

Receitas de Cosinha e Dôce

Alzira de Oliveira Martins

Edição de

**Tânia Nobre
Marta Lourenço
Liliana Campos**

Coordenação de Ângela Correia

**BIBLIOTRÓNICA
PORTUGUESA**

Lisboa

2008

2

ÍNDICE

Nota Editorial

Capa Original

Solar da Coelhosa

Dedicatória

Sopas

Sopa crème se saude

Sopa crème de chicorea

Sopa d`azedas

Sopa de perdiz com pontas d`espargos

Sopa de peixe á brasileira

Caldo verde

Sopa de carne

Sopa de gallinha

Caldo com ovos esfalfados

Canja de gallinha

Sopa allemã

Cosido á brasileira
Sopa de feijão branco com castanhas

Aves e Caça

Gallinha dourada
Gallinha desossada
Frango ensopado com castanhas
Frango com arroz de mólho pardo
Perdiz ou frango com mólho de presunto
Coxinhas de frango á brasileira
Pombos á camponeza
Cordornizes á camponeza
Perú assado á brasileira
Rolo com picado de carne ou gallinha

Carnes

Lombo de vacca á camponeza
Lombo de vacca á lisboeta
Lombo de vacca com macarrão
Carne estufada, á moda
Carne assada com mólho de ferrugem
Leitão assado
Ragoût de carneiro
Perna de carneiro (assada)
Mão de vitella de fricassé
Escalopes de vitella

Bifes de carne sêcca com batatas
Carne sêcca assada
Carne sêcca frita
Lingua do Rio Grande com batatas
Angú
Passoca
Feijoada á brasileira
Roupa velha
Tútú
Sarrabulho á brasileira
Sarrabulho á portugueza
Papas á portugueza
Pés de porco
Chouriços á moda de Coelhosa
Luinguiças Solar de Coelhosa
Rejões á moda de Coelhosa
Prezunto inglez afiambrado
Prezunto portuguez afiambrado
Prezunto de Coelhosa afiambrado
Lingua afiambrada
Galantine de perdiz
Galantine de frango

Massas e recheios

Massa para empadas
Recheio para empadas

Massa especial para pasteis
Recheio para os pasteis
Massa de vinhé

Ovos e recheios

Ovos á Chellas
Ovos mimosos
Vagens com ovos
Quibêbe
Ovos recheiados
Ovos Solar de Coelhosa
Choucrute Solar de Coelhosa
Couve lombarda com arroz á italiana
Couve lombarda com linguiça
Couve á mineira
Linguiça com farofa
Couve flôr com linguiça
Pirão de farinha de Suruy
Pirão crú
Farofa
Arroz á italiana
Arroz de manteiga
Arroz á brasileira
Pãesinhos recheiados
Fatias recheiadas

Peixes

Peixe assado á brasileira
Salmão cosido
Salmão salteado
Filetes de pescadinhas
Pescada á camponeza
Escabeche á Brandão Gomes & C.^a
Sardinha á ultima hora
Camarões á bechamel
Camarões com quiabos
Croquettes de camarões
Camarões cosidos
Souflé de camarões
Camarões recheiados
Crème de camarões
Camarão com arroz á brasileira
Peixe ensopado á brasileira
Peixe grelhado
Arenques grelhados
Trutas em conserva
Truta á moda de Coelhosa
Filetes de camarões
Filetes de peixe com batatas
Desfeita
Bacalhau cosido ao vapor
Bacalhau com ovos esfalfados

Salada de bacalhau
Lascas de bacalhau
Puding de bacalhau
Bacalhau á moda do Porto
Lagosta assada no espeto
Môlho para lagosta assada no espeto
Lagosta á americana
Lagosta com môlho de Mayonnaise
Môlho lisboeta para peixe

Doces diversos

Fios d`ovos
Fatias Celestes
Fatias do Céu
Charlotte russa
Doce de maçãs
Laranjas amargas em calda
Doce de cajús
Bábá
Farrapos
Rabanadas
Rabanadas douradas
Massa branca
Torta de queijo
Torta de cerejas
Torta de maçãs

Tigelinhas
Bom bocado
Bombas sem dynamite
Bolo de nozes
Crème para o bolo de nozes
Crème de castanhas
Crème Chantilly
Crème de laranjas
Crème praliné
Creme ligeiro
Maçãs assadas
Doce de gila
Doce do Brazil
Nozes de nozes
Caramelos de chocolate
Esponjas
Quindins de Yaya
Margarida
Bom bocado de queijo
Caras e carêtas
Abobora d`agua em calda
Doce d`abobora d`agua
Bararois
Bararois de bananas
Broinhas de côco
Rolo sem farinha

Surprise de castanhas
Blanc-mangé d`amendoas
Fatias da China
Savarin
Fogaças de Minas
Fondant à froid
Marron glacé
Miss Guint
Manuês de talhada
Panquéca á bahiana
Figos d`amendoas
Queijadas com hostias
Pio X
Fructas d`ovos
Massa d`ovos
Ovos nevados
Pé de moleque
Balas ou rebuçados
Balas d`ovos
Panquéca á carioca
Merengues
Merengues italianos
Merengues suissos
Merengues de café
Merengues de morangos
Sonhos d`abobora

Muchochos de sinhá
Beijos de cabocla
Beijos de sogra
Bom bocado d`abobora
Camelias
Sorvéte crème de Castanhas
Pamonhas
Cangica
Pipócas
Côcada branca
Aranhas
Doce de côco
Baba de moça
Queijinhos do Céu
Ovos molles
Doce d`ameixas sêccas
Doce de maçãs em neve
Fofos de maçãs
Amorosos

Geléas e Gelados

Gelatina Avenida
Gelatina
Gelatina de chocolate
Gelado de castanhas
Gelatina de laranja

Gelatina á lisboeta
Sopa de marmellos
Quindins
Côcada puxa
Papos d`anjo
Manuês de Pernambuco
Segredos de sinhá
Gelée de marmellos
Gelée de mão de vacca
Goiabada
Bananada
Cerejada
Marmellada
Marmellada a vapor

Manjares

Manjar d`amendoas
Manjar branco

Pudings

Puding de claras d`ovos
Puding de castanhas
Puding de tapioca
Puding de pão
Puding d`ovos
Puding de banana
Puding de batata

Puding de chá
Puding da China
Puding mimoso
Puding d`amendoas
Puding de queijo Parmezão
Puding Cruz de Malta
Puding de laranja
Puding de migalhas
Puding Cecilia
Puding de doce de leite
Puding de côco
Puding carióca
Puding de Minas
Puding de casca de laranja
Puding á Hespanhola
Puding de cenouras
Puding economico de chocolate

Pães e biscoitos

Biscoito do Havre
Palitos de Oeiras
Biscoitos caladinhos
Biscoitos de Freiras
Biscoitos Sinhá
Biscoitos d`amendoas
Biscoitos ingleses

Biscoitos Zé Pereira
Biscoitos Reaes
Biscoitos Bahianos
Biscoitos Republicanos
Palitos Francezes
Bolachinha Brasileira
Bolachinha Imperial
Biscoitos saudosos
Biscoitos enrolados
Biscoitos Brasileiros
Biscoitos Rio de Janeiro
Biscoitos Cariócas
Biscoitos de milho
Rosquinhas Brasileiras
Roscas Rio de Janeiro
Outra receita de roscas brasileiras
Bolo Sul Americano
Pão de ló Castellões
Bolo de prata
Bolos de Corinhos
Bolo Zulmira
Bolo de noiva
Apressados
Bilontras
Magdalenas (arrepêndidas)
Magdalenas (não arrepêndidas)

Bolo Americano
Bolo S. Nicolau
Pão de nozes
Bolo Japonês
Bolo de chocolate
Pão de ló
Pão de ló ligeiro
Pão de ló especial
Pão de ló d`Ovar
Pão doce
Bolo para bebés
Bolo José
Bolinhos saborosos
Africanos
Brioche á franceza
Brioche á Chellas
Rosquinhas mineiras
Pão de leite
Pãesinhos de castanhas
Pão de Hespanha
Bolo Avenida Graciosa
Bolo Espinho
Quéques com passas
Bolinhos S. Gonçalo
Quéques Solar d`Areias
Mãe-benta á brasileira

Mãe-benta Solar d` Areias
Mãe-benta Solar de Coelhosa
Brevidades
Cavacas
Bolinhos ao minuto
Broas de milho
Fatias de milho
Bolos de milho
Pão de milho especial
Broinhas
Bolo de Saboia
Bolo Holandez
Bolo de castanhas
Bolo Santo
Bolo de casamento
Bolo inglez
Bolos de mandioca púba

Observação Importante

Modo de se conhecer o ponto de assucar

Outro modo de conhecer os pontos de assucar

Ponto de areiar

Ponto de assoprado

Ponto de bala ou de quebrar

Ponto de cabelo
Ponto de Caramelo
Ponto de coalho
Ponto de espadana ou espelho
Ponto de fio
Ponto de pasta
Ponto de perola
Ponto de rebuçado
Ponto de voar

Nota editorial

A edição de *Receitas de Cozinha e Dôce usuaes no Solar de Coelhosa*, de Alzira Oliveira Martins, que aqui se apresenta, foi preparada a partir de um exemplar da edição datada de 1912, impressa na Typografia da Papelaria Progresso, em Lisboa. O exemplar que usámos encontra-se na Biblioteca Nacional (S.A. 54911V.) e foi o único que encontrámos.

Não localizámos nenhuma informação adicional sobre a autora deste livro de culinária do início do século XX. Apesar de termos recorrido a diversas fontes de informação, não encontrámos nenhuma outra referência a Alzira Oliveira Martins ou mesmo ao Solar da Coelhosa.

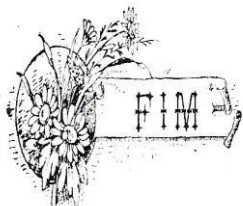
Escolhemos editá-lo em suporte electrónico pelo valor cultural que encerra, mas também pela dificuldade de acesso à edição em papel e pela relativa escassez de livrónicos de culinária na Internet.

Normas de transcrição

- Conservámos todas as características gráficas e ortográficas do texto impresso na edição de 1912.
- Transcrevemos a capa da edição em papel.
- Mantivemos as maiúsculas e as minúsculas.
- Mantivemos as gralhas, mas assinalámo-las em nota de rodapé, com exceção das que se

encontram no índice (“donrada” em vez de “dourada” e “Trutaa” em vez de Truta”).

- Passámos o índice para o início do livro e alterámos a disposição dos títulos, que também hiperligámos para facilitar a navegação.
- Não reproduzimos os seguintes marcadores de início e fim das diversas unidades, usados na edição em papel:



Capa Original



Solar da Coelhoosa



Não ha nada mais efficaz
para abrandar as impertinencias do marido
como um bom jantar.

*Julgo prestar um importante serviço ás
minhas filhas e amigas a quem dedico este
modestissimo trabalho, publicando o presente
livro que contém algumas receitas da arte
culinaria que, apesar de não serem inventadas
por mim, foram colleccionadas e aperfeizoadas
em longos annos para nesse uso particular e
algumas que, embora breviaes não existem
impressas até á presente data.*

*Espero, pois a benevolencia das minhas
amigas desculpando-me alguns erros
orthographicos.*

Subscreevo-me,

Alvira de Oliveira Martins
Lisboa, 1912.

SOPAS

Sopa cr me de saude

(Propor es para seis pessoas)

150 grammas de agriões, seis batatas com cerca de 80 grammas cada uma, 2 litros d'agua, 2 decilitros de leite, duas gemmas d'ovos, 150 grammas de manteiga e 20 grammas de sal.

Tiram-se as folhas e hastes mais tenras dos agriões e sómente depois de bem escolhidos é que se pezam.

Toma-se uma panella grande (para conter depois a agua e as batatas) deitam-se 50 grammas de manteiga e os agriões; leva-se ao fogo brando e vae-se mexendo constantemente com uma colher de pau cinco ou seis minutos, até os agriões terem absorvido a manteiga. Logo que esteja n'este ponto, deita-se a agua quente ou fria, junta-se sal e as batatas descascadas e inteiras. Cobre-se a panella e deixa-se ferver brandamente. Logo que

as batatas estejam cosidas, deite-se o que contem a panella n'um passador que retenha as partes solidas, e faz-se passar todas as batatas. Esta operação deve ser feita immediatamente, porque as batatas depois de frias, custam muito a passar. Põe-se o purée assim obtido, na panella e leva-se ao fogo brando, até ferver, mexendo de vez em quando. Na ocasião de se servir, põem-se na sopeira as gemmas, o leite e o resto da manteiga, dividida em pequenos bocados. Mexe-se um pouco para desmanchar as gemmas; é necessario que fiquem bem ligadas com o leite. Depois, tendo-se na mão esquerda uma concha cheia de sopa fervendo, deita-se lentamente na sopeira, enquanto que com a mão direita, mexe-se vivamente com uma colher de pau. Se se deita o liquido muito depressa, coalham as gemmas. Quando se tenha deitado na sopeira cerca de duas

conchas, o crême já deve estar perfeitamente misturado na sopa; deita-se então o resto da sopa d'uma só vez, mexe-se ainda um pouco e serve-se imediatamente; tambem se póde juntar pedacinhos de pão torrado ou frito com manteiga.

Sopa crême de chicorea

(Proporções para oito pessoas)

800 grammas de chicorea, 50 ditas de manteiga, 2 litros e meio de caldo de carne (bem apurado) meio litro de leite e dois ovos. Feito um crême, com o leite e as duas gemmas, leva-se ao fogo, mexendo sempre, até engrossar um pouco; depois de frio, juntam-se as duas claras batidas em neve. Escolhe-se a chicorea verde que dá mais gosto e peza-se; depois lava-se, escorre-se e põe-se em agua a ferver. Será preciso para esta quantidade de

chicorea, 2 litros d'agua, com sal; depois de cosida, tira-se do fogo e põe-se n'um passador, escorre-se e espreme-se até sahir toda a agua. Derretem-se 50 grammas de manteiga n'uma fregideira, põe-se a chicorea e deixa-se fervendo, mexendo-se sempre até absorver toda a manteiga; junta-se 1 decilitro de caldo quente, mistura-se bem e põe-se a fregideira ao forno, onde fica cinco minutos, até seccar o liquido; quando estiver só humido, tira-se do forno e passa-se n'uma peneira; leva tempo a passar porque é preciso não deixar nada na peneira, tendo-se perto meio litro de caldo quente, que se vae pondo pouco a pouco, sobre a peneira para desligar a chicorea que fica em massa; depois junta-se ao purée o resto do caldo. Seis minutos antes de se servir e o caldo estiver a ferver, retira-se do fogo e junta-se o crême com as claras batidas e mexe-se

rapidamente para ficar bem ligado e espumante; leva-se ao fogo até ferver; mexendo-se de vez emquando, a espuma desaparece e fica a sopa verde.

Sopa d'azedas

Depois do caldo de carne apurado e temperado, deitam-se as azedas, escolhidas e lavadas, fatias finas de presunto de fumeiro e deixa-se ferver um pouco; afasta-se a panella para abrandar a fervura e engrossa-se o caldo com uma pouca de farinha Suruy (Brazil), leva-se de novo ao fogo, mexendo-se um pouco, até ferver para engrossar e cosinhar a farinha.

Sopa de perdiz com pontas d'espargos

Põe-se a cosinhar em agua e sal uma perdiz; depois de cosida e o caldo bem apurado, tira-se a perdiz da panella. Deita-se no caldo uma pouca de manteiga (conforme a quantidade de caldo), um raminho de salsa e fatias de fiambre. Engrossa-se com farinha de trigo, regula-se 25 grammas por cada pessoa. Leva-se ao fogo, mexendo-se sempre até cosinhar a farinha que deve ser desmanhada com agua fria antes de se deitar no caldo. Deitam-se pontas d'espargos, que, se forem das verdes, a sopa torna ao fogo até cosinhar os espargos e se forem de conserva, torna ao fogo apenas para os aquecer.

Sopa de peixe á brasileira

Depois de preparado o peixe, corta-se a cabeça; faz-se em azeite, um refogado de cebola e tomates picados, um ramo de salsa e sal; depois de bem refogados estes temperos, deita-se tambem a cabeça do peixe a refogar; minuto depois junta-se agua sufficiente para a quantidade das pessoas que se tem de servir. Depois de bem cosida a cabeça, tira-se da panella, deitam-se no caldo batatas picadas em pequenos pedaços, alguns camarões descascados e as febras da cabeça do peixe tambem em pedacinhos. Torra-se pão e põe-se na sopeira, e na occasião de se servir deita-se a sopa bem quente sobre o pão. Da mesma fórma se faz sopa só de camarão.

Caldo verde

Põe-se ao fogo uma panella com agua e sal; quando estiver fervendo, deitam-se batatas descascadas e lavadas, e deixa-se cosinhar. Partem-se couves gallegas da seguinte maneira: juntam-se as folhas da couve, enrolam-se e seguram-se assim enroladas com a mão esquerda, tem-se na mão direita uma faca fina e afiada, que se passa na couve para a cortar muito fininha. Estando as batatas cosidas, passam-se no espremedor, deitam-se no caldo, juntam-se as couves cortadas como fica dito, depois de bem espremidas, (pois devem estar n'uma vasilha com agua,) e uma pouca de manteiga; ferve alguns minutos e serve-se.

Sopa de carne

Faz-se um caldo muito apurado, com 250 grammas de carne d'alcatra e 100 ditas de presunto de fumeiro. Batem-se bem tres gemmas d'ovos, juntam-se 2 decilitros de leite e 3 ditos do caldo apurado e frio, mexe-se bem, deita-se este liquido n'uma fôrma lisa e vae a cosinhar em banho-maria. Depois de cosido tira-se da fôrma e parte-se em quadradinhos pequenos, assim como a carne e o presunto e 20 grammas de queijo Parmezão ralado; deita-se tudo na sopeira. Na ocasião de se servir, deitam-se 2 litros de caldo quente sobre os ingredientes que estão na sopeira.

Sopa de galinha

Depois da galinha arranjada e limpa, põe-se a cosinhar em agua e sal. Deitam-se na sopeira duas gemmas d'ovos, os meudos da galinha, picados e um ovo cosido tambem picado. Na ocasião de se servir, deita-se primeiro uma ou duas conchas de caldo bem quente, sobre as gemmas, mexendo-se bem e em seguida deita-se o resto do caldo.

Caldo com ovos esfalfados

Faz-se um caldo de galinha, só temperado com sal; depois da galinha cosida, tira-se com uma escumadeira e quando o caldo estiver fervendo, quebram-se os ovos dentro do caldo; tiram-se com a escumadeira os ovos esfalfados e deitam-se na sopeira, assim como algumas folhas de hortelã;

despeja-se o caldo bem quente sobre os ovos e serve-se.

Canja de gallinha

Põe-se ao fogo uma panella com agua e sal, quando estiver a ferver deita-se uma gallinha depennada e limpa. Põe-se em outra panella, um pedaço de presunto ou linguiça; depois de ferver um pouco, junta-se o presunto ou linguiça á panella da canja, assim como um pouco de arroz e deixa-se cosinhar bem. Na ocasião de se servir, tira-se a gallinha e o presunto para uma travessa e deita-se a canja na sopeira, onde já deve ter um ramo de hortelã, algumas azeitonas e os miudos da gallinha partidos em pedaços.

Sopa allemã

Depois do caldo bem apurado, cõa-se e deitam-se batatas partidas em pedacinhos e vagens partidas ás tiras; juntam-se algumas lascas de toucinho inglez Bacon e deixa-se ferver até cosinhar as batatas.

Cosido á brasileira

(Proporções para oito pessoas)

500 grammas de peito de vacca, 500 ditas de lombo de Minas, 500 ditas de carne sêcca, uma linguiça ou chouriço. Põe-se ao fogo urna panella grande (que possa comportar toda esta carne e os legumes necessarios) com agua e sal; quando a agua ferver deita-se a carne do peito. Põe-se ao fogo outra panella com agua quente, a carne sêcca

e o lombo, deixa-se ferver um pouco; tira-se com a escumadeira e junta-se á panella que contém o peito. Quando estas carnes estiverem quasi cosidas, deitam-se os seguintes legumes que já devem estar descascados: batatas doces, batatas inglesas, cenouras, nabos, aipim, cará, abobora, couve, repolho e quiabos; estes deitam-se minutos antes de se servir, porque cosinham depressa, assim como a abobora. Estando tudo bem cosido, tira-se para a sopeira, um pouco de todos os legumes partidos e pão torrado. Na occasião de se servir deita-se o caldo quente na sopeira, o sufficiente para oito pessoas, deixando algum caldo na panella, para conservar o cosido quente até quando se tiver de servir e fazer um pouco de pirão para acompanhar o cosido. A quantidade de legumes calcula-se conforme o tamanho das batatas, senouras, nabos, etc.

Sopa de feijão branco com castanhas

Faz-se um caldo bem apurado, com ossos de vacca e um pedaço de presunto de fumeiro. Cosinha-se em outra panella, feijão branco, com pouca agua; depois de bem cosido, passa-se n'um passador, deitando a agua que cosinhou o feijão e o caldo apurado, quanto seja necessario e conforme a quantidade de feijão. Leva-se a panella ao fogo, e quando estiver fervendo, deitam-se algumas castanhas descascadas e deixa-se ferver até cosinhar as castanhas e engrossar o caldo.

AVES E CAÇA

Gallinha dourada

Depenna-se, chamosca-se e limpa-se uma gallinha boa. Põe-se a cosinhar em agua com um pedaço de presunto de fumeiro e outro de chouriço. Quando estiver cosida, corta-se em bocados e desossa-se. Corta-se o presunto cosido em fatias finas e o chouriço em rodellas. Parte-se um pão em fatias, torram-se estas e passam-se em manteiga n'um dos lados. Arrumam-se estas fatias n'uma travessa de ir ao forno, untada com manteiga, sobre ellas collocam-se as fatias de presunto, rodellas de chouriço e pedaços de gallinha, rega-se tudo com o caldo em que se cosinhou a gallinha, e por cima de gallinha cosida, deitam-se ovos batidos e um pouco de pão ralado. Põe-se a travessa ao forno regular e quando os ovos estiverem tostados, serve-se na mesma travessa.

Gallinha desossada

Mata-se uma gallinha, (que não seja muito nova) e depenna-se em secco, com muito cuidado para que não fique esfolhada; tira-se o papo pelo pescoço como se faz ao Perú. Começa-se a desossar pelas trazeiras, afastando a carne dos ossos, com a ponta de um canivete; com geito e vagar, vão-se quebrando os ossos que se puder; devem-se cortar os ossos das pernas sem cortar a carne. Depois de toda desossada, tempéra-se com sal e limão, guardam-se os ossos para cosinhar com a gallinha. No dia seguinte, lava-se a gallinha e enche-se com o seguinte recheio: carne de vitella e lombo de porco (assados), presunto de fumeiro crú e enche-se bem; estas carnes são cortadas ás tiras finas mas compridas, cosendo-se as cavidades com agulha e linha grossa,

embrulha-se a gallinha em um panno branco, bem embrulhada; dá-se uns pontos com linha grossa, para que fique bem justo o panno. Deita-se a gallinha assim arranjada, n'uma panella, que se possa tapar, juntam-se 4 decilitros de vinho do Porto, uma mão de vitella e agua até cobrir a gallinha e deixa-se cosinhar. Leva duas horas ou mais a cosinhar.

Frango ensopado com castanhas

Refogam-se em uma panella, cebola, um ramo de salsa, tomates, pedacinhos de toucinho, sal e manteiga, deita-se o frango partido em pedaços, deixa-se refogar um pouco, acrescenta-se um pouco de vinho branco e agua; quando o frango estiver quasi cosido, deitam-se castanhas

descascadas e rodellas de linguiça ou fatias de presunto.

Frango com arroz de mólho pardo

Na ocasião de matar o frango, apara-se o sangue com um pouco de vinagre, depenna-se, arranja-se o frango e parte-se como para ensopar. Faz-se um refogado de cebola, tomate, sal e um ramo de salsa, n'uma pouca de banha, e depois de bem refogado, junta-se o frango partido e deixa-se também refogar, (com a panella tapada), e se o frango fôr grande deita-se agua, para cosinhar um pouco, antes de se deitar o arroz. Deita-se o arroz, a quantidade regula-se pela quantidade das pessoas e pelo tamanho do frango. Mistura-se bem o arroz com o frango, deixa-se cosinhar e vae-se deitando agua de vez em quando, com

cuidado, para que não seja de mais. Momentos antes de se servir, deita-se o sangue do frango com vinagre, no arroz que não deve estar sêcco, mexe-se delicadamente, deixa-se ferver apenas uns minutos, para o arroz seccar e serve-se.

Perdiz ou frango com môlho de prezunto

Pica-se muito meudo, prezunto de fumeiro, (gordo e magro) e um ramo de salsa. Parte-se a perdiz ao meio, põe-se em uma assadeira, e cobre-se com o prezunto picado, a salsa, uma pouca de manteiga e vae ao forno regular para córar; depois de córada, tira-se do forno, juntam-se 4 decilitros de vinho do Porto, deixa-se em cima do fogão, para ferver devagar e serve-se. Da mesma maneira se preparam pombos e passarinhos em crú, frangos, gallinhas, ou mesmo restos de aves diversas.

Coxinhas de frango á brasileira

(Proporções para seis pessoas)

Matam-se e arranjam-se tres frangos pequenos. Cortam-se as pernas pela junta das coxas, com uma faca pequena, afasta-se a carne dos ossos, até á junta da perna e corta-se o osso; fica a coxa sem osso e a perna com osso. Cortam-se as azas, e na coxa da aza, corta-se na junta ao pé do peito, mas de maneira que venha junto á coxa, uma lasca grande de peito. Depois d'estes doze pedaços cortados, como fica dito, deitam-se n'uma vasilha e tempéram-se com sal, vinagre, uma folha de louro, um pouco de pimenta do reino e deixam-se repousar. Póde-se mesmo preparar de vespera. Deitam-se n'uma panella com pouca agua, as coxinhas assim temperadas para cosinhar. Depois de cosidas, tiram-se as coxinhas com uma

escumadeira, e afasta-se a panella do fogo forte. Na agua que ficou, que deve ser 1 litro, pouco mais ou menos, deitam-se 30 grammas de manteiga. Desmancham-se n'uma vasilha, 100 grammas de farinha de trigo com pouca agua fria; depois de bem desfeitas, juntam-se á agua que cosinhou as coxinhas e levam-se ao fogo, mexendo-se sempre até ficar um pirão grosso. Leva-se a panella com o pirão grosso para cima d'uma taboa, onde já devem estar as coxinhas. Batem-se n'outra vasilha dois ovos, (gemmas e claras). Cobrem-se as coxinhas com o pirão, passam-se nos ovos e polvilham-se com pão ralado, e assim successivamente, até acabar as coxinhas. O pirão depois de frio não póde cobrir bem as coxinhas; põe-se a panella ao fogo até aquecer o pirão. Na occasião de se servir, fregem-se em banha bem quente para ficarem alouradas.

Pombos á camponeza

Deitam-se n'uma panella, manteiga, fatias de toucinho e os pombos; deixam-se córar e tiram-se da panella com uma escumadeira. Córam-se na mesma manteiga, cebolinhas pequenas e fatias de presunto de fumeiro e tiram-se do fogo. Desmancha-se n'uma tigella uma pouca de farinha de trigo em agua e vinho branco, depois de bem desmanhada a farinha, deita-se na panella onde devem estar as cebolinhas; juntam-se os pombos, um ramo de salsa e leva-se ao fogo, mexendo-se sempre, enquanto a farinha cosinha; depois tapa-se a panella e deixam-se cosinhar os pombos, deitando-se mais agua se fôr preciso; estando bem cosidos, juntam-se champignons partidos e serve-se. Da mesma maneira se preparam frangos, passarinhos e lombo limpo.

