



VENDE-SE EM CASA
d'Albino Jordão , rua do Ouvidor
n. 121 , entre a dos Ourives e a
dos Latoeiros. — Na mesma casa
se comprão, trocão e alugão livros.
— RIO DE JANEIRO. —



ARTE DE COZINHA,

DIVIDIDA EM QUATRO PARTES,

A PRIMEIRA TRATA DO MODO DE COZINHAR VARIOS GUIZADOS DE TODO O GENERO DE CARNES, E CONSERVAS, TORTAS, EMPADAS, E PASTEIS.

A SEGUNDA DE PEIXES, MARISCOS, FRUCTAS, HERVAS, OVOS, LACTICINIOS, DOCES, CONSERVAS DO MESMO GENERO.

A TERCEIRA DE PREPARAR MEZAS EM TODO O TEMPO DO ANNO PARA HOSPEDAR PRINCIPES, E ESTRANGEIROS.

A QUARTA DE FAZER PUDIZ, E PREPARAR MASSAS.

Obra util, e necessaria a todos os que regem, e governão casa; correcta, e emendada nesta ultima edição.

AUTHOR

Domingos Rodrigues,

Mestre de Cozinha de Sua Magestade.

RIO DE JANEIRO.

Typ. DE J. J. BARROSO E COMP. RUA DA
ALFANDEGA N. 5. — 1856.



ARTE DE COZINHA.

PRIMEIRA PARTE.

TRATA DO MODO DE COZINHAR VARIOS MAN-
JARES , E DIVERSAS IGUARIAS DE TODO O
GENERO DE CARNES TORTAS EMPADAS ,
E PASTEIS , &c.

CAPITULO I.

De differentes pratos de sopas.

PRIMEIRO PRATO.

Sopa á Italiana.

Para se fazer sopa á Italiana cozão-se
dous arrateis de carneiro , e meio arratel
de toucinho em huma panella com can-
da e meia de agua , meio quartillo de vi-
nho , hum golpe de vinagre , cheiros , e
cebolas ; estas cebolas hão de ser crave-
jadas com cravo , e canella inteira e co-
mo estiver cozido tempere-se com todos os
adubos e ponha-se a ferver : depois tira-
se fóra o toucinho , e o carneiro de sorte ,

que fique o caldo limpo, e não ficando mais que em tres quartilhos, deitem-lhe huma quarta de manteiga, e quantidade de pimenta ponha-se a ferver, e como estiver fervido o caldo. deitem-lhe dentro dous bollos de açucar e manteiga em bocadinhos, e ferva até que engrossa; mexendo-se sempre deitem-lhe meia duzia de gemas de ovos batidos, com quantidade de limão, e canella; como estiver bem grosso lancei-no em hum prato, ponhão lhe o carneiro por cima, o qual estará sempre quente; armado com fatias de limão e cuberto com canella, mande-se á meza.

2 *Sopa de queijo, e lombo de porco ou de vaca.*

Hum lombo de porco, ou de vaca, depois de estar quatro dias de vinho, e alhos, ponha-se a assar; e como estiver assado, e feito em talhadas delgadas, tome-se huma frigideira untada de manteiga de vaca, ponhão-lhe fatias de pão e sobre ellas fatias de queijo muito delgadas, e por cima destas ás talhadas de lombo, deitem-lhe miolo de pão rallado, e açucar, e desta maneira enchão a frigideira até cima; e como estiver cheia deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos, e

mande-se ao forno a cozer, e como estiver còrado, fação-lhe huns buracos com hum garfò, teitem-lhe açucar por cima, e mandem-na á meza com canella pizada.

3 *Sopa de queijo de caldo de vaca.*

Cozá-se com vacca hum paio, e depois de cozido põha-se a esfriar, faça-se hum pão em fatias grossas, ponhão-se em hum prato untado de manteiga de vaca, e por cima dellas o paio feito em talhadas, por cima destas talhadas ponhão-se outras fatias de pão, e sobre ellas tutanos de vacca, e assim se vá enchendo o prato; como estiver cheio lancem-lhe o caldo, escalvão primeiro meia duzia de ovos nelle os quaes se porão a córar, e finalmente sobre tudò ponha-se huma capella de todos os cheiros e por cima dellas lancem-lhe a gordura, para que tome o sabor dos cheiros: fica hum bom prato desta sorte, e mande-se á meza.

4 *Sopa ou potagem á Franceza.*

Para se fazer sopa, ou potagem á Franceza, ponhão-se a affogar em huma tigella grande dous pombos, duas perdizes hum áde (tude inteiro) hum coelho em ametades, huma galinha em quartos, hum chouriço, huma posta de prezunto, arratel de

6 ARTE DE COZINHA.

tonciinho picado, seus cheiros, meia dúzia de olhos de alface, ou de chicória, ou de couve murciana, todas as especies inteiras, só a pimenta pizada, e huma capella mui grande de cheiros: e como tudo estiver cozido e temperado do sal, e dos mais adubos pretos que lhe faltarem, ponhão-se dous paens em hum prato, ou pelangana feito em sopas, e molhadas com o caldo, ponhão-se a abuberar sobre a mesma tigella; quando se quizer mandar á meza, vá-se pondo por cima das sopas toda a carne pessa por pessa, e sejam guarnecidas com olhos de alface ou de chicória (tudo muito bem consertado) com çumo de limão por cima: e assim irá á meza. Esta potagem he boa para merendos, guarnecidas com figados de galinha.

5 Sopa de qualquer genero de assado.

Feito hum vintem de pão em fatias ponhão-se huma dellas em huma frigideira grande untada de manteiga, cubrão-se de açucar, e de canella, e sobre esta cama, ponha-se outra da mesma sorte; e por cima della huma pequena de manteiga de vaca lavada e açafão, deitem-lhe hum pouco de caldo de galinha, ou de carneiro, e deixe-se estufar devagar em pouco

lume, e logo tirando-se fóra do lume, deitem-lhe huma duzia de ovos por cima, (ou menos) conforme for a frigideira, com açucar e canella; feito isto, tome-se huma tampa com lume, e ponha-se hum pouco levantada sobre a sopa até que tome boa côr; tirada da frigideira, e posta no prato, se trinchará o assado, que pôdem ser galinhas, ou frángãos ou pombos, ou peruns. Este he hum prato ordinario.

6. *Sopa dourada.*

A sopa dourada se faz da mesma maneira que este prato acima: *Sopa de todo o genero de assado.* Leva huma duzia de ovos, hum arratel de açucar, hum vintem de pão, huma quarta de manteiga lavada, canella, e agoa de flor.

7. *Sopa tostada.*

Hum prato de sopa tostada consta de hum pão de dez réis feito em fatias, meio arratel de manteiga de vaca, e meio arratel de açucar: untadas as fatias de manteiga, e cubertas de açucar em pó de huma, e de outra banda, vão-se pondo em hum prato (ou frigideira) até se acabarem; e logo lancem-se por cima toda a manteiga que ficar e ponha-se a córar em lume brando: e assim vá á meza.

8 ARTE DE COZINHA.

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

8 *Sopa de peros camoezes.*

A sopa de peros se póde fazer em huma tigella nova, na qual se deite o molho de qualquer genero de assado, com tres, ou quatro peros em quartos apartados, e ponha-se a server: depois de cozidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, e ponha-se o assado por cima com çumo de limão: e vá á meza guarnecido com miolos do mesmo molho.

9 *Sopa de amendoa.*

A sopa de amendoa se faz deitando-se em meia canada de leite oito gemas de ovos, meio arratel de açucar, quatro onças de amendoas muito bem pizadas, e huma quarta de manteiga: tudo isto junto, depois de muito bem batido, ponha-se em hum tacho a cozer em lume brando, e como for engrossando, lance-se em hum prato (ou frigideira) ponha-se a córar na torteira ou no forno, e córado leve-se á meza.

10 *Sopa dourada de nata.*

Para sopa dourada de nata, fazem-se dous pães em fatias, e depois de passadas

por hum duzia de ovos muito bem batidos, vão-se pondo em hum prato, untado de manteiga, em camas, e cada cama de fatias se ha de cobrir de açucar, e canella: poem-se a córar, e depois de córadas estas fatias, batem-se duas tigellas de nata nos ovos (que sobrou das fatias) com açucar. e canella muito bem batidas, e deita-se este polme por cima das fatias, as quaes se tornão a córar, deita-se por cima mais açucar, e canella, mande-se á meza.

11 *Sopa de nata.*

Hum prato para sopa de nata, untado primeiro com manteiga, se arma com fatias de pão tostadas, e com açucar em pó por cima dellas; e logo batendo-se quatro tigellas de nata com oito gemas de ovos, e hum pequeno de leite, tudo junto se deita sobre as fatias com mais açucar em pó por cima, e poem-se a cozer no forno com fogo brando: e se as natas se onsopão no pão, deitão-se-lhe mais natas com ovos, e açucar.

Assim tambem se fazem biscoutos.

12 *Outra sopa de nata.*

Consia este prato de hum tigella grande de nata, quatro ovos com claras, meio

quartilho de azeite, tudo muito bem batido, e hum arratel de queijo que se fará em fatias delgadas, outras tantas fatias de pão, outro arratel de açúcar, e alguma manteiga lavada: untado o prato ou frigideira, e feita nelle huma cama de fatias de pão bate-se hum pouco de polme das natas, e ovos, e açúcar em pó por cima; sobre esta cama ponha-se outra de fatias de queijo, com outro pouco de polme, e açúcar por cima huus pequeninos de manteiga lavada: com esta ordem se vai enchendo o prato até se acabar tudo, e terá a ultima cama de queijo, e ha de ficar a sopa bem ensopada; feito isto ponha-se a cozer no forno, e como estiver meia cozida, deitem-se-lhe duas tigellas de nata por cima sem ovos nem açúcar; e assim se acabe de cozer, e mande-se á meza.

CAPITULO II.

De differentes pratos de Carneiro.

PRIMEIRO PRATO.

Carneiro para qualquer recheado.

Depois de picada mui bem huma quar-

ta de toucinho com cebola, picar-se-hão á parte dous arrateis de carneiro: como estiver picado, ponha-se a affogar o toucinho com ametade do carneiro, estando meio affogado, torne-se ao cepo, misture-se com a outra ametade, e tempere-se com tres ovos, pão rallado, limão, e de todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve esta carne para qualquer recheio de carne, e com ella se podem rechear ovos, bringellas, cebolas, nabos, alfaces, coves, e alcaxofras, accrescentando, ou diminuindo conformê for a qualidade.

Della se fazem tambem capellas, escarramões, trôuxas almojavenas, certuxas, almondas, torrigas, rasgão arteletes e picatostes, e tudo o que mais quizerem: isto ha de ser com sua sopa, ou caldo amarello, ou tambem sopa dourada, e seja tudo bem azedo.

2 *Carneiro picado.*

Pique-se hum, ou dous arrateis de carneiro da perna (alimpando-se primeiro muito bem sem levar pelle, nem nervo algum) com huma quarta de toucinho, com tres gemas de ovos, e com todos os cheiros: depois de picado ponha se a affo-

gar em huma tigella ; e estando quasi affogado , deitem-lhe o vinagre necessario , e como estiver já bem cozido , com pouco caldo, tempere-se com as especias pizadas, e coalhe-se com tres gemas de ovos, e deite-se no prato (que ha de estar untado com huma onça de manteiga de vaca) com çumo de limão , e canella por cima. Se este prato houver de levar gemas de ovos, escalfem-se á parte em huma panella e ponhão-se por cima do picado.

3 *Para Carneiro mourisco.*

Para carneiro mourisco poem-se a affogar huma quarta de toucinho picado com os cheirós ; e como estiver affogado deitem-se-lhe dous arrateis de carneiro meio assado, feito em pequenos, coza-se muito bem, e como estiver cozido, tempera-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, deite-se no prato (que ha de estar untado da manteiga) com canella , e limão por cima.

4 *Almondegas.*

Alimpar-se-hão dous arrateis de carneiro da perna dos nervos, e pelles, e picar-se-hão com huma quarta de toucinho, e cheiros, como estiver picado, deitem-lhe tres ovos, hum miolo de pão rallado, adu-

bos, vinagre, e sal; feito isto, pique-se outra vez tudo muito bem picado. tenha-se ao fogo huma tigella, cozão-se nella as almondegas em lume brando, as quaes se farão do tamanho, que quizerem, tornem-se a temperar com todos os adubos, e coalle-se com tres gemas de ovos, e com çumò de limão; ponhão-se no prato, que estará untado com huma onça da manteiga de vaca fatias de pão, ponhão-se sobre ellas as almondegas com o caldo gròsso, e logo por cima canella, e limão, e vai á meza.

Assim tambem se fazem de galinha.

5 *Desfeito de Carneiro.*

Desfeito de carneiro se faz, fazendo dous arrateis de carneiro da perna em pequenos, sem osso, e põem-se a affogar com huma quarta de toucinho, e seus cheiros: estando já bem cozido, tempere-se com vinagre, adubos, depois de temperado dá-se-lhe outra fervura: depois que tem fervido deita-se-lhe hum quarto de pão ralado coalha-se com seis ovos, e põem-se no prato (que ha de estar untado de manteiga) sobre fatias de pão, talhadas de limão por cima, e sua canella. Isto mesmo se faz a carneiro do pescoço, mas com osso.

Tambem se faz de cabrito.

6 *Carneiro ensopado.*

Põem-se a affogar dous arrateis de carneiro, partido pelo meio, com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, tempera-se com todos os adubos, estando já quasi cozido, e depois de cozido, lança-se o caldo em hum prato covo (ou frigideira) sobre fatias de pão cobertas com meio arratel de queijo ralado, põem-se a abobear sobre humas brazas, e pondo-se o carneiro por cima com çumo de limão vai á meza.

Tambem se faz com o carneiro assado.

7 *Carneiro de gigote.*

Para carneiro em gigote se põem a assar dous arrateis, com hum frigideira debaixo para apanhar o pingo, em a qual deitarão hum golpe de vinho, outro de vinagre, pimenta, cravo, gengibre, e noz moscada: estando já o carneiro assado se esprema sobre o pingo de maneira que deite toda a sustancia; depois se pica com a faca; estando já picado, derrete-se meio arratel de toucinho, e limpo dos torresmos, se ajunta com o pingo do carneiro; e posto tudo junto a ferver com o carneiro, se tempera outra vez de tudo o que he necessario; põem se no prato, e manda-se

à meza com seu cumo de limão por cima.

Se quizerem também lhe podem escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com cantella.

Tambem se faz este gigote de perum, galinha, vitella, e de qualquer carne.

8 *Carneiro com arroz.*

Ponhão-se dous arrateis de carneiro a affogar, com meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canella, pimenta, cravo, gengibre, tudo inteiro, hum golpe de vinho, e outro de vinagre, e cheiros; e estando já tudo isto mais de meio cozido, tempere-se com todos os adubos, e com bem açafão, deite-se em huma frigideira, aonde também se deitará o arroz; e ponha-se em humas brazas com a tampa de lume por cima, vá-se cozendo de vagar até estar enxuto.

Isto mesmo se faz de frangãos, galinha, perum, ade, e cabrito.

9 *Carneiro verde.*

Feito em pedaços dous arrateis de carneiro, poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, hum golpe de vinagre, e seus cheiros, e estando já cozido, tempere-se com todos os adubos; faça se huma

pequena de salça pizada com cocentros, e depois de terem deitado o carneiro em hum prato untado de manteiga sobre fatias de pão, com çumo de limão por cima, deite-se a salça no carneiro de modo que fique verde, quando o quizerem mandar á meza.

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

10 *Carneiro de caldo amarello.*

Dois arrateis de carneiro feito em pedaços poem-se a affogar com huma quarta de toucinho, e seus cheiros; estando meio cozido, bote-se hum golpe de vinagre, e depois do cozido tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se no prato sobre fatias de pão com çumo de limão e canella por cima. Assim irá á meza.

Deste modo se fazem gallinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

11 *Carneiro preto.*

Fação-se em pedaços muito miudos dois arrateis de carneiro; e ponha-se a affogar com meio arratel de toucinho, e seu vinagre, estando já cozido, se tempere com todos os adubos: pize-se logo huma quarta de amendoas, e ponhão-se a torrar, até que fiquem pardas, para que botando-se

no carneiro o fação preto, deite-se no molho algum açúcar, e çumo de limão, para que fique agrio, e doce; ponha-se no prato sobre fatias e leve-se a meza.

Deste modo se fazem pombos, ou ades.

12 *Carneiro estofado.*

Hum panella para se fazer carneiro estofado, leva dous arrateis de carneiro do pollegar junto á perna, feito em pedaços meio arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, hum marmello em quartos, duas maçans canella, pimenta, gengibre, cravo, noz noscada, tudo inteiro, duas folhas de louro, hum golpe de vinho, outro de vinagre, agoa pouca, e o sal necessario; mettido tudo isto na panella, e barrada por fóra muito bem, que não saia o baso põem-se em fogo brando por espaço de tres horas, leva-se depois servido á meza em pratos de prata, ou frigideiras com çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem peruns, galinhas, pombos, frangãos, e vitella.

Tambem se faz lombo de vaca, mas não leva muito vinagre.

13 *Carneiro com cove merciana, com qualquer outra hortaliça.*

Ponha-se a assogar dois arrateis de

carneiro , cortado em pedaços , com meio arratel de toucinho , e seus cheiros ; como ferver . se lhe metterá a cove , e duas cabeças de alhos , e alguma pimenta inteira : estando já cozido , se tempere de todos os adubos , e mande-se á meza .

Porém se quizerem fazer o carneiro com abobora alfaces , bringellas , alcaxofras , ou ervilhas lhe deitarão açafão , e algum vinagre e se coalhará com quatro gemas de ovos : poem-se sobre fatias , e deita-se por cima çumo de limão , ou agraço , havendo-o .

Tambem se fazem com cove sómente patos , galinhas , ou frangãos ; mas não leva vinagre .

14 *Carneiro para capella.*

Depois de terem picado dois arrateis de carneiro da perna mui bem picado pique-se á parte meio arratel de toucinho , com cheiros , e frijão-se em meia quarta de manteiga ; como estiverem fritos , lance-se no carneiro picado , e torne-se a picar tudo muito bem ; tempere-se com todos os adubos no cepo , deitem-se-lhe dois ovos , e hum pão de dez réis rallado : faça-se a capella em huma frigideira , em que se deitará huma colher de caldo da papella ;

e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo, e por cima: quando se quizer mandar á meza coálhe-se com quatro ovos, suas fatias por cima, canella, e çumo de limão por cima.

Desta sorte se faz galinha, perum, vitella pitaçostes, almojavanas, e salchichas mas não levão ovos, nem açafão.

15 *Tigellada de Carneiro.*

Piquem-se dois arrateis de carneiro com meio arratel de toucinho e seus cheiros, e ponhão-se a affogar em huma tigella com huma colher de caldo; estando já cozido tempere-se com vinagre, e todos os adubos, e depois de enxuto, coálhe-se com dois ovos como carne de pastéis. Feito isto, ponha-se a carne em huma frigideira sobre fatias de pão, e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos; e o que sobrar do ovo, com çumo de limão bote-se sobre as fatias e depois de postas a côrar leve-se á meza.

16 *Carneiro para varios recheios.*

Com o carneiro picado, e temperado do modo que dissemos na tigellada acima, se podem rechear galinhas, frangãos, pombos pães de cinco réis madres de galinhas, e os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

17 *Perna de carneiro armada.*

Piquese toda a carne de humna perna de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, deixando ficar com advertencia o osso da perna inteiro, tempere-se a carne no cepo com todos os adubos, tres ovos, pão rallado, vinagre e çumo de limão: logo em humna frigideira untada de manteiga, em que caiba o osso, vá-se armando a perna, e seja com tanta propriedade que pareça inteira, componha-se com seus lardos de toucinho, gema de ovo cozido, e amendoas sem casca, e ponha-se a cozer em lume brando: como estiver cozido, coa-lhe-se a substancia com duas gemas de ovos, e lance-se no prato com fatias de pão por baixo, çumo de limão e canella por cima. Deste modo se faz perum armado, galinha, frangãos, ou pombos.

18 *Perna de carneiro recheado.*

A perna de carneiro recheado se faz como a perna armada como acima dissemos, somente differe, em que para ser recheada se ha de tirar a carne subtilmente por humna parte da perna, e pela

mesma parte se ha de rechear com a mesma carne picada, e temperada.

19 *Carneiro de alfitete.*

Logo que estiverem quasi assados dois arrateis de carneiro da perna, se fará hum polme de farinha ovos, vinho branco, huma quarta de toucinho derrelido (ou de banha) e huma quarta de açúcar, para que fique o polme doce: depois de feito este polme, se irá com huma colher deitando sobre o carneiro, em quanto se vai assando que ha de ser em lume es-perto, para que coalhe, e isto até se achar o polme.

Deste modo se fazem frangãos pom-bos, qualquer lombo, ou pollegar de vitella.

20 *Outro modo de Carneiro de alfitete.*

Para se fazer carneiro de alfitete de outro modo, veja-se no Capitulo seguinte *Galinha de alfitete*, que do mesmo modo se pôde fazer.

21 *Pastel de huma perna de Carneiro.*

Metta-se em huma paella huma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, duas cebollas, hum golpe de vinagre, adubos inteiros, e huma capella de todos os cheiros, e po-

nha-se a cozer em pouca agoa, estando já o carneiro mais de meio cozido, tire-se fóra, e pique-se á parte todo o carneiro, e logo em outra parte pique-se os cheiros, e em huma tigella baixa, untada de manteiga se vá pondo cama de carneiro, cama de toucinho, e cama e cheiros, até que se acabá tudo: deitem-se logo por cima meia dúzia de ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando. Feito isto fação-se de fóra á parte humas sopas da dita substancia e depois que estiverem mui bem aboberadas, vire-se a tigella em que se fazem sobre o prato, e quebre-se a tigella, para que a sopa fique ínteira, sobre ella se porá o pastel, e lançando-lhe por cima çumo de limão, mande-se á meza.

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

CAPITULO II.

De diferentes pratos de Galinhas.

PRIMEIRO PRATO.

Galinha de alfitete.

Para se fazer huma galinha de alfitete, coza-se a galinha com hum arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adubos,

é agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver cozida, se derreteria o toucinho, e se lançará em huma tigella baixa, em que se porá a galinha em quartos para se córar em lume brando por baixo e por cima: como estiver córada, faça-se a massa fina de huma oitava de farinha com meio arratel de açucar, seis ovos, sua manteiga, e hum golpe de vinho. desta massa se irão fazendo huns bolinhos com folhas de louro, frigindo-se, e pondo-se em cama com açucar, e canella por cima em hum prato, até se encher, em cima se porá a galinha.

Neste prato, se podem pôr ovos de letria, se quizerem.

Assim tambem se faz sarneiro, pomboi, frangãos, e cabrito.

2 Galinha Mourisca.

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados e deite-se o pingo limpo dos torresmos em huma tigella com o pingo de huma galinha que ha de estar meia assada, hum golpe de vinho branco pouco vinagre, agoa a que baste, e ponha-se a alfogar - tempere-se com todos os adubos com duas folhas de louro, e coalhe-se com duas go-

mas de ovos: põe-se fatias por baixo e limão por cima.

Deste modo se fazem peruns, pombos, cabritos, e lombos.

3. *Galinha sem osso.*

Depene-se huma galinha em seco, e ainda quente, abrindo-a pelas costas lhe tiram toda a carne e ossos deixando-lhe só as pontas das azas, para quando se armar: pique-se logo a carne da galinha com dois arrateis de carneiro, meio de toucinho, cheiros bem picados; fritos em manteiga, leve-se ao cepo para se temperar de todos os adubos: encha-se logo a galinha com o picado e com bito ovos cozidos, ponha-se a cozer na tigella em lume brando, como estiver cozida, tempere-se outra vez com todos os adubos: feito isto ponha-se em hum prato ou frigideira em que ha de estar já feita huma sopa de queijo.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, ou perum.

4. *Galinha assada.*

Depois que huma galinha estiver depenada, limpã, e espetada, tome-se huma posta de toucinho ao comprimento de hum palmo, e da largura de quatro dedos, faça-se em postas, e ponha-se na galinha

por cima, e por baixo: embrulhe-se logo a galinha em quatro, ou cinco folhas de papel muito bem untadas de manteiga, e ate-se muito bem com hum cordel de barbante com muitas voltas de maneira, que se não desate; feito isto ponha-se a galinha a assar, molhando-se primeiro o papel por cima com agoa, para que se não queime; depois de assada a galinha, ponha-se no prato com as mesmas postas de toucinho e fatias de pão por baixo, e mande-se á meza.

Deste modo se assa capão, perum, galinha da terra, e frangãos.

5 Galinha ensopada.

Huma galinha cortada em pedaços, põem-se a alfogar com hum quartal de toucinho, cheiros, sal, e vinagre, tempera-se com todos os adubos, coalha-se no fim com quatro ovos, (se lhe não quiserem ovos, fação-lhe potagem de salsa) ponha-se sobre fatias, çumo de limão por cima, e mande-se á meza.

O mesmo se faz de perum, pombos, frangãos, e cobritos.

5 Galinha armada.

Pica-se hum galinha com dois arrateis de carneiro, meio arratcl de touci-

nho, e todos os cheiros deixando-se com advertencia os ovos da gallinha inteiros; logo que estiver affogada metade de toda esta carne, se tornará no cepo para se picar junta com a outra metade, e temperar com todos os adubos, vinagre, quatro ovos, e hum quarto de pão rallado: depois de temperada a carne, arne se a gallinha com os ossos em huma frigideira untada de manteiga; como estiver do tamanho que era, companhia-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo, e por cima; como estiver cozido ponha-se sobre sopa de nata feita na forma da doutada, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem perum, frangãos, e pomros.

Tambem se fazem perdizes, e coelhos, mas põem-se sobre sopa de queijo.

7 *Galinha de Fernão de Sousa.*

Metta-se em huma panella huma gallinha com hum acratol de carneiro, outro de toucinho, tres cebolas, hum mólho de cheiros, vinagre, e agoa pouca, ponha-se a cozer. e como estiver mais de meia cozida tire-se fóra, pique-se a gallinha em huma parte, o carneiro em outra, e

o toucinho com os cheiros em outra, pique-se tambem huma duzia de gemas de ovos, logo que isto estiver feito, ponhão-se humas fatias em huma frigideira, ou prato untado de mantelga, e depois de molhadas com a substancia, que ficou da galinha, e aboboradas sobre ellas se ponha huma cama de galinha com gema de ovo picada por cima, sobre esta carne ponha-se outra do carneiro com a gema de ovo picada por cima, e sobre esta cama outra de toucinho, e cheiros, e gemas de ovo picado; nesta ordem se continuem as camas até se acabar tudo, ficando a forma disto á maneira de huma cópa de chapéo, ponhão-se logo por cima seis gemas de ovos cruas, e entre gema e gema alguns tutanos de vaca; coza-se em lume brando por baixo, e por cima, e mande-se assim na mesma frigideira, ou prato á meza.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, perum, mas o perum leva dobrado picado.

8 *Galinha em potagem á Franceza.*

Assada huma galinha, asse-se o figado della, o qual depois de pizado, deite-se em huma pequena de mostarda já preparada; e logo que tiverem derretido meio arratel de toucinho, e limpo dos torres-

mos, frijão-se nelle duas cebolas picadas, e na mesma certãa lhe deitarão a mostarda misturada com o figado para que tudo junto se torne a frigar, tempere-se com pimenta, cravo, noz noscada cardamomo, de sorte que fique bem picante; se lhe quizerem deitar cheiros, não lhe teitem mostarda. Feita esta potagem põe-se a galinha assada no prato em pedaços com esta potagem, e çumo de limão por cima.

O mesmo se faz para perum, frangãos, pombos, coelhos, e cabrito

Tambem se faz para perdiz, mas em lugar de toucinho leva azeite, e alhos.

9 Galinha em pé.

Ponha-se a cozer huma galinha com meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, vinagra, cheiros, todos os adubos, e hum quartilho de agoa: tanto que a agoa se gastar, e ficar a substancia, se trinchará a galinha e não picando as titellas, se picará mais carnes no cepo com toucinho, e cheiros, depois de muito bem picada se deitará em huma tigella, e se temperará outra vez com todos os adubos pizados o miolo de dez réis de pão rallado, e a titella da galinha desleada em covatas grossa, e doze gemas de ovos: logo

batendo-se tudo; para que fique bem mui-
do, se irá deitando em huma frigideira
com manteiga fervendo ás colheres, fri-
gindo-se cada colher sobre si, e pondo-se
em prato sobre fatias albardadas, depois
que estiver cheio o peito, com çumo de
limão por cima mande-se á meza.

Deste modo se faz tambem perum.

10 *Galinha agra e doce.*

Huma galinha mettida em huma panel-
la com hum arratel de prézunto magro,
adubos inteiros hum marmello em quar-
tos, ou não havendo marmello, maçãs
azedas, meio arratel de açúcar, hum gol-
pe de bom vinagre põem-se a cozer: co-
mo está cozida, deita-se em hum prato
sobre fatias com hum limão, e mande-se
á meza; mas em branco.

11 *Galinha recheada.*

Para se rechear huma galinha, pica-
se em huma parte arratel e meio de car-
neiro, e em outra parte huma quarta de
toucinho com cheiros, tudo muito bem
picado: põha-se logo a affogar o touci-
nho, e os cheiros, com ametade do car-
neiro, estando meio affogado se botará no
cepo misturando-se com outra ametade do
carneiro. pique-se tudo junto com tres

ovos , todos os adubos , vinagre , e pão ralado. Feito isto , rechea-se a galinha , e põem-se a assar em huma frigideira ou a cozer se quizerem , e pondo-se sobre sopa dourada com çumo de limão por cima , mande-se á meza.

Assim se fazem pombos , frangãos , e peruns.

12 *Galinha com Cidrão.*

Coza-se huma galinha com huma quarta de toucinho , e cheiros , e depois de cozido tempera-se com todos os adubos: faz-se logo hum pão em fatias , e cortadas a modo de dados , põe-se em hum prato , em que ha de deitar todo o caldo de galinha para que fiquem brandas: e açucar e limão para fazer esta sopa agra e doce e ha de córar-se com lume por buixo e por cima ; logo ponha-se a galinha em cima , feita em quartos , e passados por ovos batidos com bem limão ; corte-se meio arratel de cidrão em talhadinhas delgadas , e depois de passadas pelos mesmos ovos , por-se-hão á roda do prato , entre a galinha , assim se leva á meza.

Deste modo se fazem frangãos pombos , cabritos , e qualquer ave.

