300—

O CONFEITEIRO POPULAR

OU

Manual theorico e pratico de confeitaria e pastelaria para uso dos professionaes e particulares

CONTENDO: Vocabulario dos termos usados nas confeitarias. O processo a seguir para a clarificação das differentes qualidades de assucar.—Diversos pontos ou gráos do assucar em calda.—Assucar colorido.—Licores finos sem distillação.—Xaropes e punchs.—Utensilios precisos para a preparação das frutas.—Conservação das frutas em calda.—Frutas sêccas.—Frutas glaçadas.—Frutas crystallisadas. Compotas de frutas.—Marmelada.—Geléas.—Epocas em que se deve procurar as frutas no mercado. Do fôrno e seus gráos de calor.—Conhecimentos necessarios ao forneiro. Utensilios e fôrmas para pastelaria.—Pastelaria commum.—Alta pastelaria.—Doces para soirées.—Doces avulsos. Cremes.—Glaces.—Lunch, etc., etc.

Precedido da ordenação franceza concernente ás confeitarias, etc.

E

ORNADO COM 58 FIGURAS INTERCALADAS NO TEXTO

POR

FRANCISCO DE QUEIROZ

Ex-mestre confeiteiro-conserveiro da antiga e acreditada casa do Sr. João Gonçalves Guimarães: licorista-distillador discipulo do celebre **Armand Laville**: premiado com a medalha de prata de 1ª classe nas exposições nacionaes de 1866 e 1873.

RIO DE JANEIRO
EDITORES:—GOMES BRANDÃO & C.
64 RUA DA QUITANDA 64
1879

Typ. de Pinheiro & C. — 157, Rua Sete de Setembro

PREFACIO

Mais um livro.

Se elle é util ou não, o publico o dirá.

Tem apenas a pretenção de ser um livro sério, escripto por pessóa do officio, e como tal competente para fallar do que sabe.

Em todo o caso representa elle um trabalho, um esforço, o que já é alguma cousa.

Trata de um assumpto, que bem merecia, por sua importancia, ter sido já ha mais tempo tratado, e melhor.

Que conste, porem, ao autor d'este livro, não ha em portuguez obra alguma que se occupe sériamente d'este assumpto.

Se, pois, ninguem até hoje se occupou d'elle, servirá talvez este pequeno ensaio de pedra fundamental para maior edificio.

Oxalá que assim seja.

E bem o precisa a pobre arte de confeitaria e pastelaria.

Dizer que entre nós está esta arte muito descuidada, é apenas uma verdade qne a muitos parecerá mentira, á vista de tantos e tão vistosos estabelecimentos que por ahi existem.

Pois, quem após a leitura d'este livro, examinar com attenção os productos sahidos d'esses estabelecimentos, verá que não estão em harmonia com o luxo que elles ostentão.

Isto, salvo poucas, mas honrosas excepções.

E esta decadencia, de uma arte tão digna de melhor sorte, vai subindo, a ponto de se poder affirmar que, em materia de confeitaria, temos desaprendido.

O publico em geral, gosta de saborear esses manjares que lhe apresentão mais ou menos *bonitos*, mais ou menos falsos, mais ou menos ruins ; e a ninguem lembra o indagar, o querer saber como são elles eitos; quaes os ingredientes que se empregão, o que tem elles de bom, o que tem elles de máo.

Infelizmente, esta falta do nosso publico contribue poderosamente para a decadencia da arte.

Por isso, o autor d'este livro, fez estampar logo no principio a sábia ordenação franceza concernente ás confeitarias, etc., afim de que o publico se acautele, resguardando sua saude, muitas vezes alterada pelas drogas nocivas que incautamente vai ingerindo.

E não é só o que é nocivo que o publico deve conhecer para prudentemente regeitar.

E' tambem a imperfeição do fabrico e o máo gosto d'esses productos, que, sendo na sua maior parte de luxo e para figurarem nos banquetes, devem por isso mesmo, não só lisongear o paladar, como tambem serem agradaveis á vista.

E só com arte é que se obtem este *desideratum*.

Ha annos esteve aqui no Rio de Janeiro um diplomata estrangeiro, que, tendo de offerecer a seus amigos uma *soirée*, foi para esse fim encommendar os doces, gelados, etc., a um dos nossos principaes estabelecimentos.

Então a senhora d'esse diplomata, dirigindo-se ao chefe do estabelecimento, disse-lhe:—« Sr. F... eu não tenho gostado dos doces que por ahi tenho visto. Eu desejava poder offerecer a meus convidados uns doces que lhes não repugnassem. Emfim, Sr. F... eu terei muito prazer se os doces que V. me vai mandar forem taes, que qualquer senhora não receie servir-se d'elles temendo manchar a luva. »

Isto passou-se ha bastantes annos.

Hoje, se essa mesma senhora voltasse ao Rio de Janeiro, veria que, no geral, não foi aproveitada a lição.

Este livro, pois, vem preencher uma lacuna que não deveria ter existido por tanto tempo.

Vem ensinar methodicamente as melhores receitas usadas na confeitaria e pastelaria; a preparação das frutas, xaropes, licores, gelados, etc.

Vem demonstrar os inconvenientes do emprego das fuchinas e outras drogas nocivas, sem necessidade alguma de serem empregadas.

E, finalmente, vem pôr o publico ao facto da manipulação e fabrico

de todos os productos de confeitaria e pastelaria, para que, mesmo que não se queira dar ao trabalho de os fazer, saiba ao menos como se devem fazer, e possa escolher com conhecimento de causa, o melhor do que se lhe offerecer á venda.

O autor d'este livro não vem especular com o publico e com seus collegas, offerecendo-lhes uma obra mentirosa.

Ainda uma vez lhes repete que escreveu um livro sério, que affoutamente lhes póde apresentar sem receio de soffrer contestação.

O melhor que póde e que sabe, tudo empregou na feitura d'este livro; e muito folgará se este seu insignificante trabalho, puder concorrer de alguma forma, para a rehabilitação da arte que professa.

Ordenação do governo francez concernente ás confeitarias, ás substancias alimentares, aos utensilios, vasos de cobre e outros metaes (Junho de 1862).

Confeitarias e substancias alimentares

1.º E' expressamente prohibido o uso das substancias mineraes para a coloração dos doces de qualquer qualidade que sejão; como os confeitos, os bolos, as pastilhas, licores, objectos de pastelaria, etc. Não são comprehendidos n'esta disposição os ocres, o azul de Prussia, o azul celeste e o verde-mar (*).