Cordonizes á camponeza

Córem-se em manteiga, algumas codornizes. Cubra-se o fundo de uma panella (que tenha tampa), com fatias de vitella e de prezunto de fumeiro, colloquem-se por cima as codornizes córadas, salsa, e cebola picada meudamente, cubra-se tudo com fatias de toucinho, tape-se a panella e vae ao fogo brando. Depois de cosido, tira-se a panella do fogo, desengordura-se (caso esteja gordo), deita-se algum caldo ou agua, chapignons partidos e leva-se ao fogo para ferver um pouco. Do mesmo modo se preparam todas as aves.

Perú assado á brasileira

Mata-se de vespera e prepara-se um Perú, tirando o papo pela abertura do pescoço; corta-se o osso do pescoço com cuidado para não cortar a pelle, tiram-se os intestinos, abrindo-se por baixo um orifício o mais pequeno possível, e onde se ha de metter as pontas das pernas; depois de bem lavado, põe-se de mólho n'uma vasilha, onde fique bem coberto d'agua temperada com pimenta do reino em pó, sal, louros, alhos, sumo de limão, vinagre, e fica toda a noite assim. Cosinha-se em agua bem quente o sangue e os meudos, só passados na agua, fervendo. No dia seguinte, escorre-se o Perú da agua, e esfrega-se com um pouco de vinagre com sal, pimenta do reino e sumo de limão. Prepara-se o seguinte recheio: Partem-se em pedacinhos o fígado, o coração, a

moella, o sangue cosido, presunto de fumeiro e uma pouca de carne de porco. Refoga-se tudo em banda, um pouco de cebola, tomates, salsa picada, sal, e louro; depois de bem refogado, juntam-se os meudos picados, deixam-se ferver um pouco no refogado, deita-se alguma agua e quando estiverem cosidos os meudos, afastam-se do fogo; juntam-se azeitonas, ovos cosidos e partidos. Enche-se o Perú com este picado, pelo orificio que se fez para tirar os intestinos; depois de cheio, enfiam-se as pernas e cose-se com linha grossa. Enche-se o papo com farofa, que se prepara da seguinte maneira: Deita-se n'uma fregideira, manteiga e farinha de Suruy (Brazil), leva-se ao fogo, mexendo-se sempre brandamente até tomar uma côr amarella; depois do papo bem cheio, cose-se tambem com linha grossa. Deita-se o Perú na assadeira, barra-se com banha, manteiga e

fatias de toucinho que se espetam com palitos e põe-se a assar em forno quente. Depois de bem assado, serve-se sem o mólho e n'uma travessa, guarnecida com agriões.

Rolo com picado de carne ou gallinha

Seis ovos, separam-se as claras das gemmas e batem-se bem; depois juntam-se-lhes as gemmas e continua-se batendo, temperam-se com sal; unta-se muito bem um taboleiro com manteiga, deitam-se os ovos batidos e vae ao forno bem quente. Depois de prompto, que se consegue em poucos minutos, vira-se o taboleiro em cima de uma mesa ou pedra marmore. Faz-se um picado de carne ou gallinha cosida, ou resto de assados, com uma pouca de manteiga e uma gemma d'ovo; deita-se na massa que sahiu do taboleiro, espalha-se o

picado em toda a massa e enrola-se. Caso não se possa servir quando se acabar de enrolar, põe-se na estufa, para se conservar quente.

CARNES

Lombo de vacca á camponeza

(Proporções para deseseis pessoas)

2 kilos e meio de lombo de vacca limpa, 1 kilo de batatas, quatro pequenas cenouras e quatro pequenos nabos para cada pessoa. Córa-se o lombo com 200 gramas¹ de manteiga. As cenouras e os nabos depois de cosidos podem esperar, as batatas não devem ser preparadas, senão á ultima hora. Cortam-se as batatas, cenouras e nabos do tamanho e feitio que se quizer, cosinha-se cada legume em vasilhas separadas, depois de cosidas e escorridas vão ao forno com uma pouca de manteiga, tambem em vasilhas separadas e com tampa. Trincha-se o lombo em fatias finas, torna-se a reconstruir e faz-se de cada lado da travessa uma piramide de batatas e estendem-se, d'um lado as cenouras e do

¹ Deverá ser uma gralha por "grammas".

outro os nabos; rega-se com o mólho do lombo e serve-se.

Lombo de vacca á lisboeta

(Proporções para seis pessoas)

750 grammas de lombo limpo, 125 ditas de vitella limpa, 125 ditas de toucinho. Corta-se o lombo ao meio, bate-se moderadamente para o embrandecer. Corta-se o toucinho e a vitella em fatias finas. Tempera-se o lombo com sal, pimenta do reino em pó, e noz moscada ralada. Põem-se n'uma panella, que se possa tapar, as fatias de toucinho e de vitella, algumas tubaras cortadas ás rodas e o lombo. Deitam-se 4 decilitros de caldo, tapa-se a panella e põe-se a cosinhar em fogo brando.

Lombo de vacca com macarrão

Corta-se o lombo limpo em talhadas grossas, temperam-se com sal e manteiga derretida; quando estiverem temperadas, fregem-se em manteiga com uma pouca de banha. Depois de fritas, caso tenham muita gordura, tira-se alguma e deita-se um pouco de caldo ou agua; deixam-se ferver algum tempo, ficando pouco mólho. Tiram-se e collocam-se os bifes á volta d'uma travessa, depois de encher o centro da dita, com macarrão preparado da seguinte maneira: Cosinha-se o macarrão em caldo ou agua com manteiga; quando estiver cosido e quasi sêcco, junta-se-lhe fiambre partido em pedacinhos, um pouco de queijo Parmezão ralado e alguns champignons, tambem partidos.

Carne estufada, á moda

500 grammas de carne, vulgarmente chamada ganso ou largato, (da perna), uma mão de vitella, algumas cebolas e cenouras partidas em pedaços grandes e um pouco de toucinho. Põe-se tudo n'uma panella com tampa; juntam-se 4 decilitros de vinho branco, alguma agua, sal, um ramo de salsa e uma folha de louro; vae a cosinhar em fogo regular, durante quatro horas. Depois de bem cosida a carne, desfia-se, assim como a mão de vitella, limpa-se dos ossos e parte-se; tira-se a salsa e o louro, deitam-se algumas trufas partidas, devendo ter pouco môlho e grosso. Mistura-se tudo no môlho e põe-se n'uma fôrma lisa; depois de frio, tira-se da fôrma e fica um puding coberto com geleia.

Carne assada com mólho de ferrugem

1 kilo de carne de vacca, (da perna), vulgarmente chamada largato (no Brazil) e ganso (em Portugal). Tempera-se a carne com sal, pimenta do reino em pó, louro, vinho branco e vinagre. Lardeia-se com toucinho e põe-se n'uma panella (que se possa tapar bem) com fatias de toucinho, alguma banha e uma pouca de cebola picada. Deixa-se refogar, deita-se agua e tapa-se a panella; de vez em quando, mexe-se e caso tenha pouca agua accrescenta-se mais, até cosinhar bem a carne. Estando cosida, tira-se a tampa, deixa-se ferver até seccar toda a agua e alourar bem a carne, depois de bem escura, por todos os lados, juntam-se cebolas á roda, tomates, deixa-se refogar e deita-se agua sufficiente para fazer um

pouco de mólho; juntam-se batatinhas novas, cosidas e córadas no mesmo mólho.

Leitão assado

Depois do leitão morto, arranjado e lavado, deita-se n'uma vasilha com agua que o possa comportar com largueza e fique coberto, temperada com sal, limão, vinagre, louro, pimenta do reino em pó, alhos e deixa-se de mólho oito ou dez horas, pouco mais ou menos. Cosinha-se o sangue e os meudos do leitão. Depois do leitão estar de mólho as horas necessarias, tira-se, escorre-se bem da agua e põe-se sobre uma mesa. Partem-se em pedaços pequenos os meudos, assim como um bocado de presunto de fumeiro; refoga-se em banha uma pouca de cebola, tomate e salsa picada, juntam-se os meudos partidos, deixam-se

tambem refogar, deita-se alguma agua, uma pouca de farinha de trigo, mexendo-se sempre até engrossar o mólho; misturam-se azeitonas e ovos cosidos, enche-se a barriga do leitão com este picado e cose-se com agulha e linha grossa. Deita-se o leitão n'uma assadeira ou taboleiro, de tamanho regular para que se possa viral-o de vez em quando. Unta-se o leitão com banha, manteiga, e sumo de limão, vae ao forno de coser pão, para assar; de vez em quando, abre-se o forno, para viral-o e regar com a propria substancia. Leva tres ou quatro horas a assar, porque o forno não deve ser aquecido de mais, para assar de vagar e não queimar a pelle.

Ragoût de carneiro

(Proporções para cinco pessoas)

Refogam-se cebolas, tomates, sal e um ramo de salsa, n'uma pouca de banha, junta-se ao refogado 1 kilo de peito de carneiro, partido em pedaços pequenos; deixa-se refogar uns minutos, deita-se agua e vinho branco, põe-se em fogo forte até cosinhar bem o carneiro. O carneiro, sendo duro, vae-se-lhe deitando agua, até ficar bem cosido. Descascam-se, lavam-se e partem-se em bocadinhos, batatas, cenouras, nabos, vagens e ervilhas; se não houver verdes, empregam-se de latas, da fabrica Brandão, Gomes & C.^a. Juntam-se todos estes misturados, ao carneiro refogado e deixa-se cosinhar.

Perna de carneiro (assada)

Cosem-se, n'uma panella, algumas tiras de toucinho e tiram-se assim que tiverem deixado alguma gordura. Põe-se a perna de carneiro (que já deve estar limpa e temperada) a córar n'essa gordura e deixa-se tomar côr. Juntam-se então, agua necessaria, conforme o tamanho da perna, um ramo de salsa, um dente de alho, algumas cebolas, cenouras e o toucinho que se córou; tapa-se a panella e deixa-se cosinhar lentamente, durante algumas horas. Depois de assada, juntam-se champignons e fundos de alcachofras.

Mão de vitella de fricassé

Raspa-se, escalda-se e parte-se a mão de vitella; põe-se ao fogo, n'uma panella com agua e sal,

deixa-se ferver, até a mão de vitella estar bem cosida. Depois prepara-se um refogado com banha, cebola, salsa picada e pimenta do reino em pó; deita-se a mão cosida e partida, deixa-se refogar tambem; depois de refogada, junta-se-lhe uma pouca da agua que cosinhou a mão, para fazer môlho. Em seguida, tira-se a panella do fogo, deixa-se arrefecer, juntando-lhe uma gemma d'ovo, sumo de limão e salsa picada; põe-se ao calor do fogo, mexendo-se sempre um minuto ou dois e serve-se em seguida. Da mesma maneira se preparam frangos, pombos, bacalhau e peixe.

Escalopes de vitella

500 grammas de alcatra de vitella limpa, partem-se em bifes finos, fazem-se quatro golpes nos quatro cantos do bife, enfiam-se lascas de

toucinho (finas) d'uma ponta á outra. Deitam-se n'uma panella que tenha tampa, uma pouca de manteiga e os bifes e deixam-se córar na manteiga; em seguida tapa-se a panella e deixa-se cosinhar com o vapor da mesma; não se põe sal, porque a manteiga e o toucinho (que não deve ser escaldado) teem sal, mas caso tenha pouco, deita-se algum. Na occasião de se servir, deitam-se Champignons partidos. Faz-se da mesma maneira com lombo de vacca.

Bifes de carne sêcca com batatas

Põe-se de môlho a carne sêcca; sendo para o almoço, põe-se na vespera á noite. Lava-se bem e põe-se ao fogo com agua quente ou fria, só para dar uma fervura; tira-se a panella do fogo e a carne sêcca da agua e parte-se em bifes. Refoga-se

em banha, cebola, tomate, ramo de salsa e pouco sal; depois de bem refogada, deitam-se os bifes de carne sêcca, deixam-se refogar um pouco, com a panella tapada; passado uns minutos, junta-se-lhe um pouco de vinho branco e agua necessaria e se esta seccar e a carne não esteja cosida, deita-se-lhe mais agua. Logo que esteja quasi cosida, junta-se-lhe batatas descascadas e cortadas ás rodas e deixa-se cosinhar tudo. Tambem, querendo, não se deitam batatas, servem-se os bifes acompanhados com pirão de farinha de Suruy.

Carne sêcca assada

Põe-se a carne de môlho e dá-se uma fervura como para os bifes. Parte-se a carne em quadrados grandes e refoga-se n'um refogado igual ao dos

bifes de carne sêcca. Depois de bem cosida a carne, tira-se a tampa da panella e deixa-se seccar toda a agua, até córar a carne sêcca, juntando-se mais cebolas á roda; quando estiverem a carne e as cebolas córadas, deita-se agua para fazer mólho e serve-se acompanhada com pirão feito no prato.

Carne sêcca frita

Prepara-se a carne sêcca do mesmo modo que se prepara para os bifés. Parte-se em pedacinhos pequenos. Põe-se n'uma fregideira uma pouca de gordura, onde se refoga, cebola e salsa picada, junta-se a carne sêcca, tambem picada. Deixa-se refogar um pouco e deita-se alguma agua, para cosinhar a carne; em seccando esta agua, deixa-se fritar a carne e serve-se, acompanhada de pirão,

cosido ou no prato. A carne sêcca frita não tem mólho, apenas alguma gordura.

Lingua do Rio Grande com batatas

Põe-se de vespera, uma lingua do Rio Grande, (de fumeiro ou de salmoura), de mólho. No dia seguinte lava-se e põe-se a cosinhar, com bastante antecedencia, porque são duras. Quando estiver quasi cosida, tira-se da agua e parte-se em fatias finas. Faz-se um refogado em banha, de cebola, tomate, um ramo de salsa e pouco sal, porque a lingua póde ter ainda algum; depois de bem refogada, deita-se a lingua partida, tapa-se a panella e deixa-se refogar tambem a lingua. Momentos depois, mexe-se e junta-se um pouco de vinho branco uma pouca d'agua e deixa-se ferver. Descascam-se algumas batatas, partem-se

em rodas e quando a lingua está macia, juntam-se as batatas, mais uma pouca d'agua se fôr preciso e tapa-se a panella; deixa-se ferver até as batatas ficarem bem cosidas.

Angú

Rabada, figado, coração e bofe. Cosinha-se esta fressura junta, (na vespera) não deixando cosinhar de todo; no dia seguinte acaba-se de cosinhar, com os seguintes temperos: tomates, cebolas, pimenta do reino em pó e cominhos; quando estiver quasi prompta, deita-se uma pouca de farinha de trigo desfeita no mesmo caldo, pimenta Comary; deixa-se ferver um pouco e junta-se logo em seguida um pouco de azeite de dendê. Serve-se acompanhada com pirão de farinha Suruy (cosido) ou de farinha de milho.

Passoca

Passam-se na machina de picar carnes, restos de carne sêcca, assada ou cosida, misturam-se com uma pouca de farinha de Suruy, põem-se n'uma fregideira, levam-se ao fogo, mexendo-se sempre até alourar a farinha e serve-se.

Feijoada á brasileira

(Proporções para doze pessoas)

Uma lingua do Rio Grande, 1 kilo de carne sêcca, 1 kilo de cabeça de porco, dois pés de porco, 1 kilo de costellas de porco, (tudo salgado) uma linguiça, meio kilo de presunto de fumeiro e 2 litros de feijão preto. Põem-se todas estas carnes de môlho na vespera, menos a linguiça e o

prezunto que se põe no dia seguinte, pela manhã, ao fogo, n'uma panella contendo agua quente e com tamanho sufficiente para que possa comportar todas estas iguarias. Escaldam-se bem todas as carnes e deitam-se na panella: primeiro, a cabeça, os pés e a lingua, (porque são mais duras); depois de ferverem algum tempo, junta-se a carne sêcca. Põe-se ao fogo outra panella, com agua fria e n'ella se deita o feijão; junta-se a panella que tem as carnes a cosinhar e que já devem ter fervido bastante. Depois de misturar o feijão e a feijoada ter fervido muito, deitam-se as costelletas, o prezunto e a linguiça, uma cebola, alguns tomates picados, um ramo de salsa, uma folha de louro, e um dente de alho; vae tudo ao fogo forte para acabar de cosinhar bem. Na occasião de se juntar o feijão, se a agua de cosinhar as carnes, fôr muita e muito gorda, tira-

se uma pouca d'essa agua, antes de deitar o feijão, pois tambem tem de se lhe deitar a agua do feijão. Se algumas carnes, cosinharem mais depressa do que outras, ou mesmo do que o feijão, tiram-se com a escumadeira para uma vasilha e momentos antes de se servir, juntam-se á feijoada, para aquecer e servem-se. No Brasil usa-se servir a feijoada acompanhada d'um mólho de pimentas Comary pisadas e sumo de limão, um prato com laranjas descascadas e partidas, e bebem Paraty ou Laranjinha.

Roupa velha

Com os restos de carnes da feijoada, assadas, ou cosidas, faz-se o seguinte prato: desfiam-se ou partem-se em pedaços pequenos, as carnes. Faz-se n'uma panella um refogado em banha, com

cebola, salsa e tomates, tudo picado e sal. Depois de bem refogados, mas sem alourar, deitam-se as carnes e tapa-se a panella para as refogar só com o vapor; deita-se um pouco de vinho branco ou vinagre, leva-se ao fogo mais um pouco e na ocasião de se servir, deita-se pouca agua e algumas azeitonas.

Tútú

Deita-se em uma panella o resto de feijão, que sobrar da feijoada. Se estiver muito grossa, applica-se-lhe uma pouca d'agua; depois de quente, engrossa-se com uma pouca de farinha de Suruy (Brasil). Vae-se deitando com a mão esquerda, a farinha aos poucos, e mexendo-se sempre com uma colher, até ficar um pirão ralo;

vae ao fogo forte, continuando sempre a mexer, até ficar um pouco grosso.

Sarrabulho á brasileira

Partem-se em pedaços pequenos os meudos de porco, como seja coração, bofes, e fígado. Põem-se n'uma panella, cebola e tomates picados, um ramo de salsa, um pouco de sal, pimenta do reino em pó, uma folha de louro e banha; deixa-se refogar bem, juntam-se os meudos picados, tapase a panella, para refogar um pouco os meudos; feito isto, deita-se alguma agua e deixa-se cosinhar. Cosinha-se á parte, um pouco de sangue de porco, depois de cosido, esfarella-se bem com a mão. Estando os meudos bem cosidos, junta-se o sangue, um pouco de sumo de limão, vinagre e

algumas azeitonas; deixa-se ferver um pouco e serve-se.

Sarrabulho á portugueza

Parte-se em bocados o figado de porco cosido, e põem-se a fritar em banha. Tira-se um pouco de sangue de porco, previamente cosido e põe-se de mólho em agua quente e sal; espreme-se bem d'essa agua, com a mão para ficar em pequenas lascas, põe-se n'uma travessa, deita-se-lhe por cima a banha de fritar o figado, os pedaços de figado fritos e alhos partidos.

Papas á portugueza

Um pedaço de prezunto de fumeiro, quatro costellas de porco salgadas. Depois de bem

lavadas e escaldadas estas carnes, põem-se n'uma panella alta com agua quente para cosinhar. Estando bem cosidas, tiram-se d'agua com uma escumadeira. Partem-se nabiças ou couves bem partidas, deitam-se no caldo e põem-se a ferver algum tempo. Afasta-se a panella do fogo forte, deixa-se abrandar a fervura e engrossa-se o caldo com farinha de milho peneirada; a quantidade da farinha deita-se conforme a grossura que se desejar, tendo-se o cuidado de mexer sempre e desmanchar com as costas da colher nas bordas da panella, os pequenos caroços de farinha que se formam. Torna ao fogo forte, mexendo-se sempre para engrossar e cosinhar bem a farinha. Partem-se em pedaços as carnes com que se fez o caldo e misturam-se nas papas.

Pés de porco

Abrem-se ao meio os pés de porco, depois de bem limpos e lavados, temperam-se com sal e deixam-se tomal-o bastante tempo. Deitam-se depois assim temperados em uma panella, que se possa tapar bem, juntando-lhes um pouco de vinho do Porto, vinagre, pimenta do reino em pó e uma cebola inteira, pondo-se em fogo regular para cosinhar. Depois de bem cosidos, tiram-se da panella com uma escumadeira; deixam-se esfriar e passam-se por farinha de milho, ou de pão ralado e na ocasião de os servir põem-se ao forno para aquecer.

Chouriços á moda de Coelhosa

Na ocasião de matarem o porco, tem-se um alguidar com vinho e apara-se um pouco de sangue, conforme a quantidade de chouriços que se quizer fazer. Quando abrirem e esquartejarem o porco (que geralmente se faz dois dias depois) aparam-se todas as carnes sangrentas da cabeça e do resto do corpo, junta-se tambem alguma carne, parte-se em pedaços de tamanho regular, mistura-se ao sangue com vinho e tempera-se com cominhos, pimenta do reino e cravo, tudo em pó, alguns dentes d'alho soccados e deixa-se repousar vinte e quatro horas, pouco mais ou menos. Teem-se tripas (das grossas) préviamente lavadas e de môlho em agua com vinagre e sal. Tiram-se estas da agua, espremem-se e enchem-se da mesma maneira como as linguiças, sómente o funil deve

ser mais grosso. Antes de se pôr ao fumeiro, deitam-se todos os chouriços n'um tacho cheio d'agua fervendo e tira-se logo, para que não cosinhe a carne. Enfiam-se em paus finos e collocam-se ao fumo da lareira, atravessados em traves arranjadas para esse effeito, de maneira que os chouriços fiquem pendurados.

Linguças Solar de Coelhosa

Parte-se em pedaços pequenos, carne de porco, (gorda magra) põe-se n'um alguidar e tempera-se com sal, cominhos cravo, canella, pimenta do reino, noz moscada, tudo em pó, louro, alhos, sumo de limão, vinagre e vinho branco. Regula-se a quantidade de temperos conforme a quantidade da carne. Depois de deitar estes temperos todos, mexe-se bem, com colher de pau deixa-se

repousar vinte e quatro horas, pouco mais ou menos, mexendo-se de vez em quando para a carne tomar bem os temperos. Teem-se tripas (das finas) bem lavadas e que devem estar de mólho em agua com vinagre e sal, amarra-se uma ponta com um cordão, e enche-se pela outra ponta com um funil de folha (proprio para isso), pouco mais ou menos 30 centimetros de tripa; corta-se, amarra-se a ponta cortada á outra já amarrada e assim successivamente, até acabar a carne preparada para linguiças. Enfiam-se em paus finos e penduram-se ao fumeiro, (o fumo sendo de rama de pinheiro é muito melhor); deixam-se quinze dias, pouco mais ou menos. Terminado este praso, guardam-se na salgadeira, mas só por cima do sal.

Rejões á moda de Coelhosa

Deita-se o lombo de porco n'um cesto forrado com carqueja, salpica-se com sal e põe-se em logar fresco; vinte e quatro horas depois preparam-se os rejões. Põe-se um tacho de cobre no fogo (de lareira), deita-se 1 litro d'agua quente, parte-se em pedaços um pouco de toucinho e deita-se no tacho que já deve ter a agua. Quando os pedaços de toucinho, já tiverem derretido alguma gordura, deita-se o lombo, partido em pedaços grandes, regulando 10 ou 12 centímetros, pouco mais ou menos e onde tiver costellas, corta-se a costella inteira. Não se enche muito o tacho, para não deitar fóra a banha quando ferver. Depois de alourar, tira-se o tacho para fóra da lareira e com um garfo, vão-se tirando os rejões e deitando n'um pucaro vidrado, bem lavado e escaldado; quando o pucaro estiver quasi cheio de rejões, deita-se a gordura que se extrahiu d'elles;

deixa-se o pucaro destapado até coalhar a gordura e se quando coalhar, os rejões não estiverem bem cobertos e mesmo o pucaro não estiver bem cheio deita-se mais uma pouca de gordura quente. Põe-se em logar fresco, trez ou quatro dias, para coalhar bem a gordura; cobre-se a bocca do pucaro com papel impermeavel, deita-se um pouco de sal por cima do papel, tapa-se o pucaro e assim preparado dura um anno.

Prezunto inglez afiambrado

Apare-se a gordura do prezunto, e ponha-se de mólho dois ou trez dias, mudando-lhe a agua a miudo. Desde que houver perdido o sal, embrulha-se o prezunto em um panno branco e deita-se n'uma panella apropriada, junte-se-lhe uma pouca d'agua, meia garrafa ou uma, de vinho

branco, conforme o tamanho do presunto, cebolas, louro, salsa e deixe-se cosinhar em fogo brando. Logo que estiver cosido, deixa-se esfriar no proprio liquido da cocção e com a panella tapada. Tira-se então do liquido, corta se-lhe a pelle e orna-se a gordura com pão ralado, cobrindo-se tudo com uma pá cheia de brazas.

Presunto portuguez afiambrado

Deita-se o presunto de môlho, vinte e quatro horas, muda-se a agua trez vezes, depois deita-se n'uma panella, (que se possa tapar bem), com agua, de modo que cubra bem o presunto; deixa-se ferver uns dez minutos. Escorre-se essa agua e deita-se outra fria, com vinho branco e uma cebola cravejada de cravos. Cosinha-se por espaço de duas horas ou mais, conforme o tamanho do

prezunto; se a agua fôr seccando, deita-se mais agua, para que o prezunto fique sempre coberto. Depois vê-se se o osso que fica pela parte de baixo, estiver levantado, está cosido o prezunto. Apara-se por baixo, corta-se a parte superior do couro, arranca-se e banha-se com um pouco de vinho do Porto, polvilha-se de pão ralado, e vae ao forno brando para seccar.

Prezunto de Coelhosa afiambrado

Põe-se de mólho um prezunto ou mesmo um pedaço, durante doze horas, pouco mais ou menos. Tira-se da agua, lava-se bem e põe-se n'uma panella (que se possa tapar bem) com vinho branco, uma cebola, louro e pouca agua; o vinho é que deve ser bastante para que cubra o prezunto, indo a cosinhar ao fogo brando. Depois de bem

cosido, tira-se do fogo e deixa-se esfriar, na propria agua da cocção; depois de frio, tira-se o couro, polvilha-se com farinha de pão ralado e vae ao forno só para seccar.

Lingua afiambrada

Uma lingua de vacca, limpa-se só dos accrescimos, pellantas de baixo e não se lava. Esfrega-se bem toda a lingua com 100 grammas de salitre, deita-se n'uma vasilha funda, cobre-se com sal, deita-se uma pedra pesada em cima e deixa-se assim por espaço de oito dias; de dois em dois dias vira-se a lingua e torna-se a collocar a pedra em cima. No fim dos oito dias, pouco mais ou menos, (no verão devem ser menos dias) deita-se a lingua de mólho em agua, duas ou trez horas; lava-se bem, (a pelle deve sahir por si) e põe-se a

cosinhar n'uma panella com agua, vinho do Porto, louro, cebola e pimenta do reino; depois de bem cosida tira-se da panella e serve-se fria.

