas, enchovas, manteiga, etc.

Os pratos sopeiros não são collocados sobre os pratos que marcam os logares dos convivas. Collocam-se em pilha entre o talher da dona da casa, e o logar onde se põe a terrina, se ella vem para a mesa. Cada um dos pratos deve ter um guardanapo artisticamente dobrado, sob o qual se põe um pão pequeno ou um bocado de pão, conforme se vê nas gravuras adiante publicadas. É necessario que na mesa haja pelo menos duas garrafas com agua fresca, e outras garrafas de vinho ordinario.

Quando a mesa está preparada para doze ou quinze pessoas, põem-se mais duas garrafas de vinho no meio. Ao lado dos copos ordinarios, que se põem junto de cada prato, collocam-se os copos destinados á mudança de vinho. O vinho

de mesa bebe-se n'um copo de calix vulgar; o Madcira n'um copo da mesma fórma mais pequeno, e o Champagne exige copos especiaes, ou taças.

Os *hors d'oeuvre* ficam na mesa até ao terceiro serviço, que é o *dessert*.

Modo de aquecer e illuminar a sala de jantar.—No inverno deve haver todo o cuidado em aquecer a sala de jantar uma ou duas horas antes, tendo a precaução de não elevar a temperatura acima de 15 graus. Uma sala de jantar muito quente é tão desagradavel como quando está muito fria.

É muito importante, quando se janta com luzes, que a mesa esteja bem illuminada: *vale mais um prato de menos e uma vela de mais*.

Os candieiros suspensos no tecto produzem sempre um effeito excellente.

Serviço dos vinhos antes da comida.—Antes de pôr a mesa, dissemos nós, procede-se á escolha dos vinhos, os quaes se collocam n'um bufete ou aparador proximo da mesa na ordem em que devem ser servidos. É preciso haver cuidado em não tirar a poeira que está adherente ás garrafas; é indispensavel conservar-lhes o *cachet* ou cunho de velhice que as caracteriza.

Em geral os vinhos ordinarios tintos são transvasados para garrafas de crystal, e pôstos na mesa logo depois de saírem da adega.

Os vinhos brancos de *Chablis*, de *Sauterne*, de *Graves*, de *Bucellas*, etc., não se devem transvasar, porque perdem o seu *bouquet* ou aroma.

Os vinhos finos de *Bordeaux* devem ser tirados da adega tres ou quatro horas antes do jantar, para que tenham tempo de aquecer e desenvolver todo o seu *bouquet*, suppondo, todavia, que a temperatura, da casa de jantar seja de 15 graus; mas quando a sala de jantar é fresca, ainda no verão, aquecem-se ligeiramente as garrafas diante do lume de um fogão, ou expondo-as ao sol, ou ainda melhor n'um banho-maria morno. E' cuidado de *gourmet*.

Os vinhos finos de *Bourgogne*, pelo contrario, podem ser bebidos frescos no verão, mas no inverno será bom aquecel-os um pouco. O meio de os aquecer faz-se naturalmente, deixando que as garrafas tomem a temperatura da sala de jantar, onde devem estar muito tempo antes de se servirem.

Os *vinhos generosos* são reservados para o *dessert*, taes como Porto, Madeira, Xerez, Moscatel, Malaga, Alicante, Malvasia, Tokay, etc.

O vinho de *Champagne* bebe-se vulgarmente refrescado em todo o tempo; alguns bebedores preferem-n'o *frappé*, isto é refrescado em géllo.

Trasfego do vinho para garrafas.—Quasi todos os vinhos engarrafados formam um deposito mais ou menos consideravel.

Esse deposito não prejudica em nada a qualidade do vinho, comtanto que se tome a precaução de desrolhar a garrafa (de preferencia com um saca-rolhas de parafuso) deixando-a deitada na mesma posição em que estava na adega ou na despensa, sem a sacudir.

«Depois de tirada a rolha com destreza, diz um entendido, conserva-se a garrafa deitada sobre o mesmo lado, e collocada contra a luz, para a vasar para uma garrafa limpa até ver-se que o deposito que forma uma mancha negra no flanco da garrafa, chega ao gargalo.

«E' melhor então suspender a operação, porque o deposito, misturado com o vinho, tira-lhe o seu *bouquet*, e dá-lhe uma certa aspereza.

«Póde-se tambem trasfegar, depois de ter deixado a garrafa vinte e quatro horas de pé, e desrolhar-a n'essa posição, o que é mais facil.

«Não é uma recommendação de mais que se faça o trasfego com cuidado, porque o vinho fino de Bordeaux e os de mesa perdem todo o seu valor quando está turvo, e não vale então mais do que qualquer vinho ordinario, emquanto que bem decantado desenvolve todo o *bouquet* que o distingue e o torna tão estimado dos amadores.

«E' essencial não deixar nunca as garrafas desrolhadas; quanto mais o vinho é velho, mais sujeito é a alterar-se.»

Cesto para o vinho.—Em vez de decantar o vinho, emrega-se muitas vezes um *cesto de verga*, no qual a garrafa está deitada de lado.

Distribuição dos vinhos durante a comida.— Tanto ao jantar como ao almoço, servem-se vulgarmente os vinhos brancos com os *hors-d'oeuvre*, as ostras e o peixe.

Em Paris bebe-se mais usualmente o *Chablis* ou o *Merusault* (Bourgogne); os amadores preferem o *Sauterne* ou o

Barsac; entre nós, o *Bucellas*, o *Collares branco*, o *Serradayres* e muitos outros.

Com as entradas servem-se á vontade nas boas mesas parisienses vinhos tintos e velhos de *Bourgogne* ou de *Bordeaux*.

No segundo serviço começam-se a servir em copos pequenos os vinhos finos pela ordem seguinte:

1.º *Pomard, Beaume, Corton, Richebourg, Saint-Georges, Volnay, Thorins, Moulin-à-vent, Branne-Mouton, Gruau-Laroze, Château-Giscourt, Château d'Agassac, etc.*

2.º *Chambertin, Clos-Voujeot, Romanée-Conti, Château-Lafite, Château-Margaux, Château Latour, Haut-Brion, Côte-Rotie, Hermitage, Saint-Peray, Côte-Saint-André, Château-Neuf, Saint-George, Tavel, etc.*

3.º Finalmente, os verdadeiros vinhos do Rheno, que são servidos em pequenos copos de côr.

Ao *dessert*, em que o dono da casa perde muitas vezes os seus direitos por eausa do rumor das conversações e da animação dos convivas o espumoso *Champagne* deve encher os copos ou as taças; póde-se mesmo começar a servir com os entremeios doces, seguindo o uso das grandes casas.

Os verdadeiros vinhos espumosos de *Aï* e *Sillery* são os mais estimados; *frappés* com gelo, bebem-se algumas vezes no primeiro serviço.

Os verdadeiros vinhos de *Arize*, de *Bouzy*, de *Epernay*, etc., assim como a *tisana de Champagne*, e os vinhos espumosos portuguezes figuram-geralmente nas mesas modestas.

Os vinhos champagnisados de *Angers*, de *Saumur*, de *Bourgogne*, etc., substituem ás vezes os verdadeiros vinhos de *Champagne*.

Os vinhos de *Arbois, Blanquette, de Limoux, Clarette, Die, etc.*, que são espumosos, apparecem no primeiro e algumas vezes no segundo serviço, principalmente nas terras da sua producção.

Depois do *Champagne* vem os vinhos licorosos: *Madeira, Porto, Frontignan, Lunel, Rivesaltes, Tokay princeza, Alicante, Malaga, Grenache, Ranzio, Xerez, Malvasia, Chypre, Constança, Lacryma-Christi, Tokay, etc.*

Antes do jantar algumas donas de casa offerecem aos convidados, homens, um copo de *absintho* ou de *vermouth* para lhes abrir o *appetite*; mas esse uso está pouco espalhado, e só é admittido em jantar de familia ou jantar de amigos.

Depois da sopa os homens acceitam quasi sempre um copo de *Madeira* ou de *Xerez secco*, que se offerece outra vez entre os dois serviços, e na occasião de servir os entremeios doces.

Comtudo, n'este ultimo caso, o *velho Bordeaux* e o *Champagne frappé* são preferidos pelos gastrônomos mais delicados.

Os amadores de vinhos aconselham beber em primeiro logar, no segundo serviço, os vinhos finos de Bordeaux, em seguida os vinhos finos de Bourgogne, que são os mais aromaticos, e finalmente o vinho de Champagne *frappé*. Desterram completamente da mesa os vinhos espirituosos e licorosos.

Algumas vezes, entre o primeiro e o segundo serviço, offerece-se ou um *sorvete* de rhum ou vinho da Madeira, ou um copo de *punch á romana*.

Este methodo é adoptado nos grandes jantares de etiqueta.

Em França, nos jantares de familia e de amigos, servem-se simplesmente copos de Madeira secco, rhum velho ou aguardente.

Advertencia para o jantar. — Depois de ter chegado a maior parte dos convidados, colloca-se o primeiro serviço, e depois vem a sopa.

Então o criado, vestido com asseio, ou a criada, de avental branco, entra na sala, e annuncia que o jantar está na mesa.

Logar dos convidados. — São os donos da casa que designam os logares dos convidados. O logar de honra para os homens é á direita da dona da casa; o segundo, á esquerda.

A senhora mais considerada assenta-se ao lado direito do dono da casa; a segunda colloca-se á esquerda. Os logares succedem-se assim n'essa ordem, á esquerda e á direita dos donos da casa.

Os convidados devem ser collocados, o mais possivel, junto do centro da mesa, ou, pelo menos, na sua cabeceira; a outra extremidade é reservada aos parentes ou ás creanças.

Nos grandes jantares é uso escrever os nomes dos convidados: este meio permite que todos tomem logar sem confusão.

Conveniencias a observar. — Um bom amphytrião deve abster-se de elogiar as iguarias e vinhos que offerece ; mas é obrigado a examinar escrupulosamente a mesa de vez em quando, para se certificar de que os criados têm cuidado em substituir as garrafas vazias ; deve vigiar em que os convivas sejam sempre servidos com promptidão, e segundo seus desejos.

Serviço dos criados durante a comida. — Durante o jantar os criados devem tomar cuidado em que nada falte sobre a mesa, substituindo as garrafas de vinho á medida que se forem despejando, bem como enchendo as garrafas de agua.

Apresentarão successivamente a cada um dos convidados as pastelerias quentes, ou *empadinhas*, logo depois de tirada a sopa. Servirão do mesmo modo as outras iguarias depois de trinchadas ; apresentarão de vez em quando aos convidados pão cortado e collocado n'um bonito cesto, a fim de lhes evitar o trabalho de o pedirem.

Logo que um prato estiver livre, deverão substituil-o por outro.

O criado nunca deve offerecer cousa alguma senão sobre um guardanapo ou sobre um prato.

Todas as vezes que um criado offerece vinhos deve nomear as qualidades que traz nas garrafas, e deitar só quando o convidado designar a que prefere.

Logo que é servido o café, quer na casa de jantar ou em sala separada os criados devem retirar-se.

Serviço do dessert. — Antes de servir o *dessert* tiram-se os pratos e os guardanapos que cobrem a toalha, e limpa-se esta com uma escova especial, tendo cuidado em que as migalhas cáiam n'um cesto, e não sobre os convidados.

Então colloca-se diante de cada pessoa o prato e talher, proprios da sobrezeza ; depois traz-se o *dessert* na ordem em que foi preparado antes do jantar pela dona da casa.

Não é cousa facil ordenar um *dessert*.

Como elle é a parte mais brilhante de um jantar é preciso que lisonjeie a vista pela prodigalidade e profusão, pelo gosto e pela elegancia.

Na maior parte dos jantares, os biscoitos, as pequenas pastelerias, as fructas seccas e frescas circulam de mão em

mão para cada um dos convidados se servir a seu gosto. As compotas, os gélados e os doces são as unicas cousas em que se emprega a colhér no *dessert*.

Serviço de asseio depois da comida.—*Enxagua-bôcas.*— O *enxagua bôcas*, que se serve no jantar, e antes de servir o café, está sobretudo em uso nas casas de pasto.

É um copo cheio de agua morna ou fria, segundo a estação, aromatisado com hortelã pimenta.

Os convivas devem enxaguar a bôca com aquella agua, que deitam em seguida para a especie de pires, tendo o cuidado em disfarçar o mais possivel com as mãos essa operação repugnante, e quando muito, supportavel em familia.

Comprehendemos a utifidade e approvâmos o uso do *enxagua-bôcas*, com a condição, porém, que mude de nome e de uso, e se fique chamando *enxagua-dedos*: é bastante isso.

Serviço do café e dos licores —O café deve ser servido bem quente. A distribuição será feita pela dona da casa, que terá determinado antecipadamente se ha de ser servido na mesa ou na sala. Se o tempo estiver frio deve mandar aquecer a sala porque é importante que os convidados não estranhem a temperatura.

O uso vulgar é a dona da casa reservar para si o cuidado de offerecer o café e os licores.

Serviço do chá. — Etienne, antigo chefe de copa da embaixada de Inglaterra, fez uma descripção pitoresca d'este serviço, que é digna de ser repetida textualmente, porque faz conhecer ao mesmo tempo o habito confortavel de tomar o chá em Inglaterra:

«N'uma grande *soirée*, uma mesa de chá bem guarne-cida, offerece algum attractivo. Exige magnificas chicaras de porcelana, e um bom bule de fórma ingleza. Digo fórma ingleza porque tudo o que é confortavel n'esse genero é d'ahi que se deve copiar.

Necessita-se, primeiro que tudo, de boa roupa adamas-cada para cobrir a mesa, e acrescentar alguns guardanapos franjados, assim como a toalha.

Põe-se a chaleira no meio da mesa, collocam-se as chicaras por detraz: têm-se dois bules de prata, um para o chá preto, que é o que se toma vulgarmente, o outro para o

chá verde, no caso de que alguém o peça; deve haver um terceiro bule de porcelana contendo agua a ferver, para o caso de que alguém ache o chá forte. Se a mesa é comprida, depois de se ter posto a chaleira no meio, ponham-se os bules perto da dona da casa, que deve servir o chá. De cada lado da chaleira colloquem-se as chicaras; faça-se em seguida um cordão de biscoitos seccos de pastelerias, e ponha-se diante uma ordem de pratos e de guardanapos de *dessert*. Tudo isto deve preparar-se adiantadamente.

«Na ocasião de servir encha-se a chaleira de agua a ferver, e accenda-se o espirito de vinho. Ha chaleiras que contêm um bocado de ferro em braza para que a agua conserve o seu calor. Passe-se a agua fervendo para os bules de prata, e ponha-se o chá em infusão, tendo o cuidado de deitar apenas no principio meia chicara de agua em cima. No fim de dez minutos póde encher-se o bule.

«Quando o chá é servido em reunião familiar, deve haver cuidado em não encher completamente as chicaras, mas só metade, para tornar a encher o bule, e não acabar por ter um chá demasiadamente fraco.»

SERVIÇO DA COZINHA E DA COPA

Ordem da cozinha. — *Um logar para cada cousa, e cada cousa no seu logar:* são os dois aphorismos caracteristicos da ordem e da economia domestica, que um auctor da antiguidade nos legou; depois d'elle nada temos a acrescentar.

Limpeza da cozinha e dos utensilios — O chão deve ser varrido e lavado todos os dias. As fornalhas, as mesas, os cepos, e em geral todos os moveis que serviram durante o dia, devem do mesmo modo ser lavados todas as noites.

Todos os utensilios de cozinha, em metal, que se chamam vulgarmente *bateria de cozinha*, serão perfeitamente limpos, sendo possivel, no mesmo dia em que serviram. As cassarolas sobretudo, e as outras vasilhas de cobre devem ser sempre limpos, brilhantes exteriormente, e perfeitamente estanhados por dentro.

Limpeza do cobre. — Para limpar as cassarolas e outros utensilios de cozinha, em cobre não estanhado, emprega-se o pó de pedra fino, ao qual se mistura uma pouca de farinha:

lava-se em seguida, secca-se, lustra-se e enxuga-se com panno bem secco.

Os utensilios de cobre amarello taes como caldeirões, frigideiras, etc., limpam-se com agua de cobre. Para a empregar com vantagem, pegue-se n'um trapo de lã que se embebe n'ella, e esfregue-se com força o cobre, depois de o ter previamente lavado com agua a ferver, e enxugado cuidadosamente.

O interior das cassarolas e outros utensilios estanhados exigem muito cuidado. Limpam-se com um panno embebido em agua, na qual se tenha fervido uma pouca de cinza. Não se deve empregar o pó de pedra, que tiraria todo o estanho.

Agua de cobre. — A melhor agua de cobre para limpar os objectos de cobre amarello ou vermelho é composta de 30 grammas de acido oxalico, que se dissolve em 1 litro de agua.

A agua de cobre que se vende vulgarmente nos drogistas contém acido sulphurico, que queima o panno; é preciso então tomar precauções para se servir d'esse liquido, que é um pouco mais economico que o primeiro.

Limpeza do ferro, da folha e do estanho. — Todos os utensilios de ferro, taes como tenazes, grelhas, cspetos, etc., limpam-se com pó de pedra molhado, ou com papel lixa ligeiramente azeitado.

Para a folha emprega-se agua de cinzas fervida, e quando está bem enxuta, passa-se com cré.

O *estanho* limpa-se com a cré desfeita em agua. Depois de estender a cré espere-se que fique secca, e esfregue-se com um trapo. A essencia de terebinthina é empregada de preferencia á agua para as vasilhas de estanho, e para o metal inglez.

Limpeza da prata.—A prata deve ser limpa a cré uma ou duas vezes por mez; em primeiro logar ensaboa-se, e depois de bem enxuta passa-se a cré.

A cré deve ser desfeita em agua, ou melhor ainda, em uma pouca de aguardente; unta-se a prata, e quando estiver bem secca, tira-se com uma escova muito macia.

Quando alguma peça de prata se torne negra por effeito de ovos ou outra qualquer cousa, limpe-sc, esfregando-a com a fuligem secca ou desfeita em aguardente.

Outro processo para limpar a prata — Molhe-se em ammoniaco liquido um bocado de panno fino, passe-se uma ou duas vezes sobre cada um dos objectos, e enxugue-se com um panno secco.

É necessario atar um bocado de panno fino na extremidade de um pausinho, para fazer penetrar o ammoniaco nas cinzeladuras da prata; não se podem empregar nem escovas, nem pannos de lã, porque ficariam destruidos com o ammoniaco.

Pò para polir a prata.— Creme de tartaro, 60 grammas; cré, 60 grammas; alumen, 30 grammas; misturem-se estas tres substancias previamente reduzidas a pó fino; esfregue-se a parte conforme fôr preciso, com esta mistura, desfeita em pequena quantidade de agua, e servindo-se de um panno fino. A prata tomará um brilho igual ao da prata nova. Em seguida lave-se e enxugue-se.

Limpeza dos prateados e plaqué. — Em primeiro logar lavam-se os objectos prateados em agua quente, e enxugam-se bem; esfregam-se em seguida com cré desfeita em aguardente, e não se espera para os limpar que a cré esteja muito secca. Para tirar o branco que ficar nas partes ôcas, emprega-se uma escova macia.

Os objectos de plaqué exigem maiores cuidados e limpeza, porque sendo de cobre o interior, criam facilmente o azebre, e sendo de ferro enferrujam-se.

Evite-se pois o demorar n'elles acidos ou deixal-os expostos á humidade.

Limpeza das facas e garfos de trinchar. — Os garfos e facas devem ser lavados e enxutos logo depois de servirem e passados em seguida na tábua propria. Essa tábua é guarnecida de uma pelle sobre a qual se raspará o mais fina possivel a chamada *pedra ingleza*. Esfreguem-se ao de leve as facas, sempre no mesmo sentido sobre essa tábua até que fiquem perfeitamente limpas; depois, passem-se por um panno bem secco.

Pelo que respeita aos garfos, passe-se uma camurça por entre os dentes, e esfregue-se as partes exteriores com o pau de limpar facas. Enxuguem-se com o mesmo cuidado que as facas.

Para evitar que se enferrugem, haja cuidado em guardar estes objectos em logar secco.

Limpeza dos bules e tampas de metal inglez.—Emprega-se uma pequena quantidade de *vermelho de Inglaterra* em pó; misture-se com azeite; põe-se uma porção d'essa mistura no bule que se quer limpar; depois esfrega-se com força com um bocado de panno ou flanela continuando a operação até que o metal fique brilhante. Quando se obteve esse resultado lava-se o objecto com agua de sabão, quente, enxuga-se com um panno fino e unta-se com cré, que se tira depois de perfeitamente secco, com uma pelle de camurça que serve tambem para polir o metal.

Limpeza dos vidros e crystaes.—A lavagem dos copos executa-se ordinariamente com agua pura e fria depois do que se limpam com um panno secco e asseiado. Comtudo, a simples lavagem com agua nem sempre é sufficiente para restituir o brilho aos grandes objectos de crystal ennegrecidos com o tempo.

Nesse caso lavam-se com alcool, aguardente, ou com cré desfeita em vinagre destemperado com agua. applica-se esta composição com um panno, em seguida esfrega-se e enxugam-se cuidadosamente os objectos com um ou mais pannos finos que não larguem cotão, o que é sempre difficil de tirar completamente.

Para limpar as garrafas, empregam-se differentes meios; o papel pardo commum, cortado em pequenos bocados, depois introduzido na garrafa com uma pouca de agua e agitado torna o vidro perfeitamente claro.

Os frascos do *galheteiro* devem ser primeiramente lavados com agua morna, e limpos como as garrafas.

Tanto estas como os frascos podem tambem ser limpos com casca de ovo, ou sal grosso de cozinha:

Limpeza da louça e da porcelana.—A agua de sabão preto offerece um excellente meio para tirar as manchas rebeldes, e principalmente os vestigios dos corpos gordurosos. A's vez-s é necessario recorrer ao vinagre forté.

Limpeza das vidraças.—Basta esfregar as vidraças com agua tinta de cré, que se dissolve n'ella e que se estende por cima, ligeiramente, com uma boneca de panno fino; limpe-se logo em seguida com um outro panno, para tirar a pasta mais grossa, e afinal enxuguem-se perfeitamente com um terceiro panno muito secco que não deixe cotão sobre o vidro.

Limpeza dos vidros de candieiro. — Com o auxilio de um pau guarnecido de panno fino e não usado, limpam-se os vidros dos candieiros, exercendo uma ligeira fricção contra as paredes interiores, e as manchas do fumo ou outras cedem mais ou menos facilmente.

Limpeza dos candieiros de azeite. — Para os limpar convenientemente é preciso ferver uma pouca de potassa em agua e deitar essa agua nos tubos dos candieiros. Deixando um dia ou dois essa agua de lexivia nos tubos, tirará todo o azeite solidificado e as borras que os obstruam, impedindo que os candieiros dessem boa luz.

Limpeza dos cestos de verga. — Esfregue-se primeiramente, ao de leve, o cesto com sabão branco, depois com uma esponja embebida em agua quente, e repita-se até que a verga fique sufficientemente branca.

Lave-se em seguida o objecto com agua, enxugue-se com um panno e faça-se seccar.

CONSERVAÇÃO DAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS

Conservação momentanea das carnes, aves, peixes e caça. — As substancias animaes podem conservar-se em bom estado durante dois ou tres dias o mais, no verão, tendo-as fechadas n'um *guarda-comidas* convenientemente disposto, mas é preciso recorrer a outros meios, quando se quer prolongar a sua duração além d'esse tempo.

Será util dizer, em primeiro logar, que quanto mais novo for o animal, mais disposições tem para se corromper por causa da sua contextura humida.

E' por isso que as carnes de cordeiro e de vitella se estragam mais depressa que as carnes de carneiro ou de vacca; é por isso, tambem, que o peixe se corrompe facilmente.

Um meio excellente, cuja execução é simples, certa e susceptivel de ser applicada em toda a parte, é o emprego do carvão de sobro, dotado de uma propriedade absorbente que ninguem ignora hoje. O melhor para esse uso é o mais secco e quebradiço; reduz-se a pó. Para conservar com o seu auxilio toda a especie de carnes, é preciso guar-

necer com uma camada espessa d'aquelle pó, o fundo da vasilha que se tenha escolhido; póde ser de vidro, de pó de pedra, de barro ou de folha, de folha de ferro ou de madeira; esta ultima materia é, porém, a menos boa.

Colloca-se a carne sobre a camada de carvão, a fim de que fique perfeitamente envolvida e que não toque na vasilha. Acaba-se de encher esta com o mesmo pó, tapa-se hermeticamente e deposita-se em logar secco. A carne assim preparada póde aturar um mez ou mais tempo sem perigo. Quando se quizer comer, basta laval-a em agua fresca para lhe tirar todo o pó do carvão, e em seguida póde ser empregada em todos os usos da cozinha.

Para conservar pelo meio do carvão as aves e peças de caça inteiras, é preciso que se depennem e se limpem com o maior cuidado. Em seguida convem enche-las com o pó de carvão, e mettel-as finalmente n'uma vasilha cheia pelo modo indicado.

O carvão é menos effizaz pelo que respeita ao peixe fresco de agua doce ou do mar. E' preciso que seja escamado, aberto e limpo, cheio cuidadosamente de carvão, e finalmente enterrado do mesmo modo, no pó do carvão.

O emprego do gelo é ainda o melhor meio de prolongar com segurança, durante oito ou dez dias, a conservação da carne, da caça, e de certos peixes do mar, especialmente o salmão. E' sabido que do norte da Escocia se manda para Londres e para toda a Inglaterra, durante quasi todo o verão, o salmão e outros peixes mettidos em gelo.

Conservação dos peixes frescos.—Não será inutil dizer que o peixe do mar conservado algumas horas fóra da agua salgada é preferivel e melhor para comer que aquelle acabado de pescar.

Se se trata de conservar o peixe fresco durante muitos dias, principalmente durante os calores do verão, deite-se no fundo de uma caixa de madeira uma camada de carvão pulverizado, de 5 a 6 centimetros de espessura, sobre a qual se collocará gelo partido em bocados do tamanho do sal commum; disponha-se em seguida o peixe, como o salmão, que se rodeará de gelo o mais amontoado possivel; e finalmente cubra-se o gelo com um panno grosseiro sobre o qual se deitará ainda uma camada de carvão pulverizado.

No fim de uma ou duas semanas, principalmente no inverno, o salmão está fresco ainda. Só o gelo produz o

mesmo resultado, mas derrete-se com facilidade. A caixa assim preparada deve ser collocada em lugar muito fresco.

Outro meio. — Estripe-se e limpe-se cuidadosamente o peixe, e introduza-se n'elle assucar mascavado em quantidade sufficiente para que lhe penetre bem; deixe-se n'esse estado durante dois ou tres dias, depois pendure-se em lugar muito arejado e secco, a fim de evitar o bolor. Uma colhêr de sopa d'aquelle assucar basta para conservar durante muitos dias um salmão de peso de 2 a 3 kilogrammas.

Pôde-se igualmente abrir o peixe e esfregal-o interiormente com uma mistura de sal e de assucar branco em partes iguaes; no fim de tres ou quatro dias, linguados, pescadas e quaesquer outros peixes assim preparados, estarão perfeitamente sãos. O peixe assim preparado, deve ser bem lavado e posto logo a cozer. Deve-se proceder do mesmo modo a respeito dos peixes conservados em gelo, porque a não ser assim, apodrecem rapidamente depois de expostos ao ar.

Conservação prolongada das carnes. — O fumeiro é um meio facil de conservar as carnes, e que offerece grandes vantagens na economia domestica do campo. Podem assim preparar-se as carnes de vacca, de carneiro e de porco; mas é necessario, antes de expôr essas carnes ao fumeiro, esfregar cada um dos bocados, previamente desossado e cortado, com uma mistura de oito a nove partes de sal, muito secco, e de uma parte de salitre bem pulverizado e misturado cuidadosamente. Os bocados são empilhados e impressados em barris, onde devem ficar em repouso durante oito a dez dias, no fim dos quaes se tiram para os pôr no fumeiro.

Fresuntos e pernas de carneiro fumadas — Qualquer d'essas peças deve permanecer depois de salgada a secco, n'uma salmoura liquida, á qual se juntam algumas folhas de louro. Depois d'isso são seccas ao ar livre, se o tempo o permite, e finalmente postas ao fumeiro.

Fumeiro. — Para preparar um bom fumeiro é necessario que haja no primeiro andar da casa um pequeno quarto, para o qual se conduz o fumo de uma chaminé collocada n'um aposento inferior áquelle. Pratica-se na chaminé uma abertura por sobre a qual se estabelece um alçapão de

mola, por modo que intercepte o fumo e o conduza para o funeiro. Para esse uso pôde ser empregada uma chaminé de cozinha; basta entreter algum fogo quando houver uma porção de carne a preparar.

As carnes são cortadas em bocados e suspensas no tecto do logar destinado para isso.

Salgadura secca.—Para 8 kilogrammas de carne (vacca, carneiro ou porco), misturem-se 500 grammas de sal e 30 grammas de salitre (nitrate de potassa); tirem-se os ossos á carne, corte-se em bocados grandes, escalde-se para lhe tirar o sangue e albumina que contém, depois do que ponha-se a seccar em uma estufa moderadamente aquecida. Esfregue-se então cada bocado de carne com a composição salina, deite-se n'uma vasilha de barro vidrado, e volte-se todos os dias durante um mez. No fim d'esse tempo, limpem-se os bocados da carne, deitem-se em se-meas ou serradura para lhe absorver toda a humidade, e pendurem-se no interior da chaminé ou em uma estufa para os seccar.

CONSERVAÇÃO DAS CARNES MARINADAS

Marinada.—Empregue-se: vinagre branco e forte, 10 litros, e deixe-se n'elle a carne de infusão durante vinte e quatro horas; sal de cozinha, 1 kilogramma; salitre (*nitrate de potassa*) 1 hectogramma; folhas de louro, 60 grammas; pimenta preta, 60 grammas; cravos da Índia, 20 grammas; canella, 20 grammas; noz moscada, 2 grammas; alho, 8 grammas.

Por outro lado escolham-se tripas grossas de porco, carneiro ou vacca, que se lavarão em muitas aguas, e depois em agua, vinagre e sal até que percam todo o cheiro; em seguida deitem-se essas tripas na marinada, de modo que fiquem cobertas com metade do liquido.

Acabe-se de encher a vasilha com linguas de porco ou de vacca, filetes ou outros bocados de carne sem osso, do mesmo calibre que as linguas, e preparados como para a salgadeira.

Depois de quinze dias de maceração, durante os quaes haverá o cuidado de voltar de vez em quando as peças de carne na marinada, introduzem-se linguas de porco ou de

vacca, cada qual em uma tripa, a que se atam fortemente as duas extremidades com um cordel.

Pelo que respeita aos filetes de carne, antes de os introduzir na porção da tripa que lhes está destinada, untam-se bem com banha. Feito isto faz-se ferver tudo em uma vasilha cheia de agua salgada com uma boneca de tomilho, funcho, salva, louro, cebolas e cebolinhas. Tira-se do fogo duas horas depois de uma fervura não interrompida. Para evitar que as tripas se rasguem, picam-se em diversos sitios com uma agulha.

Esta especie de carnes marinadas conservam-se por muito tempo e comem-se em rodas como os chourichos ou paios.

Vacca, carneiro e porco conservados em salmoura liquida. — Ferva-se a calor brando em 8 litros de agua : 2 kilogrammas de sal de cozinha, 750 grammas de assucar branco e 62 grammas de salitre (nitrate de potassa).

Deve haver cuidado em espumar a solução durante a ebullição, depois do que se deixará arrefecer.

Esta salmoura é deitada sobre a carne preparada como fica dito, e esfregada em seguida com sal de cozinha; deve-a cobrir completamente.

A vacca, o carneiro e o porco são conservados assim, em certos paizes, durante muitas semanas. No fim de quatro ou cinco dias, a carne de porco fica preparada por este processo e prompta para ser seccada e conservada ao ar livre. Os presuntos exigem duas semanas. O carneiro posto durante vinte e quatro horas n'esta salmoura, produz uma iguaria excellente, muito estimada em Inglaterra.

Porco salgado.—Pegue-se na metade de um porco não muito gordo, e corte-se em bocados. Prepare-se uma salmoura, que se fará do seguinte modo: deite-se n'uma vasilha de barro ou ferro fundido, uma quantidade de agua sufficiente para fazer boiar a carne salgada; colloque-se diante do fogo; quando ferver deite-se sal pouco a pouco, afim de que vá derretendo gradualmente; tire-se a agua do fogo e deixe-se arrefecer antes de deitar na salgadeira; a carne deve ficar coberta para que lhe não possa penetrar o ar. No fim de tres semanas póde-se comer a carne salgada.

A salgadeira deve ser collocada em um lugar secco; é preciso haver todo o cuidado, ao tirar-se um bocado para uso, em não desarranjar os outros, e não lhes tocar com os dedos.

Salgadeira com prensa.—É muito usada na Suíça para salgar as carnes de vacca e de porco. Quando a carne está salgada e collocada no barril, cobre-se com uma roda de madeira, sobre a qual opéra a pressão de um parafuso. O barril, ligeiramente conico, tem 45 centímetros de altura, 35 centímetros de diametro na sua base, e 30 centímetros no orificio. Aquelle pequeno aparelho facilita as salgadeiras, e é sobretudo muito economico.

Conservação do toucinho e dos presuntos.—«A sequidão, diz um auctor, preserva o toucinho do bolor, e a exclusão do contacto do ar impede o de attrahir o gaz oxygeno e de crear ranço. Por isso, todo e qualquer meio que preserve toucinho fumado ou salgado contra a humidade ou o livre accesso do ar, e que ao mesmo tempo o entretém em estado de fresquidão, póde ser olhado como contribuindo para a sua conservação. Conserva-se perfeitamente envolvendo-o em polme de cevada, ou mesmo suspendendo-o no tecto ou sob um tecto de colmo, onde gire continuamente um ar fresco »

É pois importante que o quarto onde se guardar o toucinho seja muito arejado e exposto a uma temperatura constantemente moderada.

Os presuntos exigem as mesmas precauções; conservavam-se igualmente muito bem em polme de cevada ou em serradura.

Linguas de vacca salgadas.— Para duas linguas enpregue-se: 300 grammas de sal de cosinha, 200 grammas de assucar mascavado, 135 grammas de salitre, 12 litros de agua.

Faça-se ferver tudo junto durante uma hora, espume-se, e deixe-se arrefecer. Esfreguem-se primeiramente as linguas com a mistura de 125 grammas de assucar mascavado, e de 62 grammas de salitre. Póde preparar-se qualquer outra parte de carne do mesmo modo antes de a deitar na salmoura acima indicada. Antes de preparar assim as linguas, deve haver cuidado em escaldal-as e laval-as bem. Seccam-se com um panno e esfregam-se bem com a mistura do salitre e assucar e deitam-se depois na salmoura. Põe-se por cima uma tábua carregada de pesos, maiores ou menores, e voltam-se as linguas de vez em quando; no fim de doze dias de permanencia na salmoura póde servir-se d'ellas, envolvendo-as, sendo necessario, em uma tripa de porco; **bastam**

duas horas para as cozer, para as seccar em estufa, para as curar em azeite, e finalmente para as conservar assim durante muitas semanas em uma atmospherá temperada.

Se se quizer conservar a salmoura para preparar outras linguas é preciso ferver a de novo, espumar a e passal-a.

Linguas ensaccadas.— Escolham-se linguas de porco, de vacca, de carneiro ou de vitella; escaldem-se em agua a ferver durante um quarto de hora; tire se a primeira pelle; em seguida deitem-se as linguas em uma vasilha de pó de pedra, collocando-as de modo que deixem o menos vacuo possivel; polvilhem-se de sal misturado com uma decima sexta parte de salitre e de hervas aromaticas grosseiramente picadas; faça-se o mesmo a cada uma das camadas, depois das linguas assim arranjadas, cubram-se com uma prancha de madeira com pesos em cima para as comprimir e para que mergulhem na salmoura. Deixem-se no sal durante oito a dez dias; no fim d'esse tempo tirem-se para as escorrer e envolvam-se em uma tripa de porco ou de vitella, que se atará pelas extremidades.

Se se querm fumar, collocam-se sobre uma grelha elevada 1,5 metro acima da lareira e entretém-se por baixo um fogo brando de ramos de zimbro verde, sobre o qual se deitam de vez em quando algumas hervas aromaticas.

Salchichão cru de Bolonha. — Empregue-se carne de porco a porção mais delicada da parte magra; a melhor é a que está pegada aos ossos da espinha; tire-se-lhe a pelle, os nervos e a gordura; deite-se a terça parte de carne de vacca escolhida e preparada como a do porco: o lombo deve ser preferido; pique-se tudo miudamente e pise-se em seguida no almofariz.

Junte-se ao picado, toucinho cortado em quadradinhos e incorpore-se n'elle o melhor que for possivel. Sobre o peso de 5 kilogrammas de carne, deitem-se 2,5 kilogrammas de carne de porco, 1:250 grammas de carne de vacca e outro tanto toucinho; tempere-se com 250 grammas de sal, 10 grammas de pimenta branca moida, outra tanta mignounette ou pimenta parda, outra tanta pimenta preta em grão, 15 grammas de nitrato de potassa ou salitre, alho, echalotas picadas em mais ou menos quantidade conforme o gosto. Amasse-se bem tudo junto e deixe-se ropousar vinte e quatro horas. Em seguida, por meio de um funil de chouriços, intrduza-se a mistura em grossas tripas de vacca previa-

mente lavadas em agua quente e vinagre; deite se a maior quantidade que se poder para encher bem as tripas; piquem-se de vez em quando para fazer sair o ar que nelas se tenha introduzido; quando estiverem cheias, unam-se com a mão e atem-se como os chouriços segundo o comprimento de que se queiram fazer; amarrem-se em seguida as tripas de travez pondo a distancia de um dedo entre cada uma das voltas do fio, e ponham-se em seguida em um lugar bem arejado, sem ser humido, para as fazer seccar. Quando estiverem seccas, o que se reconhece pela sua côr esbranquiçada, ferva-se em borras de vinho um punhado de salva e de tomilho e um pouco de alecrim; apertem-se os fios que amarram os salchichões, untem-se com a borra do vinho preparado como fica dito, e esfreguem-se; envolvam-se em um papel e enterrem-se em serradura para as conservar assim até o momento em que se queiram comer.

Salchichão de Lyon.—Preparam-se do mesmo modo que os salchichões de Bolonha.

Salchichão de Arles.—Escolha-se um bom presunto cru de porco; trinche-se ás rodas, e tire-se toda a carne para a cortar completamente em pequenos quadrados do tamanho de 1 centimetro; pegue-se em 3 kilogrammas de carne da rabadilha, de vacca, que se cortará do mesmo feitio, assim como 3 kilogrammas de carne gorda de porco; separem-se escrupulosamente todos os nervos, as pelles e os filamentos. Para 10 kilogrammas d'esta mistura, deem-se 500 grammas de sal picado, 30 grammas de pimenta em pó e 15 grammas de pimenta em grão; é necessario espalhar-se este tempero com igualdade, e misturar em seguida todas as carnes cortadas de modo que a carne gorda fique bem entremeada com a carne magra. Escolha-se uma tripa grande de porco bem preparada, corte-se do comprimento de 35 a 40 centimetros; ate-se uma das extremidades com um fio encerado, e dê-se um nó solido e bem apertado; ponha-se na outra extremidade um funil de bôca larga, e, pela sua abertura, introduzam-se na tripa as carnes preparadas, comprimindo-as de vez em quando com um pau, cuja extremidade seja chata. Quando a tripa estiver cheia de carne bem apertada, ate-se a outra extremidade e sequem-se ao ar os salchichões pendurados no tecto de um quarto bem arejado. Quando estiverem seccos guardem-se em logar fresco.

Quando se quizer que tenha um gosto mais delicado mettam-se, depois de cheios, em uma segunda tripa do mesmo tamanho; o seu succo conservar-se-ha ahí melhor.

Apesar d'esta producção ser muito procurada pelos gastronomos, é certo que o seu excesso excita prodigiosamente as possoas novas, sanguíneas e biliosas; as outras constituições podem fazer uso d'ella sem perigo, sobretudo no inverno, em que o estomago necessita de algum calor.

Gansos de conserva.—Derretem-se e coram-se os quartos dos gansos muito gordos, em uma vasilha de cobre, até que appareçam os ossos e que na carne penetre uma palha.

Collocam-se então os quartos em boiões de pó de pedra, no fundo dos quaes se põem tres ou quatro ramos de sarmento de vinha para impedir que os quartos toquem no fundo, e para os cercar ao mesmo tempo de banha de ganso derretida; deita-se esta gordura; quinze dias depois põe-se por cima uma camada de banha de porco; cobre-se bem a gordura com um papel embebido em aguardente, como se pratica para o doce, e tapa-se a abertura do boião com um papel oleoso, amarrado com um cordel.

Outra receita.—Os gansos crus tambem se conservam; para isso corta-se a carne em meios quartos, esfregam-se estes em todos os sentidos sobre sal pisado e bem secco, e mettem-se em um boião com o sal que tomaram: continua-se assim, bocado por bocado, tendo o cuidado de os apertar fortemente uns contra os outros e contra as paredes do boião, para que se formem os menos vacuos possible, e enche-se assim até uma mão travessa da boca do boião, antes de deitar a gordura de ganso, com a qual se encherá, pouco a pouco, quando deixar de ferver.

Gansos salgados e defumados á moda de Leipsick.—Cortam-se os gansos em quartos que se salpicam de sal salitroso, ou melhor ainda, immergem-se em salmoura salitrosa, e deixam-se ficar ahí quatro ou cinco dias, isto é, até que a carne esteja perfeitamente impregnada de salgadura. Depois d'isso enxugam-se os quartos com um panno lavado, e expõem-se á acção do fumo de uma chaminé durante quinze dias ou tres semanas, depois de envolvidos em papel, e collocados em seguida (quatro membros, pelo menos, ao mesmo tempo) em um panno grosseiro.

Conservação de caldos, mólhos, substancias, sopa, etc.—Os caldos e sopas gordas ou magras podem ser conservados durante tres ou quatro dias, mesmo no verão, fervendo-os duas vezes por dia, pela manhã e á noite. As substancias e os mólhos aquecem-se do mesmo modo em *banho maria*. Em todos os casos possiveis, todas as iguarias em geral devem ser collocadas em um *guarda-comidas* bem arejado, em logar muito fresco, não exposto a mau cheiro, e melhor ainda n'uma geleira.

Conservação do leite.—O doutor Bouchardat demonstrou que um dos meios de conservar o leite durante dois ou tres dias, na primavera e no outono, é não o transvasar para vasilhas de materias diferentes, porque n'esse caso a duração da sua conservação diminue consideravelmente. O leite guardado em vasilhas de folha, transvasado depois para vasilhas de vidro, de estanho, etc., conserva-se muito menos tempo do que se ali fosse primitivamente deixado. Em resumo, para uso domestico é preciso optar pelas vasilhas de folha, e evitar o transvasamento, ou melhor ainda será fazer uso das vasilhas de pó de pedra ou de porcelana. D'este modo póde conservar-se o leite durante muitas semanas, fervendo-o todos os dias, de modo que se expulsa o ar que elle absorveu e se previna a sua coagulação.

Outro auctor aconselha que se faça evaporar o leite em *banho-maria*, até que se reduza a metade, e se agite sem cessar com uma espatula de maneira, para acelerar a evaporação. Depois do leite se tirar do lume, agita-se ainda para que a nata não venha á superficie, e se misture com o liquido, que se deixará em garrafas de vidro aquecidas igualmente em *banho-maria*. Estas, depois de rolhadas com cuidado, e convenientemente atadas as rolhas são submettidas a uma ebullição em agua de vinte e cinco a trinta minutos, da qual se retiram uma por uma, depois de arrefecerem, e se collocam ao abrigo do ar e frio para que não estalem. As garrafas, sendo necessario, são lacradas. D'este modo, 1:000 grammas de leite ficam reduzidas pela ebullição a 500 grammas, e basta para uso, juntar-lhe 500 grammas de agua pura. Esta mistura ferve-se como é vulgar, em uma vasilha propria, como acabámos de dizer.

Conservação da nata. — Toma-se uma quantidade de nata, por exemplo: 5 litros; tira-se com cuidado do leite

da vespera, reduz-se em *banho-maria* a 4 litros sem a espuma, e tira-se a pellicula que se forma por cima. Depois d'isso deita-se a nata quente em meias garrafas que se rolham, e pôc-se em *banho-maria* como para o leite.

Conservação da manteiga fresca. — Para conservar a manteiga fresca, sómente durante tres ou quatro semanas, damos em seguida os diversos meios que se podem empregar.

1.^o—Depois da manteiga estar bem batida, deite-se em uma terrina de pó de pedra ou faiança, e cubra-se de agua filtrada e fresca, que deve exceder um dedo acima da manteiga; para isso, retém-se a manteiga por baixo da agua com um pedaço de lona bem estendida n'um arco, pondo-lhe algumas pedras em cima. Põe-se a terrina no logar mais fresco da casa. No dia seguinte pela manhã, deite-se fóra a agua da terrina e corte-se a manteiga em bocados que sejam, quando muito, do tamanho de uma maçã raineta; molhem-se as mãos em agua fresca, e esprema-se a manteiga em todos os sentidos, para lhe tirar o pouco leite que possa ainda conter; dê-se-lhe finalmente a fórma d'um ovo, e deite-se n'uma terrina de agua fresca, que se tapará e conservará em logar fresco. Basta em seguida mudar a agua todos os dias, e fazer a mesma manipulação á manteiga duas vezes por semana. E assim que alguns vendedores habeis conservam a manteiga todo o inverno, e a vendem como fresca na estação morta.

2.^o—Depois de bem lavada e amassada a manteiga como fica dito, enche-se com ella a vasilha, apertando-a bem para que não fique nenhuma cavidade nem liquido. Vira-se a vasilha em um prato côvo, ao qual se junta a agua fresca que possa conter. Deve-se conservar tudo em logar fresco, e mudar todos os dias a agua do prato.

Não tendo a manteiga nenhuma comunicação com o ar atmosphérico, não toma nenhum ranço, e está sempre boa para comer. Comtudo, para conservar a manteiga durante muitos mezes, ha só dois methodos conhecidos e efficazes: consiste um, em derretel-a; e o outro, em salgá-a.

Conservação dos queijos.—Os queijos gordos, meio gordos e duros, podem-se conservar por muito tempo, cercand-os de carvão em pó, absolutamente como as carnes; comtudo, o carvão tem a propriedade de os seccar muito, e de lhes tirar uma parte do seu aroma.

Um auctor applica o seguinte meio: «Se os queijos co-

meçarem a estragar-se, faça-se uma abertura no meio, e deite-se giz n'essa abertura; haja a certeza de que se não estragará mais, porque o giz sécca a humidade que o estragava».

Etienne indica um meio analogo para conservar o *Stilton* e o *Chester*, que se serve vulgarmente, fazendo-lhe um buraco no meio (vide *Modo de servir os queijos*). Depois de se ter tirado já bastante queijo, diz elle, fallando do *Stilton*, encha-se o buraco com vinho de Xerez ou da Madcira, e ponha-se sob uma redoma, como os outros queijos, para impedir que rache, e para conservar a humidade».

Alguns queijos duros da Suissa e da Saboia conservam-se igualmente frescos depois de encetados, envolvendo-os com um panno molhado em vinagre ou vinho branco.

Preservativo contra o verme dos queijos. — Queimam-se os ossos do açougue, que se reduzirão a pó. Polvilhem-se os queijos com aquelle pó calcareo, ou, melhor ainda, colloquem-se os queijos no meio d'esse pó. As moscas não lhe penetrarão então, para depor os ovos, dos quacs nascem os vermes.

Banha, gordura de ganso, etc.—Pegue-se em banha de porco muito branca, e destituída de toda a especie de corpos estranhos; derreta-se em uma vasilha de barro vidrado ou de cobre não estanhado. Os bocados de porco que contêm carne, são cortados em bocadinhos e derretidos á parte em fogo brando. Para fazer bôa banha, quando ella estiver sufficientemente cozida, o que se conhece pela sua côr alourada, comprime-se a sua superficie com o passador, e tira-se com uma colhér a massa gordurenta e limpa, que passou através do passador; deite-se essa gordura em boiões de pó de pedra, aquecidos previamente em agua a ferver, e antes que coalhe, junta-se sal branco finamente pulverisado, em quantidade sufficiente, nem muito, nem pouco, para assegurar a conservação prolongada. Sendo necessario, torna a cobrir-se a superficie da banha, depois de completamente arrefecida, com uma camada de sal grosso.

A *banha de ganso* prepara-se do mesmo modo, salgando-a menos, e muitas vezes nada absolutamente; e, apesar d'isso, é menos susceptivel de crear ranço que a banha de porco.

Para obter as banhas de porco e de ganso mais brancas, procede-se do seguinte modo :

Escolhe-se banha de porco ou de ganso muito branca, corta-se em bocados pequenos do tamanho de uma noz, depois de ter separado cuidadosamente as partes membranosas que a seguram. Esses bocados deitam-se em agua fresca, e esfregam-se com as mãos, para que a agua lhes tire o sangue e as outras impurezas. Renova-se a agua, esfregam-se de novo, até que o liquido fique tão limpido como foi deitado. Depois da gordura bem lavada, é deitada em uma vasilha de cobre muito limpa, na qual se terá deitado com antecedencia uma pouca de agua. Faz-se então derreter brandamente a banha, substituindo por agua a ferver (nunca por agua fria, o que occasionalmente accidentes) aquella que se avaporou pela ebullicão; continua-se assim a operação até que esteja completa a fusão da banha. Esse estado de fusão é mantido até que a agua se evapore completamente, e reconhece-se isso quando a fervura que se produz á superficie da banha cessa completamente. Tira-se então a vasilha do lume, e a banha em fusão é immediatamente passada através de um panno cujo tecido será largo, ou de uma peneira fina, para separar os corpos estranhos.

Os residuos que ficarem na vasilha e no filtro servem para fazer iguarias de salchicharia. Deita-se o liquido em boiões de pó de pedra bem limpos, aquecidos em *banho-maria*, e rolham-se em seguida, quando a banha está bem arrefecida e coalhada, com uma cortiça coberta de pergaminho, ou simplesmente com um panno grosseiro. As vasilhas de barro vidrado por dentro não prestam para este uso, porque não offerecem a salubridade desejavel.

Modo de impedir que a banha crie ranço. — Deite-se-lhe em cima, depois de mettida nos boiões e completamente fria, $\frac{1}{2}$ centimetro approximadamente de aguardente ou de alcool ordinario, de modo que o boião fique completamente cheio. Depois d'isso rolhe-se hermeticamente e conserve-se de pé em um logar fresco.