2.º E' igualmente prohibido o uso das substancias vegetaes, nocivas á saude publica, para a coloração dos bolos, licores, etc., como são a gomma-gutta, a baga de belladona, etc., sendo applicaveis estas disposições ás substancias empregadas na clarificação dos xaropes e licores.

3.º E' prohibido o uso dos papeis corados com substancias mineraes para embrulhar os doces, e bem assim fica prohibido o uso de collocar os doces ou fructos confeitados em caixas forradas interiormente de papel corado com as substancias mineraes e prohibidas n'esta ordenação, e mesmo cobril-os com recortados d'este papel, com flôres ou quaesquer enfeites artificiaes de papel corado com as mencionadas substancias.

4.º E' prohibido fazer entrar qualquer preparação fulminante

(*) Não obstante o respeito que consagramos a esta sábia ordenação, seja-nos permittido declarar que sentimos repugnancia no emprego d'estas côres, as quaes, aliás, julgamos desnecessarias em confeitaria. As materias colorantes que costumamos empregar nos doces, são o carmim de n. 40 e a tintura de açafrão; e nos licores a tintura de urzella. Isto mesmo em quantidade assaz diminuta.

na composição dos envolucros dos confeitos, bem como não é permittido a uso de fios metallicos para supporte de flôres, frutas e outros objectos de assucar.

5.º Os bolos embrulhados terão o nome e o endereço do fabricante ou negociante, e os sacos em que taes objectos forem distribuidos ao publico terão iguaes indicações. Os frascos ou garrafas dos licores corados serão igualmente rotulados.

6.º E' prohibido o uso de collocar no interior dos doces, bolos, pastilhas, etc., objectos de metal ou amalgamas metallicas que possão formar compostos nocivos á saude. As folhas metallicas, applicadas á cobertura dos bolos, só podem ser as de ouro ou prata fina, e só estas podem introduzir-se nos licores de fantasia.

7.º Os xaropes que contenhão glucose (xarope de fecula ou de cevada) deverão levar sempre a indicação commum para evitar confusões.

8.º Serão visitadas annualmente, e mais vezes se necessario fôr, as fabricas de distillação e as confeitarias, com o fim de fazer-lhes cumprir rigorosamente a presente ordenação.

Bebidas, sal de cosinha e substancias alimentares

9.º E' expressamente prohibido o emprego do lithargyrio, acetato de chumbo e outras quaesquer preparações do mesmo metal, para clarificar ou adoçar os xaropes e as bebidas fermentadas, como vinho, cidra, cerveja, etc., etc.

10. E' igualmente vedado a todos os fabricantes, refinadores, negociantes de grosso trafico, especieiros e vendedores de sal, a mistura de quaesquer outros saes, seja qual fôr a sua origem.

11. E' prohibido juntar fraudulentamente ao leite as feculas, polvilhos, farinhas e quaesquer outras substancias estranhas, ainda que não sejão nocivas.

12. Os commissarios de policia ou os *maires* nas povoações ruraes farão em épocas indeterminadas, em companhia dos homens da arte, as visitas aos estabelecimentos, armazens e lojas ou fabricas, vendedores de sal e comestiveis de qualquer natureza, e ahi verificarão a pureza e bôa qualidade de todas as mercadorias.

13. O sal, as bebidas, as substancias alimentares e mercadorias falsificadas serão destruidas, e os contraventores processados conforme o disposto na lei de 27 de Março de 1851.

14. E' expressamente prohibido o envolver qualquer substancia alimentar em papeis pintados com as tintas que ficão interdictas pelo art. 3º da presente ordenação. Igualmente é prohibido o emprego do dito papel para sacos, envolucros, caixas e coberturas de qualquer denominação que sejão, para os comestiveis, como o chocolate, a manteiga, o queijo, especiarias, pasteis, frutas confeitadas, etc., etc.

Utensilios, vasos de cobre e outros metaes

15. Os utensilios e vasos de cobre ou amalgama em que elle entre, e de que costumão fazer uso os mercadores de vinho, estalajadeiros, casas de pasto, pasteleiros, especieiros, cortadores e confeiteiros, deveráõ ser estanhados com estanho fino e renovada a estanhadura amiudadas vezes. São comtudo exceptuadas desta disposição as balanças, os vasos e utensilios das officinas, devendo aquellas e estes ser conservados sempre no maior asseio. Os estanhadores e caldeireiros ambulantes não poderão empregar senão o estanho fino do commercio para estanhar os vasos de cobre que devem servir a uso de comestiveis, ou para preparar bebidas.

16. O emprego do chumbo, do zinco e ferro galvanisado não é permittido na fabricação dos vasos destinados a preparar, ou a conservar substancias alimenticias ou bebidas. E' igualmente

prohibido conservar as aguas distilladas em vasos de metal, qualquer que elle seja. Os estanhadores são obrigados a marcar os vasos e utensilios, e entregar ao portador um endereço do seu estabelecimento, em que certifiquem que empregárão estanho fino e pelo qual se responsabilisão.

17. E' prohibido aos negociantes de vinho e distilladores ter balcões forrados com laminas de chumbo; aos vendedores de sal o servir-se de balanças de cobre; aos criadores de vaccas e vendedores de leite o deposital-o em vasos de chumbo, de zinco, de ferro galvanisado, de cobre e de suas amalgamas; aos fabricantes de aguas gazosas, cerveja ou cidra; aos negociantes de vinhos e distilladores de fazer passar estes liquidos por tubos ou apparelhos dos ditos metaes,ou outros quaesquer nocivos á saude.

18. Fica igualmente prohibido aos refinadores de sal servirem-se de vasos e intrumentos de cobre, de chumbo, de zinco ou de qualquer outro metal prejudicial á saude.

19. Os vinagreiros, especieiros, mercadores de vinhos, cosinheiros e casas de comestiveis, não poderão preparar, depositar, transportar, medir ou conservar em vasos de chumbo, cobre, zinco, ferro galvanisado ou metal de liga de cobre, liquido ou substancia alimentar, susceptiveis de alterar-se pelo contacto desses metaes. Estas mesmas disposições são applicaveis ás torneiras fixas nos barris em que os vinagreiros, especieiros e outros vendedores envasilhão os vinagres.

20. Os vasos de estanho empregados para conservar, depositar, ou preparar substancias alimentares ou liquidos, assim como as laminas deste metal que servem para cobrir os balcões dos mercadores de vinhos ou licores, não devem conter mais de 10 por 100 de chumbo ou de outro qualquer metal dos que ordinariamente costumão ligar ao estanho do commercio.

21. Os metaes designados no artigo antecedente, que forem encontrados em semelhantes usos, serão confiscados e envia-

dos á prefeitura de policia, com os processos verbaes constantes das contravenções.