Galantine de perdiz

Depenna-se e chamousca-se uma perdiz, com muito cuidado para não offender a pelle. Corta-se só a pelle das costas, levanta-se com a ponta da faca, apanhando a carne tambem, e assim se desossa toda a perdiz, de maneira que não faça cicatriz nenhuma em toda a pelle e as pernas fiquem desossadas só com o orifício onde se cortou os pés, assim como a coixa das azas. Tempera-se a perdiz assim arranjada, só com sal. Tiram-se os intestinos da ossada, aproveitam-se os meudos e alguma carne do peito, que tenha ficado na ossada, lava-se tudo. Juntam-se aos meudos e

ás carnes do peito, 200 grammas de carne de porco limpa, 200 ditas de carne de vitella tambem limpa, e 100 ditas de prezunto de fumeiro; passam-se todas estas carnes na machina. Teem-se 20 grammas de pistaches, previamente descascados e duas trufas partidas em rodellas finas. Depois de toda a carne passada na machina, misturam-se 10 grammas de manteiga e muito pouco sal e mexe-se bem. Estende-se sobre uma taboa a perdiz com a pelle para baixo, pondo-lhe por cima uma camada da carne picada; espalham-se alguns pistaches, rodellinhas de trufas e outra camada de carne; não convem que a perdiz fique cheia de mais, mas tambem mal cheia não faz o effeito desejado. Une-se a perdiz, cose-se com agulha e linha grossa, principiando-se pelo pescoço, vae-se unindo e cosendo, de maneira que a perdiz tome quasi a fôrma primitiva. Embrulha-se em um

panno fino, cose-se o panno para que fique bem justo e ainda se enrola toda a perdiz (assim embrulhada) com um cordão; põem-se a cosinhar n'uma panella, juntamente com os ossos da perdiz, cebolinhas e um pedaço de toucinho, tapa-se a panella e deixa-se ferver em fogo regular, durante duas horas, pouco mais ou menos; depois de cosida, tira-se a perdiz com uma escumadeira e leva-se de novo a panella ao fogo para apurar mais o caldo e n'esse caldo faz-se uma gelatina para guarnecer a perdiz. Para meio litro de caldo apurado e coado, dez folhas de gelatina, ferve-se um pouco para desmanchar bem a gelatina, deita-se em uma fôrma lisa, com pouca altura e deixa-se esfriar; pôde-se pôr mesmo n'um prato fundo; tambem se faz metade com gelatina branca e metade encarnada; depois de bem fria, guarnece-

se a galantine com a gelatina; a guarnição depende do bom gosto da cosinheira.

Galantine de frango

Depois de arranjado um frango pequeno e gordo, põe-se com 1 litro d'agua a cosinhar n'uma panella com tampa. Logo que esteja bem cosido, tira-se o frango da panella com a escumadeira e separa-se da pelle e dos ossos, que tornam ao fogo no mesmo liquido, com trez folhas de gelatina branca, para ferver mais e assim ficar um caldo grosso. Tiram-se com uma escumadeira os ossos e pelles do caldo, e conserva-se a panella em lugar quente. Dispõem-se os pedaços do frango desossados, n'uma fôrma, de maneira que fiquem bem dispostos, com algumas rodellinhas de trufas e de pepinos em conserva de Brandão, Gomes &

C.^a. Deita-se o mólho grosso por cima e põem-se n'um logar fresco para gelar. Este prato prepara-se de vespera e serve-se ao almoço.

MASSAS
E
RECHEIOS

Massa para empadas

Peneira-se em cima d'uma meza (ou pedra marmore) 1 kilo de farinha de trigo, faz-se uma cova no centro e deitam-se 500 grammas de banha, 250 ditas de manteiga, seis ovos e sal moido, amassa-se bem, até ficar uma massa meneavel, que se possa passar o rôlo; tem-se mais farinha ao pé para ir passando no rôlo. Fazem-se formas pequenas e lisas ou formas de empadões, cortam-se com uma faca as sobras da massa, cortam-se tampas da mesma massa, para as ditas formas, enchem-se com recheio de camarão, peixe, gallinha ou pombos. Tapam-se as fôrmas com as tampas de massa, pintam-se com gemmas d'ovos e vão ao forno forte, em tableiros.

Recheio para empadas

Descascam-se camarões; querendo póde juntar-se algumas postas de peixe, sem as espinhas. Deita-se n'uma panella uma pouca de banha e azeite Solar, salsa, cebola, alho, pimenta do reino em pó e tomates tudo bem picado e algumas pimentas Comary soccadas, com um pouco de sal e deixa-se refogar; assim que tomar uma côr loura, deita-se o camarão e o peixe, mistura-se bem, deixa-se afastado do fogo forte, mas com a panella tapada. N'uma vasilha áparte desmancha-se com agua uma pouca de farinha de trigo, até ficar uma massa liquida; mistura-se a farinha assim desfeita, no refogado dos camarões, mexendo-se sempre até engrossar e cosinhar a farinha; tira-se a panella do fogo e juntam-se ovos cosidos, partidos aos pedaços, azeitonas e palmitos; sendo palmitos

frescos, deitam-se quando se deitarem os camarões no refogado e sendo de conserva, deitam-se depois do recheio prompto. Sendo de conserva, abre-se a lata de palmitos, escorre-se a agua que trazem, deitam-se immediatamente debaixo de uma torneira aberta, para que corra bastante agua e assim vá renovando, depois escorre-se toda a agua, partem-se em pequenos pedaços e empregam-se. Da mesma maneira se prepara o recheio de gallinha e pombos, sómente na occasião de se encher as empadas, desossam-se as carnes.

Massa especial para pasteis

Deitam-se n'uma caçarola 100 grammas de farinha de trigo, sal moido e 40 grammas de manteiga; vão ao fogo, mexendo-se sempre; deita-

se uma pouca d'agua, mexe-se algum tempo, juntam-se dois ovos, e continua-se a mexer até ficar um pirão bem duro. Polvilha-se a taboa de massa com farinha e deita-se a bola de massa cosida; deita-se alguma farinha por cima e vae-se amassando enquanto está quente; deve-se amassar durante vinte minutos ou mais e vae-se deitando farinha, até ficar uma massa macia e enfolhada; passa-se o rôlo de forma que fique a massa muito fina, transparente e fazem-se os pasteis.

Recheio para os pasteis

Deita-se n'uma caçarola, um pouco de leite, farinha de trigo, sal e duas ou mais gemmas d'ovos, conforme a quantidade do recheio que se quizer fazer; mexe-se até cosinhar a farinha e ficar

como um crême; juntam-se camarões descascados, mexe-se mais um pouco, até misturar bem; deita-se sumo de limão e deixa-se esfriar para depois encher os pasteis. Depois de feitos os pasteis com a massa especial, passam-se por ovos batidos, pão ralado e fregem-se em banha muito quente. Deita-se a banha n'uma panella pequena, porque é preciso fritar poucos de cada vez e como muita banha.

Massa de Vinhé

Faz-se um picadinho saboroso e com algum mólho, de carne fresca ou mesmo de restos de carne assada. Teem-se forminhas de louça branca, (proprias para ir ao forno); põe-se picadinho até ao meio das forminhas, deita-se em cima do picadinho uma pouca de manteiga, quebra-se um

ovo em cima e salpica-se com sal fino. Põem-se as forminhas no forno (regular), para cosinhar os ovos e serve-se imediatamente.

OVOS
E
RECHEIOS

Ovos á Chellas

250 grammas de farinha de trigo, um pouco de sal e pimenta do reino em pó, uma clara d'ovo, e um pouco de azeite Solar. Desmancha-se a farinha com agua necessaria para fazer uma massa quasi liquida, bate-se bem, junta-se a clara bem batida e o azeite. Esta massa serve para panar filetes de pescada, de bacalhau e depois frege-se em azeite.

Ovos mimosos

(Proporções para seis pessoas)

Seis ovos, 30 grammas de queijo Parmezão ralado, 40 ditas de manteiga, 5 ditas de sal fino, uma pouca de pimenta do reino, vinte e cinco ou trinta minutos é o tempo necessario para cosinhar em fogo brando. Separam-se as claras das

gemmas, com cuidado que as gemmas fiquem inteiras e as claras n'uma vasilha ampla para que se possa bater em neve; tempera-se com sal e pimenta Unta-se com manteiga um prato, proprio para ir ao forno, deitam-se as claras batidas, collocam-se as gemmas em cima e distantes umas das outras, tendo o cuidado de as conservar inteiras. Cobre-se tudo com o queijo e a manteiga ligeiramente derretida. Põem-se no forno (brando), e servem-se logo que as claras cresçam.

Vagens com ovos

Limpam-se as vagens e partem-se em lascas finas e compridas. Refogam-se em banha, cebola, tomate, um ramo de salsa e sal; depois de bem refogadas, deitam-se as vagens, tapa-se a panella, e põem-se em fogo brando; quando as vagens

estiverem quasi cosidas, deita-se uma pouca d'agua e deixa-se acabar de cosinhar. Quebram-se ovos em cima das vagens, mas que fiquem separados uns dos outros e sem se desmanchar. Tapa-se a panella até cosinhar os ovos.

Quibêbe

Em uma panella que se possa tapar, refoga-se em banha, uma pouca de cebola, tomate e salsa, tudo picado; tempera-se de sal; depois de bem refogado, deita-se a abobora amarella, partida aos pedacinhos, tapa-se bem a panella, põe-se em fogo brando, para que a abobora cosinhe no proprio vapor e ficar toda desfeita, quasi como um pirão.

Ovos recheiados

Cosinham-se e descascam-se com cuidado para ficarem perfeitos; partem-se ao meio e tiram-se as gemmas. Põem-se n'uma fregideira as gemmas com manteiga e salsa picada; mexe-se bem para desfazer as gemmas e ligal-as bem com a manteiga; enchem-se as metades das claras com essa massa e polvilham-se com pão ralado. Refogam-se em banha, cebola salsa e tomates (tudo picado); desmancha-se uma pouca de farinha de trigo com agua e vinho branco; mistura-se no refogado, mexendo sempre até ficar um môlho grosso. Deitam-se os ovos assim preparados a aquecer n'esse môlho e servem-se. Na falta de tomates, emprega-se a massa especial de tomates da quinta da Salgada.

Ovos Solar de Coelhoosa

(Proporções para sete pessoas)

Dez ovos, 125 grammas de cogumellos, 50 grammas de queijo Parmezão ralado, 50 grammas de manteiga, pimenta e sal. Cosinham-se quatro ovos, depois de cosidos e descascados cortam-se em rodellas; enquanto os ovos esfriam, preparam-se os cogumellos n'uma panella com 2 decilitros d'agua, 10 grammas de manteiga e põem-se a ferver um pouco. Toma-se um prato (proprio para ir ao fogo) e unta-se com manteiga. Quebra-se o resto dos ovos, n'uma vasilha ampla, e batem-se como para omelette. Juntam-se os ovos cosidos, põe-se no prato uma camada de ovos, outra de queijo e outra de cogumellos, depois outra vez ovos e assim até acabar; cobre-se com queijo ralado, derrete-se a manteiga e rega-se por cima

dos ovos. Na falta de cogumellos, empregam-se champignons; sendo estes dispensa-se de os cosinhar em agua e manteiga e tambem se póde deixar de os empregar. Assim preparado este prato póde esperar, pelo menos um quarto de hora. Vae ao forno forte, em dez minutos fica prompto e serve-se immediatamente.

Choucrute Solar de Coelhosa

Parte-se o repolho com uma faca afiada, o mais fino possivel, como para caldo verde; corta-se de vespera á noite e põe-se de môlho, em agua e sal. No dia seguinte, espreme-se bem o repolho e deita-se n'uma panella que se possa tapar bem, uma camada de repolho, umas tiras de Bacon, (toucinho inglez), outra camada de repolho, outra de Bacon e assim successivamente, até acabar o

repolho partido; molha-se com um pouco de vinho branco, agua ou caldo de carne, tapa-se bem a panella e vae ao fogo brando, até ficar bem cosido. Tambem se póde empregar linguiça ou salchichas.

Couve lombarda com arroz á italiana

Cosinham-se algumas folhas de couve lombarda, com agua e sal, depois de cosidas estendem-se em uma taboa. Deita-se um pouco de arroz á italiana em cada folha, enrolla-se e amarra-se com uma linha grossa. Assim se faz a todas as folhas, conforme a porção que se quizer fazer. Collocam-se em uma assadeira, deita-se algum sumo de limão e manteiga, por cima de cada folha de couve e vae ao forno brando, para córar.

Couve lombarda com linguiça

Faz-se um refogado de cebola, sal, ramo de salsa e banha. Parte-se a couve lombarda, junta-se ao refogado e tapa-se a panela, para cosinhar a couve no proprio vapor; quando tiver fervido um pouco, deita-se linguiça partida ás rodellas e alguma agua; caso tenha pouco mólho, deixa-se cosinhar a linguiça e serve-se.

Couve á mineira

Parte-se a couve, que deve ser (gallega), como para caldo verde e põe-se n'uma vasilha com agua fria e sal. Põe-se uma fregideira ao fogo, com gordura muito branca e pura; quando estiver bem quente deita-se a couve, bem espremida da agua, mexe-se um pouco em fogo forte e serve-se

imediatamente. Este prato é esplendido para acompanhar rejões ou costeletas de porco; é preciso muita gordura e servir-se logo que esteja prompto, para as couves não perderem a côr verde.

Linguiça com farofa

Frege-se a linguiça em banha e serve-se acompanhada com farofa.

Couve flôr com linguiça

Cosinha-se uma couve flôr, (mas que fique mal cosida); corta-se em pedaços regulares, apartando os ramos. Parte-se em rodellas finas uma linguiça. Põe-se uma fregideira no fogo, com uma pouca de banha e manteiga, a porção regula-se pela

quantidade de couve flôr e linguiça; mexe-se delicadamente, para não desfazer a couve flôr e serve-se. Fazem-se da mesma maneira, camarões cosidos e descascados.

Pirão de farinha de Suruy

Põe-se uma pouca d'agua e sal, n'uma panella, ao fogo e quando estiver a ferver, vae-se deitando com a mão esquerda a farinha e com a direita e mexendo-se, até ficar um pirão grosso. Na ocasião de se servir, põe-se o pirão na travessa e deita-se por cima um pouco de môlho de bifés de carne sêcca ou de qualquer guisado.

Pirão crú

Deita-se n'um prato uma pouca de farinha Suruy; faz-se uma cova no meio, deita-se agua fervendo, vae-se mexendo e deitando agua, até fazer um pirão duro ou molle, conforme o gosto. Este pirão só se faz na occasião de se servir e deita-se por cima algum môlho de carne sêcca assada, ou de outra qualquer iguaria, que acompanhe o pirão.

Farofa

Deita-se n'uma fregideira uma pouca de farinha com bastante manteiga, leva-se ao fogo regular, mexendo-se sempre brandamente, até a farinha tomar uma côr alourada.

Arroz á italiana

Cosinha-se o arroz com agua, sal, manteiga e limão; deitam-se duas gemmas ou mais, conforme a quantidade do arroz, um pouco de queijo Parmezão ralado e mistura-se tudo. Este arroz assim preparado, serve para recheiar couve lombarda ou fazer puding de arroz com carne picada.

Arroz de manteiga

Cosinha-se o arroz com agua e sal; quando estiver cosido e com pouca agua, deita-se a manteiga (a porção calcula-se pela quantidade do arroz) e deixa-se acabar de seccar.

Arroz á brasileira

(Proporções para cinco pessoas)

280 grammas de arroz especial, bem lavado, 80 ditas de banha, uma cebola pequena, partida miudinha, um ramo de salsa e o sal necessario para temperar. Põe-se a cebola e a salsa a refogar bem na banha, (mas sem alourar); mistura-se o arroz, deixa-se refogar um pouco e depois deita-se alguma agua, para cosinhar o arroz; caso a agua não chegue para o cosinhar deita-se mais, com cautella para que não seja de mais; antes da agua seccar de todo espreme-se um pouco de sumo de limão. O arroz hade ficar bem cosido mas secco, solto e muito branco. Tambem se póde pôr a panella dentro do forno, para o arroz acabar de seccar.

Pãesinhos recheiados

Compram-se pãesinhos de 5 reis e em cada um abre-se uma tampa em cima, tira-se o miolo e molha-se com leite. Enche-se a cavidade com um picadinho de carne saboroso, e com ovos cozidos, também picados; passa-se por ovos batidos e põe-se ao forno regular só para tostar.

Fatias recheiadas

Parte-se o pão em fatias de tamanho regular, partem-se também em fatias do mesmo tamanho, restos de carne assada e presunto de fumeiro, cozido ou afiambrado. N'uma fatia de pão, põe-se uma de carne e de presunto, cobre-se com outra fatia de pão, molha-se em leite, passa-se em ovos batidos, freme-se em banha quente e assim

successivamente até acabar todo o pão que se tiver partido.

PEIXES

Peixe assado á brasileira

Uma garopa, por exemplo, depois de escamada e tiradas as tripas, lava-se bem e esfrega-se com limão. Espremem-se n'uma vasilha dois ou trez limões, 3 decilitros d'azeite Solar e uma pouca de pimenta do reino; mistura-se tudo, passa-se por todo o peixe e deixa-se repousar. Faz-se o seguinte recheio: Refoga-se em azeite, alguma cebola, tomates, um ramo de salsa e sal; depois de bem refogado juntam-se camarões; deixa-se refogar um pouco, deitando-se alguma agua que se engrossa com farinha de trigo; tira-se do fogo e juntam-se mais ovos cosidos, partidos em rodellas e azeitonas. Cose-se a barriga do peixe e enche-se pela guelra todo o vacuo da barriga com o dito recheio; amarra-se-lhe a cabeça até meio do corpo com um barbante ou fio grosso. Deita-se um

pouco de banha e azeite por cima do peixe e vae ao forno quente, até assar; na ocasião de se servir, deita-se em uma travessa que possa comportar o peixe e enfeita-se por cima e dos lados com camarões descascados (mas sem tirar a cabeça), rodellas de rabanetes e algumas folhas. Acompanhando o peixe vae o seguinte mólho: Põe-se numa panella um pouco de azeite Solar, conforme a quantidade das pessoas que se vão servir, quatro gemmas d'ovos, mistura-se bem o azeite, junta-se uma pouca de mostarda, Brandão Gomes & C.^a, uma pouca de pimenta do reino e pimentas Comary, soccadas; mistura-se tudo com uma colher de pau e vae ao forno brando, mexendo sempre até aquecer. Tira-se do fogo, deita-se uma porção de mólho com que se assou o peixe, (calcula-se a agua conforme a quantidade do mólho que se deseja), o sumo de trez limões

tempera-se com sal; logo que as gemmas estejam cozidas tiram-se do fogo. Este mólho deve ser feito pouco antes de servir-se o peixe e com muitas precauções para não talhar as gemmas.

Salmão cosido

Depois de cosido o salmão em agua e sal e um ramo de salsa, tira-se d'agua com uma escumadeira e serve-se com batatas cozidas a vapor, deitando-se por cima manteiga derretida.

Salmão salteado

Corta-se o salmão em postas finas. Deitam-se numa panela as postas do salmão, manteiga fresca, sal, pimenta em pó, salsa picada e refogam-se, estando a panella bem tapada. Na ocasião de se servir, collocam-se as postas do

salmão n'uma travessa, deita-se o mólho por cima e um pouco de sumo de limão. Da mesma fórmula se preparam robalos ou mesmo pargos pequenos.

Filetes de pescadinhas

Depois de escamadas e promptas, tiram-se os dois filetes, deitam-se num prato com os seguintes temperos: sumo de limão, um pouco de azeite Solar de Coelhosa e uma pouca de pimenta do reino deixa-se repousar por meia hora e depois são mettidos em massa de vinhé e fritam-se em azeite.

Pescada á camponeza

Cosinham-se algumas postas de pescada, faz-se um pouco de esparregado de nabijas outro qualquer legume fazendo-se também um pouco de purée. N'um prato de ir ao forno, arrumam-se da

seguinte maneira: collocam-se as postas, umas ao pé das outras, até cobrir o fundo do prato, e molham-se com um pouco do caldo de as cosinhar; cobrem-se todas com o esparregado e sobre este o purée de batata; polvilham-se com queijo Parmezão ralado e levam-se ao forno para tostar.

Escabeche á Brandão, Gomes & C.^a

Para um cento de sardinhas fritas cosinham-se oito sardinhas, só para aproveitar a agua, (que não deve ser mais de meio litro). Tira-se um pouco do azeite que serviu para as sardinhas e faz-se com elle um refogado, só de cebola picada; depois de feito, junta-se este refogado á agua com que se cosinharam as oito sardinhas e um pouco de vinagre. No resto do azeite, fregem-se cebolas ás

rodas, tomate, louro e um pouco de salsa, tudo frito mas não corado; mistura-se este refogado ao que contem a agua de cosinhar as sardinhas, pimentas Comary moscadas e uma pouca de pimenta do reino em pó; deita-se este mólho por cima das sardinhas fritas, que já devem estar arrumadas n'uma travessa; assim preparadas, duram muitos dias e para serem mais saborosas deve-se empregar o azeite Brandão, Gomes & C.^a.

Sardinhas á ultima hora

Faz-se um pouco de pirão de batata, deita-se numa travessa propria para ir ao forno, faz-se uma cova no meio e vae ao forno para aquecer; põe-se sobre o fogão uma lata (aberta), de sardinhas Brandão, Gomes & C.^a (Espinho), póde ser em azeite ou em

tomate, ou de caldeirada, qualquer d'estas são especiaes. Na ocasião de se servir collocam-se as sardinhas que devem estar bem quentes, na cova que se fez no pirão de batata, que tambem deve estar quente.

Camarões á bechamel

Deita-se n'uma panella, uma pouca de manteiga, com alguma farinha de trigo; põe-se ao fogo, mexendo-se sempre; deita-se uma pouca d'agua para fazer um pirão grosso, afasta-se do fogo, juntam-se gemmas d'ovos, um pouco de leite, queijo ralado e os camarões cosidos e descascados; torna ao fogo, mexendo-se sempre, até cosinhar as gemmas; deita-se em forminhas de louça (proprias para irem ao forno) polvilha-se com queijo Parmezão ralado e vae ao forno

regular, só para tostar.

Camarões com quiabos

Faz-se um refogado em banha ou azeite, com cebolas, tomates, um ramo de salsa e sal; depois de bem refogado deitam-se os camarões descascados, mexe-se um pouco e deixa-se refogar; juntam-se-lhe logo os quiabos, tapa-se a panella e de vez em quando mexe-se; deita-se agua se fôr necessaria, até os quiabos estarem cosidos, o que se obtem em poucos minutos. Da mesma maneira se preparam camarões com vagens, abobora d'agua e chuchú.

Croquettes de Camarões

Cosinham-se alguns camarões em agua e sal; logo

que ferva tiram-se com uma espumadeira e guarda-se a agua que os cosinhou; descascam-se os camarões e passam-se na machina. Deita-se em uma panella alguma banha, manteiga, cebola, salsa, tomates, sal, tudo bem batido e vae ao fogo; quando estiver bem refogado, junta-se aos camarões batidos. Deixa-se refogar um pouco e deita-se alguma agua que cosinhou os camarões; tempera-se de sal e assim que ferver vae-se deitando farinha de trigo e mexendo, até ficar uma massa dura; faz-se isto com a panella afastada do fogo forte. Quando a farinha estiver cosida, vae-se cortando aos bocados do tamanho de nozes e enrola-se com as mãos, ficando redondos mas sobre o comprido; depois passam se em ovos batidos, farinha de pão ralado e fregem-se em banha ou azeite Solar. Depois de fritos arrumam-se em pratos e deita-se por cima gordura quente.

Camarões cosidos

Põem-se os camarões com um pouco de sal, em uma panella que tenha tampa e em fogo forte, para cosinhar no proprio vapor; de vez em quando, sacode-se a panella, para assim os mexer sem a destapar. Em poucos minutos ficam cosidos.

Souflé de Camarões

500 grammas de camarões cosidos e descascados, 50 ditas de manteiga, 40 ditas de farinha de trigo, 10 ditas de queijo Parmezão ralado, 2 decilitros de leite, quatro ovos e um pouco de sumo de limão. Derrete-se a manteiga n'uma panella, mistura-se a farinha, mexendo-se bem, junta-se o leite, as quatro gemmas, e vae ao fogo, mexendo-

se sempre até ficar um crême; deitam-se os camarões, o queijo, o limão e o sal necessario; torna ao fogo até ferver; depois tira-se do fogo para esfriar um pouco. Batem-se as claras, bem batidas em neve e juntam-se ao crême; põem-se em forminhas ou pratos proprios para ir ao forno; polvilham-se com queijo ralado e levam-se ao forno, que deve estar bem quente, para crescerem de prompto. Da mesma maneira se prepara soufflé de bacalhau, peixe e carne, só com a differença que o bacalhau, o peixe e a carne partem-se em bocadinhos antes de se juntar ao crême.

Camarões recheiados

Escolhem-se os camarões grandes, põem-se a cosinhar em agua e sal, depois de cosidos, escorre-se a agua e tira-se a casca, de maneira que

fique a cabeça e o rabo; só fica o corpo do camarão descascado. Descascam-se alguns camarões crus e batem-se n'uma taboa; faz-se um refogado de cebola, tomate e salsa, também batida, em banha, manteiga e azeite Solar; tempera-se com sal, depois de bem refogado, junta-se aos camarões batidos, tapa-se a panella e deixam-se cosinhar os camarões. Põe-se de molho em água, um pouco de miolo de pão, espreme-se bem com a mão, vae-se deitando no refogado e mexendo-se até ficar uma massa compacta; (o refogado antes de se lhe deitar o pão deve ter um pouco de molho, caso não tenha, deita-se alguma água). Tira-se a panella do fogo, deixa-se esfriar um pouco e com esta massa, cobrem-se os camarões cosidos, só na parte descascada, ficando o rabo e a cabeça a descoberto. Tira-se um bocado de massa sufficiente para cobrir o camarão e com

as mãos vae-se dando a fórmula primitiva do camarão: Vão-se recheiando os camarões, passando-os por ovos batidos e pão ralado; depois de todos promptos fregem-se em azeite. Com esta massa também se fazem croquettes.

Crème de camarões

Descascam-se vinte e quatro camarões crus, (sendo do Brazil), de Portugal precisam-se 250 grammas. Deitam-se n'uma panella, cebolas, tomates e salsa, tudo picado, um pouco de sal, pimenta do reino em pó, sumo de limão e algumas pimentas Comary); refoga-se tudo com azeite Solar; quando estiver quasi louro, juntam-se os camarões, deixam-se refogar e deita-se pouca agua para que o molho fique grosso. Quando os camarões estiverem cosidos, tiram-se do refogado

com uma escumadeira, pisam-se bem e tornam-se a deitar no refogado que ficou na panella. Batem-se duas claras d'ovos em neve, juntam-se 40 grammas de queijo Parmezão ralado, misturam-se ao refogado de camarões e deixa-se ferver cinco minutos, pouco mais ou menos; tiram-se do fogo, juntam se as duas gemmas e não tornam a elle. Faz-se em outra panella um crême com 5 decilitros de leite, 40 grammas de farinha de trigo e duas gemmas d'ovos. O crême deve ficar ralo e logo que esteja prompto, junta-se aos camarões; mexe-se bem e deita-se em conchas ou forminhas de louça branca, proprias para ir ao forno; polvilha-se com pão ralado e vae ao forno quente, alguns minutos só para tostar.

Camarao com arroz á brasileira

Faz-se um refogado de cebola, tomate sal e um ramo de salsa, em banha ou azeite. Descasca-se a quantidade de camarões que se quizer, tendo o cuidado de guardar as cabeças n'uma vasilha; deita-se agua fervendo sobre as cabeças, espremem-se e passa-se a agua n'um passador. Depois dos temperos bem refogados, deita-se o arroz, (calcula-se a quantidade pela quantidade de camarões) deixa-se refogar um pouco; juntam-se os camarões, mexe-se, deita-se a agua das cabeças e de vez em quando vae-se deitando agua, pouca de cada vez, para que o arroz não cosinhe de mais. Quando o arroz estiver quasi cosido, mas ainda não esteja sêcco, põe-se a panella dentro do forno regular, para assim seccar devagar e por equal.