5 *Substancia de galinha.*

Para se fazer esta substancia, metta-se huma galinha gorda em huma prensa. depois de meia assada, na qual se apertará até se delir os ossos: apanharão a substancia em huma tigella, e temperando-a de sal, se misturará, se for para são, com outro tanto caldo de galinha: e se for para doente, em huma tigella de caldo se deitará huma, ou duas colheres pequeninas da dita substancia.

Almondegas de galinhas, veja-se almondegas de carneiro.

Galinha de outros muitos modos, veja-se o Index.

14 *Caldo bom para nutrir. e muito fresco.*

Huma galinha bem gorda, huma perdiz, ou duas boas, hum garrozinho de vitella; as perdizes, e garrão hão de primeiro ser entezados em agoa quente, e depois junto com a galinha se metterá tudo em huma panella quasi cheia de agoa até o gargallo, e se lhe deitará huma mão cheia de sevada perola com suas pedras de sal competentes, e se porá ao lume de modo que vá fervendo suavemente, e com as aves estando cozidas, com huma

escômadeira se irão tirando as perdizes, e a galinha, e postas em hum prato, e o caldo se passará por hum passador, mechendo-se sempre com huma colher de páo, para que aquella substancia, e o licor vá cahindo em baixo no caldo, e este se deitará em huma tigella, e se mandará á meza: e para maior substancia lhe poderão botar duas, ou tres gemas de ovos.

CAPITULO IV.

De alguns pratos de perum.

PRIMEIRO PRATO.

Perum salsichado.

Hum perum depois de limpo; e depeñado, moe-se com o páo da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sai, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mette em huma panella com toucinho picado, seis maçãs azedas, todos os adubos inteiros, e pizados, (excepto açafão) hum golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quartillo de agoa: logo harrando-se a panella, para que não saia bafô, mette-se no forno tres horas, ou põe-se em hum rescaldo no redor do lume quatro horas, tendo-se cui-

dado de ir virando a panella : tanto que está feito , põe-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agraço havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebres, vitella e lombo.

2 *Almondegas de perum.*

Pique-se hum perum com meio arratel de toucinho, e cheiros, todos os adubos, miolo de pão rallado, e vinagre. Estará em pouco lume; fervendo huma tigella com caldo da panella, em que se irão botando as almondegas, e no cabo coalhe-se com tres gemas de ovos, põe-se sobre fatias com canella, e limão por cima.

Assim se fazem de galinha, perdiz, ou vitella.

3 *Perum salsichado de outro modo.*

Depois de muito bem lardiado hum perum novo, ou perúa, o metterão em huma panella com hum pedaço de lombo de porco, huma posta de toucinho, ou de prezunto, todos os adubos pretos; hum golpe de vinagre, e meio quartilho de agoa: logo barrarão a panella, para que não saia o bafo, e porão a cozer de vagar em lume brando: como estiver cozida, a abrirão para se temperar do que lhe faltar; e pondo-

se, sobre fatias com çumò de limão por cima, mandarão o perum á meza, guarnecido com talhadas do mesmo lombo lardiado.

4 *Perum de sopa branca.*

Penha-se a assar no forno hum perum em huma frigideira com huma pequena de manteiga de vaca boa adubos, hum dente de alho hum golpe de vinagre, e outro de agoa; como estiver assado, coar-se-ha o molho em huma tigella, e deitando-lhe huma quarta de amendoas pizadas, ponha-se a ferver, e tempere-se com especies pretas; logo trinçhando-se o perum, e pondo-se sobre fatias se lhe deitará a calda por cima com çumo de limão: assim vai á meza.

5 *Perum com salsa real.*

Assado hum perum do mesmo modo, que dissemos no prato antecedente, se coará o molho em huma tigella de fogo, em a qual se porão a cozer seis quartos de marmello e quatro de camoezes; e o temperarão com vinagre, e todos os adubos de sorte, que fique picante. Feito o perum em pedaços se porá em hum prato sobre fatias, por cima lhe deitará o molho com os quartos da fruta, e limão: assim vai á meza.

6. *Perum estilado.*

Depois que hum perum estiver depe-
nado, e limpo, lhe metterão dentro meio
arratel de prezunto, e no mesmo prezunto
huma moeda de ouro portugueza, huma
pedra de açúcar - - que peze huma quarta,
duas gemas de ovos, duas camoezas
ou hum marmello, e não havendo estas
frutas duas maçãs azedas: logo metta-
se o perum em huma panella com duas
onças de manteiga de vaca, todos os adubos
inteiros, vinagre, sal, e agoã pouca:
como estiver tudo isto na panella, depois
de barrada, para que não saia o bafo,
ponha-se a cozer devagar em lume bran-
do: mande-se á meza sobre fatias, e
çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem galinhas, pom-
bos, coelhos, e perum de varios modos.
Veja-se o Index.

CAPITULO V.

De alguns pratos de pombos.

PRIMEIRO PRATO.

Pombos dourados.

Logo que estiverem limpos os pombos,
abrindo-se pelas costas, lhe metterão pre-

zunto e descaidas, cortado tudo do tamanho de dados; feito isto, tornarão a ajuntar os pombos, e assentando-os em huma frigideira, lhe deitarão huma colher de caldo da panella: ponha-se ao lume a cozer de vagar, juntamente com a tampa de brazas por cima, e como estiverem cozidos, se untarão por cima com huma gema de ovo põem-se sobre sopa dourada, e assim se manda á meza.

Deste modo se fazem rolas, e frangãos.

2 Pombos de D. Fernando.

Depois que estiverem assados os pombos, se alfogará hum pequeno de toucinho com huma pouca de manteiga, todas as especies; cheiros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver e quando não, çumo de limão, para que fique appetitoso; estando temperado ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, e lance-se por cima o molho: assim vai á meza.

3 Pombos de salsa negra.

Huns pombos novos meios fritos, em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos, em o mesmo toucinho frigidão huma pequena cebolla e salsa picada; e como estiver frita, a lançarão em huma tigella

com huma pequena de salsa feita , todos os adubos pretos , hum golpe de vinho branco outro de vinagre , pondo os pombos por cima , acabarão de cōzellos neste molho , o qual se fará mais grosso com huma pequena de farinha bem parda ; e põem-se sobre fatias e assim vai á meza.

Deste modo se fazem frangãos.

4 *Pombos recheados.*

Depois de abertos os pombos pelas costas peitos , e pernas , se rechearão com carneiro muito bem picado , e temperado na fórma do prato : *Carneiro para todos recheados*; logo os cozerão com lume brando em huma tigella baixa , que ha de estar com caldo fervendo : temperão-se com todas as especies , e coalhão-se , para que fique o caldo grosso nos pratos , com gemas de ovos . põem-se sobre fatias com çumo de limão , e cânella por cima.

Assim se recheão frangãos , peitinho de carneiro cabecinha de cabrito.

5 *Pombos enredados.*

Entalarão dous pombos inteiros em toucinho , e temperado com adubos se irão assando , mettidos no espeto : quando estiverem cōrados , cobrirão cada hum por si com hum pequeno de folhado portu-

guez ; logo embrulhando-os em huma folha de papel, e atando-os com hum cordel, se irão assando outra vez no espeto até se cozer a massa : tire-se-lhe o papel, e quentes mandem-se á meza.

Deste modo se faz qualquer carne.

6 Pombos Turcos.

Dous pombos depois de limpos ; os partirão em metades e affogarão em meio arratel de toucinho, e hum quartilho de caldo, ou agoa quente ; estando meios cozidos, se temperará com todos os adubos ; como estiverem temperados, se tirarão fóra do caldo, e se porão em hum prato sobre fatias de pão de ló, molhadas em meia canada de leite, que se ha de estar cozendo com seis gemas de ovos, e huma pouca de farinha até que fique grosso. Entre tanto que isto se faz, se porão a cozer dois cardos partidos em pequenos ; como estiverem meios cozidos, se tirão da primeira agoa e se acabarão de cozer no caldo, que ficou dos pombos, e juntamente se temperarão com todos os adubos ; logo se comporão os pombos no prato, encamando-os com cardo, e lhe deitarão por cima leite cozido ; córáo-se no forno com lume por baixo, e por cima, e é-

rados mandem-se á meza. Veja-se o Index.

CAPITULO VI.

De alguns pratos de Frangãos,

PRIMEIRO PRATO.

Frangos de Fricacé.

Tomarão cebola, salsa, e toucinho muito bem picado, se teitará em huma tigella com manteiga, e agoa a que bastar para o que se quizer fazer, isto se porá a ferver em quanto se está cozendo, terão muito bem lavados os frangãos (galinhas, ou pombos que se quizerem fazer) e estarão deitados em agoa e depois que o picado de cebola, salsa, e toucinho, estiver bem cozido, se lhe deitará dentro feito em pequenos, o que se quizer fazer; e tanto que estiverem cozidos com os adubos, que são açafirão, pouco cravo, pimenta canella, e vinagre, se lhe deitará hum pequeno de miolo de pão rallado, o que baste para engrossar este molho; e tanto que parecer que está com algum cozimento este pão, desfarão em huma tigella as gemas de ovos que pedir o prato, e se lhe deitarão, mechendo sempre de sorte que se não coalhe logo, feito isto

se deitará no prato sobre fatias e com çumo de limão por cima.

Assim se fazem também galinhas, ou pombos &c.

2 *Frangãos estrellados.*

Cozão-se em huma olha quatro frangãos; como estiverem cozidos, tirem-se fóra inteiros e depois de muito bem salpimentados, ponhão-se a frigir em toucinho derretido até córarem; estando córados se porão em hum prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão. Arme-se este prato com salchichas, torresmos de prézunto, ou lombo, e mande-se á meza.

3 *Frangãos fritos.*

Depois que os frangãos estiverem espaço de duas horas em conserva de vinho e vinagre, alhos, e ouregos, se porão a frigir em manteiga de porco com suas fatias de pão: como estiverem feitas, derrete-se hum pequeno de toucinho picado; estando derretido, deite-se em huma pequena de conserva dos mesmos frangãos: tempere-se com todas as especies, e ponhão-se neste molho a ferver os frangãos; depois de passados pela fervura, mandem-se á meza com çumo, e talhadas de limão por cima.

Assim se fazem pombos , carneiros , e cabrito.

4 *Frangãos albardados.*

Dois frangãos depois de meios assados , partidos em ametades , e salpimentados se passarão em huma tigella por quatro ovos batidos : logo que estiverem muito bem passados, os frigirão com o ovo em manteiga de porco até que fiquem bem côrados, põem-se no prato sobre fatias de pão albardadas com talhadas de limão por cima.

Deste modo se faz qualquer casta de carne , guarneccendo-se com tutanos albardados.

5 *Frangãos de caldo de vaca.*

Cozerão os frangãos na gordura de vaca com huma capella de todos os cheiros; depois de cozidos farão huma sopa do mesmo caldo, sobre ellas se porão os frangãos ; e com talhadas de paio ao redor do prato se mandarão á meza.

6 *Frangãos com fideos.*

Ponhão-se a affogar dois frangãos em pedaços com huma quarta de toucinho cheiros , e vinagre ; estando meios cozidos , temperem-se com todos os adubos ; logo se deitarão neste guizado huns fideos de massa, que são como pinhões torrados, e

tirando-se fóra do lume, ponhão-se em hum rescaldo, em quanto não vão á meza, e quando forem, lhe deitarão limão por cima.

Deste modo se fazem galinhas, e pombos.

Tambem se poderá fazer disto hum pastel.

7 *Frangãos doces.*

Depois que tiverem assados dois frangãos grandes, e tomando o pingo delles, os deitarão em hum arratel de açucar que ha de estar em meio ponto. com meio arratel de amendoas pizadas muito bem, e o dito pingo; como os frangãos estiverem cozidos e o polme grosso se deitarão no prato sobre fatias de pão, como polme, e canella por cima.

Desta sorte se fazem galinhas, e pombos.

8 *Frangãos á Franceza.*

Quatro frangãos depois de muito bem limpos com seus bicos, e pés, se metterão, em huma olha; e como estiverem meios cozidos, se tirarão fóra; rechearão logo com dois arráteis de carneiro picado, e temperado como para pasteis, hum pão de dez réis, e os frangãos, abrindo-os pelas costas: ponha-se o pão recheado no meio de hum prato untado de manteiga, e accommodará á roda os frangãos, e en-

tre elles quatro olhos de chicoria ou de alfices, ou cardo: como o prato estiver apartado, se porão por cima seis gemas de ovos batidos com limão, e huma colher de caldo da panella: logo córarão o prato; e o mandarão á meza.

Assim se fazem pombos, tordos, e frangãos de varios modos. - Veja-se o Index.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de adens, e patos.

PRIMEIRO PRATO.

Adens ordinarias, ou extraordinarias.

Assando-se huma ave braba, ou mansa, se irá tomando o pingo até estar meia assada, no qual pingo se deitará hum golpe de vinho branco, e lançando-se em huma tigella de fogo, se porá a affogar nella a ave inteira com duas onças de manteiga, hum marmelo em quartos apartados, e todos os adubos; como estiver cozida, a porão no prato sobre fatias tostadas com o molho, quartos de marmello, e limão por cima.

2 *Ade de Marquim.*

Depois que huma ade estiver meia assada, e mui bem salpimentada, lhe met-

terão por dentro lascas de presunto, lombo, ou toucinho também salpimentadas: logo untando a ade muito bem de manteiga, lhe porão por cima humas folhinhas (que hão de ser feitas de massa tenra muito fina), e a embrulharão em papel untado de manteiga, e tornarão ao lume e acabarão de assar; depois de assada, tirando-lhe o papel, e pondo-se no prato, a mandarão á meza.

Poderão também (se quizerem) fazer-lhe huma costrada de ovos, e açúcar ou pão ralado.

Deste modo se fazem pombos, frangãos, patos, ou pombos de qualquer casta de carne.

3 *Patos dourados*

Hum pato partido em quartos, depois de bem cozido, o affogarão em toucinho derretido: como estiver affogado de sorte, que fiquem os quartos inteiros, os passarão per ovos batidos: logo assentando-os em sopa de nata sem açúcar, os mandarão córar.

O tempero deste prato he geral para qualquer casta de carne, e ainda de peixe.

4 *Patos de piverada.*

Em quanto se assar hum pato se irá

tomando o pingo; e deitando-se neste pingo hum golpe de vinho branco; hum dente de alho, noz noscada, pimenta, e humma folha de louro, o porão a ferver; logo pizará hum figado de pato meio assado, e desfeito com hum pouco de molho, e deitarão no que está fervendo; pondo o prato sobre fatias tostadas, e o molho por cima o mandarão á meza.

5 *Caprotada de pato.*

Depois do pato assado, e feito em pedaços, se assenta hum prato, ou frigideira sobre fatias: logo dá olha lhe deitarão por cima duas colheres de caldo gordo: cobrindo-se o prato com hum quarto de queijo de Além-Tejo rallado, misturado com salsa picada, molharão com outra colher de caldo por cima. Feito isto, o porão a aboberar em humas brazas, e depois de enxuto, o mandarão á meza.

6 *Pato com molho.*

Porão em humma tigella hum pouco de vinagre destemperado debaixo do pato, que se ha de estar assando, para que nella tome pingo, no qual deitarão humma pequena de manteiga, pimenta pizada, e algum açafião; e havendo uvas maduras, lhe espremerão hum cacho; logo que es-

tiver assado o pato, o córarão, e lhe darão huma fervura na tigella do molho; quando o quizerem mandar á meza, o deitarão com o molho no prato sobre fatias de pão.

Para outros pratos differentes, veja-se
● Índex.

CAPITULO VIII.

De alguns pratos de perdizes.

PRIMEIRO PRATO.

Perdizes á Portugueza.

Logo que estiverem entezadas as perdizes, lhe darão em cada huma seis golpes ao comprido: e lardeando-as por dentro dos golpes com lardos de prezunto, e apertando-as muito bem á roda com hum cordel, as porão a assar com lume por baixo e por cima em huma frigideira cova com azeite, vinagre, e pimenta: depois de assadas, as porão em hum prato e deixarão ferver o molho com humas poucas de alcaparras de França, como estiver fervido, o deitarão sobre as perdizes e as mandarão á meza.

2. Perdizes assadas á Franceza.

Assando-se primeiro em huma frigideira com toucinho derretido, duas perdizes

inteiras com suas cabeças e pés, se torrarão duas fatias de pão, e pizando-as em hum almofariz, e desfazendo-se com o mesmo molho das perdizes, (como quem faz mostarda) botarão esta potagem em huma tigella de fogo com hum golpe de azeite, e duas de vinagre, pimenta, cravo e noz noscada; e pondo-se em humas brazas até que levante fervura, a deitarão sobre as perdizes, que hão de estar em hum prato sobre fatias de pão torrado, com seu çumo de limão por cima; e assim levem-se á meza.

3 *Perdiz cozida.*

Coze-se huma perdiz com huma quarta de toucinho, duas onças de manteiga, meia duzia de grãos, todos os adubos cheiros, e vinagre; como estiver cozida com quantidade de caldo que encha huma tigella, mande-se á meza com çumo de limão.

4 *Perdizes de peito picado.*

Tirem-se os peitos a duas perdizes entezadas, e picando-se pelo meio com hum peito de galinha, e huma quarta de toucinho, se temperarão no cepo com quatro ovos todos os adubos, vinagre, e limão: logo armarão as perdizes com o picado,

lardeandó-as de toucinho, e gema de ovo, como fazem á capella de carneiro: ponha-se tres horas em lume brando a cozer em hum frigdeira com hum colher de caldo. Postas as perdizes no prato, engrossarão a substancia com duas gemas de ovos, e lha deitarão por cima com torresmos de prezunto; e deste modo leve-se á meza.

5 *Perdizes de Miguel Dias.*

Ponha-se a ferver em hum tigella duas perdizes assadas, e partidas em quartos, e dois dentes de alhos, azeite, vinagre sal, pimenta, duas folhas de louro: como acabarem de ferver, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos, e vitella.

6 *Perdiz doce.*

Depois de assada hum perdiz, lhe metterão dentro quatro gemas de ovos cozidos e picadas, hum quarta de amendoas pizadás, e hum arratel de açúcar de pedra penetrado: logo frigirão a perdiz em manteiga, ou toucinho depois de frita a passarão por açúcar em ponto fervendo, e mettendo-a no espeto, a enxugarão com canella, e açúcar em pó.

CAPITULO IX.

De alguns pratos de coelho.

PRIMEIRO PRATO.

Coelho de salada.

Assados os coelhos que quizerem, se farão logo em gigote, o qual se há de deitar em hum prato de salada mui bem armado com seu sal, e pimenta: quando se houver de mandar á meza, lhe deitarão azeite, vinagre e pimenta fervendo.

2 *Coelho de João Pires.*

Ponha-se a affogar meio arratel de toucinho picado com cebolla, e salsa bem picada; como estiver affogado lhe deitarão dentro os coelhos partidos em pedaços, e depois de cozidos, se temperarão com todos os adubos, cominhos, limão, azeite, agraço; (se o houver) ou vinagre, e posto sobre fatias de pão com talhadas de limão por cima se mandem á meza.

3 *Coelho d'orta.*

Depois de muito bem lardiados huns coelhos novos, se assarão e assados se trincarão em hum prato, ponhão-se algumas rodas de cebolla por cima (quo ha de estar em agoa) e salsa verde picada, logo

50 ARTE DE COZINHA.

Ihe deitarão azeite e vinagre fervendo misturado com pimenta, e alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

4 *Coelho cozido em branco.*

Hum coelho depois de esfolado, lavado muito bem o porão a alhogar em huma panella com huma posta de toucinho, outra de presunto, manteiga, cheiros, huma cebolla partida, pelo meio, adubos pretos e sal (tambem se quizerem lhe metterão perdizes, pombos, ou rolas) como estiver cozido, o mandarão á meza com bem azedo.

5 *Coelho albardado.*

Hum coelho como estiver assado se porá em hum prato sobre fatias com muitos golpes pelo lombo, e pernas: faça-se logo hum molho com huma quarta de toucinho derretido limpo dos torresmos, huma colher de manteiga, huma cebolla feita em pedaços muitos cheiros e salsa, tudo muito bem picado tempere-se com pimenta, cravo, gengibre, e pouco açafraão. Feito este molho, se lançará por cima do coelho, o qual com seu limão por cima se mandarã á meza.

6 *Coelho real.*

Entezado hum coelho, e meio assado,

o picarão muito bem , e deitando-o em hum arratel de açucar em ponto , com meio arratel de amendoas pizadas ; o porão a cozer espaço de huma hora : logo deitarão cinco réis de pão rallado oito gemas de ovos , para que encorpore , canella cravo da India , e almiscar : deitar-se-ha em tigelinhas , que córadas se mandarão á meza.

CAPITULO X.

De Lebres.

PRIMEIRO PRATO.

Lebre assada com pelle.

Huma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe sómente a penugem; depois de muito bem limpa , e lavada , rechea-se entre a pelle , e a carne , e mettem-se-lhe algumas lanchas de toucinho salpimentadas : logo muito bem atada com hum cordel se pôc a allogar no espeto , e depois de assada , tira-se-lhe o cordel , e manda-se á meza.

2 *Lebre armada.*

Tire-se a carne a huma lebre do lombo , e das pernas , de maneira que fiquem os ossos inteiros , e pique-se com dois arrateis de carneiro , huma quarta de tou-

cinho, e alguns cheiros, logo que tudo isto estiver picado, se armará em huma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era dantes; e finalmente se comporá com lardos por cima, e se mandará á meza sobre sopas de queijo.

Deste modo se faz coelho.

3 *Lebre cozida.*

Tire-se o sangue a huma lebre com muita limpeza e depois de muito bem lavada pouha-se a cozer com huma quarta de toucinho, duas cabeças de alhos, e alguns cheiros, tempere-se com cravo, pimenta, gengibre, cominhos, e vinagre, e como estiver cozido, deitem-lhe o sangue.

Assim se faz o coelho.

4 *Lebre em potagem.*

Porão a assar huma lebre muito bem lavada e lardeada com toucinho: depois de assada picarão hum pouco de toucinho, e o porão a derreter em huma tigella alta: como estiver derretido, lhe deitarão duas cebollas, todos os cheiros, e todos os adubos: e como estiverem affogados, lhe tirarão os torresmos com a escamadeira, e lhe deitarão meio quartilho de vinho temperando-se de tudo o que

lhe for necessario. Feita esta polagem, a deitarão por cima da lebre, que ha de estar posta em hum prato, com suas alcaparras e talhadas de limão por cima.

Desta sorte se faz coelho.

b Leborada.

Esfolarão huma lebre fresca sem ser lavada e tirando-lhe a buchada, que limpa dos cabellos, ha de ser lavado do sangue, porão a lebre a affogar em huma pannela com a mesma agoa, em que a buchada se lavou do sangue com toucinho derretido, limpo dos torresmos, cheiros migados, e cebolla: como estiver eozida deitarão hum miolo de pão de rala (do tamanho de hum ovo) torrado, e desfeito em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, açafão pouco, cominho, e vinho bom: logo ponha-se no prato sobre fatias de pão, e mande-se á meza com talhadas, e çumo de limão azedo.

CAPITULO XI.

De alguns pratos de cabrito.

PRIMEIRO PRATO.

Cabrito assado, e lardeado.

Ponha-se a assar hum quarto de cabri-

to no espeto , e como estiver quasi assado , lardea-se com lardos de toucinho delgados , do comprimento de meio dedo , acaba-se de assar . e leve-se á meza sobre a sopa que quizerem .

Deste modo se fação frangãos , perdizes , e coelhos .

2 *Cabrito de tigellada.*

Ponha-se a affogar o cabrito em pequenos com toucinho ; como estiver cózido , e temperado , deite-se em huma frigideira sobre fatias de pão , e logo com seis ovos batidos por cima ponha-se a córar .

Assim se fazem peitos de carneiro , vitella , frangãos ou pombos .

3 *Cabrito dourado.*

Depois que estiver assado o cabrito se fará pedaços que se irão passando por ovos , e frigindo-se em manteiga : porão logo em hum prato de prata ou frigideira baixa huma sopa de queijo , que conste de huma quarta de queijo em talhadas , hum pão de dez réis em fatias , e huma quarta de açucar ; unte-se o prato com manteiga , põem-se nella as fatias de pão em cama ; e sobre cada cama de fatias outra de talhadas de queijo com açucar , e canella por cima . Finalmente

sobre tudo isto se deita o ovo batido, que sobejou de cobrir o cabrito: ponha-se a côrar - e como estiver côrado, mande-se á meza com o cabrito, canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem galinha, peruns, frangãos, e pombos.

4 *Mãos de cabritos.*

Depois que as mãos de cabrito estiverem pelladas, cozendo-as primeiro, as deitarão de conserva espaço de quatro horas; e passando-as por hum polme de ovos e farinha, as porão em hum prato de prata, ou frigideira, sobre fatias de pão passadas pelo mesmo polme, com talhadinhas de cidrão entre mão, e mão: logo farão hum molho de caldo de galinha gorda, ou de carneiro agro, e doce, e o deitarão por cima das mãos, que se mandarão á meza depois de côradas com canella por cima.

Assim se fazem mãos de carneiro

CAPITULO XII.

De alguns pratos de vitella.

PRIMEIRO PRATO.

Cabeça de vitella recheada.

Tirados os ossos fóra da cabeça da vi-

tella , que fique inteira , terão feito hum picado muito fino de carne , e o estenderão por dentro , e terão feito tambem hum rego de frangãos , ou de pombos com seus figados , e seu bocado de presunto , e lho metterão dentro entre o picado de huma , e outra parte depois metterão a lingua da mesma cabeça na boca , que aponte metade de fóra , e cozerão os cantos da boca com hum fio de barbante , que não caia , e pela banda do pescoço na mesma fórma cozida assim muito bem: se metterá a cabeça em huma caldeira onde esteja a vaca e se porá a meio cozer , e depois se porá em huma frigideira com sua gota de caldo , e de vinagre , e seu bocado de especies inteiras folhinhas de louro , e untados com manteiga a cabeça ou com toucinho por cima , irá ao forno assim , e se acaba de cozer neste mólho voltando-se de quando em quando de cima para baixo , e de baixo para cima. E vindo a cabeça se porá em hum prato; e estará feito hum rego de figado ou presunto , que se lhe lançará este rego engracado com ovos , e agoa de limão guarnecida com os mesmos pés de vitella albardados. E mande-se á meza,

2 *Pollegares de vitella.*

Depois que estiverem assados os pollegares no espeto, se fará huma mistura de pão rallado, salsa picada moida, e tres gemas de ovos duras, que deitarão nos pollegares, untando-os primeiro de manteiga; logo se porão a córar, e pondo-os sobre sopa Franceza, os mandarão á meza.

3 *Lombo de vitella estofado.*

Logo que estiver hum lombo limpo de nervos, e pelles, o metterão em huma pannela com meio arratel de toucinho, huma quarta de manteiga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alho, hum golpe de vinagre, outro de agoa, pimenta inteira canella, noz noscada, meia duzia de cravos, e duas fôlhas de louro, e alguns quartos de marmello; barrada a pannela, a porão a cozer de vagar em lume brando; como estiver cozida, a temperarão do que lhe faltar, e deitando-se o lombo sobre fatias, o mandarão á meza.

Tambem deste modo se faz lardeado: da mesma sorte se faz veado e lombo de qualquer carne.

4 *Cabeça de vitella.*

Cortada pela junta do pescoço a cabeça de vitella se pellará como quem pélla

hum leitão e em quanto se não cozer, se porá em agoa fria, logo lhe apertarão a tromba com hum cordel de maneira, que lhe fique a ponta da lingua de fóra e pon-do-a a cozer em huma tigella nova, lhe deitarão toucinho em dados, pimenta inteira, e alguma gengibre; como estiver cozida; lhe tirarão o quexo de baixo: e quando se quizer pôr no prato, lhe abri-rão o de cima com huma faca junto aos miolos, para que lhe entre dentro o vina-gre, e pimenta pizada, que tambem se ha de deitar por cima de toda a cabeça deitando-se primeiro vinagre, para que fi-que a pimenta pegada: deste modo se man-dará á meza com salsa em rama por ci-ma.

5 *Peito de vitella recheado.*

Depois que hum peito de vitella estiver em conserva tres dias, porão a cozer hum peito de vaca amarello na olha até estar meio cozido: e picando-sé com huma posta de toucinho o temperarão com cravo pi-menta, noz noscada, e limão: com esta carne rechearão logo o peito da vitella, o qual posto em huma frigideira com hu-ma duzia de tutanos por cima, se man-dará assar no forno com o molho da con-

serva; depois de assado sobre fatias de pão torrado se manda á meza.

6 *Vitella de carayonada.*

Estando tres dias em conserva quatro arrateis de vitella da perna, cortando-se toda em talhadas muito delgadas, lardeadas com laços de toucinho salpimentado, se frigirão em banha de porco, ou toucinho; como estiverem fritas, se porão a cozer por espaço de huma hora com hum molho feito da conserva, e todos os adubos pretos: logo se tirarão do molho, e pondose a córar nas grelhas, cobertas de pão ralado, e canella, assim tostadas se mandarão á meza.

O mesmo se faz a cabrito, e lombo de vaca.

7 *Mãos de vitella.*

Cozidas, e fritas as mãos de vitella, se albardarão com ovos, e se porão sobre huma sopa, que se chama Joldres. Para se fazer esta sopa, baterão seis gemas de ovos crús em hum tacho, hum arratel de manteiga de vaca, duas colheres de caldo, huma quarta de açúcar, hum pouco de vinagre, pimenta, noz noçcada e sal; porão tudo isto ao fogo, e começando a ferver, que he sinal de estar feita esta sopa, lhe

metterão dentro as mãos de vitella albardadas, que hão de pôr logo em hum pequeno de rescaldo para que se não corte, e sobre fatias de pão se mandarão á meza.

Deste modo se fazem mãos de carneiro, mãos, ou cabeça de cabrito.

O mesmo se pôde fazer a frangãos, lombos, e aves, mas não hão de ser albardadas.

3 Mãos de vitella de outro modo.

Pelladas as mãos de vitella, como quem pella hum leitão, e muito bem cozidas em agoa, e sal, de sorte que larguem os ossos, as passarão por ovos batidos, e as frigirão em manteiga de vaca, e fazendo-lhe hum caldo agro, e doce com gema de ovos, caldo de galinha, ou de carneiro, açúcar, vinho branco, e vinagre, as temperarão com gengibre, canella, pimenta, e noz noscada e cravo; feitas as mandarão á meza.