Conservação dos azeites. — Para conservar os azeites, isto é, retardar a rançosidade que os affecta rapidamente, devem encher-se completamente as vasilhas e rolhal-as com o maior cuidado.

Conserva-se vulgarmente o azeite em uma especie de potes de barro cozido e vidrado por dentro, que se collocam em logares frescos e não illuminados, porque o calor e a

luz, independentemente do ar atmosphérico, faz fermentar e crear ranço mais promptamente. Algumas vezes deita-se no fundo da vasilha, quando grande, uma esponja bem limpa que attrahe as partes impuras e aquosas do azeite. Para prevenir o ranço muito rapido em azeites, e conservar o mais possivel a sua frescura primitiva, recommenda-se tambem tapal-os, como as banhas, depois da sua epuração, com uma camada de aguardente ou de alcohol, que deve encher completamente a vasilha que os contém.

Conservação dos ovos.—O meio mais simples, mais rapido, e por consequente o mais economico, é o seguinte :

Desfaça-se cal viva em agua, o quanto seja possivel dissolver-se, e decante-se o liquido limpido, que se deitará na vasilha onde estiverem os ovos collocados, sobre um bocado de madeira cheio de buracos. Por baixo da tábua colloque-se cal em pedra destinada a revivificar a agua de cal. A vasilha deve ficar bem coberta, tendo 4 a 5 centimetros de agua de cal, acima dos ovos.

Os ovos tirar-se-hão á medida que forem precisos, com utensilios muito limpos, sem tornar a collocar aquelles em que se tiver tocado.

Modo de conhecer os ovos frescos.—Reconhece-se que um ovo está fresco, quando, collocando-o entre o olho e a luz, o fluido interior apparece tranquillo e transparente; se, pelo contrario, está perturbado, é signal evidente de velho e estar já alterado. O ovo fresco apresenta-se cheio e sem bolhas de ar: o ovo velho, pelo contrario, apparece vazio na extremidade mais grossa, e exteriormente cheio de pequenos pontos, occasionados pelo ar dilatado no interior. Se se approximar um ovo do fogo, e que a casca se cubra de humidade, é uma prova de que está fresco; no caso contrario, pôde acreditar-se que é velho. A evaporação que tem logar nos ovos é consideravel, e depende da porosidade da casca: forma-se por consequencia no interior um vacuo, que se chama *corôa*, e que maior se torna, quanto mais antigos são os ovos. É por esse vacuo que os vendedores de ovos calculam approximadamente o numero de dias decorridos depois da postura do ovo. Esse vacuo é collocado sempre na extremidade mais grossa; contudo, a evaporação é mais ou menos consideravel, para o mesmo tempo, segundo a temperatura.

Conservação dos legumes frescos (vide *Conhecimento dos legumes*). — «Os legumes de diversas naturezas não devem ser mettidos no mesmo cesto, e devem lavar-se unicamente na occasião de fazer uso d'elles; se, todavia, murcham ou seccam, podem pôr-se em agua, durante algum tempo, para depois servirem. Para evitar que cheguem a esse estado, não se devem expôr ao cõtacto do ar, nem aos raios do sol, mas collocal-os em logar fresco e sombrio, e rcunidos, evitando amontoal-os em grande quantidade, por causa da fermentação. Os vegetaes aromaticos devem separar-se dos vegetaes inodoros; os alhos doces e o aipo estragariam rapidamente a couve-flor, as saladas, etc. Quando os legumes são frescos e novos, é preciso evitar de os molhar com agua senão no momento de servirem, porque a agua tirar-lhes-hia uma parte do seu sabor; quando estão murchos ou seccos, devem impregnar-se de agua, sem o que se tornariam duros e difficeis de comer. Durante os gelos é necessario molhar os legumes em agua fria, durante uma hora ou duas, mudando a agua duas ou tres vezes.»

Os vermes e os insectos devem ser cuidadosamente tirados por todos os meios possiveis.

Conservação dos legumes em vinagre. — Empregam-se para essa especie de conservas, que se chamam *fructos conservados em vinagre*, *atchars*, *hors-d'œuvres de conserva*, certas *algas marinhas*, os *pepinos*, as *flores de chagas*, a *couve vermelha*, o *perrexil*, o *mastruço*, os *feijões* e *ervilhas verdes*, a *beterraba*, os *fundos de alcachofras*, as *cebolinhas pequenas*, as *massarocas de milho novo*, as *beldroegas*, os *tomates*, os *pimentos*, etc.

Colhem-se esses legumes antes da sua completa maturidade, em tempo que não esteja nem muito humido, nem muito secco; limpa-se com cuidado, e inutilizam-se os que apresentam alguma defeituosidade. Faz-se ferver a salmoura como fica dito, a fim de expulsar o ar e destruir os principios de fermentação, que poderiam promover a sua alteração. Molham-se e escaldam-se os legumes n'essa salmoura, fervendo cinco a seis minutos, o mais; depois de arrefecer deixam-se de mólho n'ella durante vinte e quatro horas, depois do que se prosegue a operação como para os pepinos de conserva. Em alguns paizes conservam-se os cogumelos em vinagre e alho, pimenta e sal. Em outros deitam-se n'agua salgada.

Quando se querem empregar, entezam-se em agua morna ou leite.

Methodo de fazer a conserva com pepinos. — Colham-se pepinos tenros, de 6 centimetros de comprimento quando muito. Despeguem-se de modo que o pé fique pegado na planta; esfreguem-os um a um com qualquer panno grosso de estopa; deite-se depois n'um outro panno de estopa um pouco de sal pisado, na dóse de 460 grammas para cada cento de pepinos, e esfreguem-se bem com este sal por todos os lados. Deite-se o sal que crescer e os pepinos dentro de uma panella de barro não vidrado, e deite se-lhe por cima vinagre branco bom, até sobrenadar um pouco. Ponha-se a panella ao lume, e mexa-se com uma colher de pau até que o vinagre comece a ferver.

Deite-se no fundo de cada bocal de vidro um pouco de estragão escolhido, duas folhas de loureiro, tres cabeças de alhos e seis capsulas de pimenta ainda verde (na falta d'esta, tres pimentos ordinarios). Deite-se-lhe por cima o vinagre e os pepinos, e deixe-se o bocal descoberto até ao outro dia; então decante-se o vinagre, e deite-se-lhe outro frio da mesma qualidade. Tape-se o bocal com pergaminho molhado, e tereis pepinos tão verdes e tão bons como os que se vendem: assim conservam-se sem enrugarem nem mudarem de côr.

Cebolas novas de conserva. — Tomem-se cebolas novas do tamanho de avelãs (podem servir as cabeças do cebolinho, quando está a ponto de se plantar). Tire-se-lhes a primeira pellicula, e não se aparem. Deitem-se n'um pote de *grés* com sal pisado, na dóse de um punhado para cada 230 grammas de cebolinhas.

Misturem-se-lhes seis capsulas verdes de pimenta (não a tendo, tres pimentões), ferva-se bom vinagre branco, e deite-se-lhe por cima; deixe-se o pote destapado até ao outro dia.

Decante-se o vinagre, deite-se-lhe outro, frio, e tape-se com pergaminho molhado.

Nota. Em vez do pote de *grés*, póde servir uma panella de barro, mas de ordinario deixa passar o vinagre; quem tiver alguma terrina de louça da India, póde fazer n'ella a conserva, e depois guardal-a em bocaes de vidro de garrafa, como já disse.

Feijão verde de conserva.—Escolham-se dos mais tenros, e que sejam de boa qualidade, como são, por exemplo, os ervilhotos, os brancos, e as feijocas; os chamados de *entremilho* são insípidos. Tirem-se lhes as pontas e os fios, e fervam-se por tempo de meia hora em agua e sal. Logo que estiverem meio cozidos, deitem-se em agua fria, e depois de frios, deixem-se escorrer no peneiro.

Deitem-se no fundo de bocaes de vidro, de cerca de 7 decilitros, duas cabeças de ourégãos, e tres ou quatro grãos de pimenta; encham-se de feijão, e deite-se-lhe uma salmoura feita de duas partes de agua, e uma de bom vinagre branco.

A salmoura deve estar saturada, ou então deite-se 460 grammas de sal a cada 3,5 litros.

Deite-se sobre os feijões um pouco quente, deixe-se arrefecer, e cubra-se com pergaminho molhado; servem para saladas e acepipes.

Massarocas de milho de conserva.—Tome-se a quantidade necessaria, comtanto que ainda estejam em leite; cozam-se meio quarto de hora em agua e sal, e depois deitem-se em agua fria. Depois de frias, deitem-se em vasilhas de barro por vidrar, e cubram-se de uma salmoura feita como a de cima, de duas partes de agua, e uma de vinagre; junte-se-lhe alguns cravos da India, e ponham-se sobre rescaldo até ao outro dia. Decante-se então a salmoura e guardem-se as massarocas em bocaes de vidro com vinagre branco.

Tapem-se com pergaminho molhado. Podem-se partir em rodellas para saladas, quando forem mui pequenas, e tiverem os grãos pouco formados; se forem maiores, tiram-se-lhes os grãos, e servem, como as alcaparras, para mólhos e saladas.

Conserva de nozes verdes.—Apanhe-se as nozes mui tenras, do tamanho de azeitonas sevilhanas, deitem-se em terrina de vidro, ou de porcelana (nada de louça vidrada de chumbo, nem faiança), salpiquem-se de sal duas vezes no primeiro dia; se se fazem denegridas, deite-se-lhes mais sal no segundo, e passado o terceiro recobram a côr verde. Em estando assim, junte-se-lhes umas cabeças de ourégãos, alguns cravos da India, e filetes de dois pimentões verdes; deite-se-lhes em cima vinagre branco bom, um pouco quente, até as cobrir muito bem, e passadas

vinte e quatro horas guardem-se em bocaes de vidro cobertos de pergaminho molhado.

Esta conserva é gostosissima, e um dos melhores aepipes que pôde haver. Deve-se escolher nozes que não tenham bicho, e que sejam muito bem feitas.

Quando se tirarem deve-se empregar uma colhér de pau, e o mesmo se entenda para todas as conservas.

Os bocaes de vidro não devem ter rolha por baixo do pergaminho, porque o vinagre se melhora, tendo algum contacto de ar, e as suas exhalações não atacam o dito pergaminho, por ser uma substancia gelatinosa endurecida.

Corta-se pois uma rødella proporcionada, molha-se em agua quente até ficar muito branda, põe-se no bocal e atam-se as bordas com barbante.

Conserva de azeitonas. — As melhores azeitonas para conserva são as sevilhanas brancas, depois d'estas as pretas, e, não havendo d'esta qualidade, podem servir as verdeas brancas de todo, ou verdeas mais brancas.

Para 45 kilogrammas de azeitonas faça-se o seguinte: tome-se 14 litros de cinza de vides, e ferva-se dividida em seis ou sete panellas de barro grosseiro e não vidrado, com 51 litros de agua; deite-se depois tudo junto n'um barril de madeira de bordo, ou n'uma talha de barro não vidrada, deixe-se assentar, tire-se decoada por decantação (inclinando a talha docemente para um lado), coe-se por um panno grosso de estopa; deite-se n'uma celha de madeira, e deite-se-lhe as azeitonas dentro. Passadas vinte e quatro horas, se as azeitonas forem das pequenas, ou quarenta e oito, se forem sevilhanas, tirem-se da decoada, decantando esta e lançando-a fóra.

Deite-se agua fresca na celha, em cima das azeitonas, e, por espaço de oito dias, mude-se de manhã e de tarde, fazendo isto sempre por decantação, e tendo o cuidado de não metter as mãos nas azeitonas, pois que o contacto da nossa pelle as faz entrar n'uma fermentação, a que vulgarmente se chama *fazel-as sapateiras*, porque sabem depois a couros.

Com uma larga colhér de pau nova e bem lavada se podem mexer e amparar, quando a agua se decanta.

Passados oito dias, depois de dezeseis mudanças de aguas, deitem-se as azeitonas n'uma talha de barro novo, não vidrado, que se experimentará, para se segurar de que

não repassa ¹ tendo bem cuidado de lhe não pôr as mãos. Deite-se nas azeitonas uns ramos de ourégãos, outros de funcho ou folho, duas mãos cheias de perrexil, e tres ou quatro folhas de loureiro. Faça-se uma salmoura de agua pura, deitando-lhe sal emquanto o dissolver, aqueça-se ao lume em panellas de barro, e quando estiver mais de mor-na, mas sem ferver, deite-se sobre as azeitonas. Cubra-se a bôca da talha com uma tábua justa e um panno grosso por fóra, por quinze dias, e depois d'este tempo podem servir-se, tendo o cuidado de as tirar com colhêr de pau, e nunca lhes metter a mão,

Azeitonas esquatejadas. — Pegue-se nas azeitonas e dê-se a cada uma quatro golpes ao comprido que penetrem até ao caroço; deitem-se n'uma celha de madeira, ou alguidar de barro; ponha-se a ferver agua sufficiente e deite-se-lhe em cima, de modo que se escaldem todas muito bem, e deixe-se ficar até arrefecer. Em estando fria, decante-se, e torne se logo a deitar-lhe agua a ferver, que se lhe deixará pela mesma fórma. Em estando esta agua fria, decante-se e lance-se sobre as azeitonas agua fresca, em que se deixarão vinte e quatro horas. Se ellas já estiverem adoçadas, estão promptas, e senão mude-se-lhes a agua e deixem se ficar outras vinte e quatro horas. Passado este tempo, decante-se-lhes a agua, deite-se-lhes o sal preciso, umas cabeças de ourégãos e ramos de funcho, cubram-se de agua, e podem-se comer.

Nota. Estas azeitonas conservam-se em local fresco e só podem durar um mez ou dois: fazem-se assim para as comer logo.

Alcaparras de azeitonas.— Colham-se as azeitonas verdes inteiramente, e sem pintarem, basta que estejam do seu tamanho natural. Em cada uma se dará uma pancada com um pequeno maço de pau, para a abrir ao meio e ti-

A louça grosseira de barro vermelho. d'esta capital, quasi toda repassa, não sendo vidrada; mas a preta de Traz-os-Montes, ou seja da Tinhela ou de Mondrões, não repassa, e as panellas soffrem o fogo menos mal. A louça vermelha de Aveiro e do Porto, e uma alaranjada que há em Coimbra, não repassa, mas soffre mal o fogo. As salmouras quentes podem-se fazer em louça de ferro coado, mas as decoadas de cinzas não, porque o atacam muito.

rar se-lhe o caroço. Vá-se deitando a polpa n'um alguidar de barro, ou n'uma celha, e tanto que se tenha a precisa quantidade, deite-se-lhes agua a ferver por cima, e escaldem-se bem. Deixem-se na agua quente até que esfriem, e depois decante-se-lh'a, e torne-se a escaldal-as segunda vez para as adoçar. Em esfriando, deitem-se em agua fresca, e mude-se-lhes esta de manhã e de tarde, dois dias a fio. No fim d'este tempo podem-se comer, esçoando-as e ajuntando-lhes duas folhas de loureiro, ramos de salsa, cebola ás rodellas, e temperando as com azeite, pimenta, sal e vinagre. Se se quizerem conservar um mez ou dois, escoe-se-lhes a agua fresca de as adoçar, deitem-se em uma talha pequena e não vidrada: ajunte-se-lhes umas cabeças de ouregãos, ramos de funcho, duas folhas de louro, e um ramo de salsa; depois deite-se lhes em cima uma salmoura quente de agua e sal, e guardem-se, bem cobertas, em local fresco.

Quando se quizerem comer, ou servil-as de acepipe na mesa, tirem-se com colhér de pau, escoem-se e temperem-se com rodellas de cebola, pimenta, azeite e vinagre. Não se confundam estas alcaparras com as alcaparras francezas de conserva, que servem para avivar o gosto dos môlhos e saladas.

Conserva de pimentões.— Colham-se pimentões inteiramente verdes, mas perfeitos, sem ainda pintarem; despegue-se-lhes o pé, e dê-se-lhes um golpe de alto a baixo até ás sementes, deitem-se em bocaes de vidro com sal pisado e cubram-se de vinagre branco muito bom; tapem-se os bocaes com pergaminho, e passados quinze até vinte dias podem-se tirar para os servir na mesa, temperando-os simplesmente com azeite. Póde durar esta conserva mais de meio anno.

Conserva de beldroegas.— Colham se no fim do verão as beldroegas, escolhendo as mais pequenas e que tiverem uma côr alourada. Cortem-se em bocados, deitem-se em bocaes de vidro, e cada camada que se deitar será salpicada de sal pisado e algum cravo da India; em tendo o bocal cheio até os dois terços, lance-se-lhe dentro vinagre branco muito bom; tape-se o bocal segundo se tem dito.

Modo de preparar a agua salgada ou salmoura.— A salmoura aromatica póde preparar-se do seguinte modo:

tome-se 1 kilogramma de sal de cozinha, dez folhas de louro, 8 grammas de semente de coentros, 4 grammas de noz moscada, um pequeno punhado de mangericão ou estragão, e uma pouca de gengibre; faça-se ferver tudo em 15 litros de agua, durante meia hora, tendo o cuidado de espumar bem; tire-se a vasilha do lume, deixe-se arrefecer a salmoura, e passe-se através um panno, antes de a empregar, como já se disse.

O melhor meio de fazer uma salmoura não aromática, consiste em juntar, pouco a pouco, sal á agua fria, na qual se terá deitado um ovo. Logo que o ovo suba á superficie do liquido, está a agua sufficientemente salgada para a boa e duravel conservação dos legumes.

Confecção da choucroute. — Empregam-se mais vulgarmente os repolhos de especie grande para fazer a *choucroute*, que é um alimento muito economico, e de uma digestão muito mais facil que a couve no seu estado natural. Na Allemanha e na Suissa, os gastronomos preferem, com razão, as couves lombardas, que não têm o cheiro activo e particular do repolho; a sua preparação é mais tenra e de maior brancura. Para isso, escolhe-se, quanto possivel, as variedades encespadas da couve lombarda, porque quanto mais lisas são as folhas, menos estimada é a preparação.

Escolha e preparação das couves. — Devem se escolher as couves, quer repolhudas, quer lombardas, duras, compactas, e colhel-as em tempo secco. As cabeças são cuidadosamente despojadas de todas as folhas verdes e estragadas; lavam-se, e deixam-se correr em cestos.

Choucroute crua e salgada. — Depois das couves assim preparadas, abre-se o interior do talo para lhe tirar o miolo, com o qual se preparam iguarias deliciosas, temperadas como a couve-flór. Depois d'isso cortam-se as couves em tiras como para fazer a julianna, com um instrumento proprio. Se as cabeças são muito volumosas e rtam-se em duas ou mesmo em quatro. As couves dividem-se assim em tiras sinuosas que caem por si mesmas na tina sobre a qual assenta o *corta-couves* ou instrumento proprio.

Tina para cortar em tiras a couve. — *Vasilha para conservar a choucroute.* — A tina para cortar a couve em tiras é simplesmente uma celha de que se faz uso diariamente para lavar roupa. colloca-se o *corta-couves* na borda entre as duas azas salientes da celha, e para fixar mais solida-

mente aquella ultima, encosta-se á parede. Todos os barris são bons para conter a choucroute, comtanto que sejam de carvalho, bem arqueados, sem cheiro desagradavel. Tira-se um dos tampos do barril. Antes de servir, deve lavar-se com agua a ferver, á qual se junta, querendo, um punhado ou dois de bagas de zimbro, e deixa-se permanecer na vasilha a agua da lavagem durante trinta e quatro horas, tapando-a com um panno de tecido fechado. Despeja-se a agua algumas horas antes de deitar a choucroute, e deixa-se escorrer.

Modo de encher os barris. — Esfregam-se o fundo e as paredes do barril com um bom punhado de farinha, á qual se terá juntado muito pouco sal; depois põem-se as couves divididas para formarem uma camada bem estendida de 7 a 8 centímetros de espessura, que é necessario polvilhar de sal; em seguida forma-se segunda camada de couves da mesma espessura, e finalmente pisa-se e imprensa-se a massa com um pilão de madeira; comprime-se ao principio junto das aduellas, e acaba-se no centro. Em seguida a essa primeira compressão, as camadas devem ficar reduzidas a metade da altura. Polvilha-se de novo com um punhado de sal; depois d'isso forma-se terceira camada, que se comprime com o pilão sósinho, assim como as seguintes. O sal junta-se depois de se ter exercido pressão com o pilão, porque aliás o sal pegar-se-hia áquelle, e não ficaria bem repartido. Continua-se a manobra até que o barril esteja cheio, tendo sempre attenção de deixar approximadamente 10 centímetros de vacuo para collocar a ultima camada que se forma com folhas escolhidas e expressamente cortadas em tiras; é a primeira choucroute que se tira.

Muitas vezes está alterada, e não póde utilizar-se. Estende-se um panno humido sobre aquella ultima camada salpicada de sal, e sobre o panno colloca-se a tampa, que se deve carregar com o peso de 40 a 50 kilogrammas por cada 1 hectolitro de choucroute. Em seguida, cobre-se tudo com agua. O peso deve ser de pedras rijas, porque as molles, constantemente humedecidas, desfazem-se e deixam cair particulas que dão á choucroute um gosto desagradavel.

O peso das pedras deve ser sempre proporcional á quantidade de choucroute preparada, porque a contém quando estabelece a fermentação, e activa ao mesmo tempo a expulsão da agua de vegetação, que as couves encerram.

Ha muita gente que prepara e conserva a choucroute sem deitar sal, mas é melhor fazel-o, pelo menos 1 kilogramma por hectolitro de couves: deitado em maior quantidade tornari-a a choucroute menos tenra e mais difficil de cozer. Os aromaticos são empregados á vontade, apesar de que não contribuem de moio algum para a conservação d'este alimento. Muitas pessoas acham mesmo que o aroma natural é preferivel; comtudo podem-se juntar bagas de zimbro, pimenta ou sementes de alcaravia, mas em pequena dóse. O barril colloca-se na despensa, de pé, sobre taboas isoladas do solo.

Fermentação.—Passado o segundo dia depois que a choucroute foi preparada, manifesta-se a fermentação por uma espuma que se distingue na superficie da agua. As camadas abaixam e apertam-se, e a agua toma um gosto salgado e acido muito pronunciado. Aquella primeira agua ou salmoura é esverdeada, lodosa e fétida. É preciso esgotal-a completamente nos primeiros dias, depois de ter tirado as pedras, a tampa e o panno, que se lava com agua fresca; limpam-se as paredes do barril; esponja-se cuidadosamente a agua que resta na superficie das couves, e carrega-se com as mãos na circumferencia e no centro da massa, que levantou um pouco durante a operação.

Polvilha-se de sal a superficie (um punhado ordinario) e torna a collocar-se o panno, a tampa e as pedras em cima, como da primeira vez. Cobre-se tudo com agua pura, porque é essencial para a conservação da choucroute que fique continuamente submergida. Á superficie d'essa segunda agua forma-se uma pellicula branca, mas logo que a agua, em que ella sobrenada, é limpida, é preciso deixal-a. Quando a agua se turva pela dissolução do fermento que se eleva e vem adherir ás pedras e á tampa, deve-se renovar e lavar as bordas do barril, como da primeira vez.

Precaução a tomar para conservar a choucroute.—É preciso renovar a agua todos os quinze dias, lavar as bordas do barril, o panno, a tampa, as pedras, e salpicar de sal a superficie da choucroute, que não deve ser exposta ao frio e ás virações bruscas da temperatura. Para abrigar do frio, das impressões atmosphericas, e conserval-a em uma temperatura constante e moderada, é preciso collocal-a no fundo da adega ou subterraneo, vigiar ás alterações do barril, e remediar a ellas promptamente. Se n'um inverno rigoroso viesse a gelar não se deveria inutilisar; ficaria

ainda boa, tendo o cuidado de deitar fóra a agua salgada depois de degelada, e carregar a massa com maior peso. No verão é preciso tapar bem hermeticamente o fundo do barril com um segundo panno e una segunda tampa para evitar que certos insectos ali depositem os ovos.

Preparação da choucroute antes de a empregar.— Um mez ou seis semanas depois da sua preparação está a choucroute prompta para a cozinha, no caso de se querer comer. É preciso tirar-lhe os pesos, esgotar a agua que a cobre, levantá-la horizontalmente sem formar vacuo, e tirar a quantidade necessaria; depois d'isso salpica-se ligeiramente de sal a superficie da massa, e põe-se tudo como estava, cobrindo com agua pura. A choucroute nova lava-se em uma só agua, mas deve lavar-se em muitas aguas aquella que foi preparada ha muito tempo; em seguida, para espremer a agua da lavagem, aperta-se em bolas na mão, e depois cozinha-se.

Legumes conservados pela disseccção.— Todos os legumes foliaceos, taes como chicoria, espinafres, zedas, cerefolio, salsa, etc., são limpos, lavados e escaldados em agua a ferver durante cinco minutos.

Os repolhos e as couve-flor são limpas, desfolhadas e meio cozidas em agua ligeiramente salgada.

As cenouras, os nabos, as batatas são cortadas em rodas ou em tiras por meio de instrumentos conhecidos, e quasi completamente cozidas em agua a ferver e salgada.

As couves de Bruxellas e as pontas de espargos são limpas e cozidas do mesmo modo e inteiras.

As alcachofras recebem igualmente meia cocção; mergulham-se em seguida em agua fria, e depois de escorridas, tira-se-lhes o feno. Conserva-se unicamente e de preferencia o olho.

Os legumes farinaceos, taes como favas, feijões verdes e ervilhas, soffrem operação igual á dos legumes foliaceos. Escolham-se favas e feijões antes da sua maturidade, isto é, quando estão apenas nas tres quartas partes do tamanho que devem attingir. Pelo que respeita ás ervilhas devem-se preferir as de inverno, taes como as quadradas, verdes e brancas, que se conservam tenras apesar de grossas. As ervilhas de primavera são tambem excellentes, mas devem preferir-se as que forem cultivadas em terreno secco.

Primeira operação: meia cocção dos legumes.— Deitem-se os legumes farinaceos em um passador, e colloquem-se

assim em agua, á qual se dará uma fervura durante alguns minutos para attingir o grau de meia cocção conveniente. Os legumes foliaceos são unicamente escaldados, isto é, mergulhados e contidos em agua a ferver durante cinco minutos o maximo. Deitem-se em agua fria logo depois de tirados da agua a ferver, escorram-se rapidamente, e façam-se enxugar, estendendo-os em camadas pouco espessas, sobre um panno muito secco.

Segunda operação: disseccção dos legumes. — Estendam-se em seguida os legumes n'um taboleiro de pau guarnecido de lona, e mettam-se n'um forno de temperatura branda, ou antes n'uma estufa bem apropriada, de modo que n'es'e ultimo caso os taboleiros fiquem sobrepostos como se fossem gavetas. Os legumes devem secar perfeitamente e com rapidez para evitar a fermentação e a alteração que se produziriam no caso de lentidão. Por isso, para que a operação seja perfeita, é preciso que os legumes sejam colhidos e seccos no mesmo dia. Se não estiverem sufficientemente seccos, deixar-se-ha no forno ou na estufa durante a noite. Mexem-se de vez em quando os legumes enquanto dura a disseccção, aliás pegar-se-hiam uns aos outros.

Terceira operação: guardar os legumes seccos. — As ervilhas, as favas, as couves de Bruxellas e as couves-flôr deitam-se em frascos bem limpos e enxutos, bem rolhados, e conservados em logar secco: as caixas de folha ou de madeira, e os pacotes de cartão são igualmente de um uso excellente e mais economico, sobretudo para conservar os legumes ordinarios. As vasilhas e caixas devem fechar-se hermeticamente para impedir que o ar penetre n'ellas.

Cogumellos. — Ha muitos processos a empregar para conservar os cogumellos todo o anno. Collocam-se sobre uma ciranda especies de tamanho regular, onde se enfiar e suspendem para os secar em logar que lhes não dê o sol. Querendo que sequem mais depressa, mettem-se n'um forno, sobretudo as especies grandes, que se cortam antes em tiras e ás quaes se tiram as lanças e o pé. Feita a disseccção, mettem-se em sacco e collocam-se em logar secco exposto ao ar, tendo o cuidado de os agitar a miudo, e mesmo seccal-o de novo se se tornam molles.

Preparação e cocção dos legumes seccos. — Quando se querem servir esses legumes, mergulham-se duraute duas

ou tres horas em agua morna. A agua das couves deita-se fóra, mas em geral todos os outros legumes são cozidos durante uma, duas ou tres horas, segundo a sua natureza, na agua em que estiverem de môlho.

Pelo que respeita ás ervilhas, feijões, favas e outros legumes conservados em frascos ou em latas, é preciso deital-os n'um passador e escorrel-os, depois deitar em cima agua a ferver e escorrel-os de novo. Essa operação dupla tem por fim : primeiro, desembaraçar os legumes da agua na qual estiveram de môlho e que lhes communicaria um certo amargo ; segundo, tornal-os tenros.

Preparam-se em seguida com manteiga como os legumes frescos, mas não precisam cozer tanto tempo, porque foram já cozidos em parte, durante a operação da conservação.

Conservação dos legumes. — Deitam-se em frascos de bôca larga *as pontas de espargos, cenouras pequenas, alcaçofras em quartos, couves pequenas de Bruxellas, ervilhas, ramos de aipo, aipo-nabo cortado, couves-flôr divididas em pequenos ramos, nabos pequenos cortados, feijões verdes (previamente amollecidos em agua a ferver para que se não quebre mettendo-os nos frascos) e feijões carrapatos descascados.* Enchem-se com ellas as quatro quintas partes do frasco, e o resto com agua.

Aquecem-se os frascos, postos separadamente em um sacco de lona, para evitar que rebentem, em um banho de agua e sal, até que os legumes fiquem meio cozidos. Então rolfam-se com promptidão os frascos que se tiram um por um, conservando cada um d'elles mergulhado em uma vasilha cheia de agua quente.

Entre os legumes que se preparam do mesmo modo, ha alguns, taes como ervilhas e feijão verdes, que não deixam bastante intervallo entre si para que a agua a ferver com que se enche o frasco baste para a cocção durante o tempo que estão no lume ; é preciso então, durante a acção do banho de sal, deitar de vez em quando agua a ferver nos frascos para que a cocção das conservas se effectue sempre em plena agua até o momento dos frascos se rolfarem definitivamente.

Succos e purês de tomate, azedas, aipo, nabos, etc. — Cortem-se tomates em bocados ; derretam-se em uma vasilha posta sobre fogo ardente ; passem-se espremendo

atravez um panno, e torne a deitar-se na vasilha o succo que elles produzirem. Reduza-se até á consistencia de mólho; deite-se esse puré ou calda em garrafas, que se rolarão e submetterão durante um quarto de hora ao banho de sal, como fica dito, na receita anterior.

As azedas devem ser entezadas em muita agua, tornam-se então mais doces e melhores para comer, por isso que deixam na agua a maior parte do seu acido.

Tenha-se pois agua a ferver, deitem-se-lhe as azedas que se julgarem convenientes; deixem-se cozer em grande fervura quinze a vinte minutos; deite-se tudo em um panno limpo, que se suspenderá pelas quatro pontas, para deixar escorrer duas ou tres horas; passe-se o que ficar no panno atravez uma peneira metallica, numero trinta e cinco, com o auxilio de uma espatula ou de uma colhér de pau, desembaraçando de vez em quando, a peneira dos filamentos que ficam no seu tecido; reuna-se n'uma caçarola toda a polpa que tiver passado, e reduza-se até á consistencia de marmelada. Deite se essa marmelada em garrafas, que se encherão até 4 centimetros da extremidade do gargalo; rohem-se e submettam-se á cocção do banho-maria simples, o tempo necessario para que o calor se eleve a 80 ou 85 graus no centro das azedas; vinte ou trinta minutos deve bastar.

Os purés de nabos, de aipo e geralmente de todos os outros legumes, conservam-se do mesmo modo, com a unica differença de que todas as substancias não acidas devem ser submettidas a um calor mais elevado, approximando-se a 100 graus, o que necessitaria em tal caso o banho de agua e sal.

Conservação de fructas.—As fructas conservam-se mais vulgarmente na fructeira, que necessita certas precauções.

Fructeira.—A fructeira é um quarto bem fechado, isento de humidade, no qual se possa introduzir o ar á vontade. Guarneça-se de prateleiras e de taboleiros sobre os quaes se collocam as fructas que se querem conservar; deve ser collocado ao sul.

Para que uma fructeira conserve bem as fructas, deve ser impenetravel ao gelo, posto ao sul, ao nascente ou ao poente. As paredes devem ter pelo menos 65 centimetros de espessura; as janellas serão guarnecidas de caixilhos duplos e forrados os vidros de papel, e bem calafetadas.

E' necessaria uma porta dupla de entrada para impedir que penetre o ar frio.

Como a vizinhança do feno, da palha, do fumeiro, do queijo, da roupa suja, sobretudo a da cozinha, é muito prejudicial á fructa, é importante que estejam afastados da fructeira.

As outras condições de uma boa fructeira consistem em que esteja sufficientemente elevada, e que as janellas estejam abertas sempre que o frio não seja para receiar. As prateleiras devem ser espaçadas para que a fructa fique bem separada; serão guarneccidas de musgo bem secco, ou de approximadamente 2 centimetros de areia fina e muito secca; finalmente haverá cuidado de limpar bem e varrer a miúdo a fructeira, tirar todas as teias de aranha, e collocar n'elle ratoeiras para os ratos e ratazanas.

Modo de colher as melhores fructas.— O melhor meio de conservar as fructas, é colher-as um pouco antes da sua perfeita maturidade, para que acabem de amadrecer na fructeira.

Os *alperches*, os *pecegos*, as *ameixas*, serão colhidos com precaução, de modo que se lhes não tire a flor, e collocados brandamente n'um cesto e guarneccido de folhas de parra tenras; entre cada fructo se porá uma folha para que não toquem uns nos outros.

Na fructeira serão os fructos collocados em musgo secco, sobre o pé, isolados uns dos outros e visitados todos os dias para serem tirados os que forem tocando.

Os *figos* deitam-se de lado, porque postos em pé perderiam o melhor do seu succo.

As *ameixas* e as *ginjas* collocam-se á vontade.

A melhor posição das *peras*, cuja fórma é pyramidal, é ficarem com o pé para cima.

A das *maças* é indifferente. Estas duas espécies de fructas conservam-se bem simplesmente sobre madeira.

Para as *uvas* não ha nada peor do que suspendel-as no tecto atadas por um fio: é melhor deital-as sobre taboas, em saccos de papel, ou fechal-as em gavetas ao abrigo do ar e da luz.

Para as conservar até fevereiro, março e abril, é preciso colher-as antes da sua perfeita naturalidade, aliás apodrecem com brevidade, e todos os dois ou tres dias é necessario tirar os bagos podres.

CONSERVAÇÃO DOS FRUCTOS PELA DISSECÇÃO

Ginjas.— Escolham-se ginjas bem maduras, mas que não comecem a passar, ponham-se em cirandas sem collocar umas sobre as outras; deixem-se-lhes os pés, e ponham-se a seccar em um forno de calor brando, como aquelle do qual acaba de se tirar o pão. Deixem se permanecer emquanto o forno tiver calor. Tirem-se depois para as voltar e tornar a metter no forno com o mesmo calor até que se julgue estarem seccas. Deixem-se arrefecer para as atar em pequenos mólhos e guardem-se em logar secco.

Ameixas. Seccam-se do mesmo modo, mas é preciso colhel-as muito maduras. As que cáem por si mesmas são as melhores, porque têm mais carne e melhor gosto.

Alperches.— Fazem-se do mesmo modo, mas extrahe-se-lhes o caroço sem os abrir.

Peras.— Seccam-se com casca ou sem ella; o primeiro meio é o melhor. Pega se nas cascas, que se deitam com as peras n'uma vasilha cheia de agua, e fazem-se ferver até que principiem a amollecere. Deve haver cuidado, descascando as, de lhes deixar os pés, e em seguida seccam-se no forno como as ameixas.

Peras seccas e doces.— Descasquem-se as peras; raspe-se um pouco o pé, e corte-se-lhe a extremidade. Deitem-se pouco a pouco em agua fresca e em seguida ferveram-se até que cedam á pressão dos dedos; tirem-se pouco a pouco com a espumadeira para as deitar em agua fresca. Quando estiverem escorridas, para meio cento de peras deitem-se 500 grammas de assucar em 2 litros de agua; quando o assucar estiver derretido deitem-se as peras e deixem-se permanecer duas horas; em seguida ponham-se em taboleiros com os pés para cima para as fazer passar uma noite n'um forno de calor brando, como aquelle do qual acaba de se tirar o pão. No dia seguinte tornem a molhar-se as peras no assucar, e mettam-se outra vez no forno, o que se continuará a fazer por espaço de quatro dias, só tirando-as da ultima vez quando estiverem completamente seccas.

Conservam-se em logar secco o tempo que se quer.

Conservação das tubaras.— Ponham-se unicamente de conserva tubaras bem cheias e aromaticas; esfreguem-se e lavem-se em muitas aguas; cozam-se durante meia hora em geléa de substancia de aves; depois de cozidas, introduzem-se ainda quentes em garrafas aquecidas em banho-maria, que se acabarão de encher, a 1 ou 2 centímetros da extremidade do gargalo, com a substancia em que tiverem cozido. Rolhem-se perfeitamente as garrafas, amarrem-se, e ponham-se logo no banho de sal que já indicámos até o momento em que esteja fortemente estabelecida a ebullição nas garrafas; termine-se finalmente a operação, rolando hermeticamente.

Tubaras conservadas ao natural.— Depois de esfregadas e lavadas as tubaras, deitem-se em garrafas, que se encherão até 4 centímetros do gargalo; junte-se uma pouca de agua em cada garrafa até á sexta parte approximadamente da sua altura, rolhem-se as garrafas com uma rolha de cortiça ou de vidro e submettam-se á acção do banho de sal, que se lavarás e conservará em ebullição a fim de cozer as tubaras no vapor produzido pela agua contida em cada uma das garrafas.

Terminada a cocção, isto é, quando a agua estiver inteiramente reduzida a vapor, tape-se rapidamente o buraco da garrafa, e barre-se cuidadosamente com lacre ou pez.

CONHECIMENTO DOS TEMPEROS

Os temperos representam um papel muito importante, e até mesmo indispensavel na alimentação.

Da influencia dos temperos. — Os temperos têm por fim auxiliar as forças gastricas; é certo que nada ha mais favoravel ao tratamento do estomago, e por conseguinte á da saude em geral, do que um uso moderado dos temperos mais simples.

Um guisado bem temperado excita muitas vezes o appetite de modo a exageral-o e a fazel-o ultrapassar a necessidade de alimentação que o faz nascer.

Manteiga, banha e azeite.— Estes temperos têm por objecto principal tornar tenros os alimentos, e facilitar a sua digestibilidade. Comtudo, absorvidos isoladamente, os corpos muito gordurosos tornam-se indigestos.

Uma outra propriedade dos corpos gordurosos é penetrarem-se de uma grande quantidade de calor, o que os torna proprios de facilitarem a cocção dos alimentos, com os quaes se misturam.

Cebolinhas, echalotas, mostarda e alho doce. — Todas estas substancias contêem um principio que, antes de operar no estomago, estimula fortemente, durante o acto da mastigação, os órgãos da salivação, cuja importancia é tão grande na digestão.

O effeito mais certo d'essas composições aromaticas é a producção de um appetite ficticio que excita alem das necessidades de nutrição, e usa sem remedio, com a practica, as forças digestivas, quando são empregadas em quantidade demasiada.

Pimenta, cravo, noz moscada, canella, gengibre, pimentos, rabano, alcaparras, pepinos, chagas. — Estes diversos temperos gosam n'um grau inferior das propriedades estimulantes que existem nos da classe precedente. A sua acção faz-se sentir menos na bocca, mas tem uma qualidade aromatica que dá tom ao estomago e desenvolve n'esse órgão um grau de calor mais ou menos favoravel á digestão, segundo a maior ou menor susceptibilidade individual.

Salsa, cerefolio, louro, tomilho, alecrim, serpão, salva, agua de flor de laranjeira, baunilha, agrão, limão, vinagre, etc. — Todas estas substancias, como as precedentes, excitam pouco as glandulas de salivação, mas operam sobre o estomago.

Os acidos, taes como o agrão e o limão, são tão estimados pelo seu aroma como pelas suas qualidades acidas; e o vinagre só é empregado depois de aromatisado com alho ou com estragão. Esses acidos são accusados de fazerem emagrecer as pessoas que abusam d'elles. É isso verdade em geral, mas basta saber que o vinagre e os outros temperos d'essa natureza estimulam o estomago sem excitar o appetite, e impedem que este se manifeste em grau conveniente para satisfazer as necessidades da nutrição.

Banhas comestiveis. — As de *porco* e de *ganso* são as melhores para servirem ás urgencias da cozinha, e á conservação dos alimentos. (Vide *Conservação da banha.*) Todas as

outras banhas, taes como a de vacca, de vitella, de carneiro, de aves, de caça, da panella, etc., ainda quando recentes communicam aos guisados um gosto desagradavel. A banha da panella é, porém, muito boa para certas e determinadas frituras. (Vide *Frituras*.)

Uma mistura de *banha de porco*, de *vacca* e de *ganso*, em partes iguaes, forma um producto que substitue com economia a manteiga e o azeite.

Azeites comestiveis. — O azeite de oliveira puro é certamente o melhor dos azeites comestiveis, porque é dotado de um cheiro doce e agradavel. Ha muito boas variedades de azeite em Portugal, os olivae de maior fama são os de Serra d'Ayres, de Santarem e de Castello Branco.

CONHECIMENTO DO LEITE

O leite dos animaes considerado de um modo geral, segundo as opiniões unanimes dos chimicos e dos medicos, constitue evidentemente um alimento completo, por isso que, durante um espaço de tempo mais ou menos consideravel, que em certas circumstancias se prolonga alem de um anno, esse liquido basta para a alimentação exclusiva das creanças ou de um animal novo. A experiencia, porém, m demonstrado que a composição e as qualidades dos differentes leites são muito variaveis, segundo as especies dos animaes que os fornecem, ainda mesmo seguindo o regimen alimenticio a que esses animaes estão submettidos.

O *leite de ovelha* é mais rico de todos em materias nutritivas e gordas (*manteiga*); o *leite de cabra* segue-se-lhe logo; e o *leite de vacca* occupa unieamente o terceiro lugar. Comtudo, o consumo d'este ultimo é o mais consideravel e o mais procurado.

Finalmente, para que o leite seja alimenticio e salubre é preciso que o não alterem com o contacto do ar e das vasilhas em que é deitado, nem falsificado com agua e outras substancias estranhas. (Vide *Conservação do leite*.)

O uso mais vulgar é tirar a nata ao leite da *vespera* para a vender separadamente por maior preço; ás vezes mistura-se o leite já sem nata com o que acaba de ser mugido, e á mistura junta-se metade do seu volume de agua, e ás vezes mais.

Succede muitas vezes tambem que, para dissimular a côr azulada que dá a addição da agua e a ausencia de uma parte da nata, juntam-lhe uma materia colorante, extracto de chicoria, caramelo ou tintura de petalas de malmqueres.

Experimentou-se alem d'isso, falsificar o leite vendido em Paris, juntando-lhe não agua simples, mas uma solução um pouco mucilaginosa da sua fervura na agua e passada pela peneira.

Meio de experimentar o leite de vacca. — O leite de boa qualidade deve ferver sem mudar de aspecto, evaporando-se produz pelliculas que se formam de novo á med da que se tiram; chama-se *frangipana* aquella especie de leite solidificado, que é menos consideravel no leite falsificado com agua.

o processo mais facil e mais exacto consiste em usar-se um instrumento chamado *cremometro* ou *lactometro*. Este instrumento baseia-se no principio reconhecido de que o leite é melhor quanto mais consideravel é n'elle a proporção de nata ou materia gorda.

CONHECIMENTO DA MANTEIGA

Toda a gente conhece bem a *manteiga fresca*, isto é, a *manteiga natural* que não offerece ao paladar, provando-a, sabor rançoso que contrahe rapidamente, quando é exposta ao ar, sobretudo no verão. (Vide *Conservação da manteiga*.)

Meios de reconhecer as alterações e falsificações da manteiga. — A alteração da manteiga por v. tustez reconhece-se pelo gosto e pelo cheiro; mas ha uma alteração perigosa devida á presença do cobre: reconhece-se por meio do *cyanureto amarello*, que faz tomar a manteiga uma côr carmezim.

A manteiga falsificada com giz reconhece-se pela effervescencia que apresenta com o contacto dos acidos (o *vinaigre*, por exemplo). É tambem facil separar o giz pela fusão da manteiga (o *giz precipita-se no fundo da vasilha como o faria qualquer outra substancia estranha mais pesada que a manteiga*).

A fecula e a polpa da batata, as batatas cozidas, a farinha de trigo e o leite recozido ao fogo, conhecem-se fa-

zendo derreter a manteiga em banho-maria com dez vezes o seu peso de agua; todas essas materias se precipitarão no fundo da vasilha e se reunirão sob a acção do calor em uma massa grumulosa.

A mistura da manteiga com o sebo de vitella reconhece-se pelo cheiro da manteiga e elevação da sua fusão, que sobe de 65 a 70 graus.

O carbonato de chumbo, que é nocivo, é facil de reconhecer pela simples fusão da manteiga. Precipita-se no fundo da vasilha e será facilmente descoberto pelos reagentes ordinarios.

A manteiga de qualidade inferior é muitas vezes coberta de uma camada de manteiga superior. Concebe-se o meio facil de reconhecer essa fraude, *por meio de uma sonda que se faz penetrar no interior d'ella.*

Pelo que respeita á coloração artificial da manteiga, não offerece senão o conveniente de enganar o consumidor sobre a qualidade do producto; toleram-n'a em consequencia das qualidades innocentes das materias colorantes de que se servem, taes como o açafraão, as bagas de espargos, as flores de malmequer, o succo de cenouras, etc.

Leite de manteiga. — Tem este nome o liquido que se separa quando se bate a nata para fazer a manteiga. Confecciona-se com elle, em alguns paizes, uma espécie de queijo assás mediocre, que se obtem fazendo-o azedar e fermentar, accrescentando em seguida sal e funcho picado.

Serve como bebida e principalmente para fazer uma sopa chamada *sopa de leite de manteiga* que é refrigerante.

CONHECIMENTO DAS NATAS NATURAES E ARTIFICIAES

Quasi toda a gente sabe que o leite é composto de tres partes differentes que se separam por muitas e variadas manipulações. Logo é formado :

1.º De uma *nata* ou materia gorda que fornece a manteiga.

2.º De uma parte solida, essencialmente nutritiva, que se chama *caseum* e que constitue o *queijo*.

3.º Finalmente, de uma parte liquida que se chama *serum*, e que fórma approximadamente os nove decimos do liquido leitoso.

Deixando simplesmente o leite recentemente mugido,

durante dez ou onze horas em um logar fresco e tranquillo, ao contacto do ar, a nata reune-se quasi inteiramente á superficie e forma ahí uma camada amarellada, olcosa e espessa, que se tira facilmente. Fica em seguida o leite chamado *sem nata*, que é branco azulado, e mais pesado que a nata e o leite fresco.

A nata augmenta de consistencia pela exposição do ar; torna-se mais compacta no fim de doze horas, e serve então para fazer queijo de nata. Designam se tambem sob o nome de natas ou de queijos de nata, diversas preparações das quaes o leite fórma a base principal, e se obtem pela cocção.

A nata natural, pelo contrario, prepara-se sempre a frio.

(Vide *natas para entremeios*, *Queijos para entremeios*.)

Quando se aquece o leite, forma-se á sua superficie, uma pellicula que se oppõe ao desenvolvimento livre do vapor, e determina rapidamente a tumefacção da massa que tende a derramar-se por fóra da vasilha. Pois bem, essa pellicula é principalmente formada pelo *caseum*; forma-se á medida que se tira, até que todo o *caseum* fique coagulado.

A famosa *nata de Saint Gervais*, junto de Blois, não é mais do que a nata vulgar, proveniente do leite de vacca, tirada do leite mugido pela manhã e á noite, e batida em seguida.

A nata chamada de *Roquefort* (Aveyron) é, propriamente fallando, um queijo fresco feito com leite de ovelha, que é o mais rico em *caseum*.

CONHECIMENTO DO CAFÉ

«O café reune a maior parte das vantagens do vinho, sem ter nenhum dos seus inconvenientes, diz um sabio doutor. Substituindo-o aos maus licores alcoolicos, nos quaes o povo das cidades vae buscar excitações funestas á razão, o café deve contribuir inevitavelmente para a diminuição das desordens provocadas todos os dias pela embriaguez».

Uma chicara de café tomada depois de jantar, ajuda a digestão, e convem ás pessoas habitualmente constipadas, se for empregado o methodo usado no Levante, o qual consiste em beber antes um copo de agua fresca.

Segundo M. Payen, que deve sempre ser citado quando se tratar de fazer conhecer os caracteres notaveis dos ali-

mentos, o café preparado com 100 grammas por litro de agua, contém termo médio 20 grammas de substancias alimenticias em 1 litro de infusão; representa tres vezes mais de substancia solida, em volume igual, do que o liquido obtido pondo de infusão 20 grammas de chá em 1 litro de agua a ferver, e mais do dobro de materia organica azotada e nutritiva.

Comprehende-se pois que o café tenha uma acção nutritiva util, sobretudo com o concurso das propriedades eminentemente estimulantes que se lhe conhecem.

«Este liquido alimenticio, acrescenta M. Payen (comprehendendo n'elle a influencia do leite que vulgarmente se lhe junta em dóse igual, ao almoço), representa então seis vezes mais substancia solida, e tres vezes mais materia azotada nutritiva que o caldo».

CONHECIMENTO DO CHÁ

«O chá, cuja composição chimica se aproxima da do café, é igualmente, diz mais M. Payen, um dos mais notaveis productos vegetaes alimenticios; communica a outras substancias mais nutritivas, especialmente ao leite e ao pão, um aroma agradável que provoca o appetite e estimula a energia vital, assim como as faculdades intellectuaes »

M. Payen, porém, menciona ao mesmo tempo, segundo as experiencias praticas, que uma differença enorme se nota geralmente entre a acção do *chá preto* e a do *chá verde*, e que essas acções variam ainda segundo os temperamentos, o estado de saude, e a doença dos individuos que fazem uso d'elles.

«A infusão do *chá preto* convenientemente preparada, produz em nós uma excitação geral temporaria, de um ou dois minutos, como toda a bebida quente destituída de principios excitantes, mais ou menos duravel, capaz de dar uma energia nova ao homem enfraquecido pela dieta, pelo frio ou pela tristeza.