Peixe ensopado á brasileira

Depois de escamado e arranjado o peixe, tempérase com sal e limão e parte-se em postas. Refogam-se em azeite Solar, cebolas, tomates, e ramos de salsa; depois de tudo bem refogado, deitam-se as postas de peixe, uns poucos de camarões descascados e tapa-se a panella, para que o peixe cosinhe no proprio vapor. Caso não dê mólho sufficiente, então deita-se uma pouca d'agua. Tambem se junta palmito; sendo verde, deita-se com o peixe e camarão; sendo de conserva, junta-se depois do peixe ensopado. Abre-se a lata de palmitos, escorre-se a agua que trazem, põe-se immediatamente a lata debaixo de uma torneira aberta e deixa-se correr agua, para assim ir renovando; depois escorre-se toda a agua da lata, tiram-se os palmitos para uma vasilha, partem-se

em pequenos pedaços e misturam-se no peixe. Vae ao fogo só para aquecer os palmitos. Faz-se um pirão cosido de farinha de Suruy, para acompanhar o peixe ensopado.

Peixe grelhado

Robalos ou salmonetes, depois de arranjados e limpos, temperam-se com sal e limão. Põe-se a grelha ao fogo para aquecer, em estando bem quente, deita-se o peixe, deixa-se assar de um lado, vira-se do outro lado para assar bem. Na ocasião de se servir, põe-se por cima do peixe, salsa picada e manteiga derretida. Faz-se uma pouca de farofa para acompanhar o peixe de grelha.

Arenques grelhados

Põem-se os arenques (de fumeiro), de mólho em agua uma hora, pouco mais ou menos; lavam-se, abrem-se ao meio e tiram-se as espinhas. Escorre-se bem a agua e põem-se na grelha que já deve estar bem quente. Servem-se com salsa picada, manteiga derretida e batatas cosidas ao vapor.

Trutas em conserva

Depois das trutas escamadas e limpas, deitam-se n'uma panella e temperam-se com sal, louro, um ramo de salsa, pimenta do reino em pó e noz moscada ralada. Cobrem-se com vinagre branco e azeite Solar. Põem-se a ferver em fogo brando, com a panella tapada, o mais hermeticamente possivel; em estando cosidas, tiram-se logo do

fogo. Deixam-se ficar na propria panella, que continua tapada até esfriar bem. Teem-se latas, pouco mais ou menos do tamanho das trutas e arrumam-se estas nas ditas, cobrindo-as com o mesmo môlho; em seguida soldam-se as latas. Depois de bem soldadas, põem-se dentro d'um caldeirão com agua bem quente e deixa-se ferver uns cinco minutos. Se houver lata com algum furo, a agua borbulha n'esse logar. Tira-se a lata da agua, marca-se o sitio com um lapis e torna-se a soldar.

Trutas á moda de Coelhosa

Depois de escamadas e limpas as trutas, temperam-se com sal e limão. Deita-se n'uma panella, uma pouca de manteiga misturada com farinha de trigo, (mas muito pouca farinha)

cebolas panidas, um ramo de salsa, alho, louro e pimentas Comary e as trutas; deita-se vinho branco e cosinham-se em fogo forte; as trutas assim preparadas cosinham em menos de dez minutos. Depois de cosidas, tira-se a cebola e a salsa e serve-se com o mesmo mólho.

Filetes de camarão

250 grammas de camarões, cosidos ao vapor e descascados. Enfiam-se seis ou sete camarões em cada palito, até acabar todos os camarões descascados. Passam-se os palitos, assim cheios de camarões, por ovos batidos e fregem-se em azeite. Arrumam-se no meio de uma travessa e guarnecem-se com batatas cosidas e passadas no espremedor, ou fritas, cortadas de diversos feitios.

Filetes de peixe com batatas

(Proporções para cinco ou seis pessoas)

Tres peixes de 250 grammas, pouco mais ou menos cada um, 30 ditas de cebolas, 10 ditas de sal, meio litro d'agua, 1 decilitro de vinho branco, um ramo de salsa, louro e algumas pimentas Comary. Os peixes não devem dar mais de dois filetes cada um, cortando-se-lhe a cabeça e o rabo; tiram-se de todo o comprimento, deixando ficar com a pelle. N'uma panella põe-se a agua, o vinho branco, sal e pimenta, um ramo de salsa e as cebolas cortadas em rodellas; cobre-se e deixa-se cosinhar em fogo brando durante meia hora. Deitam-se n'esta agua os filetes. A panella deve ter um tamanho sufficiente para que os filetes fiquem um ao lado do outro, cobertos de liquido e deixa-se ferver em fogo brando. Cosinham-se tres

batatas grandes, depois de cosidas, descascadas e cortadas em dois pedaços, põem-se ao calor do fogo para seccar. Faz-se o seguinte mólho para acompanhar os filetes: Derretem-se n'uma panella, 40 grammas de manteiga, juntam-se 20 ditas de farinha de trigo, mistura-se bem para não ficar encaroçada, 4 decilitros de leite, duas gemmas d'ovos e meio litro d'agua de cosinhar o peixe; ferve-se durante seis minutos, mexendo-se sempre para engrossar; o mólho deve ter a grossura d'um crême ligeiro, mas caso fique grosso, desmancha-se com uma pouca da agua que ficar na panella dos filetes. Põem-se os filetes n'uma travessa e as batatas de volta da mesma. O mólho serve-se na molheira.

Desfeita

Depois de estar de molho o tempo sufficiente, cosinha-se um pedaço de bacalhau, batatas, cebolas descascadas e inteiras. Cosinha-se em outra panella, um pouco de grão de bico, quando estiver quasi cosido junta-se á panella do bacalhau, ferve-se tudo junto até estar bem cosido. Na occasião de se servir, escorre-se a agua, collocando o bacalhau n'uma travessa e deitando-lhe os grãos de bico por cima.

Bacalhau cosido ao vapor

Põe-se de molho, um bocado de bacalhau; depois de bem lavado, parte-se em pedaços. Descascam-se batatas, lavam-se e partem-se em rodas; faz-se o mesmo a algumas cebolas. Arranja-se uma

panella que se possa tapar bem, deita-se uma pouca de banha ou azeite Solar, uma camada de bacalhau, por cima d'este uma camada de batatas, por cima das batatas outra de cebolas, um ramo de salsa e assim successivamente até terminar o bacalhau e as batatas que se descascaram. Tapa-se bem a panella e vae ao fogo brando, para cosinhar tudo com o proprio vapor. Se não der mólho sufficiente para cosinhar o bacalhau, então se deitará alguma agua. O melhor bacalhau para este prato é o frescal.

Bacalhau com ovos esfalfados

Refoga-se em azeite, cebola, tomate, um ramo de salsa e sal; quando estiver bem refogado, deita-se o bacalhau depois de bem demolhado e partido em pedaços muito pequenos. Depois do bacalhau

refogado deita-se uma pouca d'agua e deixa-se cosinhar. Na occasião de se servir, arruma-se com a colher o bacalhau por toda a panella; quebram-se ovos, (tantos quantas as pessoas que se vão servir), tapa-se a panella e assim que os ovos estiverem esfalfados servem-se.

Salada de bacalhau

Cosinha-se um pedaço de bacalhau (bem demolhado), com algumas batatas e ovos. Desfia-se o bacalhau, partem-se as batatas e os ovos. Deita-se n'uma saladeira uma camada de agriões, ou vagens cosidas, por cima d'isto outra de bacalhau, em seguida outra de batatas e ovos, assim successivamente até acabar a quantidade que se quizer fazer; juntam-se algumas azeitonas. Faz-se n'uma vasilha o mólho com azeite Solar,

vinagre, sal e pimenta do reino, mexe-se bem e deita-se por cima da salada. Na ocasião de se servir é que se mexe para misturar tudo. Da mesma maneira se faz salada de carne, peixe e gallinha.

Lascas de Bacalhau

Põe-se de mólho uma posta de bacalhau, das do meio e estando bem demolhada, cosinha-se. Depois de cosida, limpa-se das pelles e espinhas; tiram-se as lascas de tamanho regular. Cosinham-se n'uma panella algumas batatas, descascam-se e partem-se em rodas. Faz-se uma massa um pouco liquida, com farinha de trigo, desmanchada com leite, juntam-se ovos, salsa picada e sal; mistura-se tudo bem. Põe-se dentro da massa uma roda de batata cosida, em cima da batata uma lasca de

bacalhau; tira-se com uma colher acompanhada d'alguma massa, põe-se a fritar em azeite, que já deve estar quente e assim sucessivamente até acabar todo o bacalhau.

Puding de bacalhau

Depois de bem demolhado o bacalhau põe-se a cosinhar em agua com algumas batatas descascadas. Calcula-se a quantidade das batatas pela quantidade de bacalhau, Depois de bem cosido, passa-se pela machina e as batatas pelo passador. Mistura-se o bacalhau com as batatas depois de passadas, junta-se um pouco de queijo Parmezão ralado, leite, azeite, manteiga, salsa picada e algum sal, caso seja preciso. Põe-se esta massa, n'uma fôrma untada com manteiga, polvilha-se com pão ralado e vae ao forno brando.

Bacalhau á moda do Porto

Prepara-se da mesma maneira como para o puding de bacalhau, mas não se põe na fôrma. Depois de preparado com todos os ingredientes, bem misturados, leva-se ao fogo n'uma panella, mexendo-se sempre até aquecer bem e serve-se.

Lagosta assada no espeto

(Proporções para sete ou oito pessoas)

Toma-se uma lagosta, viva, de grande dimensão, amarrase-lhe o rabo e a cabeça e mette-se n'uma panella com agua quente, tapando-se esta. Passados uns quatro minutos, tira-se para fóra, deixa-se escorrer bem a agua que contiver, desamarra-se, e colloca-se sobre um espeto; não

se fura, passa-se-lhe um cordão fino; bem ligada, para não encolher quando estiver assada. A lagosta deve ser preparada com 30 grammas de manteiga, 1 decilitro de calda de peixe e 1 dito de vinho da Madeira. Leva uma hora, pouco mais ou menos, a assar. Deita-se a manteiga e vae-se untando a lagosta toda; põe-se nas brazas, e deixa-se assar. A lagosta deixa um sumo que corre dos orificios das patas arrancadas, os quaes se regam com vinho da Madeira misturado com a calda de peixe. Depois de assada, põe-se n'uma vasilha, deita-se-lhe mais 1 decilitro de vinho da Madeira, para deslocar a casca, que se vae tirando com cuidado para não a partir. O liquido que sobrar d'esta operação junta-se ao outro que ficou quando se assou no espeto. A lagosta parte-se na mesa e se ao acabar de a preparar, ainda fôr cedo para a servir, põe-se na estufa. Faz-se da seguinte

maneira o caldo de peixe, para se empregar na lagosta e deve-se preparar antes de a assar: 200 grammas de pescada com cabeça, 5 ditas de echalotes, 30 ditas de cebolas, 30 ditas de cenouras, 5 ditas de manteiga, 4 decilitros d'agua, meio decilitro de vinho da Madeira, um dente de cravo, uma folha de louro e um ramo de salsa² Unta-se a panella com a manteiga e põe-se a pescada partida em pedaços, com legumes ás rodellas e meio decilitro de agua fria; põe-se ao fogo, até seccar este pouco liquido e os legumes estejam um pouco córados, mexe-se durante este tempo. Depois deita-se o vinho, mexe-se para desmanchar o môlho que está secco no fundo da panella, deixa-se ferver um pouco, deita-se-lhe então 4 decilitros d'agua quente que devem cobrir o peixe, junta-se sal e os temperos, tapa-se a

² Falta o ponto final, certamente por gralha.

panella e deixa-se ferver durante 40 minutos, depois tiram-se os bocados de peixe e passa-se o mólho por um passador fino; devem ficar 3 decilitros pelo menos. Tira-se do fogo.

Mólho para a lagosta assada no espeto

2 decilitros de caldo de peixe, 60 grammas de manteiga, 15 ditas de farinha de trigo, meio decilitro de vinho da Madeira, uma gemma d'ovo e um pouco de sumo de limão; vinte ou vinte cinco minutos para ferver. N'uma panella põe-se a farinha com a manteiga, leva-se ao fogo brando, deixa-se ferver devagar sem tomar côr, uns dez minutos; deita-se o caldo do peixe tambem devagar para ir dissolvendo pouco a pouco a farinha; faz-se ferver mexendo sempre, até que fique um pouco grosso. Se o mólho deve ser

servido logo, deita-se o vinho da Madeira, senão deixa-se para pôr na ocasião e leva-se um momento ao fogo para aquecer. Desmancha-se uma gemma d'ovo com um pouco do caldo de peixe, junta-se com o resto, põe-se a ferver, mexendo-se sempre até cozinhar a gemma; no momento de se servir deita-se o resto da manteiga, o sumo de limão e o sumo da lagosta, mexendo-se um pouco, prova-se e serve-se n'uma molheira. Guarnece-se a travessa que levar a lagosta com alface ou agriões.

Lagosta á americana

Corta-se a lagosta viva e com casca, em pedaços regulares; tira-se de dentro da cabeça e põe-se n'uma vasilha separada, a gordura parda. Faz-se aquecer um pouco de azeite, (conforme o tamanho

da lagosta); deixa-se a lagosta assim partida e com casca; depois de muito bem lavada em diversas aguas, para tirar toda a areia, junta-se salsa picada, cebola e alho tambem picado, uma pouca de farinha de trigo, sal e pimenta do reino em pó, 4 decilitros de vinho branco, 4 decilitros d'agua, 1 decilitro de cognac, que deve ser queimado antes de se juntar aos temperos. Misturam-se 30 grammas de manteiga fresca, na gordura que se tirou da cabeça, mexe-se bem e juntam-se aos pedaços da lagosta que está no fogo; deixa-se ferver uns vinte minutos, mexendo-se de vez em quando e serve-se.

Lagosta com molho de Mayonnaise

(Proporções para seis pessoas)

Cosinha-se em agua e sal, uma lagosta de

tamanho regular; depois de bem cozida tira-se da agua e deixa-se esfriar. Descasca-se, aproveitando toda a carne que tem na cabeça e nas pernas; parte-se em pedacinhos. Escolhem-se e lavam-se tres ou quatro pés de alface; depois de bem lavados, partem-se muito fininhos e deixam-se de molho, guardando-se os meios das alfaces. Deitam-se n'uma vasilha seis gemmas d'ovos bem separadas das claras; em outra vasilha deitam-se 2 decilitros de azeite Solar, um pouco de vinagre, sal, pimenta do reino em pó, (a quantidade é conforme o paladar); tambem se póde empregar mostarda. Com um garfo batem-se as gemmas e com uma colher vae-se deitando o azeite, em fio, devagar e batendo-se por igual; devem-se bater quarenta minutos, pouco mais ou menos, até acabar o azeite; feito isto prova-se, para que, se faltar sal ou vinagre, temperar-se. Põe-se no fundo

de uma travessa a alface picada e bem espremida da agua e espalhada por toda a travessa; deita-se a lagosta partida por cima da alface, mas que só tome o centro da travessa e cobre-se com o mólho de mayonnaise, que já se fez. Espetam-se os meios das alfaces, guarnecem-se com azeitonas, ovos cozidos e salsa picada. O modo de guarnecer a travessa depende do bom gosto da cozinheira. Da mesma maneira se preparam camarões, peixe, gallinha, com o mesmo mólho de mayonnaise.

Mólho lisboeta para peixe

Cozinham-se alguns ovos, conforme a quantidade das pessoas; separam-se as claras das gemmas, deitam-se estas n'uma vasilha com azeite Solar, um pouco de vinagre, pimenta do reino em pó e sumo de limão; pizam-se bem as gemmas cozidas,

até ficarem bem ligadas com o azeite, picam-se muito bem as claras cozidas e misturam-se ás gemmas, na ocasião de se servir o peixe cozido ou bacalhau; tiram-se umas conchas da agua de cozinhar o peixe, (bem quente) e deitam-se na vasilha que tem os ovos cozidos e partidos; mexe-se bem e deita-se por cima do peixe cozido que já deve estar na travessa. Da mesma maneira se faz para gallinha ou pombos cozidos.

DOCES DIVERSOS

Fios d'ovos

Deitam-se n'uma peneira fina, das pequenas, trinta e seis gemmas d'ovos bem limpas das claras, e enquanto ellas vão passando, leva-se a calda, que não deve passar de 25° a 30° ao fogo forte. Quando estiver fervendo com força, deita-se uma porção das gemmas já passadas, n'um funil, proprio para isso e vae-se deixando cahir aos fios sobre a calda, mas com muito fogo, fazendo-se os fios em volta do tacho. Deixa-se ferver um pouco, afasta-se do fogo, tiram-se os fios promptos com uma escumadeira, para uma peneira limpa e vae-se fazendo assim, até acabarem as gemmas. De vez em quando deita-se o pesa-xaropes na calda; excedendo 30°, deita-se agua e assim que levantar fervura, continua-se fazendo os fios. Depois de todos promptos burrifam-se com agua de flôr de

laranja para ficarem soltos e collocam-se n'um prato em fórma de pyramide e põe-se em cima uma flôr ou bandeira. Do resto da calda fazem-se farrapos.

Fatias Celestes

250 grammas d'assucar pilé, 25 ditas de manteiga, 125 ditas de pão de ló de Margaride e seis ovos (sendo só tres claras). Faz-se com o assucar uma calda em ponto de fio. Batem-se bem os ovos. Tira-se uma pouca de calda para uma fregideira pequena e põe-se no fogo forte; quando estiver fervendo, deitam-se colheradas d'ovos batidos, que, cahindo na calda, se alastram e coagulam rapidamente pela parte inferior; por cima dos ovos, deitam-se boccados de manteiga e deixa-se ferver, até que os ovos estejam cozidos.

Tiram-se com uma escumadeira e collocam-se sobre as fatias do pão de ló e assim successivamente, até acabar a manteiga e os ovos batidos. Deixa-se ferver mais um pouco o resto da calda até ficar em ponto forte; bate-se um bocado a calda ao tirar do fogo e regam-se as fatias de pão de ló com ovos, estando a calda batida, quando esfriar o assucar.

Fatias do Céu

Vinte e quatro gemmas d'ovos e 25 grammas de farinha de trigo. Batem-se as gemmas, até ficarem bem encorpadas; unta-se com manteiga um taboleiro, que não tenha mais de dois dedos de altura; no momento de se deitar a massa no taboleiro, junta-se a farinha, mistura-se bem e vae ao forno regular. Depois de cozida, vira-se o

taboleiro em cima da pedra marmore e depois de fria, corta-se em fatias pequenas, dá-se-lhe o feitio que se quizer e põe-se n'uma vasilha. Faz-se uma calda que marque 25° no pesa-xaropes, deita-se por cima das fatias e deixam-se ficar de mólho algumas horas para tomarem bem o assucar; põem-se as fatias n'uma peneira a escorrer a calda e collocam-se n'um prato.

Charlotte russa

Oito ovos, 260 grammas d'assucar e 4 decilitros de leite. Batem-se as gemmas com o assucar, junta-se o leite (já fervido com baunilha), doze folhas de gelatina branca e vae ao fogo, mexendo-se sempre, até derreter a gelatina e cozinhar as gemmas. Passam-se por um passador, deixam-se esfriar um pouco e juntam-se as claras bem

batidas em neve; depois de tudo bem misturado vae a massa a gelar, na propria panella em que se bateram as gemmas. Forra-se uma fôrma lisa (com tampa), com biscoitos «La Reine», deita-se a massa no centro, cobre-se com os ditos biscoitos, tapa-se a fôrma e põe-se a gelar, tendo o cuidado de pôr gelo em toda a volta da fôrma e na tampa. Na occasião de se servir, tira-se da fôrma e passa-se em volta uma fita estreita, dando um laço do lado, para não sahirem os biscoitos. Faz-se da mesma maneira com crème «Chantilly».

Doce de maçãs

Partem-se em quartos algumas maçãs, que se põem n'um tacho com pouca agua, assucar e vinho do Porto; deixam-se ferver até ficarem bem cozidas e põem-se n'uma compoteira.

Laranjas amargas em calda

Escolhem-se boas laranjas e carnudas. Com uma faca pequena e bem afiada vae-se tirando a casca, muito fina, que não chegue ao branco; feito isto dá-se um corte no lado de baixo e vão ao fogo até ficarem macias, isto é, espetando-se com um palito e que este trespasse facilmente. Tiram-se do fogo e deitam-se n'agua fria; extrahe-se-lhes o miolo com os dedos, mudando-as para outra agua; concluído este trabalho, deitam-se as laranjas, n'um alguidar de cobre, com agua, e ficam assim seis dias, mudando-se a agua todas as tardes; no fim d'estes dias, deitam-se n'um tacho com calda rala e vão ao fogo até tomarem o ponto de fio; tiram-se então, espumam-se e deitam-se em compoteiras.

Doce de cajús

Descascam-se os cajús com cascas de taguara ou bambús (seccos); conforme se forem descascando, vão-se pondo n'uma vasilha com agua e limão. Depois de todos descascados, deitam-se n'uma panella e calcula-se a porção d'assucar necessaria; junta-se aos cajús alguma agua e levam-se ao fogo, para ferver, até ficarem bem cozidos e a calda em ponto de pasta. Da mesma maneira se prepara doce de peras, pecegos e outras fructas, mas o doce assim preparado não serve para conserva.

Bábá

Prepara-se o crescente da mesma maneira como para os «brioche á franceza». Para fazer a massa

segue-se o mesmo processo; sómente depois de preparada, quando tenha descansado as quatro horas, se faz uma cova ao centro deitando-se um ovo, 1 decilitro de leite, meio litro de vinho da Madeira, meio litro de Rhum, 25 grammas de passas de corintho e 5 ditas de cidrão partido aos quadradinhos. Depois de tudo bem misturado, deita-se nas fôrmas, que devem ser pequenas, lisas e altas, untadas com manteiga. Não se encham senão até um terço da sua altura, para quando se operar o crescimento, não sair por fóra das fôrmas. Põem-se estas em taboleiros á porta da estufa ou em logar quente, para levedar. Logo que tenham crescido o dobro, cozinham-se em forno quente. Depois de cozidos e frios, põem-se de môlho n'um xarope quente, feito com 1 litro de calda a 20°, meio decilitro de Kirsch, meio dito de Marrasquino, meio dito de licor Curaçáo e um

pedaço de baunilha. Depois, escorrem-se n'uma peneira de arame e servem-se sobre grelha de arame.

Farrapos

Batem-se algumas claras; depois de batidas, juntam-se-lhes as gemmas e continua-se batendo, até ficarem bem ligadas. Tem-se no fogo uma pouca de calda, que marque no pesa-xaropés 25° ou 30°. Quando a calda estiver a ferver deitam-se os ovos; dois minutos depois, mexem-se, para assim ficarem em bocados de diversos tamanhos; deixam-se cozinhar, levando calda, canella em pau, cravo ou agua de flor de laranja. Deitam-se n'uma compoteira e polvilham-se com canella em pó.

Rabanadas

Parte-se um pão em fatias da grossura de um centimetro, pouco mais ou menos e põem-se de molho em leite quente; quando estiverem bem demolhadas, passam-se por ovos batidos e fregem-se em banha com manteiga, bem quente. Tiram-se com uma escumadeira e depois de frias, polvilham-se com assucar e canella.

Rabanadas douradas

Parte-se um pão em fatias da grossura de 1 centimetro, pouco mais ou menos e põem-se de molho em leite. Faz-se uma calda em ponto de fio e põe-se n'uma fregideira a ferver; batem-se algumas gemmas d'ovos (calcula-se conforme a quantidade das fatias), passam-se estas pelas

gemmas e põem-se a cozinhar na calda, que deve estar a ferver; caso a calda esteja muito grossa, deita-se uma pouca d' agua e quando começar a ferver, continua-se a deitar as fatias e assim successivamente até se acabarem. Vão-se tirando as que já estejam cozidas, com uma escumadeira, para uma travessa e polvilham-se com canella.

Massa branca

450 grammas de farinha de trigo e 300 ditas de banha ou manteiga. Deita-se a farinha em cima da meza, faz-se ao centro uma cova, junta-se a manteiga ou banha e vae-se misturando pouco a pouco, com alguma agua morna temperada com sal, até ficar uma massa muito branda e enxuta; enrola-se n'um só rôlo e está prompta para fazer as fôrmas.

Torta de queijo

200 grammas de queijo ralado, 90 ditas d'assucar e quatro ovos. Batem-se muito bem; depois põe-se em fogo brando uma fregideira com 40 grammas de manteiga e quando estiver derretida junta-se-lhe o queijo, os ovos e o assucar, tudo bem mexido. Deixa-se estar no fogo até ficar um pouco coalhado, depois tira-se e põe-se no forno para acabar de coser e alourar. Serve-se quente. O queijo, deve ser duro.

Torta de cerejas

Forra-se um prato d'ir ao forno com massa branca, põe-se um pouco no forno para tostar, depois tira-se e põe-se no fundo uma camada, um pouco alta, d'assucar. Lavam-se e tiram-se os caroços a 1 kilo

ou mais de cerejas maduras, collocam-se por cima da massa, bem juntas, umas das outras, polvilham-se com um poucomais d'assucar e vão ao forno brando meia hora.

Torta de maçãs

1 kilo de maçãs (pesam-se descascadas e partidas), 500 grammas d'assucar, 3 decilitros de vinho do Porto, 10 grammas de canella em pó e 2 decilitros d'agua; Põe-se tudo no fogo a ferver; depois de bem cosidas as maçãs, tiram-se do fogo. Forra-se com massa branca uma travessa e põe-se no forno para a tostar; deita-se então a massa de maçãs e com as sobras da massa branca, cortam-se umas tiras que se põem por cima ao comprido e atravessadas Torna ao forno brando só para tostar as tiras da massa e serve-se na mesma travessa. A

quantidade d'assucar depende da acidez das maçãs; caso sejam estas muito acidas, é necessario mais assucar.

Tigelinhas

Meio kilo d'assucar, 250 grammas de manteiga lavada, meio côco ralado, doze gemmas d'ovos. Mexe-se o assucar com a manteiga, junta-se o côco ás gemmas e uma pouca d'agua de flôr de laranja. Vae ao forno regular, em fôrmas lizas e pequenas.

Bom bocado

225 grammas de farinha de trigo, 225 ditas de manteiga, 1 litro de calda rala, meio litro de leite, quatorze gemmas d'ovos. Deita-se a farinha e a

manteiga n'um alguidar, mexe-se e depois de estar muito bem ligado é que se vae deitando o leite e depois a calda quente; mistura-se bem, cõa-se por uma peneira fina ou por um panno; logo que estiver frio deitam-se as gemmas um pouco batidas, e 20 grammas d'agua de flôr da laranja, em fôrmas altas, bem untadas com manteiga; devem ir n'um taboleiro, que possa levar agua até ao meio das fôrmas; a agua deve ser quente. Vão ao forno quente; logo que fiquem tostadas, tira-se uma para verificar se estão cosidas. Vira-se sobre um prato, se não largar, não está prompto.

Bombas sem dynamite

Meio litro d'agua e 40 grammas de manteiga. Põe-se a agua a ferver, depois junta-se casca de limão e manteiga; vae-se deitando farinha de trigo a

meudo e mexendo-se sempre, até ficar um pirão duro. Deixa-se esfriar, depois juntam-se seis ovos, batem-se bem, como para sonhos. Polvilha-se um taboleiro com farinha de trigo; fazem-se com uma colher, bolos pequenos, porque crescem; vão ao forno, bem quente; depois de promptos, abre-se um lado e enche-se com crême ou geléa.

Bolo de nozes

Doze ovos, 500 grammas d'assucar, 1 kilo de nozes (pesadas com cascas), 150 grammas de farinha de rosca. Batem-se os ovos com o assucar, como se fôsse, para pão de ló, juntam-se as nozes, que já devem estar partidas, e passadas pela machina, sem tirar a pelle e por fim o pão ralado; vae ao forno forte, em fôrmas lisas, (redondas ou ovaes) só com 2 centímetros d'altura, untadas com manteiga.