9 Pés de vitella a la dama.

Cozidos os pés de vitella se farão em bocadinhos, e tirando-se-lhe os ossos, se irão passando por ovos, e albardando-os e frigindo, passallos huma ou duas vezes por ovos, depois se porão em huma cassarolla com seus pózinhos de farinha, e de açúcar, pimenta, canella, eervas finas,

salsa, sabolinha, e dois cravos; (segundo fôr a porção), e assim lhe deitarão o caldo da panella com sua gota de vinagre bom, e se porá a ferver em lume suave; e terão meia duzia, ou huma de gemas de ovos, segundo a porção, com seu agro de limão, e fervendo a cassarolla se provará porque ha de ser agro, e doce, segundo o gosto das pessoas que comerem, então engrossarão este caldo com estas gemas de ovos que fique grosso o caldo e assim se lançará no prato, e irá á meza.

CAPITULO XIII.

De alguns pratos de vaca.

PRIMEIRO PRATO.

Panella de vaca sem cove.

Depois de lavada a vaca, se porá a cozer em huma panella com huma posta de toucinho; como estiver cozida, lhe deitarão seis cebolas grandes com alguns golpes em cada huma pelo meio, de maneira, que se não partão, e especies inteiras, huma capella de cheiros segurelha, ortelã, e coentros: como estiver muito bem temperada, a tirarão fóra, depois de meia hora a mandarão á meza.

Serve este prato para os mezes de Maio, Junho, Julho, Agosto.

2 *Carne de vaca, ou de carneiro*
assado na agoa.

Tome-se huma perna de carneiro, ou a quantidade que quizerem, moer-se-ha com hum pão de huma e outra parte para que fique bem branco, depois se fará hum lardeo de toucinho, que são tirinhas de toucinho, deitando-lhe sal e pimenta no mesmo toucinho, e com huma de ponta, ou lardeadeira, se lhe irá metendo na perna de carneiro o dito toucinho, e tomarão huma cassarolla com huma pouca de agoa, que cubra a dita perna, e se irá cozendo até mais de meia agoa gasta, deitem-lhe hum pouco de toucinho picado e deixem ir gastando a dita agoa até se gastar toda; então acabada a agoa, se vai a carne frigindo na dita substancia que deixou, e se vá virando de huma e outra parte, e até estar bem córado, depois se lhe deite meia canada de vinho branco (se o quizerem claro, e se asserejado tiño) e o deixem ir apurando muito bem, em lume brando com sua pimenta, e especies pretas, que são pimenta, e cravo. Feito assim, se põem em fatias de pão, ou torradas, e se

lhe deite em cima o molho com a carne, seu çumo de limão, e em rodas por cima, e vá á meza.

3 *Linguas de vaca lampreadas.*

Como estiver cozida huma lingua, e feita em talhadas, se porá a affogar em huma tigella de fogo com meio arratel de toucinho derretido, limpo dos torresmos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, e todos os adubos; depois de affogada lhe deitarão huma pouca de farinha torrada para fazer o molho grosso, e pardo, e açucar. se quizerem.

4 *Lombo de porco.*

Logo que tiverem tirado a gordura e ossos a hum lombo, o farão em pedaço de tres quartas cada hum e salpimentado huns lardos de toucinho, lardearão os pedaços do lombo por dentro ao comprido e os frigirão em huma certã com toucinho derretido, limpo dos torresmos de maneira que fiquem bem entezados com huma côr morena: cozão-se logo em agoa em huma tigella, e como estiverem meios cozidos lhe deitarão huma cebola cravejada com cravos, hum pouco de vinho, hum golpe de vinagre; e depois de cozidos, huma pouca de farinha torrada desfeita no mesmo

caldo do lombo, para fazer o molho grosso, mande-se á meza sobre fatias torradas.

5 *Lompo de vaca de empada de espeto.*

Hum lombo de vaca depois de haver estado de conserva o assarão no espeto, como estiver assado o cobrirão com hum bolo de massa delgado, e embrulhando-o em hum papel untado de manteiga, o tornarão ao lume, até que se coza a massa; como estiver cozida, tire-se o papel, ponha-se no prato, e mande-se á meza.

Isto mesmo se pôde fazer á qualquer assado.

CAPITULO XIV.

De Porco.

PRIMEIRO PRATO.

Mãos de porco de caravonada.

Ponhão-se a cozer as mãos do porco, como estiverem cozidas, as partirão pelo meio, e cobrindo-as de pão rallado; e canella, as porão de córar em humas grelhas, e depois de córar, se mandarão á meza.

2 *Figado de porco.*

Como tiverem hum figado muito bem assado, derreterão em huma tigella hum redenho de porco, no qual allegarão hum cebola em pedaços, e depois de allegada,

a temperarão de sal e vinagre com especies, cravo, pimenta, pouco açafão, e alho, e logo lho deitarão o figado, e como tiver fervido o tirarão fóra, e lho deitarão çumo de laranja, e sobre fatias se mandarão á meza.

3 *Cabeça de porco em achar.*

Coza-se huma cabeça de porco muito bem cozida com salva, tomilho, e mangeronna, canella, cravo, pimenta e gengibre tudo inteiro, depois de cozida, lhe tirarão os ossos em quanto está quente, a deitarão em hum panno grosso fazendo-a a modo de hum queijo; tenha-se em huma prensa muito apertada vinte e quatro horas, e corte-se em talhadas ao comprido, as quaes se deitem em vinagre muito forte, com especies inteiras; neste achar estará todo o tempo que quizerem.

4 *Queijo de cabeça de porco.*

Coza-se a cabeça de porco do modo que acima dissemos, depois de cozida, picada muito bem ao cepo, e temperada com especies pizadas (sem levar açafão) metta-se em hum cincho de páo, ou empreita, e aperte-se na prensa: este queijo não se deita em vinagre, mas traz-se na mesma até que se gasta.

Tambem se pôde fazer da cabeça de porco montez.

Com este queijo se guarnecem muitos pratos.

5 *Queijo de paio, e presunto.*

Depois que hum paio, e quatro arrateis de presunto estiver de molho doze horas em vinho bom, se picará tudo muito bem, e se afogará em toucinho derretido com bem pimenta, cravo, tomilho mangerona, e hum pouco de vinho em que esteve de molho; como tudo ferver se deitará em hum pano grosso, em que farão queijo na forma que acima dissemos.

Este queijo he fiambre.

6 *Chouriços mouros.*

Deite-se a carne do porco fresca, magra e gorda, cortada muito miuda, em conserva de vinho, alhos, cominhos, e cebola muito miuda, lavada em muitas agoas, e nesta conserva estará hum, ou dois dias; quando se houverem de encher os chouriços, se mudará a carne para outro alguidar sem conserva, e a misturarão com banha fresca, cebola picada, e algum sangue de porco quanto baste para tingir bem a carne: enchão-nos em tripas de porco, ponhão-nos a tomar fumo:

depois de defumados, põe-se a assar e levão-se á meza.

7 *Salcichas de porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis e meio de porco da perna e hum arratêl gordo, e nõ mesmo cepo a temperem com sal, semente de funcho muito bem pizada e hum golpe de vinho branco: fação-se em tripa de porco bem limpa, e passando-as primeiro por agoa quente, as pendurem na Chaminé em huma cana; para que se enxuguem: fregem-se na certã e mandão-se á meza.

8 *Salpicões de porco.*

Piquem-se muito bem dois arrateis de prezunto magro e meio arratêl gordo, e tenha-se doze horas em calda de vinho vinagre, e hum dente de alho pizado, fação-se os salpicões em tripa de vaca do tamanho de salcichas e tempere-se com bem pimenta, e cardamomo, passados por agoa quente se põe a enxugar: fregem-se em manteiga e mandão-se á meza.

9 *Lingoíça.*

Deite-se em hum alquidar vidrado a carne de porco das pernas, lombos (ou tambem se quizerem, toda a carne magra de porco) cortada muito miuda com alguma

toucinho, pimenta, e cravo por cima: tenha-se dois ou tres dias de conserva de vinho branco, alhos sal, pouco vinagre, e seja em tanta quantidade como a carne: quando quizerem fazer as lingoiças, atravessê-se huma taboa limpa sobre o mesmo alquidar. e em cima della ponha-se a carne a escorrer a calda, e fação-se as lingoiças; depois de feitas as porão a enxugar na chaminé.

CAPITULO XV.

De diversos pratos.

PRIMEIRO PRATO.

Pepilatoria.

Pellarão as azas pescocoços e mais miudinhos das aves (excepto os bicos, e pés) em agoa quente, e em cada pescocoço se dará hum golpe pelo meio, e outro em cada cabeça, para que se possam eozer os miolos; coza-se tudo junto em agoa, e sal com toucinho, cebolas inteiras e cheiros; como estiver cozido tire-se o toucinho, cebolas, e cheiros: pique-se assim quente, e deite-se outra vez na panella, e temperando-a de adubos, se porá a eozer mais: entre tanto ponha-se a ferver em huma certa

humas poucas de manteiga de porco; e como estiver bem quente: lhe deitarão huns pós de farinha de sorte, que se faça em massa na certã, mas faça sobre a manteiga humas empolas brancas, que fiquem bem alvas, logo deitarão isto com a mesma certã dentro na panella com vinagre, e açafrão: como estiver feita a pepitatoria, deite-se no prato, que se ha de cobrir com gemas de ovos duras; e guarnecer com os figados assados, ou fritos.

2 *Torrijas de galinhola.*

Pique-se hum peito de galinha (ou o figado, e tripas de galinha, que hão de estar de molho) com humas quartas de açucar muito bem pizado. canella moída; e quatro gemas de ovos: depois de picado tudo, ponhão-se humas fatias de pão em humas bacias de fartes, ou frigideira com huns pós de farinha por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre humas brazas, e depois de coradas com a tampa das brazas por cima, tirem-se fóra; e mandem-se á meza.

3 *Ante pato de descaldas.*

Assogaráo muito bem os figados das galinhas com humas posia de toucinho, e cheiros; temperem-nos com todos os adu-

bos ponhão-se sobre fatias, e com talhadas, e çumo de limão por cima mandem-se á meza.

4 Prato de tutanos.

Ponha-se a ferver em hum tacho os tutanos de tres ou quatro ossos, cortados em pedaços do tamanho de huma pollegada, com duas colheres de caldo, meio arratel de açúcar vinho branco, huma mi-galha de sal, cheiros picados çumo de limão, cañella, açafão, e todos os adubos: como tiverem servido com duas ou tres fervuras, lhe deitarão duas duzias de gemas de ovos batidos por cima pão ralado, cañella, e açúcar (tudo misturado) e se põe a córar em huma frigideira com pouco lume por baixo e por cima, para que cozendo-se de vagar, tomem boa côr: logo despegando-os da frigideira com a palheta, os porão assim direitos em hum prato sobre massa de pasteis feitos, ou fatias torradas, e com tres ou quatro canudos de ovos ao redor do prato ou sem elles se mandarão á meza quentes porque frios não são bons.

5 Jalea de carne.

Depois que huma galinha, e huma duzia de pés de carneiro estiverem cozidos

em quantidade de agoa , que de bem cozidos larguem os ossos lbe deitarão meia canada de vinho branco: como chegar o caldo a quantidade de canada e meia; se tirarão fóra os pés galinha e desfazendo-se em hum panno , os espremerão muito bem em hum tacho, o qual com meio arratel de açucar, e dez claras de ovos batidas , com o çumo de dois limões se porá a ferver: como estiver fervido , se coará na manga tres, ou quatro vezes , até que a jalea saia bem clara (se fizer frio , se coará entre dois fogareiros) ponha-se em pratos , e como coalhar , mande-se á meza.

Tambem se faz jalea de perdiz, e mãos de vitella.

6 *Conserva para qualquer carne.*

Deite-se em hum tigella hum quartilho de vinho, meio de vinagre, hum cabeça de alhos , hum ramo de oregos, sal, quanto tempere a calda: tenha-se nesta conserva a carne que quizerem partida em pedaços tres ou quatro horas , e depois frigindo-a em manteiga e passando-a por hum pouco de molho da conserva fervendo , quente se mande á meza.

Em conserva de veado, e javali-se dei-

ta salva, tomilho, e mangerona a qual conserva pôde estar todo o tempo que quiserem.

CAPITULO XVI.

De varios pratinhos.

PRIMEIRO PRATO.

Descaidas.

Frija-se huma descaida partida em pequenos, pouha-se em hum pratinho com pimenta e limão por cima, e guarneça-se com alcaparras.

2 Descaida de outro modo.

Frija-se o figado e moéla e o oveiro faça-se a moéla em gigote á faca, deite-se no pratinho com pimenta, e limão por cima, e arma-se em roda o figado, e o oveiro.

3 Descaida de outro modo.

Pique-se muito bem no cepo huma descaida com huma talhada de toucinho, pouha-se a affogar em huma tigelinha temperada com pimenta, e sal; coalhe-se com hum ovo como se faz o picado, e deite-se no pratinho com pimenta, e limão por cima.

4 Descaida de outro modo.

Como estiver picada huma descaida com toucinho, e cheiros, se affogará como carne para pasteis, e se temperará com todos os adubos: deitarão este picado em hum

pratinho, ou frigideira e com hum ovo batido por cima, o corarão em humas brazas, (cômo tegellada) e com çumo de limão por cima se mandará á meza.

5 *Descaida de outro modo.*

Feita a descaida em picado na fórma que acima dissemos; se encherá com ella o oveiro das galinhas, fazendo-se murcellas, as porão ao lume em huma tigellinha com huma gota de caldo da panella, e temperadas como almondegas, as coallharão com huma gema de ovo; poem-se sobre fatias, e com canella, e limão por cima mande-se á meza.

6 *Descaida de outro modo.*

Picada huma descaida, se farão della almondegas pequenas do tamanho de botões, temperadas com almondegas de galinhas, cozidas com o caldo amarello (como acima dissemos) se porão sobre fatias, e com canella, e çumo de limão por cima se mandarão á meza.

7 *Lingoixa assada.*

Assada huma vara de lingoixa, e feita em talhadinhas, com pimenta, e limão por cima, mande-se á meza.

8 *Lingoixa de outro modo.*

Feita a lingoixa, em talhadas, coalhada

com dois ovos, e feita huma cartuxa muito bem córada com pimenta . e limão por cima mande-se á meza.

9. *Prezunto.*

Frija-se em toucinho meio arratel de prezunto magro, cortado em talhadinhas, e no mesmo toucinho faça-se hum molhinho com hum golpe de vinho, e duas folhas de louro, com alcaparras mande-se á meza.

Tambem se faz agro e doce.

10 *Tubara de carneiro.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, pondo-se no pratinho com pimenta, e limão por cima, mande-se á meza.

11 *Tubaras de outro modo.*

Fritas as tubaras em talhadinhas, e albardadas com ovos, com pimenta, e limão por cima, e mande-se á meza.

12 *Tubaras de outro modo.*

Affogarão as tubaras em huma tigellinha em talhadas, com toucinho, cheiros, coalhação com gemas de ovos, e com caldo amarello, canella e limão por cima sobre fatias, mande-se á meza.

13 *Tubaras de outro modo.*

Assadas as tubaras, feitas em gigote com pimenta, e limão por cima, mandem-se á meza.

14 *Tubaras de outro modo.*

Cortadas as tubaras do tamanho de dedos frijão-se em toucinho : deitem-lhe pimenta por cima, e dois ovos, e fazendo huma cartuxa como filhoz - com limão por cima mandem-se á meza.

15 *Linguas de carneiro.*

Cozidas as linguas, cortadas pelo meio de alto a baixo, e fritas em toucinho com pimenta e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se fazem do mesmo modo albardadas.

16 *Miols de carneiro, de porco, ou vaca.*

Entezados os miolos, tirada a tiagem, os frigarão em manteiga, coalharão com dois ovos - e com pimenta, e limão por cima os mandarão á meza.

17 *Miols de tegellada.*

Feitos os miolos na forma acima, se põrão com ovos por cima a córar em huma tigellinha.

18 *Miols albardados.*

Entezados os miolos, e cortados em talhadas com sal, e pimenta por cima, passem-se por ovo batido, e frijão-se em boa manteiga : como estiverem fritos, faça-se hum molhinho bem azedo de limão, e pi-

menta, postos sobre elle no pratinho mande-se á meza.

19 *Mãos de porco.*

Cozidas as mãos de porco; abertas pelo meio, e cobertas com canella e pão rallado as córarão em humas grelhas, córadas se mandarão á meza.

20 *Mãos de porco albardadas.*

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

Tambem se fazem agras, e doces com canella por cima.

21 *Mãos de porco.*

Depois de cozidas as mãos de porco fritas, e albardadas, pondo-se nos pratinhos, se mandarão á meza.

22 *Queijo da cabeça de porco.*

Feito o queijo como dissemos a pág. 65, se cortarão delles humas talhadinhas, que bastarem para hum pratinho, e com vinagre por cima, e alcaparras se mandará á meza.

Tambem se faz albardado as talhadinhas, e passando-as por molho ágro, e doce.

23 *Salcichas.*

Fritas as salcichas em talhadinhas com

pimenta e limão por cima, mandem-se á meza.

Tambem se faz de paio, ou chouriço.

24 *Lombos de vaca de conserva.*

Assado o lombo de vaca depois de estar em conserva; e cortado em talhadinhas, mande-se á meza.

Tambem se faz albardando as talhadinhas.

Deste modo se faz tambem de vitella, de lingua de vaca, e de ubre.

Tambem se fazem pratinhos de maçãs.

CAPITULO XVII.

De Olhas.

PRIMEIRO PRATO.

Olha podrida.

Ponha-se em huma panella a cozer hum pedaço de vaca muito gorda; huma galinha, huma ave, huma perdiz, ou pombos, hum coelho, huma lebre, havendo-a, huma orelheira, ou pá, se for tempo de porco, hum pedaço de lacão, chouriços, lingoiça, 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 : como estiver cozido, mande-se á meza em hum prato sobre sopas de pão.

2 *Olha Franqueira.*

Coza-se em hum panella hum galinha, dois pombos, duas perdizes, hum coelho, dois arrateis de presunto, e chouriço, com hum capella de cheiros por baixo, tres cebolas, quatro cabeças de alhos, quatro olhos de alfaces, grãos, especies inteiras; vinagro e agoa que cubra tudo isto; como estiver cozida tempere-se com todos os adubos, e por cima hum capella de cheiros.

Tambem esta olha he boa para o verão.

3 *De fina olha Moura.*

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borralho de carvão de sobro hum panella com quatro arrateis de vaca do peito, duas linguas de vaca, hum duzia de tutanos, dois ossos de correr, hum oitava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz nescada, segure-lha, e ortelã; depois de cozida mande-se á meza sobre sopas.

4 *Entrida.*

Cozão-se em hum panella duas galinhas, duas galinholas, duas perdizes, hum

coelho, e dois arrateis de entrecosto de porco com agoa, (como carneiro) tempere-se com vinagre e todos os adubos: como estiver cozida, tire-se o caldo, e migan-do-se nelle tres ou quatro bolos de açucar, e manteigã, ponha-se a cozer: como es-tiver grosso, acabe-se de cozer com oito ovos, e çumo de quatro limões: depois de bem enxuto deite-se no prato e canella por cima e pondo-se a carne sobre esta entriga, mande-se á meza.

5 *Olha podrida em massa*

Irão podrigando em toucinho picado as cousas seguintes, cada cousa sobre si; quatro arrateis de maçã de vaca, outros quatro de lombo de porco; duas galinhas, duas perdizes, quatro pombos, meia du-zia de torçoes, dois coelhos, meia duzia de linguas de porco, nabos, couves allias, grãos e todas as especies inteiras: como tudo estiver prodigado, que he meio alfo-gado em toucinho, se amassarã hum at-queire de farinha com manteiga, e ovos, tirada a massa testa farão de toda ella dois ovos, hum delles se porã com papel por baixo sobre huma folha de forno, no qual se porão dois pães de dez réis bem feitos em sopas, e sobre ellas talhadas

de peito de vaca, e por cima das talhadas se irão accommodando em boa fórma as cousas sobreditas; cobrirão com outro bolo, estendendo o mais para que cubra tudo, e lhe farão o repolego muito grosso, para que não arrebente: abrirão hum boraco em cima, para que por elle se deite dentro a substancia que ficou do prodigado e depois de lhe fazerem duas azas de massa, (como na panella) e seu testo lavado, o porão em hum forno a assar de vagar; quando se mandar á meza, a sangrarão, tirando-lhe o molho.

Esta olha se faz pelo tempo de entru-do, e em todo o anno.

CAPITULO XVIII.

Pasteis de diferentes modos.

PRIMEIRO PRATO.

Pasteis communs.

Ponha-se a affogar dois arrateis de carneiro, depois de muito bem picado com huma quarta de toucinho, e cheiros; tudo junto, e huma colher de caldo; como estiver meio affogado, tempere-se com vinagre, e depois de cozido com todos os adubos pizados; coalhe-se logo com tres

gemas de ovos batidas e ponha-se a esfriar. Assada huma oitava de farinha com huma quarta de açucar, meio arratel de manteiga, e duas gemas de ovos, sovada muito bem esta massa, se fação della os pasteis de caixa do tamanho que quizerem, e mettendo-lhe a carne dentro, ponhão-se a cozer: quando os mandarem á meza, desfeita huma gema de ovo em huma colher de caldo com çumo de limão, deite-se em cada papel hum pequeno deste molho por hum buraco, para que vá a carne mais branda.

Este picado serve para qualquer casta de pasteis de galinha, perum, ou qualquer carne.

2. *Pasteis de passarinhos.*

Affogados em meio arratel de toucinho duas duzias de passarinhos com humas tãlhadinhas de lombo, se for tempo de porco, e temperados com todos os adubos picados, ponhão-se a esfriar depois de cozidos. Constão estes pasteis de tudo o que dissemos acima. Fazem-se suas caixinhas, mettendo-lhe dentro os passaros, põem-se a cozer e mandão-se á meza.

Tambem se fazem de galinhas, frangãos, pombos, rolas, tudo cortado em pequenos.

3 *Pasteis de lombo de vaca.*

Hum lombo de vaca de conserva estando meio assado, ponha-se a affogar em meio arratel de toucinho em talhadas; como estiver affogado, tempere-se com pimenta cravo, noz noscada, e limão. Feitas as caixas de massa, como os pasteis communs, cozão-se com a carne dentro, e mandem-se á meza.

Tambem se fazem de lombo de porco, vitella, e cabrito: porém cabrito leva açafraão.

4 *Pasteis de tutano.*

Duas duzias de tutanos, passados por agoa quente, e cortados em pequenos, ponhão-se a cozer em hum arratel de açúcar em ponto de espadana: como estiverem cozidos, deitem-lhe huma duzia de gemas de ovos batidos com algum pão ralado pouco para engrossar, cozidos ponhão-se a esfriar. Amassem entre tanto huma oitava de farinha com huma quarta de açúcar, quatro ovos, manteiga de porco, e hum golpe de vinho branco; sovada muito bem a massa, e feitos della os pastezinhos pequenos; cortados com a carelha frigão-se em manteiga de porco passando-os por hum arratel de açúcar, e cuberto de canella, mandem-se á meza.

Deste modo se fazem passarinhos de ovos moles ou de amendo-as, levando huma quarta dellas muito bem pizadas em lugar de tutanos.

5 *Pasteis de ubre de vaca.*

Cozido o ubre de vaca, e cortado em talhadas, ponha-se a affogar em meio arratel de toucinho, e huma gota de agoa; tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo tomada a massa, (como acima dissemos) fação-se humas caixas sem tampa do tamanho de huma laranja, depois de cozidas enchão-se do ubre com ovos batidos por cima, que lhe sirvão de tampa, çumo de limão, e açúcar; ponhão-se a córar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pasteis de linguas de carneiro, ou de vaca, de peitinhos de carneiro, ou de cabrito.

Voja-se o Index, e achará pasteis de outras cousas.

CAPITULO XIX.

De tortas.

PRIMEIRO PRATO.

Torta de carneiro.

Tres arrateis de carneiro muito bem picado com meio arratel de toucinho seis

ovos, e cheiros, ponhão-se a affogar com huma colher de caldo, e hum golpe de vinagre; como estiver affogado tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro ovos, para que fique a carne bem enxuta, e ponha-se a esfriar: logo tomem a massa com agoa, e sal, e sóvem-na muito bem, fação o folhado Francez, ou o que quizerem, e sendo o folhado de mantas, ponhão seis por baixo, e seis por cima: como estiver a carne na torta com duas gemas de ovos picados por cima, e acabada de fazer, cozão-na em lume brando, e mandem-se á meza.

Esta torta tambem leva, se quizerem; galinha, frangãos, pombos, cabrito, lingua e talhadas de prezunto.

2 Tortas de pombos, e nata.

Picada a carne de quatro pombos assados, misture-se com seis tigellas de nata, doze gemas de ovos, e meio arratel de açucar - cravo, canella, faça-se a torta coza-se, e mande-se á meza.

3 Torta de toucinho.

Ponha-se a cozer em hum tacho eovo hum arratel de toucinho bem picado, com hum arratel de amendoas muito bem pizadas, e hum arratel de açucar em pon-

to de espadana ; como estiver cozido, deem-lhe almiscar, ou ambar, canella e cravo da India : coalhe-se com oito gemas de ovos, e ponha-se a esfriar ; faça-se a massa de huma oitava de farinha, com meio arratel de manteiga, quatro gemas de ovos, meio arratel de açúcar, e hum cópo de vinho branco, depois de sovada fação-se dois bolos, sobre hum delles ponha-se o dito toucinho, e cubra-se com outro bolo, lavada muito bem a torta, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

4 *Torta de presunto agro doce.*

Cortem-se em talhadinhas dois arrateis de presunto, depois de haverem estado vinte e quatro horas de molho, coza-se em hum arratel de açúcar em ponto de espadana, com hum copo de vinho branco, canella, e cravo da India tudo inteiro, e noz, noscada rallada, e ponha-se a esfriar : feita a massa na forma dos pastéis communs, fação-se dois bolos, ponha-se sobre hum delles o presunto com alguma calda, e cubra-se com o outro: feita a torta, coza-se em lume brando, deem-lhe a calda que ficou, em que se cozeo o presunto por dois buracos, que

Ihe hão de fazer no meio, e mande-se bem quente á meza.

CAPITULO XX.

De empadas.

PRIMEIRO PRATO.

Empadas de vitella.

Corta-se a vitella em pedaços, cada pedaço lardeado com talhadinhas de toucinho salpimentado na forma seguinte: a saber salsa picada, pimenta, sal, golpe de vinagre, e assim se botará de conserva de vinho, e alhos, ou vinagre de alhos, e folhas de louro, estará na conserva hum ou dois dias, depois se tomará hum pouco de toucinho, e se pique com alguma salsa, como de limão com todos os adubos, pimenta e cravo. A massa será de farinha boa amassando-se com ovos, manteiga de vaca, e sal; a manteiga será primeiro lavada, e então se porá na caixa da empada talhadinhas de toucinho, que estejam picadas com salsa, e limão apartadamente por baixo, e em cima delles a carne, e por cima da carne outra ordem de talhadinhas de toucinho, como os de baixo, e cuberta a tampa da empada se mandão a cozer.

2 *Empadas de carneiro.*

Ponha-se a affogar em toucinho picado dois arrateis de carneiro da perna sem ossos e lardeado com lardos de toucinho; como estiver meio affogado; tempere se com todos os adubos, hum golpe de vinho outro de vinagre, e duas folhas de louro seccas, e depois de temperado sem se acabar de cozer ponha-se a esfriar; amassadas huma oitava de farinha, com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, fação huma caixa, em que se ponha o carneiro com molho. Feita a empada, e cozida mande-se á meza.

Deste modo se podem fazer empadas de qualquer modo.

3 *Empadas de galinhas.*

Affogue-se em meio arratel de toucinho huma galinha inteira; depois de affogada, dando-lhe hums golpes nas juntas; tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar: logo amassando huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga, e tres ovos, faça-se della huma caixa, em que caiba a galinha com molho: cozida mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de frangãos, pombos, perum, rolas, tordos, ade;

lombos de vaca, ou de porco, mas com agraço ou limão.

4 *Empadas de perdizes.*

Depois de entezadas em agoa duas perdizes, lardecem-se muito bem em lardos de toucinho, e o que sobrar de meio arratel, tirados os lardos muito bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alhos: amassada a massa com meio arratel de manteiga fazendo della hum bollo grande, ponhão-se nelle as perdizes com o toucinho picado por baixo, e por cima, e duas folhas de louro; fechem a empada com reolpgo grosso, para que quando se cozer não arrebente, depois de cozida mande-se á meza.

Deste modo se faz coelho, lebre, vitella,

5 *Empadas de tordos.*

Affognem-se em meio arratel de toucinho picado seis tordos; como estiverem meios affogados, temperé-se com todos os adubos, e ponhão-se a esfriar; logo amassando-se huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga e quatro ovos, faça-se huma caixa, em que se mettão os tordos com o molho do affogado, temperando-se com bem limão; depois de cozida mande-se á meza.

Assim se fazem frangãos, pombos, rolas.

6 *Empadas Inglezas,*

Depois de affogados dois arrateis de carneiro muito bem picado, e temperado com vinagre, e todos os adubos pizados, ponha-se a esfriar; cozida huma lingua de vaca, hum arratel de prezunto na pannela, e affogados em huma quarta de toucinho, temperados com todos os adubos, e bem limão, ponha-se tudo a esfriar: amassando-se entre tanto huma quarta de farinha com hum arratel de manteiga, meio arratel de açucar, seis ovos, e hum golpe de vinho branco, depois de muito bem sovada a massa, fação-se della dois bolos; em hum ponha-se a carne picada, sobre ella os pombos, logo a lingua, e sobre a lingua o prezunto, e aperfeiçoe-se a empada cobrindo-se com outro bolo, e fazendo-lhe repolego á roda, ponha-se a cozer: como estiver cozida, unte-se com ovo batido. cubra-se de açucar em pó; ponha-se a corar, e mande-se á meza.

Tambem em lugar de pombos lhe podem pôr galiuhas, ou frangãos.

Deste modo se fazem pastelões redondos mas não levão carne picada.

7 *Empadas Francezas.*

Ponha-se a derreter dois arrateis de toucinho picado com humã cabeça de alhos, eutezem-se nelle humã galinha, e dois pombos, tudo inteiro, e quatro arrateis de lombo em talhadas; tempera-se com todos os adubos, e ponhão-se fóra em humã frigideira a esfriar: e alloguem-se logo nesse mesmo toucinho duas perdizes inteiras, e hum coelho em pedaços, e ponhão-se a esfriar: amassada humã quarta de farinha em agoa, e sal, e sovada muito bem faça-se della folhado Francez com hum arratel de manteiga de vaca, dividida a massa em dois bolos, em hum ponha-se toda a carne em camas com bem pimenta e limão, cubra-se com o outro, lavrando a empada á roda do modo que quizerem, ponha-se a cozer. e como estiver meia cozida, abrindo-lhe hum buraco por cima, deitem-lhe por elle o molho, que ficou do allogado: acabem-na de cozer, e mandem-na á meza.