«O *chá verde* manifesta uma energia maior, e muitas vezes muito forte; á qual algumas pessoas se não podem habituar. Tomado á noite, mesmo em pequena quantidade, agita e perturba o somno de alguns individuos, emquanto que a infusão do *chá preto* não produz n'elles o mesmo effeito.

«Tem-se notado, comtudo, que o maior numero dos consumidores, dotados de um temperamento assás robusto, se habitua facilmente a fazer uso da mistura de chá verde e preto, mais aromatica que o chá preto tomado isoladamente, á excepção do chá pekoe.»

O uso moderado do chá favorece a digestão, e póde tomar-se, dizem os medicos, depois de um jantar mais copioso que o habitual.

Comtudo, é factó averiguado que o chá, assim como o café, opéra, á moda dos excitantes mais poderosos, sobre as pessoas sujeitas a irritações nervosas, ou pouco habituadas a esse genero de bebidas.

CONHECIMENTO DAS FARINHAS E CEREAEAS

A melhor e a unica farinha empregada na cozinha e na pasteleria é a proveniente da moedura de trigo.

As falsificações mais numerosas das farinhas, fazem-se com a mistura de farinha de cevada ou de aveia, com fecula de batatas, de favas, e de milho, em pó. Muitas vezes para essas misturas fraudulentas, empregam-se argillas brancas e finas.

A melhor farinha é a de trigo. A de aveia, submettida a um systema particular de moagem, que lhe tira o seu involucro exterior e duro, produz uma especie de farinha granulada, da qual se fazem sopas muito agradaveis e nutritivas. (Vide *Sopas*.)

A farinha de milho, que é sensivelmente amarella e aromatica, está em uso somente para preparação das papas, ou *polenta*, e diferentes entremeios doces.

CONHECIMENTO DAS FECULAS ALIMENTICIAS

As *feculas* propriamente ditas, taes como a *fecula de batata*, o *arrowroot*, o *sagú*, o *salepo* e a *tapioca*, são alimentos á parte que se distinguem essencialmente dos legumes, dos fructos e das farinhas, porque não contêm o principio realmente nutritivo que os chimicos chamam *materia azotada*; comtudo, são consideradas, com justo titulo, como alimentos accessorios.

A *fecula de batata* obtida d'esse tuberculo pela lixiviação, é destituida de todo o principio azotado ou nutritivo; é considerada como um elemento auxiliar e empregado para ligar os môlhos brancos, fazer sopas, entremeios doces, falsificar a farinha de trigo, o chocolate, etc. Prohibida antigamente como alimento aos diabeticos, é hoje utilizada com provada vantagem na cura d'aquella doença.

O *arrowroot* é tambem uma fecula extrahida das raizes de diversas plantas cultivadas na India. Empr. ga-se como a fecula de batata.

O *sagú* é considerado como uma especie de fecula fornecida pelo interior de uma arvore da familia das palmeiras. A sua decocção em agua offercece uma consistencia mucilaginoso translucida, similhante á geléa feita com gelatina, mas com a differença caracteristica que os seus grumos conservam a sua fórma espherica ou roliça.

A *tapioca* é igualmente uma especie de fecula que se tira da raiz de um arbusto das Antilhas chamado mandioca. Tem as mesmas propriedades que o arrowroot, a fecula de batata e o sagú; prepara-se e emprega-se do mesmo modo para sopas de caldo gordo, magro e com leite.

A verdadeira tapioca das Antilhas é formada de grumos duros, brancos e translucidos, que incham na agua ou no caldo, conservando a sua fórma como o sagú. Vendem-se tambem no commercio sagú e tapioca indigenas que se obtêm com a fecula de batata, mas esses productos são inferiores ás feculas exoticas.

O *salepo* exotico vem da Asia Menor, da Turquia e da Persia, sob a fórma de pequenos tuberculos que são sensivelmente arredondados ou ovoides, duros, esbranquiçados ou amarellados, um pouco translucidos e aromaticos. Esses tuberculos são simplesmente raizes bulhosas de muitas especies e de *orchis*; são limpas, lavadas em agua a ferver, e seccas nos paizes de producção.

Antes porém de servirem para fazer sopas esmagam-se e peneiram-se para obter o pó mais fino. Esse pó emprega-se então como o sagú, e fornece uma composição ao mesmo tempo feculenta, gommosa, e um pouco odorifera.

Murcellas doces brancas. — Rale-se o pão que se quizer, e á proporção tenha-se assucar em ponto baixo: depois de ter passado o grande calor, junte-se-lhe o pão ralado, e, tendo fervido lentamente por algum tempo, o pingo que

parecer sufficiente. Tirc-se então para fóra do lume, deite-se canella e amendoa doce pisada e passe-se a encher.

Murcellas doces pretas ou de sangue. — Rale-se tanto pão quanto é o sangue, e misture-se. Tendo-se em ponto baixo o assucar proporcionado, deite-se tudo dentro d'este, bem como o pingo que for bastante. Deixe-se amollecere por algum tempo; depois de bem moído deite-se-lhe canella e amendoa pisada, e encha-se.

N. B. As murcellas, tanto brancas como pretas, devem-se encher em tripa de vitella ou vacca e os chouriços em tripa de porco. Se houver duvida quanto á porção ou quantidade de pingo e amendoa que se deve deitar, regularão tantas tigelas de pão ralado, quantas de pingo derretido e amendoa pisada; e isto tanto a respeito das brancas como das pretas.

Salpicão. — Parta-se o lombo de porco em bocados; deite-se vinho, alguma agua, sal, pimenta moída, alhos picados e um ramo de mangericão. Deixe-se estar n'este caldo por quatro ou cinco dias, mexendo bem em todos elles com uma colhér de pau, depois do que se enche em tripa de porco.

N. B. Todo o chouriço de carne se faz por esta fórma; e querendo augmentar o fumeiro, misture-se com as gorduras e carne do porco. Podem guardar-se em barris, encamados em carqueja.

Tobafadas. — Cozam-se os buchos do porco. Depois de cozidos piquem-se assim como a carne dos ossos da cabeça, soan (ou entrecosto do espinhaço). Misture-se e deite-se algum vinho, sal, agua, pimenta moída, alhos picados, um raminho de mangericão; mexa-se tudo e deixe-se ficar para o outro dia, em o qual se tira o môlho em que ficou, e se deitam algumas tigelas de pão ralado, conforme a quantidade, e outras tantas de pingo, de maneira que fique a massa pouco liquida e molle. Depois d'isto encha-se em tripa de porco.

Perdizes de escabeche á alemtejana. — Ponham-se em espeto ao lume, e, logo que estejam córadas, tirem-se para fóra e deixem-se arrefecer. Deite-se, em uma tigela grande, uma pequena porção de azeite, bastante vinagre, cebola

em rodas, sal, alguns bagos de pimenta e cravo de cabecinha. Depois d'isto ter sido um pouco refogado, lancem-se dentro as perdizes, e deite-se agua a ferver, deixando-as cozer, e indo sempre deitando alguma agua, de maneira que se cozam e fiquem sempre cobertas de mólho, no qual se conservarão por alguns dias para se irem comendo quentes ou frias, segundo se gostar.

Croquetes. — Para fazer uma duzia e meia de croquetes pise-se 115 grammas de carne de vacca, 58 grammas de presunto, um bocadinho de toucinho e uma folha de salsa, e ponha-se a refogar; depois de refogado, tire-se do lume e junte-se duas gemmas de ovos, e volta ao lume. Quando estiver enxuto, deite-se em uma tábua a esfriar. Parta-se em quinhões do tamanho regular dos croquetes; e tendo em um prato duas ou tres gemmas de ovos batidas, passem-se por estas, assim como por miolo de pão ralado, e ponha-se ao fogo, em fritura de banha de porco, bem quente.

Chouriços de Castello de Vide, Portalegre. — Tomem-se cem pimentões (noventa cartabans e dez malaguetas compridas) pisem-se muito bem, juntando bastante sal; ponham-se de maceração em agua, dentro de uma panella, por espaço de quinze dias. No fim d'este tempo mate-se um porco de 90 kilogrammas pouco mais ou menos, pendure-se por espaço de vinte e quatro horas para enxugar bem, desmanche-se, migue-se a carne magra e lance-se em um alguidar para se temperar. Pise-se então uma ou duas cabeças de alho com sal sufficiente para constituir uma especie de massa. Passem-se os pimentões, que estiveram em maceração por quinze dias, por um passador, juntando agua fria quanta baste para os desfazer bem. Misture-se a calda de pimentões, bem como a massa dos alhos, com a carne migada, á qual se juntará ainda sal com abundancia, e tanto quanto seja preciso para o tornar appetitoso. Depois de temperada a carne por este modo, cogule-se no alguidar, e cubra-se de agua fria (quanta a carne possa absorver no espaço de vinte e quatro horas). Repita-se esta operação por espaço de seis a oito dias consecutivos, findos os quaes se passará a encher, entre-meando a carne mais gorda com a mais magra. Depois ponha-se os chouriços ao fumeiro em fogo de cepa, e passados alguns dias (quando se veja que estão enxutos) ti-

rem-se e exponham-se ao ar. Um mez depois limpem-se e guardem-se em azeite.

As tripas seccas de vacca enchem-se com a gordura para fóra, e as frescas de porco com a gordura para dentro. A banha tempera-se como a carne para usos culinarios.

Sopa de puré de feijão. — Ponha-se o feijão a cozer, e estando aberto, deite-se no passador e rale-se juntamente com o tempero de cebola, salsa, pimenta, cravo, sal, azeite e vinagre, que deve tudo ser refogado á parte. Depois de tudo bem passado deite-se no puré dos feijões uma colher de manteiga, e ponha-se outra vez ao lume a levar uma fervura; deve-se ter torrado pão em fatias, que se partirão em dados e que se molham na sopa.

N. B. Da mesma sorte se faz a sopa de grãos, ervilhas, etc.

Alcachofras recheiadas á italiana. — Tirem-se as folhas de fóra das alcachofras, partam-se ao meio, dê-se-lhes uma fervura, que as torne pouco cozidas, em agua, com algumas pedras de sal; tire-se o miolo do meio, ficando o resto em fórmula de concha, com duas ou tres folhas. Pique-se em separado o miolo que se tirou ás alcachofras, com muito pouco alho e mangerona; bata-se em separado alguns ovos e nata, e, na falta d'esta, miolo de pão molhado em leite, com sal, pimenta moída, queijo ralado, e uma colher de azeite ou manteiga, e juntem-se ás alcachofras picadas; com uma colher encham-se as conchas das mesmas alcachofras. Deite-se pão ralado por cima; ponham-se a frigir em azeite, ou manteiga, tendo cuidado de voltar para baixo o recheio para não saltar fóra emquanto se fregem. Passem-se para o prato, e sirvam-se.

Modo de conservar frescos os queijos curtidos. — Quando os queijos estão meio curtidos, untem-se com leite bom, polvilhem-se com serradura ou cinza de madeira, e guardem-se em logar fresco, tendo cuidado de os virar e polvilhar. Assim não só se conservam brandos, mas se evita o bicho; quando se quizerem comer, raspe-se com uma faca a cinza, e fica o queijo com boa apparencia.

Modo de conservar as azeitonas por espaço de quatro annos. — Depois de apanhadas e lavadas, deitem-se as

azeitonas em um vaso, e cubram-se com agua, que se muda de dois em dois dias, até tres vezes. No setimo dia ponham-se em outro vaso uma camada de rodas de limão, folhas de laranja ou limão, oregãos ou nevada; cubra-se com uma camada de azeitonas, e assim successivamente até encher a vasilha, deitando por cima uma salmoira forte.

Para dar cheiro à manteiga. — Todo o cheiro que se queira dar à manteiga, se lhe communica, pondo-o junto d'ella e em logar abrigado do ar.

Doce de abobora moganga. — Parta-se a abobora em talhadas e tire-se-lhe a casca. Depois de lavadas as talhadas em agua fria ponham-se ao lume a cozer, e estando cozidas deixem-se escorrer em uma peneira. Depois de escorridas passem-se pela mesma peneira. Pese-se 460 grammas de massa e 460 grammas de assucar; ponha-se o assucar em ponto de marmelada; e tirando-se o tacho do lume, deite-se a abobora no assucar, mexendo sempre para o mesmo lado. Torne-se a pôr ao lume para cozer, por espaço de uma hora, continuando sempre a mexer para o mesmo lado, até que esteja bem diluido.

N. B. Póde juntar-se (querendo) 115 grammas de amendoa pisada a 460 grammas d'este doce.

Alperches ralados. — Cezam se os alperches; passem-se por uma peneira de cabelo; pese-se porção igual de assucar, que se leva ao ponto de espadana, e junte-se tudo, pon-do ao lume e mexendo até que se veja o fundo ao tacho

Arroz de bom bocado. — Coza-se muito bem 115 grammas de arroz até ficar desfeito como uma massa, mas branda, o que se consegue desfazendo-o com uma colher de pau. Depois de bem desfeito tire-se do lume, e junte-se-lhe 460 grammas de assucar areado. Estando tudo bem misturado, torne-se a pôr ao lume até tomar ponto de espadana; estando n'este ponto, tire-se do lume para se lhe juntar uma duzia de gemmas de ovos, bem batidas e limpas das claras. Estando tudo bem misturado, torne-se a pôr ao lume, mas brando, para cozer os ovos, e enxugar, depois do que se deitará em pratos, polvilhando com canella.

Bolos de abobora. — Depois da abobora partida e cozida

em bocados, ponha-se a escorrer; depois amasse-se com farinha de trigo, ovos e fermento. Deixem-se levedar, vão-se frigindo ás colhéres, em bom azeite ou banha, e passem-se com assucar em calda e canella.

Bolos celestes de Santarem.—Levem-se 1:380 grammas de assucar a ponto de fio, e de tres duzias de gemmas de ovos faça-se metade em aletria, cortada em bocados, e a outra metade em ovos molles, juntando 460 grammas de amendoa bem pisada; torna a ir ao lume para cozer, e estando em boa consistencia tire-se e deixe-se esfriar; junte-se a aletria, e façam-se os bolos, que se põem em hostias para irem ao forno a cozer; junte-se com assucar e agua de flôr de laranja, e coza-se no forno.

Bolos de batata.—Ponha-se 460 grammas de assucar em ponto de pasta, junte-se 115 grammas de batata bem cozida e bem desfeita, e 115 grammas de amendoa bem picada. Tendo fervido, que se veja o fundo ao tacho, tire-se do lume, junte-se-lhe dez gemmas de ovos com duas claras, e torne ao lume, até levantar fervura; deite-se em uma vasilha, que não seja muito funda, e em seguida façam-se os bolos do feitio que se quizer, embrulhando-os com assucar, preferindo o areado.

Bolo inglez.—460 grammas de manteiga fresca ou lavada' de maneira que fique sem sal, 460 grammas de assucar areado; 460 grammas de farinha; doze ovos; uma colhér de aguardente; 115 grammas de cidrão; junte-se noz moscada em pequena porção, advertindo que a manteiga se desfaz primeiro com a aguardente.

Misture-se e mexa-se tudo, antes de deitar na fôrma, untada de manteiga para ir ao forno.

Bolo podre.—7 decilitros de bom azeite, 7 decilitros de mel, dezeseis ovos, canella em pó, herva doce, 460 grammas de nozes pisadas; bata-se tudo isto como pão de ló; e depois junte-se-lhe farinha, para engrossar, e vá a cozer em fôrmas, untadas com manteiga.

Bom bocado.—Ponha-se 460 grammas de bom assucar em ponto de cabelo. Depois de ter esfriado, junte-se-lhe 460 grammas de amendoa pilada, e bem pisada, que fique em massa; onze gemmas de ovos, e um com clara, bem bati-

dos; um pires de doce de gila, e canella em pó, quanto baste; vá a lume brando, e mexa-se sempre, e logo que esteja prompto deite se em copos; podendo, se quizer, polvilhar-se com canella.

Broas de milho.—Deite-se, por exemplo, 14 litros de farinha de milho em um alguidar, e escale-se com agua a ferver, quanta seja precisa, mexendo com uma colher de pau; abafe-se por espaço de um quarto de hora. Junte-se 7 litros de farinha de trigo, mexendo muito bem. Depois de misturado junte-se herva doce em grão e alguns bocadinhos de cidrão; mexa-se bem, faça-se uma prêa no meio da massa, onde se deitará o sal preciso ao fermento, muito bem desfeito ali mesmo. Ter se-ha 21 decilitros de azeite bom a ferver; em outra parte 1:400 grammas de assucar limpo; em outra parte 14 decilitros de mel; vá-se juntando tudo, e mexendo bem a massa sem deitar mais agua. Deixe-se levedar como o pão, façam-se as broas, mandem-se ao forno.

Capilé.—Ponha-se ao lume 3,5 decilitros de agua. Quando ferver deite-se dentro 30 grammas de avenca bem escolhida e cortada miudamente. Depois de levantar fervura; por algum tempo, tire-se para fóra do lume o tape-se. Passada uma hora deite-se em um tacho de barro vidrado, novo, ou de arame, uma pequena porção de agua fria e junte-se-lhe uma clara de ovo, batendo até fazer espuma.

Isto feito lance-se dentro a infusão de avenca, que deve primeiramente ser coada por um panno fino. Dissolva-se n'este liquido 460 grammas de assucar e leve-se a lume brando, tirando com uma espumadeira a espuma que fór creando. Para se conhecer o ponto em que deve ficar o capilé e depois de vir pouca espuma á superficie, tire-se com uma colhér de chá, um pouco de calda, para um pires; soprando-se para esfriar de prompto, e fazendo um risco no meio com a colhér, se a calda não unir logo, está prompta; tire-se do lume e cõe-se ainda quente.

Crème de chocolate amargo.—Faça-se uma chocolateira de chocolate amargo em leite. Deite-se um pau de canella; em uma vasilha, com uma porção de leite, igual á que foi para a chocolateira; deite-se uma pouca de farinha, casca de limão ralada, assucar e algumas gemmas de ovos batidas.

Estando feito o chocolate, deite-se velozmente no alguidar e mexa-se muito. Depois deite-se em chicaras ou canecas da India devendo ter-se uma vasilha com agua a ferver, dentro da qual se arrumarão as chicaras ou canecas de maneira que não entre agua dentro; tape-se a vasilha com um taboleiro de folha, sobre o qual se porão brazas que se renovarão até coalhar o créme.

Crème fino de laranja.—460 grammas de assucar em um tacho; dezeseis gemmas de ovos com oito claras, batidas á parte; summo de quatro laranjas; junte-se assucar e ponha-se ao lume, mexendo sempre com a vara propria para isto, até ferver; tire-se então do lume e junte-se as claras, mexendo sempre. Passe-se pelo lume e deite-se em um prato, que se póde enfeitar com grangeia ou com assucar.

Crème de leite—A 14 decilitros de leite juute-se uma porção de assucar refinado, alguma farinha de trigo, casca de limão, e canella em pau. Ponha-se ao lume a engrossar, e vá-se deitando dez gemmas de ovos bem batidas, mexendo para o mesmo lado. Tire-se a casca de limão e o pau de canella; e depois de ter estado ao lume por um instante (quanto baste para o ovo não ficar cru) tire-se para fóra do lume e passe-se para o prato em que deve ser servido.

Crème de milho —A espiga do milho deve estar feita, mas o grão ainda em leite; rale-se no ralador, deite se em uma vasilha e juntem-se 35 centilitros de leite; esprema-se tudo por um panno, junte-se assucar conforme o paladar, seis gemmas de ovos, e vá tudo ao lume, mexendo-se até ficar em grossura dos outros crémes.

Fatias chinezas.—Duas duzias de gemmas de ovos, 230 grammas de assucar, uma mão cheia de amendoa pisada; misture-se tudo e bata-se até engrossar. Depois deite-se em uma lata bem tapada, que esteja untada de manteiga; metta-se a lata em um tacho de agua a ferver, por tempo de meia hora, tendo cuidado em pôr sobre uma rodilha, que deve ter-se mettido dentro do tacho para que a lata se não pegue; pondo se em cima d'ella um peso para que esteja segura, e cobrindo-a com um panno, até ferver pelo referido espaço de tempo. Tire-se a lata e a massa, e ponha-se a esfriar em pratos; depois de enxuta corte-se com uma faca em fatias finas, que se irão passando

por calda de assucar em ponto de espadana (em porção igual á que acima se disse) e polvilhando com canella e grangeia.

Frituras de maçãs.—Descasquem-se as maçãs e partam-se em rodas, tirando as pevides. Metta-se em vinho branco, deitando alguns pós de canella e assucar, e deixando estar algum tempo a tomar o gosto do vinho. Ponha-se banha ao lume em quantidade que a maçã possa nadar ao de cima; mas antes d'isso desfaça-se um bocado de farinha de trigo em uma gotta de agua, que fique em massa grossa, juntando uma colhér (das de chá ou ainda menos) de azeite, e misture-se muito bem. Batam-se duas claras de ovo em um prato grande ou travessa, até ficarem bem duras e com bastante espuma; lançem-se na tigela das maçãs, mexendo com uma colhér até ficar tudo bem unido.

Deite-se então as maçãs dentro d'esta, e vão-se passando para a frigideira de modo que não fiquem as rodas das maçãs apertadas, virando-as até ficarem córadas e fortes; passem-se então para o prato, em que devem ir á mesa.

Ginja de calda. — Tire-se o caroço ás ginja, e pesadas ellas (700 grammas, por exemplo) ponham-se ao lume em agua fria. Quando tiverem tido uma boa fervura, deverão tirar-se com uma espumadeira e lançar em agua fria por espaço de um quarto de hora, depois do que se porão a escorrer em um passador. Limpe-se porção igual de assucar de caixa, e quando estiver bem limpo deite-se as ginja dentro; deixam-se ficar assim de noite. No dia seguinte ponham-se ao lume a engrossar, e logo que, deitando-se no prato um pingo de calda, esta não correr, está prompto o doce.

Lampreia de ovos.— É preciso primeiramente saber fazer folhas de ovos. Para uma lampreia, capaz de adornar um prato ou travessa, devem-se limpar 920 grammas de assucar e duzia e meia de ovos, dos quaes tres deverão levar claras, fazendo-se as folhas de ovos como quem as prepara para trouxas. Depois d'ellas feitas, em uma pequena porção de assucar que fica, estando em ponto de fio, deite-se 115 grammas de amendoa, um bocadinho de cidrão e meia duzia de ovos (podem ser mais ou menos, segundo agradar, mas não perde por demais), levando cada duzia duas claras, como em todas as especies; é com isto

que se faz o recheio para a lampreia. Limpa a vasilha e depois de frio, prepare-se uma porção de hostia conforme a roda do prato ou bandeja que deve servir. Assente-se uma roda de folhas de ovos, e por cima vá-se derretendo a especie; o resto das folhas de ovos serve para tapar a especie até á ultima, havendo-se formao a lampreia, em cuja extremidade mais grossa, que forma a cabeça, se põe um limão feito de doce. Deite-se por cima, quando estiver prompto, uma porção de grangeia, e vá córar ao forno.

N. B. Quem sabe fazer as folhas de ovos não ignora que é o mesmo aviamento que levam os ovos de fio, acrescentando só a circumstancia de passarem-se por um funil delgado para correr fino, e andar de roda quando o assucar está em ponto de pasta.

Doce de laranja.— A laranja para doce deve ser da mais cascuda; e é inteira que se passa pelo ralador para tirar o mais rispido da casca. Parta-se em quartos; e tire-se-lhe o caroço, ponha-se em seguida a cozer, e em agua fria, que se renova por espaço de seis dias, tendo tido cuidado de a pellar antes de cozer para se juntar porção igual de assucar, com o qual (depois de limpo) se põe ao lume até tomar o ponto que se quizer; advertindo que, se é para guardar, deve ficar mais alto; e se é para comer logo, pôde ficar mais baixo, mas em todo o caso com calda.

Marmelada de Odivellas.— Escolha-se marmelo do mais verde (mas que esteja maduro), esbrugue-se para tirar o caroço e pese-se em cru, devendo regular assucar em dobro do que pesar o marmelo. Tenha-se um tacho com agua a ferver, dentro do qual se deitará a massa para cozer; em estando bem cozida, passe-se por uma peneira de cabello fino. Ponha-se o assucar em lume esperto até ficar em ponto de cabello; fazendo bola enxuta lança-se dentro a massa, e vá-se desfazendo, muito bem, fóra do lume, sem a bater. Torne ao lume a dar duas voltas, sem esperar que ferva; depois do que tire e deite-se em covilhetes.

Marmelada crúa — Descasquem-se os marmelos que devem ser muito lisos, e guardem-se as cascas e pevides para a geléa. Partam-se em quartos, peze-se o assucar em porção igual aos marmelos; ponha-se o assucar ao lume, quando o assucar estiver a ferver, deitem-se-lhe os marmelos, a cozer; logo que estejam cozidos, tirem-se do as-

sucar e então, ou se ralam pela peneira ou se esmagam com uma colher. Em estando o assucar quasi em ponto, deite-se-lhe dentro os marmelos, deixando ferver em lume brando para que se não pegue. Logo que a massa esteja bastante grossa, tire se do lume, deixe-se arrefecer, deite-se nas vasilhas e ponham-se a seccar.

Gelée de marmelos.— Cozam-se as cascas e pevides dos marmelos; depois de estarem bem cozidas, passem-se por uma paneira e depois por um panno; isto feito, peze-se de assucar, porção igual ao liquido dos marmelos ponha-se ao lume brando e quando estiver bastante grosso, experimente-se n'um pires, com uma colher pequena, se faz um sulco. Fazendo, tire-se do lume e deite-se em copos ou vasilhas fundas.

Ovos de Venus.— Deite-se em uma vasilha 2 decilitros de leite e umas pedrinhas de sal e pouha-se a lume brando. Batam-se cinco claras de ovos até ficarem todas em espuma. Quando o leite levantar fervura deitem-se dentro as claras e deixem-se estar por um momento, sem se mexer. Tire-se depois com a espumadeira e com cuidado aquella espuma para um prato; o leite que fica não se aproveita. Lave-se o tacho e ponha-se outra vez ao lume, sempre brando, com 35 centilitros de leite, uma colher (das de sopa) de assucar, dois ou tres bocadinhos de canella em pau e uma casquinha de limão. Enquanto o leite ferver batam-se as cinco gemmas com tres colheres de assucar e uma de agua de flor de laranjeira; e depois de ter fervido por um pouco tire-se a canella e o limão, e deitem-se algumas colheres d'este leite nas gemmas. Vá-se mexendo para não talhar, e, quando estiverem já cozidas, deitem-se no leite que está na vasilha, mexendo sempre para o mesmo lado até que fique em grossura quasi de creme. Depois tire-se para fóra, deite-se em um prato e guarneça-se então com as claras batidas.

N. B. Tambem se podem fazer estes ovos, em lugar de 35 centilitros de leite em igual porção, sendo tres partes de leite e uma de café bem forte; mas n'este caso não deve levar agua de flor nem limão.

Palitos de pão de ló.— Pegue-se em duas duzias de ovos, separem-se as gemmas das claras, deitem-se tantas colheres de assucar quantas forem as gemmas; batam-se es-

tas muito bem com uma colher e levantem-se as claras, batendo-se. Depois de estarem bem levantadas umas (e bem batidas outras, juntem-se as gemmas com as claras, continue-se a bater, deitem-se duas duzias de colheres de farinha em uma peneira de cabelo, e vá-se peneirando sobre os ovos, mexendo sempre as claras com as gemmas. Descasquem-se umas poucas de amendoas em agua a ferver, partam-se em bocadinhos, torrem-se e depois de torradas misturem-se com a massa. Unte-se o taboleiro com manteiga e mande-se ao forno. Estando cozidas cortem-se os palitos e tornem a ir ao forno a torrar, depois do que se deixará esfriar para comer.

Pasteis de Lorvão.— Ponha-se em ponto de espadana 460 grammas de assucar, tire-se do lume e deite-se dentro 115 grammas de amendoa bem pisada, depois de tirada a pelle com agua a ferver. Junte-se uma porção de manteiga; ponha-se outra vez ao lume e junte-se-lhe duas colheres de farinha (das de sopa). Em fervendo tire-se do lume a vasilha; em esfriando deite-se-lhe uma duzia de gemmas de ovos com duas claras, depois de bem batidos, canella em pó e uma casca de limão ralada. Deite-se toda esta massa em fôrmas proprias para pasteis, depois de untadas com manteiga e polvilhadas com farinha para a massa se não pegar. As fôrmas não se devem encher muito, porque a massa cresce no forno, e este deve estar brando ou lento, para a massa não ficar torrada.

Pasteis de marmelo.— Depois de posto em ponto de fio, 460 grammas de assucar, deite-se-lhe dentro cinco gemmas de ovos com uma clara, depois de bem batidos; fazendose como para trouxas, e tendo cuidado de salpicar com agua a calda para não queimar. Façam-se as fôrmas com massa de pasteis, e encham-se com marmelada ou goiabada crua, canella e assucar, uma camada; outra camada de folhas de ovos, como acima se diz; outra camada de marmelada, outra de ovos; e assim collocadas ponham-se a cozer em forno brando.

Pasteis de Santa Clara.— 900 grammas de farinha, em 5 decilitros de agua até despegar da mesa á força de bem amassada; estenda-se com o pau e corte-se em fôrmas redondas; deixe-se secçar sobre a mesa emquanto se faz a especie pela maneira seguinte: 7 decilitros de calda e

miolo de pão saloio, molhado em agua e espremido. Junta-se esta á calda, quando estiver em ponto de fio, com 115 grammas de amendoa pilada, e pisada : 58 grammas de farinha uma duzia de gemmas de ovos. Tudo mexido vá ao lume até engrossar. Com esta especie fazem-se os pastéis, dando-se-lhes a fôrma oblonga.

Pecegada.— Ponha-se uma vasilha com agua ao lume, e quando ferver vão-se deitando dentro os pecegos cortados em bocados. Deixem-se ferver até ficarem bem cozidos; depois tirem-se para fóra e ponham-se n'uma peneira a escorrer. — Pese-se 460 grammas por 460 grammas de assucar, e passem-se pela peneira. Posto em ponto de cabello o assucar tire-se para fóra do lume. Deite-se a massa dentro; vá-se batendo até ficar bem ligada com o assucar. Torne ao lume, mexendo até ver o fundo ao tacho; tire-se então para fóra e deite-se em covilhetes.

Pevides de melão. — 460 grammas de pevides de melão, pisadas; 460 grammas de assucar em meio ponto. Ponham-se a cozer, quando o assucar estiver no ponto tire-se do lume, e mexa-se até abrandar a fervura. Unte-se com manteiga uma tábua limpa e deite-se por cima a pevide cozida; e com uma faca vae-se estendendo. Logo que esfriar vá-se cortando em talhadas ao comprido.

N. B. Tambem se faz com outras quaesquer pevides, que tenham bom sabor.

Plum-pudding. — 460 grammas de passas; 460 grammas de sebo de vacca bem pisado; 345 grammas de farinha fina; uma duzia de ovos; 115 grammas de cidrão; 58 grammas de casca de laranja; 58 grammas de casca de limão; 2 decilitros de aguardente, 30 grammas de noz moscada, cravo da India, e toda a mais especie, sal fino, etc., *em partes iguaes*. Depois de tudo bem batido metta-se em um panno polvilhado com farinha (nem muito apertado nem muito lasso) e ponha-se a ferver por espaço de seis horas. Se for em fôrma (e é melhor) ferva por oito horas.

Outra receita. — Miolo de um pão ralado. Junte-se-lhe um pouco de leite; 120 grammas de manteiga; casca de limão; canella em pau. Ponha-se ao lume até desfazer o pão; tire-se do lume, e tire-se a casca do limão e a canella em pau; junte-se 460 grammas de assucar refi-

nado; noz moscada; cidrão (460 grammas pouco mais ou menos) doze ovos (seis com as claras); aguardente conforme o paladar. Unte-se um panno com manteiga polvilhado de farinha; deite-se n'elle a massa, apertando-o bem. Tem-se agua a fevrer em uma vasilha; ponha-se o pudim dentro de um prato, que não assente no fundo; e deixe-se estar por espaço de tres horas para que fique bem cozido.

N. B. Fazendo-se com sebo, junta-se-lhe farinha.

Mólho para se comer com o plum-pudding. — Ligue-se a manteiga com farinha, e em logar de agua deite-se-lhe vinho branco e assucar; depois de ter engrossado um pouco, ao lume, junte-se-lhe uma gemma de ovo para acabar de engrossar.

Pudim de arroz. — Lave-se 230 grammas (pouco mais ou menos) de arroz; ponha-se ao lume a cozer em uma porção de leite; que o desfaça bem; junte-se a casca de um limão em tiras; um pau de canella, o que tudo se tira quando o arroz se acha bem cozido. Junte-se 230 grammas de assucar; 60 grammas de manteiga, mexendo para o mesmo lado. Tire-se do lume, junte-se uma duzia de ovos com duas claras; e depois de estar tudo bem mexido e bem ligado, deite-se nas fôrmas, que devem ir ao lume, depois de untadas com manteiga, e com um papel por cima, tambem untado de manteiga.

Pudim de batata. — Levem-se 460 grammas de assucar a ponto de espadana. Deite-se-lhe 60 grammas de manteiga, desfazeudo no mesmo assucar quando estiver n'aquelle ponto. Junte-se 345 grammas de batatas cozidas e pisadas, depois de passadas por peneira de cabello; em estando tudo bem desfeito tire-se para fóra do lume, e junte-se-lhe umas pitadas de canella em pó, deixando arrefecer. Tem-se doze gemmas de ovos, bem batidas, e vão-se deitando em fio, estando outra pessoa a mexer a massa. Deverá ir ao forno em fôrma forrada de papel, untado com manteiga, tapando-se por cima com outro papel, untado tambem com manteiga.

Outra receita. — 460 grammas de batatas passadas por peneira; 230 grammas de manteiga e menos de 60 grammas de farinha bem batida; junte-se-lhe 920 grammas de

assucar em ponto de espadana, misturando com a massa e os temperos, acima ditos, de maneira que fique tudo bem ligado; addicione-se duas duzias de ovos com quatro claras, muito bem batidas; agua de flor; deite-se então em uma fôrma, untada com manteiga, e vá ao forno.

Pudim de claras de ovos. — Batam-se as claras como para fôfos. Junte-se-lhe assucar, canella, casca de limão ralado, e deite-se na fôrma para ir ao forno.

N. B. Tambem quem quer deitá-lhe leite e alguma farinha fina.

Pudim de espinafres. — Desfaça-se um requeijão com uma duzia de ovos e suas competentes claras; um mólho de espinafres depois de cozidos, que se passa por um passador; e depois de escorridos vão-se desfazendo em um alguidar a ponto de só se aproveitar a massa que vae caíndo do mesmo passador. Junte-se depois a esta massa o requeijão; 230 grammas de amendoas, que, depois de piladas, se pisam com uma gotta de leite até ficarem inteiramente desfeitas, e é então que se junta a outra massa com 460 grammas de assucar e um pouco de noz moscada. Depois de tudo bem mexido, unte-se a fôrma em que deve ir ao forno, com manteiga, polvilhada com pão ralado. Deite-se a massa dentro da fôrma para ir ao forno, devendo este estar brando.

Pudim gelado. — Em 460 grammas de assucar deite-se 35 centilitros de agua e a casca de um limão inteira; um pau de canella. Vá tudo ao lume até chegar a ponto de cabelo; junte-se-lhe 15 grammas de manteiga; tire-se do lume e deite-se esta calda, quando apenas morna, sobre vinte gemmas de ovos, bem batidas (podendo ter tirado antes d'isso o pau de canella, e a casca de limão). Mexa-se um bocado; vá ao forno em fôrma untada com manteiga.

Pudim de ginjas. — Corte-se um pão em fatias; ponha-se manteiga e uma camada de doce de ginjas, vão-se encamando na fôrma. Bata-se uma duzia de gemmas de ovos (com duas claras), 2 decilitros de leite, 230 grammas de assucar, canella em pó, uma noz moscada; bata-se tudo bem, e deite-se na fôrma para ir ao forno.

Pudim de laranja.— Descasquem-se uma duzia de laranjas e ponham-se a cozer. Depois de bem cozidas ralem-se por uma peneira e juntem-se-lhe 460 grammas de assucar, uma duzia de gemmas de ovos (com duas claras), uma colher (das de sopa) de canella em pó, uma dita de manteiga e duas de farinha fina. Bata-se tudo bem e por espaço dê uma hora; unte-se a fôrma com manteiga, polvilhe-se com farinha, e, depois de deitar a massa dentro, vá ao forno.

Pudim de leite.— Batam-se quinze gemmas de ovos (com tres claras) e juntem-se 460 grammas de assucar. Depois de estar tudo bem mexido, junte-se-lhe 35 centilitros de leite puro, uma casquinha de limão e um bocadinho de canella em pó. Ponha-se a fôrma com o pudim dentro de uma vasilha com agua a ferver, e conserve-se ao lume por espaço (pouco mais ou menos) de meia hora, pondo nma tampa de folha com algumas brasas em cima para lhe dar côr. Para se ver se o pudim está cozido, metta-se-lhe um palito; em vindo enxuto, está prompto.

Pudim de requeijão.— Desfaçam-se 460 grammas de requeijão; junte-se doze ovos (sendo dois com claras) e 230 grammas de assucar. Depois de tudo bem batido, unte-se a fôrma com manteiga, deite-se a massa dentro, e vá ao forno com um papel tambem untado de manteiga.

N. B. Para se ver se está cozido, metta-se no meio um palito e vindo enxuto está prompto.

Ponche á romana.— Espremam-se em 35 centilitròs de agua dois bons limões azedos. Passe-se por peneira de seda e junte-se-lhe uma colher de assucar e 1 decilitro de leite com um copo de marrasquino.

N. B. Esta calda faz-se gelar na sorveteira a fim de ficar na consistencia de carapinhada e serve-se em copos, á mesa, no meio do jantar.

Tijeladas de queijo.— Tenha-se assucar misturado com canella em um prato. Unte-se uma fôrma com manteiga. Partam-se fatias delgadas de queijo, embrulhem-se no assucar e arrumem-se na fôrma. Partam-se fatias de pão, tambem finas, embrulhem-se da mesma sorte no assucar e arrumem-se na mesma fôrma, e assim successivamente até a encher. Tenham-se ovos batidos, e quando se

põe cada camada de pão, entornem-se por cima alguns ovos. Estando cheia a fôrma, deite-se duas colheres de manteiga derretida; polvilhe-se com o resto do assucar, vá ao forno e sirva-se quente.

N. B. Basta meio pão saloio; 115 grammas de queijo que não esteja muito duro; 460 grammas de assucar, uma colher (de sopa) com canella em pó, seis ovos e 75 grammas de manteiga.

Saboias.— Quatro claras de ovos bem batidas, 460 grammas de assucar em ponto de espadana; junte-se-lhe uns bocadinhos de canella em pau e casca de limão. Em o assucar estando no referido ponto, tire-se a canella e a casca de limão, bem como a calda de cima do lume. Deite-se dentro a espuma das claras de ovos, mexendo bem até que fique bem junto, deite-se em copos e sirva-se.

Saboias em leite — Para cada pessoa uma gema de ovo e uma colher (das de sopa) com assucar, batendo-se uma e outra cousa, como a gemada, sempre para o mesmo lado. Em fazendo olhos deite-se sumo de laranja, e continue-se batendo. Junte-se uma colher de vinho branco, mexendo sempre, e depois de bem mexido e bem batido, deita-se alguma canella em pó, e duas colheres de leite fresco; depois do que deite-se tudo em uma chocolateira, que não fique cheia, e vá ao lume, onde se bate com um pau de fazer chocolate, tendo cuidado em que se não queime, e logo que vier ao cimo, tire-se para copos ou chicaras e sirva-se.

N. B. Sendo uma duzia de gemmas de ovos, póde levar uma colher de canella em pó e o sumo de uma laranja.

Sopa atulhada.— Tres pães partidos em fatias, 10 decilitros de agua, 345 grammas de assucar e oito ovos. Ponha-se ao lume a agua e o assucar, e principiando a ferver juntem-se-lhe os ovos, que devem ter sido bem batidos, mexendo tudo até ficar coalhado. Quando se pôe no prato deita-se canella por cima.

Sopa doce sem pão.— Quando se quizerem aproveitar utilmente as claras de uma duzia de ovos, batam-se, advertindo que se devem bater sempre para o mesmo lado. Ponha-se ao mesmo tempo ao lume n'uma vasilha 7 decilitros de leite, juntando casca de limão e um pau de ca-

nella. Quando começar a levantar fervura, deite-se a espuma ás colhéres como quem quer fazer sonhos, e á porção que vão levantando fervura, tirem-se e ponham-se outras, e por fim no resto do leite que fica na vasilha, deite-se duas ou tres gemmas de ovos batidas com assucar; tendo levantado fervura deite-se tudo por cima dos bocados da espuma, e deixem-se esfriar para poder comer-se; tendo-se tirado a casca do limão e a canella em pau, polvilhando tudo com canella em pó.

Sopa doirada.— Tire-se a côdea de um pão; corte-se em fatias que se torram e cortam em dados e se deitam no assucar proporcionado, que deve estar em ponto de pasta. Logo que o pão tiver tomado a si o assucar, junte-se-lhe duzia e meia de gemmas de ovo bem batidas e uma colhér de manteiga, mexendo tudo ao lume até ir enxugando o pão com os ovos, e quando estiver bem preso deite-se n'um prato e polvilhe-se com canella.

Tabefes.— Em litro e meio de leite partam-se uma duzia de ovos, tirando sómente as gemmas, que se batem com uma gottinha de léite, quanto baste para desfazer. Deite-se depois na vasilha, desfazendo tres ou quatro colhéres de farinha com o mesmo leite. Torne a deitar-se na vasilha e juntem-se 460 grammas de assucar, uma pitada de sal. Ponha-se ao lume, nem muito forte, nem muito brando; vá-se mexendo com uma colhér de pau que só sirva para doces, mas não se mexa de roda. Em o leite indo a levantar fervura deve-se ter muito cuidado em que não talhe, e por isso, quando se sentir ferver no fundo da vasilha, e que esteja grosso, tire-se para fóra.

Tangerinas em doce.— Piquem-se em roda com um garfo sem lhes tirar a casca, e depois de picadas ponham-se a cozer com algumas pedrinhas de sal em agua a ferver. Estando cozidas (não muito, para se não esbandalharem) escorram-se e deitem-se em agua fria, que se renova por espaço de nove dias, para tirar o amargo. No fim de oito dias ponha-se tanto assucar em ponto de espadana, quanto era o peso das tangerinas. Deitam-se as tangerinas dentro (depois de limpas) e deixem-se ferver até ficar em ponto de pasta, depois tire-se o tacho para fóra do lume, e deixe-se esfriar para as pôr na vasilha, em que se queira guardal-as.

Tripas de abobora carneira em doce.— Tire-se a pevide das tripas, e corte-se em dados a parte mais dura d'estas. Dê-se-lhes uma fervura em agua, com algum sal, e deitem-se depois em agua fria. Em 460 grammas de assucar deitem-se 460 grammas de tripas, até tomar ponto de espadana.

N. B. Tambem se faz sem ferver as tripas em agua, deitando-as cruas no assucar.

Doce de tomate.— Depois de se tirar a pelle e a pevide ao tomate (com preferencia o que é liso) pese-se em partes iguaes com assucar. Depois de ferver até principiar a tomar ponto junte-se-lhe a tomatada (passada ou deixada de passar por peneira grossa) canella em pau, e cravo da India, mexendo sempre para um lado até apparecer o fundo do tacho; tire-so então do lume e ponha-se a esfriar; passe-se para copos e ponha-se a seccar.

Abobora, melão, melancia, etc. (*modo de conservar salgado para doce*).—Corte-se a abobora (como se quer guardar) em talhada comprida, tirando a casca, e limpando bem pela banda de dentro; encame-se em barril com bastante sal, pondo um peso por cima. Quando se quer fazer doce tire-se a porção que se quer e ponha-se de molho por quatro a cinco dias para perder todo o gosto do sal, mudando a agua todos os dias. Dê-se uma fervura em calda, tire-se do lume e cubra-se com uma peneira grossa ou panno ralo. No dia seguinte escorra-se a calda, e ferva-se para tornar a deitar por cima; faz-se isto por quatro ou cinco dias. Se é para doce de calda, no ultimo dia vá a abobora ao lume e logo depois tire-se e deite-se na vasilha em que deve ficar. Se é para cobrir faça-se o mesmo; mas logo que ferva tire-se com uma escumadeira e deixe-se a calda tomar o ponto; devendo, porém, n'este caso cortar-se as talhadas mais finas.

Colorau.—(*modo de o arranjar e ter prompto para quando se queira fazer uso d'elle em chouriços, carne de porco, etc.*) —No tempo competente ponham-se a seccar os pimentões que se queiram; depois de seccos pisem-se e reduzam-se a pó em uma almofariz, passando por uma peneira e tornando a pisar e moer o que não tiver podido passar pela peneira. Scque-se este pó no forno e engarrafe-se em frascos. Tambem se fazem em massa, pondo os pimentões ao

sol quando estão bem maduros, tirando a pevide e pisando com sal bom ; assim se conservam por muito tempo.

Sardinhas de escabeche.—Deite-se em uma vasilha rodadas de cebolas, folhas de louro, oregãos, tomilho e manjerona. Encamem-se as sardinhas frescas ; depois de escamadas e estirpadas cubram-se com vinagre, agua e sal, vão ao lume, e quando entrar a levantar fervura tire-se a vasilha do lume, cubra-se com um panno para as sardinhas acabarem de cozer e deixem-se esfriar.

Pescada salgada e secca. (*modo de a conservar*).—Escalle-se a pescada, tirando-lhe a cabeça e espinhas e (se for grande) parta-se ao meio e dê-se-lhe alguns golpes profundos. Tenha-se um caixote ou celha, com alguns buracos no fundo e vá-se ali encamando o peixe em camadas alternativas com sal até encher. Ponha-se por cima uma tábua e por cima d'esta grandes pesos, tendo o caixote ou celha algum declive para escorrer. Assim deve estar por espaço de oito dias no fim dos quaes se tira o peixe, sacudindo o sal, e se põe a seccar.

N. B. O congro e outros peixes de febra são bons para este effeito.

Pecegos e outras fructas.— (*modo de seccar e fazer com que durem por algum tempo e tenham bom gosto*).—Tenham-se frascos de bôcca larga, com tampa, bem enxutos. Em um d'elles deite-se algum assucar ; vá-se deitando a fructa, uma a uma, envolvendo no assucar. Passe-se depois para outro frasco, e estando este cheio tape-se e ponha-se ao sol. Repita-se esta operação de passar pelo assucar, sacudindo dentro do vidro, e ponha-se ao sol até acabarem de seccar, depois do que se embrulham em papel e guardam em logar enxuto. Quando se acabar o assucar do frasco vá-se deitando, pouco a pouco, tendo cuidado de que a fructa se não machuque, estando madura. Quando se tira a fructa para o frasco, em que deve ser posta ao sol, sacuda-se o assucar que não tiver adherido ; ás fructas menos maduras deverá repetir-se a operação até tres vezes.

Salchichas com couve lombarda.—Refogue-se cebola, sal, pimenta, cravo e manteiga. Depois de bem refogado deem-se dentro as couves, migadas em grosso. Depois de ferver um pouco o refogado deite-se uma pinga do caldo

tanto quanto fôr preciso, porque as couves largam agua de si. Depois de tudo bem cozido juntem-se-lhe as salchichas, picando-as para não rebentarem tão facilmente.

Uvas (*modo de as conservar frescas e viçosas por alguns mezes*).—Cortem-se os cachos das uvas, quando estiverem maduras, com as hastes, a que estão pegados; e pendurem-se á borda (por exemplo) de uma prateleira de despensa (ou qualquer outro sitio) em que se possa collocar algum vaso com agua, dentro do qual se fará mergulhar a ponta da haste que soffreu o córte.

Chocos guizados.—Lavem-se em muitas aguas e depois de bem limpos e preparados, cortem-se em filetes e fervam-se. Deite-se n'uma vasilha, manteiga, e faça-se embamata; louro com farinha, cebola picada e duas enxovas picadas (depois de bem lavadas e sem espinha), um copo de vinho branco, caldo, pimenta e um ramo de cheiros. Em levantando fervura, deitam-se os filetes dos chocos a cozer. Uma vez cozidos e o molho bem apurado, tire-se o ramo de cheiros; sirvam-se com sumo de limão.

Caldeirada de lulas ou outro peixe.—Põe-se a lume brando um tacho com uma porção de bom azeite, cebolla ás rodas e tomate aberto á mão, sal e pimenta, tudo isto nas quantidades proporcionaes á porção de peixe que se pretende cozinhar. Deixa-se tudo ferver um quarto d'hora e vai-se lançando o peixe ás camadas a cozer no caldo, que préviamente deve mexer-se com uma colher de pau.

Depois do peixe estar ao lume, não mais se deve metter a colher dentro do tacho mas de vez em quando bandejal-o para que o peixe se não queime. Quando o peixe estiver passado, sirva-se no proprio tacho, envolvido n'um guardanapo.

Receita de bolachinhas finas.—Um decilitro de leite, 250 grammas de assucar, 67 grammas de manteiga, uma colher de chá mal cheia de bi-carbonato de soda. Farinha de trigo quanto baste. Depois de muito bem misturada a manteiga com o assucar, junta-se o leite onde se deve ter dissolvido a soda; farinha, até que fique a massa capaz para se estender com o rôlo. Corta-se com a recortilha em quadrados ou do feitio que se quizerem e mettem-se em taboleiros untados de manteiga para irem ao forno onde basta alguns minutos para ficarem louros.

Bolos de abobora menina.—Corta-se a abobora em fôrma de dados; faz-se fundir n'uma vasilha e extrai-se uma parte da agua, torcendo-a em um panno; torna a ir ao lume com um bom bocado de manteiga, uma colher de fécula de batata diluida em leite e um pouco de assucar. Deixa-se aboborar tudo junto.

Quando a abobora estiver reduzida e consistente, deita-se n'uma terrina e deixa-se esfriar. Amassa-se com gemmas d'ovos, agua de flor de lorangeira e uma clara d'ovo batida, depois unta-se com manteiga, e pão ralado, e põe-se a mistura a cozer a fogo brando. Quando o bolo estiver de boa côr volta-se sobre um prato sem desmanehar e serve-se o mais quente possivel.

Pasteis de toucinho.—Leva-se meio kilo de assucar ao lume, e em estando em ponto de pasta deita-se-lhe 250 grammas de toucinho picado de maneira que fique desfeito e um pau de canella; deixa-se ferver um pouco, e depois tira-se do lume e passa-se muito bem por um peneiro de seda. Deixa-se esfriar e junta-se-lhe 12 gemmas d'ovos que foram igualmente passadas por outro peneiro e vae tudo ao lume brando por pouco tempo. A massa das caixas dos pasteis leva meio kilo de farinha de trigo, amassada com agua, sal e 250 grammas de manteiga lavada. Faz-se em tres porções e igualmente trez dobras de massa que se vae tendendo com manteiga e estendendo com um pau molhado em azeite. Põe-se em latinhãs com o recheio dentro e vão ao forno brando.