22. Os vasos estanhados devel-o-hão ser sempre com estanho fino e conservados constantemente no melhor estado.

Disposições geraes

23. Todos os fabricantes e vendedores designados na presente ordenação são pessoalmente responsaveis pelos incidentes que tiverem lugar contra as disposições da mesma, para o que as ordenações de policia de 20 de Julho de 1832, 7 de Novembro de 1838, de 22 de Setembro de 1841 e de 18 de Fevereiro de 1853, ficão em pleno vigor.

24. Os contraventores serão punidos na conformidade das leis perante os tribunaes competentes, sem prejuizo das medidas administrativas a que possão dar lugar.

Citamos esta ordenação do governo francez por ser de summo interesse á saude publica, e para que as pessoas que fizerem uso deste livro tenhão o maior escrupulo na compra dos utensilios, preferindo os que ella recommenda e conservando-os sempre no maior asseio.

Observação.—A clarificação do assucar póde ser feita em tachos de cobre muito limpos, mas sem serem estanhados, isto sem prejuizo algum á saude; assim como o cosimento da calda pura, quando se queira elevar a ponto: exceptuando as caldas aciduladas das frutas, como sejão as de doce de limão, ananaz, etc.

O CONFEITEIRO POPULAR

Bôlo d'arroz (Virginia)

2 chicaras de farinha de trigo
2 " d'assucar. 1 de leite.
1 " " pó d'arroz. 1 de sal.
1 " " gordura. 1 de manteiga
1 limão ralado (a casca).
1 colher de chá de canella em pó.
1/2 noz-muscada rallada.
Nozes cortadas, passas e doce de laranja ou de cidra á vontade.
4 ovos inteiros. 1 colher de baking-powder, que se junta a massa no fim. Asa-se em

fôrno quente.

Principia se por peneirar a farinha (de trigo) n'uma bacia, junta-se o assucar, o pó d'arroz, e vae se misturando o leite, a gordura, a manteiga, os ovos e o resto.

Assa se em fôrma untada de manteiga e forrada de papel branco.

Querendo póde se cobrir com assucar em ponto e enfeitar com amendoas ou nozes, pondo a mesma calda sobre ellas para prender

[illegible] o enfeite

VOCABULARIO

DOS

TERMOS USADOS NAS CONFEITARIAS

Amendoas pelladas. São as amendoas que depois de descacadas, se escaldão com agua a ferver, para se despirem da pelle côr de canella.

Banhar. Mergulhar os doces em calda de assucar quente, até ficarem bem embebidos nella.

Banho-Maria. E' um tacho com agua a ferver, aonde se mette a fôrma que contém a massa que se deseja cosinhar por este processo.

Glace. Massa quasi liquida para decorações, preparada com assucar em pó e claras d'ovos.

Glaçar. Estender por cima dos doces uma camada de glace, de fórma que esta não exceda á grossura de um millimetro.

Frutas glaçadas. São as que vulgarmente se chamão *frutas cobertas*. A glace para as frutas é preparada com calda de assucar (Vide — *Maracujás glaçados*).

Recheio. Picado de carne, gallinha, ensopados de camarão e palmito, e de peixe, com que se enchem pasteis,

vol-au-vents, empadas e tortas. Tambem se dá o nome de recheio aos cremes e marmeladas que se introduzem nos pasteis.

Saltear. Fritar ligeiramente qualquer iguaria em manteiga, de maneira que não fique inteiramente frita.

Taboleiros de forno. (Vide fig. n. 26.) Estes utensilios não tem nome certo. Uns, chamão-lhes *folhas de ferro*; outros, *taboleiros de folha*; e alguns ha que lhes chamão *latas*.

Vol-au-vent. Caixa de massa folhada com uma cavidade no centro, que se recheia com picados de carne e de outras iguarias.

DO ASSUCAR

DO ASSUCAR

Assucar em bruto para calda

O assucar branco de Pernambuco, sendo de primeira qualidade e bem sêcco, é, sem contestação, o que melhor resultado póde dar. A calda d'este assucar, preparada pelos novos processos de clarificação, substitue admiravelmente a calda do assucar em pedra, francez ou hamburguez, que muitos fabricantes emprégão na preparação das frutas, na crystallisação e nos xaropes finos.

Os assucares de Maceió, Bahia, Campos, e o vulgarmente chamado da terra, com quanto sejão de reconhecida excellencia para a refinação, nós os regeitamos na confeitaria, em consequencia de sua calda ter um sabôr um tanto desagradavel.

Recommendamos, pois, ás pessoas que quizerem pôr em pratica as nossas receitas, que se sirvão, para fazer a calda, do assucar de Pernambuco bem sêcco e de primeira qualidade.

Assucar refinado

Nos trabalhos em que tiver de se empregar o assucar refinado, deve-se sempre preferir o de primeira qualidade.

Ha trabalhos que exigem o emprego do assucar crystallisado; a respeito d'este nada dizemos, por haver no mercado só uma qualidade; devendo-se em todo o caso, escolher o mais sêcco.

Quanto aos trabalhos em que fôr indispensavel o assucar em pedra, recommendamos como preferivel o hamburguez ou o francez, devendo attender-se a que seja bem sêcco.

Clarificação do assucar em bruto

(Calculo para quatro kilos)

Deita-se em um tacho quatro kilos de assucar grosso de Pernambuco, despeja-se-lhe por cima dous litros d'agua batida com uma clara d'ovo, e mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo(*). Logo que o assucar estiver dissolvido leva-se ao fogo, tendo, porém, o cuidado de mexel-o algumas vezes para não se pegar ao fundo do tacho. Quando levantar fervura, e o liquido tiver subido quasi á bocca do tacho, faz-se immediatamente descer, espargindo-lhe por cima a quarta parte de um litro d'agua pura, e em seguida abranda-se o calôr do fogo cobrindo o braseiro com cinza para que a segunda fervura leve mais tempo a realizar-se. Em fervendo, deita-se de novo sobre a escuma do assucar a mesma quantidade d'agua que se deitou na primeira fervura, devendo-se repetir esta operação quando o liquido fer-

*) A colher que servir neste trabalho não servirá para outro qualquer que não seja da mesma especie.

ver pela terceira vez; e por fim, escuma-se a calda depois de ter repousado alguns momentos.

Tiradas as escumas(1), dá-se bastante fogo ao tacho para acabar de limpar a calda e fazel-a chegar ao ponto de pasta(2) (Vide—*Pontos do assucar*). Conhece-se que a calda está limpa quando as ultimas escumas que se lhe tira são ligeiras e brancas; então tira-se o tacho do fogo e côa-se a calda por um panno de algodão trançado, ou de flanella branca.