Creme para o bolo de nozes

Seis gemmas d'ovos e 300 grammas d'assucar. Põe-se o assucar em ponto d'espada, deixa-se esfriar, juntam-se as gemmas pouco batidas e leva-se ao fogo brando, mexendo-se sempre, até engrossar. Conhece-se se está prompto, quando mexendo-se, appareça o fundo da panella. Deita-se na calda a ferver um pedacinho de baunilha. Batem-se trez claras com 240 grammas d'assucar, batidas como para suspiros. Põe-se n'um prato o bolo de nozes, unta-se com uma camada de crême, depois cobre-se o bolo com a massa dos suspiros; enfeita-se por cima com nozes partidas e põe-se na estufa para seccar.

Crème de castanhas

Cosem-se n'agua trinta castanhas escolhidas, depois de descascadas, passam-se por um passador fino. Faz-se um xarope de assucar com baunilha, junta-se-lhe o purée de castanhas, dissolve-se bem e põem-se 8 decilitros de nata fresca e quatro gemmas d'ovos. Aquece-se em banho-maria, mexendo constantemente até ficar consistente como o crème.

Crème Chantilly

Meio litro de nata fresca, 250 grammas d'assucar cristalisado. Deita-se a nata n'uma vasilha e esta em cima de gelo e cercada pelo mesmo, 2 kilos, pouco mais ou menos; bate-se a nata e vae-se deitando o assucar e batendo suavemente e por

igual, até a nata ficar bem gelada; quando assim estiver e bem dura, está pronto o crême.

Crême de laranjas

Nove ovos, 400 grammas da'ssucar³, 4 decilitro de sumo de laranja. Bate-se um pouco o assucar com os ovos e junta-se-lhe o sumo de laranja e deixa-se descançar cinco minutos. Queima-se um pouco d'assucar, na fôrma que se quizer servir, unta-se bem esta com o assucar queimado, deita-se o crême e cosinha-se em banho-maria, com brazas por cima.

³ Má colocação do apóstrofo, certamente por galha.

Crème praliné

200 grammas d'assucar, 30 ditas de farinha d'arroz, seis gemmas d'ovos, uma clara e 1litro de leite. Junta-se o assucar, a farinha, os ovos e desmancha-se com o leite baunilhado, a ferver; põe-se tudo ao fogo moderado, mexendo-se sempre. Depois do crème cosido mistura-se o *praliné*, em pó, preparado da seguinte fórmula: Derretem-se (sem agua), 125 grammas d'assucar e juntam-se 80 ditas d'amendoas descascadas e torradas; pisam-se n'um almofariz até ficarem em pó.

Crème ligeiro

2 decilitros de leite, cinco ovos e 200 grammas d'assucar. Põe-se o leite a ferver com um

pedacinho de baunilha. Batem-se os ovos com o assucar e junta-se o leite fervido. Vae ao forno quente, em banho-maria n'uma fôrma untada com manteiga. A agua não deve ferver.

Maçãs assadas

Corta-se uma rodella, da parte de cima das maçãs e com uma faca de ponta, tiram-se as sementes e as capsulas; arrumam-se n'uma assadeira. Enchem-se as cavidades com assucar, assim como tambem se põe algum assucar no fundo da assadeira; regam-se com vinho do Porto e alguma agua e vão ao forno regular. A quantidade do assucar e do vinho, calcula-se pela quantidade, tamanho e acidez das maçãs. Quando estiverem assadas tiram-se com uma escumadeira, para a travessa em que se ha-de servir. Põe-se a assadeira

com a calda, em cima do fogão, com fogo regular, para ferver um pouco, até dar o ponto de geléa e deita-se quente por cima das maçãs. Da mesma maneira se preparam marmellos.

Doce de gila

Parte-se, atirando-se ao chão, uma abobora gila, limpa-se da febra dura e amarellada que tem ao centro, assim como de todas as sementes; descasca-se e põe-se de mólho n'agua e limão, dezoito horas, pouco mais ou menos. Passado este tempo, em que se empregam sempre as horas da noite, tira-se da agua e separam-se os fios com os dedos ou com dois garfos; alguns pedaços que sejam mais duros, põem-se ao fogo com uma pouca d'agua para dar uma fervura; desfiam-se melhor e juntam-se aos outros fios. Espreme-se

bem a gila assim desfiada e enxuga-se n'um panno branco. Pesa-se a gila e egual peso d'assucar cristalisado; mistura-se bem e deixa-se repousar para desfazer o assucar. Põe-se a panella no fogo regular e sem agua, deixa-se ferver, até dar o ponto d'espadana; com este ponto dura muito tempo em tigelas. Tambem se póde pôr em latas e soldar.

Doce do Brazil

Tiram-se os grãos a dez ou a doze espigas de milho, ainda em leite, pisam-se muito bem n'um almofariz, passando depois pela peneira; pesa-se a massa extrahida com egual peso d'assucar. Põe-se o assucar em ponto de voar, deita-se a massa e deixa-se ferver até ficar em ponto grosso; tira-se do fogo e deixa-se esfriar. Juntam-se trez gemmas

d'ovos por cada 500 grammas de massa; deitam-se em tigelinhas polvilhadas com canella e vão ao forno brando só para tostar.

Nozes de nozes

Meio kilo d'assucar, 45 grammas de chocolate, 750 ditas de nozes (pesadas depois de partidas e sem a casca), 750 ditas d'amendoas (da mesma fórma) e quinze gemmas d'ovos. Junta-se o assucar e o chocolate e vae ao fogo brando para tomar o ponto d'espadana. Partem-se e pellam-se as amendoas n'agua quente e as nozes põem-se no forno brando, só para levantar a pelle, que se vae facilmente esfregando nas mãos. Quando o assucar estiver em ponto, deitam-se as amendoas e as nozes descascadas e passadas pela machina; vão-se mexendo sempre, no fogo brando, até

ferverem bem. Tiram-se então e juntam-se as gemmas; levam-se de novo ao fogo, mexendo-se até cosinharem. Deitam-se n'uma vasilha para esfriarem; depois de bem frias, fazem-se as nozes, em forminhas com feitio de nozes e polvilham-se com assucar cristalizado. Não tendo estas forminhas proprias, fazem-se mesmo com as mãos, com assucar cristalizado e vae-se-lhes dando a fôrma de figos ou outro qualquer feitio.

Caramelos de chocolate

50 grammas de chocolate ralado, 250 ditas d'assucar, 100 ditas de glucose e 250 ditas de nata fresca. Cose-se tudo junto e quando deite por fóra limpam-se os lados da panella, com um panno limpo e molhado. Deixa-se cozer em fogo forte, até que, deitando-se um pouco de caramelo n'agua

fria, tome logo a fôrma d'uma bola. O caramelo estando assim, estende-se n'uma pedra marmore untada com manteiga e dá-se-lhe a grossura que se quizer, emoldurando-se em reguas untadas ligeiramente com manteiga. Depois de frio, corta-se aos quadrados.

Esponjas

Seis gemmas d'ovos e 80 grammas d'assucar. Batem-se como para pão de ló; unta-se um prato de forno com manteiga, deita-se a massa e vae ao forno regular. Depois de frio, corta-se em fatias; faz-se uma calda em ponto de pasta, deita-se cravo e canella em pau e vão-se deitando as fatias, uma a uma na calda, até ficarem embebidas. Escorrem-se da calda, collocam-se n'um prato e polvilham-se com canella. Tambem

se podem deitar as fatias no seguinte mólho: uma gemma d'ovo bem batida, com 30 grammas d'assucar, juntando-se-lhe 4 decilitros de vinho Malvazia.

Quindins de Yaya

Um côco, meio kilo d'assucar e doze gemmas d'ovos. Põe-se o assucar em ponto d'espadana; juntam-se as gemmas ao côco ralado e quando a calda estiver fria, deita-se-lhe dentro, mexendo-se até ficar muito bem ligado. Untam-se forminhas lisas com manteiga, polvilham-se com assucar e deita-se a massa, mas que não fiquem muito cheias; vão ao forno quente, em taboleiros que levem agua até ao meio das fôrmas.

Margarida

Meio kilo de farinha de trigo, 250 grammas d'assucar, 250 ditas de manteiga, 250 ditas de corinthos, 10 ditas de sódá em pó, seis ovos e casca de limão ralada. Junta-se a farinha com o assucar. Bate-se a manteiga até ficar branca, mistura-se-lhe o assucar com a farinha. Em 2 decilitros e meio de leite, desfaz-se a soda. Batem-se as gemmas bem batidas e em seguida batem-se as claras em neve. Misturam-se as gemmas e as claras á manteiga, juntam-se os corinthos e a farinha; depois d'isto muito bem ligado, deita-se o leite, mistura-se e vae ao forno brando, por espaço de duas horas, n'uma fôrma untada com manteiga.

Bom bocado de queijo

Meio kilo d'assucar, 250 grammas de manteiga, 80 ditas de queijo ralado, 60 ditas de farinha de trigo e oito ovos, sendo quatro claras. Põe-se o assucar em ponto de fio, junta-se-lhe o queijo e a manteiga e deixa-se esfriar. Batem-se as quatro claras separadas, juntam-se as gemmas e por fim a farinha. Untam-se forminhas altas e lisas com manteiga e vão ao forno quente.

Caras e carêtas

Batem-se algumas claras d'ovos para cada uma, juntam-se 80 grammas d'assucar e batem-se bem, para fazer a massa dos suspiros. Partem-se nozes, com cuidado de só as partir ao meio. Collocam-se as metades das nozes no taboleiro, separadas

umas das outras e deita-se uma colherinha da massa de suspiros, em cima de cada noz e vão ao forno muito brando. Desmancha-se n'um pouco de leite, um pedacinho de chocolate e engrossa-se no fogo, depois tira-se e deixa-se esfriar. Com um pequeno pincel, molhado em chocolate, fazem-se umas caras ou outra qualquer pintura na massa dos suspiros, que já deve estar cosida e torna no mesmo taboleiro, ao forno quasi frio e só um momento para seccar o chocolate.

Abobora d'agua em calda

Parte-se a abobora n'um instrumento especial para cortar batatas, ás tirinhas finas; depois de cortada a porção que se quizer, deita-se n'uma vasilha o assucar necessario e a abobora e leva-se ao fogo brando. A abobora dá agua necessaria para fazer a calda.

Doce d'abobora d'agua

Descasca-se a abobora e rala-se n'um ralador, proprio para ralar batatas, que a deixa em fios fininhos. Deita-se n'uma panella um pouco d'assucar (conforme a quantidade d'abobora). Junta-se a abobora e muito pouca agua; vae ao fogo fraco para dar o ponto devagar.

Bararois

Cinco gemmas d'ovos, duas claras guardadas de vespera, tres ditas frescas, 200 grammas d'assucar, 2 decilitros de leite e cinco folhas de gelatina. Deita-se o leite a ferver nas gemmas e mexe-se; depois de frio batem-se as claras, a gelatina desmanchada em meio decilitro d'agua morna e mistura-se tudo nas gemmas. Unta-se com

manteiga uma fôrma (propria para gelatina) e põe-se a gelar em meio kilo de gelo.

Bararois de bananas

250 grammas d'assucar, oito ou dez bananas e quinze folhas de gelatina. Faz-se com o assucar uma calda, juntam-se as bananas partidas aos bocados e deixam-se ferver quinze minutos. Despeja-se tudo n'uma peneira e a calda que escorrer põe-se novamente na panella. As bananas ficam na peneira. Lavam-se n'agua fria as folhas de gelatina, põem-se na calda e levam-se novamente ao fogo. Mexe-se e deixa-se ferver até derreter a gelatina. Depois com uma colher faz-se passar pela peneira as bananas e vae-se-lhes juntando a calda, pouco a pouco. Faz-se um crême de meio litro de leite, seis gemmas d'ovos, 40

grammas d'assucar e uma pouca de baunilha. Depois de feito o crême, junta-se a tudo, que se passou pela peneira, e mexe-se bem até ligar. Deita-se n'uma fôrma (propria para gelatina) e põe-se n'um logar frio no inverno e em gelo no verão.

Broinhas de côco

Um côco ralado, 250 grammas d'assucar, 120 ditas de farinha de trigo, dez gemmas d'ovos e trez claras. Põe-se o assucar em ponto d'espada; tira-se do fogo, junta-se o côco e torna ao fogo para ferver; misturam-se depois trez claras batidas como para suspiros, e vae a ferver outra vez; tira-se do fogo, deixa-se abrandar a fervura e junta-se a farinha, mexendo-se sempre; torna ao fogo para ferver mais uns trez minutos, tira-se e deixando-se

esfriar um pouco, juntam-se-lhe as gemmas; torna mais uns minutos ao fogo brando, mexendo-se sempre, para cosinharem as gemmas. Deita-se n'uma travessa e no outro dia fazem-se as broinhas com as mãos enfarinhadas; vão ao forno brando em taboleiros polvilhados de farinha.

Rolo sem farinha

Batem-se muito bem seis claras d'ovos e depois as gemmas, misturando-se tudo. Unta-se muito bem um taboleiro com manteiga, deitam-se os ovos e leva-se ao forno bem quente. Depois de prompto, vira-se o taboleiro n'uma mesa ou pedra marmore, deita-se um pouco de crème ou qualquer geléa, sobre a massa, espalha-se com uma colher e enrola-se. Polvilha-se com assucar cristalizado.

Surprise de castanhas

Cosem-se as castanhas com herva-dôce e canella em pau. Descascam-se ainda quentes e passam-se por uma peneira. Pesa-se tanto de castanhas como d'assucar. Põe-se o assucar no fogo e quando estiver em ponto forte, como para marmellada, tira-se do fogo e põem-se dentro as castanhas passadas; mexe-se até ficar tudo bem ligado. Quando se deitar a massa das castanhas na calda, junta-se uma pouca de canella em pó. Põe-se n'um prato ou compoteira e cobre-se com crême, feito de leite e ovos, engrossando no fogo. Caso se queira fazer para guardar deita-se em tigelas ou, latas, cobrem-se com papel branco molhado em cognac, e assim dura alguns mezes.

Blanc-mangé d'amendoas

250 grammas d'amendoas descascadas, 30 ditas de gelatina e 4 decilitros de leite. Pisam-se as amendoas n'um pilão, vae-se deitando uma pouca d'agua quente, para não se transformarem em oleo. Deitam-se as amendoas, depois de pisadas, n'um panno e juntam-se dois copos d'agua quente, para lhes tirar bem todo o leite. Ferve-se o leite de vacca com uma pouca de baunilha e junta-se ao das amendoas; desmancha-se a gelatina n'uma pouca d'agua, ferve-se e junta-se tambem. Deita-se um calice de licor e assucar quanto se quizer, mistura-se tudo e deita-se n'uma fôrma, na occasião de se servir e vira-se no prato com um guardanapo.

Fatias da China

Dezoito gemmas d'ovos e 250 grammas d'assucar. Batem-se bem durante uma hora as gemmas. Põe-se o assucar n'um tacho com meio litro d'agua e um pau de canella, até ficar em ponto de fio. Deitam-se as gemmas batidas n'uma tigela e esta dentro d'uma panella em banho maria; cobre-se com um panno a panella e por cima a tampa e leva-se ao fogo até cosinhar as gemmas; depois de cosidas, tiram-se da tigela e cortam-se em fatias, que se deitam na calda, que póde ser fria ou quente.

Savarin

2 decilitros d'agua quente, 8 grammas de manteiga, 25 ditas de farinha de trigo. Desmancha-se a manteiga na agua, junta-se-lhe

depois a farinha e deixa-se fermentar. 180 grammas de farinha de trigo, 5 ditas de sal, 8 ditas d' assucar, 200 ditas de manteiga, quatro ovos e casca de limão ralada. Deita-se a farinha, o sal, o assucar, a manteiga e a casca de limão n'uma vasilha, juntam-se os ovos um por um e vae-se mexendo devagar para ir formando a fermentação. Mistura-se o fermento já preparado, com 60 grammas de corinthos. Põe-se n'uma fôrma grande e em forminhas, pouco untadas com manteiga; devem ficar mal cheias e deixa-se repousar para crescer. Depois de meia hora no forno quente, tira-se das formas e põe-se em calda perfumada com rhum e baunilha.

Fogaças de Minas

Doze ovos, 459 grammas d'assucar, 459 ditas de

farinha de milho, uma colher de polvilho e meio decilitro de suma de laranja. Batem-se as gemmas com o assucar, até ficar uma massa escumosa branca; junta-se-lhe a farinha, o polvilho, um pouco de sal, herva-dôce e as claras batidas com meia decilitro d'agua de flôr de laranja e o sumo da mesma. Continua-se a bater durante meia hora e põem-se em fôrmas untadas com manteiga. Vão ao forno quente.

Fondant à froid

Pisam-se n'um almofariz: assucar, amendoas e nozes ou avelãs, descascadas e pelladas, que se faz mettendo-as n'agua a ferver. Pisam-se até ficarem n'uma massa macia e dura. Enrolam-se com as mãos untadas d'assucar em pó e dá-se aos *bonbons* o feitio que se quizer.

Marron glacé

Faz-se uma calda muito rala; teem-se já as castanhas descascadas, põem-se dentro da calda e tiram-se do fogo forte; devem ferver sempre, mas em fogo fraco; é preciso ter a panella tapada. É conveniente que esta seja mais larga da que alta, para as castanhas terem mais espaço e assim ficarem mais inteiras. É preciso que a calda cubra bem as castanhas. Deita-se uma pouca de baunilha, quando se deitam as castanhas. Levam muito tempo a cosinhar e só se tiram depois de frias e deitam-se n'uma peneira a escorrer. Nem todas as castanhas servem; só umas d'origem franceza e em Portugal só existe um castanheiro da qualidade exigida, na quinta do solar de Coelhosa.

Miss Guint

Meio kilo d'assucar, dez ovos, meio kilo de manteiga, um calice de cognac e meio kilo de farinha de trigo. Batem-se as claras separadas, junta-se-lhes o assucar, as gemmas, a manteiga, desfaz-se uma pouca de geléa ou marmellada no cognac e junta-se á massa; depois de tudo bem batido, põe-se a farinha. Deita-se em fôrmas lisas e baixas e vae ao forno regular. Depois de prompta, arruma-se n'um prato da seguinte maneira: um bôlo, untado por cima, de marmellada desfeita em cognac, outro bôlo por cima e assim successivamente até acabar; depois de arrumados servem-se.

Manuês de talhada

225 grammas de mandioca puba, 225 ditas de manteiga e um côco ralado. Assucar o bastante para adoçar e uma pouca d'herva-dôce. Mexe-se tudo muito bem, deita-se em fôrmas forradas com folhas de bananeiras murchas ao calor do fogo e vão ao forno regular.

Panquéca á bahiana

160 grammas de farinha de trigo, dois ovos batidos e quatro decilitros de leite. Com um pouco de sal e noz moscada ralada, junta-se tudo e faz-se uma massa. Depois frege-se em manteiga e vae-se polvilhando com queijo ralado; quando estiver cosida d'um lado, volta-se e polvilha-se da mesma maneira. Estando prompta, deita-se n'um prato e polvilha-se com assucar e canella.

Figos d'amendoas

250 grammas d'amendoas descascadas e 250 ditas d'assucar. Põe-se o assucar em ponto forte, tira-se do fogo e juntam-se as amendoas pelladas e passadas pela machina; depois de frio, fazem-se os figos, nas mãos, untadas com assucar.

Queijadas com hostias

225 grammas d'assucar e dezoito gemmas d'ovos. Põe-se o assucar em ponto de pasta, juntam-se as gemmas, mexem-se no fogo, como para ovos molles e deixam-se esfriar. Deitam-se as hostias n'um panno humido, uma por cada vez, para que fiquem maneaveis; deita-se no meio da hostia uma pouca de massa e dobram-se quatros lados, ficando do feitio d'uma caixa de papel. Só se

humedece uma de cada vez, porque as hostias não podem ficar húmidas muito tempo. Vão ao forno brando em taboleiros, para tostar.

Pio X

Quatorze ovos, 225 grammas d'assucar e 225 ditas de farinha de trigo (mal pesada). Separam-se as gemmas, vão-se deitando no assucar e mistura-se a farinha; batem-se as claras, até ficarem bem encorpadas e misturam-se com a massa. Deita-se esta n'um taboleiro forrado de papel; quando estiver fria vira-se sobre outra folha de papel; estende-se por cima, com uma espatula ou faca, um pouco de cr me ou geléa; enrola-se todo o b lo e depois corta-se em tiras da largura que se quer e polvilham-se com assucar cristalizado ou refinado. Tambem se faz s  n'um rôlo.

Fructas d'ovos

Da mesma massa de que se fazem as balas d'ovos. Toma-se a porção que se quizer e enrolando-se nas mãos, fazem-se dos feitios que se desejar, como seja: pecegos, peras, cajús, etc. e formando o pé ou completando o formato da fructa com dentes de cravo. Passam-se em assucar cristalisado e põem-se n'uma peneira para seccar, duas ou trez horas; depois toma-se um pouco d'algodão em rama, passa-se em carmim e vae-se passando nas fructas, para lhes dar as côres naturaes.

Massa d'ovos

Doze gemmas d'ovos e 225 grammas d'assucar. Põe-se o assucar em ponto de quebrar, tira-se do

fogo e assim que baixar a fervura, deitam-se as gemmas um pouco batidas, misturam-se bem e volta ao fogo, mexendo-se sempre até apparecer o fundo do tacho.

Ovos nevados

Seis ovos, 150 grammas d'assucar e meio litro de leite. Separam-se as claras das gemmas e põem-se em vasilha grande para se baterem com vassoura d'arame, até ficarem em neve e bem encorpadas. Põe-se n'uma panella o leite a ferver, com 50 grammas d'assucar; vae-se-lhe deitando as claras batidas da seguinte maneira: tira-se com uma colher de sopa uma porção de clara e com outra colher faz-se com que ella tome a fórma d'um ovo, que depois se deita com cuidado no leite a ferver para a cosinhar, virando-se depois, para que

cosinhe de ambos os lados. Á proporção que as claras vão ficando cosidas, tiram-se com uma escumadeira, para escorrerem n'uma peneira e depois collocam-se n'uma travessa e cobrem-se com um crême feito do resto do leite, que depois de frio, se lhe juntam as gemmas um pouco batidas com o resto do assucar. Levam-se ao fogo para engrossar, mexendo-se sempre até levantar fervura e ficarem grossas; tiram-se então do fogo e cobrem-se as claras.

Pé de moleque

1 kilo d'assucar mascavinho claro e 500 grammas d'amendoins descascados. Torram-se os amendoins e depois de torrados comprimem-se com os dedos, para separarem as duas partes. Põe-se o assucar em ponto d'espada, tira-se do fogo,

deita-se-lhe os amendoins e bate-se. Quando começar a assucarar, vão-se deitando depressa, com uma colher, bocadinhos d'essa massa n'uma pedra marmore molhada; se assucarar de repente, que não se possa fazer esse trabalho, deita-se uma pouca d'agua e torna ao fogo para desfazer, tomar novamente o mesmo ponto e acaba-se de pôr na pedra. Logo que esfriarem tiram-se da pedra com a ponta d'uma faca.

Balas ou rebuçados

Deitam-se n'um tacho 900 grammas d'assucar com a agua necessaria e levam-se ao fogo forte para ficar em ponto de quebrar. Unta-se uma pedra marmore ou a mesa com banha ou manteiga, despeja-se a calda quente e antes que esfrie vae-se cortando com uma faca e enrolando nas mãos para

fazer pequenas bolas; depois de bem frias e duras, embrulham-se em papeis de côr recortados nas pontas.

Balas d'ovos

Tem-se uma pouca de massa d'ovos e vae-se juntando assucar refinado, até fazer uma massa dura; cortam-se bocados pequenos e enrolam-se com as mãos, para ficarem bem redondos. Faz-se uma calda em ponto de quebrar, tira-se do fogo e com um garfo vão-se mergulhando as bolinhas d'ovos e tirando logo em seguida, deitam-se n'uma pedra marmore untada com manteiga ou banha; faz-se assim até finalisarem as bolinhas, uma de cada vez e assim que esfriarem, desprendem-se da pedra com a ponta d'uma faca e embrulham-se em papeis recortados.

Panquéca á carioca

Meio litro de leite, 100 grammas de farinha de trigo, 30 ditas d'assucar e seis ovos. Desfaz-se a farinha no leite, juntando-se uma pouca de canella em pó, sal fino e casca de laranja ralada. Batem-se bem os ovos com o assucar e depois de bem batidos misturam-se na massa. Põe-se ao fogo uma fregideira pequena e redonda, com uma pouca de manteiga (o sufficiente para lhe untar o fundo) e quando estiver bem derretida e quente, deita-se dentro 1 decilitro da massa (pois deve ficar liquida) a qual se alastra por todo o fundo da fregideira. Estando cosida, vira-se a fregideira para cima d'um panno, de modo que a rodella da massa fique direitinha. Assim se vae fazendo até acabar a massa. Enrolam-se as rodellas uma de cada vez, põem-se n'um prato, polvilhadas com o assucar e canella.

Merengues

Doze claras d'ovos e 900 grammas d'assucar cristalisado. Deita-se o assucar n'uma panella com uma ponta d'agua, para fazer uma calda em ponto de fio, depois tira-se do fogo. Batem-se as claras em neve bem dura, vae-se deitando a calda sobre as claras, mas devagar, cahindo em fio delgado. Juntam-se 225 grammas d'assucar refinado e batem-se até ficarem bem duras. Com uma colher grande vão-se fazendo os merengues, n'um taboleiro de folha, molhado e forrado com papel branco; polvilham-se os mesmos com assucar refinado e vão ao forno muito fraco; logo que tomem uma côr um pouco dourada, tiram-se do taboleiro e juntam-se um ao outro e assim successivamente até terminarem todos os merengues feitos.

Merengues italianos

Oito claras d'ovos e 500 grammas d'assucar. As claras bem batidas e consistentes; junta-se o assucar em calda a ferver e mexe-se muito sem parar.

Merengues suissos

500 grammas d'assucar e sete claras d'ovos. Bate-se tudo junto n'uma cassarola, em fogo fraco. Quando estiver consistente, deita-se pó de baunilha e emprega-se como se desejar.

Merengues de café

750 grammas d'assucar e seis claras d'ovos. Misturam-se 250 grammas d'assucar com essencia

de café, juntam-se as claras já batidas e depois as 500 grammas d'assucar. Mexe-se tudo devagar; estende-se sobre uma taboa molhada, coberta com papel molhado tambem. Dá-se-lhe o feitio d'azeitonas partidas ao meio. Cosem-se em fogo brando e reúnem-se depois as duas metades.

Merengues de morangos

375 grammas d'assucar e trez claras d'ovos. Batem-se 125 grammas d'assucar com essencia de morango e de carmim. Acrescentam-se as claras bem duras e as 250 grammas d'assucar; faz-se uma massa e estende-se sobre uma taboa molhada. Depois de feito isto, dá-se-lhe uma fôrma redonda e collam-se as duas metades.

Sonhos d'abobora

Cosinha-se a abobora, deita-se n'uma peneira para escorrer; depois de bem escorrida, passa-se na peneira, deitam-se ovos, conforme a quantidade d'abobora, bate-se tudo, junta-se um pouco de sal fino e engrossa-se com farinha de trigo. Vae-se deitando a massa com uma colher, em gordura que esteja a ferver; depois dos sonhos fritos, polvilham-se com assucar e canella.

Muchochos de sinhá

60 grammas de manteiga, 125 ditas de farinha de trigo, 150 ditas d'assucar, trez gemmas e trez claras d'ovos bem batidas. Derrete-se a manteiga, junta-se-lhe a farinha, o assucar, os ovos, sumo de limão e agua de flôr de laranja; mistura-se tudo

muito bem, até ficar bem ligado. Leva-se ao forno brando, em forminhas do feitio de conchinhas, untadas com manteiga.