Servem-se bem quentes.

Bolinhos de lagosta à moda do Algarve.—Depois de cozida a lagosta, de lhe tirar a tripa e de a lavar muito bem, pique-se grosseiramente com cebola e salsa; ajunte-se-lhe miolo de pão ralado e gemmas esmigalhadas de ovos cozidos. Ligue-se isto com farinha e fritem-se os bolos em manteiga. Serve-se com ramos de salsa.

Creme de chocolate.—Coza em pouca agua 30 grammas de chocolate cortado o mais miudo possivel, tire do lume e junte-lhe uma colher de sopa de fécula de batatas, 60 grammas d'assucar, 2 gemmas de ovos, 60 grammas de manteiga lavada ou fresca que é muito melhor, uma casca de limão ralada e meio litro de leite, tudo bem misturado; é o melhor dos cremes.

RECEITAS

INVENTADAS E EXECUTADAS

POR

DISTINCTOS ARTISTAS E ESCRIPTORES

PORTUGUESES

Mal pensavamos nós quando viemos a este mundo, que ainda um dia nos veríamos arvorados em cozinheiro! Ninguém se aventure pois, a dizer «d'esta agua não beberei».

Se nos tivessem feito conselheiro, barão ou visconde, não nos surprehenderia isso, pois da nossa massa é que elles se fazem: mas quem diria que nos havíamos ver um dia face a face com uma caçarola!

A celebridade depende ás vezes de bem pouca cousa; o nome de Brillat Savarin tornou-se distincto, não como o de um magistrado e litterato, mas sim como o de um cozinheiro; e vem aqui a talhe de fouce a demonstração do que avançámos.

Brillat Savarin nasceu em Belley em 1755, e morreu em 1826, sendo magistrado e litterato; deu principio á sua carreira pela profissão de advogado em 1789; foi deputado pelo terceiro estado á assembléa constituinte; combateu a instituição dos jurados, bem como a abolição da pena de morte. Sendo magistrado, foi proscripto durante o reinado do terror, tendo de refugiar-se nos Estados Unidos e vindo a regressar á França durante o directorio.

Sendo reintegrado nas suas funcções, foi depois nomeado membro do tribunal de justiça. Deixou algumas obras politicas e de jurisprudencia, porém a producção que tornou seu nome mais conhecido, foi um espirituoso tratado de gastronomia, meio serio, meio burlesco, intitulado *Physiologia do gosto*, Paris, 1835, em 8.º Este livro tornou-se o verdadeiro código do gastronomo. Foi publicado pela primeira vez debaixo do véu do anonymo, sendo escripto com elegancia e em estylo attrahente e variavel. Foi esta

produção que deu o nome a Brillat Savarin, tendo tido a honra de não poucas edições.

Alexandre Dumas, um dos mais fanaticos sectarios das doutrinas culinarias de Brillat Savarin, um dos mais famosos gastronomos dos nossos dias, um dos mais fecundos romancistas; em uma palavra o auctor do *Monte Christo*, dos *Tres mosqueteiros* e de mil outros romances, reconheceu depois de velho, que a verdadeira sciencia, o verdadeiro saber está na cozinha!

O poeta, o mathematico, o dansarino, o cabelleiro, o homem de estado, o saltimbanco, o pintor, o estatuario, o sacristão, ficam a perder de vista na presença de um verdadeiro cozinheiro. Não ha arte que se não curve na presença de um peú assado *à point*, que não abaixe a grimpá ao saborear um môlho appetitoso! Lê-se a historia; encontram-se centenaes de gucreiros, philosophos, sabios de toda a ordem; cozinheiro, verdadeiro cozinheiro, apparece um de seculo a seculo! Alexandre Dumas envelheceu a escrever romances; chegou-lhe a sua hora, e reconheceu que depois da sua morte nada ficaria. Inspirado lançou mão da penna; «*Fiat lux*» e começou a escrever uma nova arte de cozinha!! O nome de Alexandre Dumas passará á posteridade, não como de um litterato ou poeta, mas sim como de um gastronomo, de um verdadeiro amigo da humanidade, e a França contará entre seus filhos, com mais um *cordon-bleu*, com mais um Chevet, com mais um Vatel, com mais um cozinheiro!!

A posteridade levantará um dia uma estatua a Alexandre Dumas, não pelo que escreveu, mas pelo que ensinou a cozinhar; a sua fronte será coroada de cominhos, coentros, hortelã e pimpinella, o seu elmo será uma caçarola, o seu escudo uma frigideira.

A inscripção do pedestal, simples porém pathetica, formada de pepinos, rabanos e cenouras entrelaçados, dirá aos vindouros que o seculo XIX teve por cozinheiro um grande genio.

Todas as nações têm o seu prato favorito. A Inglaterra extasia-se na presença do *roast-beef*, a Italia enche-se de orgulho ao contemplar *il macaroni*, *la polenta*, e *la lasagna stufata*. A nacionalidade da Hespanha está na *olla podrida*. A França é o paiz dos acepipes em todo o seu esplendor. Em Portugal imita-se. Em toda a Asia o prato predilecto, o prato obrigado é o *caril*. E' pois este prato que nós nos encarregâmos de cozinhar a pedido de mr. Plan-

tier, já que nos deu o bonet de cozinheiro Vamos metter mãos á obra, «se a tanto nos ajudar engenho e arte».

Estamos diante da fornalha; ao nosso lado está um bicho de cozinha; recebe ordem para que lave as mãos, pelo sim pelo não; feito isto passa a picar cebola e põe no fogo uma caçarola com azeite (o melhor possível, se o caril for de peixe ou marisco, e manteiga de vacca sendo de aves). Picada que seja a cebola, deita-se esta na caçarola, bem como um alho e alguma pimenta em pó; logo que a cebola esteja alourada junta-se-lhe salsa picada, e passa-se este refugado pelo passador, voltando para dentro da caçarola.

Supponhamos ser o caril de camarão (que a nosso vêr é o mais superior); deve dar-se ao camarão uma fervura para que largue a casca e pisam-se as cabeças em um almofariz, deitando o succo que deixarem no refugado para que este se não pegue, juntando-se algum vinho branco ou agua para o mesmo effeito. Logo depois junta-se ao refugado o camarão, bem como os temperos para o caril, que são açafraão e gengibre, droga que facilmente se encontra hoje em frascos em qualquer mercearia conhecida. Deve observar-se que a porção do caril ha de ser limitada, pois aliás ficará de levar couro e cabello, como se costumava dizer. Mistura-se-lhe igualmente tres ou quatro cardamomos em pó, que facilmente se podem haver em qualquer pharmacia. Quando se veja que o caril está prompto passa-se á operação mais delicada e difficil, que vem a ser cozer o arroz, pois não é possível haver caril sem arroz. Coze-se em agua e sal, devendo haver todo o cuidado para que venha pouco cozido, isto é, para que venham os bagos separados. Esta operação que, á primeira vista, parece facil, é mais difficil do que se julga. No acto do caril vir para a mesa, vem em pratos separados; o caril em um prato e o arroz em um outro; e cada um mistura com o arroz o môlho que lhe parece, segundo o grau da força que quizer. Para o caril de peixe o processo é o mesmo; cozendo-se o peixe no refugado, e sendo de aves, a differença é ser o refugado de manteiga de vacca, e não de azeite.

Segundo antigas tradições parece ter sido Mahomet I o inventor do caril, comida para uso das suas odaliscas, valha a verdade.

Temos dado conta do recado, e parece-nos que quem faz o que pôde não é mais obrigado. = *B. Martins da Silva.*

Posto de mólho em agua fresca, durante vinte e quatro horas, $\frac{1}{2}$ kilogramma de bom bacalhau, coze-se bem e tira-se-lhe a pelle e as espinhas. Vae novamente a cozer em meia garrata de leite e quando estiver meio enxuto mistura-se-lhe meio pão ralado e um pouco de queijo parmesão.

Tem-se refugado cebola, tomate e um dente de alho em azeite (Herculano) e manteiga fina, e passado que seja pelo passador, mistura-se com o bacalhau, temperando-se tudo com salsa picada, pimenta, cravo, mostarda ingleza, uma colhér de manteiga fresca ou lavada e quatro ovos batidos.

Põe-se isto em uma folha untada de manteiga, deita-se por cima ao de leve dois ovos bem batidos, salpica-se com queijo parmesão e manda-se immediatamente destapado para o forno. = *Antonio José de Sousa Almada.*

Afinal de contas não tenho direito a fazer-me rogado pelo amigo como Savarin, o seu dilecto escriptor, por aquelle bom doutor Richerand.

Mas é exactamente porque a obra do celebre *professor* de gastronomia é das menos folheadas da minha modestissima livraria: é exactamente porque a physiologia do gosto e a arte correlativa não occuparam nunca nem creio sequer que venham a occupar logar importante nos meus estudos, que eu esgotei todos os argumentos para eximir-me a satisfazer-lhe um pedido que realmente ainda não pude explicar a mim mesmo.

Que *receita* posso eu dar-lhe para o seu livro, eu o mais chapado ignorantão da arte culinaria, e que vivo *escolasticamente*, a sós com os meus livros, e cujas digressões pelo mundo *culinario*, um verdadeiro mundo ou um verdadeiro *cahós*, se cifram n'algum pic-nic de rapazes, n'algum almoço improvisado entre um livro e uma chavena de café, ou n'alguma *medida* hygienica?

E a proposito de hygiene lembrar-lhe-hia que aconselhasse aquelles dos seus leitores que tivessem a infelicidade de possuir uma compleição debil um certo almoço que estou certo não reprovam os hygienistas:

Umás 100 grammas—um beef,—de carne crua de vacca, muito picada até quasi ás condições de migas, misturada em seguida com cebola, salsa, e tomate (igualmente picado tudo) *temperado* (creio que se diz assim) com azeite, vina-

gre, pimenta e, gostando se, alguma mostarda; eis uma especie de salada muito agradavel, cuja receita é mais velha pelo menos do que eu, mas que não vejo muito vulgarizada.

Isto, um ou dois copos de Porto, alguma fructa e uma boa chavena de café com leite, constitue um excellente e facil almoço; é o que lhe affirmo.

Toda a gente sabe tambem fazer uma *omolette*, mas nem todos se têm lembrado de uma *omolette* de salmão fresco ou mesmo de escabeche, que é cousa saborosissima.

Em summa, o amigo bem vê que eu não posso prestar indicação nova ao seu livro. Pelo contrario, com as que elle me dêr é que talvez n'alguma hora de folga tente iniciar-me nos augustos mysterios da arte de Savarin. = *Luciano Cordeiro.*

Caldeirada. — Refugae — o imperativo é indispensavel no estylo de receita — refugae duas cebolas em azeite do sr. Alexandre Herculano, e deitae-lhe depois alguma salsa, pimenta e sal. Quando o refugado estiver alourado, cortae cebolas verdes em quartos, e algumas cabeças de safio ou de eiroz, misturæe-lhe uma porção pequena do que se chama *adubo* e que se encontra á venda nos armazens do caes do Sodré e Ribeira — colorau, caril, etc., e dá-se duas voltas a tudo isto na fritura do refugado, um pouco antes de atirar para o tacho cinco ou seis tomates, grandes, em pedaços, uma colhêr de vinagre, duas de azeite, e algumas lulas ou ostras. Deixæe ferver e reduzir, e, cinco minutos antes de a tirar do lume, deitæe-lhe de novo alguma salsa, uma colhêr de manteiga de vacca, e o peixe, que deverá ser de seis a oito qualidades: peixe gallo, ruivo, xarroco pequeno, tainha, chocos frescos, safio.

Deve ir do lume para a mesa; no mesmo tacho em que foi feita; descoberta: servida pouco quente.

Advertencia. — Sempre foi costume conceder aos condemnados á morte tudo que appeteciam. Não recusemos á eiroz que se sacrifica, as ultimas alegrias que ella ambiciona; e assim como d'antes se punha um pãozinho e uma amphora no sepulchro das Vestæes, acompanhemos o tacho em que a eiroz se enterra com um copo do Rheno, Sauterne, ou de Arintho Batalha Reis de Torres Vedras. = *Julio Cesar Machado.*

Sardinhas recheadas. — Abrem-se e limpam-se interiormente as sardinhas e recheiam-se com cebola picada, salsa e pimentão colorado doce. Este recheio é preparado com azeite e sal refinado.

As sardinhas depois de recheadas, frigem-se e servem-se.

Arroz á moda de Valencia. — Deitam-se na frigideira, com azeite, pimentões verdes, tomates, cebola picada e o sal correspondente, e quando estejam meio-fritas estas diversas cousas, mistura-se com ellas o arroz e conserva-se no lume até estar meio torrado. Então deita-se-lhe agua a ferver, e faz-se com que parte d'ella se evapore em duas ou tres fervuras. Depois tira-se do lume, colloca-se a certa distancia em repouso, e serve-se quando o arroz tiver absorvido a agua e a calda, e tomado a consistencia de pudim.

Purificação do azeite. — Quem não gosta do azeite mal purificado, e se queixa do sabor que tem o azeite nacional, pôde facilmente remedir esses inconvenientes. E lançar na frigideira uma boa codea de pão e deixal-a frigrir no azeite. Tire-se depois e sae com ella o mau gosto do azeite.

Ahi tem, meu caro sr. Plantier, o que eu posso offerecer-lhe para o seu livro. Desculpe a demora e receba os meus agradecimentos pelos figos com que brindou a minha Josepha, que lhe agradece muito.

Sou com estima. = De v. s.^a, amigo affectuoso e grato,
A. A. Teixeira de Vasconcellos.

Modo de frigrir batatas. — Graças aos céus! louvores a Deus! que finalmente me apparece em minha vida um editor que, em vez do acepipe de um artigo, me pede singelamente a receita de um acepipe! doce e consoladora compensação ás recriminações da critica, que algumas vezes se tem queixado — a ingrata! — de ter havido de mim um bom prato quando me não pedia mais que um mau artigo! Fiquei des-acreditado para muito tempo depois que escrevi *Jantares e Jantantes*, as paginas mais sinceras, as mais expansivas, as mais amigaveis em que eu tenho repartido com os leitores, os melhores bocados da minha alma. Tudo quanto havia de bom, de mais legitimamente bom, nas minhas lembranças — ternas confidencias, meigas expansões, saudosos

passeios, deliciosos jantarinhos cheios de segredos e de trufas, de beijos e de champagne, a mesa de dia posta para dois á beira de um regatinho debaixo dos castanheiros em flor, a mesa á noite collocada ao pé do fogão em cima de um bom tapete entre duas poltronas, com dois talheres á espera de duas bocas juvenis uma entreabrindo-se em esperanças, outra em promessas, ambas cheias de alegria, de frescura e de appetite... tudo finalmente quanto a recordação de uma mocidade satisfeita pôde trazer em longinquas harmonias ao espirito de um homem extemporaneamente envelhecido como eu, — tudo lhes contei, tudo lhes offereci, tudo lhes dei com uma franqueza tola! Sabe-se qual foi o pago que tive. Chamaram-me nos papeis publicos litterato de cozinha, poeta de restaurantes e outros nomes torpes como quem queria affrontar-me. O' deuses justiceiros! permitti que nunca elles saboreiem as boas cousas em que lhes eu fallei! que nunca as provem! que nunca lhes cheguem o beijo!

Pela minha parte resolvi despicar-me n'este livro. Vingá-me-hei n'esta pagina como se vingam as almas grandes, calcando a offensa com o beneficio. Vós injuriastes-me. Pois bem! eu vou ensinar-vos a frigir batatas.

Saibam todos os meus adversarios o modo por que eu procedo quando intento offerecer aos meus amigos esse delicioso manjar das batatas fritas. Está já agora decidido... Não! não morrerás commigo, ó doce, ó bom, ó divino segredo!

Apercebo-me mandando vir de Cintra a manteiga mais fresca, e compro as melhores batatas que encontro. Depois d'isto vou para a cozinha e sento-me á banca das operações. Descasco as batatas cruas, aparo-as escrupulosamente e parto-as em fatias de meio dedo de grossura. Em cima de lume muito brando, quasi de um rescaldo, colloco a minha frigideira de porcelana, lanço-lhe um bocadinho de manteiga e vou alourando pouco e pouco, branda e successivamente, as minhas rodellas. E' uma operação para que se não quer pressa, mas dedicação, mimo e paciencia.

Depois de meio-fritas as batatas, vou-as retirando e pondo á janella ao ar. Terminado este primeiro serviço, faço atear uma forte fogueira e reponho no lume a frigideira com um grande naco de manteiga. Quando esta, derretida, principia a saltar em bolhas de fervura, lanço-lhe outra vez as batatas afogadas na manteiga em ebullicão, empolam então prompta, rapida, portentosamente e cada

uma das rodellas toma logo uma fôrma espherica. E' admiravel, é quasi miraculoso o resultado d'este processo. A batata fica fofa, amanteigada, fariuhenta, inchada, leve e molle como uma filhó ou como um sonho!

Já agora, que principiei, não me despeço sem rasgar outro relampago no firmamento culinario...

Modo de preparar a arola, a caranguejola e o navegante. — Os quatro mariscos referidos, que têm approximadamente a fôrma de um grande caranguejo, cozem-se como a lagosta. Ponham-se em seguida com as pernas para o ar sobre um prato e arranque se-lhes a parte inferior do corpo; na concha que fica então patente e cheia de um miôlo liquido e substancial, lança-se picada a carne extrahida das pernas; mistura se queijo parmezão ralado, rega-se tudo com um ou dois copos de vinho da Madeira; pulverisa-se com pimenta da Caena; mette-se ao forno e serve-se louro e bem quente dentro da mesma casca em que se preparou.

Comam isto, e continuem a dizer mal de mim! — *Rama-lho Ortigão.*

Aos meus camaradas devotos de Santo Humberto

Imaginemos que a partida de caça é no Alemtejo a grande coitada do paiz.

Pernoita-se no *Monte*. Temos á flammante lareira, onde crepita o tóro de azinho, as paredes alvissimas, a prateleirinha um brinco, a cantareira um primor; duas enormes talhas com vinho novo, que se provou ha dois dias; que está magnifico: — tudo isto ahi... por principios de novembro.

Ainda não houve a entrada real das gallinholas. Nos montados os pombos são ás bandadas, são como nuvens, e arrazam a boleta; mas nós não vamos aos pombos.

Parte dos companheiros batem as perdizes nos montes; outra, com as buscas e os galgos, correm as lebres a cavallo nos *espragões* e nas *Sumariús*. Dois, com menos pernas, atiradores mais somenos, vão até um pedaço de junca a ver se levantam alguma codorniz crioula, e eu lhes direi logo o *por quê*.

Temos lebre, temos perdiz, e por ahi umas vinte codornizes. Vamos ao banquete.

Menu

Açorda à Andaluza.

Perdizes à Castelhana.

Arroz opulento.

Lebre á Bulhão Pato.

Açorda à Andaluza.— Corte-se um pão em fatias; torrem-se as sobreditas fatias; façam-se em quadrados, não em quadradinhos; pisem-se n'um almofariz varios dentes de alho, deixando tres ou quatro com a casca — dá-lhe isto um certo sainete — sal, colorau doce e colorau do que morde; deve sair um bocadinho picante, que o *palhete* lá o está pedindo.

Sobre o pão torrado corram-se uns bons fios de azeite, se for do A. Herculano é oiro sobre azul. Deite-se por cima *el majado*, isto é, o conteúdo no almofariz, e agua a ferver, mas com cautela, que fique enxuto.

Abafe-se, deixe-se abeberar por cinco minutos, venha para a mesa. Temos uma sopa opipara !

Perdizes à Castelhana.— Depennem-se quatro perdizes com todo o cuidado e o maior asseio — a caça fica dissaborosa em se lavando.

Tirados os interiores, mettam-se as perdizes n'uma panella de barro poroso. Uma cabeça de alho inteira e com a casca, sal, colorau doce e pimenta preta em pó. Duas chicaras de azeite e uma só de vinagre, quando seja muito forte; tape se a bôca da panella com uma folha de papel passento: metta-se no borralho, isto é, onde a braza morde, debaixo da cinza; deixe-se ferver até que o garfo entre com facilidade. Venham para a mesa os convivas, e se sobrar alguma cousa guarde-se como oiro, porque depois de frio, ao almoço... isto é da gente lhe lamber os dedos !!

Arroz opulento.— Se os dois *marteleiros* metterem na rede vinte, quinze... uma duzia de codornizes que sejam; se na sociedade houver um caçador jubilado, um immortal companheiro que se chame Lopes Cabral de Medeiros, e trazer na mala, dentro de uma caixa de lata, um pedaço de queijo parmesão, d'aquelle que faz lagrimas, então o caso é serio !

Aproveitem-se figado, coração e moela; arranjem-lhe um refugado qualquer. N'outra vasilha mettem-se as codornizes, com umas pearrinhas de sal e cobertas de agua, como para um caldo.

N'uma fervura branda, ao cabo de tres horas, as codorizes, tenrissimas, estão completamente delidas. Coam-se por um passodor fino. No caldo deita-se arroz. Vae-se ralando o queijo. Quando o arroz estiver cozido, em boa conta e enxuto, dá-se-lhe graça e côr com uns longes de açafreão: misturam-se-lhe os interiores já competentemente guisados. No momento de se tirar do lume deitam-se-lhe duas boas colhéres de manteiga — sendo fresca sobe de ponto o primor do acepipe. Queijo parmezão com mão larga. Revolva-se; sirva-se bem quente, e temos um prato capaz de abalar a coragem do mais austero cenobita!

Lebre á Bulhão Pato.— Esfole-se a lebre, esfregue-se com pimentão e sal; metta-se na vasilha onde deve estar aproveitado o sangue. Vinagre forte e de bom vinho; ro-das de cebola, alguns dentes de alho, poucos; uma folha de louro. Como estamos no *Monte* ha de haver um peda-cito de chão tratado de horta e na horta um canteirinho de salsa. Se a encosta proxima for de mato-jardim lá ha de estar o aromatico tomilho. Venham tambem uns rami-nhos de salsa, e um tudo-nada de tomilho.

Passadas doze horas (se forem vinte e quatro não per-de) envolva-se a lebre em pranchas finas de bom toucinho.

Espeto com ella: De quando em quando constipada á corrente do ar; a espaços borriçada com a *vinha*, e, se, á falta de sercial ou malvasia, algum companheiro previ-dente tiver trazido uma garrafa de *fine Champagne*, para cortar a agua por causa das sezões, minutos antes de vir para a mesa borri-fe-se a lebre com um copito de *cognac*.

Quente é um assado optimo, e frio um fiambre primoroso.

Aqui ficam quatro receitas. Agora se n'este inverno, que se annuncia proprio para os caçadores, por esses mon-tes de Christo, um meu camarada, depois de uma boa ba-tida, pozer em pratica algumas d'estas receitas e achar saboroso o guisado, beba um copo de vinho á saude do seu confrade.

Outubro, 9, 1870.== *Bulhão Pato*.

Innochi.— Tomem-se 3 kilogrammas de batatas, muito bem cozidas, tire-se-lhes a pelle, e amasse-se tudo bem.

Junte-se-lhe 125 grammas de manteiga, tres gemas de ovos; torne-se a amassar com uma pouca de farinha para

ligar, deite-se-lhe sal e pimenta, e depois de bem amassado façam-se rolos pequenos.

Tenha-se um tacho meio de agua, e logo que esta esteja a ferver, deitem-se-lhe os rolos; assim que tornar a levantar fervura, os rolos vem a cima, e tiram-se para fóra com uma escumadeira. Deve haver todo o cuidado em não deixar ferver de mais, porque então a batata fica em papas.

Substancia. — Tenha-se 125 grammas de carne escolhida, um pouco de toucinho bom e corte-se tudo aos bocados pequenos. Pica-se o toucinho juntando-lhe duas cebolas pequenas ou uma grande, até que fiquem n'uma massa; junte-se-lhe salsa bem picada, metta-se tudo em um tacho, e quando começar a derreter deite-se-lhe a carne picada; cubra-se para ir puxando, e quando chegar a um certo grau deite-se-lhe o sumo de dois tomates e deixe-se estar até adquirir bom gosto.

Môlho. — Batam-se duas gemmas de ovos, e vá-se-lhe deitando pouco queijo parmezão ralado, cousa de uma colhêr de sopa; quando estiver tudo bem batido deite-se-lhe de espaço a espaço a substancia já feita, mexendo sempre para dissolver bem.

Tenham-se os rolos em uma travessa e deite-se em cada camada um pouco de queijo parmezão e o môlho. Repita-se isto camada por camada e se sobejar môlho, deite-se-lhe por cima. = *Marciano Henriques da Silva.*

«Gaspacho caliente» ou açorda á Andaluza. — Torre-se um pão em fatias, e depois partam-se em bocados, e ponham-se dentro de uma terrina. Deite-se por cima um fio de azeite (pouco mais de 1 decilitro) sufficiente para que os bocados de pão fiquem *um pouco* ensopados, e mexam-se bem com a mesma terrina.

Pisem-se n'um almofariz, uma cabeça de alho, com una colhêr de sal de mesa, e colhêr e meia de colorau doce, até ficar bem desfeito tudo. Deite-se por cima alguma agua a ferver e desfça se bem o colorau, etc. Deite-se tudo por cima do pão na terrina, e mexa-se bem com a propria terrina, e não com colhêr. Deite-se-lhe mais agua a ferver até ficar rasa com o pão. Tape-se a terrina, deixe ensopra bem o pão, por uns quinze minutos, e mande-se para a mesa.

«Potage» ao uso de Cadiz. — Deite-se n'uma panella, uma porção de grão de bico (que tenha estado antes de mólho), uma chicarinha de azeite, uma cebola, uma cabeça de alho inteira, um ramo de salsa, sal e 14 decilitros de agua. Pise-se n'um almofariz, quatro ou seis cravos da Índia, alguma pimenta, dois dentes de alho e uma colhér de colorau *doce*, e deite-se na panella com o grão de bico.

Quando o grão estiver meio cozido, deitam-se na panella algumas azedas ou espinafres (que tenham antes sido bem escaldados), 115 grammas de arroz, e o sal necessario. Deixa-se ferver tudo a fogo lento, até que fique tudo bem cozido, e nem muito secco, nem tambem com muito caldo.

Esta receita serve igualmente para lentilhas ou para feijão, em logar de grão de bico.

Coelhos com mólho branco de leite e cebola. — Ponha-se um coelho, preparado inteiro, a cozer com agua que sómente o cubra, e juntamente um ramo de salsa, uma cebola, 60 grammas de presunto, dois ou tres cravos, pimenta preta inteira e sal. Deixe-se ferver até ficar o coelho bem cozido e aparte-se do lume.

Ao mesmo tempo cozam-se em agua quatro ou cinco cebolas *grandes*. Quando estiverem bem cozidas e molles, tirem-se da panella, escorram-se, e espremam-se através de um passador de folha, a ficar n'uma massa fina. Quando se tiverem passado as cebolas todas, deite-se a massa n'um tacho em cima do lume com uma colhér bem cheia de farinha, 115 grammas de manteiga de vacca, pimenta e sal: mexe-se tudo bem com tres ou quatro colheradas de caldo do coelho; quando estiver a manteiga derretida e bem ligada com a cebola e a farinha, deite-se-lhe 4,5 ou 5 decilitros de leite, e deixe-se ferver tudo por uns quinze ou vinte minutos, não deixando de mexer o mólho enquanto estiver ao lume. Em seguida tire-se o coelho da panella e ponha-se (sem o caldo) n'uma travessa, e deite-se por cima o mólho de cebola, que deve ser abundante e grosso.

Do caldo dos coelhos pôde fazer-se sopa, ou de arroz, ou de outra cousa qualquer. = *Mamei Monteiro*.

Sopa à caçadora. — N'uma caçarola deitam-se 500 grammas de pão cortado em dados, cobre-se bem com folhas de azedas, duas batatas cozidas e raladas (sendo batatas pe-

quenas, quatro), duas colhéres de manteiga de vacca, uma colhér de massa de tomates, sal, pimenta, um dente de alho e quatro ovos cozidos e depois migados.

Em seguida deita-se-lhe por cima agua a ferver até ficar tudo bem coberto.

Põe-se então a caçarola ao lume, a ferver durante meia hora, e depois serve-se.

Esta sopa é de muita utilidade no campo, pela faeilidade com que póde ser feita.

Croquettes de gallinha. — Migam-se 300 grammas de gallinha assada fria, a que se juntam 150 grammas de febra de presunto de fiambre tambem migado; põe-se em caçarola, ao lume, com uma pitada (a porção que se julgar conveniente) de farinha, uma colhér de leite, pimenta e sal, noz moseada, salsa picada, deixando-se ferver tudo por espaço de meia hora. Em seguida fazem-se os croquettes untando-os de clara de ovo, e voltando-os sobre pão ralado; repete-se isto seguuda vez, e fregem-se em boa manteiga.

Bolo de milho. — Um côeo, dois ovos, duas colhéres de manteiga, 250 grammas de farinha de milho. Bata-se o côeo aproveitando-se-lhe a agua, depois juntam-se-lhe os ovos, manteiga, assucar (quanto adoce), farinha e uma pitada de sal. Quando tudo estiver bem ligado vae ao forno, em lata untada de manteiga. Para este bolo é conveniente que a lata seja chata, e quando se bater, se se achar um pouco duro, póde-se-lhe juntar uma gotta de agua.

Bolos de milho. — Amassa-se n'uma terrina o seguinte: 500 grammas de flor de farinha de milho, 500 grammas de flor de farinha de trigo, 500 grammas de manteiga fresca, 400 grammas de assucar crystallizado; logo que a massa não apresente granulos, junta-se lhe duas colhéres de mel e cidrão bem pisado, depois estende-se e corta-se em bolos, doiram-se com gemma de ovo desfeita em agua, e vae ao forno a cozer com calor moderado.

Pudim de marmelada. — 230 grammas de marmelada bem desfeita; seis gemmas de ovos e tres claras, batem-se bem, e deitam-se na marmelada, e uma pouca de canella; mexe-se tudo muito bem; pega-se n'um pouco de assucar, (cousa de uma chavena), deita-se em 2 deccilitros de agua;

vae ao lume, e em fervendo tira-se para fóra e deita-se na massa pouco a pouco. Mexe-se sempre.

Vae ao forno em fôrma untada de manteiga.

Pudim de leite gelado. — Um pau de canella, 14 decilitros de leite, 230 grammas de assucar, doze ovos, quatorze folhas de gelatina. Bate-se tudo e vae ao lume a engrossar, mexendo se sempre para não pegar.

Unta-se a fôrma de manteiga ou oleo, deita-se tudo dentro, e deixa-se ficar para o dia seguinte, para então se tirar da fôrma.

Pães de leite. — Amassa-se com leite 1 kilogramma de farinha de trigo bem espoada, a que se lhe junta o competente fermento. Quando a massa estiver bem firme, deita-se-lhe duas colhéres de manteiga, sendo uma fresca, oito gemmas e cinco claras de ovo, 500 grammas de assucar crystallizado e sal ao paladar.

Logo que a massa começar a fazer bolhas e a soltar-se da amassadeira, abafa-se, e seis horas depois fazem-se os pães e cozem-se no forno.

Bolo podre. — Mistura-se bem $\frac{1}{2}$ litro de azeite fino, $\frac{1}{2}$ litro de mel, quatorze gemmas de ovos, canella, herva doce e cravo da India moido; depois de tudo bem batido, vae-se deitando rolão até engrossar bem a massa, que se põe em fôrma e vae ao forno a cozer.

Creme de sagú. — Lava-se o sagú com agua bem quente, e depois põe-se a escorrer n'uma peneira de cabello. Toma-se uma porção de leite que se leva ao lume, e em estando bem quente vae-se deitando a pouco e pouco o sagú, tendo o cuidado de mexer sempre o leite, e egualmente se vae deitando assucar crystallizado, até ficar agradavel ao paladar. Quando o creme estiver bem espesso, tira-se do lume e junta-se-lhe algumas gemmas de ovos batidos com um pouco de cognac velho; deita-se em seguida n'um prato polvilhado com canella. Serve-se morno.

Ha porém quem coza primeiramente o sagú em agua, antes de o juntar ao leite, o que é mais conveniente.

Creme de alface. — Coze-se em 500 grammas de assucar um quarteirão de alperches bons. Depois de cozidos, passam-se pelo peneiro de criua e juntam-se-lhe dois calices

de licor de amendoas. Em arrefecendo misturam-se-lhes quinze gemmas de ovos bem batidos e vae a cozer em banho-maria. Este creme póde-se fazer com pecegos, ameixas, rainhas claudias, etc.

Pudim de arroz.—Põe-se a cozer em leite 500 grammas de bom arroz de Veneza, a que se addicionam 150 grammas de assucar crystallizado e duas tiras de linão ou laranja. Logo que o arroz esteja cozido, mas não excessivamente, tira-se do lume, e junta-se-lhe 200 grammas de mantoiga de vacca, sendo 100 grammas fresca, 100 grammas de passas de Corinθο, seis gemmas e duas claras de ovos, dois calices de rhum. Quando tudo estiver bem misturado, deite-se em fôrma barrada de manteiga, e depois passada com biscoitos ralados; vae ao forno, com fogo brando, a passar e a tomar uma côr alourada. Depois de tirado da fôrma deve ser coberto com um môlho feito de assucar queimado, gemma de ovo e vinho Xerez, e vae ao lume para ligar.

Pudim de leite.—345 grammas de assucar, duzia e meia de ovos; bata-se o mais que se possa, deite-se-lhe tres colhéres de farinha, torne-se a bater, misture-se-lhe 6 decilitros de leite, e torne-se a bater muito bem. Vae ao forno em fôrma untada de manteiga.

Pudim de biscoitos. — Fazem-se ferver em $\frac{1}{2}$ litro de leite 100 grammas de assucar aromatisado com uma pouca de baunilha, e, quando o assucar estiver bem dissolvido, vão-se deitando biscoitos de *la reine* até ficar uma massa bem consistente. Tira-se a massa do lume, e junta-se-lhe seis gemmas de ovos, bem como as claras batidas em separado em ponto de neve; juntam-se-lhe em seguida passas de Corinθο, uma pitada de canella, um copo de cognac, e vae ao forno em fôrma bem untada de manteiga, até ficar bem cozido.

Torta de amendoas. — Collocam-se n'um prato de uma balança tres ovos, e no outro o mesmo peso de farinha espoada, o mesmo peso de manteiga fina, e ainda o mesmo peso de assucar crystallizado. Tomam-se 150 grammas de amendoas doces, e pellam-se com agua a ferver. Depois de pelladas deitam-se n'um almofariz e pisam-se bem, juntando-lhe o assucar pouco a pouco. Em seguida amassam-se uma terrina as amendoas com a farinha e os ovos (gemmas

e claras), a manteiga e um pouco de cidrão bem migado, até fazer a massa bem espessa; unte-se bem uma fôrma com manteiga, e vae ao forno a cozer. Este prato serve-se frio e coberto de assucar crystallizado.

Sonhos á Delphina.—Façam uma massa, metade de assucar, metade de farinha, flor de laranjeira, um bocado de casca de limão e claras de ovos, e depois de tudo amassado e sorvado, estenda-se com um pau, corte-se e faça-se em debuxos iguaes ou conforme parecer, frijam-se em manteiga clarificada, e depois de fritos sirvam-se vidrados, com assucar ralado, e a pá quente.

Bolo de professor.—Mistura-se n'um alguidar $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar areado com $\frac{1}{2}$ kilogramma de amendoas pelladas e bem pisadas; leva em seguida doze ovos, sendo cinco com claras, e uma mão cheia de farinha, dissolve-se tudo e bate-se com uma colhér de pau, sempre para o mesmo lado, até que a massa fique muito branca e grossa; quanto mais se bate, melhor fica; deita-se na pudineira, que deve estar untada de manteiga, e deve logo entrar no forno.

Bolos francezes.—Batem-se 345 grammas de assucar com 115 grammas de manteiga, seis ovos, casca de 1 limão ralado e o sumo do mesmo, cidrão e 460 grammas de farinha; bate-se tudo muito bem, deitam-se em fôrmas e vão ao forno.

Pudim francez.—4 decilitros de leite, doze gemmas de ovos, 460 grammas de assucar em ponto de pasta, 5 réis de canella em pó; põe-se tudo u'um tacho em lume brando a tomar consistencia, deita-se em tableiros e vae ao forno. Logo que esteja cozido e frio, parte-se em talhadas e envolvem-se em assucar crystallizado. Os tableiros devem ser untados de manteiga.

Boloŝ inglezes.—Cinco ovos, igual peso de manteiga, igual de assucar e igual de farinha; lava-se bem a manteiga e bate-se só por si, pelo espaço de dez minutos, junta-se-lhe o assucar e bate-se outro tanto tempo, depois os ovos com claras, repete-se o mesmo, e por fim a farinha, que quanto mais se bate, melhor. Deita-se em fôrmas untadas de manteiga e vae ao forno brando.

Cocada de ovos. — Para um côco $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar de caixa e quatro gemmas de ovos. Quando o assucar está em ponto, junta-se-lhe o côco que deve estar ralado, e os ovos. Volta ao lume para ferver, e serve-se frio.

Bolo de Lorvão. — Começa-se por apromptar a amendoa, tirando lhe a pelle, como todos sabem; depois de enxuta, pisa-se bem 115 grammas para 460 grammas de assucar em ponto de espadana, um bocado de manteiga do tamanho de uma noz, uma colher de sopa rasa de farinha; isto ferve, tira-se do lume, e, em estando quasi frio, deita-se-lhe dez gemmas com duas claras, casca de limão ralada, canella em pó, e uns pós de farinha por cima; quando estiver já na fôrma, que deve ser untada de manteiga lavada; e antes de se deitar na fôrma, deve ser a massa bem batida. Vae ao forno muito brando. Por esta mesma fôrma se fazem pasteis.

Bolo economico. — 230 grammas de assucar, 115 grammas de manteiga, meia duzia de ovos bem batidos até fazerem espuma, canella em pó, passas, cidrão um copo de vinho do Porto; mistura-se tudo, e depois deita-se-lhe farinha até engrossar (230 grammas, pouco mais ou menos), mexe-se tudo muito bem, deita-se em fôrma untada de manteiga e vae ao forno.

Bolos saloios. — Farinha boa e espoada, 7 litros, assucar de caixa, 1:380 grammas; dissolve-se o assucar em agua ao lume, e a manteiga em separado; põe-se n'um alguidar a manteiga de um lado, e o assucar do outro, vae-se descenfarinhando e misturando a pouco e pouco a farinha; leva um pouco de fermento; depois de amassados e lêvados, tendem-se e vão ao forno em tableiros.

Patronilhas. — Um copo de vinho brauco, um ovo, bate-se e junta-se-lhe 460 grammas de manteiga e 460 grammas de assucar; amassa-se tudo, e vae-se deitando farinha até limpar o alguidar, mas que não fique muito secca; em estando bem amassado estende-se e corta-se com um cortamassas, põe-se em folhas de papel, e vae ao forno em tableiros.

Mãi Benta. — Para meio côco, 150 grammas de manteiga, 150 grammas de assucar, 150 grammas de farinha de arroz e cinco gemmas de ovos.

Bata-se o côco e mistura-se tudo. Vão-se deitando as gemmas uma a uma, até ficar tudo bem batido e ligado. Vae ao forno. = *M. R. T. M. M.*

Conta-se que um dos nossos reis, tendo uma vez provado sardinhas, prohibira, com grandes penas, que tornassem a entrar nas suas cozinhas. Achou-as tão saborosas, que temeu, se se afreguezasse, fazel-as encarecer, e privar o povo de poder continuar a compral-as.

Ora, que faria se Sua Magestade me tivesse tomado por cozinheiro, e eu lhe preparasse os dois pratos, de que vou dar receita ao meu querido amigo Plantier? Mandava-me cortar a cabeça . . se eu as fizesse para mais algum.

Sardinhas Maria Luiza. — Escamam-se, estripam-se e descabeçam-se vinte e quatro sardinhas bem frescas; tira-se-lhes a espinha dorsal e arranjam-se com sal, n'um taboleiro de fogão, mettendo-o no forno bem quente. Enquanto as sardinhas se passam, batem-se tres ovos, com sufficiente queijo de cabra ralado, uma pitada de pimenta moída, e uma colherinha de vinagre. Voltam-se as sardinhas, e tornam a bater-se os ovos. Logo que aquellas estejam um pouco assadas, toma-se uma frigideira de folha, esfrega-se-lhe o fundo com um dente de alho, põe-se boa manteiga de vacca, em pequenas porções, por todo o fundo da frigideira. Batem-se novamente os ovos, juntando-se-lhes pão duro, ralado, em porção sufficiente para tornar o liquido espesso; e, acto continuo, passam-se as sardinhas n'esse môlho, de modo que fiquem bem ensopadas, e põem-se na frigideira, em posição graciosa e artistica; deita-se-lhes por cima pão duro, ralado bem fino, e mettem-se no forno até ficarem bem alouradas, mas não muito seccas. Servem-se em seguida.

Este prato não é indigno de ser acompanhado com vinho do Rheno; mas não o havendo, pede Bucellas, que não é peor.

Sardinhas recheiadas á Gomes de Amorim. — Preparam-se vinte e quatro sardinhas como as antecedentes, e recheiam-se com picado de ostras, ou de qualquer outro marisco, salsa e cebola, tendo sido o picado previamente cozido quanto baste. Vão as sardinhas ao forno, como na

primeira receita, fazendo-se uso de sal refinado. Passam-se por sua vez pelo mesmo mólho, alouram-se, como as primeiras, como pão torrado, e servem-se. **Advirto** que o recheio é mettido logo que ellas vão a primeira vez ao lume. Servem-se com os mesmos vinhos. = *F. Gomes de Amorim.*

Os bolos até aqui. — Quando saímos das trevas para o mundo, a primeira cousa que nos ensinam, a primeira qualidade que nos impõem é — a gulodice.

Para esse fim, apresentam-nos, nem mais nem menos, um peito branco e rosado de uma ama sadia, á mercê dos nossos pequeninos labios. . . E até hoje não consta que nenhum fizesse careta. . .

Com taes principios não admira que a humanidade seja toda gulosa.

A minha parte, deve confessal-o, mantenho dignamente essa qualidade adquirida ao collo da senhora minha ama. Juro-o solememente, para que a receita que lhes vou apresentar, mereça fé á leitora sympathica.

Os bolos até aqui constituem, como o titulo está a dizer, o *non plus ultra* da confeitaria.

Mas. . . ha ainda mais que depõe extraordinariamente a seu favor e que, com a generosidade propria de um coração bom, eu devo revelal-o, a bem do meu povo.

Com *os bolos até aqui* conseguem-se verdadeiros milagres: noivos amuados reconciliam-se, logo que lhes dêem a primeira dentada; decadentes e desilludidos rejuvescem, apenas com o seu aroma delicado; as magras engordam, as gordas emmagrecem; pallidas sentimentaes readquirem nas suas faces coloridas de rosas, frescuras de abril; e, já agora devo dizer tudo, tanto mais que é este o *clou* d'estes bolos magicos, um desherdado que mendigue de um ministro qualquer emprego, alcança immediatamente o despacho se enviar a *sua excellencia* uma duzia d'estes famosos bolos.

Ora a leitora passa a ler attentamente a minha receita:

Em 460 grammas de assucar em ponto de fio e 230 grammas de amendoa bem pisada, deitará com as suas mãos delicadas uma duzia de ovos, dois dos quaes com as respectivas claras. Em seguida colloca novamente tudo no lume, de fórma a enxugar bem, e a ficar em estado de se tender sem levar farinha.

Concluido assim o primeiro capitulo, passa-se ao segundo.

Deixa-se arrefecer de todo e, em seguida, a leitora derreterá uma porção de manteiga com que irá untando as mãos e tendendo com ellas os bocadinhos de especie, formará graciosamente os bolinhos, que terá o cuidado de collocar no taboleiro em que devem ir ao forno.

E nada mais. Saboreiem depois o precioso manjar e esperem-lhe os resultados extraordinarios. *A mascotte* entra-vos em casa necessariamente. = *C. de Moura Cabral*.

Bacalhau á Batalha Reis. — Depois de demolido o bacalhau como é de costume fazer-se, dá-se-lhe uma fervura (ou entalão); enxuga-se depois d'isso muito bem n'uma toalha, extrahe-se-lhe as espinhas e a pelle e põe-se a assar.

Emquanto elle assa, por um e outro lado, esfrega-se com alhos a parte interior de uma saladeira (que deve estar mergulhada em agua quente), e enche-se o fuudo d'essa saladeira com rodas de boas batatas (de Torres Vedras), bem cozidas e ainda quentes: sobre esta camada estende-se o bacalhau assado, tendo antes o cuidado, ao elle saír do lume, de o mergulhar dentro de uma travessa cheia de azeite, e de, n'essa occasião, o atravessar repetidas vezes com os dentes de dois garfos, para auxiliar a imbecição do azeite, que o torna macio e ainda mais saboroso.

Collocado sobre as batatas, é o bacalhau polvilhado com bastante pimenta moída, e refrescado com uma addição de azeite que deve chegar ás rodas de batatas sobre que elle assenta.

Em cima d'esta camada de bacalhau, vae outra de rodas de batatas, e sobre essa colloca-se mais bacalhau, preparado como o primeiro, e assim se repetem e alternam as diversas camadas de batatas e bacalhau, até conseguirmos a porção que desejarmos. Ganha muito a receita com o uso do azeite *Galache*.

Pudim de maçã. — Supponham que eu devaneava, como um lyrico impenitente, pelos floridos vergeis do madrigal o e do idyllio, quando, a subitas, sou despertado por este dizer peremptorio e substancioso:

— Vidal, preciso de uma receita sua para o *Cozinheiro dos Cozinheiros*.

A pomba das illuções fugiu-me espavorida e celere, e eu caí de toda a altura das nuvens á porta do meu amigo. Paulo Plantier.

Uma receita, homem — ponderava eu, no tom mais dolorido e puigente, — você deseja o meu descredito na cidade . . . Então, querem lá ver e uma receita logo. Olhe, escute, e dispense-me. Se lhe doem os dentes compre-me do Paraguay roxo, se sente algum embaraço gastrico tome-me das pilulas reguladoras, se o mal é de debilidade encoste-se-me aos xaropes de quina e ferro; mas o *Cozinheiro dos Cozinheiros* . . . a mim, que apenas sei admirar do fundo da obscuridade em que vivo as grandes radiações da insigne, da egregia, da incomparavel arte culinaria? . . .

Elle ouviu-me com um aprumo sereno, e descançando sua mão em meu hombro, redarguiu-me sorrindo:

— Pois, amigo, quanto á saude estou um pêro. De que se trata é de reduzir a inspiração ás formas de alguma gulosina appetitosa.

Retirei-me cabisbaixo, e acolhendo-me ao meu domicilio aguardei, como um vidente semitico, o luminoso raio das alturas.

Eis o que as brisas me segregaram n'uma hora de arrebatamento e de extase:

Tomem-se tres maçãs bempostas, de tamanho regular, e tirem-se-lhes as cascas e pèvides. Partam-se, depois, em rodas e ponham-se a cozer em $\frac{1}{2}$ kilogramma de assucar e 35 centilitros de agua. Quando estiverem perfectamente cozidas desfaçam-se com a colhér, addicionando lhes 125 grammas de amendoas pisadas, canella pouca e a manteiga que naturalmente se tira com a ponta de uma faca. Concluida a manipulação prescripta, arrede-se o lume, e quando o acepipe estiver frio juntem-se-lhe dez gemmas de ovos.

A fôrma está á mão, preparada para o receber e transportar ao forno. Terminado que isto seja, ahi tend-se pudim de maçã mais saboroso, mais balsamico e mais estomacal de quantos se têem inventado no universo e em outras partes, desde que as primeiras maçãs sazonaram no paraizo.

Desculpem-me os leitores se eu não aproveito o ensejo para engastar a formula acima em qualquer soneto alexandrino; mas não, a prosa fez-se para descrever o guisado da lebre, os direitos constitucioaes dos cidadãos ou o modo

de tornar as botas impermeáveis ; a poesia, essa mandou-a Deus á terra n'um instante de prodigalidade inefável, para que cantasse as rosas que viçam, as estrellas que fulgem, as creanças que brincam e os corações que amam.

Março de 1876. = *E. A. Vidal.*

Muquêca. — A arte culinaria tem acompanhado, passo a passo, os progressos dos seculos, e elevando-se a uma altura devéras surprehendente.

Aos Vateis de officio reuniram-se os Vateis amadores, e aberto o exemplo por Brillat Savarin, na sua *Physiologia do gosto*, vimos Alexandre Dumas, o fornoso auctor dos *Tres Mosqueteiros*, escrever o seu *Diccionario de Cozinha*; Bulhão Pato poz de parte a lyra sonora, para nos dar acepipes da sua lavra; Julio Cesar Machado, enxotar a musa do folhetim, para nos ensinar o segredo da famosa caldeirada nacional; Rinalho Ortigão, embotar por um momento as suas *Farpas*, para nos revelar o modo artistico, o *tic* de fritar batatas; Bernardino Martins, apimentar mais ainda o seu estylo humoristico com a receita do caril picante; Marciano Henriques da Silva, esquecer a palheta e os pinceis, para fazer crescer agua na bôca com o seu saborosissimo *Innochi*; Sousa Almada, pôr nos diante dos olhos o seu opulento bacalhau; Manuel Monteiro, tentarnos com o seu guisado de coelho com leite, e o seu *gaspacho caliente*; Luciano Cordeiro, recommendar-nos uma salada de carne, iguaria higienica para um almoço modesto; Teixeira de Vasconcellos, aristocratizar as democraticas sardinhas com um recheio delicado, e finalmente Paulo Plantier, dar-nos para sobremesa o arrevezado queije *táo-fô*, que figura sempre na mesa do filho do sol.

Seja, pois, permittido que eu, humilde bicho do cozinha, n'esta pleiade de *cordons-bleus*, apresente aos leitores do *Cozinheiro dos Cozinheiros* o acepipe africano, baptisado com o nome pouco euphonico de MUQUÊCA.