Clarificação do assucar em bruto por meio do carvão animal (3)

Opera-se a clarificação da mesma fórma que no anterior processo; a differença é só juntar ao assucar, antes de ir para o fogo, cento e vinte grammas de carvão animal em pó.

OBSERVAÇÕES

Para que os processos de clarificação do assucar, que acabamos de ensinar, tenhão o exito que se deseja, devem-se tomar as seguintes precauções:

(1) As escumas do assucar nunca se deitão fóra: guardão-se em uma vasilha para se lhes tirar ainda alguma calda, depois de terem repousado algumas horas.

(2) As caldas que se clarificão para todos os trabalhos deste livro, não se devem tirar do fogo sem que tenhão alcançado o ponto de pasta.

(3) O carvão animal absorve a côr amarella do assucar, e faz com que se obtenha calda mais clara do que pelo primeiro processo,

1.ª Ter toda a cautela de que as vasilhas que servirem não estejão sujas de gordura.

2.ª Não deitar mais do que uma clara d'ovo.

3.ª Não cobrir a vasilha em que estiver a calda depois de coada, senão depois d'esta estar bem fria.

4.ª Conservar o fogo sempre coberto com cinza até se escumar a calda pela primeira vez.

Se não se tiver estas precauções resultará :

Na falta da primeira, não se conseguir clarificar o assucar.

Da segunda, não se poder trabalhar com a calda, pois que ella quando ferver sahirá pelo tacho fóra.

Da terceira, azedará a calda no fim de dous ou tres dias.

A quarta precaução tem por fim fazer com que a clarificação se faça lentamente.

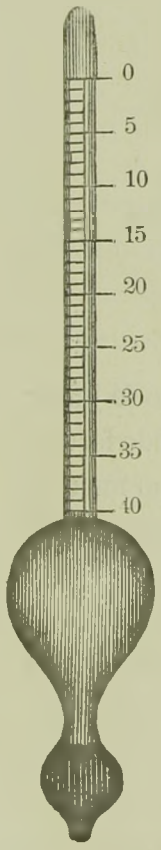
Clarificação do assucar crystallisado

Algumas vezes este assucar está cheio de corpos estranhos, sendo por isso indispensavel o clarifical-o.

Para se clarificar dous kilos de assucar crystallisado, deita-se em um tacho um litro d'agua batida com metade de uma clara d'ovo, junta-se-lhe o assucar, que se faz dissolver bem no liquido, e leva-se ao fogo; logo que principie a ferver, retira-se o tacho do fogo e escuma-se ; depois leva-se de novo ao fogo para lhe dar outra fervura, e logo que junte escuma retira-se, escuma-se de novo e passa-se por um panno bem tapado.

O assucar em pedra não precisa ser clarificado; basta derretel-o em agua pura e escumal-o quando ferver.

Areometro ou pesa-xaropes



Areometro de Baume

O areometro é um instrumento indispensavel, para julgar com exactidão o gráo da calda de assucar, que tiver de servir para a preparação dos xaropes, licores, frutas, etc.

Maneira de se servir do pesa-xaropes

Quando a calda tiver fervido até se julgar ter attingido o gráo que se precisa, retira-se o tacho do fogo; e logo que a superficie da calda estiver tranquilla, sopra-se a escuma que fórma por cima uma especie de pellicula, e pousa-se o pesa-xaropes sobre a calda, deixando-o descer lentamente. Se indicar um gráo superior áquelle que se deseja, tira-se o areometro e faz-se chegar a calda ao gráo preciso, misturando-se-lhe alguma agua fria e levando-a novamente ao fogo para lhe dar uma fervura. Se ao contrario o gráo fôr inferior, faz-se de novo ferver até chegar ao gráo necessario.

De cada vez que o pesa-xaropes servir, é preciso laval-o e enxugal-o bem.

Pontos do assucar

Os diversos pontos ou gráos do assucar em calda são os seguintes:

Ponto de pasta.
Ponto de fio brando.
Ponto de fio.
Ponto de voar ou de borboleta.
Ponto de quebrar ou de bala.

Modo de conhecer os pontos

Ponto de pasta

Deita-se em um tacho a porção de calda que se julgar sufficiente e leva-se a cosinhar a fogo forte. Tendo fervido alguns minutos, mergulha-se a escumadeira no meio da fervura, e levanta-se ao ar, dando-se-lhe ao mesmo tempo duas voltas e conservando-a depois virada de lado; se a calda que escorrer da escumadeira cahir aos pedaços e não em fio, está no ponto. A calda com este ponto deve marcar no areometro trinta e dous e meio gráos.

Ponto de fio brando

Conhece-se este ponto da seguinte maneira:

Molha-se na fervura da calda a ponta do dedo indicador.

Retira-se, sopra-se para esfriar um pouco, encosta-se-lhe depois a ponta do dedo pollegar, e faz-se um movimento rapido de abrir e fechar os dedos. Deixando a calda um fio quebradiço entre os dedos está no ponto. Este ponto deve marcar no areometro trinta e seis gráos.

Ponto de fio

(Vulgarmente chamado ponto de cabello)

Continuando a calda a ferver, em poucos minutos chega ao ponto de fio. 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 ouvir uns estalos muito semelhantes aos que se ouvem quando se desprende a lingua do céo da boeca, está no ponto. No areometro marca trinta e sete e meio gráos.

Ponto de voar ou de borboleta

Logo que a calda estiver no ponto de fio está prestes a chegar ao ponto de voar. Para conhecer-se quando ella alcança este ponto mette-se a escumadeira na calda, levanta-se e sopra-se-lhe aos buracos, dos quaes devem sahir umas bolhasinhas, a que se chama borboletas. E', pois, este um signal, de que a calda alcançou o ponto desejado.

Ponto de quebrar ou de bala

Conhece-se que a calda está a chegar a este ponto quando desapparece o vapôr que sahe da fervura. Nesta occasião deve ter-se mui perto uma caneca com agua fria, onde se mólhão os dedos grande e indicador da mão direita, e mettem-se molhados na calda que está fervendo, retirando-os de repente e mettendo-os de novo na agua fria. Se a calda que vier pegada aos dedos, partir pela pressão d'estes, está no ponto que se pretende; se, ao contrario, dobrar, cedendo a tudo que se lhe fizer, é necessario deixal-a ferver mais e repetir a experiencia já indicada.

Aquelles que tiverem receio de queimar os dedos, podem tomar este ponto tirando com a escumadeira uma pequena porção de calda e deitando-a dentro d'agua fria. Apalpa-se depois com os dedos, e se ella quebrar quando se comprimir está prompta.

Assucar colorido

Para enfeitar gateaux, pasteis, etc.