8 *Empadas de perum sem osso.*

Faça-se hum perum sem osso da mesma maneira que galinha sem osso pg. 4 lardeando-os muito bem com lardos de toucinho salpimentado, amassem logo humã

quarta de farinha, fazendo a massa bem tenra, ponhão nella perum, salpimentando-o por fóra, fechem a empada muito bem ponhão-se em huma ponta os pés do perum, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando mande-se á meza.

Tambem se faz de galinhas, frangãos, e pombos.

Deste modo se fazem empadas de peito de vitella recheado.

9 *Empadas de lombo de vaca.*

Depois de meio assado hum lombo de vaca cortado em talhadas, e lardeado com toucinho salpimentado, faça-se a caixa de huina oitava de farinha amassada com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, metão-lhe dentro o lombo com meio arratel de toucinho picado, pimenta, cravo, çumo de limão e quatro folhas de louro seccas; como estiver cozida mande-se á meza.

O mesmo se faz de lombo de porco, e vitella.

10 *Empadas salchichadas.*

Piquom-se quatro arrateis de carneiro da perna muito bem limpo, com meio arratel de toucinho; depois de picado dei-

tem-lhe sal, pimenta, cravo, noz moscada, hum golpe de vinho, outro de vinagre; mandem esta carne do cepo para a taboa da massa, e fação della hum bolo bem estendido, cobrindo-a por cima com lardos de toucinho salpimentando-a, e borrifando-a muito bem de vinho, dobrem-na como folhado de rolo para que fiquem por dentro os lardos de toucinho: amassada huma quarta de farinha com hum arratel de manteiga de porco, e muito bem soxada, faça-se della hum bolo grande, em que ponhão a carne com folhas de louro por cima; fechem a empada a modo da meia lua coza-se muito de vagar: come-se fria esta empada, e anda toda a semana na meza.

Deste modo se fazem com coelho, lebre, veado, e javali; em lugar do louro se lhe deite salsa, tomilho, e mangerona.

11 *Empadas de javali.*

Huma perna de javali depois de cozida em agoa, e sal, coza-se em vinho com salva, e mangerona; como estiver cozida, lardee-se com lardos de toucinho, salpimentando-se muito bem; logo amaçando-se meio alqueire de farinha de centeio, ou de trigo, com manteiga de porco, fa-

fa-se hum bolo grande, em que caiba a perna inteira, e deitando-lhe tomilho, e mangerona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer de vagar, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem empadas de vitella, porco manso, lombos, viado, corso, gailha, e carva.

12 *Empadas Romanas.*

Faça-se hum pastelão de meio alquicire de farinha amassada em água, e sal cobrindo-o por cima como empada; como estiver frita, assopre-se por hum buracinho para que fique bem cheia de vento; depois de muito bem cozida abrao-lhe no fundo hum buraco redondo por onde lhe mettão duas, ou tres duzias de passaros vivos e tapando o buraco com a mesma massa, mande-se á meza.

Tambem se faz de pombos, ou coelhos vivos.

13 *Empadas de pés de porco.*

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

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

SEGUNDA PARTE.

Trata do modo de cozinhar varios guizados de peixe, mariscos, hervas, frutas, ovos, lacticinios, conserva e toda a sorte de doces

CAPITULO .1.

De peixes.

Como ninguem tem necessidade dos preceitos da arte para o modo de cozinhar peixes ordinarios suppondo, que todos sabem por commum uzo cozer, frigir, assar hum peixe, nós não dilatamos nesta materia tão vulgar; por isso principiamos logo a dar noticia nesta segunda parte de alguns peixes mais particulares. Se nos parece digno de advertencia dizermos o tempo em que os peixes são melhores, e mais salotiferos; porque os linguados do Rio, Azevias, Rodovalhos, Cabras e Pescadas, são sempre bons em todo o anno, e as Lumpreas no tempo que ha. Porém Sáveis, Corazes, Cachuchos, Rubal-

los, Bogas, e Tamboril em Janeiro, Fevereiro, e Março; Congros, Sargos, Abroteas, e Eiroz, em todo o tempo de Janeiro até Setembro; Cibas, e Cações de Fevereiro até o fim de Maio; Pargos, Douradas, Fanecas, sô em Março, e Junho, Chernes, Tainhas, e Carapãos em Junho, e Agosto; Salmonetes, Vezugos, e Chupas em Agosto, Setembro, e Outubro; Sardinhas, e Arraia em Novembro, e Dezembro. Isto supposto tratamos em primeiro lugar dos peixes e do seu recheio para tudo o que quizerem.

1 *Peixe frito em manteiga.*

Tomarão em huma tigella huma pequena de manteiga, e a porão a derreter em pouco lume, e derretida se lhe vá tirando a escuma; e ficará o sal no fundo; então se deite a dita manteiga em huma frigideira, onde se ha de frigir o peixe e preparado este se vá frigindo tudo o que quizerem: depois de frito se lhe faça o molho, pondo-se em huma tigella nova e se irá tirando com huma colher, para que se não corte a dita manteiga, e lhe deitem duas ou tres gemas de ovos; conforme a quantidade do peixe como de limão e se deite tudo em cima do peixe, e com seus ramos

de salsa, e rodas de limão por cima se mande á meza.

Este molho se faz tambem para peixe cozido.

2 *Recheio de peixe.*

Picadas duas postas de pescada sem pelle, nem espinha, ponhão-se á frigir duas cebolas picadas com salsa, e deitem-se na mesma frigideira dois ovos batidos com cheiros, mexendo-se tudo até se coalharem os ovos: logo misture-se tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, e picando-a outra vez com mais tres ovos crus, e cinco réis de pão rallado, tempere-se com todos os adubos, sal, vinagre limão: como estiver temperado este picado, se póde recheiar com elle qualquer peixe que quizerem.

Com este picado se podem récheiar ovos, beringéllas, cebolas, clicórias, alfaces, couves, nabos, alcaxostras.

Tambem delle se fazem capellas, almondegas trouxas, e tudo o mais que quizerem, acrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

3 *Caril para qualquer peixe.*

Alfogadas duas cebolas bem picadas em humma quarta de manteiga de vaca, dei-

tem-lhe hums poucos de camarões, ou amejoas, com leite, huma quarta de amendoas cozendo-se tudo até que fique hum tanto grosso tempere-se de adubos. Feito isto, coza-se meio arratel de arroz em agoa, e sal, ponha-se no prato e sobre elle algumas postas de peixe que quizerem cozidas em agoa, e deite-se por cima o caril.

Deste modo se faz tambem caril, para carne mas não leva marisco.

4 *Conserva de peixe.*

Ponhão-se em conserva de vinho, vinagre, alhos ouregos e sal, duas postas de peixe que quizerem espaço de duas horas :. tirado o peixe de conserva assado, e posto no prato, fação lhe hum molho de humna pouca de conserva em que esteve com hum golpe de azeite, e deitando-o por cima do peixe mande-se á meza.

Esta conserva serve para todos os peixes.

5 *Escabexê.*

Ferva-se em humna tigella hum pouco de vinagre destemperado com ágoa, hum pouco de azeite, sal e folhas de louro, çummo de limão, e de lima e gengibre pizado com as mais especies pretas. Como isto estiver servido, temperem-se do que

lhe fôr necessario , provando-a , para que não fique forte o escabeche : e sempre se fará a quantidade conforme fôr a do peixe , para que houver de servir.

6 *Peixe Morisco.*

Mettão-se em huma panella duas postas de qualquer peixe , com meio arratel de manteiga , hum quartilho de vinho branco , duas câbeças de alhos , e todos os adubos inteiros : tapada a panella , e barrada por fóra com massa , para que não saia o bafo , ponha-se a cozer em lume brando ; como estiver cozido deite-se o peixe sobre fatias , e com limão por cima mande-se á meza.

Deste modo se fazem tambem linguados.

7 *Ciba em gigote.*

Depois de cozida huma ciba , piquem-na , e ponhão-na a ferver em huma frigideira com azeite , vinagre , e pimenta ; logo que acabar de ferver mandem-na á meza.

Este gigote serve para todo o peixe.

8 *Lamprea assada.*

Lavada , e limada huma lamprea em agoa quente , tirem-lhe os dentes , o fel ; e as guelras que estão com elle , e dem-lhe hum golpe no meio das guelras , e outro no embigo , para que tirando-se a tri-

pa , não suje a lamprea por dentro : tirada a tripa ponha-se a lamprea sobre huma frigideira , para nella escorrer o sangue : logo assando-a no espeto , tomem-lhe o pingo na mesma frigideira ; depois de assada a lamprea , tempere-se o molho da frigideira com hum golpe de vinho , çumo de huma laranja , noz noscada e todos os adubos , e mande-se á meza apartado da lamprea.

9 *Lamprea cozida.*

Limpa , e consertada huma lamprea (como acima dissemos) ponha-se em huma frigideira hum golpe de vinho , outro de azeite , vinagre , e çumo de duas laranjas azedas , esteja neste molho em quanto affogão meia duzia de alhos porros com golpe de azeite ; estando meios affogados , mettão-lhe dentro a lamprea inteira , e cobrindo-a de agoa , ponha-se a cozer ; como estiver quasi cozida , deitem-lhe o molho em que esteve com pimenta , cravo , noz noscada : depois de cozida mande-se á meza sobre fatias.

10 *Lamprea de conserva.*

Depois de limpa huma ou muitas lampreas , na fôrma que temos dito , mandem-nas assar no forno em huma frigideira com o sangue , hum golpe de azeite , pimenta ,

e sal por cima como estiverem assadas, tirem-nas do molho, e este mesmo molho ponhão-no a ferver com meio quartilho de azeite, meio quartilho de vinho branco, hum pouco de vinagre, que não faça a calda muito forte, e estando fervendo temperem-no com pimenta, noz noscada, e tres, ou quatro folhas de louro secco, e ponhão-no a esfriar mettão-se as lampreas em hum barril, e deitem-lhe por cima o molho frio, cobrindo-as bem do molho, tapem o barril.

11 *Empada de lamprea.*

Limada, e consertada a lamprea, ponhão-na em huma frigideira côva para escorrer o sangue, golpeando-a com cinco ou seis golpes, para que se possa enrosçar, e temperem-se com hum copo de vinho e meio copo de vinagre. laranja sal, pimenta, cravo noz noscada: faça-se logo a caixa de massa bem dura; e mettendo-lhe dentro a lamprea com molho, ponha-se a cozer; começando a ferver, tirem-lhe o molho por hum buraco occulto; e como se acabar de cozer, mandem-na á meza; e o molho em huma tigella.

Deste modo se fazem empadas de trutas, e salmão fresco.

12 *Salmão fresco.*

Depois de limpo o salmão, faça-se humma calda de duas partes de vinagre, humma de vinho, e outra de agoa hum mó-lho grande de salsa, e bem pimenta piza-da e ponha-se a cozer: como ferver, met-tão-lhe o salmão, e estando cozido, tire-se fóra e coma-se frio. Nesta mesma forma anda na meza todo o tempo que dura.

13 *Solho de conserva.*

Depois que estiver o solho em conser-va de vinho, vinagre e alhos (mais vinho, que vinagre.) ponha-se a assar, e depois de assado a esfriar: ferve-se logo ameta-de da calda em que estiver com outro tanto azeite, todos os adubos pretos, e humas folhas de louro seccas: como tiver fervido; tempere-se do que lhe for neces-sario, e ponha-se a esfriar. Nesta con-serva se mette o solho frio, e he para se ir comendo logo: porém se se houver de guardar - ou mandar para fóra, deitem-lhe menos vinagre.

Esta mesma conserva serve para salmão fresco, atum, e agulha.

Tambem serve para caça meia assada.

14 *Empadas de solho.*

Ponha-se a cozer humma posta de solho

de dois arrateis com hum quartilho de vinho hum quartilho de vinagre outro de agoa huma cabeça de alhos pizada hum ramo de oregãos duas folhas de louro, sal, e pimenta; e como estiver meia cozida, deitem-lhe hum golpe de azeite: depois de cozida, ponha-se a esfriar em huma frigideira, na qual deitem huma pequena, de calda em que o cozeo, temperando-se com todos os adubos, çumo de limão, e hum golpe de bom azeite, ou huma pouca de manteiga: faça-se a caixa de huma oitava de farinha, e mettendo-lhe dentro o molho, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

15 *Empadas de atum.*

Duas postas de atum fresco depois que estiverem duas horas em conserva de vinho, vinagre, e alhos, ponha-se a assar no forno em huma frigideira com huma pequena de calda em que esteve, e hum golpe de azeite; como estiver meio cozido tempere-se de todos os adubos pretos e çumo de limão; faça-se a caixa de huma oitava de farinha mettendo-lhe atum com o molho dentro, ponha-se a cozer mande-se á meza.

Deste modo se faz agulha.

Adubos pretos he cravo , cânella , e pimenta.

16 *Peixe inteiro assado, cozido e frito.*

Anale-se hum peixe em tres partes ; dando-lhe dois golpes, ficando a cabeça sendo huma parte, o meio outra, e o cabo outra, peguem-lhe pela cabeça, e pelo cabo frijão-lhe o meio, e virando-o na mesma fórma frijão-no da outra banda : depois de frito o meio, assem-lhe o cabo em huma grelha, de huma e outra banda; como estiver assado, embrulhem a parte frita e assada em papel, e pegando-lhe com as mãos, cozão-lhe a cabeça em hum tacho de agoa fervendo. Feito tudo isto, ponha-se o peixe em hum prato sobre empada sem tampa, e fação-se tres caixinhas, para que em huma se ponha molho quente para assado, e outro molho frio para cozido em outra escabeche para frito: como estiver feito mande-se á meza.

17 *Empadas de salmonete.*

Deitem-se os salmonetes em hum molho de azeite e vinagre com todos os adubos pizados espaço de duas horas : amassando entre tanto a massa. fação-se as empadas do tamanho dos salmonetes com pimenta por baixo e por

cima, e depois de cozidas mandem-se á meza.

Desta mesma sorte se fazem todas as empadas de peixe commum.

18 *Pratinhos de salmonetes.*

Depois de assados os salmonetes, faça-se humã potagem frigindo em manteiga humã pequena de cebola picada, salsa e alcaparra: como estiver frita, deitem-lhe por cima humã pequena de mostarda feita e dando-lhe mais duas voltas na certãa cubrão os salmonetes com esta potagem por cima, e mande-se á meza.

Desta sorte se fazem pratinhos de trutas, bogas, azevias ou outro qualquer peixe miudo.

19 *Pratinhos de lamprea.*

Ponha-se a assar humã lamprea, tomando-lhe o pingo; depois de assada corte-se em talhadinhas muito delgadas, e deitem-lhe por cima pingo com pimenta, e laranja; mande-se á meza.

Tambem se fazem pratinhos de lamprea de escabeche, guarnecendo-os de alcaparras, e lamprea cozida.

20 *Pratinhos de azevias.*

Fritas as azevias albardadas com polme de farinha, e ovos, ponhão-se no prati-

nho com hum molhinho de escabeche , e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pratinhos de qualquer peixe miudo.

Tambem se fazem de azevias assadas com molho de azeite, vinagre, e alcaparra.

21 *Torta de peixe.*

Pique-se huma pequena de salsa , e cebola muito bem, e ponha-se a affogar, depois que estiver affogada, piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe, e ponha-se a affogar nos mesmos cheiros, com seu vinagre; como estiver cozido , tempere-se com todos os adubos, deitem-lhe camarões , ou ameijoas , ou mexilhões, coalhe-se com quatro gemas de ovos e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de maneira que quizerem; feita, e cozida a torta, mande-se á meza.

22 *Tortas do rio como se fazem ;
sua calda, ou conserva.*

Lavadas as trutas muito bem em agoa , que não levem alguma arêa , as abrirão muito pouco sómente para lhe tirarem as gnelras , e alguma tripinha , e depois terão em huma tigella ou taixo hum pouco de vinagre , agoa salsa, e temperado com sal, tudo a ferver ; e estando ferven-

do se lhe deitarão dentro as trutas, que tomem sómente huma fervura, e tomada se tirem e se porão em hum prato, ou onde houverem de ficar, e frio. A sua calda, ou conserva se fará assim.

Tomarão huma parte de vinagre, sendo forte, e duas de agoa, e sendo o vinagre brando, sejam partes iguaes, em quantidade que baste para ficarem cobertas as trutas; e esta agoa, e vinagre com huma pequena de salsa, porá a cozer tudo, temperando-se com sal, e depois de ferver muito bem, se afastará do lume, e porá a esfriar, e depois de frio, se deitará sobre as trutas para que estejam frescas, e advirta-se que fiquem bem cobertas desta calda.

CAPITULO II.

Do marisco.

Todas as cousas tem seus proprios tempos em os quaes a curiosidade, e experiencia descóbrío melhores effeitos; estes mesmo se achão no marisco, porque qualquer marisco fóra de seu tempo he menos saboroso, e mais damnoso: esta he a razão porque as santollas, sapateiras, e

amejoas, são melhores no inverno. As lagostas, camarões, ostras e bibrigões no verão, e os mexilhões, e camarões, no outono: porém devem ser escolhidos desde a Lua nova até Lua cheia, porque então são mais cheios, e saborosos. Advirto que todas as vezes que digo adubos pretos, he cravo, pimenta, e canella.

2 Mexilhões com achar.

Ponha-se a ferver hum pouco de vinagre forte, e como ferver, deitem-lhe canella inteira, e pimenta, vinagre, mostarda e noz noscada, tudo mal pizado: depois de temperado o vinagre com estes adubos, passem por elles os mexilhões os quaes depois de passados, irão pondo em camas em hum boião, ou quartinho, e em cada cama deitem hums pós dos ditos adubos: como estiver cheio o boião, deitem-lhe o vinagre fervendo, e senão bastar para cobrir os mexilhões deitem-lhe vinagre frio, e por cima sal, e azeite, que faça laço para se não corromperem.

Com esta conserva se fazem marmellos, cebolas, couves, mercianas e brin-gellas.

Tambem se fazem pepinos, e cinouras, mas hão de estar primeiro dez dias em

salmoura, e tirando-se della lavão-se em vinagre.

3 *Tortas de mexilhões.*

Pique-se muito bem huma pequena de salsa e cebola e ponha-se a alfogar, depois de alfogada, deite-lhe os mexilhões com seu vinagre; como ferverem; temperese com ovos, e ponha-se a estriar, feita a torta, e cozida mande-se á meza.

4 *Pratinho de mexilhões.*

Albardados os mexilhões de Aveiro (ou qualquer outro), e fritos em manteiga passem-nos por molho de vinagre, alho, pimenta, laranja, e manteiga, e mandem-nos á meza,

O mesmo se faz de ostras, amejoas, e lingueirões.

5 *Bribigões de tigellada.*

Lavados muito bem os bribigões da arêa ponhão-se a abrir em hum tacho; como estiverem abertos, lavem-se outra vez em agoa limpa, enxuguem-se em hum pano lavado, enfarinhando-os com hums pós de farinha, mandem-se ao forno em huma tigella com azeite vinagre alhos, e çumo de limão; depois de cozidos, mandem-se á meza na mesma tigella.

Deste modo se faz tigellada de mexilhões.

6 *Pasteis de bribigões*

Depois de escascados os bribigões, e affogados com salsa e cebola, temperem-se com quatro gemas de ovos (como quem faz picado de peixe) fação-se os pasteis de folhado do tamanho que quizerem, e mandem-se á meza quentes.

Deste modo se fazem pasteis de camarões, amejoas, ou mixilhões.

CAPITULO III.

De Ervas.

PRIMEIRO PRATO.

Cardos cozidos.

Limpes e preparados os cardos co-são-se em agoa depois de cozidos ponha-se a allogar huma pouca de cebola picada com cheiro em huma quarta de manteiga de vaca; como estiver affogada, deite-mhe dentro os cardos cozidos, temperando os com sal, meia canada de leite feito de meio arratel de amendoas, e todos os adubos: coalhe-se com seis gemas de ovos batidos, e mande-se á meza sobre fatias com çumo de limão por cima.

2 *Cardos á Italiano.*

Ponhão-se a cozer em agoa, e sal, alim-

pando-os primeiro muito bem , e cortando-os do tamanho de hum dedo meia duzia de cardos; depois de cozidos . affogue-se hum a pouca de cebola picada em meio arratel de manteiga : como estiver affogada, deitem-lhe dentro os cardos, como se acabarem de cozer, tempere-se com adubos pretos, e mandem-se á meza com bencumo de laranja por cima.

3 *Cardos de Fernão de Souza.*

Depois de cozidos os cardos em agoa muito bem picados, affoguem-se com cheiros, e manteiga , temperando-os com todos os adubos, e coalhem-se com gemas de ovos , (como carneiro picado) deitem-se em hum frigideira e com ovos batidos por cima ponhão-se a corar . e mande-se á meza.

4 *Trouxas de cardo.*

Picados, e affogados os cardos, (como acima dissemos) frija-se em hum ovo batido á maneira de hum filhoz espalmada, ponha-se nesta filhoz o cardo picado ; e dobrando-a ponhão-se no prato, deste modo vão-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

Tambem se fazem de qualquer peixe picado, ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem também pasteis.

5 *Bringellas recheadas,*

Limpas, e cozidas em ametades as bringellas tirem-lhe os miolos, pique-se logo estes miolos com parte de bringellas, cheiros affogados em manteiga de vaca, pão rallado, ovos, queijo do Alem-Téjo: recheem-se as bringellas com este picado, ponha-se em hum prato covo, ou frigideira, sobre fatias já molhadas, com hum caldo grosso, feito de duas gemas de ovos, desfeitas em hum pequenino de caldo, em que se affogarão cheiros cõza-se em lume brando por baixo, e por cima deitando-lhe primeiro o caldo, que ficou no affogado, e com canella por cima, e queijo rallado mande-se á meza,

8 *Bringellas recheadas de outro modo.*

Cozidas em ametades as bringellas, e espremidas, tirem-lhe todo o miolo de dentro a humas poucas, e piquem outras: estas depois de picadas misturem-se com humna pouca de cebolla, que ha de estar ao lume já frita em manteiga, e azeite; deitem-lhe ortelã, e ovos crús, e no mesmo lume se cozão mexendo-se até que fiquem bem secas: ponhão-se no tabolei-

ro, ou cepo, piquem-se com ovos pão rallado, e queijo, e tempere-se com açúcar. canella, e todos os adubos: recheem-se as bringellas com este picado albardem-se com ovos, frijão com canella e açúcar, e mande-se á meza.

Este mesmo recheio serve para dia de carne, deitando-lhe carneiro picado ou bofes de carneiro,

7 *Bringellas de tigellada.*

Cozidas as bringellas em quartos e escaudadas por dentro, abafem-nas hum pouco, cozão-se em agoa e sal, e depois de espremidas, e enfarinhadas com farinha, ponhão-se em huma frigideira, (não indo humas sobre outras) deitem-lhe por cima manteiga derretida, que as unte todas, e hum molho de vinagre destemperado com mel, quanto baste para o fazer doce, e cravo pizado: cozão-se no forno e mande-se á meza com canella por cima.

8 *Alcaxofras.*

Limpas as alcaxofras, tirem-lhe o tallo de dentro, e depois de muito bem cozidas, recheem-nas por dentro, e entre folha e folha de maneira, que fiquem como hum pastel com o recheio, que qui-

zerem: ponha-se em huma frigideira untada de manteiga com gemas de ovos por baixo, e por cima, e huma gota de caldo: coza-se de vagar em lume brando por baixo, e por cima, coalhe-se com gemas de ovos, e mande-se a meza sobre fatias com canella por cima.

9 *Pratinho de alcaxofras.*

Escaldadas às alcaxofras, e cortadas as pontas, e pés dellas, affoguem-se em manteiga com cheiros, vinagre, e todos os adubos; coalhem-se de gemas de ovos, e mandem-se á meza com canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem cãrdos, e espargos.

10 *Torta de espargos.*

Cozidos os espargos com tres agoas; affoguem-se em cheiros; que hão de estar já ao lume affogados; depois de cozidos e temperados com todos os adubos, e bem limão; coalhem-se com seis gemas de ovos, e fique a calda grossa, e ponhão-se a esfriar: faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga açucar ovos, e vinho branco: como estiver feito com espargos dentro, coza-se, e mande-se á meza.

Tambem se faz prato de espargo affogados, como acima dissemos.

Do mesmo modo se fazem tortas de abobora branca, nabos, tallos de alface, de alcuxofra.

11 *Cinouras de potagem.*

Depois de cozidas as cinouras, fação-se em quartos, e affoguem-se em manteiga de vaca com azeite, e cebolla; como estiverem affogadas, ponhão-se a cozer em huma panella em agoa quente, tempere-se com sal, vinagre, ou limão, e todos os adubos, mel, ou açucar, farinha frita bem torrada, e hum pequeno de caldo em que se cozerão; depois de cozido mande-se á meza.

Tambem se lhe deitão ovos estrellados duros se quizerem.

12 *Cinouras de tigellada.*

Cozidas as cinouras, depois feitas em quartos, e passadas por polme de farinha, ponhão-se a frigir, vão-nas encamando em huma frigideira e deitem-lhe por cima huma potagem que se fará affogando em manteiga de vaca hum pouco de perrexil coentro, salsa, cebola, e ortelã, temperando-se com vinagre, canella, todos os adubos, mel, ou açucar para que seja bem agra, e doce; sobre esta potagem deitem-se seis ovos batidos, coza-se em lu-

me brando por baixo . e por cima, e córada mande-se á meza.

CAPITULO IV.

De laticinios e alguns pratos diversos.

PRIMEIRO PRATO.

Ovos estrelados.

Tomem huma pequena de manteiga , e derretendo-a em huma frigideira e deitando-lhe os ovos dentro que se não esbarragem as gemas , e então com huma colher ir-lhe deitando as claras por cima das gemas até que se acabem de coalhar , e depois deitar-lhe pimenta por cima , e çumo de limão , e mandallos á meza.

2 *Tigellada de queijo.*

Deite-se no fundo de huma frigideira huma pequena de manteiga de vaca cozida , e huma cama de talhadinhas de queijo flamengo , (o qual se for salgado , lhe tirarão o sal, deitando-o de molho em agoa) sobre o queijo ponha-se outra cama de pão ralado com huns bozadinhos de queijo , e de manteiga , e huma colher de ovos batidos por cima : encha-se a frigideira destas camas , e abrindo-as com huma faca pelo meio , e pelas ilhargas, deitem-lhe

açucar clarificado, e mandem-na ao forno.

3 *Tegellada de leite.*

Depois de batida huma canada de leite com seis gemas de ovos, tres quartas de açucar pão de ló rallado, ou farinha, e huma pequena de agoa de flor. deite-se em huma frigideira, ponha-se a córar, e depois de córada com canella por cima mande-se á meza.

4 *Tortija de nata.*

Bata-se huma pouca de nata com ovos, e açucar de maneira que fique o batido ralho, deite se em huma torteira baixinha, untada de manteiga não tendo mais altura, que hum dedo, coalhe-se ao fogo com pouco lume por baixo, e por cima, e ponha-se a esfriar: como estiver frio dê-se-lhe tres golpes ao comprido, e tres atravessados de modo que fiquem as tortijas quadradas albardando-as com ovos batidos e claras, frijão-nos em boa manteiga, e passem-nas por açucar em ponto: ponha-se sobre fâtiãs de pão de ló, e com canella por cima, mande-se á meza quentes.

Tambem se faz de pão rallado, ou farinha.

Assim se fazem tortijas de requeijão.

5 Torta de nata.

Deitem-se em hum tacho seis tigellas de nata, huma duzia de gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, ou cinco réis de pão rallado, e hum arratel de açúcar em ponto: depois que tudo isto estiver muito bem batido, ponha-se a ferver, e como estiver grosso ponha-se a esfriar: faça-se a torta de folhado Francez, mettão-lhe a nata, coza-se e mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem de requeijões, e de leite; mas o leite leva mais ovos.

Tambem se fazem tortijas, almojavenas, e pastelinhos pequenos em fôrma de meia lua.

Assim se recheão pães de dez réis, tirando-lhes o miolo e em seu lugar mettendo-lhes natas, e mandem-se córados á meza.

6 Almojavenas de requeijão.

Bote-se em hum tacho hum requeijão com seis gemas de ovos, meio arratel de pão de ló rallado, meio arratel de açúcar huma quarta de manteiga de vaca e agoa de flor; deite-se este batido em huma torteira coza-se nella, fação-se as almojavenas, e passadas por açúcar com canella por cima mande-se á meza.

7 *Arroz doce.*

Enteze-se em agoa hum arratel de arroz, e depois coza-se com huma canada de leite, e hum arratel de açucar, e agoa de flor como estiver cozido mande-se á meza com canella por cima.

8 *Torta de arroz.*

Entezado hum arratel de arroz em meia canada de agoa, coza-se em hum arratel de açucar em ponto; coalhe-se com seis gemas de ovos, deitem-lhe agoa de flor, canella, e ponha-se a esfriar faça-se a torta de folhado, coza-se, e mande-se á meza. E se for leite, he melhor.

9 *Melicias.*

Coza-se em hum tacho meio arratel de amendoas pizadas com hum arratel de açucar em ponto, cinco réis de pão rallado; hum pequeno de mel branco, almiscar, canella e cravo da India, e meio arratel de manteiga de vaca; como isto estiver duro, faça-se as melicias em tripa de porco e passando-as por agoa quente, ponhão-se a enxugar em huma cana: come-se em dia de peixe, assando-as em huua frigideira.

10 *Morcellas.*

Deite-se em hum alguidar arratel e meio

de pão de centeio; ou de ralla, e passado por huma peneira ralla, com arratel e meio de manteiga de vaca frita, e mexendo-se primeiro muito bem com huma colher, abafem-no hum pouco; deitem-lhe logo hum arratel de amendoas bem pizadas; e misturando tudo, ponha-se a cozer com dois arrateis e meio de açúcar clarificado duzia e meia de ovos batidos com meias claras, sete oitavas de cravo peneirado, pimenta pouca, e dois dedos de sal cozido: tirando isto do lume, deitem-lhe por cima huma oitava de canella peneirada, fação-se as morcellas em tripa de porco direita, e não sejam cheias, e ponhão-se a enxugar em huma cana em parte que lhe não dê fumo.

Cuscús como se faz.