Beijos de cabocla

Dois côcos ralados, 400 grammas d'assucar, 100 ditas de manteiga, 60 ditas de farinha de trigo e seis ovos, sendo trez só gemmas. Espremem-se n'um panno os côcos, para extrahir o leite; põe-se o assucar em ponto de fio; depois da calda fria junta-se-lhe a manteiga, a farinha, os ovos batidos levemente e o leite dos côcos; mistura-se tudo bem e leva-se em forminhas untadas com manteiga ao forno regular. Depois de frios, põem-se em pratos, tendo o cuidado de não pôr um por cima do outro, pela sua extrema delicadeza.

Beijos de sogra

Seis ovos, 250 grammas d'assucar e 85 ditas de farinha d'arroz. Batem-se os ovos com o assucar e a farinha, junta-se um pouco de sal e uma pouca de baunilha em pó. Deita-se a massa n'um taboleiro, de maneira que fique da altura d'um dedo; põe-se em forno regular; basta um quarto d'hora, pouco mais ou menos para cosinhar; tira-se então e corta-se aos pedaços, com uma fôrma ou com a bocca d'um calice, vidra-se um pedaço com calda e outro com chocolate. Collam-se dois pedacinhos vidrados, um de calda e outro de chocolate e põem-se em forno brando para seccarem.

Bom bocado d'abobora

Meio kilo de farinha de trigo, um côco ralado, 150 grammas de manteiga, 250 ditas d'abobora vermelha, 250 ditas d'assucar, em calda rala. Põe-se a farinha n'um alguidar juntamente com o côco, a manteiga derretida, a abobora cosida e passada na peneira e a calda fria. Mexe-se bem, junta-se uma pouca d'herva-dôce e agua de flôr de laranja. Põe-se em fôrmas pequenas untadas com manteiga e leva-se ao forno regular.

Camélias

Meio litro de leite, quatro gemmas d'ovos, uma clara e 350 grammas de farinha de trigo. Deita-se o leite n'uma panella, junta-se uma pitada de canella, um pouco de sal e casca de limão. Batem-

se os ovos separados, junta-se-lhes o leite e por ultimo a farinha e desfaz-se esta muito bem. Põe-se ao fogo uma panella com banha ou azeite, de maneira que encubra a fôrma (que é especial para isto), deixando-se aquecer esta, até não se supportar o calor no cabo. Querendo-se, passam-se as camélias, depois de promptas, por calda rala ou polvilham-se com assucar e canella.

Sorvete crème de castanhas

250 grammas de castanhas descascadas e 1 litro de nata. Cosinham-se as castanhas em leite com baunilha; depois de bem cosidas, escorrem-se e passam-se pelo passador, até ficar uma massa fina, que se assucara com xarope baunilhado ou assucar cristalizado. Quando a massa estiver completamente fina, junta-se-lhe a nata batida e

ligeiramente assucarada, e algumas castanhas (glacés), cortadas aos bocados. Põe-se tudo n'uma sorveteira e depois de bem gelado, serve-se.

Pamonhas

Um côco, 6 decilitros d'agua, 80 grammas de farinha de maizena e 120 ditas d'assucar. Parte-se, descasca-se e rala-se o côco, põe-se n'um panno e deita-se-lhe a agua fervendo, côa-se e espreme-se bem o leite. Junta-se ao leite a farinha e o assucar e vae ao fogo forte, mexendo-se sempre até fazer um pirão duro. Põe-se n'um taboleiro molhado, de maneira que fique com 2 centímetros d'alto; depois de frio, corta-se em fatias de 10 centímetros de comprido por 5 de largo e embrulham-se em pedaços de folhas (verdes), de bananeira.

Cangica

Põe-se de môlho, durante doze horas, pouco mais ou menos, um pouco de milho branco, já preparado (especialidade do Brazil). Lava-se bem e cosinha-se em agua e sal; quando estiver bem cosido e com pouca agua, mistura-se leite, manteiga, assucar, um pouco de cravo e canella em pau. Deixa-se ferver mais um pouco e serve-se quente em pratos fundos, pois fica como uma sôpa; sómente deve ficar com o caldo grosso. Prepara-se da mesma maneira com leite de côco.

Pipócas

Põem-se n'uma panella de barro, 30 grammas de banha é meio litro de milho branco; quando estiver quente a banha, tapa-se bem a panella,

pondo-se-lhe um peso sobre a tampa, para que o milho não saia para fóra. De vez em quando afasta-se a panella do fogo, tira-se a tampa e com uma escumadeira tiram-se os milhos que estiverem estourados e os que ainda estiverem inteiros, tornam ao fogo. Alguns não estouram e queimam-se; estes não prestam.

Cocada branca

Um côco ralado e 1 kilo d'assucar cristalisado. Deita-se n'uma caçarola agua sufficiente para derreter o assucar, põe-se a ferver um bocado, ficando logo em ponto de rebuçado molle; bate-se um pouco e junta-se o côco. Vae pouco tempo ao fogo, mexendo-se sempre e está prompto. Fazem-se as côcadas em taboas ou tableiros molhados e deixam-se esfriar. Não se deita muita agua no

assucar e deve-se ter cuidado que não queime, pois o assucar logo que vae ao fogo, fica em ponto.

Aranhas

Um côco e meio kilo d'assucar cristalizado. Deita-se o assucar n'uma vasilha, com uma pouca d'agua para fazer a calda. Tiram-se do côco fatias muito finas, com uma plaina ou faca e quando o assucar estiver em ponto de quebrar, deitam-se dentro e torna ao fogo até tomar o mesmo ponto. Tiram-se então do fogo; com uma colher dão-se algumas voltas para ajudar a seccar e com dois garfos vão-se deitando em cima d'uma grade d'arame do tamanho que se quizer. Depois deita-se por cima uma pitada d'assucar encarnado.

Doce de côco

300 grammas d'assucar, um côco ralado e seis gemmas d'ovos. Põe-se o assucar em ponto de pasta, junta-se-lhe o côco, uma pouca de canella em pau e cravo; deixa-se ferver um pouco, tira-se do fogo e deixa-se esfriar. Depois de frio juntam-se-lhes as gemmas e leva-se novamente ao fogo, mexendo-se sempre até as cosinhar. Põe-se em compoteiras e polvilha-se com canella.

Baba de moça

Dez gemmas d'ovos, um côco, 5 decilitros d'agua e 500 grammas d'assucar. Parte-se, descasca-se e rala-se o côco; extrahese-lhe o leite com a agua fervendo. Põe-se o assucar em ponto de pasta, junta-se o leite e deixa-se ferver algum tempo;

tira-se do fogo e deixa-se esfriar. Juntam-se-lhe as gemmas batidas, torna ao fogo, mexendo-se sempre até engrossar; deita-se em compoteiras e polvilha-se com canella.

Queijinhos do Céu

450 grammas d'assucar, 450 ditas d'amendoas e quatro claras d'ovos. Põe-se o assucar em ponto de voar, juntam-se-lhe as amendoas descascadas e pisadas no almofariz; em fervendo algum tempo tiram-se do fogo e deitam-se as claras muito bem batidas; volta ao fogo para ferver, até tomar a consistencia para se fazerem os queijinhos, o que se fará, depois da massa fria. Depois das caixas feitas e tendidas com assucar pilé, são cheias com ovos molles e depois é que se dá o formato de queijinhos.

Ovos molles

Meio kilo d'assucar e vinte e quatro gemmas d'ovos. Põe-se o assucar em ponto de pasta, tira-se do fogo para arrefecer e juntam-se-lhe as gemmas bem desfeitas. Depois de bem misturadas tornam ao fogo mexendo-se sempre, para que não se peguem. Quando ao mexer, se veja o fundo do tacho, estão promptos os ovos; põem-se em travessas e polvilham-se com canella. Sendo para encher queijinhos ou pasteis, dá-se a maior consistencia possível.

Doce d'ameixas sêccas

Põem-se n'uma panella ameixas sêccas, assucar, alguma agua e vinho tinto; deixa-se ferver até as ameixas ficarem bem cosidas. Cosinha-se arroz em pouca agua só para abrir e acaba-se de

cosinhar em leite, com uma pouca de manteiga, cravo e canella em pau. Deixa-se seccar e serve-se com a calda d'ameixas.

Doce de maçãs em neve

500 grammas de maçãs, 350 ditas d'assucar cristalisado e duas claras d'ovo. Pezam-se as maçãs, depois de descascadas e tiradas as pevides; feito isto, cortam-se em rodellas finas, deitam-se por camadas n'uma vasilha (propria para ir ao forno), polvilha-se cada camada com o assucar, reservando 50 grammas que se juntam com as claras, que devem ser batidas em neve, com um pouco de sumo de limão; cobrem-se com as claras batidas e vão ao forno brando.

Fofos de maçãs

Doze maçãs maduras, 125 grammas d'assucar, meio decilitro de cognac e dez claras d'ovo. Cosinham-se as maçãs em pouca agua; quando estiverem cosidas, escorrem-se e reduzem-se a pôlpa; junta-se o assucar, o cognac e uma pouca de baunilha. Leva-se ao fogo e estando bem quente, juntam-se as claras batidas em neve. Deita-se immediatamente esta massa n'um prato, (proprio para ir ao forno), polvilha-se com assucar e cosinha-se em forno regular. Da mesma maneira se preparam damascos, peras, etc.

Amorosos

Tres gemmas d'ovos, um côco ralado, 30 grammas de manteiga e 250 ditas d'assucar. Mistura-se tudo e leva-se ao forno quente em forminhas untadas com manteiga.

GELÉAS E GELADOS

Gelatina Avenida

Cinco ovos, sete folhas de gelatina branca, 4 decilitros de leite e 250 grammas d'assucar. Junta-se o assucar ao leite e uma pouca de baunilha; vae ao fogo até levantar fervura; desfaz-se a gelatina no leite quente, mexendo-se sempre e conservando-se a panella no calor do fogo. Desfeita a gelatina, batem-se as gemmas, juntam-se ao leite quente, continuando no calor do fogo, mexendo-se sempre até engrossar. Tira-se então e juntam-se immediatamente as claras, que já devem estar muito bem batidas (não muito duras) e mexem-se até ficarem muito bem ligadas. Molha-se uma fôrma de gelatina, enche-se com a massa e vae a gelar; no inverno em sal e no verão em gelo.

Gelatina

Quinze folhas de gelatina. Desfaz-se e cõa-se a gelatina n'uma fôrma propria, de tamanho regular, cheia d'agua morna; juntam-se 300 grammas, d'assucar, sumo d'um limão e 1 decilitro de licôr. Deita-se tudo na fôrma e esta n'uma vasilha cercada de gelo. (2 kilos é o sufficiente). Põdem-se deitar fructas em calda ou mesmo maduras, partidas em pequenos pedaços.

Gelatina de chocolate

1 litro de leite, vinte folhas de gelatina branca, seis ovos (sendo só duas claras) e 100 grammas de chocolate ralado. Põe-se o leite a ferver com a gelatina e as claras; não se mexe, até cosinharem bem as claras; depois cõa-se e juntam-se as

gemmas, o chocolate e o assucar necessario. Leva-se ao fogo até levantar fervura, mexendo-se sempre para cosinharem as gemmas e deita-se em fôrmas proprias para gelatina. Põe-se a gelar: no inverno em sal, no verão em gelo.

Gelado de castanhas

1 kilo de castanhas cosidas e descascadas. Corta-se em lasquinhas um pedaço de baunilha, deitam-se n'um almofariz algumas lascas e algumas castanhas; pisa-se tudo e assim se continua até acabarem as castanhas. Faz-se um crême com baunilha, e deita-se n'uma fôrma que tenha tampa, uma camada de crême, outra de castanhas bem pisadas e assim successivamente até encher a fôrma. Põe-se esta, tapada, n'uma vasilha bem coberta de gelo e deixa-se gelar, tirando-se só no momento de se servir.

Gelatina de laranja

25 grammas de gelatina ingleza, Batty & C.º, 8 decilitros de sumo de laranja e cinco ovos. Põe-se n'uma panella sumo de laranja, ovos partidos e tambem as cascas, a gelatina e o assucar; leva-se ao fogo, mexendo-se sempre até ferver. Logo que principiar a ferver, tira-se, passa-se por um coador fino e deixa-se esfriar. Junta-se meio decilitro de licôr, deita-se na fôrma a gelar, em gelo no verão e em sal no inverno.

Gelatina á lisboeta

Para uma fôrma que leve 1 litro d'agua, vinte folhas de gelatina e 1 decilitro de vinho do Porto; põe-se no fogo com a quantidade d'agua fria, que comporte a fôrma bem cheia e mais 2 decilitro, a

gelatina, o assucar sufficiente para adoçar e uma clara d'ovo, mas não se mexe, deixa-se ferver até cosinhar bem a clara. Cõa-se por um panno para a fôrma que deve estar molhada. Quando a gelatina estiver quasi a gelar, deitam-se fructas descascadas e partidas, espalham-se pela fôrma e pondo-se esta cercada de gelo, até ficar bem gelada. Na occasião de se tirar, põe-se a fôrma dentro d'agua morna; tirando-se immediatamente vira-se n'um prato, sacode-se, bate-se com delicadeza levantando-a devagar.

Sopa de marmellos

Descascam-se alguns marmellos, põem-se a cosinhar; quando a agua estiver quente, juntam-se-lhes alguns cravinhos e canella em pau. Logo que os marmellos estejam bem cosidos, deita-se

pão partido aos pedacinhos, uma pouca de manteiga e o assucar necessario. Leva-se ao fogo para coser o pão; devem ficar com algum liquido e servem-se em pratos fundos. É um prato proprio para lunch ou sobremeza do almoço.

Quindins

Quinze gemmas d'ovos, um côco ralado 250 grammas de manteiga e meio kilo d'assucar. Mistura-se tudo muito bem e põe-se em forminhas lisas untadas com manteiga e vão ao forno brando.

Côcada puxa

500 grammas d'assucar, 1 dita de canella, duas cabeças de cravos ralados e um côco de tamanho regular, tambem ralado. Deita-se o assucar n'um

tacho, sem agua, leva-se ao fogo alguns minutos, mexendo-se sempre; afasta-se depois continuando a mexer-se; torna ao fogo forte, e juntando-se-lhe o côco, continua-se a mexer, até tomar uma côr mais clara; que o melado; se estiver muito duro, deita-se uma pouca d'agua e mexe-se muito bem. Fazem-se as côcadas do tamanho que se quizer, n'uma taboa ou pedra marmore um pouco molhada. Caso a massa fique dura no tacho, põe-se mais uma pouca d'agua e leva-se ao fogo para derreter e continua -se a fazer as côcadas.

Papos d'anjo

Bate-se n'uma vasilha uma clara d'ovo até crescer bem; depois juntam-se tantas gemmas, quantas se quizer e torna-se a bater, até ficar em ponto para pão de ló; feito isto põe-se esta massa em fôrmas

pequenas e leva-se ao forno regular para cosinhar. Faz-se á parte uma calda grossa, temperada com cravo, canella, noz moscada e agua de flôr de laranja, na qual se deitam os papos depois de frios, para embeber. Põem-se em compoteiras, com a calda por cima.

Manuês de Pernambuco

Cosinham-se algumas batatas dôces, descascam-se, pesam-se e passam-se por uma peneira. Em 918 grammas d'esta massa juntam-se 229 grammas d'assucar, 229 ditas de manteiga, 229 ditas de farinha de raspas de mandioca, doze gemmas d'ovos batidas e meio côco ralado. Bate-se tudo muito bem, põe-se em fôrmas untadas com manteiga e vão ao forno quente.

Segredo de sinhá

500 grammas de côco ralado, 750 ditas d'assucar e seis gemmas d'ovos. Põe-se o assucar em ponto de pasta, junta-se-lhe o côco, as gemmas e leva-se ao fogo para tomar ponto, um pouco duro. Logo que esteja frio, partem-se hostias em pequenos quadrados, deita-se uma pouca de massa no centro, dá-se a fórmula de pequenos piões e levão-se ao forno para tostar o biquinho.

Geléa de marmelos

Tomam-se 2 litros e meio da agua em que se cosinharam os marmellos e dois ditos de calda rala; esta vae ao fogo forte até tomar o ponto de quebrar; tira-se do fogo, junta-se á agua, mistura-se bem e volta ao fogo; assim que levantar

fervura, tira-se e cõa-se por uma flanela, voltando ao fogo n'outro tacho até tomar o ponto. Cuidado que não suba e saia por fóra. Vae-se tirando a escuma sempre e o ponto conhece-se, quando levantando a escumadeira e o liquido que cahir por ultimo fôr em gôttas compassadas e depois com o dedo verifica-se se a escumadeira está enxuta; se estiver, tira-se do fogo e deita-se em copos, que já devem estar n'um taboleiro com agua, para não estalarem com a geléa quente. Quando estiver fria, fazem-se rodellas de papel branco, com a circumferencia dos copos, molham-se em cognac e põem-se em todos elles.

Gélea de mão de vacca

Põe-se a coser em bastante agua uma mão de vacca e metade d'uma gallinha grande e gorda;

cose-se a mão de vacca até desprender-se a carne dos ossos. Para 2 litros de caldo, toma-se 1 kilo e 250 grammas d'assucar, 3 decilitros de vinho do Porto, uma pouca de canella em pau, uma noz moscada; socca-se tudo, junta-se ao caldo, deitam-se doze claras d'ovos, bate-se bem tudo junto e vae ao fogo forte até ferver. Leva-se para junto do fogão uma pouca d'agua, para quando levantar fervura, se ir deitando, pouco a pouco, para não deixar sahir por fóra e depois deixa-se esfriar. Logo com a escumadeira, tira-se a escuma que está por cima e feito isto, côa-se por uma flanella e volta ao fogo n'outro tacho. No mais é como a geléa de marmellos.

Goiabada

Toma-se a porção de goiabas que se quizer e que estejam maduras, descascam-se, partem-se ao

meio e tiram-se os caroços. Vão com uma pouca d'agua ao fogo forte, para cosinharem; logo que estejam macias e a delir-se, tiram-se do fogo, escorre-se-lhes a agua e passam-se pela peneira. Para cada litro de massa, toma-se meio litro de calda; deita-se tudo n'uma panella e vae ao fogo forte, mexendo-se sempre, mas com uma pá de cabo comprido, porque quando está para chegar ao ponto salta muito; continua-se a mexer até a massa desprender-se do fundo da panella. Depois deita-se em latas, que se põem ao sol alguns dias.

Bananada

Cosinham-se algumas bananas e tiram-se com a escumadeira para uma peneira; passam-se e guarda-se a agua para fazer a calda. Depois pesa-se tanto de massa como d'assucar cristalizado.

Côa-se alguma agua com que se cosinhou as bananas, junta-se o assucar, para dar o ponto de rebuçado; tira-se do fogo e mistura-se a massa das bananas, mexe-se muito bem e volta ao fogo, mexendo-se sempre até apparecer o fundo do tacho. Deita-se a bananada em tigelas ou latas e põem-se ao sol alguns dias.

Cerejada

Toma-se a porção de cerejas (francezas), que se quizer e que estejam maduras; lavam-se⁴ tiram-se os pés e vão ao fogo forte para cosinharem em pouca agua. Logo que estejam macias, tiram-se, escorre-se a agua (que serve para geléa) e passam-se pela peneira. Para 1 litro de massa, precisa-se de meio litro de calda em ponto de rebuçado.

⁴ Falta uma vírgula, certamente por gralha.

Deita-se tudo n'um tacho, vae ao fogo forte, mexendo-se sempre, com uma colher de cabo comprido; continua-se a mexer até a massa desprender-se do fundo do tacho. Deita-se então em latas e põem-se ao sol. Do mesmo modo se faz de nesperas, damascos e pecegos.

Marmellada

Descasam-se alguns marmellos, põem-se n'uma vasilha, (que já deve ter agua com pingos de limão), cada um partido em quatro pedaços, deixam-se alguns com as pevides. Deitam-se n'um tacho com agua a ferver. Depois, conforme forem cosendo, tiram-se e deitam-se n'uma peneira para escorrer e passam-se pela mesma. Para 500 grammas de massa igual peso d'assucar. Põe-se o assucar em ponto de rebuçado, tira-se o

tacho e deixa-se abrandar a fervura; deita-se a massa aos poucos, mexendo-se muito bem, para que não fique encaroçada. Torna ao fogo para coser bem e deita-se em latas ou tigelas. Devem-se pôr durante alguns dias ao sol, pondo-lhes por cima papel molhado em cognac.

Marmellada a vapor

500 grammas de massa e 500 ditas d'assucar. Mistura-se a massa com o assucar, bate-se bem com uma colher. Vae ao fogo, mexendo-se sempre; deixa-se coser bem e deita-se em latas ou tigelas.

MANJARES

Manjar d'amendoas

113 grammas d'amendoas, 225 ditas d'assucar, 330 ditas de gelatina, 7 decilitros de leite e meio decilitro de marrasquino. Descascam-se as amendoas e pisam-se n'um almofariz, mas deitando de quando em quando, uma pouca d'agua de flôr de laranja, para a massa não ficar oleosa, mas sim uma massa bem fina; junta-se-lhe o leite e cõa-se por um panno. Derrete-se o assucar e a gelatina em 2 decilitros d'agua a ferver, mistura-se depois no leite coado, e junta-se o marrasquino. Deita-se n'uma fôrma lisa e alta (com tampa), muito enxuta e enterra-se em gelo misturado com algum sal; tapa-se e põe-se gelo em cima da tampa. Meia hora é sufficiente para gelar.

Manjar branco

Um côco, 8 grammas de farinha de maizena e 120 ditas de assucar. Parte-se, descasca-se e rala-se o côco; depois põe-se n`um panno, deitam-se 6 decilitros d`agua a ferver e côa-se. Juntam-se ao leite, a farinha e o assucar; põe-se em fogo forte, mexendo-se sempre, até ficar um pirão grosso. Molha-se uma fôrma, propria para a gelatina, deita-se-lhe o pirão quente, deixa-se esfriar e quando estiver bem frio, tira-se da fôrma.

PUDINGS

Puding de claras d`ovos

Oito claras d`ovos e 120 grammas d`assucar. Batem-se as claras em neve e vae-se deitando o assucar a pouco e pouco. Põe-se em cima do fogão uma fôrma com 50 grammas d`assucar e uma pouca d`agua para queimar o assucar; depois barra-se toda a fôrma, deitam-se as claras e leva-se ao forno quente.

Puding de castanhas

250 grammas de castanhas, 250 ditas d`assucar, 1 dita de herva-dôce, seis gemmas d`ovos e 2 decilitros de leite. Pesam-se as castanhas depois de cosidas e descascadas, passam-se pela peneira até ficarem em farinha, piza-se a herva-dôce e

junta-se ás castanhas. Põe-se o assucar em ponto de fio e deitam-se as castanhas, até levantarem fervura; afastam-se do fogo e quando estiverem mornas, junta-se-lhes o leite e as gemmas. Põe-se na fôrma assucar com pouca agua e em cima do fogão, até alourar; tira-se do fogo, vira-se a fôrma de maneira a ficar toda untada e deixa-se esfriar. Depois de fria, deita-se a massa passada no passador. Cose-se em banho-maria.

Puding de tapioca

450 grammas de tapioca, 450 ditas d`assucar, 57 ditas de manteiga, 3 decilitros e meio de leite e doze gemmas d'ovos. Lava-se a tapioca e põe-se de molho no leite; logo que esteja molle, juntam-se-lhe os outros ingredientes. Deitam-se n'uma

fôrma de puding untada com manteiga e leva-se ao forno regular.

Puding de pão

Um litro de leite, 400 grammas de miolo de pão, 400 ditas d`assucar, 100 ditas de manteiga, 100 ditas de passas de Malaga, 1 decilitro de vinho da Madeira e dez gemmas d`ovos. Põe-se o pão de molho no leite, partido aos bocados e logo que estejam molles, passam-se na peneira. Juntam-se-lhes o assucar, a manteiga, as passas, as gemmas, o vinho, uma pouca de noz moscada, canella em pó e casca de limão ralada. Mistura-se tudo muito bem, deita-se n`uma fôrma grande untada com manteiga e vae ao forne⁵ regular.

⁵ "forne" em vez de "forno", certamente por gralha.

Puding d`ovos

Vinte e quatro gemmas d`ovos e 500 grammas d`assucar. Põe-se o assucar em ponto de fio, batem-se as gemmas até ficarem bem duras e junta-se á calda; depois de fria, mistura-se bem, põe-se n`uma fôrma untada com manteiga e cosinha-se em banho-maria com fogo brando para cosinhar devagar. Depois de cosida, tira-se a panella do fogo e deixa-se esfriar na propria agua.

Puding de banana

Dez ou doze bananas, meio decilitro de vinho branco, 250 grammas d`assucar e seis ovos. Cosinham-se as bananas e passam-se por peneira fina; junta-se-lhes o vinho e a manteiga. Depois de tudo bem batido juntam-se-lhes o assucar e os

ovos, (que devem ser batidos antes), mistura-se bem, continua-se a bater até que estando tudo bem ligado, se deita n`uma fôrma untada com manteiga, que se põe ao fogo, para cosinhar e tostar por cima.

Puding de batata

460 grammas d`assucar, duas batatas pequenas, doze ovos, sendo oito só gemmas e quatro gemmas e claras. Põe-se o assucar em ponto d`espadana; assim que levantar fervura, deitam-se as batatas cosidas e raladas e deixa-se então tomar o ponto. Depois de esfriar, juntam-se os ovos batidos e leva-se ao forno brando, n`uma fôrma untada com manteiga.

Puding de chá

1 litro de chá frio e forte, quinze gemmas d`ovos e meio calice de vinho fino. Batem-se as gemmas muito bem batidas, até estarem um pouco esbarnquiçadas, depois vae-se juntando o chá e o vinho, pouco a pouco e deita-se assucar, o bastante para adoçar. Passa-se tudo por um passador fininho para dentro d`uma fôrma que leve mais d`um litro e que se unta com assucar queimado, pondo-se a coser em banho-maria, em fogo brando ou dentro do forno. A fôrma deve estar tapada e leva mais de duas horas a coser.

Puding da China

50 grammas de chá, 500 ditas d`assucar e treze gemmas d`ovos. Faz-se o chá em 2 decilitros e

meio d`agua, põe-se o assucar em ponto d`espadana e mistura-se tudo muito bem; depois de frio, juntam-se as gemmas. Põe-se n`uma fôrma untada com manteiga e polvilhada com assucar. Vae ao forno regular.

Puding mimoso

400 grammas d`assucar, quinze gemmas d`ovos, uma clara, 2 decilitros e meio de leite e 1 dito de vinho do Porto. Batem-se o assucar e os ovos; depois de bem batidos juntam-se o leite fervido e frio e o vinho. Deita-se n`uma fôrma untada com manteiga e leva-se ao forno regular.

Puding d`amendoas

Vinte gemmas d`ovos, 675 grammas d`assucar, 225 ditas d`amendoas descascadas e passadas na machina e 250 ditas de manteiga. Põe-se o assucar em ponto de pasta e juntam-se-lhe as amendoas e a manteiga; torna a ferver até chegar outra vez ao ponto de pasta; tira-se do fogo, deixa-se arrefecer e juntam-se as gemmas. Vae ao forno regular n`uma fôrma untada com manteiga.

Puding de queijo Parmezão

460 grammas d`assucar e doze ovos, sendo dez só gemmas e dois claras e gemmas. Põe-se o assucar em ponto d`espadana, deixa-se abrandar a fervura e deita-se um pouco de queijo Parmezão ralado e

os ovos; unta-se uma fôrma com manteiga e vae ao forno brando.

Puding Cruz de Malta

Doze gemmas d`ovos, uma garrafa de leite e 250 grammas d`assucar. Bate-se o assucar com as gemmas, depois junta-se o leite e passa-se por um passador. Unta-se uma fôrma com assucar queimado, põe-se dentro este crême e leva-se em banho maria ao forno quente; leva uma hora a coser. Conhece-se se está prompto, enterrando-se um palito e sahindo limpo. Deve-se tirar da fôrma com muito cuidado e só depois de estar frio.