Assucar crystallisado côr de rosa

Toma-se duzentas grammas de assucar crystallisado, põe-se em monte sobre um papel grosso e deita-se-lhe duas ou tres gotas de uma solução de carmim dissolvido em

agua(1). Depois esfrega-se muito bem o assucar entre as mãos até que todo elle tome uma côr igual. Estando assim, põe-se a seccar ao sol, coberto com um papel; tendo, porém, o cuidado de o mexer de quando em quando para não empastar. Deve ficar bem solto. Estando sêcco guarda-se.

Assucar crystallisado de côr amarella

Tinge-se da mesma maneira que o assucar côr de rosa, com a differença de que a tintura que se emprega deve ser feita com açafrão, cuja tintura se obtem por meio da agua a ferver.

Assucar crystallisado côr de laranja

Quando o assucar estiver com a côr amarella, conforme ensinámos, deita-se-lhe uma ou duas gotas da solução de carmim, e esfrega-se bem entre as mãos até que todo o assucar tome a côr de laranja. Estando assim, sécca-se como o assucar côr de rosa.

Assucar crystallisado de côr vermelha

Segue-se em tudo as indicações do assucar côr de rosa, com a differença de que se deve deitar maior quantidade de carmim até que o assucar fique bem vermelho.

(1) O carmim que se deve empregar é o carmim n. 40. Para compor a solução basta uma pitada de carmim para dez gotas d'agua.

Quanto ás côres verde, azul e outras, achamos conveniente não as apontar; por não aconselharmos a pessoa alguma a fazer uso d'ellas.

Assucar queimado

Deita-se em uma cassarola pequena meio kilo de assucar refinado, leva-se a fogo brando e deixa-se derreter sem agua, mexendo-o sempre com uma colher de páo até que ferva. Deixa-se então ferver lentamente até tomar côr castanho-escuro. Estando assim, deita-se-lhe dous decilitros d'agua pura, mexe-se para o dissolver bem e deixa-se ferver um pouco mais; depois deita-se em uma garrafa e guarda-se para quando fôr preciso.

LICÔRES

Licôres finos sem distillação

As seguintes receitas de licôres são de facilima execução, não só por não dependerem de grandes accessorios para o seu fabrico, como tambem pelos poucos ingredientes que se tem de empregar.

Os utensilios para a fabricação dos licôres de que vamos tratar, são unicamente : um saco de flanella branca e papel de filtro.

Deve-se ter duas qualidades de caldas de assucar, sendo uma de assucar em pedra francez ou hamburguez, e outra de assucar de Pernambuco. A primeira serve para os licôres brancos e a segunda para os coloridos. Tambem se pôde fazer licôres brancos com calda de assucar de Pernambuco; porem não ficam tão claros e crystallinos como os que são feitos com o assucar em pedra.

Saco para filtrar licores

Faz-se um saco de flanella branca de feitio conico (fig. n. 1) que tenha de comprimento cincoenta centimetros e trinta de bocca ; debrua-se com cadarço largo e cosem-se seis pedaços d'este mesmo cadarço em volta da bocca, como apresenta a mesma figura n. 1, para poder-se amarrar a

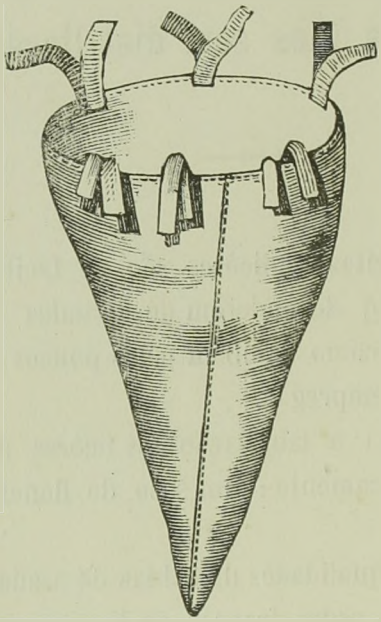


Fig. n. 1

um arco de ferro (fig n. 2.), que deve ser engatado em um encaixe e este seguro, com bastante firmeza, na parede ou em qualquer lugar proprio.

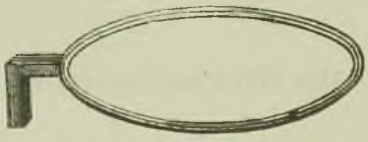


Fig. n. 2

Papel para filtrar licores

Compra-se em qualquer loja de drogas algumas folhas de papel de filtro, rasga-se em pedaços, deita-se de môlho

em agua, e quando estiverem bem embebidas espreme-se e soca-se em um gral de marmore até ficarem reduzidas a massa; estando assim, desfaz-se em bastante agua para a lavar, e côa-se por uma peneira de arame, comprimindo-a com as mãos para que a agua acabe de escorrer, e dá-se-lhe mais duas ou tres lavagens; depois de bem espremida, põe-se de parte emquanto se prepara os licores.

Calda de assucar para licores brancos

Derrete-se ao fogo uma porção de assucar em pedra com a agua sufficiente para o fazer derreter; logo que ferva retira-se do fogo, escuma-se e vai-se-lhe deitando agua pura até marcar vinte gráos no areometro, para depois de fria ficar com vinte e cinco (1).

Calda de assucar para licores coloridos

Toma-se uma quantidade de calda fria de assucar de Pernambuco, clarificada como ensinámos á pag. 20 e reduz-se com agua a vinte e cinco gráos.

(1) A calda quando fica fria ganha sempre mais cinco gráos no inverno, e quatro no verão.

Licor creme de Noyaux

Receita :

10 litros de calda fria de assucar em pedra a vinte e cinco gráos
5 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
20 gotas de essencia de amendoas amargas dissolvidas em um decilitro de espirito.

Deita-se estes ingredientes em uma vasilha que os possa comportar. Mistura-se bem, e depois deposita-se o licor em garrafões bem arrolhados, e deixa-se assim em repouso durante vinte e quatro horas. Passado este tempo, filtra-se da seguinte maneira: toma-se uma vasilha grande, que leve tanto licor quanto o saco levar; deita-se nesta vasilha tres porções de massa de papel espremida, do tamanho de um ovo cada uma, e dissolve-se, deitando-lhe algum licor do que se preparou. Quando esta massa estiver bem desfeita, acaba-se de encher a vasilha com licor e mexe-se com uma colher de páo para que fique bem misturada; estando assim, despeja-se rapidamente no saco, collocando-lhe por baixo a competente vasilha, e depois continua-se a deitar licor no saco até que saia bem claro e transparente.