Tomem huma quarta de farinha da terra peneirada pela peneira branca e ralla, botem-na no alguidar da massa, se vá burrifando com limitada agoa, e trocendose nas mãos com muita força só para huma banda, de sorte que fique em granitas, e como estiver toda a farinha feita desta fórma se deitará em huma joeira, e se joeirará, e o que ficar de cima são os cuscús, e o que for abaixo se tornará a burrifar com o mesmo borrhador

fino , ou com hum ramo de murta , ou de outra qualquer coisa limpa que não amargue e na agoa com que se borrifar a farinha se ha de ter delido hum bocado de formento ; e acabada esta farinha da fôrma dita , se botarão os cuscús dentro em hum cuscuzeiro forrado muito bem de papeis por dentro , e se porá ao fogo huma panella de ferro ou de barro em huma trempe com agoa , e fervendo bem se porá o cuscuzeiro em cima da boca da panella , e como estiver cozido o cuscús , que sabendo a pão cozido , então se tire para fôrra , e torne a ir ao alguidar a desfazer-se tambem com grande força só para huma banda , e estando desfeita se porão ao sol a seccar - e durar. E nesta fôrma se faz cuscús.

Quando se ouver de comer , se faz o caldo á parte em huma tigella como quizerem , ou de carne , ou doce , ou como se faz para aletria ; feito o dito caldo , e fervido , se tire o lume , e por cima se lhe deitão os cuscús , e se deixão enxugar , e assim feito se põem nos pratos com canella por cima , e se manda á meza.

Assim se faz o caldo para aletria.

CAPITULO V.

De pasteis; e tortas de doce.

PRIMEIRO PRATO.

Pastelinhos de boca de dama.

Ainassem huma oitava de farinha com meio arratel de açucar, e tres gemas de ovos; depois de bem sovada, e dura, fação-se os pastelinhos do tamanho de dois tostões, e de altura de dois dedos, e ponhão-se a cozer vazios; como estiverem meos cozidos, enchão-se de manjar real, e còrem-se com a tampa de brazas, ou mande-se ao forno, e còrados mande-se á meza.

2 Pastéis de Cidrão.

Pizem-se no gral muito bem duas talhadas de cidrão, e ponhão-se a cozer com huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açucar em ponto, agoa de flor e almiscar, depois de bem cozidos, feitas as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, e cozidas vazias enchão-se com o polme de cidrão, e ponhão-se a cozer com açucar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

3 *Pastelinhos de manjar branco.*

Bate-se huma duzia de peles de manjar branco, com seis gemas de ovos, e agoa de flor: como estiver bem batido, fação-se as caixinhas (como acima dissemos) cubertas com açucar de pastilhas por cima, e córadas mande-se á meza.

Tambem se fazem de massa fria da feição de meia lua.

Do mesmo modo se fazem de manjar real, ou de nata cozida.

4 *Pastelinhos de ovos molles.*

Deitem-lhe quinze gemas de ovos em hum arratel de açucar em ponto alto, e mexão-se muito bem até ficarem bem grossos: fação-se logo as caixinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, enchão-se dos ovos, coão-se, e passados por açucar em ponto, mande-se á meza.

5 *Tortas de ginjas.*

Tirem-se os pés a dois arrateis de ginjas, passem-nas por agoa quente, e tirando-lhe os caroços, ponhão-se a cozer em dois arrateis de açucar em ponto com cannella, e cravo da India, e como estiverem bem grossas, ponhão-se a esfriar: faça-se folhado Francez, amassando huma oitava de farinha, e depois muito bem so-

vada, estende-se esta massa na taboa muito bem estendida: ponhão-lhe por cima hum arratel de manteiga de vaca, vão virando a massa que não appareça a manteiga, e fação-lhe o mesmo mais duas vezes estendendo-a com o páo da massa, faça-se a torta, mettão-lhe as ginjas, e untando-a, mandem-na ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caixas descubertas.

6 *Tortas de agraço.*

Depois de escaldados em agoa fervendo dois arrateis de bagos de agraço, passem-se por agoa fria, e ponhão-se a ferver em dois arrateis de açúcar em ponto de espadana, com canella, cravo, cinco réis de pão rallado para engrossar, ambar, e almiscar: ponha-se a esfriar em quanto se faz a torta de folhado Francez, e depois de cozido mandem-se a meza.

7 *Torta de limão.*

Ponha-se a córar em duas agoas fervendo huma duzia de limões em talhadas delgadas com toda a grãinha fóra até que não amarguem: logo acabem-se de cozer em arratel e meio de açúcar em ponto; como estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar; depois que a torta estiver feita de

folhado mettão-lhe dentro, ponhão-lhe huma camada de talhadas de cidrão por cima, e fechem-na, e depois de cozida, mandem-na á meza com açúcar por cima.

8 *Torta de marmellos.*

Depois de escaldados dois arrateis de marmellos em quartos; ponhão-se a cozer em arratel e meio de açúcar com cravo canella; e como estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar; fação-se ovos reaes de huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açúcar, e ponhão-se a esfriar: mettão-se os marmellos na torta com a sua calda, canella, e ovos por cima, fechem-na, e depois de cozida mandem-se á meza.

Deste modo se faz tortas de camoezes, e de outra qualquer fructa.

9 *Tortas de manjar real.*

Batão-se seis tigellinhas de manjar real, com meia duzia de gemas de ovos e agoa de flor, como estiver muito batido, faça-se a torta de folhado Francez, mettão-lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mandem-na á meza.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

CAPITULO VI.

De manjar real, e manjar branco.

PRIMEIRO PRATO.

Manjar real.

Deite-se em hum tacho hum peito de galinha meio cozido, e desfiado, e desfaça-se muito bem, delindo-a no mesmo tacho com a colher; misture-se com o miolo de hum vintem de pão rallado, huma quarta de amendoas bem pizadas, e dois arrateis e meio de açúcar em ponto de espadana, depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse; como estiver grosso, deite-se nos pratos, e mandem-se á meza.

2 Manjar branco.

Depois que hum peito de galinha estiver muito cozido, desfiado, e desfeito em hum tacho, com a colher deitem-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de açúcar, e arratel e quarta de farinha de arroz, e mexendo-se ao cozer: em quanto se vai cozendo deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite, para se refrescar, e hum arratel de açúcar; como estiver cozido (que se póde conhecer, mettendo-se

lhe a ponta de huma faca, despegar liso) deitem-lhe agoa de flor, tiré-se do lume, e corte-se em peles.

Do mesmo modo se faz de peixe, ou de lagosta em lugar de galinha.

3 *Manjar branco amarello.*

Logo que estiver mais de meio cozido hum peito de galinha desfiado, e desfeito com a colher em hum tacho, com canada e meia de leite, dois arrateis de açucar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer; em quanto se for cozendo, deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite; como estiver quasi cozido, deitem-lhe ovos moles, quantidade de huma duzia de gemas; e depois de cozidos, agoa de flor: tire-se do lume, e deite-se no prato.

4 *Manjar branco banhado.*

Desfiado hum peito de galinha meio cozido, ponha-se a cozer em hum tacho com canada e meia de leite, e arratel e meio de farinha de arroz; em quanto se for cozendo vão-se-lhe deitando tres arrateis de açucar em pedra pouco a pouco, e lasca a lasca: como estiver cozido, deite-se em huma bacia, faça-se em bolinhas de fei-tio de ameixas çaragoçanas, ponhão-se a

córar no forno, e cubrão-se de açúcar.

5 *Manjar branco de peras.*

Ponhão-se a cozer em meia canada de leite, meia duzia de peros grandes, ou huma duzia dos pequenos limpos, aporados, e sem pevide, depois que estiverem meios cozidos, deitem-se em hum tacho, desfação-se com a colher, e deitando-lhe duas canadas de leite, dois arrateis de açúcar, e hum arratel de farinha de arroz, ponha-sé a cozer; em quanto se for cozendo refresque-se com meia canada de leite, deitando-lhe pouco a pouco; como estiver cozido, deitem-lhe agoa de flór, tirem-no do lume, e ponhão-no nos pratos.

6 *Manjar branco assado.*

Depois que estiver batido muito bem hum pouco de manjar branco com-hum ou dois ovos, (conforme for a quantidade) e hums pós de farinha, vá-se deitando colher e colher em huma torteira, que ha de estar sobre humas brazas, apartado cada montinho de manjar, afastando hum do outro com farinha por baixo, córem-no com a tampa de brazas, e como estiver assado, ponha-se no prato com açúcar de pedra raspado por cima, e mande-se á mesa.

7 *Fruta de manjar branco.*

Botão-se em hum tacho seis tigellas de manjar branco, com doze gemas de ovos, hum arratel de açúcar em pó, dem-lhe huma fervura para que engrosse, e ponha-se a esfriar; amasse-se huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga quatro gemas de ovos, e huma quarta de açúcar; como estiver sovada; fação-se dois bolos, e estendão-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados, ponha-se sobre hum delles o polme batido todo, e estendido; cubra-se com o outro bolo e cortando-se com a carretilha a modo de fartes, frijão-se em manteiga; e passados por açúcar mandem-se à meza.

CAPITULO VII.

Doces de massa.

PRIMEIRO PRATO.

Argolinhas de amendoas.

Tomará hum arratel de açúcar, e o põrão em ponto de cabello, e tanto que o estiver, tirem o tacho do lume, e se lhe deite hum arratel de amendoas, muito bem pizadas em hum gral, e hums pós de farinha que baste para se cozerem muito

bem até alimparem bem o tacho, e veção se se podem tender as argolinhas, estendidas se ponhão a esfriar. e se mandem ao forno, quando vierem se cobrirão com hum arratel de açúcar posto em ponto de fio baixo.

2 *Empanadilhas de grãos.*

Tomarão hum arratel de açúcar, e meio arratel de amendoas bem pizadas, e grãos na mesma forma os que parecerem necesarios; limpo, e còado o açúcar, posto em ponto de espadana se tira o açúcar do lume e se lhe vai deitando hum a mão cheia de amendoas, outra dos grãos; tudo de feito até que fiquem todos os grãos, e amendoas deitadas (os grãos se lhe quizerem deitar mais, o farão) ficando a especie grossa, como de fartes, e mexido tudo fora, se torna a pôr ao lume, mexendo-se sempre no fundo, que se não pegue no tacho, e feito se tire o tacho do lume e se deite a especie em hum prato a esfriar. Depois se toma a massa que quizerem feita com manteiga, e açúcar, sovada, e estendida se lhe vai mettendo a especie dentro, como quem faz fartes, e então se fregem em manteiga, ou azeite, como quizerem, e se passão por açúcar

em ponto. E se a não quizerem frigir, mandão ao forno e depois se passam pelo açúcar em ponto, e cobrem-se de canella.

3 *Esquecidos.*

Tomarão oito ovos, dois com claras, e seis com gemas sômente, e as deitarão em cima de hum arratel de açúcar em pó, posto em hum tacho, ou alguidarinho, e baterão tudo muito bem até que fique alvo, e grosso, e lhe irão deitando hum arratel de farinha da terra, e sempre mexendo sem parar: e irão tirando aos bocadinhos rolando-a na mão, enbrulhando-a em alguma cousa de farinha para que se não pegue e se irão pondo nas bacias; que estarão untadas com manteiga, e mandarão ao forno.

4 *Partes de especies.*

Tomarão oito arrateis de açúcar em ponto de fio baixo, e lhe deitarão quatro arrateis de amendoas muito bem pizadas, e hum arratel de cidrão em bocadinhos delgados, e pequenos; cravo, canella, herva doce pouca, e server-se-ha pouco, e se tirará o tacho do lume, e se lhe deitará huma quarta de pão ralado por medida, e o signal de estar feita esta especie, he botar em cima da especie huns pós de pão

ralado, e pôr-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato a esfriar, tome-se então a massa feita com manteiga, e açúcar, e se vão fazendo os fartes, e feitos se mandem ao forno.

5 *Queijadinhas de amendoa.*

Arratel e quarta de açúcar posto em ponto de fio baixo; como estiver neste ponto, lhe deitarão fóra do lume hum arratel de amendoas muito bem picadas, desfazendo-as com a colher quando se vai deitando, e a tornem a pôr ao lume em quanto ergue fervura, e lhe deitarão oito ovos; seis com gemas, e dois com claras; tanto que ferver hum bocadinho, está feita, e lhe deitem canella por cima, e se tira fóra, e tomem a massa com manteiga, e açúcar pouco, e fação as queijadinhas, e depois da especie estar fria, se fação, e se mandão ao forno.

6 *Cavacas.*

Tomem meio alqueire de farinha peneirada, e deitada no alquidar lhe deitem a roda da farinha hum arratel de manteiga, que está derretida no lume para se lhe tirar o sal della, e desfarão a farinha nas mãos; e como estiver bem desleita, farão preza onde deitarão o sal que fôr ne-

ecessario, desfeito em agoa de flor, e humma duzia de ovos, e os baterão com a mão, e irão apinhoando a farinha, e amassando, botando alguns ovos a poucos, e poucos, e amassando; que não fique a massa teza se não branda, e enxuta; cortem a massa em bocadinhos do tamanho que se hão de fazer as cavacas, e se ponha em hum panno, e quando as tenderem se não sóvem, se não com os dedos leves as estenderão nas bacias, e bem picadas, se mandem ao forno e como vierem se passarão pelo açucar posto em ponto de fio baixo, batendo-se primeiro em hum bocadinho o açucar fóra do lume, e se irão assim passando.

7 *Fruta de ciringa.*

Ponha-se a ferver em hum tacho meia canada de leite; como ferver, deitem-lhe humma quarta de manteiga de vaca, humma quarta de açucar, e humma oitava de farinha, coza-se este polme mexendo-se até ficar duro, tire-se o tacho do lume, e deitem-lhe humma duzia de ovos de dois em dois, batendo-se muito bem o polme até que fique brando: vá-se frigindo em azeite, ou manteiga fervendo, deitando-se o polme com a ciringa untada com mantei-

ga, ou azeite, ou com huma colher, que fique como sonhos, e passados por açúcar em ponto com canella por cima mande-se á meza.

Deste modo se fazem sonhos, ou beilhozes.

8 *Biscoitos de la Reina.*

Botão-se em hum tacho espaço de tres horas quinze ovos, tirando as claras a cinco com hum arratel de açúcar de pedra em pó; como estiverem batidos, deitem-lhe hum arratel de farinha, mexendo-a até que se encorpore com elles: corte-se sobre papel de comprimento de hum palmo, de altura de hum dedo mettão-se no forno com açúcar em pó por cima; como estiverem meios cozidos, tirem-se fóra, e despeguem-se do papel com huma faca, e mettão-se outra vez no forno a biscoitar.

9 *Biscoitos de ovos.*

Bate-se huma duzia de ovos com claras, e hum arratel de açúcar. hum arratel de farinha, huma pequena de herba doce escolhida, e agoa rozada, depois de batido muito bem este polme, deite-se com huma colher em bacias sobre obreás á porta do forno, com farinha por baixo

das obreas; como estiverem meios cozidos, tirem-se fóra, cortem-se com hum faca do tamanho que quizerem e virando-os, acabem-se de cozer no forno.

10 *Biscoitos de massa.*

Amassada hum quartá de farinha com meio arratel de manteiga de vaca sem sal, e meio arratel de açúcar, meia duzia de gemas de ovos, agoa morna com hum pedra de sal derretido nella; como estiver bem sovada, fação-se os biscoitinhos do tamanho de hum dedo, ou argolinhas, e cozão-se em hum bacia.

11 *Melindres.*

Botão-se dez gemas de ovos em hum tacho com meio arratel de açúcar em pó da Ilha da Madeira; como este polme estiver grosso, fação-se os melindres, deitando-se com hum colher sobre papeis, e sejão do tamanho de pastilhas, cozão-se em fogo brando, para que se não chamusquem e cozidos mandem-se á meza.

12 *Bolos de açúcar.*

Deite-se em meio alqueire de farinha do Alem-Téjo dois arrateis de açúcar da Ilha da Madeira, hum arratel de manteiga, quatro gemas de ovos hum copinho de vinho branco, agoa almiscarada, for-

mento , e sal , esfregue-se esta massa muito bom nas mãos, fação-se os bolinhos; e quando vierem do forno, burrifando-os com agoa de flor, abafem-nos muito bem.

23 *Bolos de rodinhas.*

Tomada a massa com agoa , e sal, manteiga pouca , e huma gema de ovo, depois de muito bem sovada, estenda-se; deitando-lhe bem manteiga de porco . e enrolando-a no páo da massa bem untada, vão-se cortando os bolos redondos, e frigindo, abrindo-lhe o folhado com hum páosinho, deitem-se em cada bolo duas gemas de ovos batidas com manteiga bastante, abrindo-lhe sempre o folhado, recheem-se com ovos moles, (se quizerem) depois de fritos passem-se por açúcar em ponto, com çanella por cima, mande-se á meza.

14 *Bolos de ovos.*

Deitem-se duas ou tres duzias de gemas de ovos muito bem batidas, em hum taxinho alto , que ha de estar ao lume com açúcar em ponto de espadana ; como se forem coalhando, bulla-se com o taxinho . para que se não peguem ; estando já coalhado , escorrão-lhe o açúcar . e ponha-se a tomar côr no mesmo tacho , vire-se em hum prato , e ponha-se a côrar da outra

banda , deitando no tacho hum pequeno de açucar , que se escoreo: depois de cobrado , arrie-se no prato, e mande-se á meza com canella por cima.

15 *Bolos de amendoa.*

Batão-se muito bem quatro arrateis de amendoas, com quatro arrateis de açucar em ponto de alambre, deitem-lhe duas claras de ovos torne-se a bater; ponha-se no lume, e como o tacho mostrar o fundo, deitem-lhe oito gemas de ovos, e humma boa colher de manteiga, depois que lhe derem, hum par de voltas; deitem-no aonde quizerem, tendão-se com farinha os bolos pondo-se em humma bacia afastados huns dos outros mande-se a cozer; depois de cozidos passem-se por açucar e mandem-se á meza com canella por cima.

16 *Bolo de bacia.*

Amasse-se meia quarta de farinha com agoa fria, temperada de sal, desfeito duas gemas de ovos, pouca manteiga, e agoa de flor; depois de muito bem soada esta massa sobre o duro (como para folhado) corte-se em pêlos, e estendão-se, fazendo-se folhas delgadas do tamanho da bacia, na qual depois de muito bem unta-

da com manteiga de vaca, ponha-se em huma folha, e sobre ella hum arratel de amendoas pizadas, feitas em massapão, em hum arratel de açúcar em ponto; cubra-se com outra folha, e sobre ella deite-se huma duzia de pêlos de manjar branco, batido com seis gemas de ovos, e huma quarta de açúcar, cubra-se com outra folha untada de manteiga, e sobre ella deitem-se huns poucos de ovos molles com canella por cima, cubra-se com outra folha untada, e ponha-se sobre ella meia duzia de gemas de ovos cozidos, hum pequeno de limão á roda, meia duzia de ovos reaes no meio; mande-se ao forno, como estiver cozido, corte-se (se quizerem) em talhadas do tamanho que quizerem, passem-se por açúcar em ponto, e mandem-se á meza polvilhadas de caella.

Deste modo se fazem pães recheados.

17 Bolos podres.

Para meio alqueire de farinha cucullado, tomarão quatro arrateis de açúcar e limpo, posto em ponto de pastilha, lhe deitem duas canadas de azeite, e hum arratel de amendoas muito bem pizadas e hum vintem de cravo, herva doce, canella, e sal; como isto seerver muito bem,

vá-se deitando o meio alqueire de farinha eucullado, e mexendo com huma colher até estar bem cozida; e em o estando, se bote em hum alguidar, e se vá mexendo até que se possa amassar e em se amassando se lhe vá deitando formento feito em bocadinhos, e sempre amassando; como estiverem amassados, se cubrão até estarem lêvados; então se irão fazendo os bolos, apertando-se bem as mãos, e pondo-se nas bacias se mande ao forno.

18 *Massapões de ovos.*

Amassados muito bem dois arrateis de amendoas bem pizadas, com dois arrateis de açúcar de pedra peneirado, e agoa rozada, ponhão se a cozer em hum tacho com duas duzias de gemas de ovos, mexendo-se sempre, para que se não peguem, até que a massa esteja dura: tire-se o tacho do lume, e ponha-se a esfriar sobre huma vazilha de agoa; fação-se huns bolinhos não muito pequenos, ponhão-se na bacia com farinha, e canella, mande-se cozer muito bem ao forno com canella por cima.

19 *Pão de ló fofo.*

Tomarão hum arratel de açúcar limpo, e se deitará em hum tacho, e lhe deitarão em cima do açúcar quinze ovos, e se ba-

terá com batedor, ou colher muito bem, até que fique grosso; e tanto que estiver grosso, se mandará saber ao forno se está preparado, e então se lhe deitarão tres quartas de farinha em pó pezada, e se tornará a bater muito bem, que se não deixe assentar a farinha no fundo; e tanto que estiver bem batido, se deitará em bacia, ou no que houver de ir ao forno, batendo-lhe sempre no fundo até que entre no forno para não assentar a farinha.

20 *Pão de ló torrado.*

Posto hum arratel de açucar limpo em hum tacho, se lhe deitão em cima dez ovos, e se baterá muito bem, que fique grosso, e se avizará ao forno se se pôde deitar a farinha, que ha de ser hum arratel pezado; e dizendo que sim se lhe deitará, batendo-se muito bem algum tempo que não assente a farinha, e se deita na bacia, e batendo-se sempre no fundo até entrar no forno, vindo delle, se faz em talhadas e torna na bacia ao forno para se torrar levemente, e que se não queime.

21 *Pão de ló de amendoas.*

Deite-se hum arratel de amendoas cortadas pelo meio, e outro arratel mal pi-

zadas, em dois arrateis e meio de açúcar em ponto de pedra; depois de lhe darem duas voltas no fogo: tire-se fóra, bate-se muito bem até levantar, deite-se na pedra, ou em huma bacia untada, bolindo-se com ella, para que perca o lustro, corte-se em talhadas, e mande-se á meza.

CAPITULO VIII.

De doce de ovos.

PRIMEIRO PRATO.

Letria de ovos.

Logo que hum arratel de açúcar estiver em ponto alto, vão-lhe deitando huma duzia de gemas de ovos batidos por huma casca de ovo, fazendo-lhe hum buracinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado; e em quanto se fôr deitando, abane-se muito bem o fogareiro, para que o açúcar não afrouxe o ponto: depois de deitado todo o ovo ponha-se a letria em hum prato, abrindo-a com hum garfo, e com ovos molles, ou massapões no meio, mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem ovos reaes, mais grossos.

2 *Trouxas de ovos.*

Bate-se duas duzias de gemas de ovos em huma pequena bacia de fartes, com dois arrateis de açúcar em ponto de espada; como estiverem batidos, deitem-se em hum tacho, e ponhão-se no fogo a ferver, como estiverem coalhados cortem-se, e virem-se para se cozerem da outra banda, depois de cozidos fação-se as trouxas, mettendo-lhe dentro (se quizerem) ovos molles, passem-se por açúcar em ponto, e com cauella por cima, mande-se á meza.

3 *Ovos molles.*

Deite-se em hum arratel de açúcar em ponto alto, quinze gemas de ovos, mexão-se muito bem em quanto se forem cozendo; depois de cozidos deitem-se no prato, e mandem-se á meza com canella por cima.

4 *Fatias de ovos.*

Amassem huma duzia de ovos com doze onças de farinha, hum arratel de amendoas muito bem pizadas, hum arratel de açúcar de pedra peneirado, huma colher de manteiga de vaca, agoa de flor misturada com agoa rozada, depois de muito bem amassado tudo isto, deitem hums pões de farinha em huma bacia, e ponha-se por

eima humas obrêas borrifadas com agoa de flor. sobre ellas deite-se a massa baixinha, e coza-se no forno; como estiver cozida, correm-se as fatias, e virando-as, ponha-se a cozer da outra banda sobre outras obrêas, depois de cozidas mandem-se à meza.

5 *Talhas de ovos.*

Deite-se em hum alguidar meia duzia de ovos com tres claras, meio arratel de farinha, hum arratel de açucar de pedra peneirado, com hum arratel de amendoas muito bem pizadas, sal, humá colher de agoa de flor, e duas de agoa do pote (desfça-se tudo isto com a mão como quem desfaz cuscús) depois de muito bem desfeito, mexa-se com a colher até erguer empólas, e deite-se em huma bacia com huns pós de farinha por baixo, metta-se a bacia cheia dentro no forno, coza-se muito bem entre o pão; depois de cozida corte-se em talhadas, e se quizerem mettao-se no forno a biscoitar.

CAPITULO IX.

De doces de frutas.

PRIMEIRO PRATO.

Abobara de covilhete.

Quanto que a abobara estiver esburgada a pezarão crúa em huma balança, e quantos arrateis forem de abobara, o serão também de açúcar, depois a abobara crúa pezada se porá a cozer em hum tacho, e tanto que estiver cozida, se pizará em hum gral de pedra, e se irá pondo em huma peneira para que escorra a agoa, e depois mettida em hum panno se troça bem para que não fique com alguma agoa. Então se porão os arrateis de açúcar em hum tacho ao lume; depois de limpo o açúcar, lhe deitarão abobara, que se irá cozendo no açúcar, e quando não cair da colher, quando com a mesma se lhe der volta, está feita, e se lhe deitará o almiscar que quizerem, e deita-se em covilhetes, e cõra-se ao Sol.

2 Ginjas de calda.

Tirem-se os caroços ás ginjas, e peza-se dellas arratel e quarta, e ponha-se em hum tacho ao lume com agoa a ferver, en-

tão se lhe deitão dentro as ginjas; dando-lhe huma boa fervura de pescada, depois tire-se o tacho do lume, e com huma escomadeira ou colher se vão tirando as ginjas, e deitando-as em hum alguidar que tenha agoa fria, e se deixe assim estar hum quarto de hora na agoa, e depois se escorre á agoa, e se lhe deita outra fria, e passado outro quarto de hora se tirão fóra, e se poem em hum prato a escorrer, que fiquem bem escorridas, depois alimpe-se hum arratel de açucar, e se poem no tacho, e se lhe deitão as ginjas dentro, e se deixão estar assim huma noite, no outro dia se poem ao lume a engrossar. e tanto que virem que deitando-se hum pingo do açucar em hum prato, e que não corre, estão feitas, e se deitão em panellinhas.

3 *Marmellada commun.*

Cortados os marmellos em quartos, limpos, e aparados sem caroço, nem grãinha, ponhão-se a cozer. depois de cozidos passem-se por huma peneira ralla: deitem-se em dois arrateis de açucar em ponto de alambre grosso, hum arratel de massa; como estiver muito bem desfeita a massa no açucar, ponha-se o tacho no lume hum nada em quanto ergue fervu-

ra, tire-se do lume, deitem-lhe ambar, ou almiscar se quizerem, deite-se nos covilhetes e ponha-se a córar ao Sol.

Do mesmo modo se faz marmellada de cambraia deitando-lhe dois arrateis de massa, e de açúcar.

4 *Marmellada crúa.*

Tomem dois arrateis de açúcar limpo, e posto em ponto de bolla, lhe deitarão hum arratel de marmello, o qual estará já cozido, aparado, feito em talhadas, e pezado; e tanto que o açúcar estiver no dito ponto de bolla, irão com as mãos desfazendo as talhadas do marmello em bocadinhos e deitando dentro no tacho do açúcar, fóra do lume, mexendo-se o marmello no açúcar com huma colher muito bem; feito assim se torna a pôr ao lume, mexendo-se que não pegue o marmello no fundo do tacho, e tanto que ferver hum bocadinho que faça caracol, se tire do lume: e se vá deitando nos covilhetes. E se lhe quizerem deitar cheiros, o farão quando o açúcar estiver no ponto, e antes que se lhe deite o marmello.

5 *Marmellada de çumos.*

Deitem-se dois arrateis de marmellos em quartos aparados, em tres arrateis de

açucar em ponto delgado, para que nelle se cozão; em quanto se vão cozendo, desfazão-se com a colher, como estiverem bem cozidos, e enxutos deitem-lhe cheiro, (se quizerem) deitem-se nos covilhetes, e ponhão a córar ao Sol.

6 Marmellada de jaléa.

Estando limpos, e aparados os marmellos sem caroços, nem grainha, pezem-se quatro arrateis delles, e ponhão-se a cozer em dois arrateis de açúcar até engroçar; tanto que estiver groço, deite-se tudo em hum panno; exprema-se no mesmo tacho, apertando-se em huma prensa, ponha-se o tacho com o que escoreo a cozer até ficar mais groço, com o que fica feita a jaléa, tira-se do lume, deitem-lhe cheiros (se quizerem) e deitem-na em vidros se fôr fina, tres arrateis de açúcar.

Desta maneira se faz jaléa de romans, camoezes, ginjas, peras uvas ou maçãs, esta he boa para camaras.

7 Perada.

Limpas, e aparadas as peras, ponhão-se a cozer em agoa tres arrateis dellas; depois de cozidas rallem-se, ou pizem-se, e deitem-se em quatro arrateis de açúcar em ponto de espadana, mexa-se até que

enxugue; como estiver enxuta tire-se do lume, e deitem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

8 *Peras de conserva.*

Estando apartadas as peras que quizerem, que não sejão muito maduras, furem-nas com hum furador em cruz, e ponhão-se a cozer em hum tacho de agoa fervendo; como estiverem cozidas, tirem-se com huma escumadeira, alimpem-lhe os pés, deitando-as em agoa fria, lavem-nas em quatro agoas, deitem-nas em açúcar em ponto de cabello, quantidade que cubra as peras, e deem-lhe nove fervuras em nove dias a esta conserva, para que engrosse. Se quizerem cobrir as peras, tirem-nas da conserva, ponhão-se a escorrer em huma joeira; depois de escorridas, deitem-se em açúcar fervendo, até que esteja em ponto de pelouro, tire-se o tacho do lume ponhão-se no chão, tirem-se as peras com humas caninbas, e deitando-lhe com huma colher açúcar por cima ponhão-se em huma grade, ou joeira, embrulhem-nas em papel; e não se ponhão em parte humida porque reveem.

9 *Cidrada.*

Aparadas as cidras da casca, para fi-

car o doce mais alvo, lavadas em duas ou tres agoas frias, escaldadas em duas ou tres agoas fervendo, e de cada vez espremidas em hum panno grosso; depois que estiverem já adoçadas, deitem-se em tres agoas frias, espremendo-as sempre com o panno; rallem-se as cidras, ou pizenise; e deitem hum arratel de cidra em dois de açucar em ponto de cabello, e por esta conta fação a quantidade que quizerem, mexa-se em quanto não enxuga; e como mostrár o fundo, tire-se fóra, e deitem-lhe cheiro, se quizerem, e bote-se nos cõvilhetes.

10 *Cidrão de conserva.*

Aparadas muito bem as cidras deitam-se em hum panella, e se for mais quantidade, em hum pote em salmoura de ovo; depois traga-se a adoçar nove dias em nove agoas, faça-se a conserva de açucar, e cubra-se do mesmo modo que acima dissemos nas peras de conserva, pg. 147.