N'uma vasilha de louça, que possa ir ao lume, deitam-se duas colhéres de azeite bom, sal, dois dentes de alhos picados e tres cebolas grandes cortadas em rodas. Cortam-se em seguida pequenas tirinhas de pão du. o que se collocam por sobre aquelles adubos, a servirem de leito a uma camada de peixes miudos de diversas qualidades (condição esta *sine qua non*) que são polvilhados com caril picante que recommendo seja do capitão White. Cobre-se isto tudo com

outras fatias de pão duro, delgadas e rega-se com agua de peixe em quantidade sufficiente para a cocção devida. Põe-se então a vasilha n'um lume brando, e quando tudo está cozido e evaporados dois terço da agua, tira-se do lume, polvilha-se com côdea de pão ralado, e vae a tostar ao forno.

Devo prevenir os leitores de que a *Muquêca* deve ser bem picante, a ponto de nos fazer chorar... por mais. = *Alfredo de Sarmiento*.

Caldo de pedras. — Iam de jornada dois reverendissimos e nedios varatojanos, os quaes, segundo a regra da ordem, apenas levavam consigo, para as despezas do transito, a benção do provincial e um cajado de zambujeiro para se abordoarem.

Pela volta do meio dia, começando a fome a apertar com elles, decidiram entrar n'um casalinho que ficava á beira da estrada, a pedir, por caridade, ao lavrador, umas sopinhas ou cousa que o valesse.

Porém só encontraram no casal uma rapariguita, que lhes disse que o pae e a mãe andavam a trabalhar nos campos, e que não tinha para dar-lhes senão pão secco e agua do pote.

— Não importa, voltou um dos reverendos, que já deitára o rabo do olho pela cozinha e vira o que quer que fosse que não era pão secco; nós faremos um caldinho de pedras, para molharmos o pão...

— Caldo de pedras! exclamou a rapariga admirada.

— Sim, redarguiu o varatojano; é cá uma receita milagrosa que possuímos... Só precisámos de uma pouca de agua e duas pedras da calçada bem lavadinhas... O resto fica por nossa conta...

A saloia, estupefacta, foi buscar dois calhaus ao quintal, e, depois de os lavar cuidadosamente, apresentou-os ao frade. Este encheu uma panella de agua, deitou-lhe as pedras dentro e poz tudo ao lume, dizendo á pequena:

— Deite-lhe agora umas pedrinhas de sal.

A rapariga obedeceu.

Dentro em pouco a agua começou a ferver, e então o padre varatojano pegou de uma colhér e fez menção de provar.

— Estão ainda muito durinhas... disse elle; não ha por ahí alguma verdura no quintal? As hervas ajudam a cozer os calhaus...

— Temos couves, repolho, nabos, cenouras... respondeu a credula rapariga.

— E exactamente o que precisámos...

A saloiasita saiu á horta e voltou ajoujada com duas famosas couves, um louro repolho, seis rubidas cenouras e dois opulentos nabos; o que, tudo lavado e preparado convenientemente, foi deitado pelo frade para dentro da marmitta.

As pedras, porém, ainda estavam duras, no dizer do outro religioso, que as tacteou com um garfo.

— Ó serviuha de Deus, não nos poderias dar uma rodita d'aquelle excellente paio, que ali vejo dependurado... a gordura amaciará as pedras n'um instante...

— Essa é boa, sr. padre! voltou a rapariga, accedendo immediatamente ao pedido.

E o fardalhão cortou uma formidavel rodela de paio, que foi logo para dentro da panella.

Mas n'isto, o outro reverendo, olhando com seraphica expressão para um rubicundo presunto que estava na prateleira junto da chaminé, disse para o companheiro:

— Para os calhaus ficarem macios como manteiga... só lhe faltava uma aparinha d'aquelle presunto...

O sr. padre, se precisa tambem de presunto para adubar as pedras, póde tirar...

O frade não quiz ouvir mais nada; foi-se ao presunto, tirou-lhe uma grossa fatia, que mergulhou logo na marmitta.

— Muito bem. Esperemos que as pedras se cozam...

E, volvida boa meia hora, o reverendo provou o caldo e exclamou:

— Está prompto, vamos para a mesa!

As pedras foram servidas n'um prato, sobre a hortaliça e ladeadas pelo paio e pelo presunto. No caldo migaram os venerandos dois pães saloios, e saborearam tudo em louvor de S. Francisco, deixando apenas... os calhaus.

— Vossas reverendissimas não comem as pedras? perguntou a pequena, na melhor boa fé!

— Não, menina; a nossa apertada ordem não nos permite senão que lhes bebamos os caldos... São magros, em verdade, mas com a penitencia é que se ganha o reino do céu!

— Amen! resmungou o outro reverendo.

— Louvado seja Deus! exclamou a innocente camponeza, cada vez mais admirada, ao vel-os partir; e engordam estes santos padres com tão fraco alimento.

Offereço a receita dos religiosos aos leitores do *Cozinheiro dos Cozinheiros*.

Recommendo-lhes, porém, que substituam as pedras por quatro bons chispes, no seu tempo, ou duas postas de cevado toucinho... O caldo ganhará muito com a mudança, e ainda mais quem o saborear... = C. *Marianno Fróes*.

Ovos verdes à figueirense. (*Declaração previa.*) — Não me concedéro com a gloria de inventar uma receita. Declaro-o para descanço das cinzas venerandas de Vatel, e tranquillidade de alguns cozinheiros meus amigos, que, aliás, não tinham de que assustar-se com a minha concorrência. Cada qual no seu officio. Homero, segundo a affirmação preciosa de um escriptor francez, foi o primeiro que no mundo colligiu os preceitos da arte culinaria; Socrates ensinou os gregos a comer, temperando as comidas com o mais appetitoso dos saes, o sal attico, o sal do espirito com que Platão tambem adubava as suas ceias; Nereo de Chio soubê preparar um congro digno dos deuses; o grande, e immortal Apicio, que succumbiu á pavorosa idéa de poder morrer de fome, tendo as algibeiras rechçadas de oiro, inventou numerosos pratos e tentadores môlhos que legaram o seu nome a esta sua remotissima posteridade de cozinheiros e comilões. Até Lamprias, o proprio Lamprias, o predecessor feliz do inventor de Nabob, compoz um môlho, cujo cheiro chegou até nós. Eu, misero de mim, sem poder ganhar o prestigio d'estes eleitos da mesa e da cozinha, de quem Desaugiers dizia:

«Un cuisinier, quand je dine,
Me semble un être divin,
Qui du fond de sa cuisine
Gouverne le genre humain.»

limito-me a contar como se fazem os *Ovos verdes à figueirense*, pitéu delicioso, que os leitores saborearão com mais prazer do que as asperas e extensas linhas d'esta eruditissima explicação. Mãos ao tacho!

Tome-se uma duzia de ovos, e cozam-se. Depois de cozidos cortem-se ao meio, e tirem-se-lhes as gemmas, conservando inteiras as metades das claras. Pique-se muito miudo uma cebola, e uma porção equivalente de salsa, deitando-se-lhe uma ou duas colhéres de pão ralado, pimenta e algumas pedras de sal. Aloure-se isto n'um tacho ou frigideira

com manteiga de vacca. Amasse-se depois com as gemmas dos ovos e com esta massa encham-se as claras. Descance-se um momento, já que Deus também descansou ao sétimo dia, e respire-se, não de modo que se sopre e espalhe a farinha de trigo que deve estar já preparada, para se dissolver em gemma de ovo, a fim de passar as claras recheadas por essa dissolução, para as pôr a córar na frigideira com manteiga de vacca, deitando-as com a face do recheio para baixo. Tiram-se apenas estiverem córadas, e profira-se o *eureka!* que estão promptos os ovos verdes. Deitem-se estes então n'um prato coberto, ou n'uma travessa, e derrame-se-lhe por cima um môlho de vinagre destemperado com agua, ligeiramente engrossado ao lume com algumas pitadas de farinha e temperado com uma folha de louro. Enfeite-se o prato com varios raminhos de salsa, e .. comam-se. = *Eduardo Coelho.*

Ovos mexidos. — Almoçavam em minha casa Roussado e Vidal:

Porque o leitor de certo vae perguntar-me como fiz eu uma descoberta de tanta importancia? Bem. E' o que lhe vou contar. Foi um puro acaso. Outros por talento natural e entranhado amor ao estudo conseguem muito; é notorio; mas, a inspiração tem occasiões em que vae de vez bater no vinte, e eu, conheço-o hoje, estava inspirado...

Almoçavam elles em minha casa. Como verdadeiros filhos de um povo que tem a honra de haver chegado a uma idade historica rasoavel, ambos elles possuíam o sentimento da magestade das ruinas, e fixavam melancolicamente a ossada de um frango que ali mesmo se havia despidido das fracas posses de sua carne em beneficio do nosso appetite e demonstração profunda do nada das aves de penna.

A tibia espinha de um linguado e um resto de sardinhas de Nantes estavam para ali nos pratos como folhas rasgadas, dispersas, do livro do passado; letra morta para todo o appetite novo.

Procuravam nossos olhos vagamente o tecto, mas a alma da casa não dizia nada, como nunca dizem as de casas de homens como eu, sem avós nem historia; e outra vez tivemos de olhar para a mesa, não tanto porque nos interessasse o effeito pitoresco d'ella, senão porque as lembranças que nos acordava tinham aquelle agro doce que faz viver de haver vivido.

Esmorecia a conversação; a saudade ia levar-nos de novo para as sardinhas . .

— Não! disse-lhes eu. Seria barbaro. Venha outra cousa!

Roussado, sem dizer uma palavra, interrogou-me deitando lume pelos olhos como os diabos das magicas.

— Que outra cousa? entoou Vidal.

Hesitei. Realmente não tinha; não me lembrava o que pudesse ter... N'isto minhas vistas avidas demoram-se n'um açafate com ovos.

— Ovos mexidos! lhes digo.

— E como se nos offercesses um *antigo!* exclama Vidal.

Eu piquei-me, não tanto como amphitryão, mas como cozinheiro.

— Não, meu amigo! Não é um antigo: é, para vocês, uma novidade! . . .

— Vaes temperal-os com sal attico?

Partir os ovos, batel-os, pegar da frigideira e pô-la ao lume, foi obra de um só instante. Roussado deitou-me a luneta. Vidal, ao ver-me ir direito á manteigueira, sorriu-se, dizendo.

— Velha historia. Agora derrete-se a manteiga, depois deitam-se os ovos, pimenta sal, — colhér para mexer tudo — depois comêl-os.

Não! gritei. . .

E :

Zás — atirei a manteiga para dentro do prato, bati-a com os ovos — deitei tudo ao mesmo tempo na frigideira, com umas pedras de sal, mexi, mexi, tirei-os de um grande lume, porque este prato é não só notavel pela simplicidade de elementos que o compõem, mas pelo pouco tempo que leva a confeccionar — tirei-os parecendo ainda meios crus, a mexel-os sempre, para acabarem de se fazer pelo caminho e não endurecerem, polvilhei-os de pimenta e os apresentei na mesa.

Foi um extase.

— Que delicia! Diziam os meus amigos. Que mundo de vantagens em *não derreter primeiro a manteiga*, como quasi toda a gente por ahí faz. Toquemos no teu copo, Julio!

Beberam ternamente á minha saude. Vidal quiz fazer-me uns versos. Roussado, que era então empregado na procuradoria geral da corôa, e privava com os que no ministerio da justiça estão em relações com o poder ecclesiastico, ~~prometteu-me~~ *prometteu-me* uma benção de Sua Santidade. Depois foi para fóra, e não sei em que ficou isso. = *Julio Cesar Machado.*

O Alemtejo não é sómente a provincia das charnecas vastas e desoladas como o deserto, a terra dos costumes primitivos, das usanças patriarchaes. Nos centros de povoação, a mesa das casas abastadas, além de farta e substancial, opulenta-se com savorosas gulosinas, em que revivem as tradições venerandas da cozinha e da copa nacionaes.

Tudo ali se combina em feliz harmonia: as iguarias fortes, fragueiras, gratas ao paladar dos caçadores, impregnadas do cheiro acre dos matos da charneca, e as doçuras mellicas, enjoativas até, reminiscencia dos amores frêiraticos do tempo velho, derretidos em ponto de rebuçado.

A receita que vamos transcrever pertence á familia numerosa dos manjares monasticos. Lendo-a, parece-nos estar vendo entretida no preparo do bolo real, ora cortando as cidras, ora entrouxando os fios de ovos, uma monja do convento de Ara-Coeli, em Alcacer do Sal. E pelos fins do seculo passado. Ella é moça ainda, alta, franzina, flexivel. Tem os olhos pretos de azeviche, as faces pallidas de marfim, as mãos compridas, seccas. A rede das veias azula-se-lhe debaixo da carnação transparente. Entrega-se com fervor ás rezas, engolpha-se na sombra das arcarias do claustro, para afugentar os rebates da doença mundana que a vae minando debaixo do burel: a nostalgia de um certo cadete, imagem que lhe povoa os sonhos e as insomnias, e cujo nome lhe revoa pelos labios murmurado piedosamente a vespuras e matinas. De repente lembra-se que no dia seguinte faz annos o suspirado ausente, que a boa freirinha não teve a fortuna de ver de ha muito, desde o ultimo oiteiro, entre motes de poetas e bandejas de doces. Intenta por isso mandar-lhe uma lembrança. Sobe á ucharia, chama uma creada, cerca-se dos preparos necessarios. Está decidido; vae fazer-lhe o seu manjar predilecto,—o bolo real—por suas proprias mãos alabastrinas, voluptuosas em que vibram todos os estremecimentos nervosos, toda a sensibilidade d'aquella organização condemnada a penar os tormentos de uma paixão devoradora, na sombria clausura do convento.

Eis a receita, como a encontrei entre documentos velhos, sobre que pairam as recordações pulverneas do passado. Desculpem-nos os leitores, que forem intratavelmente modernos na cozinha e na copa, se lhes servimos este prato archeologico, de que aliás tanto gostavam as esposas do Senhor, vendo no bolo real o advento antecipado das doçuras celestias.

Bolo real. — Pisam-se muito bem 1:380 grammas de amendoa, e apromptam-se 460 grammas de assucar em ponto de fio; principiando a voar tira-se o tacho do lume e lançam-se-lhe dentro as amendoas. Bate-se muito bem, e depois reparte-se esta, ficando mais de metade n'este tacho, e a outra porção tira-se para outro mais pequeno. Na parte maior deita-se vinho e quatro gemmas de ovos, e batem-se até ver se a massa está grossa. Deitam-se então seis mãos cheias de farinha, põe-se o tacho em lume brando, mexendo-se sempre, e quando a especie despega do tacho está cozida, devendo ser posta a esfriar. Tudo isto, como se disse, faz-se na maior porção. Na menor deitam-se oito ovos com as elaras; batem-se até engrossar, põem-se em lume brando, e quando se não póde soffrer o calor no dedo, tiram-se do lume, e estão feitas em fios duas duzias de ovos. Pegue-se então n'um boeado da primeira especie e estenda-se em uma tábua com farinha; deverá estar prompta uma bacia grande com bastante farinha no fundo e se vae forrando, no que se gasta pouco mais de metade d'esta especie. Estarão promptas 460 grammas de cidra; cobre-se a folha, que está na bacia, com fios de ovos; faz-se o mesmo com a cidra, depois collêres de outra especie, e assim se vae fazendo até se acabar. Dos sobejos da primeira especie fazem-se folhas e cobrem-se por cima; faz-se um cordão grosso, que se põe em roda, deitando-se farinha para não se pegar á bacia.

Vae a cozer ao forno, e em vindo, limpa-se da farinha, passa-se com assucar e enfeita-se com flôres, pastilhas, prata, etc., ao gosto de quem o fizer. = *Visconde de Benalcanfor.*

Ostras. (*Frituras elegantes.*) — Desde que a moda decretou que todos os homens de letras, visto o nosso paiz não as pagar, se *botassem* a cozinheiros, eu atirei com a penna para traz das costas, puz um carapuço branco, e munido de avental e cutello, deliberei-me a fazer concorrência a todo o Vatel distincto, e a todo o bicho de cozinha nacional e estrangeiro.

A primeira vez que fiz um jantar de fio a pavo, foi na poetica vivenda de Domingos Martins Peres, na Ameixoeira.

Quando a sopa foi para a mesa, estava com o coração a tremer, da fórma com que elle tremeu na primeira noite que me representaram a minha opera comica as *Intrigas no bairro*.

Logo á sopa levei palmas! (*Optimo!*) Tive uma chamada por causa de um pargo assado. (*Excellente!*) Deitaram-me dois *bouquets*, por via de um coelho (*Encantador!*) E tive uma ovação mal entraram no *Roast-beef!* (*Surprehendente!!!*)

Foi no dia d'esta *comezana esplendida*, que eu tive o meu baptismo culinario!

Vi a luz dos pitéus com todos os seus fulgores, olphatos e temperos!!!

Hoje de *aprendiz*... vejo-me *mestre!* Se este artiguinho, ou receita, que me solicita a amabilidade do meu amigo de infancia Paulo Plantier, pudesse ter as proporções de um folhetim, *vocês* veriam meus leitores, o que era fallar de cozinha, mesmo de cadeira, encostado á chaminé, e com os olhos no fogão; como porém o espaço escasseia, supra o *palavriado* a seguinte receita, que lhes offereço.

Frituras elegantes. (*Ostras imperiaes*). — Serve-se este prato, logo depois da sopa.

Toma-se uma pucara de ostras, entalam-se em agua a ferver. Nos palitos communs de madeira, enfia-se um pedacinho de presunto em quadrado, do bom, depois duas ou tres ostras (conforme o tamanho d'ellas), d'ahi, no fim do palito, outro pedaço de presunto. Ficam o palito, ostras, e presunto, com a configuração da perna de um pombo. Com um pincel barram-se as ostras com *gemma* de ovo, polvilham-se com pão ralado, em seguida fregem-se em manteiga de porco, e depois, fóra; quando guarnecidas no prato onde vão á mesa, igualmente se polvilham com queijo parmezão.

São de um sabor optimo, e para lhes garantir esta minha asserção, basta o dizer-lhes que a primeira vez que as apresentei ao dr. Francisco Alberto de Oliveira, elle comeu oito, e disse abraçando-me:

— Bravo, seu Luiz! E' um purativo celestial!! = *Luiz de Aranja*.

Chispes acoentrados. — Cozem-se bem os chispes; n'um taxo refuga-se com bom azeite, ou manteiga de porco, cebola bem picada até ficar loura. Picam-se dois ou tres dentes de alhos e coentros, e quando a cebola está refugada, mistura-se-lhe os alhos, os coentros e os chispes, já cozidos, com algum caldo (não muito) dos mesmos chispes. Deixa-se ferver tudo com fogo lento. Alem do sal, deve-se-lhe deitar tambem pimenta pisada.

Pudim de requeijão. — Toma-se o requeijão e põe-se em um alguidar novo, escaldam-se 125 grammas de amendoas, tira-se-lhes a pelle, pisam-se depois em almofariz de pedra, junta-se ao requeijão 750 grammas de assucar e mexe-se bem tudo com uma eolhér de pau; depois de bem ligadas estas tres cousas, junta-se-lhes 12 gemmas de ovos, e uma porção de canella, que não exceda, antes para menos, de uma eolher de chá. Faz-se de tu lo una massa, que se deitará em uma lata untada de manteiga de vacca, lavada do sal, e mette-se, depois a lata no forno, que deve estar com ealor brando. E' o pudim mais delieioso que ha.
= *Fragoso.*

Almoço ou jantar? — *Meu caro Paulo Plantier.* — Perguntou-me v. ha dias se eu era cozinheiro, e digo-lhe, com inteira franqueza, que desde todo o principio estranhei a pergunta. Não me lembrava de, em epocha alguma, ter anunciado partieular ou publicamente que fosse auctor de petiscos, *com ellas ou sem ellas*, como fazem certos taberneiros da nossa cidade de Ulysses; nem sequer me occorrêra que um dia, de grandes apuros culinarios, em chamada casa de pasto de uma aldeia do Ribatejo, fôra obrigado a fazer bifes, e que este extraordinario acto da minha habilidade junto da ehaminé teria testemunhas e eomilões; e portanto divulgadores de um merito até então desconhecido. Se v. depois o soube tambem e me obriga a confessar-lhe que sou cozinheiro, não quero, como a amigo que muito respeito e estimo, deixal-o por mentiroso, e não tenho outro remedio senão cumprir o que v. ordena.

O que, porém, não me parece que me pertença por esse facto, meu caro amigo, é um logar entre exeelentes cozinheiros, onde apparecem os melhores nomes e os mais afamados petiscos, ainda mais appetitosos porque as paginas d'esse livro eneerram os attraetivos da boa cozinha e todas as eleganeias dos *menus* aristoeratisados nas mesas da selecta sociedade.

Sou mais humilde. Desejo á minha cozinha e não dou, nem darei leis a pessoa alguma que siga e admire Vatel e applauda sempre o Matta, o Ferrari, ou outro fornecedor de fino quilate e saborosos productos.

Se quizer, meu caro Paulo, que lhe remetta um rol da ariedade dos meus petiscos, e todas as receitas com que preparo, já o previno de que não posso dar-me a esse es-

pantoso trabalho, porque lhe tomaria o espaço de muitas e longas paginas d'esse apreciavel livro, e, em vez de ensinar, conveço-me de que ninguem me entenderia, pois... quasi nada teria que dizer aos que mostram aqui que sabem mais que eu.

Mas, se v. deseja, ou algum leitor, que lhe faça alguma vez o almoço ou o jantar, annuncie ahi que eu sei fazer bons ovos fritos ou estrellados, açorda, bifés á portuguezza ou á ingleza, torradas com perfeição, carne cozida ou assada, etc., e depois de cozinhar ou assistir ao cozinheiro, cá estou ás ordens, na sua casa da travessa dos Fies de Deus, enquanto o senhorio me não pedir o dobro da renda.

Entre os bifés, porém, na minha opinião, os mais saborosos e convenientes na mesa das familias, porque todas as pessoas gostam dos que se fazem á ingleza, são os de meio termo, nem muito passados nem muito crús. São assim de melhor paladar e mui saudaveis na geral alimentação.

Em cima do bife comamos alguma cousa, que nos console, e aqui tem v. um bolo, que os nossos ilhéus, têm e usam, tanto para osãos como para os doentes. E' excelente e economico. Afianço-lhe.

Tome 7,5 grammas de bi-carbonato de soda, 6 grammas de canella em pó, casca de limão ralado, 3 decilitros de leite, 229 grammas de farinha, 229 grammas de assucar, 57 grammas de manteiga, tres gemmas de ovos e uma clara.

Derreta a manteiga em uma vaso vidrado, e lance-lhe o leite; dissolva em seguida a farinha, o bi-carbonato, a canella, o limão, o assucar e os ovos. Junte depois tudo e passe para uma lata, ou fôrma de *puding*, e mande ao fôrno, onde este bolo ilhéu, só deve conservar-se para corar quarenta minutos apenas.

E não peça mais. = Seu affectuoso amigo, *Brito Aranha*.

Omelette á Hoffmann. — Tambem eu, tão humilde que não tenho nome, ousou metter a minha colherada no vaso da sublime sciencia, cujos productos são o movel mais importante da actividade social—a sciencia dos Vateis e dos Carêmes! E' o caso dos mestres dizerem: *tu quoque, Brutus?* Mas eu sustento que é tão facil escrever uma receita culinaria quanto é difficil executal-a; aqui é que a differença entre o preceito e a obra, entre o dizer e o executar, entre a critica e a arte se apresenta mais extensa e menos venci-

vel. O cozinheiro carece de uma virtuosidade especial que, no seu grau mais subido, é tão rara n'elle como nos outros artistas; mais do que nenhum elle carece de ter igualmente bem desenvolvidos os cinco sentidos; o paladar não basta ao cozinheiro; até é certo que o olfato e a vista, outras vezes o simples tacto dispensam n'elle frequentissimas vezes o paladar. E o ouvido, para que serve ao cozinheiro? dirão. Que pergunta! O ouvido, o órgão vigilante que lhe revela o começo da ebullicão e as suas diversas phases, que aprende de certas crepitações o grau de cocção! Ora tão perfeito desenvolvimento dos sentidos, junto com a perfeita agilidade na manipulação, a segurança de olho e da mão, são dons que não se encontram em qualquer mortal, embora não haja talvez um unico que não arranje um petisco, bom ou mau, mas a seu gosto, e assim como não ha nenhum que não faça musica, poesia ou prosa, ainda que não seja senão ao modo de M. Jourdain. Dizem os nossos vizinhos (cuja cozinha, seja dito entre nós, não é lá das mais exemplares)

De médico, poeta y loco
Todos tienen un poco;

acrescentar-se-ia, se a rima o permittisse, que todos tambem têm o seu bocado de cozinheiro.

Mas vamos á nossa receita.

Parti seis ovos; separae as claras das gemmas; batei até formarem espuma consistente as primeiras; batei as gemmas com $\frac{1}{2}$ decilitro ou pouco mais de creme bom, duas colhêres de rhum de Jamaica, sal, pimenta, duas colhêres de sopa de farinha flor de milho de Polson & Brown; depois de tudo bem misturado, envolvei com as claras batidas e deitae sem demora n'uma frigideira grande, em que esteja começando a ferver uma boa porção de manteiga; quando estiver quasi cozida, havendo apenas uma pequena parte liquida á superficie, dobre e servi bem quente. = *Anonymus*.

Migas de bacalhau. — Eu não conheço azeite melhor do que o que se colhe no alto da serra de Ayre, entre pedras, em oliveiras pequenas e redondas como laranjeiras, nunca crivadas de ferrugem, onde a azeitona se apanha quasi toda á mão, e d'ali vae para debaixo da vara.

Uma vez pernoitei no lugar de Boleiros, pertencente ao concelho de Villa Nova de Ourem, em casa de um bom homem que tinha sido soldado, e que pelo seu comportamento e espcrteza chegára com as suas letras gordas a regedor da freguezia. Chamava-se Ignacio.

«O bacalhau já faz espuma.— Vamos ás migas?» me disse elle.

Veiu uma tigela grande vidrada, e o nosso homem começou logo por lhe deitar no fundo umas golladas da almotolia. Sobre ellas principiou a esboroar o pão de milho, intervalando-o de alguns pedaços do de trigo. No meio da tigela deitou-se nova porção de azeite e dentes de alho; depois mais broa e mais pão alvo; e em cima, por ultimo, mais uns golles da almotolia. Depois deitou-se-lhe a agua de bacalhau.

— Para que é isso, tio Ignacio? lhe perguntei eu. Azeite em tres partes?

— Sim, quando elle é oiro, como este; quando é mau n'uma lhe sobeja. Deito-lh'o no fundo para que a agua, deslocando-o, o faça subir pela sua qualidade de mais leve; deito-lh'o no centro para favorecer esta corrente e repassar bem toda a massa; e deito-lh'o em cima, como toda a gente, porque não lhe faz mal. Quem quizer, acrescentou, póde ainda no prato deitar-lhe uma amostra de azeite cru, para lhe dar aroma, e se lhe misturar umas lascas de bacalhau melhor fará.

Escuso de vos dizer que nunca até ahi havia comido migas tão saborosas e tão bem remolhadas como estas. Se era porque tinham levado tres dóses de azeite, se era porque este era do alto da serra de Ayre, onde as oliveiras são mangeriões, se era porque eu dispunha de bom appetite — é que eu não não sei.

Lombo de porco á lavradora. — Eu tenho um amigo apreciador de bons bocados, sem comtudo o ser d'esses acépipes exóticos, e natureza duvidosa, que a cozinha franceza nos inculca como inexcediveis em sabor.

Fui um dia jantar com elle.

— Emilio, diz, chamando o criado, apenas me viu entrar, o sr. C. janta hoje commigo. Traz a sopa e põe a assar o lombo de porco. (Era em janeiro.) Olha que o não quero da cabeça.

D'ahi a dez minutos fumegava sobre a mesa a mais appetitosa peça de lombo de porco fresco que os meus olhos

tinham visto, e lançando-se-lhe a faca notci que estava perfeitamente assado, e tão tenro, tão succulento, tão aromatico, e tão enfeitado com as suas rodas de limão, como vos não sei explicar.

Quanto a gosto, era comer e chorar por mais.

— Como é isto? — Observei eu. Pois esta excellente peça de lombo assou-se enquanto nós comemos o cozido?

— Certamente; nem precisa de mais tempo. Quer comer lombo de porco; e não carne encortiçada, como muitas vezes sáe do forno, quando lhe deixaram perder todo o succo? Mande assal-o á hora, ordenando á creada que acenda um bom lume na chaminé, e que a elle sujeite o espeto com o lombo levemente golpeado e salpicado, voltando-o, para o repassar bem de calor por todos os lados sem o queimar, e indo, de quando em quando, constipal-o á janella para lhe conservar a qualidade de tenro. Faça isto, concluiu, e verá que minutos depois está perfeitamente assado.

Assim o tenho feito, e posso asseverar-lhe que ainda me não arrependi.

É lombo de porco á lavradora. = A. X. R. Cordeiro.

Ao ill.^{mo} sr. Plantier — LISBOA — Respondo ao seu convite pelos jornaes, para dar receitas, para a reimpressão da sua *Arte de Cozinha*; e se todas as pessoas competentes lhe correspondessem com o seu contingente, teriamos um grande numero de commentadores, e prodigiosa copia de receitas, para enriquecer a sua obra, que se tornaria monumental. Carecemos bem d'isso.

A primeira *Arte de Cozinha* impressa em Portugal, e que tenho á vista, é de 1693, depois d' passar pela rigorosa censura de cinco doutores; e um d'estes, em seu parecer, que para aqui extracto, por achar curioso, diz o seguinte:

«Parecerá conveniente, que se fizesse ley, em que se prohibisse (a *Arte de Cozinha*) pelo prejuizo, que redundá á Republica, e ainda ao serviço de Deus estes incentivos da gula: e no tempo dos Romanos gentios, se fez a ley de Fannia, em que se prohibiram as iguarias, & Lucinio Crasso a restringio. Os Lacedemonios não permittiraõ mais que assado e cozido. Jacobo 1.^o rei britannico a estendeu aos convites. Os Sagrados Canones o estranhaõ, como se vê no Cap. *Ne tales, de consecratione distinct.* 5 E quanto a este

Officio de Cozinheyro, quando começou no mundo não tinha outro titulo mais que de menisterio, e depois passou a Arte, como refere Tito Livio lib. 3. *Id quod ministerio fuerat, ars haberi capta est.* Depois passou a officio, quando o luxo introduziu manjares mais delicados, e por tal se nomea em Direito como o traz a Glossa na *L. legatis servis*, § *ex officio de legatis* 3. & o que mais hé, passou a dignidade no Cozinheiro do Pontifice, e do Principe, e assim o affirma *Bald.* no c. 1, de *Fœudis*; pelo que, Senhor, como esta Arte passou já a officio, e o haja em todas as C'azas da Nobreza de Portugal, razão será haver quem o saiba obrar bem. O Author é grande official, tem a approbação do S. Officio... e assim me parece se póde dar a Francisco de Souza, a licença, que pede para imprimir. Deus guarde a Real Pessoa de V. A.—Lisboa 18 de Março de 1679.—*Antonio de Aguiar e Silva.*»

Depois d'esta *Arte de Cozinha* têm apparecido muitas outras, mas nenhuma satisfez ainda ao gosto portuguez, e a prova é o sem numero de receitas, escriptos, e de tradição, que ha em todas as casas particulares, por onde se regulem, em despeito das differentes artes de cozinha.

Em 1767 se publicou em Paris o *Dictionnaire Portatif de Cuisine d'Office, et de Distillation*, em 2 vol., 8.º, que tenho á vista, com observações hygienicas respectivas a cada artigo, o que acho muito proveitoso, e cujo methodo seguiria se um dia me propozesse a isso, o que não prometto, como promettia mr. Alexandre Dumas (pae) que, como bom gastronomo, sabia o aphorismo :

Les bêtes dévorent
L'homme mange
Le philosophe gastronomise.

recommendo sempre que depennassem as gallinhas a sêcco e mortas de vespera para serem mais tenras.

A arte de cozinha vae conquistando os seus fóros de arte liberal: em um jornal de Madrid, *El Globo, Diario Illustrado*, de 17 do corrente se lê o seguinte :

«En la expocion de Filadelfia se verá un libro único en su género, y consagrado exclusivamente al arte de cocina americano. Cada Estado proporcionará de seis a veinte recetas de otros tantos platos característicos del país.»

E isto me faz lembrar ao estimavel sr. Plantier, que bem faria obtendo da Hespanha as receitas dos pratos an-

tigos, tradicionaes d'esta heroica nação, taes como : *la sopa de almendra, el besugo assado, el capon de Vizcaya e el torron de Sijona*, que ainda ha pouco figuraram nas festas del año nuevo, segundo o citado jornal *El Globo, Diario Ilustrado*.

Uma *Arte de cozinha nacional* deve enriquecer-se com receitas estrangeiras, como as linguas e dictionarios todos os dias se enriquecem com novos inventos, e novas phrases das outras linguas.

Seguem-se nove receitas :

Macarroni à napolitana, por Alexandre Dumas (pae).— Ha duas qualidades de macarrão, diz elle) : o mais grosso, que em Napoles se chama *strozza preli*, e em França *étouffe-prêtres*; e o mais delgado, que em Napoles chamam *macarroncello*; e este é o mais delicado.

Para jantar ás seis horas da tarde é preciso principiar ás onze horas da manhã; e para um jantar de doze pessoas ahi vae a receita : 1:840 grammas de presunto bem curado ao fumo; 1:800 grammas de tomates, quatro cebolas brancas das maiores, rosmaninho, louro, salsa e um dente de alho.

Coze-se por tres horas, mexendo; no fim das tres horas molha-se com agua commum, até que a parte superior da vacca faça uma ilha não maior que uma mocda de 500 réis, e continue a cozer por mais quatro horas.

Depois coza-se o macarrão em agua a bom ferver; e é preciso que a agua seja salgada.

Prove-se de quando em quando, a ver se está cozido, porque, sendo de mais não presta; é preciso, como dizem os napolitanos, que *cresca in corpo*: isto é, que se sustente inteiro (*qu'il renfle dans le corps*, diz o auctor). O grau de cocção é tão importante, que quando se erre, deve repetir-se até acertar.

Quando, pois, se achar bem cozido o macarrão, tiré-se do lume, e deite-se-lhe logo uma porção de agua fria, para que não coza mais.

Depois deita-se n'um crivo, para esgotar toda a agua.

Tem-se ali a terrina vazia; ao pé d'esta já está a panella do caldo, bem apurado, e queijo parmezão, do melhor, ralado; deita-se na terrina a primeira camada de queijo, e sobre isto uma camada de macarrão,—sobre isto uma porção de caldo da panella,—depois outra camada de queijo, depois macarrão, depois caldo, e assim sempre alternando até encher a terrina.

Quando a terrina está cheia, tapa-se o mais hermeticamente possível, e passados dez minutos serve-se á mesa.

N. B. Esta receita é tirada do 2.º livro, pag. 45 e 46, *Bric-à-Brac*, de mr. Alexandre Dumas.

Cabeça de porco em Achar. — Depois de bem raspada, lavada e limpa uma cabeça de porco fresca, ponha-se a cozer com uma chouriça, ou um paio, e 500 grammas de presunto bem curado ao funno, e tempere se com grãos de pimenta esmagados, cravinho inteiro, alguns dentes de alho e viagre; fazendo cozer tudo, até que a cabeça de porco largue bem todos os ossos, tendo a prevenção de tirar para fóra a chouriça e presunto logo que se achar que estão bem cozidos. Depois de bem cozida a cabeça de porco, tira-se para fóra do lume, e deita-se tudo em cima de um peneiro, para conter o caldo e melhor esfriar a cabeça do porco, e se poder separar dos ossos.

Depois de bem limpa dos ossos, se retalham os maiores bocados em pequenas tiras; e enquanto está quente, se lhe junta a chouriça, em pequenas rodellas, e o presunto em filetes delgados, misturando tudo, em fórmula que fique tudo bem repartido.

Feito isto, se lança tudo em um panuo de linho grosso e suspenso pelas pontas, com uma taça por baixo, se deixa a escorrer de um dia até ao outro.

No dia seguinte se desatam as pontas do panuo, e applicando um prato por cima do conteúdo no panno, se volta para cima o que estava para baixo; e aqui temos o *achar*.

E com um ramo de salsa por cima se serve frio na mesa; e sempre se trinchará do lado de baixo até ao fim.

Lebre de bruxa. — A lebre quer-se fresca: depois de esfolada, e vasada com todo o cuidado, para que não leve pellos, nem seja preciso, por pretexto algum, laval-a, corta-se em bocados não maiores que metade da perna; feito isto, deita-se n'uma caçarola uma camada de pranchas de bom toucinho, sobre esta uma camada de bocados de lebre, sobre esta outra de toucinho, e assim até ao fim; depois, por cima d'isto se deita o sangue e fressuras de que se tirou o fel com todo o cuidado, para que se não extravase; e por fim se deita meia garrafa de bom vinho branco (havendo, aliás tinto), salsa, grãos de pimenta esmagados, alguns

grãos de cravinho, e pouca pimenta em pó, uma ou duas cebolas em rodas e azedas ; assim, sem mexer, se tapa o mais hermeticamente possível ; leva-se ao lume moderado, mas que faça ferver tres horas. Então tira-se do lume, e está prompto para servir na mesa, com todo o seu calor.

Escabeches. — Ha varias fórmas de fazer escabeches : frios, cozidos ou assados ; e quentes ou frios.

Sendo para comer logo e quente, deite-se no restante do azeite em que se fritou o peixe, mais azeite e vinagre, alho, louro e salsa, e leve-se ao lume ; em levantando fervura, deite-se por cima do peixe no mesmo prato que ha de ir á mesa ; e com um ramo de salsa por cima sirva-se quente.

Trutas de calda de truta. — Escamadas as trutas e estripadas e bem lavadas, deitam-se em uma caçarola e temperam-se de sal, louro, salsa, pimenta em grãos esmagados e noz moscada ; depois se cobrem de vinagre branco e azeite, e se põem a ferver em lume certo, e não muito forte, tapadas o mais hermeticamente possível ; em estando cozidas, tirem-se logo para fóra do lume e sirvam-se quentes ou frias, conforme se quizer.

Assim podem durar muito tempo e exportar-se.

Sendo para comer logo, se lhe póde juntar azedas e cebolas em rodas. E assim se póde fazer o savel e o salmão.

Atum assado de escabeche. — Corta-se o atum fresco em tiras á feição das latas que devem contel-o, não mais longas que tres dedos, nem mais grossas que dois, salpica-se de sal, e assa-se sobre brazas de *lume de vides* ; em estando sufficientemente assado, tira-se do lume, e deixa-se esfriar completamente.

Assim, frio, se colloca nas latas, tendo o cuidado de introduzir algumas folhas de louro entre cada tira do atum, até encher as latas em côco. Depois se acabam de encher com azeite : e por ultimo se soldam as latas.

N. B. O lume é de rigor que seja de vides.

Gaspacho (sopá hespanhola). — Miolo de pão, sal, um ou dois dentes de alho, pimentão verde e tomates, tudo muito bem pisado até fazer em massa, com algum vinagre e um

fió de azeite; e depois se lhe junta o pão em bocados feitos á mão para melhor tomar o gosto; e por fim se lhe deita mais vinagre e agua, pouca, quanto baste para saturar bem as sopas do *gaspacho*.

E assim, em frio, se serve a creanças e adultos por merenda no verão, o que é muito saudavel e facil.

Ovos molles. — Para cada 460 grammas de assucar vinte gemmas de ovo bem batidas: põe-se o assucar em ponto de pasta, deitam-se então fóra do lume os ovos batidos, temperando de sal, e voltam ao fogo mexendo até se poder ver o fundo do tacho ao correr da colhér e mostrar estarem os ovos cozidos.

Tiram-se para fóra do lume, e temperando de canella, se deitam no prato que ha de ir á mesa, com ligeiro enfeito de canella por cima.

N. B. Sendo para durar, não se deitam senão dezeseis ovos.

Salada á Castilho. — Toma-se de alface tenra metade do volume da saladá que se pretende; quebre-se á mão em pequenos bocados; junte-se igual volume de agriões, aipo, chicoria madura, azedas, olhos de mostarda preta, rabanetes e flores de chagas; misture-se tudo e tempere-se de sal, azeite, vinagre pimenta e mostarda branca em pó, ou da que serve na mesa. E depois de mexida se serve.

N. B. Esta saladá era muito do gosto do nosso primeiro poeta o sr. visconde de Castilho, d'onde lhe veiu o nome.

Concluirei pela minha parte dando ao sr. Plantier os meus agradecimentos, e os meus applausos por ter consultado todos os gostos; assim nem sequer poderá queixar-se; e pedindo desculpa de me não assignar com todo o meu nome, porque não é auctorizado no assumpto. O pouco tempo para a remessa não deu logar a mais; quando fizer nova reimpressão, fallaremos.

Quinta de S. B., 29 de janeiro de 1876. = *M. C.*

No ultimo logar, o que me compete, venho cumprir dois deveres: o primeiro agradecer aos illustres collaboradores do meu cozinheiro, cujos nomes estampados no frontispicio são como poderoso magnete para attrahir compradores, a

revelação de alguns dos segredos da arte culinaria por elles descobertos. Quem diria que o Julio Machado dos *Contos ao luar*, o Bulhão Pato, cantor da *Paqueta*, o Ramalho Ortigão, dos *Contos côr de rosa*, abandonariam essas alturas onde só se geme, chora, ama e canta, e viriam cá abaixo dizer-nos como se robustece agradavelmente o estomago? Por fim o espirito não pôde alienar o corpo, e se aquelle se compraz em mysticos ou platonicos enlevos, este estremece á idéa de um *copieux dîner*. Teixeira de Vasconcellos, esse, intitulado um romance o *Prato de arroz doce*, centro de acção d'elle, revelára já o seu fraco por estas cousas do estomago. Luciano Cordeiro proclama-se materialista, e não pende para lakismos e lamartinismos.

Seria realmente por mim causa de vergonha, ter recebido essas magnificas receitas, e mostrar-me tão profano na arte sobre que publico um livro, que não pudesse exprimir a minha gratidão aos meus collaboradores, apresentando-lhes a indicação de um bom petisco; mas valha a verdade, nada do que tenho descoberto nas minhas investigações culinarias é digno de lhes ser offerecido; por isso, vejo-me obrigado a recorrer á sciencia de um chinez, nem mais nem menos.

Ping-Tshang-Mi viajava na Europa no tempo da ultima exposição universal de Paris. Fomos companheiros de wagon no regresso de um passeio á Suissa. As nossas côres, linguas, habitos, vestuarios differiam totalmente, mas os appetites eram identicos e os paladares de iguaes exigencias. Almoçámos juntos em Neufchatel; chegados ao queijo, entusiasmamei-me com um magnifico Gruyére; o chinez sorriu.

—Se v. comesse um *tao-fao* não teria mais consideração pelo Gruyére nem nenhum outro queijo europeu.

—Mas, disse eu, que é *tao-fao*?

—*Tao-fao* é o rei dos queijos do mundo.

O chinez então pediu-me a minha carteira e escreveu:

«Põem-se em maceração em agua fria, durante cerca de doze horas, feijão amarello ou ervilhas, de modo que cheguem a amollecer tanto, que cedam á pressão do dedo; collocam-se com agua debaixo da mó de granito de um moinho de mão; d'esse modo obtem-se umas papas claras que se recebem n'um vaso posto sob a mó; exposto depois á fervura, essas papas são lançadas em cima de um panno claro que não deixa passar as tunicas seminaes e a parenchyma, assim como a albumina ou materia animalisada coa-

gulada pelo calor. No liquido que passa por esse filtro lança-se uma dissolução concentrada de sulfato de cal, que deve ter sido antecedentemente submettida á cocção. Obtém-se um precipitado abundante, que se recebe em cima de um panno fino e claro, que o separa da parte liquida; é o *tao-fao*, que se salga, e que se vende assim nas ruas de Cantão. Os chinezes comem fresco esse alimento são e refrigerante, que substitue o queijo branco europeu.

«Pôde tambem lançar-se o precipitado obtido n'uma fôrma de madeira de fundo movel, forrada com um panno claro, que se dobra de modo que a tape; põe-se-lhe um peso para sair o liquido; depois substitue-se a fôrma por duas varas sustentadas nas suas extremidades por dois cavaletes; o *tao-fao* acaba assim de resfriar e endurecer. No fim de vinte e quatro horas corta-se o *tao-fao* em pequenos quadros, que se põem durante tres dias em sal precedentemente bem secco ao fogo; por fim, posto n'um vaso, banha-se com vinho assucarado; então produz-se uma especie de fermentação que contribue para dar ao *tao-fao* as qualidades de um bom queijo.

«Vê-se que o *tao-fao* contém o amido e a legumina que existe nas fariuhas. Esta ultima substancia é precipitada da sua dissolução n'um acido vegetal pelo acido sulfurico do sulfato de cal; a cal, tornada livre, une-se ao mesmo tempo a precipitado, e contribue para dar-lhe consistencia. Os chinezes attribuem, como os europeus, a causa da difficuldade que ha em cozer os legumes seccos em certas aguas á presença n'ellas de saes com base de cal; remediavam esse inconveniente lançando cinzas no vaso em que se faz a cocção; d'onde se prova que conhecem a propriedade que têm os alcalis de dissolver a legumina.

«Neufchatel, 15 de outubro de 1867. — (Assignado) *Ping-Tsang-Mi.*»

Ahi vae a receita como o chinez m'a escreveu; se não é boa, tem ao menos a originalidade chinesa. = O editor, *P. Plantier.*

Savel de escabeche. — Amigo Paul. — Desculpa não ter o teu velho amigo cumprido immediatamente, como era seu dever e desejava, as ordens por ti dadas. Impe-di-o um serviço urgente da escola.

Ahi vae a receita pedida :

Em tacho vidrado collocam-se rodas de cebola, folha de loiro, pimenta da India e cravinbo, algum bom vinagre e um fio de azeite, e por cima postas delgadas de savel cru; segue-se outra camada de cebola e os demais temperos, evae-se repetindo o processo até finalizar o savel destinado ao escabeche. Deita-se quantidade de vinagre que cubra bem toda a mixordia, leva-se ao lume, e logo que levanta fervura, cobre-se bem o tacho, tira-se do lume e despreza-se por oito dias, findos os quaes. . E' comer e chorar por mais.

Dispõe do teu amigo, *Severo Ernesto dos Anjos*.

Migas bregeiras. — Escolhe-se um chouriço de carne que seja gordo, a que se tira a pelle, e retalhe miudo o recheio.

Este picado é lançado n'um tacho, com manteiga de porco, colorau doce e pimenta, e tudo isto é submettido á acção de um lume brando e continuo. Logo que a gordura se derreter, deita-se tudo n'um passador, voltando novamente para o tacho o succo que se obtiver.

E' este succo, que se mistura, bem intimamente, com bocados de pão duro, que, antecipadamente, se têm posto de molho em agua quente, e ao qual se não tira nenhuma agua que o mesino pão tenha embebido.

Conserva-se o pão a ferver durante 15 minutos ao lume, mexendo-o sempre, e, no fim d'esse tempo, tira-se o tacho para fóra do lume, misturando, nas migas, tantos ovso desmanchados, quantas as pessoas que tiverem de comer as migas, e mais um ou dois ovos de reserva, para o que possa acontecer. = *Antonio Batalha Reis*.

Chocos abafados. — Preparam-se os chocos — *que devem ser muito pequenos* — lavando-os apenas com toda a cautela, para não rebentar o folle que contém o liquido negro a que chamam *ferrado*.

Feito isto, collocam-se n'um tacho, com azeite, um dente de alho pisado, e uma folha de louro, pimenta, sal, etc., e tape-se o tacho, que se põe ao lume, e que em pouco tempo realisa um piteu de primeira ordem.

Este é o modo por que os catalães cozinham os chocos. O molho fica negro.

Deve haver cuidado em não abandonar por muito tempo a inspecção do guisado, porque esse desleixo pôde occasionar queimarem-se os chocos. = *Antonia da Piedade* (cozinheira do Batalha Reis).

Os agriões do Sever. — A grande arte é essencialmente simples.

Foi á beira do Sever, um riosito que nasce na serra de Marvão e é fronteira de Portugal até ao Tejo, que eu e o meu companheiro Estauislão Moreuo, gravemente couvictos, formulámos o aphorismo.

Lembrei-me d'elle, ha dias, lendo uma receita de pato bravo com maçãs e nozes; molho de mayonnaise, molho de bife, gomos de laranja e, salvo erro, leite-creme. Era complicada como um raciocinio de politico a explicar um orçamento.

Fossem lá entre os granitos do Alentejo, a leguas de qualquer povoação, achar fosse o que fosse que alegrasse o estomago ou sequer, n'um doce engano, os olhos gulosos. Andava eu com o Moreno, ambos ajudantes de secção ua linha de Caceres, traçando curvas, piquetando o terreno, levantando os perfis transv-rsaes, trabalhando de sol a sol, dormindo onde calhava, com um bocado de lona a servir-nos de cama, e de lampariua as estrellas do céu.

Bons tempos, não fôra a fome. Uns pedaços de paio, uma mão-cheia de arroz, umas batatas, que haviamos trazido de Castello de Vide para o campo, com o appetite que nos abriram o ar e as aguas da serra, desappareceram no primeiro dia. Depois foi o Acaso quem tomou conta de nós. Uma vez era um rebanho de ovelhas que se encontrava, e tiuhamos sopas de leite; era outra vez um coelho que saltava mesmo ao alcance d'uma bandeirola. Este genero de caça custou algumas bandeirolas á companhia. Pcuco mais. O pão tinha endurecido uos saccos e o conducto muita falta nos fazia ás vezes.

Valia-nos a philosophia dos vinte annos, e, quando adormeciamos junto dos grauitos acastellados, souhavamos grandezas.

Estava, porém, apenas por um fio o memoravel acontecimento.

Era meio dia, hora do almoço. Rilhavamos o pão duro e lançavamos olhares felinos para as aguas do Sever, onde

uns peixinhos nadavam, mais pequenos que um dedo meiminho, pretos no dorso, doirados na barriga. Cantavam as aguas, bailavam os peixes. . . Eram precisos duzentos para uma garfada. Fossem lá apanhal-os!

Afastámos os olhos e um pouco mais adeante . . Seria uma illusão da fome? . . Não, não era. Approximámo-nos. Não havia, que soubessemos, exemplo de miragem aos olhos famintos acenando com agriões. E um ao outro, com uma voz que a commoção afogava, dissemos :

— São agriões !

Eram agriões ! Frescos, picantes, uma delicia !

Não sei qual de nós se lembrou de os metter entre duas fatias de pão. Nunca em minha vida comi coisa que melhor me soubesse do que aquellas *sandwiches* de agriões !

Se um livro de cozinha é um livro d'arte, cabe aqui a receita.

Eu sou sempre pela grande arte, muito simples, muito simples. quando não haja melhor. = *João da Camara*.