Licor anisette de Bordeaux

8 litros de calda fria de assucar em pedra a vinte e cinco gráos
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
4 grammas de essencia de aniz estrellado
1 gramma de dita de canella
2 grammas de dita de flôr larangeira.

Deita-se as essencias em uma garrafa e dissolve-se em dous decilitros de espirito. Mistura-se a calda com o espirito, junta-se-lhe as essencias dissolvidas, e deposita-se, depois de tudo bem misturado, em um garrafão bem arrolhado, e deixa-se em repouso quarenta e oito horas. Passado este tempo filtra-se, como acima ensinámos.

Licor de hortelã pimenta

8 litros de calda fria de assucar em pedra a vinte e cinco gráos
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
10 gotas de essencia de hortelã pimenta.

Junta-se o espirito com a calda, mistura-se bem, e depois deita-se-lhe a essencia dissolvida em um decilitro de espirito a trinta e seis gráos, e mistura-se tudo de novo. Em seguida deita-se o licor em um garrafão e filtra-se no dia seguinte.

Licor de aniz

100 grammas de sementes de aniz estrellado
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos.

Soca-se as sementes de aniz n'um gral de marmore. Deita-se no garrafão com o espirito e deixa-se de infusão seis dias. No fim deste tempo côa-se o liquido por um panno, junta-se-lhe oito litros de calda fria de assucar em pedra a vinte e cinco gráos, e filtra-se depois de bem misturado.

Licor creme de baunilha

Racha-se ao meio seis favas de baunilha, deita-se n'um garrafão com quatro litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos, e deixa-se assim de infusão durante oito dias. Passado este tempo junta-se-lhe oito litros de calda fria de assucar de Pernambuco, a trinta gráos, dá-se-lhe uma côr um pouco mais escura que a do cognac, com assucar queimado (vide pag. 28) e filtra-se.

Este licor fica mais grosso que os anteriores, e é porisso que a calda deve ter trinta gráos.

Licor de café

600 grammas de café torrado e moido recentemente
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos.

Deita-se o café no garrafão com o espirito e deixa-se assim de infusão oito dias. No fim deste tempo côa-se, junta-se-lhe seis litros de calda fria de assucar de Pernambuco a vinte e cinco gráos, e filtra-se.

Licor de rosas

8 litros de calda fria de assucar de Pernambuco a vinte e cinco gráos
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
10 gotas de essencia de rosa, dissolvidas em um decilitro de espirito.

Mistura-se o espirito com a calda, junta-se-lhe a essencia, mistura-se bem tudo e deposita-se em um garrafão bem arrolhado. No fim de vinte e quatro horas córa-se côr de rosa com tintura de urzella e filtra-se (1).

Licor de cravo

8 litros de calda fria de assucar de Pernambuco a vinte e cinco gráos
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
8 gotas de essencia de cravo, dissolvidas em um decilitro de espirito.

Mistura-se o espirito com a calda, junta-se-lhe a essencia, córa-se de encarnado com tintura de urzella, mistura-se bem tudo e deposita-se em um garrafão bem arrolhado. No fim de vinte e quatro horas filtra-se.

Licor amor perfeito

4 grammas de raspa de casca de limão
1 fava de baunilha rachada ao meio e partida em pedaços
1 gota de essencia de cravo
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos.

(1) A urzella encontra-se em todas as drogarias. A tintura, obtem-se por meio do alcool a trinta e seis gráos, deitando a urzella de infusão por espaço de oito dias, e coando depois a tintura por um panno bem tapado. Para um litro de alcool são necessarias duzentas grammas de urzella.

Junta-se os ingredientes ao espirito e põe-se tudo de infusão durante oito dias. No fim deste tempo côa-se por um panno, e junta-se-lhe oito litros de calda fria de assucar de Pernambuco a vinte e cinco gráos, córa-se de encarnado com tintura de urzella e filtra-se.

Outra receita :

6 gotas de essencia de cravo
6 gotas de essencia de noz moscada
1 gota de essencia de limão
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
8 litros de calda fria de assucar a vinte e cinco gráos.

Mistura-se o espirito com a calda, junta-se-lhe as essencias, córa-se de encarnado com tintura de urzella, mistura-se bem tudo e deposita-se em um garrafão bem arrolhado. No fim de vinte e quatro horas filtra-se.

Licor de canella

8 litros de calda fria de assucar em pedra a vinte e cinco gráos
4 litros de espirito de aguardente desinfectado a trinta e seis gráos
8 gotas de essencia de canella.

Junta-se o espirito com a calda, mistura-se bem, e depois deita-se-lhe a essencia dissolvida em um decilitro de espirito

a trinta e seis gráos e mistura-se tudo de novo; em seguida deita-se o licor em um garrafão e filtra-se no dia seguinte.

Aguardente de aniz

12 litros de aguardente de Paraty
16 grammas de essencia de aniz.

Dissolve-se a essencia em um decilitro de alcool a quarenta gráos, junta-se á aguardente e mistura-se bem.

XAROPES E PUNCHS

XAROPES

Os xaropes podem ser divididos em duas classes:

Os que a medicina emprega no tratamento de varias molestias, e que porisso se chamão—*medicinaes*.

E os que servem apenas para compôr diversas bebidas ou refrescos, e que porisso se chamão—*refrigerantes*.

Dos xaropes medicinaes não nos compete a nós tratar, já por nossa incompetencia, já por ser materia estranha a este livro.

Apenas trataremos do—*xarope de agrião*—porque, sendo muito recommendado em certas e determinadas molestias, julgamos de alguma utilidade dizer a maneira de o preparar.

Emquanto aos xaropes refrigerantes, esses, sendo de nossa exclusiva competencia, serão por nós descriptos da melhor fórma que pudermos.

Apresentamos, pois, uma collecção de processos para a preparação dos xaropes de frutas do paiz e estrangeiras, tendo em attenção as que julgamos mais uteis como refrigerantes e mais preferiveis pelo seu sabôr agradavel.

Observação.—Os xaropes devem ser engarrafados e bem arrolhados quando se querem guardar, quer seja por pouco ou muito tempo. Achamos, pois, conveniente recommendar que, antes de preparar qualquer d'elles, devem ser

lavadas as garrafas que tiverem de servir para esse fim, para que estejão bem enxutas quando se lhes deitar o xarope.