11 *Pessegada.*

Aparados os pessegos, e cortados em talhadas, ponhão-se a cozer em agoa; depois que estiverem cozidos, deitem-se em hum joeira, e ponhão-lhe o trincho em cima com hum pezo grande para que es-

corrão; depois de escorridos deitem-se tres arrateis de pessegos em tres arrateis de açúcar em ponto de alambre; coza-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

12 *Pessegos seccos.*

Limpos os pessegos em huma senrada, não sejam pequenos, nem mollarès, e enxutos muito bem, tirem-lhe os caroços com hum ferro, que corre em redondo, como despedir o caroço, metta-se outra vez no pessego. depois de feito isto a todos, tenham-se quatro dias em açúcar em ponto de espadana, dando-lhe cada dia huma fervura; na ultima fervura tirem-se do açúcar, para lhe tirarem os caroços, cubram-se com o mesmo açúcar, que ha de estar em ponto, escorrão-se sobre huma grade, ou joeira, e ponhão-se em hum tableiro a seccar ao Sol, para que lhe não dê o frio; e quando se guardarem depois de bem seccos, deitem-nos em panno de linho, para que não humedeção.

Deste modo se fazem alpercheõs.

13 *Florada.*

Deite-se em hum alquidar em agua fria flor de laranja doce, ou da china, a maior,

e melhor, lavem-na muito bem de modo que a não quebrem, deitem-na em outra agoa em outro alguidar: ponhão-na a ferver hum pouco em hum tacho, que ha de estar já fervendo: depois que ferver, deitem-na em agoa fria, a adoçar, passando-a mais duas ou tres vezes por outras agoas, como estiver doce que não amargue, ponhão-na a escorrer em huma joeira; depois de enxuta, e muito bem espremida coza-se em açucar em ponto, estando cozida, ponhão-na a esfriar abanando-se para que se esfrie depressa, botem-lhe cheiro se quizerem, e deite-se em pannels vidradas.

14 *Chicolate.*

Ponhão-se a torrar cinco arrateis de cacão, depois de torrado alimpem-no, e tirem-lhe a casca; pize-se muito bem, misturem-se com tres arrateis de açucar de pedra, e tres onças de canella fina peneirada; logo que estiver tudo isto muito bem misturado, vá-se movendo em huma pedra, como quem móe tintas, moa-se segunda, e terceira vez; e como estiver em massa, deitem-lhe oito bainilhas pizadas, e peneiradas, fação-se os bolos na forma que quizerem.

15 *Sorvete.*

Deite-se em hum tacho sete arrateis de açucar de pedra, com o çumo de seis limões, bate-se muito bem até que fique em bom ponto; botem-lhe hum cruzado de pós de aljofar, hum cruzado de pós de coral, hum cruzado de pós de ouro, seis tostões de almiscar, e doze tostões de ambar, e de pedra basar o que quizerem; como tudo isto estiver bem batido, deitem-no em humas tigellas.

TERCEIRA PARTE.

Fôrma de como se hão de dar os banquetes em todos os mezes do anno.

JANEIRO.

Primeira cuberta.

1. Tres pratos grandes de perdizes lardeadas, guarnecidas com lombo de porco de conserva.
2. Coelhos de sellada guarnecidos com paños.
3. Frangas assadas sobre sopa de camarões.
4. Peruas assadas com salsa real.
5. Pombos assados, guarnecidos com lingoïça, e pão rallado.

6. Peitos de vitella recheados sobre fatias albardadas.

7. Pollegares de vitella assados á Fran-
ceza.

8. Lombô de porco assado com tor-
dos, e galinhola sobre sopa de amendoa.

Segunda cuberta.

1. Tres pratos grandes de perdizes de
peito picado, guarnecidos com salchichas.

2. Coelhos de gigote, guarnecidos com
torresmos de prézunto.

3. Pombos Turcos guarnecidos de
natas.

4. Galinhas de Fernão de Souza, guar-
necidas com pastelinhos de galinha sal-
sos sem massa.

5. Peruns salchichados, guarnecidos
com mãos de porco albardadas.

6. Ades extraordinarias sobre sopa de
peros camôzees.

7. Frangãos fritos de conserva.

8. Trouxas de carneiro e ovos, guar-
necidas com linguas de carneiro.

9. Pernas de porco estofadas em vinho
branco com perrixil, e alcaparras, guar-
necidas com achar de cabeça de porco.

10. Entrida com torços, coelhos, ga-
linhas, e lombos de porco.

Terceira Cuberta.

1. Tres pratos grandes com tres paste-
lões de todas as carnes,
2. Covilhete de folhado.
3. Tres tortas de massa tenra de pre-
zunto agro e doce.
4. Empadas Inglezas.
5. Empadas de vitella salchichadas.
6. Pastelinhos de galinha fritos.
7. Empadas de espeto, de lombo de
porco.
8. Tortas de fruta, e ovos de folhado
Francez.
9. Pastelinhos de boca, de dama de
manjar real.
10. Fruta de manjar branco.

*Em cada cuberta destas se seguem seis pra-
tinhos, e do que quizerem fazer cada
prato destes se achará no Index bus-
cando o numero que apontar.*

FEVEBREIRO.

1. Dois pratos grandes de perdizes, as-
sadas á Franceza.
Dez pratinhos de descaidas, e oveiros
de galinha.
2. Leitões assados sobre sopa de peros.

Dez pratinhos de lombo de porco de conserva.

5. Perúas assadas sobre sopa de nata.

Dez pratinhos de lingoiça.

4. Galinha dourada sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de frangãos fritos de escabeche.

5. Coelhos de J. P. com alcaparras.

Dez pratinhos de salchichas.

6. Pombos Turcos.

Dez pratinhos de queijo de cabeça de porco.

7. Empadas Inglezas.

Dez pratinhos de pastelinhos de galinha folhados.

8. Empadas de vitella salchichadas, ou de lombos.

Dez pratinhos de mãos de porco de Judeo.

9. Olha de entrada,

Dez pratinhos de fruta de ciringa.

10. Manjar branco.

Dez pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos.

Neste banquete se pôde accrescentar ou diminuir, conforme forem as pessoas, que houverem de estar á meza.

MARCO.

1. Dois pratos grandes de sopas á Italiana, guarnecidos com tutanos.

Dez pratinhos de descaidas, e oveiros de galinha.

2. Frangas recheadas sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de torresmos de presunto com alcaparras.

3. Cabrito assado, lardeado sobre sopa de queijo.

Dez pratinhos de mãos de cabrito ou carneiro de Judeo.

4. Coelhos armados sobre sopa tostada.

Dez pratinhos de lingoiças de carneiro e miolos fritos albardados.

5. Pombos á Franceza sobre fatias albardadas.

Dez pratinhos de pastelinhos falsos de galinhas sem massa.

6. Ades com amendoas.

Dez pratinhos de frangãos de conserva.

7. Empadas de lombo de vaca salchichadas:

Dez pratinhos de salchichas de presunto com perrixil.

9. Pastelões de todas as carnes de massa tenra lavrados.

Dez pratinhos de almojaveñazinhas de carneiro fritas.

9. Dois pratos de olhas pūdridas.

Dez pratinhos de cuscús, ou letria.

10. Fruta de seringa.

Dez pratinhos de pastelinhos de hoca de dama de nata, descubertos com açúcar de pastilhas por cima.

Das iguarias sobreditas se mandão á meza dois pratos, que se podem accrescentar, ou diminuir.

ABRIL.

Primeira cuberta.

1. Sopas á Italiana, guarnecidas com ovos.

2. Favas com ovos.

3. Lamprea assada, guarnecida com maçãs fritas.

4. Savel assado, guarnecido com aléaparras.

5. Lingoados recheados com picatostes.

6. Qualquer peito que houyer. guarnecido estofado.

7. Postas de peixe á mourisca com arteletes de massa.

8. Cherne, ou pargo de consêrva.

9. Caldo coalhado com ovos.

10. Pasteis enredados.

Segunda cuberta.

1. Lingoados assados, guarnecidos com picatostes de cidrão.
2. Lamprea de sopas, guarnecida com peros albardados.
3. Tainhas assadas, cubertas de amendoas.
4. Peixe picado em capella real, guarnecido com picatostes de folhado.
5. Trouxas de cardos, guarnecidas do mesmo cardo.
6. Ciba em gigote, guarnecida com a mesma ciba frita.
7. Cardo á Italiana, guarnecido com natas.
8. Postas de Peixe cozidas em vinho e manteiga com especies.
9. Alcaxofras recheadas, guarnecidas com cebolas recheadas.
10. Tegellada de queijo.

Terceira cuberta.

1. Peixe de escabeche, guarnecido com miólos de ameijoas, ou de ostras.
2. Peixe ensopado, guarnecido com alfaces.
3. Peixe de sarril, guarnecido com camarões.
4. Bollas de peixe picado.

5. Peixe frito com salsa, alcaparras, e azeitonas.
6. Empadas Inglezas de todos os peixes.
7. Tortas de nata.
8. Pasteis redondos de requeijões.
9. Empadas de salmonetes.
10. Almojavenas de ovos molles.

MAIO.-

1. Dois pratos grandes de frangãos de caldo de vaca sobre sopa de vaca.

Dez pratinhos de torresmos de presunto.

2. Dois pratos de laparos assados com pelle.

Dez pratinhos de descãidas com alcaparras.

3. Dois pratos de peitos assados á Franceza.

Dez pratinhos de cabeciúhas, e furçuras de cabrito.

4. Dois pratos de peito de viteilla recheados de conserva.

Dez pratinhos de alcaxofras, e morangos com açúcar, e canella.

5. Dois pratos de galinha sem osso sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de salpicão de porco com alcaparras, e perrexil.

6. Dois pratos de pombos Turcos com natas.

Dez pratinhos de linguas de carneiro fritas com miólos.

7. Duas empanadas Inglezas de todas as carnes.

Dez pratinhos de pastelinhos de galinha folhadas.

8. Dois pratos de presunto cozido com leite.

Dez pratinhos de pastelinhos de carneiro fritos.

9. Olha Franceza.

Dez pratinhos de almojavenas de nata.

10. Torta de fruta, e ovos.

Dez pratinhos de manjar branco.

Tambem este banquete se póde accrescentar, ou diminuir conforme forem as pessoas que estiverem á meza.

JUNHO.

1. Quatro pratos grandes de frangãos de sopa de vaca com paio.

Vinte pratinhos de descaidas, e madres de galinhas.

2. Quatro pratos de frangas recheadas sobre sopas de nata.

Vinte pratinhos de torresmos de presunto com alcaparras.

3. Quatro pratos de coelhos em branco.
Vinte pratinhos de perdigotos.

4. Quatro pratos de sucegos lardeados, fritos á mourisca.

Vinte pratinhos de figado, e cabeças de cabrito recheadas.

5. Quatro pratos de galinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com linguas de carneiro albandadas.

Vinte pratinhos de salpicão de porco.

6. Quatro pratos de marquim, sobre sopas de queijo.

Vinte pratos de passarinhos.

7. Quatro pratos de empadas de lombo de vaca.

Vinte pratinhos de rola, com pão rallado, não havendo frangãos.

8. Quatro pratos de tortas de carneiro, frangãos, e presunto, cabr. folhado.

Vinte pratinhos de linguas de vaca em achar.

9. Quatro pratos de olha Franceza.

Vinte pratinhos de talhadas de marmellos cozidas em açúcar.

10. Manjar branco, guarnecido com castanhas de manjar real.

Vinte pratinhos de pastelinhos de caixa de nata.

*Accrescente-se - ou diminua-se conforme for
necessario.*

JULHO.

Primeira cuberta.

1. Dois pratos grandes de galinhas assadas guarnecidas com torrõesmos de presunto.
2. Lombos de vaca de escabeche com alcaparras, e perrexil.
3. Dois pratos de frangãos Turcos com natas, e cardos.
4. Dois pratos de coelhos de salada, guarnecidos.
5. Dois pratos de frangãos fritos com cobertas.
6. Dois pratos de capellas reaes com tulaños.
7. Dois pratos de cabrito assado com mãos de porco albardadas.
8. Dois pratos de tortas de presunto.
9. Dois pratos de tortas inglezas.
10. Dois pratos de doce que quize-rem ou frutas de ciringa.

Segunda cuberta.

1. Dois pratos grandes de galinhas recheadas guarnecidas com torrijas albardadas.

2. Dois pratos de lombo estofado com perrexil.

3. Dois pratos de lombo ensopados guarnecidos com miólos.

4. Dois pratos de coelhos armados guarnecidos com fructa, e massa.

5. Dois pratos de frangãos, recheados de caldo amarello guarnecidos com cebolas recheadas.

6. Dois pratos de carneiro em trouxas bem armados.

7. Dois pratos de cabrito de tigellada com escabeche, e mãos,

8. Dois pratos de prezunto com paio, eervas.

9. Dois pratos de pasteis fritos.

10. Dois pratos de ovos reaes.

Terceira cuberta.

1. Dois pratos grandes de galinhas armadas, guarnecidas com linguas albardadas.

2. Dois pratos de lombos recheados, guarnecidos com arteletes de massa.

3. Dois pratos de pombos dourados, guarnecidos com miólos.

4. Dois pratos de coelhos de tigellada, guarnecidos com figados de cabrito.

5. Dois pratos de frangãos de fidéos

guarnecidos com linguas de carneiro.

6. Dois pratos de fatias de carneiro fritas , guarnecidas com ubre de vaca.

7. Dois pratos de cabrito ensopado guarnecidos com cebolas recheadas.

8. Dois pratos de presunto com leite , e vinho.

9. Dois pratos de empadas redondas.

10. Dois pratos de tigellada de leite.

AGOSTO.

Primeira cuberta.

1. Sopas á Italiana com frangãos , paio , e tutanos.

2. Perdizes lardeadas guarnecidas com lingoiça.

3. Peruns assados guarnecidos com lombo de porco de conserva.

4. Coelhos com alcaparras , e perrexil.

5. Pombos Turcos com natas , e cardo.

6. Galinhas recheadas guarnecidas com torrijas.

7. Peitos de vitella recheados.

8. Ades em achar guarnecidas com mãos de carneiro.

9. Lombo de vaca á Mourisca com galinhas.

10. Lombos de vitella folhados em espeto.

Segunda cuberta.

1. Galinhas recheadas , guarnecidas com salchichas.
2. Peruns sem osso com salsa real.
3. Alcaxofras recheadas , guarnecidas com figados.
4. Frangãos fritos , guarnecidos com prezunto.
5. Pombos ensopados , guarnecidos com miólos.
6. Vitella salchichada guarnecida com mãos.
7. Cabrito á Franceza , guarnecido com cabeças de cabrito recheadas.
8. Capella de Fernão de Sousa com tutanos.
9. Capões cevados guarnecidos com linguas fritas.
10. Tortas de carneiro.

Tercera cuberta.

1. Perdiz de peito picado , guarnecido com torrijas.
2. Pombos , ou frangãos com fidéos.
3. Patos á Franceza guarnecidos com talhadas de queijo albardadas.
4. Lombos recheados , guarnecidos com ubre de vaca.

5. Tortas de presunto agro e doce á Italiana.

6. Coelhoos armados guarnecidos com tubaras, e olhos de alface.

7. Galinhas douradas guarnecidas com trouxas de carneiro.

8. Empadas Inglezas de todas as carnes.

9. Empadas salchichadas, ou pastelões.

10. Olhas guarnecidas com paio, e presunto.

SETEMBRO.

1. Cinco pratos grandes de galinhas recheadas sobre sopa dourada guarnecidas com torresmos de presunto.

Vinte pratinhos de descaidas, e oveiros de galinha.

2. Cinco pratos de cabrito assado lardeado sobre sopa de queijo.

Vinte pratinhos de torresmos de presunto, e linguas de carneiro.

3. Cinco pratos de ades assadas com potagem, guarnecidas com mãos de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salchichas de presunto.

4. Cinco pratos de peito de vitella recheada com maçã de vaca, guarnecidos com talhadas de ubre de vaca albardadas.

Vinte pratinhos de mãos de carneiro de jaléa.

5. Cinco pratos de peruns de molho de salsa real, guarnecidos com frangãos fritos de escabeche.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cabeça de vitella em achar.

6. Cinco pratos de pombos dourados sobre sopa de tutanos, guarnecidas com talhadas de linguas fritas, e miolos albardados.

Vinte pratinhos de azevia ou bogas, ou salmonetes fritos em toucinho.

7. Empadas Inglezas de todas as carnes.

Vinte pratinhos de pastelinhos de boca de dama, de galinha.

8. Tortas de toda a fructa do tempo, com ovos reaes de folhado Francez.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cidrão assado com açúcar, e capella.

9. Cinco pratos de olha Franceza de toda a variedade de carne.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos, com açúcar de pastelinhas de manjar branco.

10. Cinco pratos de fructa de ciringa feita de manjar branco.

Vinte pratinhos de pastelinhos de nata.

Esté banquete na fôrma em que está serve para vinte pessoas, cada iguaria a cinco pratos com hum pratinho a cada pessoa : tambem se pôde accrescentar, ou diminuir.

OUTUBRO.

1. Seis pratos de frangãos de caldo de vaca sobre sopas de tutanos.
2. Seis pratos de rollas assadas, guarnecidas com lingoïça.
3. Tres pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com salchichas.
4. Seis pratos de leitões.
5. Seis pratos de peruas assadas com salsa real.
6. Seis pratos de galinhas estrelladas, guarnecidas com torresmos.
7. Seis pratos de cœlhos de torta, guarnecidos com alcaparras.
8. Seis pratos de peito de vitella recheados com maçã de vaca.
9. Seis pratos de pernas de carneiro armadas, guarnecidas com amendoas.
10. Seis pratos de pasteis folhados.
11. Seis pratos de lombo estivados, guarnecidos com perrexil.
12. Seis pratos de capellas reaes de carneiro, guarnecidos com tutanos.

13. Seis pratos de frangãos fritos de escabeche, guarnecidos com maçãs fritas.
14. Seis pratos de patos á Franceza.
15. Seis pratos de pombos Turcos com natas.
16. Seis pratos com galinhas armadas sobre sopas de queijo.
17. Seis pratos de ades com sangue e peros.
18. Seis pratos de pombos enredados.
19. Seis pratos de pombos estofados guarnecidos com azeitonas, e alcaparras.
20. Seis pratos de empadas Inglezas.
21. Seis pratos de frangãos de fidéos.
22. Seis pratos de galinhas recheadas sobre sopa dourada.
23. Seis pratos de pombos ensopados, guarnecidos com miólos.
24. Seis pratos de perdizes de peito picado.
25. Seis pratos de lombo de vitella em massa em espeto.
26. Seis pratos de cabrito á Franceza, guarnecidos de linguas de carneiro albardadas.
27. Seis pratos de coelhos armados, guarnecidos de arteletes.
28. Seis pratos de galinhas de Fernão

de Sousa , guarnecidas com ubre, e tutanos.

29. Seis pratos de tortas de presunto agro e doce.

30. Seis pratos de trouxas de carneiro armado.

31. Seis pratos de perum sem osso.

32. Seis pratos de cebolas recheadas, com carneiro picado.

33. Seis pratos de coroas reaes de folhado.

34. Seis pratos de galinha em pé.

35. Seis pratos de paios de vitella de conserva.

36. Seis pratos de paios de conserva de lombo de porco em massa em aspeto folhado.

37. Seis pratos de pastelões de todas as carnes.

38. Seis pratos de frangãos albardados guarnecidos com tutanos.

39. Seis pratos de ubres de vaca recheados, guarnecidos com passarinhos.

40. Seis pratos de pombos recheados de caldo amarello guarnecidos com cebolas.

41. Seis pratos de galinhas com cuscús.

42. Seis pratos de empadas de vitella.

43. Seis pratos de empadas de porco montez.

44. Seis pratos de empadas de lebre.

45. Seis pratos de empadas de veado.

46. Seis pratos de tortas de fructas, e ovos.

47. Seis pratos de empadas de coelho.

48. Seis pratos de pasteis de ovos moles.

49. Seis pratos de pasteis de manjar real.

50. Seis pratos de manjar branco.

NOVEMBRO.

Primeira cuberta.

1. Perdiz com lombo de porco.

2. Prato com couve.

3. Leitões assados.

4. Tigellada de queijo.

5. Pasteis de carneiro folhados.

6. Olha podrida com paio e coentro.

7. Manjar branco em pelas.

8. Perum sem osso.

9. Pombos Turcos.

10. Pernas de porco.

Segunda cuberta.

1. Galinhas assadas guarnecidas com lombo de porco de conserva.

2. Pratos á Franceza.

3. Peruns com torresmos.

4. Frangãos com lingua de carneiro.
5. Coelhos de João Pires.
6. Lombos recheados.
7. Sopas de queijo.
8. Empadas Inglezas.
9. Olha á Franceza.
10. Fructa de manjar branco.

Terceira cuberta.

1. Perdizes de peito picado.
2. Pernas de Fernão de Sousa.
3. Coelhos com perrexil e achar.
4. Pombos estrellados.
5. Linguas agras e doces.
6. Queijo frito.
7. Pasteis redondos.
8. Olha sobre intrilha.
9. Galinhas fritas.
10. Manjar branco amarello.

Pratinhos que se seguem a estes pratos.

1. Perdizes.
2. Pombos.
3. Frangãos.
4. Linguas.
5. Miólos.
6. Arteletes.
7. Doces.
8. Descaidas.
9. Rins.

DEZEMBRO.

1. Quatro pratos grandes de perdizes guarnecidas.

Vinte pratinhos de descaidas.

2. Quatro pratos de pombos dourados.

Vinte pratinhos de torresmos de presunto.

3. Quatro pratos de peruns salchichados.

Vinte pratinhos de salchichas.

4. Quatro pratos de pastelões de carneiro pombos, linguas, e lombos.

Vinte pratinhos de pastelinhos de galinhas.

5. Quatro pratos de frangãos recheados.

Vinte pratinhos de lingoiça.

6. Quatro pratos de coelhos de salada.

Vinte pratinhos de torrijas de perdiz.

7. Quatro pratos de tortas de fructa.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar branco.

8. Quatro pratos de peruns de salsa real.

Vinte pratinhos de achar de porco.

9. Quatro pratos de galinhas de alfite.

Vinte pratinhos de pastelinhos descubertos de manjar real.

10. Quatro pratos de coelhos armados.
Vinte pratinhos de tordos, ou passarinhos.

11. Quatro pratos de manjar branco.
Vinte pratinhos de fructa de ciringa.

*Banquetes ordinarios e extraordinarios
para qualquer tempo do anno.*

Banquete ordinario.

1. Quatro pratos de sopas á Italiana com prezunto, e paio.

2. Quatro pratos de perdigotos assados, guarnecidos com torresmos de prezunto.

3. Quatro pratos de frangãos dourados, guarnecidos com picatostes de descaidas.

4. Quatro pratos de patos assados com salsa real.

5. Quatro pratos de paio de vitella recheados de conserva de maçã de vaca.

6. Quatro pratos de cabritos de marquin, guarnecidos com mielos, e torrijas.

7. Quatro pratos de empadas Inglezas de todas as carnes.

8. Quatro pratos de pombos Turcos guarnecidos.

Merenda ordinaria.

1. Quatro pratos de sopa á Italiana

com paio , lombo de porco , ubre de vaca.

2. Quatro pratos de perdizes lardeadas guarnecidas com lingoixa.

3. Quatro pratos de leitões guarnecidos com miolos albardados.

4. Quatro pratos de peruns com salsa real.

5. Quatro pratos de peito de vitella recheados com peito , e mãos de vaca.

6. Quatro pratos de coelhos de marquin guarnecidos com achar.

7. Quatro pratos de pombos Turcos , guarnecidos com cardo e amendous.

8. Quatro pratos de patos de folhado de lombo de porco em espeto.

9. Quatro pratos de frangãos de Fernão de Sousa, guarnecidos com linguas de carneiro e tutanos.

10. Quatro pratos de frangãos de fidéos , guarnecidos com torresmos , e torrijas.

11. Quatro pratos de capões de sopa de leite , guarnecidos com almojavenas.

12. Quatro pratos de empadas Inglezas de carneiro linguas , pombos e presunto.

13. Quatro pratos de galinhas de alfite, guarnecidas com ovos reaes e graxe.

14. Quatro pratos de pastelões de todas as carnes e lombo de vaca de vitella de porco, e prezunto.

15. Quatro pratos de ades bravas, guarnecidas com cebolas recheadas.

16. Quatro pratos de pombos ou frangãos á Franceza.

17. Quatro pratos de empadas de vitella salchichadas de massa tenra lavrada.

18. Quatro pratos de tortas de nata.

19. Quatro pratos de olhas podridas.

Merenda extraordinaria.

Fazendo-se esta merenda por cubertas, será a primeira nos principios da sopa.

Segunda cuberta.

Primeiro prato frangãos de caldo de vaca sobre sopa com paio.

2. Perdizes com prezunto.

3. Frangas de conserva, guarnecidas com maçãs fritas.

4. Peruns de salsa real.

5. Pombos dourados, guarnecidos com miólos de carneiro.

6. Patos á Franceza guarnecidos com marmellos, e romãos.

7. Mãos de vitella de juléa.

8. Lombos de casis.

9. Pasteis de folhado Francéz.
10. Manjar real.

Pratinhos

1. Dois pratinhos de descaidas.
2. Dois pratinhos de salpicões.

Tercceira Suberta.

Primeiro prato, leitões assados guarnecidos com salchichas.

2. Peito de vitella de conserva recheado com peito de vaca, e guarnecido com passarinhos, e tutanos.

3. Coelhos de calda picados.

4. Galinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pasteis de galinha sem massa.

5. Pombos Turcos, guarnecidos com natas e amendoas.

6. Frangãos de adobe, guarnecidos com lingos de carneiro fritas.

7. Trouxas de carneiro.

8. Ades de marquim com fideós.

9. Empadas Inglezas de todas as carnes.

Pratinhos.

1. Dois pratinhos de cabeça de vitella em achar.

2. Dois pratinhos de pasteis de manjar real descubertos.

Quarta coberta.

Primeiro prato, rollas assadas, guarnecidas com lombo de vitella.

2. Peruns salchichados.
3. Galinhas de alfitete.
4. Lombos estofados, guarnecidos com perrexil.
5. Perdizes de peito picado.
6. Empadas de vitella.
7. Galinhas em pé.
8. Torta de fruta, e ovos.
9. Fruta de ciringa.
10. Olha de todas as carnes.

Pratinhos.

1. Dois pratinhos de fruta de manjar branco.

Este banquete serve particularmente para os mezes de Abril, e Maio.

Banquete de peixe para a Quaresma.

1. Quatro pratos grandes de favas com ovos.

Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camarões.

2. Quatro pratos de sáveis assados.

Vinte pratinhos de amejoas de esca-beche.

3. Quatro pratos de lingoados recheados.

Vinte pratinhos de azevias assadas com alcaparras e outras ervas.

4. Quatro pratos de cherne, ou pargo de conserva.

Vinte pratinhos de salmonetes, ou ovas albardadas.

5. Quatro pratos de ligelada de lingoados, ou de qualquer outro peixe.

Vinte pratos de pastelinhos de marisco.

6. Quatro pratos de cardo de Fernão de Souza.

Vinte pratinhos de espargos, ou alcaxofras.

7. Quatro pratos de empadas de lampreas, ou de outro qualquer peixe.

Vinte pratinhos de ciba em gigote.

8. Quatro pratos de torta de fruta.

Vinte pratinhos de milicias de amendoa.

9. Quatro pratos de peixe frito.

Vinte pratinhos de fruta de ciringa.

10. Quatro pratos de pasteis de ovos molles.

Vinte pratinhos de cidrão assado.

Este banquete se pôde accrescentar, ou diminuir na forma que quizerem.

RECEITAS.

Perdigões assados com potagem de salsa real.

Tomarão dois perdigões, e depois de assados os trincarão, e os porão em huma tigella nova com azeite, e vinagre fervendo com pimenta, e depois os porão a esfriar, e então lhe farão a potagem de salsa muito miuda, e cebola em roda muito delgada, e a botarão sobre as perdizes postas já no prato, e assim se mandarão á meza.

Assim se fazem laparos.

Perum ou pato, ou galinha Morisca.

Tomarão hum perum, e o alfogarão em quartos em hum arratel de toucinho, e alfogado o botarão em huma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho: terão feito fóra hum molho de caldo do carneiro com meia duzia de nozes pizadas, e huma pequena de mostarda, feita com huma fatia de pão de ralla; e como este molho ferver, o temperarão com todos os adubos, e o botarão por cima dos quartos de perum, postos na frigideira, assim a còrarão, e mandarão á meza.

Assim se fazem patos, galinhas, frangãos, pombos, e cabrito.

Pitora, que se faz de qualquer lombo, de vaca, de porco, ou de veado

Tomarão hum lombo, e o farão em talhadas muito delgadas, e as frigirão em toucinho meias fritas, e depois lhe botarão pimenta, e humna pequena de farinha torrada, quatro gemas de ovos, de sorte que engroce o caldo, que lhe hão de botar. o qual ha de ser duas colheres, e depois sobre fatias o mandem á meza.

Assim se faz de vitella, e de perna de carneiro, e deste modo se fazem tortas e empadas.

Tigella Mourisca.

Tomarão seis pombos e seis frangãos em ametades, e duas galinhas em quartos, e depois de tudo meio assado em toucinho, o porão em humna frigideira, entre ametade, e ametade porão talhadas de presunto; e encherão até cima; e como estiver cheia lhe botarão humna duzia de gemas de ovos, e cõrarão na frigideira e a mandarão á meza.

Hervas quaesquer que quizerem.

Tomarão humnas hervas, e as escaldarão em água fervendo, e as abafarão; co-

mo estiverem bem escaudadas, as frigi-
rão, e depois as passarão por ovos bati-
dos, e a modo de trouxas as irão enca-
mando em hum prato, ou frigideira até
a encher com todos os adubos, córada em
lume brando as mandarão á meza.

Assim se faz de caldo amarello, e
tambem de ervilhas.

Farinha torrada para estallecido.

Hum arratel de farinha coada, dois ar-
rateis e meio de açucar, dez réis de pós
de sande, e dez réis de agoa de flor, tu-
do misturado, mettido em huma panella
nova, barrada com massa, mandada ao
forno de hum dia para o outro, e depois
tomarão huma pequenina, e a botarão de
molho em agoa necessaria para huma ti-
gella de caldo, e nella hão de botar huma
gema de ovo, he muito bom toma-se
pela manhã.

De linguadas.

Tomarão dois linguados depois de fritos
inteiros, fendidos pelo meio de alto abai-
xo, e os porão em huns pratos, e toma-
rão meio arratel de manteiga lavada com
huma pequena de mostarda, e cebola mui-
to bem picada; e a porão a frigar com pi-
menta, cravo e noz noscada, e como fer-

ver, botarão este molho por cima dos lingoados.

Para todo o peixe serve este molho.