Uma sopa. — Quando me encontrava ultimamente, não era raro que o nosso saudoso Urbano de Castro me dissesse, com aquelle seu gesto familiar de caricia ao bigode :

— «Aquella sopa ! Nunca me esqueço d'ella, homem !»

Era uma sopa que tinha comido uma vez em minha casa, mezes antes da desastrada morte. E quando o Plantier me pediu uma receita para o seu bello livro, acudiu-me á lembrança, a proposito da iguaria, a imagem do pobre Urbano.

Não julgue ninguem a aproximação irreverente. O facto mais prosaico basta para illuminar de subito uma saudade, por mais santos que sejam os liames com que se arreiga ao coração.

Não me parece por isso descabida n'um livro d'estes uma referencia dolorosa ao grande amigo que nós perdemos, meu caro Plantier. E' um incidente que serve apenas para provar como um finissimo gastronomo apreciava a sopa, cuja receita lhe vou dar. Não a baptiso. Dê lhe o meu amigo o nome que entender ; por mim, só desejo que os seus leitores a alcunhem de deliciosa.

Coza-se uma porção de batatas. Faça-se um refogado

com azedas, e misture-se-lhe a agua em que se cozeu peixe. Junte-se-lhe o polme de batata, e deixe-se ferver um pedaço.

Tem-se já prompto ovo cozido, cortado aos quadradi-nhos, azeitonas sem caroços, ervilhas ou feijão verde (havendo), camarão cozido e, já se sabe, convenientemente descascado. Isto tudo se junta ao caldo, depois de tirado do lume. E em seguida, come-se.

Não sei se fui correcto na exposição. A falta de pratica serve de desculpa ás deficiencias. = *Henrique Lopes de Mendonça*.

Salada primitiva

Leitor, se amas o campo e a natureza,
 Se és bucolico e rude,
 E na tua rudeza
 Só respeitas a força e a saude;
 Se ás convenções da sociedade oppões
 O desdem pelas normas e preceitos,
 Que trazem pelo mundo contrafeitos
 Cerebros e corações;
 Se detestas o luxo e sc preferes
 Francamente ás senhoras as mulheres,
 E tens, como um pagão da velha Sparta,
 Pulso rijo, alma ingenua e pansa farta;
 Se és algo pantheista e tens bem vivo
 Esse afagado ideal
 Do retrocesso ao homem primitivo,
 Que nos tempos pre-historicos vivia
 Muito perto do lobo e do chacal;
 Se um ligeiro perfume de poesia,
 Que se ergue das campinas
 Na paz, no encanto das manhãs tranquillias,
 Te dilata as narinas
 E enche de goso as humidas pupillas, —
 Leitor amigo, se assim és, vou dar-te
 «Se a tanto me ajudar engenho e arte»
 Uma antiga receita,
 Que os rusticos instinctos te deleita
 E fremitos te põe na grenha hirsuta...
 Leitor amigo, escuta:

Vae como o padre cura, cabisbaixo,
 Pelos vergeis da tua horta abaixo,
 Quando no mez d'abril, de manhã cedo,
 O sol cáe sobre as franças do arvoredó,
 Para sorver aquelles bons orvalhos
 Chorados pelos olhos das estrellas
 Nos corações dos galhos ;
 Passarás pelas couves repolhudas ;
 Cuidado, não te illudas,
 Nem te importes com ellas.

Vae andando . . .

Mas logo que tu passes

Ao campo das alfacs,
 Para, leitor amigo,
 E faze o que te digo :
 Escolhe d'entre todas a mais bella,
 Folhas finas, tenrinhas e viçosas
 Como as folhas das rosas.
 E enchendo uma gamella
 D'agua pura e corrente,
 Lava-a, refresca-a cuidadosamente.
 Logo em seguida (e é o principal)
 Que a tua mão, sem hesitar, lhe deite
 Um fiosinho de azeite,
 Vinagre forte e sal,
 E ouvindo em roda o lubrico sussurro
 Da vida anciosa a propagar-se, que erra
 Em vibrações no ar,
 Atira-te de braços sobre a terra
 E come-a de vagar,
 Philosophicamente, como um burro !

Abril de 1904. = *Conde de Monsaraz.*

Triunfos do tomate. — Diz o prolóquio que não há boa cozinha sem tomates, e diz um vizinho meu, a flor dos gulosos, que onde mais triunfa aquelle bello fruto é no doce.

E exemplifica : — Deitem-se tomates, bem lisos e pouco maduros, num alguidar, um kilogramma delles, pouco mais ou menos. Escaldem-se e pelem-se com água a ferver, cortem-se em gomos, tire-se a pevide, e ponham-se os gomos a escorrer.

Num tacho, que tenha meio litro de agua, deite-se um kilogramma de assucar, e deixe-se ferver até ao ponto de espadana. Seguidamente, deitem-se no mesmo tacho os gomos de tomate, bem escorridos, e deixem-se chegar ao ponto de doce de conserva.

Quando este manjar tenha arrefecido, deite-se em pires, e sirva-se.

Os paladares mais finos e mais autorizados são unanimes em que é uma delicia aquelle pitéu. E' de comer, e chorar por mais.

Em testemunho de verdade, *Candido de Figueiredo.*

Lagosta á americana

Prologo

Escolha uma lagosta airosa, das melhores,
Depois deite-lhe a mão á casca com firmeza,
E se ella se pozer a estrebuchar com dôres,
E' coração ao largo! arme-sc de dextreza,
E em plena vida quanto a sinta a resfolgar,
Zás! retalhe sem dó o cardeal do mar.

Receita

Deite

Cada um por sua vez no azeite
Os pedaços ainda palpitantes,
Um tudo-nada de alho bem pisado,
Pimenta, sal, tempêros abundantes,

Vinho branco bom e tomate;

Deixe

Que isso fique bem apurado
E que avive ainda o escarlata
Da linda tunica do peixe;

Mais ou menos para cozel-o
Uns bons trinta minutos conto,
Um pouco de cayenna e gêlo
Para rematar bem e . . . prompto.

Mólho de chorar por mais,
 Que as volupias sensuaes
 Tantas nasçam d'elle e tanto
 Que façam damnar um sauto !

Epilogo

Com este ideal e perfido pitéu,
 Capaz de dar espirito a um sandeu,
 Não ha belleza arisca, está provado,
 Por mais forte que seja e resistente,
 Que não succumba fatalmente
 Em gabinete reservado...

Versão de *Jayme Victor*.

Charles de Monselet.

Pudim de amendoa. — Dizem-me que se faz assim :

«Deitam-se em 7 decilitros de leite 8 gemmas de ovos, 500 grammas de assucar, 150 grammas de amendoa descascada e bem pisada, e 25 grammas de manteiga de vacca. Bate-se tudo isto muito bem e põe-se n'um tacho a cozer em lume brando. Quando fôr engrossando, tira-se do lume, deita-se n'uma fôrma untada com manteiga de vacca e vae para o forno.»

Verá, meu caro Plantier, que é de «comer e de se chorar por mais» este petisco, que tem ao mesmo tempo a boa qualidade de não escaldar o bolso. = *Maximiliano de Azevedo*.

Arroz de perdizes do Fialho. — *Primeira operação.* — Ferver duas perdizes bem limpas, em agua, com algumas tiras de presunto e linguiça magra, fresca podendo ser, e não rançosa. A trecho de meia cozedura, tirar para um prato as perdizes, e accessorios, ficando na panella o caldo posto em socego, como nos *Luziadas* a linda Ignez.

Segunda operação. — Em caçarola lavada, pôr a refoçar áparte, e a fogo brando, em tres colheres de manteiga de vacca, tres dentes de alho, pimenta, salsa picada, cravo da India e, loiro — o loiro em mui exigua quantidade. Quando a manteiga tiver já feito estes temperos, sem lhes consumir porém o perfume, juntar tomates bastantes (uns

cinco ou seis, dos grandes, cortados em bocados, e completamente limpos da buxada interior), e duas ou tres cebolinhas de Lisbôa, descascadas, bem limpas, e aos bocados.

Refogar tudo, até ficar n'um todo uniforme, e em termos que no paladar predomine um ligeiro queimor de pimenta. Ao refogado juntareis então uma massa picada feita com os bocados de presunto e linguiça da primeira operação, e bem assim os meúdos das perdizes, ou quaesquer outras de aves e caça que se possam obter das outras ôlhas do jantar Nova fervura, e incorporar aos poucos, dois decilitros de vinho tinto (velho, e até generoso, quem quizer), e todo o caldo de fervura da chamada primeira operação.

Apura-se tudo isto a fogo brando, sem deixar de ir provando sempre, até que o paladar de cozinheiro confirme e reconheça a permanencia e boa altura dos aromas e mais riquezas sapidas do môlho.

Por fim, junta-se no môlho, arroz em quantidade, que se vae cozendo a fogo lento, mexendo constantemente, porque se não tóste e pégue ao fundo da caçarola. Quando está prompto, ajuntem as perdizes, cortadas em bocados certos e bonitos, e que se farão embeber completamente dos perfumes do guisado, metendo por fim a cassarola no forno do fogão, com ramos de salsa por cima, para tostar e aloirar a crôsta do arroz, que deve servir-se quente e a pouco trecho de tirado.

*

— E é então maravilhoso este petisco?

— Tão maravilhoso que uma vez antecipei com elle a Paschoa, de tres dias.

— ?!

— Estava a preparal-o na Rua da Condeça, em Sexta de Paixão, e n'isto quatro argoladas na porta, de tremer. Vae a creada... era Nossa Senhora da Soledade, que sahida na procissão do enterro, vira de repente erguer-se do esquite o Salvador do Mundo, gritando *párem! párem!* — mal lhe chegaram ás ventas os perfumes resurreccionaes do meu arroz.

— Resuscitou. E a respeito de subir ao ceu?

Qual subiu ao ceu! Jantou comnosco. Sabe que sou medico. Pois muito á puridade lhe digo que foi este tambem o unico successo clinico da minha vida de doutor. =
Fialho de Almeida.

Meu presado amigo. — Sei que a minha demora não tem desculpa. Espero, porém, que o finissimo sabor do *met*, cuja receita lhe envio para o seu precioso *Cozinheiro*, será uma poderosa circumstancia attenuante, como dizemos no calão judiciario.

Eil-a :

Coza-se bacalhau segundo os preceitos ordinarios. Depois de cozido tiram-se-lhe as espinhas e a pelle e pisa-se, até ficar n'uma massa como para os bolos, tendo-se o cuidado de lhe juntar algumas batatas cozidas, mas em quantidade pequena, para não tornar a massa muito dura.

Depois de tudo muito bem pisado, deita-se n'uma frigideira onde tem estado a aloirar em azeite, cebola muito picada.

Mistura-se tudo e volta ao lume até corar levemente.

Ponha-se n'uma travessa, sirva-se e repita-se.

Aqui para nós, mando-lhe esta receita portuguezissima para confundir os criticos que dizem ser eu um desnacionalisado.

Mas oiça : se o azeite fôr italiano, ainda é melhor. E o bacalhau, sueco, está bem de ver. — Seu amigo muito afeiçoado, *Henrique de Vasconcellos*.

Eiroz do mar à patriota. — Põe-se dentro de um tacho, não muito grande, uma chavena com o fundo para cima, enrola-se uma eiroz em volta da chavena ; em seguida deita-se-lhe uma colher de vinagre, quatro ou cinco de vinho branco, duas ou tres colheres de manteiga, das de sopa, (assim como as anteriores), meia folha de louro, um dente d'alho, e bastante pimenta. Tapa-se muito bem o tacho, pondo-se-lhe em cima da tampa, (ou prato que a substitua), um ferro, ou qualquer peso, para evitar que saia o vapor. Deixa-se ferver meia hora em lume brando, sacudindo de vez em quando o tacho, sem o destapar. Serve-se logo em prato coberto.

Lisboa, 7 d'Abril de 1904. = *Raphael Bordallo Pinheiro*.

Pot-pourri. — Desde compor comedias até fazer folhinhas — o Almanach das *Artes e Letras* foi da minha lavra — não são já poucas as judiarias litterarias a que tenho

ligado o meu nome. E' certo que nunca perpetrei o delicto de fazer versos, a não ser algum *couplet* para uma ou outra das minhas já esquecidas comedias, uem jámais me passou pela idéa, apesar do amor que sempre nutri pelas artes, escrever qualquer cousa ácerca da arte culinaria.

Chegou-me, porém, a vez de metter a minha colherada em assumptos de cozinha, que tamanho renome deram a Brillat Savarin, visto não poder eximir-me ao pedido tão amavelmente formulado pelo meu velho amigo Paul Plantier, de lhe enviar uma recetta para o seu *Cozinheiro dos Cozinheiros*.

Felizmente, Plantier uão me apanhou desprevenido por isso que n'um momento de rara inspiração, inventei um prato! (Podia tirar privilegio do meu invento, mas a minha vaidade não me leva a tauto).

Chama-se *Pot-pourri* o tal meu prato.

Não é a olha podrida hespanhola a que os francezes dão aquelle nome, feita com perdizes e varios temperos de luxo, porque senão o prato estava inventado; é cousa differente. Como ninguem ignora, denomina-se tambem *Pot-pourri* uma miscellanea de musicas ou poesias; d'ahi, portanto, o nome do meu pitou, por ser composto de uma mistura ou miscellanea de manjares que tanto podem ser dos mais subidos como dos mais modestos da hierarchia culinaria.

Ora, como as qualidades e quauidades dos manjares que entram no tal meu *Pot-pourri* não são, por via de regra, as mesmas, tambem o gosto do petisco varia de cada vez que elle se cozinha; e sempre ouvi dizer que na variedade consiste o verdadeiro prazer.

Preparado o *Pot-pourri* com os restos do peru trufado, das perdizes com *champignons*, do salmão, do *foie-gras*, etc., etc., que ficaram do banquete de hontem, ou com os da carue, do presunto, do peixe cozido ou frito, dos legumes, hortaliças, azeitouas do jantar quotidiano, tão barato sae e quasi tão saboroso fica de uma fórma como de outra. N'uma palavra e para não maçar mais, o *Pot-pourri* faz-se do seguinte modo :

Põe-se ao lume uma caçarola ou frigideira de barro com manteiga de vacca a derreter e dcita-se-lhe depois, logo que a manteiga começa em fervura, tudo, ou parte do que sobrou do jantar da vespera, muito bem picado e temperado com sal e pimenta.

Quando esta miscellanea está sufficientemente passada

e corada, misturam-se-lhe dois ou mais ovos e mexe-se tudo muito bem mexido.

Serve-se bastante quente.

Experimentem e verão que fazem n'um abrir e fechar de olhos um almoço papafina, o qual tanto pode ser preparado, conforme fica dito, á custa do chamado *enterro dos ossos* de um banquete opiparo, como com os restos do jantar economico de um amanuense de secretaria com pouca familia e choruda gratificação.

Sim, porque se o amanuense tiver muitas pessoas á mesa e viver só do ordenado, é natural que nada reste das suas refeições, visto como todas ellas juntas devem dar o *quantum satis* para elle e a familia... morrerem de fome.
= *Rangel de Lima*.

O Japão do Santo Francisco Xavier e de Fernão Mendes Pinto não passou d'um mytho, durante um largo espaço de tempo, para uma grande parte da humanidade.

Depois, e nos nossos dias, foi para muitos uma simples phantasia de Pierre Loti e de Wenceslau de Moraes.

Realidade, e realidade maravilhosa, só para os poucos que, como nós, tiveram a fortuna de o percorrer e visitar.

Repentinamente, porém, o fragor victorioso das suas armas levou a todo o mundo a tardia convicção de que n'esse extremo e longinquo oriente existia realmente, em ilhas dispersas, um grande e poderoso povo.

E, caso singular, o que nem o seu Genio e a sua Arte, tão requintada e tão original, puderam lograr em successivos seculos, fê-l'o n'um instante a força bruta dos seus canhões e o valor indomito dos seus soldados!

Não se imagine, porém, que o Japão se transformou n'uma vasta e fria caserna. Não. Ainda hoje conserva, com amor e com respeito, as mais delicadas e as mais poeticas tradições.

Entre tantas, vem de molde citar, n'este *succulento* livro, o banquete conhecido pelo nome *Kyokusui-no-Yen*, ou o banquete do regato sinuoso.

E' na primavera, quando os pecegueiros se cobrem de flores, que se dão estes banquetes e é á sombra d'esses guardasoes floridos, bordando as margens baixas dos regatos tortuosos, que os convivas se sentam, sobre a relva macia, mesmo á beira d'agua.

Cada um leva a sua preciosa chicara de transparente porcellana e todas, como pequeninos barquinhos de creança, são cuidadosamente postas ao de cima d'agua a montante do sitio onde a festa tem logar.

Impellidas docemente pela corrente, cada conviva tem, antes que a sua chicara venha deslizar deante de si, de compôr um pequeno poema.

Se o estro lhe não acode incorre n'uma penalidade, e já não é pequena não concorrer com rimas ricas para o brilho do banquete, que só principia depois de lidas as poesias para as quaes se dá o assumpto no proprio momento em que as chicaras começam a regatear.

Estes agapes poeticos datam do tempo dos Imperadores Nintoku e Geuso, 355 e 486 annos depois de Christo.

Que Vatel, n'esta nossa *velha* Europa, teria sido capaz de inventar *hors d'œuvre* d'um sabôr mais delicado?

Lisboa, Novembro 1904. = *C. d'Arroso*.

Pudim de ameixas passadas. — 500 grammas de ameixas do Agen; 60 grammas de assucar, casca d'um limão, quatro copos de agua. Deixe-se abeborar lentamente durante duas horas e meia; passe-se pelo peneiro. Desfaçam-se 15 grammas de gelatina n'uma chicara de agua a ferver. Misture-se tudo junto e deite-se na fôrma. Logo que esteja completamente frio, tire-se da fôrma e sirva-se com nata batida, á qual se tenha junto baunilha e um pouco de assucar. Comam e digam-me depois. = *Cocquetin Cadet*.

Nota. — Na falta de ameixas do Agen substituaem-se pelas excellentes ameixas de Elvas.

Potagem de vinho. — Era a potagem predilecta de Philippe V (neto de Luiz XIV) rei de Hespanha (1700-1746). Era feita com mais vinho do que agua, gemmas de ovos, assucar, canella, um cravo da India e noz moscada. Tomava-a igualmente á ceia, e nunca outra. = *Saint-Simon*. (Quadro da côrte de Hespanha, 1721).

Bolo de chocolate. — 250 grammas de chocolate, 125 grammas de amendoas doces na pelle. Pisem-se muito fi-

namente n'um almofariz 125 grammas de manteiga fresca, quatro ovos, as claras batidas em espuma, 125 grammas de assucar em pó muito fino, tres colheres de farinha de boa qualidade. Desfaça-se o chocolate em muito pouca agua n'uma caçarola a fogo brando.

Quando tiver engrossado, deite-se-lhe todos os ingredieutes mencionados, com excepção das claras, e bata-se durante dez minutos.

Unte-se de manteiga o fundo d'uma fôrma à *charlotte*, e incorpore-se na massa as claras batidas, mexendo levemente sem bater de novo.

Deite-se tudo na fôrma untada de manteiga e deixe-se cozer tres quartos de hora a fogo brando.

Quando o bolo tiver tomado uma côr alourada, colloque-se sobre uma folha de papel, e para o cobrir desfaçam-se n'uma caçarola dois paus de chocolate (80 grammas), um pouco de manteiga fresca e algum assucar. = *Gyp*.

Clafoutis. — Tres ovos, tres colheres de farinha, e outro tanto de assucar. Uma pitada de sal, tres quartos de litro de leite. Deite-se a farinha n'uma tigela com o sal, e, um a um, vasese-lhe os ovos. Depois de mexido, faça-se uma massa com o auxilio d'uma colher, e deite-se-lhe o leite primeiramente e pouco a pouco; em seguida o assucar. Dissolva-se bem a mistura. Tome-se então um prato que possa ir ao forno, e n'esse prato colloquem-se 700 grammas de cerejas pretas (quanto mais pretas melhor). As cerejas (*bigarreaux*) citadas por Victor Hugo, não são boas para o *clafoutis*. Sobre as cerejas deite-se-lhe aquella especie de calda e leve-se o prato ao forno.

Não é um prato aristocratico; mas quando bem feito (algumas vezes o tenho conseguido), é delicioso. E ainda é o prato da infancia, o da terra natal! Parece e é sempre bom. = *Jules Claretie*.

Tordos á moda da Polonia. — Preparados os tordos, passam-se em toucinho derretido n'uma caçarola, com tubaras, cogumellos, cinco ou seis cebolinhas, um ramo de cheiros, uma molleja de vitella, uma tira de presunto fumado, um copo de Champagne, se o houver, qualquer substancia, sal e pimenta. Deixe-se cozer lentamente e depois de cozido esprema-se-lhe um limão e tire-se o ramo de

cheiros e a tira de presunto. Sirva-se com molho reduzido, pondo os tordos em pyramide n'um prato, rodeados da molleja de vitella, cortada em fatias. = *Alexandre Dumas* (Pae).

Salada japoneza. — Cozam-se em caldo batatas, cortadas em rodas como para uma salada ordinaria, e emquanto estejam mornas temperam-se de sal, pimenta, bom azeite, que tenha o gosto do fructo, vinagre de Orleans, meio copo de vinho branco *Chateau-Yquem*, se o houver, muitaservas finas picadas, muito mindiulhas. Cozam-se ao mesmo tempo, em agua e sal, mexilhões dos maiores (um terço da quantidade das batatas), com um ramo de aipo; escorram-se em seguida e deitem-se nas batatas já temperadas. Mexa-se tudo levemente. Quando a salada está prompta, torna-se a mexer, cobre-se de rodas de tubaras — um verdadeiro capello de sabio — cozidas em Champagne. Tudo isto, duas horas antes do jantar para que a salada esteja fria. = *Alexandre Dumas* (Filho). — *Francillon*, acto I, scena II.

Açorda portuguesa

Pão de trigo, sem ter sombra de joio;
Azeite do melhor, de Santarem;
Alho do mais pequeno, e do saloio,
Ponha em lume brandinho e mexa bem;

Sal que não seja inglez — porque é remedio.
Toda a creança assim alimentada
E' capaz de deitar «baixo um predio,
Quatro mezes depois de desmamnada.

Com este bom pitéu, sem refogados,
Invenção puramente luzitana,
Os illustres varões assignalados
Passaram inda além da Taprobana.

Fortes p'la açorda, démos nós aos mouros,
Como se sabe, uma fatal derrota;
E abiscoitámos magestosos louros
Para os nobres trophéos de Aljubarrota.

J. I. d'Araujo.

Liverpool, 11 Março 1904. — Estimadissimo e velho amigo. — Recebi a tua agradável cartinha, e a obra culinária, da qual já se aproveitaram em casa vários conselhos uteis e saborosos.

Não respondi logo porque estava soffrendo d'uma dôr sciatica, e apesar de ainda não ter chegado á perfeição d'escrever com a penna direita, a enfermidade d'ella não me animava para devaneios relativos á boa comezina.

Que saudades que esse livro me despertou! Quantos amigos desaparecidos!

Logo no primeiro dia por respeitar a memoria do Julio Cezar comemos os ovos *à sa manière*; excellentes, sensibilidade á parte.

Desejo collaborar na proxima edição, mas não me dizes quando sahirá.

Não esperes descobrimentos da força do *radium*. Ahi não chego, mas emfim *algo* direi porque no tocante a arroz sou forte. Invento, faço, e como!

Açceita um abraço do teu velho amigo, *B. de Rousado*.

Não chegou a receita, mas ahi fica a carta que é uma promessa para a outra edição do *Cozinheiro dos Cozinheiros*. Fica tambem aqui o meu agradecimento aos novos e antigos collaboradores que tiveram a gentileza de aprimorar esta secção do meu livro. — O editor, *P. Plantier*.

GELADOS

Observações ácerca da congelação dos gelados, sorvetes e carapinhadas

A execução das differentes receitas, que vamos indicar, exige certas precauções indispensaveis. O laboratorio deve ser fresco e enxuto, sem correntes do ar; a humidade e a ventilação em grande ponto, fazem derreter o gelo que cerca a sorveteira; o salitre por seu proprio peso cae no fundo do balde de pau; de modo que a temperatura da mistura do gelo e do salitre cresce sensivelmente. Então a composição collocada na sorveteira liquidifica-se e perde a necessaria gradação de frio; é preciso deixar passar a agua

do balde, e tornar a guarnecer a sorveteira de gelo e de salitre, a fim de apressar a congelação.

É necessario empregar salitre bruto, isto é, do primeiro cozimento. O salitre refinado não conserva as suas partes salinas e não tem a força necessaria para conservar uma temperatura sufficientemente baixa. É preciso tambem derreter o gelo mais rapidamente. O salitre bruto do primeiro cozimento é facil de conhecer; tem o grão maior, mais rijo e mais escuro que o salitre refinado.

Hoje, em vez de salitre emprega-se sal commum, tendo o cuidado de o escolher bem secco.

O tempo influe consideravelmente na congelação dos gelos, sorvetes e carapinhadas. Quando é humido, nebuloso, chuvoso ou tempestuoso as composições congelam mais difficilmente e o gelo derrete-se mais depressa. N'este caso é preciso moel-o menos fino, apressar-se a apertar a sorveteira, viral-a immediatamente, desligar a composição menos vezes e não deixar a sorveteira senão quando os gelados estiverem inteiramente acabados. Se a abandonarem sómente dez minutos, a composição converter-se-ha em liquido, não obstante a mistura de gelo e sal que a cerca, e o trabalho tem de recommear. Se, pelo contrario, o tempo é bom, frio ou quente, mas secco, o gelo derrete menos e a composição prende mais depressa, com menos gelo e sal. N'este caso pisa-se o gelo mais fino, agita-se a sorveteira com mais força, profundando repetidas vezes o gelo à volta, para que elle se converta em agua no fundo do vaso. Segui sobretudo esta recommendação no inverno, quando faz geada, porque se a mistura se não liquificar a congelação do conteúdo da sorveteira não se effectuará.

Quando se preparam sorvetes e outros gelados em cuja composição entram fructos, é preciso ter em grande consideração varias circumstancias que influem poderosamente no resultado. Assim deve-se attender á maior ou menor acidez e tamanho dos fructos, etc. Ha limões que têm o succo doce e agradável, e outros que são azedos e amargos; estes ultimos devem ser empregados em pequenas doses.

A nata que se deve empregar tem de ser muito bôa e no caso de a não ter poderá ser substituida por bom leite quente, isto é, tirado de fresco e não desnatado, juntando-lhe uma gemma de ovo e 30 grammas de assucar por cada litro.

Como se deve proceder para a congelação

Antes de tratar de cada especie de gelado em particular, importa indicar o processo geral da congelação e os utensilios necessarios.

Toma-se uma sorveteira de estanho e não de lata, deite-se n'ella a preparação que se quizer gelar e cubra-se a sorveteira com a sua tampa; tome-se um balde de madeira de carvalho de 8 centímetros mais alto e 5 centímetros mais largo que a sorveteira. Este balde deve ter na sua parte inferior, a 3 centímetros do fundo, um furo, tapado com um batoque, o qual se tira, a fim de fazer escoar a agua á vontade. Tome-se um pedaço de gêlo, que se arredondará, e ponha-se no fundo do balde; deite-se por cima gêlo partido; calque-se com um pilão e junte se-lhe um grande punhado de sal; pouse em cima a sorveteira e cerque-se de camadas alternadas de gêlo partido e de sal, até que o balde esteja cheio. Faça-se girar em seguida a sorveteira rapidamente da direita para a esquerda, juntando gêlo de tempos a tempos. Junte-se tambem camadas de gêlo e de sal de modo que o balde esteja sempre cheio, e volte-se a sorveteira durante dez minutos. Passado esse tempo descubra-se a sorveteira, separe-se com uma espatula a parte gelada, que se formou na circumferencia interior; leve-se ao centro e cubra-se a sorveteira com a sua tampa; volte-se com rapidez, como antes; descubra-se ao fim de cinco minutos para separar de novo as partes geladas; volte-se ainda durante alguns minutos; mexa-se a composição com uma espatula, fazendo esta escorregar desde a borda até ao fundo da sorveteira. Esta ultima operação deve durar de cinco a dez minutos. Cubra-se em seguida a sorveteira; destape-se o balde, tirando lhe o batoque; deixe-se esgotar toda a agua; torne a metter-se o batoque; guarneça-se de novo o balde de gêlo e de sal, cubra-se a sorveteira com um panno embebido em agua e deixe-se no balde até que se sirva.

Congelação dos gelados e dos queijos moldados

Os gelados de fructos vermelhos, groselhas, framboezas, cerejas, laranjas, devem ser pouco trabalhados. Basta apenas separar a composição gelada para a collocar no centro da sorveteira; de outra sorte os gelados vermelhos tornar-

se-hiam brancos perdendo a sua materia colorante. Quando a composição está gelada, enche-se com ella as fôrmas que se envolvem com papel. Dispõem-se em um balde ou celha de pau, onde deve estar collocada uma camada de gêlo partido fino da espessura de 8 centímetros e polvilhado com dois punhados de sal. Logo que as formas estão collocadas n'este leite, cobrem-se de novo com uma camada de gêlo partido de 5 centímetros de espessura; deitam-se por cima dois bons punhados de sal e parte-se brandamente o gelo com o pilão, para que as fôrmas fiquem bem comprimidas. Se ainda ha algumas fôrmas collocam-se sobre as primeiras, recobertas com uma camada de gêlo e sal e cobre-se o balde com um panno molhado.

No fim de duas horas carrega-se uma sorveteira, isto é, colloca-se n'um fundo de gêlo, cercado de camadas alternadas de sal e de gêlo pisado. Retiram-se as fôrmas da celha, humedecem-se uma após outra em agua morna, e tira-se da fôrma a composição gelada com a ponta de faca.

Quando se tiram os gelados da fôrma collocam-se em papel para não se pegarem uns aos outros, depois põem-se na sorveteira e servem-se.

Todo este trabalho deve ser feito promptamente.

Para os gelados em arlequim, isto é, composto de varias camadas de diferentes côres, faz-se gelar separadamente cada especie de fructos e misturam-se na fôrma; procede-se da mesma maneira com os queijos gelados.

Gelados de limão. — Deite-se n'uma terrina 1 litro de assucar fervido a ponto de cabello, junte-se-lhe 25 decilitros de agua filtrada, tomem-se seis limões, colloquem-se no assucar as cascas de tres, isto é, tire-se-lhes a pellicula amarella com uma pequena faca a isso destinada, sem tocar no branco, e deitem-se no assucar. Cortem-se os seis limões ás metades e esprema-se-lhes o succo no assucar. Cubra-se a terrina com um panno e deixem-se de infusão as cascas durante uma hora. Passe-se o liquido pela peneira de seda, sem o apertar, e deite-se na sorveteira para gelar. Deve marcar 25 graus no pesa-xarope.

Gelados de cidra. — Tomem-se duas cidras muito frescas, deitem-se as cascas em 40 grammas de assucar fervido; é preciso que o assucar esteja ainda quente quando se lhe deitarem as cascas das cidras que se cortam, espremendo o seu sumo, se ellas o tiverem; mas como este fructo não é

ordinariamente empregado senão pelo seu perfume, porque tem muito pouco sumo, supprime-se o que faltar, espremendo no gelado o succo de seis limões, e deixando-o estar de infusão durante duas horas; depois passe-se pela peneira de seda, e faça-se gelar.

Gelados de laranja. — Deite-se n'uma terrina 1 litro de assucar, reduzido a 21 graus, fervido a ponto de cabello, cascas de tres laranjas e o sumo de cinco. Depois de duas horas de infusão junte-se-lhes o sumo de dois limões. Colore-se de vermelho claro, com um pouco de cochonilha ou de carmin. Passe-se este liquido pela peneira de seda e faça-se gelar.

Outra receita. — Tomem-se nove laranjas e o sumo de dois limões, e proceda-se em tudo como foi indicado para os gelados de limões, com a differença de fazer cozer em assucar em ponto de perola.

Gelados de ananaz. — Deite-se n'uma terrina 500 grammas de assucar a ponto de cabello tome-se um ananaz, bem fresco, que se raspa, pondo-o de infusão no assucar durante tres horas para que elle tome bem o gosto e o aroma do ananaz; no fim d'esse tempo junte-se-lhe o sumo de dois limões; passe-se a composição pela peneira, apertando bem com uma colhér de pau, para fazer passar o mais que fôr possível da polpa do ananaz; junte-se-lhe um copo de agua e faça-se gelar.

Gelados de groselhas. — Escolha-se 1 kilogramma de groselhas vermelhas bem maduras e 250 grammas de framboezas. Pombam-se n'uma peneira de crina e comprimam-se para lhe tirar o succo, no qual se misturam 7,5 decilitros de assucar em ponto de cabello. Experimente-se com o pesaxaropes; se este instrumento descer mais de 20 graus, junte-se-lhe um pouco de sumo de fructos misturado com agua; se não descer 20 graus, junte-se assucar a ponto de cabello. Meçam-se assim todos os gelados de fructas, bem como sorvetes e carapinhadas.

No inverno, por falta de groselhas frescas, empregam-se as conservas ou xaropes; n'este caso, põe-se um terço de groselhas e dois terços de assucar a ponto de cabello e junta-se-lhe o sumo de dois limões por litro de composição.

Gelados de framboeas.—Tomein-se 750 grammas de framboeas colhidas de fresco e 250 grammas de groselhas; escolham-se; esmaguem se n'uma peneira de crina; misturem-se ao succo que se espremer 7,5 decilitros de assucar em ponto de cabello e junte-se-lhe um copo de agua. Experimente-se com o pesa-xaropes se a composição marca 20 graus, e faça-se gelar.

Gelados de morangos.—Tomem-se 1,5 litro de morangos e 250 grammas de groselhas, escolham-se, pisem-se n'uma peneira de crina e faça-se como nos gelados acima indicados.

Outra receita.—Tomem-se morangos colhidos de fresco, escolham-se e passem-se por uma peneira de crina muito fina; para 500 grammas de polpa de fructa, deem-se 500 grammas de assucar que tiver passado a ponto de cabello e o sumo de dois limões; misture-se bem tudo e deixe-se na terrina até quando se quizer fazer o gelado.

Gelados de ginjas.—Tome-se 1 kilogramma de ginjas bem maduras e frescas, tirando-lhes o pé e o caroço; lancem-se n'uma vasilha com 125 grammas de assucar, para lhe dar uma fervura. Passem-se por uma peneira de crina de forma que fiquem sómente as pelles na peneira; tome-se um punhado de caroços de cerejas, que se pisam e põem de infusão, durante uma hora n'uma tigela de agua com o sumo de dois limões; junte-se ao gelado 500 grammas de assucar a ponto de cabello e deite-se-lhe a infusão de caroços; é necessario mexel-a bem com uma colher de pau e lançal-a na sorveteira sómente quando se quizer gelar.

Gelados de damascos.—Tomem-se trinta damascos bem maduros, partam-se ao meio, para lhes tirar os caroços; passem-se pela peneira de crina. Para 500 grammas de polpa do fructo empreguem-se 500 grammas de assucar cozido a ponto de cabello; junte-se-lhe uma duzia de amendoas de damasco bem pisadas, que se põem de infusão n'um copo de agua com o sumo de dois limões; passem-se pela peneira de seda e misturem-se no gelado de damasco.

Gelados de pecegos.—Procede-se como na receita dos damascos.

Gelados de laranja azeda. — Deite-se n'uma terrina 1 litro de assucar a 21 graus. Tomem-se seis laranjas azedas; deitem-se as cascas de tres no assucar, com o sumo de seis. Deixe-se estar de infusão durante uma hora ou duas, ajunte-se-lhe sumo de quatro limões cuidadosamente descascados; passe-se pela peneira de seda e faça-se gelar.

Gelados de melão. — Corte-se melão em talhadas; tirem-se as pevides e as tripas com uma colhér de prata e a polpa sem ferir a casca: colloque-se esta polpa n'uma peneira e esprema-se com força. Deite-se-lhe 1 litro de assucar a 20 graus e o sumo de quatro limões; passe-se pela peneira de seda e faça-se gelar.

Gelados de ananaz, compostos. — Corte-se um bom ananaz em talhadas, pique-se finamente e deite-se n'uma terrina com tres pecegos, tres damascos, um marmelo, a casca de uma cidra, e metade de uma vagem de baunilha; misture-se-lhe 1 litro de assucar a 20 graus, e deixe-se estar de infusão durante quatro horas. No fim d'este tempo junte-se-lhe o sumo de quatro ou cinco limões; passe-se pela peneira de seda, espremendo com uma colhér de pau, para que o succo não tenha difficuldade em passar, e faça-se gelar.

Gelados de café. — Depois de ter feito o café, deite-se-lhe 1 kilogramma de assucar que tenha fervido em ponto alto; misture-se tudo, deixe-se arrefecer e faça-se gelar.

Gelados de dez fructos. — Tomem-se dois pecegos, dois damascos, trinta ginjas, seis amendoas verdes, 30 grammas de cidra, outro tanto de angelica, igual porção de pistaches, e quatro laranjinhas verdes; todos estes fructos devem ser postos de conserva em assucar, excepto os pistaches, que se descascam em agua quente. Cortem-se os fructos em bocadinhos do tamanho dos pistaches e deitem-se n'um tacho d'arame com 2,5 decilitros de assucar a ponto de cabello. Faça-se cozer este assucar em ponto de perola e deite-se n'uma vasilha de louça vidrada para arrefecer. Deite-se n'uma sorveteira a composição prescrita no artigo de gelados de laranja, indicando 18 graus. Quando o gelado estiver bem tomado, junte-se-lhes por diferentes vezes os fructos e o assucar, remexendo com a espatula.

Gelados de romãs. — Tirem-se os grãos de oito romãs ; deitem-se esses grãos n'um almofariz de pedra, e pisem-se com 180 grammas de groselhas vermelhas. Passem-se pela peneira de crina apertando com as mãos, deite-se o sumo espremido em 1 litro de assucar a ponto de cabello, ponha-se a composição a 20 graus e faça-se gelar. No inverno podem utilizar-se as conservas de fructos.

Gelados de uva moscatel. — Pise-se n'uma peneira de crina 1 kilogramma de moscatel branco ou preto; aperte-se para que o sumo passe através da peneira, a fim de exprimir toda a parte liquida; colloque-se o sumo e o bagaço da uva em 7,5 decilitros de assucar a ponto de cabello; no fim de duas horas de infusão, junte-se o sumo de quatro limões ; passe-se através uma peneira de seda. Ponha-se a composição a 20 graus, segundo o methodo indicado para os gelados de groselhas e faça-se gelar.

Gelados de peras. — Tomem-se seis bellas peras ; cortem-se aos bocados e pisem-se n'um almofariz de pedra, depois de lhes tirar as pevides. Passem-se pela peneira de crina e misturem-se no succo espremido 1 litro de assucar de 20 graus e o sumo de tres limões, deite-se em seguida a composição na sorveteira.

Póde-se tambem preparar os gelados convertendo as peras em marmelada; n'este caso, porém, elles perdem a maior parte do seu perfume. Descasquem-se as peras, cortem-se em bocados e deitem-se n'uma vasilha com um meio copo de agua. Cubra-se com uma tampa de caçarola e colloque-se sobre o lume. Quando as peras estiverem cozidas, deitem-se n'uma peneira de crina e apertem-se com uma colher de pau para que o succo e a polpa atravessem a peneira. Junte-se-lhe o sumo de tres limões e 1 litro de assucar de 20 graus. Deite-se na sorveteira e faça-se gelar. A receita serve tambem para outras variedades de peras e para maçãs reinetas.

Gelados de jasmim. — Tome-se 1 litro de assucar a 17 graus, deite-se n'uma vasilha; colloque-se sobre o lume; e logo que estiver prestes a ferver, deite-se-lhe 90 grammas de flores de jasmim. Depois de quatro ou cinco horas de infusão n'um vaso hermeticamente fechado, passe-se o liquido pela peneira de seda e faça-se gelar. De inverno podem servir-se de flores seccas e essencias.

Os gelados de junquillo, de rosas, de cravo e de violetas preparam-se de modo analogo.

Gelados de flor de laranjeira. — Tome-se dois punhados de flores de laranjeira, todas escolhidas, que se deitarão n'uma sorveteira com 500 grammas de assucar; meça-se 1 litro de agua que se fará ferver e despeje-se na sorveteira, sobre a flor e o assucar, o sumo de dois limões; cubra-se e deixe-se estar de infusão durante duas horas; depois d'este tempo passe-se pela peneira de seda e faça-se gelar

Gelados de chá. — Façam-se ferver 4 decilitros de agua, deitem se sobre 60 grammas de chá verde. Cubra-se hermeticamente a vasilha e deixe-se estar de infusão durante duas hotas. Passe-se pela peneira de seda e misture-se com 7,5 decilitros de assucar em ponto de cabello. Ponha-se a composição em 18 graus e deite-se na sorveteira.

Gelados de baunilha. — Corte-se aos bocados uma vagem de boa baunilha; deite-se n'um tacho d'arame com 1 litro de assucar a 17 graus; tire-se do lume á primeira fervura e deite-se o conteúdo n'uma vasilha de louça vidrada; deixe-se estar de infusão duas horas; passe-se através de uma peneira de seda e faça-se gelar. Esta composição póde colorir-se com cochonilha.

Gelados de rainhas claudias. — Tomem-se vinte rainhas claudias maduras; tirem-se-lhe os caroços e ponham-se de lado. Se as ameixas forem um pouco rijas, pisar-se-hão n'um almofariz de marmore; do contrario esmagar-se-hão n'uma terrina. Colloque-se por cima 1 litro de assucar a 17 graus e juntem-se amendoas dos caroços, descascadas e pisadas. Junte-se ainda o sumo de tres limões. Cubra-se a terrina com um panno, e ao cabo de duas horas de infusão passe-se pela peneira de seda, apertando os fructos com uma colhér de pau, para que a polpa atravesse as malhas da peneira. Faça se gelar.

Gelados de amendoas. — Pisem-se n'um almofariz de pedra 180 grammas de amendoas doces e 15 grammas de amendoas amargas, depois de descascadas e pelladas em agua quente. Emquanto se pisam, junte-s-lhe de quando em quando uma pouca de agua, para que o oleo essencial

que ellas encerram se não separe da polpa. Deitem-se as amendoas pisadas n'uma terrina, com 1 litro de assucar a 18 graus, dissolvam-se no assucar e passem se pela peneira, espremendo ligeiramente. Junte-se-lhe 8 grammas de agua de flor de laranjeira, antes de despejar na sorveteira para gelar.

Gelados de café de agua. — Tomem-se 250 grammas de café torrado, em pó; deite-se n'uma cafeteira de filtro; despeje-se por cima $\frac{1}{2}$ litro de agua bem a ferver e quando o café tiver passado através do filtro junte-se-lhe 1 litro de assucar a ponto de cabelo. Ponha-se a composição a 19 graus e faça-se gelar.

GELADOS DE CREME

Gelados de creme de baunilha. — Deitem-se n'uma vasilha 600 grammas de assucar, uma vagem de baunilha cortada aos bocadinhos, oito gemmas de ovos. Misture-se, mexendo com uma colhér de pau até que as gemmas de ovos tenham embranquecido ligeiramente. Deite-se sobre esta composição 1 litro de boa nata, mexendo á medida que se for deitando. Colloque-se a vasilha sobre um fogo brando, e continue-se a mexer até que o creme comece a pegar-se á colhér. Passe-se então o creme pela peneira de seda, porque se se deixar mais alguns segundos sobre o fogo, ferverá e não póde ser empregado. Logo que o creme tiver arrefecido, deite-se na sorveteira e faça-se gelar.

Gelados de creme branco ou creme ligeiro. — Deitem-se n'uma vasilha 400 grammas de assucar em pó, oito gemmas de ovos, 8 grammas de flor de laranjeira amendoadas, e 4 grammas de flor de laranjeira. Mexa-se esta composição com uma colhér de pau durante dez minutos, para que as gemmas de ovos embranqueçam. Lance-se pouco a pouco na preparação 1 litro de boa nata. Colloque-se a vasilha sobre o lume, e faça-se cozer como para o creme de baunilha. Passe-se e faça-se gelar. Quando o gelado estiver bem tomado, junte-se-lhe pouco a pouco, na sorveteira, $\frac{1}{2}$ litro de nata batida, mexa-se com uma esdatula de pau, durante dez minutos, segundo o methodo indicado no artigo sobre a congelação dos gelados.

Gelados de nata e de manteiga. — Deitem-se n'uma vasilha 400 grammas de assucar e dez gemmas de ovos; mexa-se com uma colhér de pau, deitando pouco a pouco 1 litro de bôa nata fresca. Leva-se a vasilha a fogo brando, e faça-se cozer como o creme de baunilha. Depois de ter passado pela peneira, tomem-se 250 grammas de manteiga fresca, e misture-se no creme aos bocadinhos, mexendo constantemente com uma colhér de pau, até que o creme esteja quasi frio e a manteiga completamente dissolvida; sem esta precaução a manteiga converter-se-hia em oleo, e formaria grumolos na sorveteira. Durante o trabalho da congelação, desligue-se a composição com a espatula, mais repetidas vezes que nos gelados precedentes.

Gelados de creme á portugueza. — Deite-se n'uma vasilha 400 grammas de assucar, nove gemmas de ovos e as cascas de duas laranjas; lance-se-lhe por cima, pouco a pouco, mexendo sempre, 1 litro de bôa nata; faça-se como o creme de baunilha; passe-se pela peneira de seda; deixe-se arrefecer; colore-se de um vermelho claro com cochonilha, e faça-se gelar.

Gelados de creme á ingleza. — Tomem-se 400 grammas de assucar, oito gemmas de ovos e 30 grammas de flor de laranjeira amendoada; deite-se o todo n'uma vasilha e mexa-se com uma colhér de pau, junte-se-lhe 1 litro de nata espessa, faça-se cozer como o creme de baunilha, passe-se pela peneira de seda, deixe-se arrefecer, e gele-se como fica indicado.

Quando a composição estiver bem tomada, ralem-se 60 grammas de casca de laranja, outra tanta de limão, uma e outra cozidas em assucar, 60 grammas de pistaches que se descasem em agua quente. Corte-se em seguida as cascas em bocadinhos do tamanho dos pistaches, e deite-se a composição na sorveteira com os gelados; mexa-se bem com a espatula para que os fructos se misturem com a composição gelada; cubra-se a sorveteira com a respectiva cobertura, guarneça-se de gêlo e de sal, e deixe-se assim até ao momento de ser servido.

Gelados de creme de massapão e torrão. — Pisem-se n'um almofariz de pedra e converta-se em pasta muito fina, 250 grammas de torrão de marselha e seis massapões; colloque-se a pasta n'uma vasilha com 300 grammas de as-

sucar, oito gemmas de ovos e uma colher de agua de flor de laranja; deite-se sobre estas substancias 1 litro de boa nata, tendo o cuidado de mexer com uma colher de pau; proceda-se em seguida como para um creme de baunilha. Póde-se tambem, depois de ter reduzido os massapões e o torrão em pasta bem fina, dissolvê-la no creme cozido, e fazel-a gelar sem passar pela peneira.

Gelados de creme de amendoas.—Deitem-se em agua quente, para as descascar, 250 grammas de amendoas doces e 30 grammas de amendoas amargas; e pise-n-se n'um almofariz de pedra, juntando uma pouca de agua de flor de laranja de quando em quando, para que não se desfaçam em oleo; deitem-se as amendoas reduzidas a pasta fina, n'uma vasilha com 125 grammas de assucar, nove gemmas de ovos e 1 litro de boa nata que se mistura ás pequenas porções; colloque-se a vasilha sobre um lume brando, e proceda-se como para o creme de baunilha. A receita dos gelados de avellãs é a mesma, sómente se substitue o leite por agua de flor de laranja.

Gelados de creme de chá.—Deitem-se n'uma vasilha 375 grammas de assucar, oito gemmas de ovos e 60 grammas de chá verde. Mexa-se todo com uma colher de pau, lançando sobre esta composição 1 litro de nata fresca. Colloque-se a vasilha sobre o lume, e faça-se cozer como o creme de baunilha. Quando o creme estiver cozido tire-se do fogo e agite-se com a colher de pau, durante dez minutos, para que o chá communique o seu aroma a todas as partes do creme. Passe-se pela peneira de seda e faça-se gelar.

Gelados de creme com café.—Deite-se n'uma vasilha mexendo com uma colher de pau, oito gemmas de ovos, 600 grammas de assucar e 125 grammas de café em grãos e novamente torrado; despeje-se por cima, pouco a pouco, 1 litro de boa nata. Faça-se cozer como o creme de baunilha. Passe-se, deixe-se arrefecer e faça-se gelar.

Gelados de creme com canella.—A receita é a mesma que para o café; sómente se substitue o café por 8 grammas de canella.

Gelados de creme á parisiense.—Deite-se n'uma va-

silha 425 grammas de assucar, dez gemmas de ovos, a casca de um limão, uma colher de sopa de agua de flor de laranjeira e 1 litro de nata. Trata-se esta composição como a precedente.

Gelados de creme com amendoas torradas. — Leve-se a lume ardente, n'uma vasilha, 185 grammas de amendoas doces, mexendo-as sempre até que pela torrefacção tomem uma côr de castanho claro. Pisem-se n'um almofariz de pedra e reduza-se a pó fino, que se misturará n'uma vasilha com 425 grammas de assucar, nove gemmas de ovos e 1 litro de boa nata. Coza-se como o creme de baunilha e faça-se gelar.

Gelados de creme de avellãs. — Tomein-se 500 grammas de avellãs, que se descascarão para lhes tirar o fructo; misturem-se com 250 grammas de assucar; torrem-se e ponham-se a arrefecer.

Quando estiverem frias, pisem-se e deitein-se n'uma vasilha, com nove gemmas de ovos bem frescos; e 1 litro de nata, cozam, como os outros gelados de creme; logo que o creme estiver tomado, passe-se pela peneira e quando estiver frio faça-se gelar.

Gelados de creme de violeta. — Deite se n'uma vasilha 400 grammas de assucar, nove gemmas de ovos, 90 grammas de flor de violeta e 4 grammas de iris de Florença cortado aos bocadinhos. Mexa-se tudo com uma colher de pau e lance-se pouco a pouco sobre esta composição 1 litro de boa nata; faça-se cozer sobre fogo brando, passe-se pela peneira de seda, e esprema-se ligeiramente as flores de violeta para lhes extrahir o succo, deixe-se arrefecer e faça-se gelar.

Gelados de creme de rosa. — Tomein-se 125 grammas de folhas de rosas; deitein-se n'uma vasilha com 400 grammas de assucar e oito gemmas de ovos. Mexa-se tudo com uma espatula de pau e deite-se sobre esta composição 1 litro de boa nata. Faça-se cozer como fica indicado; colore-se com cochonilha; passe-se pela peneira de seda, apoiando ligeiramente sobre as rosas. Deixe-se arrefecer e faça-se gelar.