Xarope de groseilles

Clarificado o assucar de Pernambuco como ensinámos a pag. 20, toma-se oito litros de calda e faz-se ferver em fogo forte até chegar ao *ponto de voar* (*Vide—Pontos do assucar*). Toma-se então um litro de sumo de *groseilles* e dous decilitros de vinagre de Lisbôa, e deita-se dentro da calda; logo que esta levante fervura retira-se do fogo, deixa-se descansar um pouco, escuma-se e pesa-se com o *pesa-xaropes*. Se o xarope tiver mais de trinta e dous gráos, junta-se-lhe alguma agua, em pequena quantidade, para o fazer descer a esse ponto; se, porém, o xarope tiver menos que o gráo preciso, toma-se um pouco de calda simples, que regule a quarta parte da que se tomou para fazer o xarope, leva-se ao fogo em outra vasilha, e faz-se chegar quasi ao *ponto de quebrar*; alcançado este gráo, junta-se-lhe o xarope que se fez, mistura-se bem com a escumadeira, deixa-se levantar fervura, e tira-se immediatamente do fogo: deixa-se então descansar um pouco, escuma-se, e torna-se a pesar para se verificar se chegou ao gráo necessario: depois, côa-se por um panno bem tapado e engarrafa-se quente; deixa-se esfriar nas garrafas, e quando estiver frio arrolha-se, tendo o cuidado de não molhar as rolhas em agua.

Geralmente costumão colorir este xarope: porém nós

achamos mais conveniente deixal-o com a côr que lhe deu o sumo de *groseilles*.

O sumo de *groseilles* e bem assim os de *framboise* e cereja, achão-se á venda em qualquer confeitaria.

Xarope de groseilles e framboise

Prepara-se da mesma fórma que o *xarope de groseilles*, com a differença que em oito litros de calda deita-se meio litro de sumo de *groseilles* e meio litro de sumo de *framboise*, e não se lhe deita vinagre.

Xarope de framboise

Este xarope prepara-se da mesma fórma que o de *groseilles*, com a differença de empregar o sumo de *framboise* em vez do de *groseilles*. Tambem não leva vinagre.

Xarope de cereja

O que fica dito quanto ao *xarope de framboise* é applicavel a este, que leva a mesma quantidade de sumo de cereja e que se prepara da mesma maneira.

Xarope de amendoas

(Vulgarmente chamado xarope de orchata)

Deita-se em agua a ferver quinhentas grammas de amen-

doas doces descacadas e cincoenta grammas de ditas amargas igualmente descacadas, e deixão-se de môlho até que se lhes possa tirar a pelle. Depois vão-se deitando em agua fria para as lavar, tirando-se ao mesmo tempo as podres. Feito isto, escorrem-se, deitão-se n'um gral de marmore, e socão-se até que fiquem reduzidas a uma massa fina, que mal se sinta entre os dedos; porém durante esta operação é necessario deitar-lhe de quando em quando alguma agua de flôr de larangeira para que a massa não fique oleosa.

Depois junta-se-lhe um litro d'agua pura e dous decilitros d'agua de flôr de larangeira, desmancha-se bem e passa-se por um panno bastante tapado, torcendo-o para espremer bem, e apara-se todo o leite de amendoas que produzir em uma vasilha. Quando estiver espremida toma-se a massa de amendoas que ficou no panno, deita-se no gral, junta-se-lhe meio litro d'agua, desmancha-se de novo, e por fim côa-se segunda vez para a vasilha em que está o primeiro leite que se extrahio, e deixa-se assim depositado até á occasião de servir. Cosinha-se a fogo forte oito litros de calda de assucar de Pernambuco, e deixa-se ferver até chegar ao *ponto de voar* (Vide—*Pontos do assucar*), e quando estiver neste ponto deita-se-lhe o leite de amendoas e deixa-se levantar fervura; então retira-se immediatamente do fogo, passa-se o xarope por um panno ralo (sem tirar a escuma), pesa-se e deixa-se com trinta e dous e meio gráos, servindo-se para este fim do processo indicado no *xarope de groseilles*.

Engarrafa-se quente, tendo, porém, o cuidado de misturar bem a escuma para que esta fique bem dividida por todas as garrafas, e arrolha-se depois de frio.

Xarope de ananaz

Descasca-se seis ananazes, tira-se-lhes os olhos, partem-se em rodellas e socão-se em gral de marmore. Depois de socados deita-se-lhes meio litro d'agua e côa-se tudo por um panno bem tapado. Obtendo-se um litro de sumo, deve-se cosinhar seis litros de calda de assucar clarificada e fazêl-a chegar ao *ponto de voar;* estando assim, deita-se-lhe o sumo, deixa-se levantar fervura e retira-se do fogo; depois escuma-se e pesa-se para vêr a graduação, a qual deve ser de trinta e dous gráos: se tiver mais ou menos, faz-se chegar ao gráo preciso, seguindo as indicações do *xarope de groseilles.*

Engarrafa-se tambem quente e com as precauções já indicadas, e arrolhão-se as garrafas depois de estar frio.

Xarope de gomma

Derrete-se meio kilo de gomma arabica em um litro d'agua fervendo. Faz-se cosinhar a fogo forte oito litros de calda de assucar clarificada e leva-se ao *ponto de voar.* Quando chegar a este ponto deita-se-lhe a gomma derretida e mexe-se bem; logo que levante fervura, retira-se do fogo, deita-se-lhe tres decilitros d'agua de flôr de larangeira, mistura-se bem e côa-se por um panno. E' preciso pesar o xarope e fazêl-o ficar com trinta e dous e meio gráos. Caso tenha mais ou menos, faz-se chegar ao gráo preciso pelo processo indicado para o *xarope de groseilles.*

Xarope de cajú

Para se obter sumo de cajú bem claro, é preciso espremel-o em vasilha de barro ou de vidro, juntar-lhe o sumo de dous limões para cada litro de sumo de cajú, e ter todo o cuidado em não furar os cajús com garfo ou qualquer outro instrumento de ferro. Para cada dous litros de sumo cosinha-se oito litros de calda bem clarificada e leva-se quasi ao *ponto de quebrar*. Então deita-se-lhe o sumo de cajú e mexe-se com uma colher de páo nova, ou com uma uma escumadeira de cobre, cujo cabo não seja de ferro. Quando levantar fervura, retira-se immediatamente do fogo e deixa-se descansar uns dous minutos, findos os quaes se escuma e pesa-se com o *pesa-xaropes*, devendo ficar com trinta e dous e meio gráos; passa-se por um panno bem tapado, engarrafa-se quente, e arrolha-se depois de frio com rolhas bem sêccas.

Xarope de pitanga

Toma-se dous kilos de pitangas bem maduras, deita-se em um alguidar e esmaga-se bem com as mãos.

Depois de bem esmagadas, junta-se-lhe um litro d'agua, e põe-se o alguidar em lugar fresco, onde se deixa ficar de infusão vinte e quatro horas para fermentar. No fim d'este tempo côa-se por um panno bem tapado, e prepara-se o xarope pelo mesmo processo do *xarope de cajú*.