Como se ha de dar de comer huma semana de varios comeres a meia duzia de hospedes, accrescentando ou diminuindo conforme os convidados.

Principia-se pelo Domingo.

Primeira iguaria: Tigellas de caldo de galinha com sua gema de ovo, e capella por cima, e logo sopas de vaca.

2. Perdigões assados, guarnecidos com linguica.

3. Coelho de João Pires.

4. Hum ou dois peitos de vitella de conserva, guarnecidos com torrijas de vitella.

5. Pastelões de varias carnes, redondo lavrado.

6. Pasteis fritos pequenos de carneiro com açúcar, e canella.

Olha Castelhana: a saber. vaca, carneiro, mãos de porco, prezunto, grãos, nabos, pimentão, de todos os adubos amarellos com açafão.

Manjar branco em pélas assado.

No fim doces frios, e fruta do tempo.

Para a segunda feira.

Primeira iguaria: Tigella de caldo de galinha como as passadas, e sopas de vaca.

2. Frangas cazciras assadas, lardeadas sobre sopa de nata, guarnecidas com biscoitos de la Reina.

3. Huma potagem de mariquas, tordos á Franceza guarnecidos com verdeaes emborraçados.

4. Cabeça de vitella guarnecida com mãos de Judéo.

5. Huma torta de frangãos, e pombos de folhado Francez.

6. Pasteis de bocca de dama da galinha do tamanho de dois tostões.

7. Olha podrida Portugueza.

8. Manjar real em tegellada córadas.

No fim doces frios de fruta.

Para a terça feira.

Primeira iguaria: Caldo de galinha e sopas, como acima fica dito.

2. Coelhos novos assados com cebola, botada na agoa em rodas, e salsa muito miuda por cima alcaparras, guarnecidos com achar de porco.

3. Frangas de Fernão de Souza, com tutanos sobre sopa do mesmo.

4. Perum em gigotê de toucinho, e vinho branco com substancia de vitella.

5. Empadas Inglezas nevadas.

6. Pasteis de barquinhos folhados Portuguezes.

7. Olhas Francezas.

8. Ovos brancos.

No fim doces, e frutas.

Para a quarta feira.

Primeira iguaria: Caldo de galinha com sopas, como acima.

2. Perúas novas lardeadas á Franceza, sobre sopa dourada, galinhas com lombos de conserva.

3. Ades reaes estofadas com marmelos, maçãs azedas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

4. Trouxas de carneiro.

5. Empadas grandes de lombos de vaca, e vitella.

6. Pastelinhos de tutanos Saboianos.

7. Olha Moura que chamão de fina.

8. Fruta de ciringa com graxe.

No fim doces frios, e fruta.

Para a quinta feira.

Primeira iguaria: Caldo de galinha com sopas, como acima di-seños.

2. Leitões assados , guarnecidos com galinhollas.

3. Pombos com cardo em fricacé.

4. Pernas de carneiro de casis.

5. Empadas de pérum sem osso.

6. Pasteis folhados de coelho.

7. Olha podrida em massa que he a melhor de todas.

8. Leite em ciricaia.

Advirto , que para as galinhas que fição de caldo , se hão de mandar á rieza hum dia sobre cuscús , outro sobre fidéos outro sobre letria , outro sobre entrada , outro sobre arroz.

Para a sexta feira.

Primeira iguaría : Gemas de ovos em manteiga , depois sopa de nata com letria.

2. Linguados recheados assados guarnecidos com azevias assadas , de molho Castelhana.

3. Corvina de conserva guarnecida com vezugos pequenos.

4. Tigellada de choccos.

5. Empadas de salmonetes.

6. Pasteis de marisco.

7. Peixe frito.

8. Ovos molles.

No fim doces frios, e frutas.

Para o sabbado.

Primeira iguaria : Ovos com pão em manteiga depois sopa dourada.

2. Salmonetes assados com potagem á Franceza, guarnecidos com ostras.

3. Postas de cherne em casis guarnecidas com amejoas.

4. Linguados de carril.

5. Empadas de vezugos.

6. Almojavenas de peixe picado fritas.

7. Peixe frito, guarnecido com mexilhões de Aveiro.

8. Sonhos passados por açúcar, e graxe.

No fim doce frio, e fruta.

Comeres que não seja jantar nem pucaro de agoa, mas mui conveniente para jornadas.

Farão por este modo para vinte pessoas.

Primeira coberta.

Cobrirão a meza com principios que houver nesse tempo.

Segunda coberta.

1. Ha de ser quatro empadas de perum sem osso.

2. Quatro empadas de galinhas, pombos e tubaras.

3. Quatro empadas de vitella.

4. Quatro empadas de perdizes com prezunto, que fação o numero de dezaseis, cada genero de empadas de seu feitio, e todas se hão de ajuntar.

Terceira cuberta de doce quente.

1. Ha de ser quatro tortas de frutas.

2. Quatro pratos de pasteis folhados de natas.

3. Quatro pratos de pasteis folhados de manjar branco amarello.

4. Quatro pratos de almojavenas de ovos molles.

Todos estes se hão de pôr na mesma forma dos outros pratos.

Quarta cuberta de doces frios.

Farão dezaseis pratos, cada quatro de varios modos.

Quinta cuberta de frutas.

Este comer não tem caldas todo he bom e ligeiro.

Banquete á Franceza extraordinario.

1 Prato. Iguaria primeira. Cinco pratos grandes de olla Franceza.

1 Prato. Iguaria segunda. Galinhas recheadas de alfitete.

1 Prato. Iguaria terceira. Frangãos recheados com alface.

1 Prato. Iguaria quarta. Pombos ensopados sobre sopa de ciringa.

1 Prato. Iguaria quinta. Coelhos estofados com alcaparras.

1 Prato. Iguaria sexta. Coelhos armados com sopa de queijo.

1 Prato. Iguaria setima. De alcaxofras.

1 Prato. Iguaria oitava. Creadilhas.

1 Prato. Iguaria nona. Talhadas de presunto.

1 Prato. Iguaria decima. Alcaparras.

1 Prato. Iguaria undecima. De cabrito.

Segunda iguaria.

5 Pratos de visca.

1 Prato de galinhas de artilletes.

1 Prato de perdizes lardeadas com torresmos, e salsa.

1 Prato de lombos de vaca recheados.

1 Prato de lingoas Mouriscas.

1 Prato de capões sobre sopa de natas.

1 Prato de ades estofadas.

1 Prato de perdizes á Franceza.

1 Prato de creadilhas com miólos.

1 Prato de alfitete recheado.

Terceira iguaria.

- 5 Pratos grandes de peruns sem osso, com salchichas pardas.
 1 Prato de perum armado.
 1 Prato de cabeças de cabrito recheadas.
 1 Prato de cabeça de vitella.
 1 Prato de galinhas de Fernão de Souza.
 1 Prato de caravonada de vitella.
 1 Prato de frangãos fritos com presunto.
 1 Prato de espargos.
 1 Prato de fruta de cereã.
 1 Prato de salsa de alcaparras azcintonas, e queijo.
 1 Prato de alface, e azedas.

Quarta iguaria.

- 5 Pratos de galinhas em pé.
 1 Prato de perum estofado.
 1 Prato de frangãos assados com sopa de alface.
 1 Prato de coelhos de João Pires.
 1 Prato de cabeça de vitella.
 1 Prato de presunto lampreado.
 1 Prato de mãos de carneiro com alfitete.
 1 Prato de alcaparras com perrexil, e rins de vitella.
 1 Prato de gigote de perdiz com cardo.
 1 Prato de coelhos com gigote.

1 Prato de almondegas assadas de vitella com cardo.

Quinta iguaria.

5 Pratos de frangãos, e prezunto á Franceza.

1 Prato de lingoas assadas com sua piverada.

1 Prato de capões á Tudesca.

1 Prato de cabrito de carril.

1 Prato de talhadas de vitella a Romana.

1 Prato de tutanos de vaca.

1 Prato de galinha com azedas.

1 Prato de alcaparras, e perrexil.

1 Prato de prezunto paio, e chouriço com salsa.

1 Prato de oveiros de galinhas.

1 Prato de creadilhas fritas com prezunto e alcaparras.

Sexta iguaria.

5 Pratos de pombos Turcos.

1 Prato de fruta de tutanos.

1 Prato de constrada de forçura de cabrito.

1 Prato de arteletes de vitella.

1 Prato de galinhas Mouriscas.

1 Prato de frangãos á Portugueza.

1 Prato de ubre de vaca.

- 1 Prato de salchichão com ervilhas.
- 1 Prato de cabeças de cabrito com alfaces e cardo.
- 1 Prato de alcaparras ; e azeitonas , e perrexil.
- 1 Prato de cardo com ervilhas.

Setima iguaria.

- 5 Pratos de Pasteis de peito de vaca.
- 1 Prato de bollinhos.
- 1 Prato de cardo de folhado Francez.
- 1 Prato de pombos á Franceza , guardados com folhado Francez.
- 1 Prato de pastelinhos de galinha.
- 1 Prato de pasteis de tutanos.
- 1 Prato de frangãos feito albardados.
- 1 Prato de capella de vitella.
- 1 Prato de carneiro á Franceza.
- 1 Prato de caravonadas de galinhas.
- 1 Prato de prezunto , e chouriço.

Oitava iguaria.

- 1 Prato de empadas Inglezas.
- 1 Prato de pastelinhos de Santa Clara.
- 1 Prato de corôa real de folhado Francez.
- 1 Prato de pastelinhos de tutanos.
- 1 Prato de mãos de cabrito.
- 1 Prato de frangas assadas com sua salsa.

- 1 Prato de frangãos comervas.
- 1 Prato de pastellão de pombos, e cardo.
- 1 Prato de alfices e outraservas.
- 1 Prato de ades assadas com sal, e amendoas.

Nona iguaria.

- 5 Pratos de manjar branco passado, e cuberto.
- 1 Prato de pastellão de cirigaia.
- 1 Prato de bollinhos de queijo fresco.
- 1 Prato de huma torta de nata.
- 1 Prato de picatostes de manjar branco.
- 1 Prato de pasteis de requeijão folhados.
- 1 Prato de fruta de manjar branco.
- 1 Prato de peras doces, e cerejas.

Decima iguaria.

- 5 Pratos de supplicaciones.
- 1 Prato de amendoas de carapinha.
- 1 Prato de melindres.
- 1 Prato de biscoitos banhados.
- 1 Prato de biscoitos de la Reina para chocolate.

Fórma de hum banquete, com que se pôde servir a hum Embaixador.

PRIMEIRA CÊA.

- Primeira cuberta de principios de sopa.*
- 1 Triunfo posto no meio da meza com

varias figuras de espinhãdo, e quatro remates nos quatro cantos da meza.

4 Pratos de manteiga levantada, e lavrada.

4 Pratos de cellada com varios achares.

4 Pratos de prezunto, e paos guarnecidos.

4 Pratos de melões com melancias.

4 Pratos de laranjas da China, guarnecidos com limões doces.

4 Pratinhos pequenos de alcaparras, e perrexil.

Segunda coberta.

1. Iguaria. Quatro pratos grandes de sopa a Franceza de ades, guarnecidas com pombos, e lingoas de porco.

2. Iguaria. Quatro pratos de galinhas recheadas em sopa, guarnecidas com olhos de chicoria recheados, e chuletas de vitella.

3. Iguaria. Quatro pratos de putagem de coelhos, guarnecidos com achar e carruxas de alcaparras.

4. Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca de fricacé a Romana, guarnecidos com mãos de porco embunçadas de carvonada.

5. Ignaria. Quatro pratos de potagem de vitella de desina, guarnecida com tordos.

8 Pratinhos varios.

2 Pratinhos de fricacé de frangãos com descaidas,

2 Pratinhos de pombos recheados, guarnecidos com miólos.

2 Pratinhos de almondegas de galinha, guarnecidos.

2 Pratinhos de alfaces recheadas.

Terceira coberta.

1. Ignaria. Quatro pratos grandes de pollegares de vitella assados, com perdizes lardeadas, e descaidas, guarnecidas sobre sopa tostada.

2. Ignaria. Quatro pratos de galinhas assadas recheadas, guarnecidas com chouletas de vitella e mal assadas de descaidas.

3. Ignaria. Quatro pratos de peruas assadas Castellanas, guarnecidas com linguica sobre sopa dourada.

4. Ignaria. Quatro pratos de lombo de vaca recheados com lombo de porco, guarnecidos com salchuchas.

5. Ignaria. Quatro pratos de lebres assadas, guarnecidas com laparos assados com pelle.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pombos Mouriscos com lingua de carneiro.

2 Pratinhos de frangãos de conserva com maçãs fritas.

2 Pratinhos de perdizes de molho de Miguel Diás com alcaparras.

2 Pratinhos de mãos de vitella e molho de Judeo, com nabos recheados

Quarta iguaria.

1. Iguaria. Quatro pratos grandes de empadas de vitella com perdizes e mãos de porco sem osso.

2. Iguaria. Quatro pratos de empadas de folhado de pernas sem osso, e pombos.

3. Iguaria. Quatro pratos de tortas de frangãos, com tutanos e almondegas de perum.

4. Iguaria. Quatro pratos de pastelões de carneiro, linguas, lombos, paos e presunto.

5. Iguaria. Quatro pratos de empadas de galinha cartuxa.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pasteis folhados de galinhas.

2 Pratinhos de empadinhas de passarinhos.

2 Pratinhos de pasteis Saboianos de peito de perum.

2 Pratinhos de tortinhas Inglezas.

Quinta iguaria.

1. Iguaria. Quatro pratos de triunfos de doces de Freiras.

2. Iguaria. Quatro pratos de almojavanas de ovos, e cidrão.

3. Iguaria. Quatro pratos de capellas imperiaes das Freiras.

4. Iguaria. Quatro pratos de lombos.

5. Iguaria. Quatro pratos de doces secos.

8 Pratinhos.

2 De fructa de ciringo.

2 De marmellos.

2 De queijadinhos de manjar real.

2 De queijadinhos de ovos.

Sexta coberta de fructas.

3 Pratos de peras de bom Christão.

3 Pratos de peras virgolosas.

5 Pratos de peras vergamotas.

5 Pratos de verdeaes.

5 Pratos de canoezas.

5 Pratos de uvas.

5 Pratos de melancias.

8 Pratinhos de queijo.

4 Salvas de passarinhas.

Chocolato.

Para os Gentis homens, que acompanharem o Embaixador.

- 2 Pratos de manteiga.
- 2 Pratos de çellada.
- 2 Pratos de prezunto.
- 2 Pratos de laranja da China.
- 2 Pratos de limões doces.

Da cozinha.

- 4 Pratos de varias potagens.
- 4 Pratos guizados.
- 4 Pratos de assados.
- 4 Pratos de massa.
- 4 Pratos de doces quentes.
- 4 Pratos de doces seccos.
- 10 Pratos de fructa.

Aos pagens se serve da mesma fôrma.

Aos homens de pé.

- 6 Pratos de principios.
- 6 Pratos de potagens.
- 6 Pratos de assados.
- 6 Pratos de massas.
- 6 Pratos de doces.
- 6 Pratos de fructas.

Nesta mesma fôrma poderão continuar os mais comeres com que no nosso Portugal costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores com seis comeres, tres

ceas e tres jantares; principiando sempre pela cea, e acabando por jantar com que os demais comeres se seguirão pelo mesmo modo, assim na qualidade dos pratos, como tambem na quantidade das cubertas, com tal ordem entre si, que na cuberta em que forem assados, não hão de entrar guizados, e da mesma sorte na que constar de guizados, não hão de entrar assados, e consequentemente a que constar de massa, não admitirá qualquer outro genero de temperos, que não pertenção ao das massas: porém as carnes, aves, ou qualquer outro genero se podem variar em cada hum dos comeres, como tambem os mesmos guizados assados, ou massas com advertencia assim repartidos, porque desta sorte brilhão mais as mezas, e ficão servidos com mais capricho os hospedados.

Tambem me pareceo convenient: repartir aqui a ordem, e forma de hum jantar grande feito á estrangeira, o qual consta de hum prato grande, posto no meio da meza com oito pratos meios em roda, seguindo-se tambem oito pratinhos em roda, porém tudo na mesma cuberta, o que claramente mostrão as estampas seguintes,

para que na mesma forma se ponhão os pratos, e se sigão as cubertas, que em quanto aos comeres, podem admittir variedade.

CAPITULO ULTIMO.

De algumas advertencias muito necessarias para a intilligencia, e hum exercicio desta Arte.

Primeira advertencia: Primeiramente em qualquer Capitulo, em que se nomearem especies pretas entendão por pimenta, cravo da India; e noz noscada; e onde se nomearem todos os adubos, se entende pimenta, cravo, noz noscada, cannella, açafraão, e coentro secco.

Segunda advertencia: Advirto mais, que quando a quantidade que fizerem, for menos que a referida no capitulo, se há de diminuir nas especies, e nos mais ingredientes, que conduzem para o mesmo prato, e assim da mesma sorte, sendo a quantidade maior, seirão de augmentar os ingredientes.

Terceira advertencia: Advirto mais a todos os Senhores, que se prezão muito

de serem assistidos pelos exercitantes desta Arte, que de nenhum modo consentão nas suas cozinhas, nem ainda por moços dellas, a negros, mulatos, ou qualquer cozinheiro, que de sua criação, ou inclinação for vil, ou proceder com torpes, e depravados costumes, porque lhe confesso hão de comer com muito pouca limpeza, e com muito risco na sua saude que assim não tem mostrado a experiencia de muitos annos, e o muito exercicio desta minha Arte. E se o official for limpo e comsigo tiver asseio, da mesma sorte satisfará a sua obrigação esmerandó-se em tudo o que fizer, e tendo elle boa consciencia, não faltará a muitas condições, a que estão sujeitos os professores desta Arte, como he o moderado dispendio nas fazendas de seus amos, gastando sómente o que for necessario á perfeição de sua obra; e juntamente o grande sentido, e cuidado que devem ter, quando seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento, que for dispençado pelos Medicos, que lhe assistem, que em quanto a esta parte me não toca a mim, nem aos mais cozinheiros, a composição do comer, e sómente em summa advertirei algumas

cousas que nos pertence, e vem a ser, que em alguns assados, cozidos, guizados, ou massas que lhe forem determinados, fujão de adubos, toucinho, manteiga, e sendo galinhas, não sejam velhas, ou chocas, nem o comer seja requeentado pelo muito que he nocivo; no que tudo deve haver muita vigilancia, pelas muitas recabidas que continuamente succedem ainda aos mais convalecidos, para o que me parece he conveniente não admittir a comprador o mesmo cozinheiro, porque este muitas vezes com os temperos póde disfarçar a podridão, ou má qualidade das carnes, peixes, aves, ou qualquer outro genero de alimentos, sendo tudo em prejuizo da consciencia de quem o faz; e muito mais dainho na saude de quem o come.

Quarta advertencia: Tambem me pareceo advertir, que sopposto a variedade de tantos temperos, e a multidão de tantos guizados e a composição de innumereveis manjares, sirvão aos homens não só para a titillação do gosto, mas tambem para o estado de suas mezas, e grandezas das pessoas com tudo esta variedade, multidão, e composição, he de muito de-

trimento ás compleições, e principalmente áquellas, cuja natureza he debil, por serem, quando assim fabricados, mais indigestos, fatigando, e dibelitando a natural acção do estomago; e todas as vezes que esta se vicia, se destemperão os humores, não se gerando naquella proporção e temperamento que são devidos ao natural o que continuamente he causã de tantas, e tão graves enfermidades, como a experienciã tem mostrado; com que venho a deduzir, que o mais proveitoso, e verdadeiro comer he o bem cozido, e assado, com alguma massa, porém muito pouca, e bem feita pelo que tem de asma, porque só o uso destas cousas sustentão a conservação devida á natureza, mediante as suas qualidades por lhe serem assim mais similhantes.

Massa para pão.

Tomem farinha de trigo da mais fina e mais pura; misturem-lhe a quantidade de fermento necessario, deitem-lhe agoa sufficiente para se amassar, observando o grão de calor da agoa, que se lhe deitar a qual deve ser temperada de sal; trabalhe-se com força hum pouco de tempo, e depois de muito bem trabalhada, e mistu-

rada com o fermento deixe-se em lugar que não seja frio nem demasiadamente quente para haver de fermentar, e crescer; em estando leveda, tire-se da amassadeira, ponha-se sobre huma meza, corte-se em bocados iguaes, fôrmem os pães do tamanho que parecer, depois de tendidos, mettão-se a cozer no forno, observando atentamente o gráo de calor em que está.

QUARTA PARTE.

De massas, e podim.

Varias qualidades de massas de pão.

Faz-se pão de muitas castas com a farinha de trigo como he pão da Rainha, pão á Montoron, pão de Segovia, pão molle, pão fidalgo e pão da moda. O pão da Rainha, amassa-se com hum pouco de sal, e fermento de cerveja, os outros todos amassão-se huns com leite, outros com manteiga, com advertencia de deixar fermentar mais a massa, e que fique mais leve, e mais branda. As gentes do campo e as pobres fazem pão de senteio, de trigo misturado com cevada, de milho,

de arroz, de castanhas, e outros fructos, e raizes, para se remediarem em tempos de fome, e carestia.

Massa para empadas de fiambre.

Deitem sobre huma meza meio alqueire, ou huma quarta de farinha com dois, ou tres arrateis de manteiga, humas pedras de sal, e quatro gemas de ovos e amassem tudo muito bem, deitando-lhe a agoa necessaria pouco e pouco, até estar bem ligada, e consistente; depois divide-se em dois empêlos, sovem cada hum muito bem; e depois de bem sovados, sirvão-se delles para tortas, empadas, ou para o que for necessario.

Massa para empadas de caixa.

Tomem huma quarta de farinha, e amassem-na sobre huma meza com manteiga e agoa quente; mas que fique mais testa que a precedente; depois de muito bem sovada, fação dois bolos, de hum levantem a caixa ou as caixas com geito, e sobre folhas de papel, e mettão-lhe dentro para se cozer tudo quanto lhe parecer, depois de temperado, acabado, e coberta com parte da outro massa.

Massa fôlhada.

Deitem sobre a meza huma oitava de

farinha, amasse-se com agoa, e sal pouco, e seja de maneira, que depois de ligada não fique branda, nem dura; sove-se, e deixe-se descansar meia hora; estenda-se depois com hum páo de massa até ficar da grossura de hum dedo, assente-lhe por cima outro tanto de manteiga, como há de massa, enrole-se muito bem de forma que a manteiga fique encerrada dentro, estenda-se com o páo, continuem a fazer o mesmo tres ou quatro vezes, reduza-se finalmente á grossura, que se entender necessaria, e servirá para tortas de carne, tortas de doce, pastelinhos, timbales, fritadas, e outras peças de forno.

Outra massa folhada.

Tirem muito bem todas as pelles a hum bocado de gordura de vaca do pezo de dois, ou tres arrateis; e depois de muito bem picada pize-se até ficar bem branda, e macia como manteiga, e estendida sobre a massa enrolada; e estendida como a antecedente quatro ou cinco vezes, servirá para tortas, pastelinhos, e para tudo o que for de carne, e se comer quente.

Massa Real.

Deitem em huma cassarola meia canada de agoa temperada de sal, hum boca-

dinho de açúcar . duas onças de manteiga, e ponha-se ao lume ; em fervendo hum instante , deitem-lhe farinha . e mexão com a colher até se ligar a massa, e fique de firme consistencia ; e trabalhando sempre com a colher e sobre o lume até se despegar do fundo ; ajuntem-lhe hum bocadinho de casca de limão ralada bem muida e vão-lhe deitando ovos hum a hum ; em estando a massa desfeita, e sem godilhões, serve para sonhos , para pastelinhos e outros entremeios differentes.

Massa para brioques e outros bolos.

Amassem com agoa quente meia onça de fermento de pão, ou de cerveja e meia oitava de farinha ; estando bem ligada embrulhe-se em hum panno , ponha-se em lugar quente e deixe-se fermentar hum quarto de hora , se for no verão, e se for no inverno huma hora ; depois ponha-se sobre hum meza, com hum oitava de farinha, oito ovos, hum arratel de manteiga meia onça de sal, e huma pouca de agoa, e amassem tudo junto ; e com a palma da mão duas ou tres vezes pulverize-se de farinha, embrulhe-se outra vez no panno, e deixe-se fermentar nove, ou dez horas ; tire-se a mas-

sa, corte-se em bocados, moldem-se com a mão, achatem-se, dourem-se com ovos batidos mettão-se no forno a cozer; se forem pequenos, somente por meia hora, e se forem grandes, hora e meia; estes bolos comem-se quentes, ou como quizerem.

Massa para escaldados.

Ponhão-se sobre a meza dois arrateis de farinha, meio arratel de manteiga, huma onça de sal moido, duzia e meia de ovos frescos e amassem tudo duas ou tres vezes com a palma da mão; ajuntem-lhe depois tres ou quatro onças de fermento feito em bocadinhos, torne-se a amassar tudo com a palma da mão cinco ou seis vezes, depois ajunte-se a massa, pulverize-se com farinha e embrulle-se em huma toalha até o outro dia; tire-se deite-se sobre a meza, faça-se em hum rolo, corte-se em bocadinhos, fórma-se por huma e outra banda deitando-se em agoa fervendo agitada de quando em quando com a escumadeira, para que não levante fervura; em os bolos subindo acima da agoa, tirem-se, deitem-se em agoa fria, deitem-se depois em hum peneiro a escorrer; em sendo necessários, mettão-se a cozer

no forno , e comão-se quentes ou frios segundo lhe parecer.

Massa para crocantes.

Deitem sobre huma meza tanta quantidade de farinha como de açúcar fino , amasse-se com claras de ovos, e huma pouca de agoa de flor de laranja ; em a massa estando ligada, e formada mas que não fique muito branda pulverizeu a meza de farinha, estendão a massa com o páo . e servirá para crocantes, tortas pastelinhos , e outros pratinhos de entre meio.

Massa frole.

Tomem tanta farinha, com açúcar bem fino amassem-se com gemas de ovos, e manteiga fresca ; em estando formada estende-se com o páo de massa, recorte-se em bocados conforme parecer - e ponha-se a cozer em forno brando, estando cozidas, vidre-se com açúcar , e a pá quente e sirva-se para varios pratos de entremeio.

Massa á Hespanholla.

Amassem huma oitava de farinha com agua quente , manteiga de porco , sal pizado, e ditas, ou tres gemas de ovos, mas que não fique branda ; estando sovada deixe-se descansar hum pouco de tempo ,

estenda-se com o pão, até que fique delgada, corte-se em dois, ou tres bocados iguaes, untem-se com manteiga de porco pela parte de cima quente, fação huns rolos bem fechados, e depois de cortados ao revez, e redondos, servirá para tortas, pasteis e para o que for necessario.

Massa para canuidos.

Tomem tanta farinha como açúcar fino hum bocado de manteiga dois ovos, e hum bocado de casca de limão ralada, amasse-se com agoa quente, de fórma que não fique branda; deixe-se descansar. e sirvão-se della para o que parecer.

Massa à Duqueza.

Peguem em meia oitava de farinha, dois ovos frescos, hum bocado de manteiga, e hum pouco de sal, e amasse-se com vinho da Madeira, porém que não fique mole; deixa-se descansar. e depois sirva para differentes pratos de entremêo.

Massa à Inglesa.

Deitem em huma cassarola meia canada de leite, e meio arratel de manteiga, hum pouco de sal, cascas de limão e hum pão de canella; em fervendo deitem-lhe a farinha necessaria, como para sonhos e depois de dessecada no lume, e

fria estenda-se com o páo da massa, e posta na grossura necessaria, corte-se em quadrados iguaes frijão-se em manteiga clarificada sirvão-se com açúcar ralado por cima e vidrados com a pá quente.

Massa de amendoas.

Passem as amendoas por agua quente, pellem-se, pizem-se em hum gral de pedra; deitando-lhe de quando em quando huma pouca de clara de ovo batida, meia colherinha de agoa de flor de laranja; estando pizadas, e reduzidas a massa, desque-se ao lume com açúcar muito fino, e mexendo-se sempre com a colher até se despegar da cassarola, deite-se depois sobre a meza com açúcar em pó, e sirva para tortas, torteletas, fundos de crocantes, caixas, cabazinhos, flores, e outras differentes obras.

Os retalhos pizados com claras de ovos para os amollecere, servem para frigir, para se cozerem no forno, e para varias guaruições.

Dos podins á Inglesza, e outros entremeios.

Podim á Inglesza.

Declação em agua, ou em leite huma

ou duas libras de farinha, ajuntem-lhe depois gordura de vaca picada, oito, ou dez ovos, passas de Alicante, algum açúcar, hum vintem de agua ardente; tempere-se de sal, flor de noz noscada, e canella pizada; misturado tudo muito bem, metta-se em guardanapo, ate-se e deite-se em agua que esteja fervendo, e continue a ferver duas até tres horas: estando cozido, ponha-se a escorrer, tire-se depois do guardanapo, pulverize-se de açúcar e sirva-se com molho de manteiga.

Oatro podim á Ingleza.

Picada huma libra de gordura de vaca, misture-se com hum crème forte feito de farinha de arroz, ou de farinha de trigo, oito gemas de ovos, casca de limão, flor de laranja de conserva, temperada de sal, canella, flor de noz noscada, açucar e huma gota de aguardente; depois de tudo incorporado, deite-se em huma cassarola untado o fundo por dentro com manteiga, e metta-se em hum forno a cozer o espaço de duas horas; tire-se, volte-se sobre o seu prato, core-se com açucar, e a pá quente, e sirva-se com molho de manteiga, vinho do Reino, açúcar e casca de limão.

Outros podins á Inglesa.

Estenda-se hum bocado de massa ordinaria sobre hum guardanapo manteigado, juntem-lhe huma duzia de maçãs cortadas em fatias, e açucar ralado, e dobradas as pontas da massa. e unidas com ovos batidos, ate-se com barbante, ou em hum guardanapo e metta-se, em agua fervendo em que continuará duas horas, depois ponha-se a escorrer, e sirva-se pulverizado: de açucar com molho de manteiga por cima.

Deste mesmo modo se fazem podins de marnellos de peras, pessegos, damascos, ginjas, e de todas as qualidades de fructas.

Podins de pão.

Ponhão em huma cassarola o miolo de três, ou quatro vintens de pão, deitem-lhe por cima meia canada de leite fervendo, em estando ensopado ajuntem-lhe quinze gemas de ovos huma quarta de manteiga clarificada, ou de tutanos de vaca, ca-ca de limão, ou de laranja picada açucar rallado algumas passas de corintho tempere-se de sal, espécies finas, meio quartillo de vinho da Madeira; misturem tudo com as claras batidas, ate-se

em hum guardanapo untado, e deite-se em huma pánella como fervendo, e assim continuará até estar cozido; depois deixe-se escomar ponha-se no seu prato, e sirva-se com molho, como os antecedentes.