Gelados de creme de jasmim. — A receita é a mesma

que a precedente; sómente se substituem as flores de rosa por flores de jasmim e não se lhes dá colorido.

Gelados de creme de flor de laranjeira. — Para 1 litro de nata tomem-se nove gemmas de ovos bem frescos; deite-se-lhe 375 grammas de assucar com um punhado de flores de laranjeira torradas; faça-se cozer assim a fogo lento, mexendo até que elle esteja no seu ponto; passe-se pela peneira, deixe-se arrefecer e gele-se como os precedentes.

Gelados de creme de pistaches. — Para 1 litro de nata espessa, tomem-se 250 grammas de pistaches, pisem-se o mais fino possivel com um pouco de nata e uma casca de limão; logo que os pistaches estiverem bem pisados, deitem-se n'uma vasilha com nove gemmas de ovos bem frescos, 375 grammas de assucar; molhe-se pouco a pouco com 1 litro de nata e ponha se a cozer lentamente; quando estiver no respectivo ponto ajunte-se-lhe um pouco de verde de espinafre, para que os gelados tenham mais bello aspecto; passe-se pela peneira e quando estiver fria faça-se gelar.

Outra receita. — Tomem-se 125 grammas de pistaches, deitem-se em agua quente para lhes tirar a pellicula; pisem-se n'um almofariz de pedra, ajuntando-lhe de quando em quando um pouco de leite para impedir que o oleo se desligue; deite-se n'uma vasilha com 375 grammas de assucar e oito gemmas de ovos.

Mexa-se o todo com uma colhér de pau, e junte-se-lhe, ás pequenas porções, 1 litro de bom creme de baunilha.

Quando o creme estiver cozido, junte-se-lhe um pouco de verde de espinafres, misture-se, passe-se pela peneira de seda, deixe-se arrefecer, e faça-se gelar.

Gelados de creme á italiana. — Deitem-se n'uma vasilha 425 grammas de assucar, oito gemmas de ovos, as cascas de uma cidra e de um limão, metade de uma vagem de baunilha e a quarta parte de um ananaz, bem maduro, cortado ás fatias delgadas; mexa-se tudo com uma colhér de pau, e deite-se-lhe por cima 1 litro de boa nata. Faça-se cozer e passe-se pela peneira de seda, espremendo o ananaz com a colhér. Deixe-se arrefecer e faça-se gelar.

Logo que o creme estiver gelado, junte-se na sorveteira $\frac{1}{2}$ litro de nata batida, e opere-se como para os gelados de creme liquido.

Gelados de café com creme. — Deitem-se n'uma vasilha 185 grammas de café em pó novamente torrado, 425 grammas de assucar brauco, oito gemmas de ovos e 1 litro de boa nata. Proceda-se como para os gelados de creme de baunilha.

A peneira que se empregar deve ser muito fina.

Gelados de chocolate de creme. — Deitem-se n'uma vasilha 250 grammas de chocolate de baunilha raspada, 275 grammas de assucar, oito gemmas de ovos e 1 litro de boa nata, que se despegará pouco a pouco, mexendo com uma colher de pau; de resto proceda-se como para os gelados de creme de baunilha.

Outra receita. — Deitem-se n'uma vasilha 300 grammas de assucar, 250 grammas de chocolate raspado e 1 litro de boa nata. Faça-se dar sobre o lume quatro ou cinco fervuras, depois passe-se pela peneira de seda.

Quando a composição tiver arrefecido, faça-se gelar.

Gelados de creme de Venus — Deite-se n'uma vasilha de louça vidrada uma vagem de baunilha, outro tanto de canella, 15 grammas de aniz (herva doce), 2 grammas de casca interior de noz moscada, e a casca de uma laranja.

Faça-se ferver 1 litro de boa nata, e deite-se na vasilha.

Cubra-se e deixe-se estar de infusão durante tres horas.

Passado este tempo, despeje-se a composição n'uma vasilha, onde serão postas antecipadamente 400 grammas de assucar e oito gemmas de ovos.

Mexa-se bem tudo com uma colher de pau, e faça-se cozer como os gelados de creme de baunilha.

Passe-se o creme cozido pela peneira de seda, e logo que estiver frio, faça-se gelar.

Gelados de creme suave. — Deite-se 1 litro de nata a ferver sobre dois cravos da India, a quarta parte de uma noz moscada, 30 grammas de folhas de rosas, outro tanto de flores de jasmim e de laranjeira. Cubra-se e deixe-se

estar durante tres horas. Deito-se em seguida n'uma vasilha 400 grammas de assucar, oito gemmas de ovos, e despeje-se por cima da infusão, mexendo com uma colhér de pau. Colloque-se a vasilha sobre um fogo brando e proceda-se como para os gelados de creme de baunilha.

Gelados de creme de marrasquino. — Deitem-se n'uma vasilha 375 grammas de assucar, oito gemmas de ovos, uma colher cheia de agua de flor de laranjeira e outro tanto de jasmim. Mexa-se bem tudo com uma colhér de pau, e deite-se por cima, pouco a pouco, 1 litro de boa nata. Colloque-se a vasilha sobre um fogo brando, e faça-se cozer como os gelados de creme de baunilha. Quando o creme estiver cozido, passe-se por uma peneira de seda, deixe-se arrefecer e faça-se gelar. Quando a composição estiver bem gelada, junte-se-lhes seis claras de ovos batidas em espuma, que serão lançadas, mexendo rapidamente com a espatula para que a mistura fique perfeita e unctuosa. Junte-se-lhe cinco copos de marrasquino de Zara. Bata-se com a espatula, durante dez minutos, a fim de operar uma perfeita mistura.

Queijo gelado. — O que acabámos de indicar para todas as composições de gelados, flores, fructos, ou cremes, são sempre os mesmos preparativos que é preciso seguir para todos os gelados moldados em fructos, fôrmas e queijos gelados.

Gelado Dama Branca. — Pisem-se 125 grammas de amendoas doces mondadas, duas colheres de flor de laranjeira; deite-se-lhe um litro de leite a ferver; cubra-se e deixe-se em infusão duas horas; tres decilitros de xarope perfumado a baunilha, um decilitro de nata, passa-se pela peneira muito fina, um copo de kirsch, um de cognac e faça-se gelar.

Gelados de fructos. — Um kilogramma de fructo, um litro de agua, 750 grammas d'assucar, o sumo de dois limões; se são fructos de caroço pisa-se um quarto d'estes ultimos e juntam-se-lhe, deixando em infusão duas horas. Passe-se pela peneira muito fina e faça-se gelar.

Bomba á baunilha (Bombe). — Batam-se 14 gemmas d'ovos, dois inteiros, $1/2$ litro de leite, passem-se pela pe-

ncira, deitem-se n'uma vasilha com 350 grammas de assucar, uma vagem de baunilha fendida. Coza-se sem ferver tendo muito cuidado de mexer constantemente, bata-se até arrefecer, de sorte que a composição fique espumosa, incorpore-se-lhe $\frac{1}{2}$ litro de nata batida e faça-se gelar.

Fazem-se todas as bombas pelo mesmo processo, mudando apenas os aromas.

SORVETES, CARAPINHADAS E PONCHES GELADOS

Para sorvetes empregue-se um terço menos de sal que para os gelados. Trabalhem-se tambem mais vezes as composições, porque sendo mais delgadas, são mais susceptíveis de formar grumolos. Quando a sorveteira estiver preparada, faz-se girar rapidamente durante quatro ou cinco minutos. De quatro em quatro minutos, separem-se as partes adherentes com a espatula, desde a borda superior até ao fundo, e faça-se girar ao mesmo tempo. Logo que a composição estiver inteiramente gelada, deite-se-lhe o alcool ou o licor prescrito em cada uma das receitas seguintes, depois cubra-se a sorveteira com a tampa; sangre-se o balde e renove-se o gelo e o sal. Os sorvetes devem ser um pouco mais liquidos que os gelados de que fallámos.

Sorvetes de café. — Ponha-se n'uma cafeteira 500 grammas de café torrado de fresco e moído; feito o café, deite-se n'uma vasilha de barro com 1 kilogramma de assucar. Feche-se hermeticamente e colloque-se em banho-maria para derreter o assucar. Mexa-se a espaços com uma colher de pau, para facilitar a dissolução; coe-se, e, estando fria, deite-se na sorveteira para fazer gelar. Quando estiver tomado, junte-se cinco copinhos de bom cognac.

Sorvetes de kirsch-wasser. — Ponha-se de infusão, em $\frac{1}{2}$ litro de agua, 250 grammas de caroços de ginja pisados. Passe-se por um coador a infusão depois de quatro horas, e junte-se-lhe $\frac{3}{4}$ de litro de assucar em ponto de bello. Leve-se a composição a 17 graus do pesa-xaropes; faça-se gelar; quando estiver bem tomado, e dez minutos antes de servir, deite-se na sorveteira seis copinhos de kirsch, e agite-se o apparelho com a espatula para que o liquido se misture bem e os sorvetes fiquem brancos.

Sorvetes de marrasquino. — Tome-se 1 litro de assucar a 17 grats, colloque-se n'uma sorveteira com uma colhér de agua de flor de jasmim e outra de flor de laranjeira; faça-se gelar. Logo que a composição estiver bem tomada, junte-se-lhe quatro claras de ovos batidas; agite-se tudo com uma espatula de pau durante cinco ou dez minutos, e junte-se-lhe seis copinhos de bom marrasquino de Zara. Agite-se ainda com uma espatula de pau, a fim de que os sorvetes fiquem bem brancos.

Sorvetes de morango. — Esmaguem-se n'uma peneira de crina 750 grammas de morangos e 250 grammas de groselhas. Misture-se ao succo espremido $\frac{3}{4}$ de litro de assucar a ponto de cabello; junte-se o sumo de dois limões e passe-se de novo. Leve-se esse aparelho a 18 graus; deite-se na sorveteira. Quando a composição estiver gelada, e dez minutos antes de servir os sorvetes, junte-se meia garrafa de Champagne, e misture-se bem ao aparelho com a espatula, sem o trabalhar muito. Póde-se substituir o Champagne por outro qualquer vinho.

Sorvetes de vinho de Malaga. — Deite-se n'uma vasilha de barro o sumo e casca de dois limões, 4 grammas de canella e 1 litro de assucar a 18 graus. Ao fim de tres quartos de hora de infusão, passe-se pela peneira de seda e faça-se gelar. Junte-se depois, quando a composição estiver bem tomada, meia garrafa de Malaga, e misture-se, auxiliado da espatula. Junte-se mais quatro claras de ovos, e opere-se com promptidão durante dez minutos para que as claras não congelem antes de estarem bem batidas em espuma. Sirva-se immediatamente. Póde-se operar com qualquer outra especie de vinho branco ou tinto, Champagne, Madeira, Xerez, Porto, etc.,

Bischoff gelado. — N'um litro de assucar a 20 graus, deitem-se as cascas de dois limões e de uma laranja, 4 grammas de canella e outro tanto de cravo. Deixe-se estar de infusão tudo no assucar durante quatro horas; ao cabo d'esse tempo, junte-se o sumo de dois limões, e passe-se por uma peneira de seda. Faça-se gelar, logo que a composição estiver bem tomada, deite-se na sorveteira uma garrafa de bom vinho branco. Opere-se durante dez mi-

nutos com a espatula de pau. Esta composição deve ser mais líquida que a precedente.

Ponche à romana ou ponche espumante.— Colloque-se n'uma terrina 1 litro de assucar a ponto de cabello, e reduza-se a 18 graus; junte-se lhe as cascas de tres laranjas e o sumo das mesmas; cubra-se a terrina com um panno e deixe-se de infusão durante uma hora; depois passe-se pela peneira de seda; junte-se-lhe o sumo de dois limões e deite-se na sorveteira. Quando a composição estiver gelada, dez minutos antes de servir, deite-se-lhe cinco claras de ovos. Opere-se rapidamente com uma espatula de pau durante cinco minutos, até que as claras de ovos estejam reduzidas a espuma consistente; sem essa precaução a preparação ficaria cheia de grumolos. Quando o liquido da sorveteira subir, e que a composição esteja branqueada, deitem-se-lhe seis copos de rhum. Opere-se durante cinco minutos com a espatula de pau, e deite-se em copos de ponche.

Carapinhadas de limão.— Deixe-se de infusão uma hora as cascas de tres limões e o sumo de seis em 1 litro de assucar a 14 graus; passem-se pela peneira de seda e façam-se gelar.

Carapinhadas de laranja.— Deixé-se de infusão uma hora n'uma terrina, as cascas de tres laranjas e o sumo de quatro, cobrindo com um panno; junte-se o sumo de dois limões e um pouco de cochonilha, passe-se pela peneira de seda e faça-se gelar.

Carapinhadas de groselha.— Esmague-se n'uma peneira de crina 500 grammas de groselhas vermelhas e 250 de framboezas; misture-se o succo obtido com $\frac{3}{4}$ de litro de assucar em ponto de cabello. Junte-se o sumo de dois limões; passe-se de novo e, levada a composição a 14 graus, gele-se.

Carapinhadas de morangos.— Esmagam-se n'uma peneira de crina 500 grammas de morangos e 250 de groselhas vermelhas, misture-se ao succo $\frac{3}{4}$ de litro de assucar e o sumo de dois limões e proceda-se como na receita antecedente.

Carapinhada de ginjas.— Pisem-se n'um almofariz de pedra 750 grammas de ginjas; ponham-se n'uma terrina

com $\frac{3}{4}$ de litro de assucar em ponto de cabelo; depois de estarem de infusão uma hora, junte-se o sumo de dois limões, passe-se por peneira de crina bem fina, comprimindo levemente, para que o assucar atravesse as malhas da peneira; leve-se o aparelho a 14 graus e faça-se gelar. As carapinhadas de outros quaesquer fructos similares preparam-se do mesmo modo.

Carapinhadas de pecegos. — Esmague-se n'uma peneira de seda 12 pecegos bem maduros, ou pisem-se n'um almofariz de pedra não sendo bem maduros; tirem-se os caroços, debilhem-se as amendoas e pisem-se levemente para as deitar no meio dos pecegos; ajunte-se 1 litro de assucar em ponto de cabelo e, depois de uma infusão de tres horas, ajunte-se o sumo de tres limões; passe-se por uma peneira a composição a 14 graus, antes de a fazer gelar. Procedese do mesmo modo para os damascos.

Carapinhada de amendoas. — Tire-se a pellicula de 185 grammas de amendoas doces e 60 de amendoas amargas, lançando sobre ellas agua a ferver; pisem-se n'um almofariz de pedra; deite-se agua de vez em quando para as amendoas não se desfazerem em olco; reduzidas a massa, misturem-se em 1 litro de assucar a 14 graus; depois de bem desfeita, passe-se por peneira de crina bem fina, comprimindo levemente; ajunte-se 60 grammas de agua de flor de laranjeira e faze-se gelar.

NATAS BATIDAS E NATAS GELADAS

Nata ao natural. — Colloque-se n'uma tigela sobre gêlo nata clara, doce e muito fresca; ajunte-se bom assucar e sirva-se.

Nata batida. — Bata-se n'uma terrina, com um batedor de vime sem casca, boa nata com quantidade proporcionada de assucar, uma pitada de gomma adraganto e um pouco de agua de flor de laranjeira; quando a mistura estiver bem levantada, deixe-se um momento, tome-se depois em uma escumadeira e levante-se em pyramide n'um prato; enfeite-se em roda com tiras de casca de limão ou laranja coberta e sirva-se.

Outra receita. — Ponha-se n'uma terrina 1 litro de bôa nata bem fresca e 30 grammas de gomme arabica em pó; deixe-se derreter a gomme durante uma ou duas horas, e ao fim d'esse tempo tome-se um batedor de vime e bate-se em espuma a nata; á medida que se for formando a espuma, tire-se com uma colhêr crivada e colloque-se sobre uma peneira até que tudo esteja em espuma. Pôde-se (o que é mais facil) bater separadamente a nata em duas partes.

Nata batida em café. — Ponham-se 70 grammas de café em grão acabado de torrar em 1 litro de bôa nata durante tres ou quatro horas; ao fim d'esse tempo passe-se 50 grammas de gomme arabica em pó, 90 grammas de assucar e duas claras de ovos bem frescos; bate-se tudo em espuma. Quando a espuma começar a formar-se, tire-se com uma colhêr crivada e ponha-se sobre uma peneira; feito isto, ponha-se a nata n'um prato guarnecido com fructos cobertos ou em merengues.

Nata de framboezas. — Bata-se bôa nata grossa; deite-se-lhe em quantidade sufficiente assucar em pó e framboezas passa as pela peneira; levante-se em pyramide e guarneça-se em volta de framboezas.

Plombière (Vide Dicc.). — Ponham-se n'uma caçarola as gemmas de seis ovos, 250 grammas de assucar branco em pó e uma colherada de farinha de arroz. Mexa-se tudo com uma colhêr de pau, deitando por cima, pouco a pouco 1 litro de nata. Feito isto, ponha-se a caçarola ao lume e faça-se cozer durante um quarto de hora, mexendo sempre o creme com a colhêr; quando estiver cozido, misture-se as claras de oito ovos batidos em espuma. Ponha-se n'uma terrina 5 kilogrammas de gêlo partido bem fino e 1 kilogramma de sal. Ponha-se a caçarola que contém a preparação na terrina e rodeie-se de gêlo e sal. Quando o creme estiver bem tomado, mais viscoso que duro, mexa-se com uma colhêr de pau, de vez em quando, durante a congelação. Deite-se n'esse creme dois pequenos copos de licor seja de marrasquino, seja hortelã pimenta ou qualquer outro. Levante-se em pyramide n'um prato e sirva-se logo. Pôde guarnecer-se por cima com framboezas, morangos, ou fructos cobertos, etc.

Queijo plombière. — Separe-se as claras das gemmas de nove ovos bem frescos e desfaçam-se as gemmas em 1 litro de nata, em que se terão deitado duas pitadas de flor de laranjeira torrada, 125 grammas de amendoas doces e quatro de amargas, que serão bem pisadas; lancem-se no creme a ferver; deem-se 375 grammas de assucar; ponha-se a um lume brando e tendo cuidado que não ferva, o que faria engrumar os ovos; logo que tenha engrossado passe-se pela peneira de seda, e quando estiver frio ponha-se n'uma sorveteira e gele-se; opere-se bem o gelado, e quando estiver bem tomado junte-se um queijo de Chantilly ou outro semelhante e acabe-se de gelar o queijo; no momento de servir ponham-se doze folhas de laranjeira ou de hera n'um prato de sobremesa; ponha-se o queijo á imitação de rochedo sobre as folhas, de distancia em distancia, lagrimas de marmelada de damasco e sirva-se.

MANEIRA DE DOBRAR GUARDANAPOS

Para esta dobragem ornamental empregam-se de preferencia guardanapos adamascados e sempre engommados, de dimensões regulares, em geral 80 centímetros de comprimento por 72 de largo.

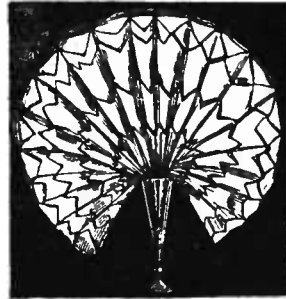
O duplo leque. — Desdobre-se sobre uma meza o guardanapo em todo o seu comprimento e façam-se quatro pregas no sentido do comprimento, tendo cada uma d'ellas 6 centímetros de largura.

Terminada esta operação, dobre-se o guardanapo no sentido opposto, em pequenas pregas de 2 centímetros de largura.

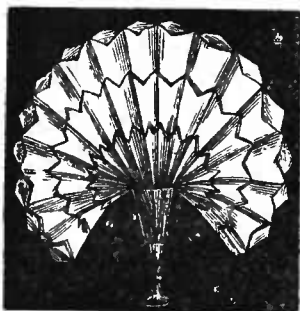
Forme-se então o leque, virando-se cada uma das grandes pregas conforme representa o desenho.

Outro leque. — Dobre-se o guardanapo da maneira descrita no artigo precedente. Terminada esta operação virem-se para a frente as trez primeiras ordens de pregas e a de cima para trás.

O morcego. — Desdobre-se completamente o guardanapo,



O duplo leque



Outro leque

napo para a outra face para tomá-lo contra as azas a uma altura de 12 centímetros e depois dobre-se em preguinhas o guardanapo e dê-se-lhe a disposição representada no desenho.

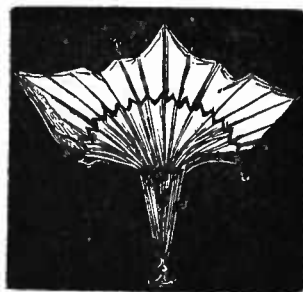
Em punhos. — Empregue-se um guardanapo tão quadrado quanto possível, desdobre-se completamente e levem-se os cantos para o centro de maneira a formar um quadrado regular, e faça-se um segundo quadrado n'esta face do guardanapo. Volte-se em seguida para o outro lado e dobrem-se



Em punhos

le os cantos da mesma maneira a formar novo quadrado. Vire-se novamente o guardanapo para a primeira face e de novo se levem os cantos para o centro. Terminada esta operação colloque-se o guardanapo sobre um copo ou um prato, e depois com o dedo pollegar e o index abrem-se os cantos em forma de punhos e dá-se-lhe o feitio representado no desenho.

depois tomem-se os dois cantos da parte superior e tragam-se para o centro, dobrando-os da fôrma a simular a cabeça d'um morcego. Tomem-se em seguida as duas extremidades do guardanapo oppostas ás primeiras e façam-se d'ellas uma prega de 12 centímetros de largura; em seguida tomem-se as duas pontas d'aquella prega e puchem-se para fóra de maneira a formar duas azas. Terminada esta operação volte-se o guarda-

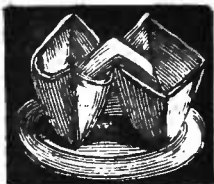


O morcego

danapo em todo o seu comprimento, em seguida segure-se

Barquinhos. — Desdobre-se o guarda-

cada extremidade com cada mão, approximem-se, as duas extremidades uma contra a outra e vire-se o guardanapo sobre a outra face para proceder da mesma maneira como acaba de ser dito. Terminada esta operação, tome-se o lado do guardanapo que está contra o operador, faça-se-lhe uma prega de 8 centímetros de largura; em seguida dobre-se o primeiro e o segundo canto para dentro. Vire-se depois o guardanapo para fazer o mesmo do outro lado, approximem-se as duas partes uma contra a outra e ter-se-ha dois pequenos bates para collocar sobre um prato como indica o desenho.



Barquinhos



Mitra

des e ter-se-ha uma especie de mitra que se collocará sobre um prato.

Barrete chinéz. — Dobre-se o guardanapo ao meio, tomem-se os dois cantos da parte superior e virem-se para o centro de maneira a formar uma ponta; depois volte-se o guardanapo sobre a outra face para proceder da mesma maneira. Introduza-se a ponta do canto direito na prega do canto esquerdo e assim se forma o barrete chinéz.



Barrete chinéz

DICIONARIO
DOS
TERMOS USUAES DE COZINHA
E
DE COPA
EMPREGADOS N'ESTE LIVRO

ABATIZES — Extremidades das aves, cristas pescoços e entranhas que se aproveitam para comer (*miudos*), e as quaes vulgarmente se preparam de cabidela, utilizando o sangue ou guisadas de qualquer outra maneira.

ABEBERAR — Conservar ensopado e quente, junto do lume ou a um fogo muito brando.

ADRAGANTO — Especie de gomma.

AGRAÇO — Uvas verdes.

ALCATRA — Na vacca, a parte onde termina o fio do lombo.

ALHOS DOCES — Alho porro, ou alhos do campo.

BOLHELHOS — Termo provinciano que designa os fritos doces e póde traduzir, bem melhor que *filhozes*, o francez *beignets*.

BOUILLABAISSE — Comida usada na Provença. É quasi semelhante á nossa caldeirada de peixe.

BRANQUEAR — Mergulhar em agua quente, por espaço de alguns minutos, a carne e os legumes, antes de os *entezar* ou cozer completamente. Para os legumes prepara-se em agua a ferver. Vide *Entezar*.

BRESA — Palavra introduzida do francez *braise*, que significa o modo de cozer uma peça de carne n'uma caçarola, no fundo da qual se pozeram tiras de toucinho, de vitella ou vacca, algumas cenouras, quatro ou cinco cebo-

las, uma das quaes com cabeças de cravinho, duas folhas de louro, um pouco de tomilho, salsa e cebolinho. Coze-se n'este aparelho, molhando com caldo, pondo a peça em cima e cobrindo ainda de tiras de toucinho; o fogo deve ser brando e a caçarola estar coberta.

CAPELLA — Vide *Ramo de cheiros*.

CARAMELO — Assucar queimado.

CASSONADA — Assucar ainda não refinado ou de caixa. Vende-se em pó e em pedra.

CERNELHA — Na vacca, a parte do fim do pescoço onde se juntam as espaduas.

CHERIVIA — Raiz comestivel que se guisa como a escorcioneira, de mólho branco ou frita.

COALHO — Uma especie de leite coalhado que se encontra no ventriculo do cabrito.

COBRIR — Corresponde ao francez *glacer*, e consiste em applicar camadas de assucar sobre bolos e outras peças de pasteleria que voltem ao forno, bem como em passar ao pincel composição adequada sobre carnes, aves, e outras peças de cozinha e de salchicharia. É ainda na confeitaria mergulhar diversos fructos em calda de assucar, e por ultimo passar a pá em brasa sobre cremes, etc.

COCCÃO — Cozimento dos alimentos.

COMPOTA — Substancia em fórma de papas. Estado a que se reduzem as carnes, os fructos e os legumes com uma cocção excessiva.

CONDIMENTOS — Adubos de sabor energico, como pimenta, gengibre, mostarda, etc.

COPO — Medida vulgar dos cozinheiros. Equivale a um quarto de litro.

CORTA-MASSA (*Carretilha*) — Especie de molde de folha ou de latão que serve para cortar a massa dos pasteis, especialmente. e em geral para quaesquer outras massas.

COURT-BOUILLON — Procure-se pelo indice o artigo em que se explica a sua confecção.

CRESCIMOS — Restos ou sobejos de carne assada ou cozida.

CROQUETES — Uma especie de almondegas embrulhadas em pão ralado. A crôsta deve estalar na bôca depois de irem ao forno.

DECANTAR — Vasar o liquido contido em uma vasilha para outra, separando do pé ou sedimento.

DECOCÇÃO — Vide *Cocção*.

EBULLIÇÃO — E' na linguagem ordinaria o estado de fervura.

ECHALOTA — Planta bulbosa comestivel fda especie do alho mas de sabor menos forte e de uso muito vulgar na cozinha como tempero.

EMBAMMATA — Toda a qualidade de tempero em fôrma de môlho grosso.

ENFARINHAR — Envolver em farinha um legume, um peixe, ou qualquer outro alimento antes de o frigar.

ENTEZAR — Passar as carnes e os legumes por agua a ferver.

ENTRADAS — Nome que se dá a certas iguarias de carnes, caça, aves ou peixes servidas em jantar.

ENTREMEIOS — Do francz *entremêts*. Pratos ligeiros, ou de legumes, ou de doce taes como cremes, pastelinhos, etc., que se servem entre o assado e a sobremesa.

ESCALFAR — Operação que consiste em deitar em agua, ou n'outro liquido a ferver, os ovos depois de quebrados.

ESPECIARIAS — Substancias aromaticas que servem para fazer sobresair o gosto dos guisados. As especiarias principaes são, o cravo da India, o cravo do Maranhão e o louro.

ESTRAGÃO — Planta aromatica.

ESTUFAR — Esta operação consiste em cozer as peças de carne ou aves, guarnecidas de toucinho ou de presunto, em uma caçarola coberta de brazas, a fogo lento, por espaço de duas ou tres horas.

FÉCULA — Principio immediato dos vegetaes. Obtem-se reduzindo-se a polpa, ralando-os ou moendo-os, desfazendo essa polpa em agua, e passando por uma peneira. Deixa-se assentar a fecula, decanta-se a agua e lava-se aquella até ficar branca e insipida. Secca-se, reduz-se a pó e guarda-se em saccos de papel ou caixas de pau.

FENO — A parte da alcachofra que está entre o olho e as folhas.

FILETES — Tiras delgadas e finas de presunto, etc. Tambem se emprega este termo fallando dos vegetaes que são cortados ás tiras, como feijões verdes, cenouras, etc.

FORNO DE CAMPANHA — Especie de tampa de folha de ferro, de duplo bordo, dos quaes o mais fundo encaixa no prato ou caçarola que se quer expor á sua acção, e o outro recebe carvões accesos.

FRITURA — O azeite ou banha que se põe ao lume, a

adquirir um certo e determinado grau de calor necessario para frigr carne, peixe, massas, etc.

GELEIA — Como termo de cozinha significa uma substancia a que se deu apparencia gelatinosa e que seja transparente.

GLUTEN—Substancia que se encontra em grande quantidade na farinha do trigo, constituindo a parte nutritiva d'aquelle cereal.

GRANULOS — Grãos redondos.

GRATIN — Termo da cozinha franceza, sem correspondente portuguez, que designa não sómente a maneira de preparar certas iguarias polvilhadas com pão ralado, mas tambem a maneira de as cozer entre dois lumes, superior e inferior, ou no forno, reduzindo-lhes o molho e tostando-lhes a superficie de forma a dar-lhes uma crosta de bella côr.

GRELHAR — Collocar a carne sobre uma grelha de ferro exposta á acção de um fogo vivo.

GROSELHAS — Fructo de um arbusto muito commum nas hortas.

GUARNIÇÕES — Dá-se este nome ás hervas que acompanham as que formam o elemento principal da salada. As *guarnições* podem ser cerefolio, cebolinho, estragão, pimpinella, etc. Significa tambem os diversos ingredientes ou substancias com que se guarnece ou acompanham as carnes, aves, caça, e mesmo certos e determinados pratos de legumes.

GUISADOS— Em francez *ragoût*. Não achámos melhor traducção d'esta palavra, nem outra que mais estivesse ao alcance de todos. A sua significação é a seguinte: «Comida composta de varios ingredientes proprios para excitarem o appetite».

HORS-D'ŒUVRE— Não ha vocabulo em portuguez que possa substituir estas palavras. Em alguns livros de cozinha encontram-se traduzidas, por *ornatos*, mas não é essa a sua verdadeira significação. A falta pois de vocabulo portuguez, conservámos as palavras francezes, e diremos que *hors-d'œuvre* são uns pratos appetitosos que se servem antes das entradas, taes como enchovas, sardinhas, alcachofras, rabanos, manteiga, azeitonas, conservas acidas, etc.

Em alguns livros chamam-lhe tambem *desenjoativos*.

LAPARO — Coelho novo.

LARDEADEIRA — Agulha propria para lardear carnes.

FMW

LARDEAR—Fazer pequenas incisões nas carnes, aves, peixes do mar e veação, introduzindo n'ellas filetes regulares de toucinho, presunto, etc.

LAZANHA—Massa em fitas ou laminas.

LIGAÇÃO—Significa mólho espesso por meio de farinha ou gemmas de ovos.

MANTEIGA DE ANCHOVAS—Pisem-se tres anchovas lavadas, com 50 grammas de manteiga fresca; e passem-se pela peneira fina, com colher de pau. Serve esta manteiga para os *beefsteacks* e molhos.

MARINADA—Vulgo *vinha de alhos*. Preparação composta de sal, vinho, vinagre, alhos. É empregada especialmente na caça do monte.

É manta

MENU—Serie de pratos que constituem uma refeição; a lista feita previamente d'esses pratos, termo hoje empregado universalmente na cozinha.

MOLHO—Liquido temperado com que se adubam aves, carnes, peixes, etc. (Vide no indice *Molhos*.)

MORTIFICAR—Entenrecer. Conservar a carne durante alguns dias em logar fresco, ou batel-a fortemente na occasião de a cozinhar.

NATA—Corresponde ao francez *crême*, e é a substancia mais leve e espessa do leite.

PANADA—Comida propria de creanças. (Vide *Indice*).

PANAR—Acção de polvilhar ou envolver a carne ou um guisado com miolo de pão ralado.

PAPELOTE (*Papillote*)—Papel em que se embrulham costeletas, aves ou caça antes de as cozinhar, com o fim de lhes conservar o succo. Chama-se tambem o ornato de papel com que certas peças vão á mesa.

PEGAR—Como termo de cozinha diz-se do mólho ou guisado que, adherindo fortemente ao fundo da caçarola, acaba por se queimar.

PEIXEIRA—Utensilio de cozinha semelhante a um batel, tendo dentro um fundo movel crivado para tirar o peixe inteiro e sem se desfazer. Deve haver todo o cuidado em que este utensilio não seja de cobre.

PLOMBIERE—Especie de gelado muito delicado que se serve guarnecido de fructos cobertos.

PREPARAR—É a primeira operação que se faz ás carnes e aos peixes. *Preparar* uma ave é depennal-a, tirar-lhe os intestinos, limpal-a e chamuscal-a. *Preparar* um peixe é escamal-o, abril-o, tirar os intestinos e laval-o. Tambem

se chama *preparar* a operação que consiste em limpar da parte mais grosseira o fructo, raiz ou herva que se pretende empregar. *Preparar* um fructo, uma batata ou cenoura, equivale a descascal-o ou tirar-lhe a pelle.

PURE — *Polme*. Certos legumes cozidos, esmagados, e passados por peneira ou por passador. Chamam-se também *purés* as iguarias preparadas com lagostas, aves ou caça, pisadas e passadas pela peneira.

RABIOLI — Iguaria italiana composta de ovos, queijo, tutano, eervas, tudo picado, envolvido em massa e frito.

RAMO DE CHEIROS — É composto de salsa, aipo, cebolinhas, alho, tomilho, pimpinella, cravo da India, louro segurelha, etc.

RAVIGOTTE — Mólho verde, picante, feito conforme o paladar de cada um, de cebolinho, salsa, estragão, pimpinella, vinagre e manteiga. Muito usado na cozinha franceza.

RECHEIO — Dá-se este nome a um picado de ervas, de carnes ou de aves temperadas e misturadas com outras substancias. (Vide *Indice*).

REDENHO — Têla de gordura que forra os intestinos dos animaes.

REDUZIR — Diminuir a quantidade ou o volume de um liquido, um mólho por exemplo, e tornal-o espesso pela concentração por meio de uma cocção prolongada e intensa.

SALTEAR — Sacudir dentro da frigideira.

Á falta de vocabulo portuguez que exprimisse o verbo *sauter* dos francezes, adoptamos o saltear.

SANDWICH — Termo de origem ingleza. Consta de duas fatias de pão, amanteigadas, conforme o paladar de cada um, entre as quaes se collocam tiras de presunto, de carne, de caviar, de queijo, etc.

SANTOLLA — Especie de caranguejo grande, muito apreciado.

SUAR — *Fazer suar a carne, os legumes, os fructos é submettel-os a um calor pequeno para fazer sair a humidade.*

VEAÇÃO — Caça brava ou caça do monte.

VIDRADO (*Zeste*) — Primeira pellicula da laranja ou do limão, onde reside o oleo essencial a que devem o seu aroma; a parte branca que se lhe segue immediatamente tem um sabor amargo e desagradavel. Serve para aromatizar cremes, arroz doce e outros entremeios doces.

Puro

INDICE ANALYTICO

	Pag.		Pag
Abatizes de perú á moda		Alcachofras recheiadas	
burgueza.....	255	á italiana.....	661
— de perú em fricassé		— salteadas com man-	
de frango.....	255	teiga.....	396
Abetarda	280	Alcaparras	651
Abobora	432, 676	— de azeitonas... ..	639
— carneira.....	510	Alcatra de vitella ao na-	
— gila.....	510	tural.	137
— menina.....	433	Alcharavias	403
— salteada comervas		Alecrim	651
finas.....	433	Aletria de ovos....	539
Absintho	583	Alface	443, 444
Açorda á Andaluza	688, 675	Alfaes com substancia	421
— portugueza.....	735	— picadas.....	422
Achares ou Atchares	104	— recheiadas.....	422
Adem	223, 606	Alho doce	651
Advertencia para o jantar	614	Almoço ..	587
— ácerca da variedade :		— ou jantar?.....	710
de cremes..	500	Almondegas de fritura	96
Agrão	58, 651	Alperches	649
Agriões	443	— em aguardente ...	586
— do Sever.	723	— feitos com massa-	
Agua de cobre	618	pão.....	479
— de flor de laranjeira	651	— ralados.....	662
Aguas de fructas de verão	579	Ameijoas	308, 336
Aipo	405, 442	Ameixas	649
— de remoulade.....	406	— em aguardente ...	586
— frito.	406	Amendoas torradas ..	562
Alcachofras á barigoule	395	Ancas de perdigotos ...	285
— á italiana (olhos de)	397	Anchova	308
— á provençal	397	Anchovas fritas.....	107
— com azeite.	396	— salgadas.....	106
— com estragão ...	397	Anisette	584
— com limão (olhos de)	398	Arenque	309
— com môlho	394	Arenques de fumo gre-	
— com môlho de azeite	99	lhados.....	343
— fritas.....	395	— de fumo marinados	107

Pag.		Pag.
	Arenques de fumo mari-	
	nados com azeite	343
	— frescos á maitre	
	d'hôtel	341, 342
	— frescos com mólho	
	branco	342
	— frescos com mos-	
	tarda	342
	— frescos fritos	342
	— salgados	342, 343
	Argolinhas de amendoas	553
	Arraia	309
	— á maitre d'hôtel . . .	357
	— á ravigote	358
	— com manteiga co-	
	rada	356
	— com mólho de alca-	
	parras	357
	— frita com mólho de	
	pimenta	357
	Arranjo da mesa	610
	Arroz	433
	— á indiana	29
	— á moda de Valen-	
	cia	685
	— á turca	30
	— com leite	30
	— com purés diversos	
	29
	— de bom bocado	
	471, 662	
	— de gordo	28
	— de manteiga	28
	— de pato	29
	— de peixe	30
	— doce ou de leite . . .	28
	— opulento	688
	Arrufadas de Sant'Anna	560
	Assem	594
	— com mólho picante	
	121
	— com substancia	122
	Assopros	546, 547
	Assucar	567
	— clarificação do	568
	— candi	569
	Atum	309
	— assado de escabeche	
	718	
	— conservado em azei-	
	te	107
	Aves	222, 227
	— assadas	265
	Azas de Perú de calde-	
	rada	256
	Azedas com recheio	425
	Azeite	650
	Azeites comestiveis	652
	Azeitonas	103, 640
	— esquarteradas	639
	— guisadas	93
	— recheiadas	104
	Azevia	310, 348
	Bábás ao natural	519
	Bacalhau	310
	— á batalha Reis	699
	— á béchamel	354
	— á provençal	355
	— <i>au blanc</i>	353
	— á maitre d'hôtel . . .	353
	— ao gratin	354
	— ao <i>vert-pré</i>	354
	— com batatas	354
	— com manteiga co-	
	rada	353
	— com mólho de alca-	
	parras	355
	— com queijo	356
	— em leite	683
	— fresco com mólho	
	352	
	— pisado	730
	— salgado	353
	Badejo	310
	— com mólho	352
	Bagre	310
	Banha	650
	— gordura de ganso . . .	632
	— (modo de tirar o	
	ranço á)	55
	Banhas comestiveis	651

	Pag.		Pag.
Barbas de capuchinho	442	Beterrabas	101
Barbo 310, 339, 608		— com hervas finas	402
— de agua doce	310	— em salada	401
Barbudo	310	Bife á Chateaubriand	115
— ao gratin	339	— á ingleza	115
— com mólho de anchovas	339	— ao natural	115
Batata doce	427	— com batatas	115
Batatada da ilha	517	Bischoff gelado	753
Batatas	427	Biscoitos	542
— á camponeza	428	— á ingleza batidos	555
— á duqueza	431	— á italiana	554
— á hollandeza	430	— á moda de Reims	543
— á ingleza	429	— com flor de laranja	543
— á lyonneza	430	— de azeite	520
— á maître d'hôtel	427	— de colhér	543
Batatas á provençal	429	— de farinha de arroz	554
— ao gratin	429	— de laranja	543
— com creme (nata)	428	— de leite	553
— com mólho branco	428	Biscoitos de limão	561
— com mólho escuro	428	— de ovos	557
— com toucinho	430	— de Moscovia	545
— cozidas em agua ou a vapor	99	— de Saboia	519
— de caldeirada	430	— leves	561
— em robe de chambre	427	— ordinarios	542
— empoladas (<i>soufflés</i>)	432	— para chá	545
— em salada	432	— para os almoços de chá e café	108
— fritas 431, 432		Bocados de perna de carneiro assado	108
— salteadas com manteiga	430	Bofe de vitella de caldeirada	160
Baunilha	651	— de vitella de fri-cassé	159
Bebidas refrigerantes	579	Bolacha de massa rija	524
Beefsteak	115	Bolachinhas finas	678
Beijinhos	557	Bolhelhos de arroz	469
Beilhozes	532	— de maças	470
Beringelas á provençal	401	— de pão	470
— ao gratin	400	— de queijo branco	469
— fritas	401	Bolinhos de lagosta	679
— grelhadas	400	Bolo allemão	526
— recheiadas	401	— á Magdalena	526

	Pag.		Pag.
Bolo de amendoas.....	525	Bouillabaisse	35
— de bacia	556	Borracho	223
— de chocolate	733	Brandade de bacalhau. .	355
— de natas... ..	525	Brioche	517, 518
— de familia.....	556	Broas	554
— da ilha.....	566	— de milho.....	664
— de Lorvão.....	696	Brocolos á italiana ...	410
— de milho.....	692	Broinhas de ovos	555
— de professor.....	695	Cabeça de cordeiro ...	191
— de Saboia .. 526,	527	— de javali.....	607
— economico.....	696	— de javardo .. 212,	214
— inglez.....	663	— de porco ... 212,	600
— podre	663, 693	— de porco, á moda	
— princeza.....	525	de Troyes	213
— real.....	708	— de porco em Achar	717
— sovado	517, 518	— de vitella	596
— sovado com queijo		— de vitella á mari-	
Gruyère	518	nheira.....	151
Bolos.	561	— de vitella á moda de	
— até aqui.....	698	tartaruga	150
— celestes	548	— de vitella ao natu-	
— celestes de Santa-		ral.....	148
rem	663	— de vitella estufada	149
— da Encarnação... 549		— de vitella frita....	149
— de abobora... ..	662	— de vitella no forno	151
— de chobora meni-		— de vitella recheiada	150
na	467, 679	Cabrito	168, 599
— de amendoa.....	522	— para entradas ...	189
— de amor.....	547	— montez	226
— de assucar	558	— montez guisado ...	301
— de batata	663	— montez para entra-	
— de farinha de arroz	521	das	301
— de milho..... 548,	692	Caça de monte	222, 227
— de rodinhas	556	— de pello assada ...	305
— diversos	546	— de penna assada..	289
— do Natal.....	548	— para entradas ...	272
— francezes	695	Cação	310
— inglezes	695	Cadoz	311
— manueis	548	— frito	331
— podres	552	Café.	581
— sálcios	696	Calda á portugueza ...	570
Bom bocado	663	— de vinagrê com	
Bomba á baunilha....	751	framboezas.....	576

	Pag.		Pag.
Calda para compota	570	Caldo substancial	18
— para fructa coberta	570	Caldo	11
— para licores	570	— substancial (clari-	
Caldas de assucar	570	ficação do)	20
— de fructas de con-		Calhandra	224
serva	575	Calhandras ao gratin . .	272
Caldeirada	322, 684	— á provençal	273
— de lulas	678	— assadas na caçarola	272
— á marinheira	323	— em caxa	273
Caldo (utilidade de des-		— em salmis	272
engordurar o)	19	— feitas n'um minuto	272
— (diversos modos de		— no espeto	289
o desengordurar)	19	Camarão	105, 311
— de arrow-root	21	Canella	651
— de caça miuda	16	Canapé de anchovas sal-	
— de caranguejos	340	gadas	107
— de carne á borde-		Cangica	513
leza	13	Cantos de pão com caldo	93
— de carne mistura-		Capão	222, 246, 602
da para môlhos	18	— assado	266, 267
— de coelho e lebre	16	— com arroz	247
— de diversas carnes		— em bola	266
e ossos	14	— com tubaras	247
— de farinha	20	— para entradas	246
— de farinha de arroz	21	— velho estufado	247
— de fecula de batata	21	Capilé	577, 664
— de frango para doen-		Caracoes á bourguignonne	337
tes	15	— à la poulette	337
— de hervas	17	— para entrada	336
— de pedras	702	Caramello para dar côr,	
— de perdiz	16	etc	61
— de substancia	19	Caranguejos	311
— de tartaruga	17	— e outros mariscos	339
— de vitella para doen-		Carapau	311
tes	15	Carapinhadas	752
— economico	18	Carapinhadas de amen-	
— feito n'um minuto	17	doas	755
— feito em uma hora	17	— de ginjas	754
— magro	18	— de groselha	754
— segundo o processo		— de laranja	754
de Liebig	14	— de limão	754
— segundo o processo		— de morangos	754
de Raspail	13	— de pecegos	755

	Pag.		Pag.
Cardos	402	Cebolas brancas	101
— com mólho	402	— em <i>glacé</i>	88
— com queijo	403	— novas de conserva	636
— com tutano	403	— recheiadas	94
— de magro	402	Cebolinhas	651
Caril de camarão	680	Cenouras á flamenga	405
Carne á camponeza	121	— á <i>la poulette</i>	405
— á moda	120	— á maitre d'hôtel	404
— á <i>miroton</i>	112	— com creme (nata)	404
— á moda burgueza	113	— com hervas finas	405
— com manteiga	113	— com manteiga	404
— com mólho de villão	112	— guisadas	404
— em salmis	114	Cerofolio	651
— de porco salgada	214	Cesto para vinho	612
— de vacca assada	131	Cevada aljofarada	40
— de vacca ao gratin	112	Chá com capilé ou com	
— de vacca cozida	112	limão	582
— estufada	121	Charlotte de maçãs	479
Carnes conservadas em		— russa com creme	497
salmoura	625	— russa de maçãs	479
Carneiro	166	Chartreuse de perdizes	287
— assado	187	Cherivias	403
— em salmoura	625	Cherne	311
— para entradas	168	Chicarola	443
— com nabos ou bata-		Chicharro	311
tas	178	Chicoreas	406, 442
Carpa	311, 608	Chispes acoentrados	709
— á Chambord	329	— de porco á Sainte-	
— a <i>au bleu</i> ou <i>court-</i>		Menehould	219
<i>houillon</i>	329	— de porco com tubaras	220
— estufada	329	— de porco grelhados	219
— frita	328	Choco	311
— grelhada	329	Chocos abafados	722
Castanhas cobertas	578	Chocos guisados	678
— cobertas	542	Chocolate com agua ou	
— com assucar	511	com leite	581
— com caramello	511	Choucroute	411
— guisadas á genove-		— crua e salgada	643
za	95	Chouriço branco	206
Cascaveis	566	Chouriços de Castello de	
Casquelhos	567	Vide. Portalegre	660
Cavacas	558	— de porco	202
Cavalla	311	— de sangue	205

	Pag.		Pag.
Clafoutis	734	Cogumellos com hervas	
Classificação dos fructos	388	finas	436
— dos legumes	387	— com pão frito ...	436
Cocada de ovos	696	— em conchas	437
Cocção das batatas ...	427	— grelhados	437
— das beterrabas ...	102	— guisados	94
— das carnes	7	— salteados	435
— das favas	417	Colorau	676
— dos alimentos (di-		Compotas	504
versos modos de pro-		Compota de alperches ..	507
ceder á)	1	— de ameixas	507
— dos espargos	398	— de ameixas passadas	508
— dos legumes fari-		— de castanhas	510
nhosos e seccos	392	— de framboezas	508
— dos legumes novos		— de ginjas	508
e fr. scos	393	— de groselhas	508
— dos pasteis	528	— de laranjas	509
Cocktail japoniez	580	— de maçãs	504
Codorniz	224, 281	— de maçãs com doce	505
— tordo, etc.	605	— de maçãs inteiras	505
Codornizes á milaneza	275	— de marmelos	506
— á moda de caçador	274	— de morangos	508
— ao gratin	273	— de pecegos	507
— com louro	274	— de pecegos á portu-	
— em papalotes	281	gueza	514
— com ervilhas	274	— de pecegos em geléa	507
— no espeto	290	— de peras com vinho	506
Coelho e lebre	606	— de peras cruas	506
— á jardineira	294	— de peras inteiras ..	505
— á marinheira	294	Confecção da choucroute	641
— com molho branco	691	Congelação	708
— de caldeirada	293	Congro	312, 339
— enrolado	293	Conhecimento da man-	
— de fricassé	292	teiga	653
— de fricandó	294	— das farinhas e ce-	
— guisado	294	reaes	657
— no espeto	306	— das feculas alimen-	
— para entradas	292	ticias	657
Coelhos	225	— das tubaras	392
Cogumellos	390, 435, 645	— do café	655
— á bordaleza	436	— do chá	656
— á burgueza	435	— do leite	652
— á <i>poulette</i>	437	— dos cogumellos	390

	Pag.		Pag.
Conhecimento dos fructos	387	Cordeiro	168
— dos legumes	387	— <i>à la mode</i>	189
— da nata	654	— assado e restos	192
— dos temperos	650	— para entradas	189
Conserva de azeitonas	638	Corça	226
— de beldroegas	640	Corvina	312
— de nozes verdes	637	Coscorões	524, 552
— de pimentões	640	Costellas assadas nas bra-	
Conservação da mantei-		zas	122
ga fresca	631	— grelhadas com al-	
— da nata	630	face	122
— das carnes, etc.	624	— grelhadas com cou-	
— das carnes marina-		ve	122
das	624	Costelletas cobertas, etc.	595
— das fructas	647	— cobertas de cabrito	
— das substancias ali-		montez no espeto	307
menticias	621	— de cabrito montez	
— das tubaras	650	salteadas	302
— do leite	630	— de carneiro <i>à</i> jardi-	
— do toucinho e dos		ncira	172
presuntos	626	— de carneiro <i>à</i> Soubise	171
— dos azeites	633	— de carneiro com le-	
— de caldos, môlhos,		gumes	171
substancias, sopa, etc.	630	— de carneiro com pão	
— dos fructos pela dis-		ralado	170
seccação	649	— de carneiro com	
— dos legumes	646	queijo	171
— dos legumes em vi-		— de carneiro saltea-	
nagre	635	das	172
— dos legumes frescos	635	— de carneiro na gre-	
— dos ovos	634	lha	168
— dos peixes fres-		— de carneiro saltea-	
cos	622, 623	das na frigideira	172
— dos queijos	631	— de cordeiro	190
— momentanea dos ali-		— de porco <i>à</i> milaneza	195
mentos	9	— de porco frescas	
— prolongada das car-		grelhadas	195
nes	623	— de porco na frigi-	
Conveniencias a observar	615	deira	195
Copa	567	— de porco montez	
Coração de vitella gre-		salteadas	304
lhado	152	— de vitella <i>à</i> mila-	
		neza	130