Puding de laranja

225 grammas d`assucar, doze ovos e 4 decilitros de sumo de laranjas. Bate-se o assucar com os ovos, junta-se o sumo das laranjas, mexe-se e passa-se tudo por uma peneira fina. Deita-se n`uma fôrma, untada muito bem com 112 grammas d`assucar queimado e cosinha-se em banho-maria no forno forte.

Puding de migalhas

Meio litro de leite, seis gemmas d`ovos batidos e 40 grammas de farinha de maizena. Deita-se no leite assucar necessario para adoçar as gemmas e a farinha; vae ao fogo para engrossar; quando estiver como um crême, tira-se, deixa-se esfriar um pouco e juntam-se 200 grammas de migalhas

de biscoitos, pão de ló e d`outros bolos. Mistura-se bem, põe-se n`uma fôrma molhada e vae a gelar em sal no inverno e em gelo no verão.

Puding Cecilia

200 grammas de maçãs, meio decilitro de Kirch, seis biscoitos de Reims, côr de rosa, 80 grammas d`assucar e quatro claras d`ovos. Descascam-se e partem-se em pedacinhos algumas maçãs e depois faz-se o peso e põem-se a coser n`um xarope de assucar, para se não desmancharem; quando estiverem cosidas junta-se-lhe o Kirch. Esmigalham-se os biscoitos e junta-se-lhe o assucar. Batem-se muito bem as claras que se misturam aos biscoitos. Fica uma massa côr de rosa, que se dispõe na fôrma, untada com caramelo, por camadas, começando pela maçã,

que é a parte principal do puding. Cose meio hora em forno brando.

Puding de dôce de leite

Um litro de leite, meio kilo d`assucar e dez gemmas d`ovos. Põe-se o leite com o assucar a ferver; quando estiver em ponto grosso tira-se do fogo e deixa-se arrefecer. Deitam-se n`uma vasilha as gemmas, vão-se mexendo e juntando a calda, que deve estar fria; tem-se uma fôrma com assucar queimado, passa-se a massa por um passador e deita-se na fôrma; vae a coser em banho maria. O tacho deve estar uma hora em cima do fogo e outra dentro do forno. São necessarias duas horas, pouco mais ou menos, para ficar prompto; deixa-se esfriar bem, para depois se tirar da fôrma.

Puding de côco

Um côco, 375 grammas d`assucar, 30 ditas de farinha de trigo e doze gemmas d`ovos. Rala-se o côco e põe-se n`um panno, com 2 decilitros d`agua a ferver; côa-se e espreme-se para se obter o leite e a este é que se mistura o assucar e as gemmas; bate-se um pouco; junta-se a farinha peneirada, torna-se a bater e sem demora; vae ao forno quente, n`uma fôrma untada de manteiga.

Puding carióca

250 grammas d`assucar em ponto de perola, meio côco ralado, a agua do mesmo e seis gemmas d`ovos. Mistura-se o côco e a agua, na calda, deita-se um pouco de vinho branco muito bom, mistura-se tudo e juntam-se as gemmas. Leva-se

ao forno, com calor regular, em fôrma untada com assucar queimado e em banho-maria.

Puding de Minas

Meia garrafa de leite, 450 grammas d`assucar, 336 ditas d`arroz e nove ovos, sendo quatro com claras e cinco só as gemmas. Põe-se a ferver o leite com o assucar e o arroz; quando este estiver bem cosido, junta-se uma pouca de manteiga, casquinha de limão e deixa-se esfriar. Depois de frio juntam-se os ovos e mistura-se bem. Toma-se uma fôrma untada com manteiga e polvilhada com pão ralado, em seguida deita-se a massa, pondo-se a fôrma perto do fogão e cobrindo-a com uma tampa cheia de brazas. Quando estiver prompto, serve-se quente ou frio.

Puding de casca de laranja

750 grammas d`assucar, 125 ditas de casca de laranja ralada, 125 ditas de amendoas descascadas e onze gemmas. Põe-se o assucar em ponto de fio, juntam-se as amendoas e casca de laranja ralada, deixa-se ferver um pouco, tira-se do fogo e depois de frio, juntam-se as gemmas, mexe-se e põe-se em fôrma grande untada com manteiga e vae ao forno regular.

Puding á Hespanhola

Deitam-se n`uma vasilha: 250 grammas de pão de ló, partido aos bocadinhos, 1 dita de canella em pó, 20 ditas de manteiga derretida, meio decilitro de vinho do Porto, que fique bem ligado, doze castanhas cosidas e partidas, uma batata dôce

cosida e cortada em pedaços e quatro trouxas d`ovos cortadas aos pedacinhos. Deitam-se n`outra vasilha, doze gemmas e meio quilo d`assucar; batem-se bem e quando tudo estiver ligado juntam-se seis claras d`ovos bem batidas, á parte, mistura-se tudo isto na vasilha do pão de ló, devagarinho, até ficar bem ligado. Depois em fôrma lisa, untada de manteiga, com fundo forrado de papel, leva-se ao forno brando.

Puding de cenouras

125 grammas de polme de cenoura cosida, 500 ditas d`assucar pilé, 30 ditas de manteiga, 5 ditas de canella em pó e doze gemmas de ovos.

Passam-se as cenouras por uma peneira e depois é que se pesam. Juntam-se á massa das cenouras os outros ingredientes, batem-se e misturam-se bem.

Vão ao forno regular, em fôrma untada com manteiga e povilhadas com farinha.

Puding economico de chocolate

125 grammas de manteiga fresca, 125 ditas d`assucar cristalizado, 250 ditas de biscoitos «La Reine», duas gemmas d`ovos e 2 decilitros de chocolate (ralo) feito em leite. Amassa-se bem a manteiga com o assucar, juntam-se as gemmas, mexendo-se sempre e por fim o chocolate frio. Depois de tudo bem ligado e os biscoitos picados com um garfo, toma-se uma fôrma lisa e de tamanho regular. Deita-se no fundo uma camada do crême, sobre esta, outra de biscoitos partidos e vão-se collocando sucessivamente ás camadas, o crême e os biscoitos, até a fôrma ficar cheia de mais. Tapa-se com um prato ou rodella de papelão

grosso e sobre este alguns pesos ou pedra grande, para calcar tudo bem. O puding deve ser feito com deseseis ou dezoito horas de antecedencia e na occasião de se servir, mergulha-se em agua quente para sahir melhor.

PÃES
E
BISCOITOS

Biscoitos do Havre

Quize ovos, 450 grammas d`assucar, 459 ditas de farinha de trigo e meio decilitro de agua de flor de laranja. Deitam-se as claras numa vasilha e as gemmas n`outra; batem-se as gemmas com o assucar, junta-se a agua de flor de laranja e a casquinha d`um limão picada; estando bem batidas, juntam-se as claras batidas separadamente, a farinha peneirada e um pouco de sal. Fazem-se os biscoitos do feitio que se quizer, polvilham-se com assucar e põem-se em tableiros de folha untados; levam-se ao forno quente, estando cosidos, tiram-se, deixa-se o forno esfriar um pouco e põem-se outra vez para seccarem.

Palitos de Oeiras

Doze ovos, 500 grammas d`assucar, 500 ditas de farinha de trigo, 1 decilitro de vinho do Porto e duas pitadas de canella em pó. Batem-se bem os ovos, junta-se o assucar e uma pitada de sal fino; torna-se a bater, deita-se a farinha, o vinho e a canella; mexe-se até ficar bem misturada e põe-se n`um taboleiro untado com mateiga, no forno regular; depois de tudo cosido, corta-se em fatias delgadas e põem-se no forno brando, só para tostar.

Biscoitos caladinhos

225 grammas de farinha de trigo, 225 ditas d`assucar, quatro ovos, sendo só tres gemmas. Batem-se os ovos com assucar durante uma hora,

junta-se a farinha, mexe-se com a mão para a desfazer muito bem, estende-se a massa na mesa ou pedra marmore, cortam-se com uma faca, pedaços do tamanho d'uma moeda de 500 réis, unta-se um taboleiro com pouca manteiga e vae ao forno quente.

Biscoitos de freiras

400 grammas de farinha de trigo, 40 ditas de manteiga, 40 ditas de banha, 6 ditas de bicarbonato de soda, doze ovos e uma pouca de baunilha. Bate-se a farinha com as gemmas, junta-se a manteiga, a banha, a baunilha e por ultimo as claras bem batidas. Amassa-se bem até abrir olhos e a massa ficar bem flexivel. Deixa-se repousar por espaço de uma a duas horas, fazem-se os biscoitos redondos e pequeninos. Depois de

arrumados em taboleiros de folha, pintam-se por cima com um pincel, molhado em gemmas batidas, para doural-os e levam-se ao forno regular.

Biscoitos Sinhá

Seis gemmas d`ovos, 225 grammas d`assucar, 250 ditas de manteiga, um pouco de canella em pó e espreme-se o leite de um côco sem deitar agua. Desfazem-se as gemmas com o leite de côco, junta-se a manteiga, depois vae-se deitando polvilho até ficar em consistencia de se poder enrolar; regula gastar-se um kilo de polvilho, pouco mais ou menos; fazem-se na mão bolinhos pequeninos, põem-se em taboleiros untados com manteiga e vão ao forno regular.

Biscoitos d`amendoas

Tres ovos, 250 grammas de manteiga, 250 ditas de farinha de trigo e 250 ditas d`assucar. Bate-se a manteiga com o assucar, juntam-se os ovos, a farinha e mexe-se tudo bem. Forra-se um taboleiro com papel, deita-se a massa e vae ao forno regular; assim que esta principiari a coser deitam-se amendoas descascadas e partidas por cima e povilha-se com assucar e canella em pó; torna outra vez ao forno e quando estiver cosida parte-se em fatias finas.

Biscoitos inglezes

Dez ovos, sendo cinco só gemmas, 500 grammas de farinha de trigo, 500 ditas d`assucar, 125 ditas de manteiga derretida, uma casca de laranja

raspada e uma pouca de noz moscada. Batem-se bem os ovos com o assucar; juntam-se-lhes o resto dos ingredientes e torna-se a bater bem; deitam-se n`um taboleiro untado com manteiga e vão ao forno quente. Depois de prompts, tiram-se do taboleiro, partem-se em quadrados e tornam ao forno brando, só para seccar.

Biscoitos Zé Pereira

500 grammas de farinha de trigo, 250 ditas de assucar, 40 ditas de manteiga, 7 ditas de bicarbonato de soda e 2 decilitros de leite. Amassa-se tudo até ficar uma massa maneavel para passar o rolo; caso não esteja maneavel, deita-se mais farinha, estende-se com o rolo na mesa até ficar bem fina e corta-se com a carretinha, do feitio que se quizer.

Biscoitos Reaes

900 grammas de farinha de trigo, 450 ditas de farinha de arroz, 450 ditas de farinha de araruta, 900 ditas d`assucar, 225 ditas de manteiga, 15 ditas de carbonato de amoníaco e doze ovos. Faz-se a massa como as outras e o feitio dos biscoitos é d`um S. Vae ao forno quente.

Biscoitos Bahianos

900 grammas de farinha d`araruta, 450 ditas de farinha de trigo, 500 ditas d`assucar, 5 ditas de carbonato d`amoníaco, 25 ditas de manteiga, quatro ovos e alguma agua. Misturam-se as duas farinhas em cima da mesa; faz-se uma cova no centro e deita-se o assucar, o carbonato, a manteiga e os ovos; misturam-se bem estes

ingredientes e vão-se amassando até ficar uma massa dura e maneavel, em estado de se poder passar o rolo. A massa depois de passar o rolo deve ficar da grossura d`uma moeda de 20 réis; corta-se com moldes pequenos e de diversos feitios, arruma-se em taboleiros e vae ao forno quente.

Biscoitos republicanos

900 grammas de farinha de trigo, 450 ditas de farinha de araruta, 650 ditas d`assucar, 112 ditas de manteiga, 28 ditas de carbonato d`amoniaco e uma pouca de herua-dôce em grão. Faz-se a massa como para os biscoitos Bahianos e cortam-se os biscoitos com um molde redondo e lizo. Vão em taboleiros ao forno quente.

Palitos Francezes

900 grammas d`assucar, 900 ditas de farinha de trigo e quatro duzias d`ovos. Deita-se o assucar em um alguidar e vae-se mexendo com uma colher de pau, conforme se vão deitando as gemmas. As claras deitam-se n`outra vasilha muito limpa e batem-se bem; logo que estejam bem duras deita-se a farinha nas gemmas que já estão com o assucar, mistura-se muito bem e juntam-se as claras batidas. Deita-se a massa em um sacco com canudo regular. Teem-se alguns taboleiros com folhas de papel, assim como uma travessa com assucar bem sêcco e peneirado, tudo perto da porta do forno; deita-se então a massa no canudo e vão-se puxando os palitos que não devem exceder de meio palmo de comprimento. Vae-se virando a folha de papel com os palitos,

em cima do assucar; depois retiram-se e vão para o forno, continuando assim até á ultima folha de papel, mas com muita rapidez para que a massa não fique aguada e o forno para estes palitos, quer-se bem morno.

Bolachinha Brasileira

450 grammas de farinha de trigo, 45 ditas d`assucar, 28 ditas de banha, 28 ditas de carbonato d`amoniaco, 2 decilitros de Paraty e cinco ovos. Toma-se esta massa como as antecedentes, depois divide-se em duas partes e leva-se á machina, passando cada bocado vinte vezes pelo menos, mas descansando de vez em quando para que elles não partam; finda esta operação, apertam-se os cylindros para que a massa quando saia não exceda a grossura d`uma

moeda de prata; cortam-se com cortadores próprios, bocadinhos redondos e fazem-se diversos furos com um furador de ferro. Collocam-se em taboleiros e vão ao forno quente.

Bolachinha Imperial

900 grammas de farinha de trigo, 780 ditas de araruta, 450 ditas d`assucar, 113 ditas de manteiga e 20 ditas de carbonato de amoniaco. No mais é como na bolachinha brasileira; taboleiros polvilhados com farinha de trigo.

Biscoitos saudosos

900 grammas de farinha de trigo, 450 ditas d`assucar, 225 ditas de manteiga, 20 ditas de bicarbonato de soda, 7 ditas de acido tartarico e 7

ovos. Bate-se o assucar com os ovos; junta-se-lhe o bicarbonato e o acido tartarico, continuando-se a bater. Addiciona-se manteiga e depois de bem ligada, a farinha, até ficar em massa. Estende-se então esta na taboa, fazem-se os biscoitos pequenos e de qualquer feitio; vão ao forno regular, em taboleiros de folha, separados uns dos outros, porque crescem muito.

Biscoitos enrolados

160 grammas de farinha de trigo, 40 ditas de manteiga, 40 ditas de banha, 40 ditas de fermento inglez Baking powder (marca Royal), 140 ditas d`assucar, duas gemmas e uma clara e 2 decilitros de leite. Dissolve-se o fermento no leite, amassa-se muito bem tudo, deita-se n`uma mesa ou pedra marmore, estende-se com o rolo, corta-se a massa

em tiras finas e enrola-se. Vae ao forno muito quente em taboleiros de folha.

Biscoitos Brasileiros

450 grammas de farinha de trigo, 450 ditas d`assucar, seis ovos, uma pouca de canella em pó e casca de limão verde ralada. Bate-se bem n`um alguidar o assucar com os ovos, junta-se-lhe a canella e a casca de limão; depois de tudo bem batido, deita-se a farinha, mistura-se bem e fazem-se os biscoitos; são feitos no taboleiro, com uma colher e dá-se-lhe a fórma de finos e compridos. Vão ao forno brando.

Biscoitos Rio de Janeiro

250 grammas d`assucar, 900 ditas de farinha de trigo, 113 ditas de manteiga derretida, quinze ovos, sendo seis claras, canella em pó e sal. Batem-se os ovos com o assucar, sal e canella; depois de muito bem batidos, junta-se-lhes a manteiga, batendo-se sempre. Deita-se então a farinha, que deve ficar bem misturada, na massa, deixa-se descansar por espaço de tres horas. Depois fazem-se os biscoitos do feitio que se quizer e vão ao forno forte em tableiros de folha.

Biscoitos Cariócas

225 grammas d`assucar, 113 ditas de manteiga, 168 ditas de polvilho, 168 ditas de farinha de araruta, 336 ditas de farinha de trigo e dois ovos.

Bate-se bem o assucar com os ovos, junta-se a manteiga, o polvilho, a farinha de araruta e por ultimo a farinha de trigo, que se vae deitando aos poucos. Depois da massa prompta, estende-se na taboa ou pedra marmore com o rolo e cortam-se os biscoitos com fôrmas proprias, ou fazem-se roscas e vão ao forno regular em taboleiros.

Biscoitos de milho

900 grammas de farinha de milho, 900 ditas de farinha de trigo, 900 ditas d`assucar, 120 ditas de manteiga, 15 ditas de carbonato d`amoniaco, seis ovos e uma pouca d`agua temperada com sal. Deitam-se as farinhas juntas n`uma mesa de marmore, deita-se-lhes o assucar, a manteiga e o carbonato, amassa-se um pouco; depois vão-se deitando os ovos e em seguida a agua sufficiente

para ficar uma massa maneavel; fazem-se biscoitos em feitio d`argolas e vão ao forno quente.

Rosquinhas Brasileiras

200 grammas d`assucar refinado, 200 ditas de manteiga, 15 ditas de sal fino, 75 ditas de carbonato d`amoniaco e uma garrafa de leite. Mistura-se tudo no leite fervido, mas frio. Deita-se em uma mesa 1 kilo de farinha de trigo, pouco mais ou menos; vae-se deitando o leite, que já deve ter os outros ingredientes, amassa-se até ficar todo o leite misturado na farinha e em ponto de enrolar; deixa-se repousar um quarto d`horas, pouco mais ou menos. Fazem-se as roscas, que devem ser finas e vão ao forno forte em taboleiros; depois de cosidas tiram-se, untam-se

com manteiga e voltam ao forno brando para seccarem bem, pois para serem especiaes e durarem muitos dias, é preciso ficarem bem sêccas.

Roscas Rio de Janeiro

2 kilos de farinha de trigo, 200 grammas de fermento de padaria, 300 ditas de banha e 150 ditas de manteiga. Deita-se a farinha n`uma mesa, faz-se uma cova, deita-se n`ella o fermento, a banha, a manteiga e trabalha-se a massa; conforme se vae amassando, vae-se deitando uma pouca d`agua fria com sal, até ficar uma massa maneavel. Faz-se n`um bolo e abafa-se uma hora ou mais; quando tiver crescido fazem-se as roscas de tamanho regular e vão em taboleiros ao forno quente.

Outra receita de roscas brasileiras

500 grammas de manteiga, 20 ditas de sal fino, 2 kilos de farinha de trigo, 1 dito de fermento e duas garrafas de leite. Desfaz-se n`uma mesa a farinha com o leite, junta-se o resto, amassa-se bem até ficar a massa macia; faz-se n`um bolo e cobre-se com roupas quentes para levedar. Quando se verificar que cresceu, fazem-se as roscas e vão ao forno forte.

Bolo Sul Americano

212 grammas de farinha de trigo, 126 ditas de farinha de batata, 190 ditas de manteiga, 240 ditas d`assucar, 25 ditas de fermento Baking powder (marca Royal), 2 decilitros de leite e tres ovos.

Batem-se bem as gemmas com o assucar, juntam-se as claras batidas, separadas, em seguida a manteiga, depois o leite, no qual já deve estar o fermento dissolvido, e por ultimo tambem as farinhas. Deitam-se em fôrmas lisas e baixas, (ou latas vazias de goiabada), untadas com manteiga. Batem-se depois quatro claras com 320 grammas d`assucar, até ficar uma massa de suspiros. Rala-se um côco e arranja-se o bolo da seguinte maneira: Deita-se n`um prato um bolo, unta-se por cima com uma pouca de massa de suspiros, polvilha-se de côco ralado, põe-se outro bolo em cima e assim sucessivamente até acabar. Depois cobre-se todo o bolo com a massa de suspiros, polvilha-se com o resto do côco ralado e está prompto; não torna ao fogo.

Pão de ló Castellões

160 grammas de farinha de batata, 200 ditas d`assucar, seis ovos e uma pouca de canella ou baunilha. Batem-se por espaço de meia hora as gemmas com o assucar, junta-se a farinha e continua-se a bater muito. Batem-se as claras em outra vasilha, (em neve), misturam-se á massa, agitando-se ainda uns dez minutos. Vão em fôrmas untadas com manteiga, ao forno brando. É conveniente que a fôrma tenha um canudo ao meio.

Bolo de prata

250 grammas de assucar refinado, 125 ditas de manteiga, e nove claras d`ovos. Bate-se bem o assucar com a manteiga, de maneira que fique

bem ligado; juntam-se as claras, bem batidas; mistura-se a farinha a pouco e pouco, mexendo-se sempre; rala-se uma pouca de casca de limão, deita-se na fôrma untada com manteiga e leva-se ao forno forte; quando principiar a córar, deita-se um papel por cima, até rachar, depois acaba-se de cosinhar no forno baixo.

Bolos de Corinhos

450 grammas d`assucar, 225 ditas de manteiga, 675 ditas de farinha de trigo, 5 ditas de carbonato de amoníaco, doze ovos e uns poucos corinhos. Deita-se o assucar e a manteiga n`uma vasilha, mexe-se bem com uma colher de pau, depois vão-se deitando os ovos, tres a tres, o carbonato e por ultimo a farinha; envolvem-se bem e vão em

fôrmas lisas, forradas com papel e os corinthos por cima, ao forno regular.

Bolo Zulmira

120 grammas d`assucar, 60 ditas de manteiga, 5 ditas de canella em pó, 240 ditas de farinha de trigo, 20 ditas de fermento Baking powder (marca Royal), meio decilitro d`aguardente, dois ovos, raspa de dois limões, noz moscada, cravinho ao palladar, umas poucas passas de Malaga e 2 decilitros de leite. Mexe-se o assucar com a manteiga, junta-se a aguardente, os ovos, a farinha, o resto dos ingredientes e o leite. Vae tudo ao forno regular, em fôrmas grandes untadas com manteiga.

Bolo de noiva

250 grammas de farinha de trigo, 450 ditas d`assucar, 500 ditas de manteiga e doze ovos. Divide-se o assucar para duas vasilhas. N`uma deitam-se seis claras, n`outra doze gemmas. Batem-se bem cada em sua vasilha, junta-se em cada uma metade da farinha e da manteiga e continua-se a agitar até a massa ficar bem dura. As⁶ outras seis claras adicionam-se 400 grammas d`assucar e batem-se como para suspiros. Untam-se então oito latas baixas, com manteiga e deita-se-lhes a massa, de maneira que não fiquem cheias. (Servem latas de goiabada vasias). Vão ao forno quente. Quando os bolos estiverem prompts, tiram-se das fôrmas e deixam-se esfriar. Collocam-se depois n`um prato,

⁶ Galha por “Às”.

pondo um bolo branco e outro amarelo, e assim até acabar. Feito isto, barreiam-se com a massa de suspiros, até ficarem bem cobertos, imitando uma grinalda. Vão ao forno muito brando só para seccarem.

Apressados

180 grammas d`assucar, 180 ditas de farinha de trigo e tres ovos. Bate-se o assucar com os ovos, como para pão de ló, junta-se-lhe a farinha, e depois de bem ligado misturam-se 20 grammas de manteiga; vae ao forno brando em forminhas untadas com manteiga e deita-se uma passa de Málaga em cada forminha, que deve ficar mal cheia.

Blontras

450 grammas d`assucar, 450 ditas de farinha de trigo, 450 ditas de manteiga, seis gemmas e uma pouca de casca de limão raspada. Bate-se o assucar com a manteiga, depois as gemmas e por ultimo a farinha e a casca de limão. Põem-se em fôrmas pequenas e lisas, untadas com a manteiga, pondo-se no fundo de cada uma metade d`uma amendoa. Forno regular.

Magdalenas (arrepêndidas)

450 grammas d`assucar, 625 ditas de farinha de trigo, 225 ditas de manteiga, meio decilitro d`aguardente de aniz, doze gemmas e quatro claras. Amassa-se tudo até a massa ficar macia;

depois deita-se em fôrmas lisas, untadas com manteiga, e leva-se ao forno fraco.

Magdalenas (não arrependidas)

450 grammas d`assucar, 113 ditas de farinha de trigo, 56 ditas de manteiga derretida, doze ovos, sendo doze gemmas e só quatro claras. Deitam-se os ovos e o assucar n`uma vasilha; batem-se com um batedor d`arame, até ficar uma massa bem encorpada; tira-se o batedor e com uma colher mistura-se a farinha e a manteiga; deita-se em fôrmas pequenas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha de trigo. Espalham-se amendoas picadas por cima da massa e leva-se ao forno regular.

Bolo Americano

450 grammas d`assucar, 450 ditas de farinha de trigo, 60 ditas de manteiga, 6 ditas de bicarbonato de sodio, quatro decilitros de leite e seis ovos. Mistura-se o assucar com a manteiga, até ficarem bem ligados, em seguida deita-se o leite, depois os ovos (gemmas e claras) e finalmente a farinha, mexendo-se sempre durante meia hora. Quando fôr para o forno, deita-se o bicarbonato, préviamente dissolvido em 20 grammas d`agua de flor de laranja. O forno deve estar bem quente.

Bolo de S. Nicolau

Meio kilo de farinha de trigo, 100 grammas de manteiga lavada, 200 ditas de fermento de padaria, 400 ditas d`assucar, doze ovos, 1 litro de

leite e canella em pó. Batem-se as claras em neve, juntam-se as gemmas, batem-se ainda, junta-se a manteiga derretida e a farinha, bate-se tudo até ficar uma massa molle; depois deita-se o assucar.

Pão de nozes

100 grammas de farinha de trigo, 100 ditas d'assucar, 250 ditas de nozes partidas e cinco ovos. As nozes devem ser partidas, descascadas e pelladas, o que se consegue, pondo-as de mólho em agua quente; depois de preparadas assim, é que se pesam. Põem-se n'uma vasilha as gemmas com o assucar, batem-se bem até fazer bolhas. N'uma outra vasilha batem-se bem as claras em neve, passam-se as nozes na machina, juntam-se as claras e por ultimo a farinha; torna-se a mexer

até ficar tudo bem ligado. Vae em fôrma lisa, untada com manteiga, ao forno regular.

Bolo Japonez

450 grammas de manteiga, 450 ditas d`assucar, 450 ditas de farinha de trigo, 1 decilitro de vinho branco, uma noz moscada e doze ovos. Bate-se bem o assucar e a manteiga, juntam-se os ovos batidos á parte, mexe-se bem, depois do que, se deita a farinha, o vinho, a noz moscada e o sumo d`um limão. Depois de tudo misturado, bate-se ainda por espaço de uma hora. Põe-se n`uma fôrma lisa e alta untada de manteiga e vae ao forno quente. Quando o bolo estiver bem cosido tira-se da fôrma, cobre-se com uma massa de suspiros e torna ao forno fraco para seccar.

Bolo de chocolate

Meio litro de leite, tres paus de chocolate, 23 grammas de farinha de batata, ou de qualquer outra fecula e seis ovos. Dissolve-se o chocolate no leite e leva-se ao fogo, mas á primeira fervura, tira-se do fogo para esfriar. Mistura-se depois com chocolate a farinha, levando-a outra vez ao fogo para fazer um mingáu espesso. Deixa-se de novo esfriar e juntam-se as gemmas e depois as claras bem batidas. Essa mistura deve ser feita rapidamente a fim de não endurecer as claras. Leva-se ao forno pouco quente em fôrma untada com manteiga.

Pão de ló

Doze ovos, 225 grammas d`assucar, 225 ditas de farinha de trigo. Batem-se os ovos com o assucar, até ficar a massa encorpada, junta-se a farinha e vae ao forno regular. No mais é como no pão de ló especial.