Podim de arroz.

Cozido o arroz em leite e enxuto, pize-se em hum gral de pedra com manteiga dez ou doze gemas de ovos, açúcar ralado temperado de sal, canella, noz noscada casca de limão ralada, e huma gota de malvazia, ajuntem-lhe depois as claras batidas; e posto tudo em hum prato com huma borda de massa ao redor, metta-se a cozer no forno por tempo de huma hora; estando córado sirva-se com açúcar pulverizado por cima.

Os podins de aletria, ou de qualquer outra massa temperão-se, e servem-se do niesmo modo.

Sonhos de massa fritos.

Feita a massa real e desfeita com ovos, como disse no Capitulo das massas, deite-se com hum prato pulverizado de farinha e vão-se frigindo em manteiga de porco, cortando-se com a ponta do rabo da escumadeira; estando fritos, e do mesmo tamanho, sirvão-se com agua de flor

de laranja e açúcar ralado fino, ou açúcar em ponto.

Sonhos de fructa de ciringa.

Feita a massa real com leite, ou com aça e desfeita com ovos, como a precedente. passe-se pela ciringa, ou por outro qualquer molde que seja, frijão-se em manteiga de porco, ou de vaca clarificada; depois de fritos, e passados por açúcar em ponto, sirvão-se por entremeio.

Sonhos de manjar branco.

Picados, e pizados huns peitos de galinha ou de perdizes assadas, e misturem-se com hum creme forte, feito de farinha de arroz, ovos e leite; tempere-se de sal, açúcar fino, canella pizada, biscoitos de amendoas, casca de limão, e flor de laranja coberta, depois de tudo junto, e amassado, corta-se em bocadinhos do tamanho de nozes, pulverizem-se de farinha, e fritos em azeite, ou manteiga bem quente, sirvão-se pulverizados de açúcar.

Sonhos de fôrma.

Desfaça-se huma pouca de farinha em leite e ajuntem-lhe dois ovos hum pouco de vinho da Madeira; manteiga clarificada, açúcar fino, casca de limão ralada, sal, e canella pizada; depois de tu-

do misturado, e por fôrma de hum polmo aquecem o molde que deve ser de ferro no azeite, ou manteiga fervendo, em que se hão de frigar, molhe-se na massa, e metta-se logo na frigideira em largando tornem á massa, e vão continuando assim até ao fim: depois do fritos, e vidrados com açúcar, e a pá quente, sirvão-se como os antecedentes.

Sonhos á Delfina.

Fação huma massa, metade de açúcar metade farinha flor de laranja, hum bocado de casca de limão, e claras de ovos, depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se com o páo, corte-se, e faça-se em debuxos iguaes, e conforme lhe parecer - frijão-se em manteiga clarificada; e depois de fritos, sirvão-se vidrados com açúcar ralado, e a pá quente.

Sonhos em caixa.

Feito hum creme com farinha de arroz, do mesmo modo, e temperado como a dos sonhos de manjar branco, enchão com elles humas caixinhas de papel, do comprimento de hum dedo, e da largura de dois, e deitem a frigar em manteiga, azeite, ou toucinho bem quente, em estando fritos; e tirado o papel, sirvão-se vi-

drados pela parte inferior com açúcar e a pá quente.

Sonhos de pessegos ou de maçãs.

Tomem humas poucas de maçãs azedas, descasquem-nas cortem-se em quartos, tirem-lhe os caroços, e marinem-se duas ou tres horas em agoa ardente com açúcar, hum bocado de casca de limão e agoa de flor; depois escurrão-se em hum panno pulverizem-se de farinha, e frijão-se em manteiga de porco; estando fritos e com boa côr, sirva-se ginchados com açúcar fino como os antecedentes.

Podem tambem cortar as maçãs em rodas, passallas por hum polme, frigillas, e servirem-se pelo mesmo modo.

Sonhos de Damasco.

Pellados os damascos e abertos ao meio marinem-se, como acima dissemos, passem-se depois por hum polme feito com agoa, vinho branco, sal, e manteiga clarificada, frijão-se em fritada bem quente; estando fritos, e de boa côr sirvão-se pulverizados com açúcar fino.

Os de cerejas, ameixas, grozelhas, fazem-se do mesmo modo.

Sonhos de Morangos - e outros.

Faça-se hum polme de farinha desfeita

em cerveja, ou vinho branco, huma gota de azeite; ou hum bocado de manteiga clarificada, sal, e ao tempo de servir deitem-lhe duas, ou tres claras de ovos bem batidas; passem por elle huns poucos de morangos e frijão-se em manteiga de porco, depois de fritos, sirvão-se quentes pulverizados com açúcar.

Fazem-se sonhos de varias coisas; além dos já mencionados, como são de marmelada, e outras fructas doces, postos entre obrêas e passados por hum polme: outros de varias qualidades de cremes, de massa real, e queijo misturado. Tambem se fazem de flor de sabugo, beldroegas, folhas de parra, etc. aipo e outros legumes.

Pão de ló, ou bolo de Suboia.

Deitem em huma tigella vinte gemas de ovos, e tanto açúcar fino, como pezarão os ovos, casca de limão ralada, e flor de laranja de conserva, bata-se isto com duas colheres por espaço de meia hora, deitem-lhe depois as claras batidas de nevado; e depois de bem misturadas com as gemas, vão deitando pouco, e pouco e com cuidado, tanta farinha, quanto pezarão ametade dos ovos; depois deitem tudo em huma peça de cobre da figura que

lhe parecer, untada primeiro por dentro com manteiga clarificada, e metta-se a cozer em hum forno com calor moderado, o tempo de hora e meia, ou duas horas, depois de cozido, e de boa cor, sirva-se assim mesmo ao natural; ou, quando não cubra-se com huma gíaça feita de açúcar fino, clara de ovo, e çumo de limão.

Pupelino.

Fação huma massa real com hum arratel de farinha amassada com ovos como para sonhos; depois de amassada, untem por dentro huma caçarola com manteiga clarificada, deitem-lhe a massa dentro, e metta-se a cozer no forno por espaço de duas horas; estando cozido, corte-se ao meio com a ponta de huma faca e depois de estar em duas ametades, tirem-lhe toda a massa crua, unte-se por dentro com manteiga clarificada, pulverize-se com açúcar fino, casca de limão, ou de laranja bem picada, ponhão hum bocado sobre o outro, untem-se de manteiga por fóra, cubrão-se de açúcar. cõrem-se com pá quente, e sirvirá para prato de entremeio.

Crocante vidrado.

Untem pela parte de fóra com manteiga huma caçarola redonda, cubra-se com

humã folha de massa de crocante, recorte-se da forma que quizerem, deitem açúcar fino nos intervallos, e metta-se a cozer no forno; em estado cozido, e vidrado deixe-se esfriar, e quando se quizer mandar á meza, ponhão a cassarola sobre hum pouco de lume, para se despegar, tire-se com geito, fação hum fundo de massa de amendoas, com geléas de fructas, do tamanho do prato; em que ha de ir o crocante, ponha-se-lhe em cima, e sirva-se como os antecedentes.

Da mesma forma se fazem crocantes com massa de folha do quebrado.

Crocantes de massa de amendoas.

Estenda-se hum bocado de massa de amendoas, corte-se em tiras, cubrão com ellas o fundo de qualquer sôrma redonda, já untada de manteiga clarificada, ponhão-lhe de roda humã borda da mesma massa, que fique tudo pegado, e em humã só peça metta-se no forno a cozer com fogo moderado; depois de cozido, e frito, despegue-se com geito, como o antecedente cubra-se com humã giça; branca, ou de outra qualquer côr, e sirva-se sobre hum fundo da mesma massa, guarnecido da geléa de fructas.

Tambem se podem servir untados de açucar em pontò, guarnecidos de grangeas de cores.

Bolos de Campiãna.

Fação hum molde de papel grosso do feitio de caixa de hum manguito, unte-se de manteiga pela parte de dentro, e meia cheia de huma massa, como para brioches feita de farinha, fermento de cerveja, ovos, manteiga, e casca de limão ralada; metta se a cozer no forno por espaço de duas ou tres horas; em estando cozido tire-se-lhe o papel, unte-se com manteiga clarificada, e açucar em pontò, e sirva-se com grangeas de cores por cima.

Bolo de caracol.

Estendido que seja hum bocado de massa folhada do comprimento da meza, corte-se em duas tiras de largura de seis dedos; ponhão no meio huma crêma; ou nata á franchipana bem ligada, untem as bordas da massa com ovos batidos, e dobre-se pelo feitio de huma salchicha, e enrolado por fôrma de caracol sobre huma folha de papel untada, doire-se, e metta-se a cozer no forno, estando cozido, e com boa cor, sirva-se pulverizado de açucar fino para prato de entremeio.

Tambem se póde rechear de marmelada, ou de qualquer doce de fructa.

Bolo á Bernouille.

Tomem meia oitava de farinha quatro ovos com duas claras, hum boçcado de casca de limão picada, huma gota de agoa simples, e depois de bem sovada deixe-se descansar huma hora: estenda-se depois, cubra-se de manteiga, dobre-se ou enrole-se, torne-se a estender, acabe-se como a massa folhada, e posto em figura redonda da grossura de huma polegada, metta-se a cozer no forno, e sirva-se vidrada com açúcar e a pá quente.

Bolo á Magdalena.

Amassem hum arratel de farinha, oito ovos inteiros tres quartas de açúcar fino, hum arratel de manteiga, casca de limão, e flor de laranja picada, e agoa, depois de tudo amassado, e sovado, estenda-se, que fique da grossura de huma pollegada, ponha-se sobre papel manteigado, coza-se no forno, e depois de cozido, sirva-se vidrado com açúcar, e a pá quente.

Bolo á Poloneza.

Desfação meio arratel de farinha em hum pouco de leite depois de bem desfeito, ajuntem-lhe meia duzia de ovos com

suas claras, meio arratel de gordura de vacca derretida; outro tanto de passas de Alicante picadas, humma gota de agoa ardente; tempere-se de sal, e humma pouca de semente de coentro pizada e depois de tudo bem misturado, deite-se em humma caçarola untada por dentro com manteiga, metta-se a cozer no forno por espaço de hora e meia; estando cozido, e com boa cor, sirva-se quente pulverizado com açúcar fino.

Bolo de Amendoas.

Tomem meia oitava de farinha quatro ovos com suas claras, hum boccadinho de manteiga, humma quarta de açúcar fino, hummas pedras de sal seis onças de amendoas pizadas, amassem tudo junto em estado ligada; e de boa consistencia formem o bolo, ponha-se sobre papel manteigado, e metta-se a cozer no forno com fogo moderado, depois de cozido corado e vidrado sirva-se quando quizerem.

Bolo de Queijo

Pizem em hum gral de pedra hum arratel de queijo de Alem-Tejo bem fresco, e bem molle, com outro tanto de manteiga fresca: depois de pizado ponha-se sobre a trefa, ajuntem lhe humma oitava de farinha,

cinco ou seis, ovos, amassem tudo junto; em estando a massa ligada, embrulhe-se em hum panno molhado por espaço de humma hora, tire-se depois, forme-se o bolo, deite-se, coza-se no forno, e sirva-se ao natural.

Bolos á Delfina.

Tomem hum bocado de massa real; desfaça-se em ovos, ajuntem-lhe meia duzia de biscoitos de amendoa, flor de laranja coberta, e casca de limão ralada, e tudo em pó; formem depois os bolos do tamanho que quizerem, ponhão-se sobre humma folha de Flandres manteigada, metão-se a cozer no forno com calor moderado; em estando cosidos, cubrão-se com humma giaca branca, e esta estando secca sirvão-se como os mais.

Bolo Flamengo.

Peguem em humma oitava de farinha, dois ovos frescos, e meio arratel de manteiga, e humas pedras de sal, e amassem tudo com leite, que for necessario, ajuntem-lhe hum bocadinho de fermento, em estando a massa ligada, e sovada, ponha-se sobre humma folha de papel, cubra-se com hum guardanapo quente, e deixe-se fermentar ao pé do lume cinco quartos de

hora; depois forme-se o bolo como de ordinario, ponha-se sobre papel manteigado, metta-se a cozer no forno; em estando cozido, coma-se quando quizerem. Como se fazem differentes entradas, e entremeios, debaixo dos Titulos de pão deste ou d'aquelle modo, direi nos Artigos seguintes a forma de se fazerem, e as suas variedades.

Pão de créma para entremeio.

Chapellada e tirada toda a flor da codea de hum pão redondo de trinta réis: abre-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, e deite-se de molho em leite, e açúcar por alguns minutos; depois tire-se para hum peneiro, e deixe-se escorrer, dahi fação huma créma de franchipana bem ligada, rechecem o pão com ella, ponhão por baixo o bocado de codea, que tirarão, arrume-se no prato, em que ha de servir com hum pouco da mesma créma por baixo, e por cima, seus filetes de cascã de limão em symetria; pulverize-se de açúcar ralado fino, metta-se a cozer no forno, e em estando cozido, gĩaçado, e de boa cor, sirva-se quente.

Pãesinhos á Delfino.

Tirada a flor da codea a huma duzia

de merendeiros do tamanho de huma maçã abirão-se pela parte debaixo, tire-se-lhe todo o miolo, deite-se por alguns instantes em leite, e açúcar fação hum recheio de natas, gemas de ovos, açúcar, casca de limão, e conserva de flor de laranja bem picada, recheem com isto os merendeiros, ponhão em cada hum o bocado de códea, que lhe tirarão, atem-se em cruz com hum barbante e deitem-se a frigir em manteiga clarificada; em estando fritos, tire-se-lhe o barbante, pulverizem-se de açúcar fino; passe-se-lhe a pá quente por cima e depois de giçada, e de boa côr sirvão-se quentes para prato de entremeio.

Pão de amendoas, e de pistaches.

Pelladas em agoa quente hum arratel de amendoas, e meio de pistaches, deitem-se em agoa fria. escorrão-se depois em hum panno, enxaguem-se, pizem-se em hum gral de pedra com humas poucas de claras de ovos; em estando pizadas e reduzidas a massa ajuntem-lhe hum bocado de cidrão, e casca de limão, tudo picado, hum arratel de açúcar rala-

do ; quinze gemas de ovos frescos ; misturem tudo muito bem deitem-lhe as claras dos ovos batidos , e levantadas untem depois hum prato com manteiga , ponha-lhe tudo em cima , una-se de roda , pulverizem-se de açucar fino , metta-se a cozer no forno com moderado calor . e , depois de cozido sirva-se ghaçado , e bem corado.

Pão com presunto para huma entrada.

Tirada a flor da codea de hum pão redondo , e preparado , como os que acima temos dito , rechee-se de peitos de perdizes picados , e deitados em hum bom molho de essencia bem ligado , ponha-se-lhe por baixo o bocado de codea . que se lhe tirou , ate-se em cruz com hum barbante , deite-se em leite por alguns instantes , enfarinhe-se , e frija-se em manteiga de porco : depois de frito , e de boa cor , tire-se-lhe o cordel , e ponha-se no seu prato , guarneça-se de moléjas lardadas , e ghaçadas , e de talhadas de presunto , e sirva-se com molho de essencia , e de bom gosto.

Pão com morilhas, e outras guarnições.

Preparado o pão, como acima dissemos rechee-se de peitos de galinha assados, e frija-se como o antecedente; depois cortem as morilhas em duas ametades, lavem-se em duas, ou tres agoas, refoguem-se em hum pouco de azeite bom, e duas fatias de presunto; depois de refogadas pulverizem-se com farinha, deitem-lhe meio copo de vinho branco, huma colher de substancia, tempere-se de pimenta sal, huma cebolinha cravejada, deixem-se ferver pouco e pouco; em estando cozidos, e tirada a gordura liguem-se com hum pouco de culi, ponhão-se no seu prato com pão frito no meio, e çumo de limão; e sirvão-se.

Servem-se de outros pães, e com diferentes guarnições, com trufas, musserões ervilhas pontas de espargos; e tambem com guarnição de mariscos, como são de ostras, de mexilhões, de camarões, e de todos com seus molhos, e ragús diversos.

Pão em talhadas de melão.

Tirada a flor da codea de hum pão re-

dondo abra-se pelo fundo, tire-se-lhe o miolo, e rechee-se com hum salpicão de molêjas cús de alcaxofras, e prezunto tudo cozido; e de bom gosto; ponha-se sobre o seu prato com hum pouco de culí, e queijo ralado por baixo, arrumem-lhe de roda, e com as pontas para cima, cinco ou seis rabos de carneiro cozidos em huma bréza; enchão os intervallos de hum picado á crema com cebolinhas tambem cozidas, deitem por cima de tudo hum pouco de culí com manteiga derretida; pulverize-se de queijo Parmezão ralado, córe-se debaixo de huma tampa; escorra-se-lhe depois a gordura, e sirva-se com molho de essencia clara.

Pão em talhadas de melão, para dias de peixe.

Tirada a flor da codea, e o miolo de hum pão, e passado por hum instante por manteiga córada; rechee-se com hum picado feito de peixe, e ponha-se no seu prato com hum pouco de culí por baixo; cubra-se com hum pouco do mesmo picado arrumem-lhe em cima quatro salmonezes já cozidos, guarneção os intervallos

com cebolinhas cozidas , ou filetes de lingoados pingue-se de manteiga ; e gemas de ovos ; cubra-se de pão ralado , e metta-se a córar no forno ; em estando córado , escorra-se-lhe a manteiga alimpe-se o prato de roda , e sirva-se com molho de culi , e guarnecido de marisco do melhor gosto ou conforme parecer.



ADVERTENCIA GERAL.

O author querendo limitar-se, e não encher este pequeno volume de paginas fastidiosas, tanto para seus praticantes como curiosos, tratou de abbreviar os methodos d'esta Arte, em tudo quanto se póde practicar no preparo dos assados, recheios, pastelarias, massas, conservas, e doces; e então previne ao Leitor, que no seu Indice, se encontrão as muitas diversidades de ignarias de que se compõe a cozinha; isto pelos titulos centraes que se achão em cada huma das paginas citadas: advertindo porém que huma parte dos picados e recheios, servem para diferentes cousas, v. g. onde diz, — *Sopa, ou putagem á Franceza*, pg. 5, esta putagem tambem he boa para merendas guarnecida com figados de galinha. — *Sopa de nata* pg. 9, da mesma fórma se

fazem biscoutos de nata. — *Almondegas de carneiro*, pg. 12, do mesmo modo se fazem de galinha. — *Desfeito de carneiro*, o mesmo de cabrito. — *Cabrito com alfitete*, o mesmo que galinha de alfitete. — *Cabrito mourisco*, o mesmo que galinha mourisca. — *Cebolas recheadas com peixe*, o mesmo que recheio de peixe. — *Cinouras em achar*, veja-se mexilliões em achar, pg. 107. — *Cidrão de conserva*, pg. 148, veja-se peras de conserva pg. 147. — *Coeelho de Miguel Dias*, o mesmo que perdiz dita, etc. etc. e assim progressivamente se encontram todas as mais diversidades de que trata esta Arte.

NB. O methodo de cozinhar frangãos, capões, pombos, perdizes, ou carneiro se encontra nas pg. 23 a 25. —

Os diferentes modos de preparar pratos de carneiro, estão de pg. 10 a 22, os quaes servem para todas as carnes, e ades.

INDICE

D A S

MATERIAS QUE COMPÕE ESTE VOLUME.

A dvertencia geral, em que se mostra, que o methodo de cozinhar carneiro, ou perum-serve para muitas outras carnes.	pg. 231
Algumas advertencias muito necessarias para a intelligencia dos Leitores que quizerem praticar, na cozinha.	199
Abobora de covilhete	143
Ades ordinarias, ou extraordinarias	43
— de Marquim	ibi.
Alcaxofras	112
Almojavenas de requeijão	117
Almondugas de carneiro	12
— de perum	33
Ante pato de descaidas	69

Argolinhas de amendoas	pg. 128
Arroz doce.	118
Banquete de peixe para a quaresma	177
Biscoutos de la Reina	133
— de ovos	ibi.
— de massa	134
Bollos á Bernonille	221
— á Magdalena	ibi.
— á Poloneza	ibi.
— de amendoas	222
— de queijo	ibi.
— á Delfina	223
— Flamengo	ibi.
— de açucar	134
— de rodinhas	135
— de ovos	ibi.
— de amendoa	136
— de bacía	ibi.
— podres	137
— de campeana	220
— de caracol	ibi.
Bribigões de tegelada	108
Bringellas recheadas	111
— de outros modos	ibi.
— de tigellada	112
Cabeça de vitella recheada	55
— de vitella	57
— de porco em achar	65

Cabrito ássado , e lardeado	pg. 53
— de tigellada	54
— dourado	ibi.
Caldo bom para nutrir muito , e fresco	31
Caprotada de pato	45
Carne de vaca ou carneiro assado n'agoa	62
Cardos cozidos	109
— á Italiana	ibi.
— de Fernão de Souza	110
Caril para peixe	96
Carneiro para qualquer recheado	10
— picado	11
— Mourisco	12
— ensopado	14
— de gigote	ibi.
— com arroz	15
— verde	ibi.
— de caldo amarello	16
— preto	ibi.
— estofado	17
— com couve merceana , ou outra hortalíça	ibi.
— para capella	18
— de tigellada	19
— para varios recheios	ibi.
— de perna armada	20

Carneiro de perna recheado	pg. 20
— de alfitete	21
— alfitete de outro modo	ibi.
Cavacas	131
Chicolate	150
Chouriços mouros	66
Ciba em gigote	98
Cidrada	147
Cidrão de conserva	148
Cinouras de potagem	114
— de tigellada	ibi.
Coelho de selada	49
— de João Pires	ibi.
— d'orta	ibi.
— cozido em branco	50
— albardado	ibi.
— real	ibi.
Como se ha de dar de comer huma semana a 6 hospedes principian- do no Domingo e acabando no Sabbado	182 a 186
Comeres que não sejam jantar, nem pucaro de agoa, mas muito con- venientes para jornadas	186 a 192
Conserva para qualquer carne	71
Conserva de peixe	97
Crocante-vidrado	218
— de massa de amendoas	219

Cuscús como se faz	pg. 119
Desfeito de carneiro	13
Descaidas-	72
— de outro modo	ibi.
— de outro modo	ibi.
— de outros modos	ibi.
— de outro modo	73
— de outro modo	ibi.
Empadas de vitella	86
— de carneiro	87
— de galinha	ibi.
— de perdizes	88
— de tordos	ibi.
— Inglezas	89
— Francezas	90
— de perum sem osso	ibi.
— de lombo de vaca	91
— salchichadas	ibi.
— de javali	92
— Romanas	93
— de pés de porco	ibi.
— de lamprea	100
— de solho	101
— de atum	102
— de salmonetes	103
Empanadilhas de grãos	129
Entrida	78
Escabeche	97

Esquecidos	pg. 130
Farinha torrada para estallecido	181
Fartes de especies	130
Fatias de ovos	141
Figado de porco	64
Florada	149
Fórma de dar os banquetes em todos os mezes do anno, principiando em Janeiro	151
— Fevereiro	153
— Março	155
— Abril	156
— Maio	158
— Junho	159
— Julho	161
— Agosto	163
— Setembro	165
— Outubro	167
— Novembro	170
— Dezembro	172
Fórma de dar banquetes ordinarios, e extraordinarios, em qualquer tempo do anno. — Banquete or- dinario	173
Fórma de hum banquete com que se póde servir hum Embaixador,	192 a 197
— para os gentis homens que a-	

companharem o dito Embaixador	197
Forma para os homens a pé que o acompanharem	ibi.
Frangãos de fricacé	39
— estrelados	40
— fritos	ibi.
— albardados	41
— de caldo de vaca	ibi.
— com fidéos	ibi.
— doces	42
— á Franceza	ibi.
Fructa de manjar branco	128
— de ceringa	132
Galinha de alfitete	22
— Mourisca	23
— sem osso	24
— assada	ibi.
— ensopada	25
— armada	ibi.
— de Fernão de Sousa	26
— em potagem á Franceza	27
— em pé	28
— agra e doce	29
— recheada	ibi.
— com cidrão	30
Ginjas de calda	143
Hervas que se quizerem fazer	180
Jalea de carne	70

Lamprea assada	pg. 98
— cozida	99
— de conserva	ibi.
Lebre assada com pelle	51
— armada	ibi.
— cozida	52
— em potagem	ibi.
— leborada	53
Letria de ovos	140
Lingoas de vaca lampreadas	63
— de carnoiro	75
Lingoiça	67
— assada	75
— de outro modo	ibi.
Lingoados	181
Lombo de vitella estofado	57
— de porco	63
— de vaca de espeto	64
— de vaca de conserva	77
Maçapões de ovos	138
Manjar real	125
— branco	ibi.
— branco amarello	126
— branco banhado	ibi.
— branco de peras.	127
— branco assado	ibi.
Mãos de cabrito	55
— de vitella	59

Mãos	de vitella de outro modo	pg. 60
—	de porco de caravonada	64
—	de porco	76
—	de porco albardadas	ibi.
—	de Judeo	ibi.
Marmellada	commum	144
—	crúa	145
—	de summos	ibi.
—	de cambrai	ibi.
—	de jaléa	146
—	de camoezes	ibi.
—	de ginjas	ibi.
—	de peras	ibi.
—	de uvas	ibi.
—	de maçãs	ibi.
Massa	para pão	202
Massas	e podim	203
—	de pão	ibi.
—	para empadas de fiambre	204
—	para empadas de caixa	ibi.
—	folhada	ibi.
—	outra dita	205
—	real	ibi.
—	para brioches, e outros bolos	206
—	para escaldados	207
—	para crocantes	208
—	frole	ibi.
—	à Hespanholla	ibi.

Massa para canudos	pag. 209
— á Duqueza	ibi.
— á Ingleza	ibi.
+ de amendoas	210
Melicias	118
Melindres	134
Merenda ordinaria	173
— extraordinaria	175
Miols de carneiro , de porco , ou de	
vaca	75
— de tigellada	ibi.
+ albardados	ibi.
Mixilhões com achar	107
Olha podrida	77
— Franceza	78
— Moura , fina	ibi.
— podrida em massa	79
Ovos estrellados	115
— reacs , vej. Letria de ovos	140
— molles	141
Panella de vaca sem couve	61
Pães recheados , veja-se bolo de ba-	
cia	136
Pão de crème para entre meio	224
— á Delfina	ibi.
— com presunto para huma en-	
trada	226
— de ló fofo	138

Pão de ló torrado	pg. 159
— de amendoas	ibi.
— de ló ou bolo de saboia	217
— de amendoas, e de pitaches	225
— com marilhas, e outras guar- nições	227
— em talhadas de melão	ibi.
— em talhadas de melão para dia de peixe	228
Pasteis communs	80
— de passarinhos	81
— de lombo de vaca	82
— de tutano	ibi.
— de ubre de vaca	83
— de bribigões	109
— de perna de carneiro	21
— de boca de Dama	121
— de cidrão	ibi.
— de manjar branco	122
— de ovos moles	ibi.
Patos dourados	44
— de piverada	ibi.
— com molho	45
Peixe Mourisco	98
— assado inteiro, cozido, e frito	103
— frito em manteiga	95
Peito de vitella recheado	58
Pepitatoria	68

Perdizes á Portugueza	pg. 46
— assadas á Franceza	ibi.
— cozidas	47
— de peito picado	ibi.
— de Miguel Dias	48
— doces	ibi.
Perdigões assados com potagem de salsa real	179
Perum salsichado	32
— de outro modo	33
— de sopa branca	34
— com salsa real.	ibi.
— estilado	35
Perum, pato ou galinha Mourisca	179
Perada	146
Peras de conserva	147
Pés de vitella a la Dama	60
Pessegada	148
Pessegos seccos	149
Pitatoria que se faz de qualqner lom- bo de vaca, porco, ou veado	180
— de vitella	ibi.
— de perna de carneiro, e des- te modo se fazem tortas, e em- padas	ibi.
Podins á Ingleza e outros entremeios	210
— á Ingleza	ibi.
— outro podim á Ingleza	211

Podins á Ingleza de outros modos	pg.
	211 e 212
— de marmellos	ibi.
— de peras	ibi.
— de pessegos	ibi.
— de damascos	ibi.
— de ginjas, e de todas as qua- lidades de fructas	ibi.
— de pão	ibi.
— de aletria, ou de qualquer ou- tra massa.	ibi.
— de arroz	213
Polegares de vitella	57
Pombos dourados	35
— de D. Fernando	36
— de salsa negra	ibi.
— recheados	37
— enredados	ibi.
— Turcos	38
Prato de tutanos	70
Pratinhos de salmonetes	104
— de lamprea	ibi.
— de azevias	ibi.
— de mexilhões	108
— de alcaxofras	113
Prezunto	74
Pupelino	218
Queijadinhas de amendoas	131

Queijo de cabeça de porco	pg. 65
— de outro modo	76
— de paio, e presunto	66
Receitas	179
Recheio de peixe	96
Salsichas de porco	67
Salsichas	76
Salmão fresco	101
Solho de conserva	ibi.
Sonhos ou beilhozes, veja-se fructa de ciringa	132
Sonhos de massa fritos	213
— de fructa de ceringa	214
— de manjar branco	ibi.
— de forma	ibi.
— à Delfina	215
— de caixa	215
— de pessegos, ou maçãs	216
— de Damasco	ibi.
— de morangos, e outras fructas	ibi.
Sopa á Italiana	3
— de queijo, lombo de porco, ou de vaca	4
— de queijo de caldo de vaca	5
— de putagem á Franceza	ibi.
— de qualquer genero de assado	6
— dourada	7
— tostada	ibi.

Sopa de peros camoezes	pg. 8
— de amendoa	ibi.
— dourada de nata.	ibi.
— de nata	9
— de nata, de outro modo	ibi.
Sorvete	151
Sustancia de galinha	31
Tempo em que se deve comer o marisco	106
Tigella Mourisca	180
Tigellada de queijo	115
— de leite	116
Torrijas de galinhola	69
Torrija de nata	116
Torta de carneiro	83
— de pombos, e nata	84
— de toucinho	ibi.
— de prezunto agro doce	85
— de peixe	105
— do rio, como se fazem e sua calda, e conserva	ibi.
— de mexilhões	108
— de nata	117
— de arroz	118
— de ginjas	122
— de agraço	123
— de limão	ibi.
— de espargos	113

Torta de marmellos	pg. 126
— de manjar real	ibi.
Trouxas de cardos	110
-- de ovos	141
Tubara de carneiro	74
— de outro modo	ibi.
— de outro modo	ibi.
— de outro modo	ibi.
— de outro modo	75
Talhas de ovos	142
Vitella de caravonada	59

Caracamento da minha
vales do ch. S. Simão
do 1843



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).