	Pag.		Pag.
Costeletas de vitella ao natural.....	135	Coxas de ganso commôlho Robert	261
— de vitella á provençal.....	136	— de ganso com puré	260
— de vitella com hervas finas.....	135	— de gansos de com-pota.....	260
— de vitella com pão ralado.....	135	— de ganso grelhadas	259
— de vitella em papelotes.....	135	— de ganso grelhadas á lyonnaise.....	259
Cotovias em papel.....	289	— de rãs á poulette..	336
Court-bouillon para peixe de agua doce. 319, 320		— de rãs fritas... ..	336
— para peixe do mar. 320		Cozido	46, 593
Couve-flor	102, 411	Cravo	651
— ao gratin	413	Cremdilhas	540
— com creme (nata)	412	Crems (variedade de)	500
— com queijo ..	413, 414	Creme á Delfina.....	500
— em salada.....	414	— á frangipane para tortas	491
— frita.. ..	413	— á italiana.....	501
— com manteiga ..	412	— ao natural... ..	735
— com manteiga côrada	412	— á suissa	504
— com môlho branco ..	411	— avelludado	501
— commôlho de tomate ..	413	— batido.. ..	498, 735
— com substancia ..	413	— batido com flôr de laranjeira.....	499
Couve á moda de Vienna ..	409	— batido em café....	736
— com creme (nata) ..	408	— com caramello....	492
— com salchichas ..	409	— de abbadessas....	502
— com toucinho. 407, 408		— de aletria.....	501
— de Bruxellas	410	— de alperches ..	693
— lombarda	409	— de amendoas. 494, 499	
— recheiada	408	— de arroz	496
— vermelha á flamma ..	409	— de baunilha..	491, 499
— vermelha á ingleza ..	100	— de café....	492, 499
— vermelha erua e marinada	100	— de castanhas.....	495
Covilhetes de amendoas ..	564	— de chá.....	493
Coxas de ganso á Remoulade.....	260	— de chocolate 492, 499, 679	
— de ganso á Sainte Menehould.....	261	— de chocolate amargo	464
		— de flor de laranjeira	496
		— de framboeas 493, 736	
		— de kirsch, rhum, etc. 499	
		— de laranja ..	494, 199

	Pag.		Pag.
Creme de leite	665	Dissecção dos peixes ..	608
— de limão	494, 499	Distribuição dos vinhos	
— de milho	665	durante a comida. . .	613
— de morangos 493,		Diversas preparações do	
494,	504	melão	389
— de morangos ou		Divisão da vacca ..	111
framboezas	494	— da vitella	134
— de pasteleiro.	502	— do carneiro.	167
— de pistaches	503	— do porco	194
— de sagú	693	Dobrada á lyonzeza . . .	130
— em fôrma	495	— á milaneza	130
— fino de laranja	665	— com môlho branco. 130	
— frito	474	— com môlho picante. 130	
— grelhado	495	— de vacca	129
— meringado	503	— de salehichão.	130
— para entremeios	491	— grelhada com pão	
— <i>plombière</i>	736	ralado	129
— queimado	502	— na grelha	129
Crepes	481	Doce de abobora mo-	
Crescimos	131, 133	ganga	662
— de vitella assada 165		— de abobora car-	
Cristas e figados de gallo		neira	510
guisados	92	— de abobora de gila 510	
Croquettes	96, 660	— de alperche	572
— de arroz.	480	— de almeixas	572
— de aves	243	— de almeixas intei-	
— de batatas	480	ras	572
— de carne	114	— de bergamotas	514
— de gallinha.	692	— de cidra	571
— de laparos	296	— de flor de laran-	
— de maçãs	480	jeira	516
— de nata	483	— de fructa de calda. 515	
Crosta com fructas	481	— de ginjas	571
Cup russa	581	— de groselhas	571
Curaçau	586	— de laranja	514, 667
Damascos de conserva 515		— de limão	514
Dessert (composição e		— de marmelo	571
preparação)	592	— de morangós	572
Diccionario	760	— de peçego	572
Dissecção das aves e da		— de peras	571
eça	602	— feito com mosto.	515
— das carnes durante		— de tomate.	676
a comida	593	— de campo	570

	Pag.		Pag.
Doces e geléas de fructa	570	Ervilhas á ingleza	426
Dourada	312	— ao natural.	425
— grelhada	310	— com assucar	426
Dragão-marinho	312	— com toucinho	426
— ao court-bouillon	367	— seccas	425
— estufado	367	Escabeches	718
— frito ou grelado	368	Escolha das carnes	5
— recheiado	368	— do melão	389
Echalotas	651	— das couves	643
Eiró	312	Escorcioneira	434
— do mar á patriota	730	Escorcioneiras <i>au blanc</i>	434
Embanmata de hortaliças para arroz	441	— com substancia	434
— de manteiga	66	— em salada	434
Empadas	446, 607	— fritas	434
Empada á ingleza	455	— salteadas em manteiga	434
— de coelho	452	Espadua de carneiro 178, 598	
— de lebre	452	— de cabrito montez	
— de lombo de porco	453	recheiada	302
— de presunto 218, 452		— de carneiro assado	188
— de peixe (quente e fria)	454	— de cordeiro em geleá	190
— quente de picado	454	— de vitella com couves	141
Empadão de arroz	484	Espargos	398
— de maçãs	485	— á moda de ervilhas	399, 400
— de maçãs á allemã	486	— com molho branco	399
— de semula	485	— com substancia	399
Empadinhas	455	Especies	65
— ao natural	446	— preparadas paramolhos	65
— com substancia	456	Espetadas de enguias	326
Empanadilhas de grãos	456	Espigas de trigo da Turquia em vinagre	102
Enguia á poulette	324	Espinafres	415
— á tartara	323	— com creme (nata)	416
— de agua doce	312	— para dias de carne	416
— do mar	312	— para dias de peixe	417
— de caldeirada	325	Espiritos	583
— frita	325	Espuma de Italia	497
— marinada e grelhada	325	Esquecidos	536, 559
— no espeto	326	Essencia de anchovas	61
Entradas	109		
Entremeios doces	473		
Ervilhas	102, 425, 440		

	Pag.		Pag.
Essencia de alho ..	60	Fiambre	214, 215, 216
Estorninhos	276, 605	— com vinho da Ma-	
Faisão	224, 605	deira	217
— á Brillat-Savarin	278	Figados de aves guisados	92
— com azeitonas ...	279	Figado de vitella	596
— com tubaras	279	— á italiana	156
— no espeto	291	— á moda domestica	153
Falsificação do leite ...	657	— á paizana	154
Fartos de especie	552	— em beefsteak	156
Fatias celestes de lombo		— em papелotes	155
de porco	198	— na frigideira	156
— chinezas	665	— no espeto	152
— de cabrito montez	302	— á marinheira	153
— de pão com manteiga		Filete	594
á ingleza	109	Filetes de cabrito montez	
— de pão de centeio	109	salteados	303
— de vitella	143	— de franga á bécha-	
— doiradas	468	mel	248
Favas	417, 440	— de frango salteados	
— á poulette	418	com tubaras	235
— com creme (nata) ..	417	— de gallinholá á moda	
— saltcadas com man-		de casa de pasto ...	277
teiga	418, 440	— de laparo á cigana	297
Feito á pressa	487	— de laparo á mila-	
Feijões brancos	418	neza	298
— á maître d'hôtel ..	419	— de laparo com chi-	
— com substancia	419	corea	297
— de gordo	419	— de linguado á in-	
— em salada	419	gleza	363
Feijões encarnados estu-		— de linguado á hol-	
fados	419, 440	landeza	363
Feijão verde	102, 420	— de linguado á Horly	362
— á poulette	420	— de linguado ao gra-	
— de conserva	637	tin	363
— á maître d'hôtel ..	420	— de linguado em sa-	
— á ingleza	421	lada	363
— com manteiga có-		— de linguado saltea-	
rada	421	dos á italiana	364
— de gordo	421	— de pepinos	100
— em salada	421	— de perdigotos em	
Felosas	292	salmis	282
— no espeto	292	— de porco montez	
Fermentação	645	com mólho picante ...	304

	Pag.		Pag.
Filetes de sarda á flamenga	351	Frango á flamenga ...	240
— de sarda salteados	350	— á ingleza.....	236
— salteados côm azeitonas.....	120	— á Marengo	235
— salteados com cogumellos.....	119	— á Orly	238
— salteados com tomates	120	— á Sainte-Menehould	233
— salteados com tubaras	120	— á tartara	234
Filhoz	534	— á veneziana	240
— de arroz	536	— com azeitonas ..	234
— de batatas	535	— com banha de lagostins... ..	238
— de bolos	534	— com castanhas ..	266
— de damascos e outras fructas.	534	— com ervilhas.....	241
— de farinha de milho	535	— com estragão	234
— de ferrô	533	— com hervas finas ..	239
— de maçãs	535	— com karil	236
— de tortinha	535	— com legumes.....	239
— finas	533	— com môlho de tomate	233
Flores de fructa	483	— com tubaras	266
Fôfos de arroz	488	— de caldeirada... ..	242
— de batatas.....	489	— de capirotada.....	241
— de café	488	— feito n'um minuto	240
— de castanhas	488	— frito	244
— de chocolate.....	487	— no espeto.....	265
— real	488	— para entrada	230
Fondue	376	— salteado	235
Formigos	468	Fressura de vitella	158
Francolim	225	— á provençal	158
Franga á Chevalière	248	— com môlho de tomate	159
— á Grimod	247	— de fricassé	158
— assada	266	— de môlho de villão.	158
— cevada com tubaras	247	— frita	158
— cevada para entradas	246	Fricandó de vitella com substancia, etc	136
— no espeto	247	Fricassé de aves	242
Frango	222, 602	— de frango	230
— á caçadora	237	— de frango á Du Barry	232
— á caseira	237	— de leitão	202
— á cinq-clous	238	— de porco fresco ..	196
		Fritura	321
		— de frango marinado	243

	Pag		Pag.
Fritura de maçãs	666	Ganso salgado e defu-	
— elegantes	709	mado	629
Fructa de manjar branco	539	Garbure	36
Fructeira	647	Gaspacho	718
Fructas cobertas	575	— caliente	690
Fructos em aguardente	586	Gaufres	559
Fumeiro	623	Gelados	580, 736
— de carne de porco	737	— Dama Branca	751
Galantine de aves	607	— de amendoas	744
— de cordeiro	189	— de ananaz	740
— de leitão	201	— de ananaz compos-	
— de Perú	256	tos	742
— de vitella	145	— de baunilha	744
Gallinha	222, 602	— de café	742, 724
— com arroz	245	— de café com creme	750
— com cebolas	245	— de café de agua	745
— brava	281, 606	— de chá	744
— brava assada	291	— de cidra	739
— cozida	244	— de damascos	741
— de agua	223, 606	— de dez fructos	742
— pintada ou de mat-		— de flor de laranjei-	
to	222, 281	ra	744
— estufada	246	— de framboezas	741
— para entrada	230	— de fructos	751
Gallinholas	224, 605	— de ginjas	741
— á Manselle	277	— de groselhas	740
— assada	291	— de jasmim	743
— assada á ingleza	289	— de laranja	740
— cozida	245	— de laranja azeda	742
— do campo e de agua		— de limão	739
assadas	276, 292	— de melão	742
— em salmis	277	— de morangos	741
— no espeto	289	— de pecegos	741
— recheiada na estufa	276	— de peras	743
Gamo	226	— de rainhas claudias	744
Gansos	223, 604	— de romãs	743
Ganso á chipolata	261	— de uva moscatel	743
— com castanhas	270	Gelados de creme	745
— de conserva	629	— á ingleza	746
— em salmis	261	— á italiana	749
— estufado	258	— á parisiense	747
— no espeto	270	— á portugueza	746
— para entradas	252	— branco	745

Pag.		Pag.
	Gelados de creme com	Guarnição de cogumellos 91
	amendoas queimadas 748	— de figados..... 89
	— com café..... 747	— de legumes.... 90
	— com canella..... 747	— de miolo de pão
	— de pistaches.... 749	frito..... 89
	— de amendoas .. 747	— de olhos de alca-
	— de avellãs..... 748	chofras..... 91
	— de baunilha..... 745	— de rabanos..... 92
	— de chá..... 747	— de tomates .. 90
	— de chocolate de cre-	— para costeletas,
	me..... 750	etc .. 90
	— de flor de laranjei-	— para entradas .. 89
	ra..... 749	— para empadas, etc. 458
	— de jasmim..... 748	Guisados 92
	— de marrasquino .. 751	Guisado á financeira.. 94
	— de massapão e tor-	— de cabrito montez. 301
	rão..... 746	— de caranguejos.. 45
	— de rosa..... 748	— particularissimo .. 95
	— de Venus..... 750	Gulodices de coscorões. 542
	— de violeta..... 748	Hervas finas..... 64
	— de nata e manteiga 746	Hors-d'œuvre... 97
	— suave..... 750	— japonéz .. 732
	Geléas 50	Influencia dos temperos. 653
	Geléa aromática.. 53	Innochi .. 689
	— de aves á italiana 52	Jantar 588
	— de berberis..... 574	Javali 226
	— de caldo de carne. 52	— para entradas... 301
	— de framboezas... 574	Labugante 313, 344
	— de groselhas 573, 574	Lagosta.. 106, 313, 344, 609
	— de groselhas a frio 574	— á americana .. 727
	— de maçãs .. 575	Lagostins 313
	— de marmelos 575, 658	— á ingleza..... 331
	Gengibre 651	— ao natural..... 330
	Genovezas 531	— com vinho..... 331
	Ginjas 649	Lampreia..... 314, 332, 348
	— de calda .. 666	— de ovos..... 666
	— em aguardente .. 586	Laparo 225
	Glandulas de vitella .. 154	— á <i>la poulette</i> 295
	Goraz 313	— á Marengo..... 29
	Gordura de ganso 634	— com hervas finas.. 297
	Grog 582	— em papelotes .. 296
	Guarnições 88	— nas grelhas..... 306
	Guarnição de couves.. 88	— no espeto..... 306

	Pag.		Pag.
Laparo para entradas	292	Limonadas	579
Laparos salteados ...	297	Limonada cozida	579
Lebracho	225	— fria	579
— á moda de caçador.	299	— ingleza	579
— feito n'um minuto		Limpeza de cozinha e	
ou salteado	300	utensilios	617
— gelado	300	— da louça e da por-	
— no espeto	306	celana	620
— para entradas	298	— da prata	618, 619
Lebre	225, 606	— das facas	619
— á Bulhão Pato	689	— das vidraças	620
— assada á ingleza ..	305	— do ferro, da folha e	
— de Bruxa	711	do estanho	618
— estufada	300	— do cobre	617
— guisada	298	— dos bules e tampas	
— marinada no espeto	305	de metal inglez	620
— no espeto	305	— dos candieiros	621
— para entradas	298	— dos cestos de verga.	621
Legumes conservados		— dos prateados e pla-	
pela dissociação	644	quês	619
— farinaceos	647	— dos vidros de can-	
— foliaceos e tubercu-		dieiro	621
losos	646	— dos vidros e crys-	
— para entremeios ..	392	taes	620
— para guarnições ..	394	Lingua á miroton	124
— para hors-d'œuvre.	394	— ao gratin	125
Lembretes	559	— assada com mólho	124
Leitão	194, 601	— com queijo parme-	
— no espeto	200	zão	125
— para entrada	199	— de carneiro	181
— assado	199	— de carneiro ao gra-	
— recheiado	201	tin	182
Leite (modo de impedir		— de carneiro com ge-	
que talhe)	56	léa	182
— de manteiga	654	— de carneiro compuré	183
— que talha (modo de		— de carneiro com	
o utilizar)	56	queijo parmezão	182
Lentilhas	422, 423, 440	— de carneiro de cal-	
— com tomates	423	deirada	181
Licores	583	— de carneiro em pa-	
Ligação dos mólhos bran-		pelotes	183
cos	67	— de carneiro estu-	
Limão	651	fada	183

	Pag.		Pag.
Lingua de carneiro na grelha.....	170	Lombo de carneiro assado	188
— de cordeiro ao gratin	191	— de carneiro á Ville-roy.	178
— de espetada . . .	125	— de carneiro com couves	177
— de fricassé	124	— de carneiro com feijões verdes...	177
— de fumeiro	108	— de pasteleiro	118
— de vacca 123,	595	— de porco á lavrada	713
— de vacca salgada	626	— de porco assado...	197
— de vitella	157	— de porco com molho picante	195
— em papel	126	— de vacca assado...	594
— encarnada	126	— de vacca á restaurant	116
— ensaccada	627	— em glacé	116
— estufada	124	— no espeto	132
— fumada	601	— recheiado	117
— recheiada	128	Lotta	314, 332
Linguado	314, 609	Louro	651
— ao gratin	362	Lucio	314, 327, 609
— á provençal	362	— á Chambord	327
— com hervas finas .	363	— ao court-bouillon..	326
— de caldeirada á moda normanda	364	— de fricandó	328
— frito	361	— recheiado e assado no espeto	327
— frito á normanda .	362	Lula	314
Lingueirão	314	Lupulo	421
Linguiça á portugueza	205	Lustrins	521
— de Troyes	204	Macarrão á italiana...	458
— de vitella á moda de Rouen	204	— ao gratin	459
Lista ou menu	587	— em timbale	459
Logar dos convidados..	614	Macarroni á napolitana.	716
Lombo á jardineira . . .	119	Maças á portugueza . . .	478
— á moda de cabrito montez	118	— com arroz	478
— á napolitna	119	— com manteiga	477
— assado nas brazas.	119	— feitas como massapão	478
— com chicorea	118	Macedonia de legumes em vinagre	103
— com cogumellos... .	117	— russa	103
— com vinho da Madeira	117	Mãe Benta	696
— de carneiro á moda de cabrito montez . .	177		
— de carneiro á Périgueux	178		

Pag.		Pag.
	Maneira de dobrar guar-	
	danapos	757
	Manjar amarelo	537
	— branco	537
	— branco assado	538
	— branco banhado	538
	— branco de amendoas	497
	— branco de Cellas	537
	— branco de peros	538
	— celeste	538
	— real	536
	Manteiga	650
	— (modo de tirar o	
	ranço da)	54
	— (para dar cheiro á)	
	de anchovas	662
	— de Provença	54
	— em fôrmas	54
	— em fôrmas	98
	Mãos de cordeiro ao gra-	
	tin	191
	Mãos de vitella	161
	— ao natural	161
	— de fricassé	161
	— de môlho de vilão	161
	— de vinagreta	161
	Mãosinhas de carneiro ao	
	gratin	185
	— de carneiro com	
	môlho de tomates	186
	— de carneiro com mô-	
	lho Robert	186
	— de carneiro com	
	queijo	185
	— de carneiro de fri-	
	cassé	184
	— de carneiro em ra-	
	vigotte	186
	— de carneiro fritas	186
	Marinada	624
	— de carpas ou outros	
	peixes	330
	— de laparos	296
	— de Perú	257
	Marmeladas	504, 516
	— crua	667
	— de alperches, pece-	
	gos, etc.	512
	— de ameixas	513
	— de groselhas	512
	— de maçãs	511
	— de maçãs com man-	
	teiga	512
	— de Odivellas	667
	— de peras	512
	Massas	459
	Massa assucarada	545
	— com agua	546
	— de alperches	577
	— de fritar	446
	— de marmelos	578
	— de preparar	446
	— de Italia	458
	— folhada	447
	— para brioches, etc.	448
	— para sonhos	446
	— quebrada	447
	— real	448
	Massapães com amen-	
	doas	544
	— de nozes	544
	— de avellãs	545
	— de ovos	560
	Massarocas de milho de	
	conserva	637
	Mastruço	443
	Mayonnaise	72
	— de aves	244
	— de perdigotos	284
	— de rodvalho	367
	— de salmão	361
	Meio-fiambre	216
	Meios de experimentar o	
	leite de vacca	653
	Meios de reconhecer a	
	falsificação da mantei-	
	ga	653

	Pag.		Pag.
Mel	567	Modo de aquecer o lombo	
— clarificação do....	567	assado.....	133
Melancia	676	— de aquecer e illumi-	
Melão	98, 389, 676	nar a sala de jantar..	611
Melões verdes.....	101	— de assar as carnes	5
Melindres.....	560	— de colher as melho-	
Menus de jantares	587, 588	res fructas	650
Meringues	545	— de conhecer os ovos	
Methodo de fazer a con-		frescos	634
serva com pepinos... 636		— de conservar abo-	
— paragelar artificial-		bora, melão, etc	754
mente.....	580	— de conservar as azas	
Mexilhão	315	e ancas dos gañosos ..	259
Mexilhões à marinheira	348	— de conservar as	
— á <i>poulette</i>	347	azeitonas	661
— ao gratin	347	— de conservar fres-	
— ao natural	346	cos os queijos curtidos	661
— com hervas finas ..	348	— de conservar uvas. 756	
— em salada	348	— de cozer as carnes	2
— fritos	348	— de cozer o presunto	214
Migas bregeiras	722	— de entenreecer a car-	
Migas de bacalhau	712	ne d'açougue, as aves	
Miolos	131	e os coelhos.....	10
— á marinheira	93	— de entenreecer a ca-	
— de caldeirada	131	ça grossa de pello ...	11
— com manteiga	131	— de escaldar os legu-	
— fritos	131	mes herbaceos.....	394
— de carneiro	186	— de espetar as car-	
Miolos de vitella	156	nes	8
— com manteiga	157	— de espetar as peças	
— de caldeirada.....	157	para assados	230
— de fricassé... 157,	161	— de estufar as car-	
— fritos	157	nes..	3
Miudos de cordeiro á		— de experimentar o	
burgueza	191	leite de vacca	657
Modelos de mesas servi-		— de fazer una fritura	3
das	589, 592	— de fazer grelhar o	
Modo de amarrar as pe-		peixe	322
ças de caça para assa-		— de fazer os pasteis	
dos	228	no campo	449
— de amarrar as pe-		— de frigar batatas..	685
ças de caça para en-		— de grelhar carnes,	
tradadas...	229	aves, peixes, etc.....	5

	Pag.		Pag.
Modo de impedir que a		Mólho de alcaparras e	
banha crie ranço	633	de pepinitos	82
— de lardear e picar		— de anchovas	74
as peças de caça para		— de azeite vulgar . . .	72
assados	229	— de azeite para alca-	
— de mortificar as car-		chofras, etc.	73
nes	6	— de caldeirata	78
— de preparar a arola,		— de caldo e agraço . .	77
a caranguejola e o na-		— de coelhos	84
vêgante	687	— de cogumellos	77
— de preparar a sal-		— de creme (nata) 82, 112	
moura	640	— de estragão	76
— de seccar fructas . .	756	— de familia	80
— de servir o queijo . .	593	— de homem pobre . . .	80
— de temperar as sa-		— de limão	71
ladas	441, 442	— de manteiga corada .	70
— de tornar o oleo de		— de hervas finas . . .	70
cravo proprio para sub-		— de ostras	81
stituir a manteiga . . .	55	— de pimentada com-	
— de trinchar a caça		mum	81
grossa de pello	227	— de pimenta e vina-	
Modos diversos de arran-		gre	77
jar a carne que serviu		— de restos de caça . .	80
para fazer caldo	112	— de substancia	76
Mólhos	65	— de tomates	70
Mólho allemão	75	— de tubaras	74
— allemão de rabanos	75	— de vilão	77
— allemão paralebres,		— geral	83
etc	78	— hespanhol	78
— á béchamel	79	— hollandez	83
— á hollandeza	75, 76	— inglez para cavallas	75
— á maitre d'hôtel . . .	69	— inglez paralegumes	
— á moda de Langue-		e peixes	75
doc	73	— inglez para leitões	78
— branco	67, 68	— louro para peixe, etc.	77
— branco com azeite	69	— mayounaise	72
— branco de alcaparras	69	— mousseline	84
e anchovas	69	— para entradas	67
— avelludado branco	79	— para fiambre	217
— com manteiga de		— para plum-pudding	749
anchovas	73	— picante	70, 83
— de agraço	71	— picante de caldo . .	71
		— portuguez	83

	Pag.		Pag.
Mólho provençal	73	Noz moscada	651
— provençal para car-		Noz de vitella	154, 595
nes brancas	73	— á burgu-za	154
— remoulade	78	— em fricandó	155
— Robert	79	— gelada	154
— salmis	81	Olha podrida	37
— salmis feito n'ummi-		Olhos de alcachofras	99
nuto	81	— com limão	398
— tartaro	71, 72	Omelettes	377
Mollejas de vitella	596	Omelette á Hoffmann	711
— á allemã ou á hes-		— á jardineira	379
panhola	148	— ao natural	377
— de fricandó	147	— fôfa <i>soufflée</i>	383
— em fôrmas	148	— com assucar	382
— guisadas	146	— com azedas	378
— salteadas	147	— com cebolas	378
Mostarda	59, 653	— com côdeas de pão	380
— ingleza	59	— com cogumellos	379
Mouras	207	— com hervas finas	378
Muge	315	— com hervas e legu-	
Muquêca	700	mes	378
Murcellas	108, 209	— com leite	384
— á milaneza	210	— com mexilhões	380
— de familia	210	— com queijo	380
— de lombo	209	— com rhum	383
— de sangue	210	— com toucinho ou pre-	
— doces brancas	658	sunto	379
— doces de sangue	659	— com tubaras	380
— doces pretas	659	— de atum	380
Nabos	423	— de doces	383
— cobertos	424	— de maçãs	986
— com mólho branco	424	— de ginjas	480
— com toucinho	423	— de ostras	380
— de magro	423	— de rins	379
Narejas	224, 281	Ordem da cozinha	617
Nata de amendoas	500	Oreíhas de porco á lyon-	
Natas batidas	498	neza	197
— geladas	755	— á veneziana	197
Nata ao natural	755	— com manteiga	197
— batida	755, 756	— com puré de legu-	
— batida em café	756	mes	196
— de framboezas	756	— estufadas	196
Nogado	541	— fritas	197

P	Pa
Orelhas de porco grelhadas 197	Ovos fritos com salsa . . . 374
Orelhas de vitella á italiana 152	— fritos ou estrellados 369
— ao natural 151	— mexidos 705
— estufadas 152	— mexidos ao natural. 374
— recheiadas 151	— mexidos com alfaca, chicoria ou pontas de espargos 374
Ostras . . 105, 315, 344, 708	— mexidos com caldo. 374
— fritas 346	— mexidos com leite. 374
— fritas á marinada. 345	— mexidos com queijo 374
— grelhadas 345	— molles . . 370, 386, 719
— na casca 346	— molles de Aveiro . . . 482
Ovos 368	— para entradas 369
— á aurora 371	— para entremeios doces 381
— á béchamel 370	— para hors-d'œuvre 369
— á bôa dona de casa 372	— quentes 108, 369
— á g'noveza 376	— recheiados ao gratin 375
— á <i>la neipe</i> 382	— recheiados e fritos 375
— á <i>la tripe</i> 371	— revolvidos com leite 381
— á <i>maître d'hotel</i> . . 373	— verdes á figueirense 704
— ao gratin 375	Pá de carneiro em salchichão 168
— á piemonteza 376	— de cordeiro com trufas 189
— á portugueza 377	— de vitella recheiada 162
— á <i>poulette</i> 373	Pães de leite 693
— comervas finas em caixa 385	Paio 222
— com leite 381	Paladares á bôa dona de casa 126
— com manteiga córada 369	— á bretã 137
— com pontas de espargos 372	— á italiana 127
— com presunto 372	— com queijo 127
— de caldeirada 373	— com toucinho 127
— de capote 384	— em salpição 127
— de Venus 668	Palitos 551
— delicados 386	— de amendoas 551
— em caixas 371	— de pão de ló 668
— em timbales 384	Panada 20, 22
— escalfados com vinbo 370	
— escalfados com substancias ou com azedas 370	

	Pa		Pag.
Panella de carne	12	Pato assado com tuba-	
Pão assucarado e gre-		ras	268
lhado	546	— bravo e domestico .	222
— de ló de amendoas .	549	— com azeitonas . . .	249
— de ló fofo	547	— com couves	251
— de ló torrado	549	— com ervilhas	250
— perdido	487	— com nabos	249
Papas	20	— com puré	250
Pargo	315	— com tubaras . 251,	268
Passarinhos em salmis.	272	— de salmis	250
Pasteis	528	— estufado	250
— á flameuga	529	— na frigideira	251
— á hollandeza	529	— no espeto	267
— com queijo	532	— para entradas . . .	249
— de batata	431	— recheiado	268
— de carne	84	Patronilhas	696
— de cidrão	530	Pavoncino	606
— de familia	86	— no espeto	292
— de laparo	298	Pecegada	670
— de Lorvão	669	Pecegos, etc	677
— de marmelo	669	Peito de carneiro á por-	
— de ovos	530	tugueza	179
— de Paris	528	— 'com feijão verde .	179
— de peixe	87	— com môlho	179
— de queijo	532	Peito de cordeiro . . .	559
— de Santa Clara . . .	669	— á maréchale	190
— de toucinho	679	— á milaneza	190
— frios	449	— com pontas de es-	
— fritos	449	pargos	190
Pastelão de carne picada	114	— em <i>blanquette</i> . . .	190
— de batatas	484	— em carbonada	190
— de castanhas	483	Peito de vacca	594
— Magdalena	486	Peito de vitella com er-	
Pastelaria	517	vilhas	142
Pastelarias altas	541	— com espargos	142
Pastelinhos de bôca de		— de caldeirada	143
dama	529	— de embammata . . .	142
— de manjar branco .	531	— de fricassé	141
— de nata	530	— recheiado	146
— de ovos molles . . .	531	— recheiado com her-	
Pato	604	vas finas	146
— á Père Douillet . .	251	Peixes e outros animaes	
— com azeitonas . 249,	267	aquaticos	308, 319

Pag.	Pag.
Peixes de agua doce para	Perdiz 224, 606
entradas 322	— com couves 286
— de mar para entra-	— á boa dona de casa . 287
das, etc. 338	— á castelhana 688
Peixe-aranha 315	— com puré 287, 288
Peixe-espada 315	— de escabeche á
Peixe-gallo 315	alemtejana 659
Peixe-imperador 368	— estufadas 288
Peixe-rei 316	Perdizes com laranjas. 289
— ao gratim 340	Perna de cabrito montez
— frito 341	no espeto 307
Pepinos 58, 651	— de carneiro 597
Pepinos á béchamel e á	— á bordeleza 175
hespanhola 415	— á flamenga 169
— á maitre d'hôtel . . 415	— á infanta 174
— á <i>poulette</i> 414	— á ingleza 169
— crús marinados . . . 100	— á moda 173
— em creme 414	— assada 187
— marinados em sa-	— com cogumellos . . . 180
lada 414	— com trufas 169
— recheiados 415	— estufada 187, 597
Peras 649	— fumada 623
— de conserva para o	— guisada 173
inverno 513	— guisada na sua pro-
— em aguardente . . . 586	pria substancia 174
— seccas e doces . . . 649	Perna de carneiro mari-
Perca 316	nada e assada 188
Percas ao court-bouillon	— em agua 173
com hervas finas . . 332	Pernas de Perú em pape-
— com vinho branco . 332	lotes 258
— de caldeirada . . . 332	— e azas de Perú com
— fritas 333	mólho Robert 255
Perdigoto 224	Perna de vitella 139
Perdigotos á ingleza . . 286	— com cebolas 139
— á <i>crapaudine</i> 285	— á peregrina 139
— assados 284	Perú 223, 603
— em papelotes 283	— á chipolata 253
— no espeto 291	— com tubaras 269
— recheiados com tu-	— cozido na panella . 254
baras 283	— cozido na sua pro-
— recheiados no es-	pria substancia 254
peto 291	— de fricassé 258
— salteados 282	— em <i>daube</i> 252

	Pag.		Pag.
Perú estufado	253	Pombos com ervilhas	263
— no espeto	268	— com espargos	264
— para entradas	252	— de caldeirada	265
— recheiado com castanhas	269	— em compota	262
Pés (ramos) de aipo para guarnições. etc.	406	— em papелotes	263
Pescada	316	— fritos	264
— ao gratin	351	— marinados e fritos	264
— á veneziana	352	— para entraçdas	262
— com hervas finas	351	— recheiados	262
— grelhada	351	Ponche	582
— salgada e secca	677	— á romana	673, 754
Pescadinhas fritas	352	— de chá	583
Pevides de melão	670	— de rum	582
Picadinho de coelho	295	— de vinho	583
— de peixe	321	— espumante	733
Picado	46	Ponches gelados	752
— de cabrito montez	303	Pontos de cocção de asucar	568
— de carne	113	Porco	193
— de carne com castanhas	114	— em salmoura	625
— de carneiro assado	169	— fresco	600
— de perdigotos	284	— montez	226
— de Perú á la Reine	258	— para entrada	195
Pimenta, cravo, etc.	651	— para hors-d'œuvre	195
Pimentos	651	— salgado	625
Pimento vermelho, verde e cerejado	103	Potagem	46
Pintada	281	— á Camerani	46
— assada	291	— ao uso de Cadiz	691
Pintão da gallinhola	282	— da rainha	48
Pintaroxos	275	— da virgem	49
Plombière	756	— de amendoas	47
Plum-pudding	458, 460, 670	— de castanhas	49
Pó para polir a praça	619	— de caranguejos	45
Polvo	316	— de cenouras	48
Pombo	223, 604	— de peixe	47
Pombos á crapaudine	262	— de pepinos	48
— á provençal	265	— de vinho	733
— assados	271	Pot-pourri	731
— á Sainte-Menehould	264	Pratos de senhoras	386
— bravos	281	Preparação e cocção dos alimentos	1
		— das aves e caça	227

Pag.		Pag
228	Preparação das aves para entradas	Pudim de marmelada .. 692
6	— das carnes	— de nata .. 566
567	— de doces, licores, etc.....	— de ovos á moda de Coimbra
336	— dos caracoos	— de pão . 463, 464, 465
645	— e cocção dos legumes seccos	— de pão á moda de Coimbra
632	Preservativo contra o verme de queijos	— de requeijão . 673, 710
600	Presunto cozido	— francez
600	— cru	— gelado
214	— de fiambre	Purés
215	— de fiambre á portugueza	Puré de abobora
219	— de porco montez ..	— de aves
215, 216	— estufado	— de azedas
623	— fumado	— de batata
218	— fresco assado	— de castanhas ..
218	— na frigideira	— de cebolas ..
389	Propriedades do melão ..	— de cenouras, nabos, etc
389	— dos fructos leguminosos e aquosos	— de cogumellos ..
390	— dos fructos verdes e assucarados	— de labugante ..
461	Pudim	— de legumes seccos ..
565	— á ingleza	— de nabos
733	— de ameixas passadas	— de tomate, azedas, aipo e nabos
728	— de amendoa	Purificação do azeite ..
694	— de arroz. 463, 671, ..	Quarto de caça de monte
671	— de batata	— de cabrito montez estufado
694	— de biscoitos	— de cabrito montez marinado
672	— de claras de ovos ..	— de cabrito montez no espeto
672	— de espinafres ..	— de carneiro
466	— de fructas	— de carneiro á Bourguignonne
462	— de gabinete	Quarto de carneiro á provençal
672	— de ginjas	— de carneiro de fricandó
466, 673	— de laranja ..	— de cordeiro assado
673, 694	— de leite ..	
693	— de leite gelado ..	
466	— de limão ..	
699	— de maçã	

Pag.		Pag.
	Quarto de cordeiro assado com ou sem pão ralado	193
	— de porco montez estufado	305
	— de vitella assado	138, 164
	— de vitella assado e lardeado	163
	— de vitella com geléa	138
	— de vitella no espeto com estragão... ..	163
	— de vitella no espeto com hervas finas ..	163
	— dianteiro de porco montez	308
	— trazeiro de cordeiro	193
	— trazeiro de porco montez	308
	Quartos de marmelo ..	513
	Queijadinhas de amendoa	553
	Queijo á dauphine ..	500
	— batido com natas	498
	— com ovos	376
	— de cabeça de porco	211
	— de creme	497, 498
	— de Italia	212
	— gelado	751
	— plombière	757
	Rabanetes	98, 444
	Rabanos	98, 651
	Rabo de boi em <i>hochepot</i>	128
	Rabos de carneiro estufados	183
	— de carneiro fritos	184
	— de cordeiro ao gratin	191
	— de porco com puré	198
	— de vitella com couves	160
	— de vitella estufados	160
	Raivas	549, 550
	Rabo de vitella com couves	160
	Ranço (modos de tirar o)	54, 55
	Rãs	316
	Ratafia de angelica	584
	— de cassis	584
	— de flor de laranjeira	585
	— de groselhas, etc	585
	— de laranja.....	585
	— de marmelos	584
	— de nozes verdes...	585
	— de zimbro.....	585
	Receitas de diversos artistas e escriptores portuguezes	680
	Recheios	84
	Recheio de gratin	85
	— de papelotes	87
	— para aves	85
	— para diversas peças de carne	84
	— para empadas	450
	— para pasteis de peixe.....	87
	— para peixes.....	86
	Refeição de um serviço	587
	— de dois serviços...	587
	— de tres serviços...	587
	Regras a seguir n'um jantar	589
	Reixelo	226
	Restos de cordeiro assado	193
	Restorão de peixe	417
	Rins á burgueza	123
	— de carneiro com Champagne	180
	— de carneiro espetados	180
	— de porco com Champagne	198
	— de vacca com vinho	123
	— de vitella	93
	— de vitella na certã	165
	— de vitella no espeto	165

	Pag.		Pag.
Rins grelhados	123	Salchichas com couve	
Rizotto á milaneza . 42,	433	lombarda	677
Roast-beef	131, 132	— de porco com legu-	
Roballo	316	mes	221
Rodvalho	317, 365, 609	— de tubaras	221
— á bechamel	367	Salchicharia de porco . .	202
— á hollandeza	366	Salgadeira com prensa .	626
— ao court-bouillon . .	365	Salgadura secca	624
— ao gratin	366	Salmão	317
— em conchas	366	— á hollandeza	360
— em salada	366	— á maître d'hôtel . .	360
Romaine	444	— ao court-bouillon . .	359
Rosbife	131, 132	— de fumo	107
Rosquinhas de amendoa	523	— em papelotes	361
Ruivo	317	— grelhado com mô-	
Saboias	674	lho de alcarras	360
— em leite	674	— salgado ou de fu-	
Safio	317	meiro	361
Saladas	441	— salteado em postas	
— cruas	442	delgadas	361
Salada á Castilho	719	Salmis de faisão	279
— de alface com natas	445	— de perdigotos á mo-	
— de alface com tou-		da de caçador	282
cinho	444	— de perdizes ou per-	
— de aves	244	digotos	287
— de carne	683	Salmonete	317
— japoneza	735	— á maître d'hôtel . .	358
— de lagosta	344	— ao gratin	358
— de laranjas	509	— com alcarras	358
— de legumes, carnes,		— com azeite	358
peixes, etc	444	— fritos	358
— de perdigotos	285	Salpicão	221, 659
— primitiva	725	Salpicões de laranja e	
— de salmão	360	pimenta	207
Salame	108	— de pimenta	208
Salchicha de carne	122	— de porco	211
Salchichão crú	222	Salsa , serefolio, louro, etc.	651
— crú de Bolonha	627	Salva	651
— de Arles	629	Sandwich de carne	108
— de Lyon	108, 628	Santola	106
Salchichas á portugue-		Santolas de môlho	106
za	211	Sarda	317
— de carne de porco .	221	— á ingleza	349

	Pag.		Pag.
Sarda á maitre d'hôtel..	348	Serviço do café e dos li-	
— á moda bretã.....	349	cores.....	616
— ao gratin.....	350	— do chá.....	616
— á provençal ..	350	— do dessert.....	615
— com azeite.....	350	— dos creados.....	610
— com manteiga cora-		— dos creados durante	
da	349	a comida.....	615
— com mólho de to-		— dos vinhos antes	
mate	350	das refeições	611
— salgada.....	350	Sherry Cobler.....	580
Sardinha	318	Sobremesa (composição	
Sardinhas assadas ...	358	e preparação)	592
— conserva das em		Sólha	318
azeite	107	Sólhas á italiana	356
— de caldeirada.....	359	— pequenas fritas...	356
— de conserva.....	559	Sólho	318
— de escabeche.....	677	— á provençal.....	341
— fritas.....	359	— á Sainte-Menehould	341
— Maria Luiza.....	697	Sonhos á Delphina ...	695
— recheiadas	685	— de batata doce...	427
— recheiadas á Gomes		— de creme.....	474
de Amorim.....	697	— de fatias de pão...	475
— salgadas.....	107	— de fructos de serin-	
Sargo de agua doce ...	318	ga	477
— do mar	318	— de laranja.....	474
Savarin	540	— de maçã á moda	
Savel	317	burgueza	473
— á hollandeza	339	— de maçãs com massa	473
— á maitre d'hôtel ..	338	— de morangos e fram-	
— á marinheira.....	338	boezas	474
— ao court-bouillon..	338	Sonhos de folhas de	
— de escabeche.....	721	parra.....	474
— frito	339	— de pastellão	475
— grelhado com aze-		— flamengos	475
das.....	338	— fofos	476
Seringas	547	Sopas	22
Serpão	651	Sopa (Uma)	724
Sersefim	434	— á bearneza	38
Serviço' da cozinha e da		— á caçadora	691
copa.....	617	— á frade cruzio ...	45
— da mesa.....	587	— á Juliana	34
— de aseio depois da		— á Juliana com arroz	34
comida	616	— á Crécy.....	35

	Pag.		Pag.
Sopa á la Reine.....	23	Sopa de ginjas.....	45
— á moda do Languedoc.....	36	— de gluten em granulo.....	32
— á provençal.....	35	— de lagostins.....	45
— atulhada.....	674	— de lazenha.....	32
— borrada.....	471	— de leite.....	23
— de abobora.....	48	— de macarrão.....	32
— de abobora com leite.....	27	— de manteiga fresca.....	44
— de aletria em agua calda ou leite.....	32	— de massas.....	32
— de alface.....	39	— de nabos á Delphina.....	34
— de alhos doces....	26	— de nata.....	563
— de almondegas de batatas.....	43	— de pão.....	22
— de almondegas de flor de farinha.....	43	— de pão com caldo gordo.....	23
— de arrow-root.....	31	— de peixe.....	40
— de arroz com almondegas de carne ..	44	— de primavera ..	34
— de azedas.....	25	— de puré á Juliana.....	34
— de azedas com agua de feijões e outros legumes.....	25	— depuré de castanhas.....	33
— de azedas com ervilhas.....	26	— de puré de ervilhas e outros legumes ..	33
— de azedas com batatas.....	25	— de puré de feijão..	661
— de batatas e alhos doces.....	26	— de puré de pão ..	33
— de bocados de pão.....	44	— de rabioli ..	42
— de caldo de aves ou de caça.....	23	— de puré de tomates.....	41
— de caranguejos ..	45	— de queijo.....	27
— de cebolas de magro.....	27	— de queijo (allema). ..	44
— de cebolas á la Crécy.....	27	— de rabo de boi.....	37
— de cebolas com leite.....	40	— de sagú.....	31
— de couves.....	24	— de salepó.....	31
— de couves com azeite.....	24	— de saude.....	24
— de creme de arroz.....	31	— de semula.....	31
— de farinha de aveia.....	45	— de tapioca.....	31
— de fecula de batata.....	31	— de tartaruga.....	41
		— doce sem pão.....	674
		— dourada.....	468, 675
		— dourada de nata ..	562
		— magra.....	39
		Sopas allemãs.....	43
		— italianas.....	41
		Soprosinhos.....	536, 551
		— de amendoas.....	562
		Sorvetes ..	752
		— de café.....	752
		— de fructas.....	580

	Pag.		Pag.
Sorvetes de kirsch . . .	752	Tencas fritas	338
— de marrasquino . . .	753	— grelhadas con her-	
— de morango	753	vas finas	334
— de vinho de Málaga	753	Terrina de <i>foie-gras</i> . . .	607
Substancias	50	— de laparos	295
— de carne de vacca .	50	— de lebre	301
— de frango ou capão	51	Tigeladas de queijo . . .	678
— de lagostins	52	Timbales	446
— de vitella	50	— de carnes, picados,	
— economica	51	etc.	456
Succos de tomates, aze-		— de lazenha	460
das, aipo e nabos . . .	646	Tina para cortar em ti-	
Supplicos	550	ras a couve	643
<i>Suprême</i> de frango . . .	237	Tobafadas	559
Suspiros	550	Tomates recheiados . . .	435
— de freira	536	Tomilho	651
Tabefes	753	Topinambores	435
Tagliatelli	460	Tordo	224, 605
Tainha	319	Tordos ao cratin	275
Talhadas de vitella com		— á moda da Polo-	
massa e tostadas	144	nia	734
— com trufas	144	— com zimbro	276
— em papel	144	— no espeto	291
— lardeadas	144	Torresnos de Tours . . .	220
Talos de acelgas com		Tortas	446
môlho branco	403	Torta á frangipane . . .	490
Tangerinas em doce . . .	754	— á moda burgueza . . .	457
Táo-faó	719	— de abobora	491
Tarambola	225, 280, 606	— de agraço	473
— ao gratin	280	— de amendoas	694
— no espeto	292	— de creme	490
Taraxacos	444	— de fructa	489
Temperos	65, 653	— de ginjas	472
— aromaticos	62	— de limão	472
— dos môlhos, guisa-		— de manjar real . . .	531
dos	61	— de marmelos	472
Temperos preparados		— de nata	483
para môlhos, etc. . . .	54	— de tutano	467
Tempo approximado que		Tortas para entremeios	458
devem estar no fogo		Toucinho do céu	540, 564
diversas peças	8	Toucinho gordo	207
Tenca	319	Trasfego do vinho para	
encas á <i>poulette</i>	333	garrafas	612

	Pag		Pag.
Trazeiro de carneiro estufado	176	Vacca	110
— de vitella á moda		— á moda	595
— de vitella á moda		— em salmoura liqui-	
— de vitella em ge-	137	da	625
— de vitella em ge-		— para entradas	115
— de vitella em ge-	137	Vasilhas para conservar	
Tripas de abobora carneira	510	a choucroute.....	643
— de abobora carneira		Veado	226
em doce	676	Verdilhões	275, 605
— de vitella	159	— no espeto	292
Triunfos de tomate	726	Vermouth	583
Trocazes	281	Vespetro	585
Trouxas de ovos	540	Vinagres	56, 651
Truta	319, 609	— de estragão	57
Trutas á genoveza 334, 335		— rosado	58
— á hollandeza.....	335	Vitella	133
— á veneziana	334	— á italiana	140
— com azeite	334	— á moda de atum ..	141
— de calda de truta.	718	— á provençal	138
Tubaras	392, 437	— assada	163
— á italiana	438	— de fricassé	165
— á piemonteza.....	94	— em bocados.....	143
— á provençal, guisa-		— em fôrmas	166
das	94	— com embammata.	140
— ao natural	437	— para entrada.....	135
— com vinho.....	438	Vol-au-vent ...	446, 457
— conservadas ao na-		Xaropes	575
tural	650	— de althea	577
— guisadas	94	— de amoras.....	576
Tutano de vitella com		— de avenca.....	577
môlho	161	— de gomma arabi-	
— de caldeirada	162	ca	577
Urso	226	— de groselhas	575
Uvada	573	— de limão	576
Uvas	678	— de orchata	576
		Zambayon	497

OBRAS EDITADAS POR P. PLANTIER

A' venda na Rua da Victoria, 73, 1.º

Publicações de F. ADOLPHO COELHO

Diccionario mensal etymologico da lingua portugueza. — Contem 66.000 vocabulos com a orthographia, prosodia, significação e etymologia, encerrando n'um volume muito commodo o que ha de mais essencial n'outras obras mais volumosas e caras do mesmo genero, além de numerosos dados novos — 1 vol. em 8.º, encadernado, de 1:248 paginas. (*Esgotado*).

A sciencia allemã e a ignorancia portugueza: N.º 1 Hunner versus Levy. Folheto em 8.º 200
Algumas observações acerca do *Diccionario bibliographico portuguez* e seu auctor. Folheto em 8.º 100
Theoria da conjugação em latim e portuguez, 1 vol. em 8.º 500

Sobre a necessidade da introdução do ensino publico da glotica em Portugal. Folheto em 8.º 100
Relatorio do sr. Latino Coelho acerca do Diccionario da Academia, examinado por F. Adolpho Coelho. Folheto em 8.º 200
Coutos populares portuguezes 1 vol. em 8.º gr. 800

Publicações de diversos auctores

O segredo da viscondessa, romance por Pinheiro Chagas, 1 vol. em 8.º 500
Le portugai avant et apres 1846, 1 vol. em 8.º 240
Historia dos ultimos acontecimentos de Hespanha, por M. P. Chagas 500
A oração da tarde, versos por M. P. Chagas 500
 Ao anoitecer da vida, versos Camillo Castello Branco, 1 vol. ... 500
Theoria do socialismo, por J. P. Oliveira Martins 600
Portugal e o socialismo, por J. P. Oliveira Martins — esgotado.
Discursos parlamentares, por A. A. Aguiar 200
A Grã-duquesa de Gerolstein, traducção de Eduardo Garrido, 2.ª edição 1 vol. em 8.º 400
Bocario, parte cantada, versão de E. Garrido 200

O Homem-mulher, versão portugueza, 1 vol. em 8.º 400
Amigos e peccadores, versão de *Mademoiselle Giraud na femme*, por Pinheiro Chagas, 1 vol. ... 500
As Georgianas, opera burlesca em 3 actos, traducção de E. Garrido, 1 vol. em 8.º 400
Fernanda, comedia em 4 actos por V. Sardou, versão de Ernesto Bjesster, 1 vol. em 8.º, com um lindo retrato da actriz Emilia Adelaide. 500
Arte e coração, a grande duquesa de Gerolstein no penultimo andar, **Procepto tactu**, por Paulo Midosi, 1 vol. 300
Severo Torelli, drama em verso, traducção de Jayme Vilhena Visconde de Monsaraz 500
Socrates e sua mulher, comedia em 1 acto por Th. de Banville, traducção em verso portuguez por J. I. de Araújo 400



BRASILIANA DIGITAL

ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (brasiliiana@usp.br).