Pão de ló ligeiro

Um ovo, 40 grammas d`assucar e 40 ditas de farinha de trigo. Bata-se o ovo com o assucar, junta-se a farinha e vae n`uma fôrma pequena untada com manteiga, ou forrada com papel, ao forno regular.

Pão de ló especial

Doze ovos, 344 grammas d`assucar, 113 ditas de farinha de trigo e 113 ditas de farinha de araruta. Batem-se os ovos com o assucar até ficar uma massa quasi branca; deve-se principiar a bater devagar, durante quarenta e cinco minutos, pelo menos, para ella ficar bem encorpada; depois juntam-se as farinhas peneiradas e misturadas e deitam-se em fôrmas de pão de ló forradas com papel. Vão ao forno regular, mas com cuidado; abrindo a porta o menos possivel, porque apanhando muito ar abaixam.

Pão de ló d`Ovar

450 grammas d`assucar, 225 ditas de farinha de trigo, e trinta e dois ovos. Um tacho de barro

preto, do tamanho necessario para comportar toda a massa; deve ser cosido em forno de pão (usuaes nas aldeias); póde-se coser no forno do fogão, mas não dá o mesmo resultado. Bate-se muito bem durante uma hora ou mais, o assucar com os ovos, sendo oito com claras e o resto só gemmas. Quando o forno estiver quente e os ovos bem batidos até tudo ficar grosso, mistura-se a farinha, forra-se o tacho com papel branco (que não seja muito fino), deita-se-lhe a massa e vae logo em seguida ao forno quente, coberto com duas folhas de papel branco. Antes de se deitar a massa, verifica-se se o forno tem o calor necessario, da seguinte maneira: tiram-se as brazas para fóra, fecha-se o forno, deixando uma fresta onde se possa introduzir um pau com um pedaço de papel da mesma qualidade do que se forrar o tacho; se o papel se queimar logo, não está em condições, o

papel deve ficar louro; estando assim, põe-se o pão de ló e torna-se a fechar o forno. Sendo no forno de fogão cobre-se o tacho com mata-borrão e só se póde fazer metade da receita.

Pão dôce

200 grammas de farinha de trigo, 60 ditas d`assucar, 80 ditas de manteiga, 25 ditas de fermento Paysley Flour, 5 ditas de sal fino, meio decilitro de leite e um ovo. Mistura-se bem o fermento com a farinha em secco, junta-se-lhe o assucar, o leite, o ovo, a manteiga e o sal. Amassa-se com as mãos e forma-se sobre a pedra marmore um rolo comprido; corta-se em dezeseis bocados, e de cada um faz-se um pãosinho e esmaga-se um pouco para achatar. Ao pol-os n`um taboleiro, untado com manteiga derretida,

da-se-lhes um golpe com a faca e vão ao forno quente, até ficarem um pouco torrados por cima.

Bolo para bebés

250 grammas d`assucar, 160 ditas de farinha de trigo, 5 ditas de sal fino, 50 ditas de corinthos e quatro ovos. Batem-se as gemmas e junta-se-lhes o assucar, em seguida as claras, que já devem estar batidas em separado, até ficarem bem duras; mistura-se tudo muito bem. Deita-se a farinha e o sal, bate-se mais um pouco, misturam-se os corinthos, unta-se uma fôrma lisa com manteiga e deita-se a massa, não enchendo muito a fôrma, para quando crescer não deitar por fóra. Vae ao forno brando uns vinte minutos, pouco mais ou menos.

Bolo José

200 grammas d`assucar, 135 ditas de farinha de batata e seis ovos. Batem-se muito bem as gemmas com o assucar; depois de bem batidas durante uma hora, pouco mais ou menos, juntam-se as claras, batidas em neve (separadas), bem duras; por ultimo deita-se a farinha, bate-se mais um pouco e leva-se ao forno quente em fôrma lisa, untada com manteiga.

Bolinhos saborosos

185 grammas d`assucar, 185 ditas de manteiga, 185 ditas de farinha d`arroz, 22 ditas de crescente Baking Powder (marca Royal), tres ovos e meio decilitro de vinho fino. Aquece-se a manteiga, (mas sem derreter), e bate-se muito bem até ficar

grossa. Separam-se as claras das gemmas; deita-se uma gemma de cada vez na manteiga, mexendo-se bastante quando se deitar; mistura-se em seguida o assucar. Batem-se as claras bem batidas em neve, juntam-se á massa, continuando-se a bater mais uns dois ou tres minutos e por ultimo o vinho, a farinha e o crescente, misturando-se tudo bem. Deita-se em forminhas untadas com manteiga e polvilhadas com farinha. Leva-se ao forno brando.

Africanos

200 grammas d`assucar, 175 ditas de farinha de trigo, 62 ditas de manteiga, quatro gemmas d`ovos, duas claras e um decilitro de leite de côco. Obtem-se o leite de côco da seguinte maneira: descasca-se e rala-se, põe-se n`um panno branco,

deita-se meio decilitro d`agua a ferver e espreme-se. Deitam-se todos estes ingredientes n`uma vasilha e batem-se bem. Vão em forminhas untadas com manteiga ao forno regular. O côco depois de se extrahir a quantidade de leite necessaria para estes bolinhos, ainda serve para fazer dôce de côco, ou deitando-se mais agua para extrahir mais leite e faz-se *Baba de Moça*.

Brioche á franceza

Prepara-se primeiro o crescente da seguinte maneira: 62 grammas de farinha de trigo peneirado, 10 ditas de fermento de cerveja e 1 decilitro d`agua morna. Junta-se a farinha ao fermeto e desfaz-se na agua, devendo esta massa ficar um pouco molle; deita-se n`uma vasilha e põe-se a levedar á porta da estufa, até que o

crescente tenha attingido o triplo do volume primitivo. Deve-se ter muito cuidado em observar o momento em que o crescente fica prompto para servir, porque se o deixarem crescer demasiado não levedará a massa. A massa prepara-se da seguinte maneira: 250 grammas de farinha de trigo. 57 ditas d`assucar, 67 ditas de manteiga, meia dita de canella em pó, dois ovos e 1 decilitro de leite. Põe-se a farinha sobre a mesa ou pedra marmore, faz-se uma cova ao centro, em que se deitam os outros ingredientes, misturando tudo pouco a pouco; logo que tudo esteja em massa é que se junta o crescente, tendo o cuidado de o espalhar por toda a massa sem comtudo amassar muito. Põe-se esta n`um alguidar bem polvilhado de farinha, cobre-se com um panno branco e deixa-se descançar em logar quente durante umas quatro horas, pouco mais ou menos; terminado

este tempo achata-se a massa que deve ter crescido, repe-se esta operação mais duas vezes com intervallo do tempo necessario para ella tornar a crescer. Depois tira-se do alguidar, põe-se sobre a mesa a fazem-se uns pãesinhos redondos que se pintam com gemmas. Colloca-se em cima uma cabecinha da mesma massa, que igualmente se pinta. Põem-se distanciados em taboleiros untados com manteiga e levam-se a cosinhar immediatamente em forno quente.

Brioche á Chellas

500 grammas de farinha de trigo, 500 ditas de manteiga, 10 ditas de sal fino, 10 ditas de fermento, quatro decilitros de vinho da Madeira, agua morna e seis ovos. Desmancham-se 112 grammas de farinha com o fermento e deixam-se

fermentar em logar quente, tudo coberto com pannos. Junta-se n`uma mesa ou pedra marmore o resto da farinha, a manteiga, o sal e o vinho; amassa-se, deitam-se dois ovos, amassa-se outra vez e continua-se até se ter deitado os seis ovos. Trabalha-se bem com as mãos até a massa ficar muito elastica, batendo-se no marmore; junta-se então misturando delicadamente o fermento, que deve ter crescido o dobro e põe-se a massa n`uma vasilha coberta, em logar quente, durante tres horas: fazem-se bolos pequeninos em tableiros, em forminhas untadas com manteiga.

Rosquinhas mineiras

100 grammas de farinha Suruy, 35 ditas de manteiga, 35 ditas d`assucar, 5 ditas de sal, 5 ditas de canella em po e 2 decilitros e meio de leite.

Deita-se a farinha n`uma vasilha com a manteiga, o assucar, sal e canella; vae-se misturando o leite bem quente, mexendo-se sempre⁷, até ficar uma massa; depois de misturar todo o leite deixa-se esfriar. Passam-se as mãos em farinha de trigo, tira-se uma pouca de massa, enrola-se e dá-se o formato de roscas. Fregem-se em gordura bem quente, depois de fritas, tiram-se com uma escumadeira e deixam-se esfriar. Arrumam-se n`um prato e povilham-se com assucar e canella.

Pão de leite

480 grammas de farinha de trigo, 480 ditas de fermento de padaria, 360 ditas d`assucar, seis ovos e o leite necessario. Toma-se esta massa do mesmo modo da do pão de milho. Depois de estar

⁷ Galha por “sempre”.

prompta, corta-se em bocados que não excedam 120 grammas de peso, enrolam-se nas mãos e adelgaçando-os nas extremidades, quasi do feitio de uma banana, collocam-se nos taboleiros, separados uns dos outros; abafam-se em pannos e quando se verificar que estão crescidos, dá-se um córte no centro e ao comprido, pintam-se com gemmas, deita-se um pouco d`assucar cristalisado por cima e vão ao forno forte.

Pãesinhos de castanha

Depois de cosidas as castanhas em agua e sal, pezam-se e deitam-se n`um pilão; peza-se a terça parte de manteiga e piza-se tudo muito bem; formada a massa, junta-se-lhe mais manteiga e piza-se de novo no pilão, até se conseguir uma massa consistente. Corta-se esta do tamanho da

fôrma dos pãesinhos e leva-se ao forno para dourar.

Pão de Hespanha

450 grammas d`assucar, 225 ditas de farinha de trigo, doze ovos, meio decilitro de agua de flor de laranja e a casca de um limão. Batem-se bem os ovos com o assucar até ficar uma massa consistente; deita-se-lhe a farinha, a agua da flor de laranja e a raspa da casca de limão. Vae ao forno quente em fôrma forrada com papel branco; logo que sahir do forno, tira-se o papel, corta-se em fatias e molham-se em assucar em ponto de lustro.

Bolo Avenida Graciosa

135 grammas de farinha de batata, 250 ditas d`assucar, cinco gemmas d`ovos e quatro claras. Bate-se bem a farinha com as claras, até ficarem bem encorpadas. N`outra vasilha, em que estão as gemmas com o assucar, junta-se tudo e agita-se bastante para ficar bem ligado; leva-se em fôrma lisa, bem untada com manteiga, ao forno regular.

Bolo Espinho

200 grammas de manteiga, 200 ditas d`assucar, 10 ditas de canella em pó, 60 ditas de fermento Paisley flour, uma pouca de raspa da casca de limão e quatorze ovos. Bate-se a manteiga com o assucar, juntam-se as gemmas, depois as claras batidas em espuma, a canella e a raspa da casca de

limão. Estando tudo bem batido junta-se o fermento. Deita-se esta massa em duas fôrmas de feítio d`um prato, untadas com manteiga, e leva-se ao forno regular. Depois de prompta, tira-se das fôrmas, barreia-se uma parte com marmellada ou crême e une-se á outra parte, cobrindo-se com assucar desfeito n`um pouco de leite; deixa-se seccar.

Quéques com passas

450 grammas d`assucar, 225 ditas de manteiga, 675 ditas de farinha de trigo, 14 ditas de carbonato d`amoniaco e doze ovos. Deita-se o assucar e a manteiga n`uma vasilha e bate-se bem com uma colher de pau, até a massa ficar bem clara; depois vão-se deitando os ovos, tres de cada vez, mexendo-se sempre; junta-se o carbonato e

por ultimo a farinha; mistura-se tudo bem na massa e fazem-se os quèques em fórmula de gomos, pondo em cima de cada um uma passa. Levam-se ao forno regular.

Bolinhos de S.Gonçalo

450 grammas de farinha de trigo, 450 ditas d`assucar, 400 ditas de manteiga, 2 ditas de carbonato d`amoniaco e doze ovos. Bate-se bem a manteiga com o assucar, misturam-se as gemmas, batem-se muito bem as claras separadas, juntam-se á massa e por ultimo a farinha. Deita-se um calix de licor. Depois da farinha bem misturada deita-se em fórmulas pequenas untadas com manteiga e leva-se ao forno regular.

Quéques solar d`Areias

450 grammas de farinha d`arroz, 450 ditas d`manteiga, 450 ditas d`assucar refinado, doze ovos, tres claras e um pouco de sumo de limão. Bate-se a manteiga com o assucar, depois a farinha e em seguida os ovos, mas tudo bem batido. A primeira clara deita-se com o primeiro ovo, a segunda com o sexto e a terceira com o ultimo. Untam-se forminhas pequenas com manteiga e vão ao forno quente.

Mãe-benta á brasileira

450 grammas d`assucar, 675 ditas de farinha d`arroz, 450 ditas de manteiga lavada, 2 ditas de carbonato d`amoniaco e doze ovos, sendo quatro só gemmas. Primeiro, ligam-se o assucar, a

farinha e a manteiga. Depois deitam-se tres ovos, mais tres e outros tres, com pequenos intervallos e mais dois e o carbonato d`amoniaco. Quando estiver tudo bem batido, deitam-se as quatro gemmas, agitando-se bastante e vae-se deitando em fôrmas lisas forradas com papel ou folhas de bananeira murchas ao calor. Vão ao forno brando.

Mãe-benta Solar d`Areias

225 grammas d`arroz, 225 ditas d`assucar, 225 ditas de manteiga, um côco, dez ovos, sendo só as claras finas e uma pouca de herva-dôce. Bate-se a manteiga com o assucar, deita-se um ovo de cada vez (só com a clara fina); cada ovo que se deitar deve ser batido e por fim a farinha d`arroz; depois de tudo bem agitado, junta-se a herva-dôce, agitando-se pelo espaço de uma hora, deitando-se

então em fôrmas pequenas e altas, forradas com papel fino. Leva-se ao forno brando.

Mãe-benta Solar de Coelhoosa

200 grammas de manteiga, 250 ditas d`assucar refinado, 250 ditas de farinha d`arroz, seis gemmas e uma clara, uma batata de tamanho regular (cosida) e um côco ralado, que não seja muito grande. Bate-se a clara, depois de bem batida juntam-se as gemmas, mistura-se o assucar, sempre mexendo-se por algum tempo; depois a manteiga, continuando a mexer-se bem; esmigalha-se a batata, até ficar em farinha, junta-se á massa já feita, depois o côco ralado, sempre mexendo-se e por ultimo, quando a massa estiver bem batida, juntam-se tres colheres das de sopa, d`agua fria e continua-se a bater. A massa deve

ficar bem ligada e clara. Vae em fôrmas lisas forradas com papel branco, ao forno bem quente, para rachar; abre-se o forno quando estiver bem cosida.

Brevidades

170 grammas de polvilho, 170 ditas d`assucar e tres ovos. Bate-se tudo bem batido e vae ao forno quente em forminhas untadas com manteiga.

Cavacas

Dez ovos e meio decilitro d`aguardente. Deita-se farinha de trigo aos poucos, até ficar uma massa maneavel; amassa-se com a mão, bastante como para sonhos, fazem-se as cavacas do feitio que se quizer; vão em tableiros ao forno quente. Faz-se

uma calda com ponto de areiar; depois de prompta afasta-se do fogo e bate-se para assucarar, mas antes d'isso, deitam-se as cavacas, e depois de bem untadas n`aquella calda, tiram-se com uma escumadeira e tornam ao forno quasi frio, em tableiros, para seccar o assucar.

Bolinhos ao minuto

250 grammas de farinha de trigo, 200 ditas d'assucar, 80 ditas de manteiga, 4 ditas de fermento marca Royal, 2 decilitros de leite e tres ovos. Junta-se tudo n`uma vasilha, amassa-se com a mão, até ficar a massa um pouco dura; fazem-se em tableiros e com uma colher, bolinhos pequenos e separados uns dos outros, porque crescem muito. Passam-se as gemmas por cima

dos bolos com um pincel e polvilham-se com assucar. Vão ao forno quente.

Broas de milho

Uma garrafa de leite, 50 grammas de manteiga e quatro ovos. Põe-se o leite no fogo, quando ferver deita-se a farinha de milho até formar um pirão duro e bem cosido; tira-se do fogo, deita-se em um alguidar, mistura-se a manteiga e deixa-se esfriar. Depois de frio junta-se sal fino e assucar conforme se quizer; os ovos que se vão deitando um de cada vez, devem-se mexer até a massa ficar em ponto de se poder fazer as broas, que são tendidas em uma tigela pequena.

Fatias de milho

Desmancha-se em leite quente, farinha de milho, quantidade sufficiente para fazer uma massa, nem muito grossa nem muito rala; tempera-se com assucar, herva-dôce e uma ou mais gemmas, conforme a quantidade da massa. Derrete-se banha e quando estiver a ferver vão-se deitando colheres d`essa massa na banha quente; depois de fritas, polvilham-se com assucar e canella.

Bolos de milho

450 grammas de farinha de milho, 336 ditas de manteiga derretida e quente, 225 ditas d`assucar, cinco ovos, sendo dois com claras e tres só gemmas. Bate-se bem com uma colher a farinha com a manteiga, até ficarem perfectamente

ligadas; depois juntam-se os ovos e o assucar. Batido de novo, formam-se os bolos e levam-se ao forno regular.

Pão de milho especial

480 grammas de fubá de milho, 480 ditas de farinha de trigo, 240 ditas d`assucar, 120 ditas de manteiga, 500 ditas de fermento de padaria, 10 ditas de sal e seis ovos. Deitam-se ambas as farinhas em cima d`uma pedra marmore, faz-se uma cova no centro, deita-se o assucar, a manteiga, o sal, uma pouca de canella em pó, o fermento e os ovos; vae-se desmanchando o fermento com todos os ingredientes e logo que esteja bem desmanchado deita-se agua quanta seja necessaria para fazer uma massa, nem muito dura nem muito molle; logo que a massa esteja

prompta faz-se um só bolo, depois fazem-se os pães do tamanho que se quizer, arrumam-se em taboleiros de forno, abafam-se com pannos e quando se verificar que já cresceram quasi o dobro; fazem-se com as costas d`uma faca uns córtés ao comprido e atravez e vão ao forno quente.

Broinhas

1 litro d`agua fria, 50 grammas de manteiga, 50 ditas de banha, 200 ditas de farinha de milho, e doze ovos. Põe-se n`uma panella a agua, a manteiga e a banha, ferve-se tudo bem, misturando a farinha; depois deixa-se esfriar e então misturam-se os ovos. Tira-se esta massa com uma colher, fazem-se as broinhas e vão ao

forno brando; polvilham-se com assucar antes de irem para o forno.

Bolo de Saboia

250 grammas de farinha de trigo, 500 ditas d`assucar, oito ovos e 1 decilitro de vinho do Porto. Depois de tudo bem batido só com as gemmas, juntam-se as claras batidas em neve, misturam-se bem e deita-se a massa em fôrma grande untada com manteiga e vae ao forno regular.

Bolo Hollandez

160 grammas de farinha de trigo, 80 ditas de manteiga, 114 ditas de amendoas descascadas e cortadas finas, tres decilitros e meio de leite e

quatro gemmas d`ovos. Desfaz-se a farinha no leite, junta-se-lhe um pouco de sal, leva-se ao fogo n`uma panella, deixa-se ferver mexendo-se com uma colher de pau até engrossar. Mistura-se então a manteiga e depois de fria juntam-se as gemmas e as amendoas. Deita-se a massa n`uma fôrma untada com manteiga e vae ao forno regular.

Bolo de Castanhas

250 grammas de castanhas, 160 ditas d`assucar, 40 ditas de manteiga, 10 ditas de sal, seis claras e quatro gemmas. Escolhem-se as castanhas boas; com uma faquinha tira-se a primeira casca, sómente e pesam-se. Deitam-se dentro d`uma panella pequena, para não ter que deitar muita agua, (que deve ser fria) e só a necessaria para as

cobrir; tapam-se e vão ao fogo forte para que fervam rapidamente. Tiram-se do fogo, mas põem-se onde não esfriem. N`uma outra panella, podendo conter dentro todas as castanhas, deita-se um pouco de leite, põe-se a panella no canto do fogão para que o leite aqueça lentamente. Tira-se depressa a segunda casca das castanhas e á medida que se forem descascando, deitam-se na panella do leite; junta-se-lhe o sal e um pouco de baunilha em pó, deixa-se ferver docemente um quarto de hora ou mais. Separam-se as gemmas das claras, deitam-se estas n`uma vasilha grande e as gemmas n`outra; junta-se o assucar ás claras, tirando antes 30 grammas que se deitam nas gemmas. Com uma colher de pau batem-se as gemmas com o assucar durante muito tempo para que a massa fique muito fina e branca. As castanhas estando cosidas passam-se n`uma

peneira fina, tem-se a panella perto, passam-se poucas de cada vez; é preciso andar depressa para evitar que esfriem. Deita-se este purée na vasilha das gemmas, assim como algum leite que tenha ficado de coser as castanhas, a manteiga e a baunilha. Toma-se uma fôrma redonda e baixa, que a borda tenha 2 centímetros. Faz-se amornar para a untar com manteiga, (é preciso que fique bem untada). Batem-se as claras, nas quaes se junta um pouco de sal, para impedil-as de crescer; quando estiverem em neve junta-se o assucar e batem-se até ficarem em ponto suspiros. Deita-se todo o purée na vasilha das claras e com uma colher de pau mistura-se bem. Deita-se a massa na fôrma e vae logo ao forno brando durante vinte minutos; cinco minutos antes de tirar do forno salpica-se de assucar cristalisado, torna ao forno mais cinco minutos e serve-se.

Bolo santo

250 grammas d`assucar, 250 ditas de farinha de trigo, 125 ditas de manteiga, 10 ditas de fermento Paisley flour, quatro ovos e meio decilitro de vinho do Porto. Bate-se primeiro a manteiga com o assucar, depois as claras para suspiros; as gemmas são batidas em separado; junta-se depois tudo ao assucar com a manteiga e bate-se muito bem. Mistura-se-lhe a farinha, nozes partidas, amendoas, fructas sêccas e chocolate ralado (um quadradinho), tudo partido miudinho e o fermento dissolvido no vinho. Unta-se uma fôrma lisa com manteiga e vae ao forno brando, pelo espaço de duas horas.

Bolo de casamento

450 grammas d`assucar, 450 ditas de manteiga, 450 ditas de farinha de trigo, 10 ditas de cravo em pó, 30 ditas de passas de Malaga, 30 ditas de corinthos, 1 decilitro de cognac, meio decilitro de vinho branco, doze ovos, uma puca de cidra e de dôce de laranja picada, e uma quarta parte d`um côco. É feito como o bolo inglez, vae ao forno em fôrma untada com manteiga e depois de prompto deita-se-lhe em cima uma grinalda de flores brancas.

Bolo inglez

450 grammas d`assucar, 337 ditas de manteiga, 450 ditas de farinha de trigo, doze ovos e passas de Malaga. Deita-se o assucar e a manteiga n`uma

vasilha, mistura-se bem com uma colher de pau, depois vão-se deitando as gemmas e mexendo; as claras estão separadas n`outra vasilha limpa; deita-se a farinha na massa, batem-se as claras até ficarem bem duras, juntam-se á massa, misturam-se bem e vão ao forno fraco em fôrmas altas, lisas e sobre o comprido, forradas de papel branco; por cima põem-se passas. As fôrmas não devem ser cheias.

Bolos de mandioca púba

560 grammas de mandioca púba, 450 ditas d`assucar, 450 ditas de manteiga, dez ovos, sendo seis só gemmas e meio côco ralado. Deita-se n`uma vasilha o assucar e a manteiga, trabalha-se bem, com uma colher de pau, junta-se depois a mandioca, já passada por uma peneira e continua-

se a bater; depois deitam-se os ovos e o côco, mistura-se á massa, vae em fôrma lisa, forrada com papel, ao forno quente.

OBSERVAÇÃO
IMPORTANTE

Modo de se conhecer o ponto de assucar

Para se ter uma certeza no ponto de assucar é necessario fazer-se uso d`um instrumento chamado *pesa-xaropes*, que mettido na calda nos mostrará os grãos que ella contém. Deita-se o assucar e a agua n`um tacho, vae ao fogo e ferve; espuma-se, tira-se do fogo e assim que abaixar fervura, mette-se o *pesa-xaropes*; se marcar 32° e meio, é ponto de pasta; 36°, ponto de fio brando; 37°e meio, ponto de cabelo; 40°, ponto de candilar; 24°, ponto de calda rala; 30°, ponto de xarope.

Outro modo de conhecer os pontos d`assucar

Os diversos pontos de assucar em calda, conhecidos, são os seguintes: ponto de areiar, de

assoprado, de bala ou de quebrar, de cabelo, de caramélo, de coalho, de espadana, de fio, de pasta, de perola, de rebuçado e de voar. A quantidade de agua, para qualquer calda que se queira fazer, é quasi sempre metade do peso do assucar. Exemplo: para 1 kilo de assucar, meio litro d`agua.

Ponto de areiar. É quando o assucar ferver algum tempo deixar em volta do tacho algum assucar agarrado.

Ponto de assoprado. É quando se mette a escumadeira no tacho, sacudindo-se e depois soprando-se atravez, se formam fitas ou bolhas que fluctuam no ar.

Ponto de bala ou de quebrar. Conhece-se quando se tira com a escumadeira uma pequena porção de calda, e deitando-se dentro d'agua fria, apalpa-se com os dedos e ella quebra quando se comprime.

Ponto de cabello. Conhece-se este ponto fazendo-se com os dedos a mesma operação que acima se fez. Se a calda deixar entre elles um fio que não quebre e se no abrir e fechar dos dedos se ouvirem uns estalos, ou se o fio quebrar e ficar uma gôta em cada um dos dedos, com que se apertou.

Ponto de Caramelo. E'⁸ quando a calda toma côr amarello-escuro, exhalando um cheiro activo. A côr não se deve deixar carregar, que é então

⁸ Forma regular de grafar, neste livro, o acento de maiúscula.

devido ao assucar estar queimado ou pegado no fundo do tacho, por falta de ter sido mexido.

Ponto de coalho. E' quando se mette o dedo em agua fria e logo depois na calda e introduzindo-o outra vez n'agua, a porção de calda que ficar pegada ao dedo quebrar com facilidade, mas ficar.

Ponto de espadana ou espelho. E' quando levantada a colher, a calda cahe quasi do centro d'ella, como a fita delgada ou n'uma especie de véo: quando se soprar este véo com força e elle ondular sem se romper; quando se deixarem cahir alguns pingos de calda n'um pires com agua, estes se conservarem algum tempo n'ella; quando se metter a escumadeira na calda, cahirem pelos buracos d'ella bolinhas.

Ponto de fio. E' quando levantada a colher, a calda cahe em fios muito delgados que voam ou se agitam com o ar leve.

Ponto de pasta. E' quando depois de levado o assucar ao ponto de xarope, e continuando a cocção, se lhe mette a escumadeira e levantando-a de repente, dá ao mesmo tempo sobre si, duas ou tres voltas e conservando-a depois virada de lado, a calda que escorrer, cahir em toda a largura da escumadeira como em fita larga, ou aos pedaços e não em fio.

Ponto de perola. E' quando a calda fórma entre os dedos um fio que se não quebra, seja qual fôr a distancia que mediar entre o index e o pollegar, ou quando a fervura formar uma especie de perolas redondas.

Ponto de rebuçado. E' quando depois de ferver o assucar um pouco mais do que no ponto de espadana, se tirar uma colher de calda e lançando-a n'um prato com agua fria, ella se juntar como em bolas.

Ponto de voar. Para se conhecer quando a calda alcança este ponto, mette-se a escumadeira na calda, levanta-se e sopra-se-lhe aos buracos, dos quaes devem sahir umas bolhasinhas.

Fim

ISBN: 978-1-300-83342-0