Xarope de cajá

Toma-se cincoenta cajás bem maduros, esmaga-se em um alguidar, deita-se-lhe um litro d'agua, e deixa-se ficar de infusão durante vinte e quatro horas para fermentar. No fim deste tempo côa-se por um panno bem tapado, e prepara-se o xarope pela fórma indicada no *xarope de cajú.*

Xarope de laranja

Toma-se vinte e quatro laranjas selectas, partem-se e espremem-se sobre uma peneira de cabello, juntando depois ao sumo a raspa da casca de duas laranjas. Para um litro de sumo de laranja toma-se seis litros de calda bem limpa e faz-se chegar ao *ponto de voar* (Vide—*Pontos do assucar).* Depois, deita-se-lhe o sumo de laranja e deixa-se levantar fervura; logo que ferva retira-se do fogo, deixa-se descansar; escuma-se e pesa-se, devendo o xarope ficar com trinta e dous e meio gráos. Feito isto passa-se por um panno, engarrafa-se e quando estiver frio arrolha-se.

Xarope de limão

Este xarope prepara-se da mesma maneira que o de laranja. Não se deve, porém, fazer senão em tacho estanhado.

Xarope de tamarindo

Toma-se uma porção de tamarindos, descasca-se, e pesa-se quinhentas grammas de polpa, que se deita em um alguidar e se desmancha com meio litro de bom vinagre de Lisboa. Toma-se seis litros de calda de assucar, faz-se chegar ao ponto de trinta e seis gráos ou *fio brando*, deita-se-lhe dentro a polpa de tamarindos, e procede-se em tudo o que segue da mesma fórma indicada nos outros xaropes.

Este xarope tambem deve ser feito em tacho estanhado.

Xarope de agrião

Receita:

1 kilo de assucar refinado
960 grammas de agrião recentemente colhido.

Em uma panella nova de barro vidrado, e que tenha tampa, se deita o agrião e o assucar da maneira seguinte: primeiro escolhe-se o agrião, depois lava-se e sacode-se muito bem para que fique bem enxuto, e corta-se em pedaços pequenos; isto feito, toma-se a panella e vai-se arrumando o agrião e o assucar por camadas, principiando por deitar no fundo uma camada de agrião, depois uma de assucar, e assim successivamente, de fórma que a ultima camada de cima seja de assucar. Arrumado o agrião da fórma indicada, tapa-se a panella e mette-se no forno a calor re-

gular; deixa-se cosinhar durante duas horas, e no fim deste tempo retira-se do forno, côa-se, engarrafa-se quente e arrolha-se depois de frio.

Deve-se examinar a graduação do xarope para que não tenha nem mais nem menos de trinta e dous gráos. Se ao destapar a panella se notar que o xarope está aguado, isto é, com pouco ponto, leva-se outra vez ao forno e deixa-se nelle mais uma hora; se ao contrario tiver ponto de mais, faz-se chegar aos trinta e dous gráos, deitando-lhe agua de flôr de larangeira.

Xarope de agrião

(Preparado de outra maneira)

Escolhe-se e lava-se quinhentas grammas de agrião recentemente colhido, depois deita-se em um gral de marmore e soca-se até ficar bem desfeito, côa-se tudo por um panno e espreme-se bem para lhe tirar todo o succo. Em seguida deita-se o succo n'uma panella de barro, junta-se-lhe assucar refinado em quantidade sufficiente para formar o xarope e leva-se ao fogo. Logo que levante fervura, retira-se, deixa-se descansar um pouco, depois escuma-se, examina-se o ponto e dá-se-lhe a graduação de *ponto de pasta* (Vide—*Pontos do assucar*). Se o xarope estiver fraco deita-se-lhe mais assucar; se, porém, estiver forte deita-se-lhe alguma agua de flôr de larangeira até que de uma ou outra fórma chegue ao ponto necessario. Leva-se outra vez ao fogo,

e quando levantar fervura retira-se, escuma-se, côa-se por um panno, engarrafa-se quente e arrolha-se depois de frio.

Refrescos para « soirées »

Cajuada

Receita:

4 litros de sumo de cajú
4 litros d'agua pura
1,500 grammas de assucar refinado
O sumo de dois limões.

O sumo de cajú extrahe-se da fórma já indicada no *xarope de cajú.*

Dissolve-se o assucar a frio na agua pura, e junta-se-lhe depois o sumo de cajú e o de limão; mistura-se tudo muito bem e côa-se por um panno. Em seguida deita-se nas *urnas de refrescos*, e serve-se assim sem lhe deitar mais agua.

Amendoada

Receita :

2 litros de leite de amendoas
6 litros d'agua pura
2 kilos d'assucar refinado
2 decilitros d'agua de flor de larangeira.

O leite de amendoas extrahe-se pelo processo indicado para o *xarope de amendoas.*

Dissolve-se o assucar a frio na agua pura, junta-se-lhe em seguida o leite de amendoas e a agua de flôr de laranjeira ; mistura-se tudo muito bem e côa-se por um panno.

Depois deita-se nas *urnas de refrescos*, e serve-se sem que se lhe deite mais agua.

Laranjada

Receita :

4 litros de sumo de laranjas doces
4 litros d'agua pura
1,200 grammas de assucar refinado
A raspa da casca de 4 laranjas.

Conserva-se de infusão a raspa das laranjas com o sumo durante uma hora; findo este tempo dissolve-se o assucar a frio na agua pura e junta-se-lhe depois o sumo das laranjas com a raspa ; mistura-se bem e côa-se em seguida por um panno. Por fim deita-se nas urnas e serve-se sem mais agua, como os outros.

Estes refrescos são muito mais agradaveis que os xaropes fervidos; porém só servem para serem consumidos no mesmo dia, pois não se podem guardar.

PUNCHS

Punch à la romaine

Toma-se um e meio litro de calda de assucar a *ponto de fio brando*, e quando estiver frio deita-se dentro de uma sorveteira com o sumo de oito limões azedos e um frasco de marrasquino de Zara ; mette-se depois a sorveteira dentro de uma vasilha com gelo no fundo e aos lados, mexe-se de roda até gelar o liquido, e com uma espatula despega-se o que vai gelando em volta da sorveteira, misturando tudo de fórma que fique uma massa bem lisa. Bate-se depois dez claras d'ovos bem batidas, junta-se á massa que deve estar quasi gelada, e mexe-se tudo muito bem para ficar tudo misturado com igualdade; estando assim, torna-se a mexer a sorveteira, e quando o *punch* estiver gelado serve-se em copos ou canecas de crystal.

Punch Fluminense

Deita-se em uma cassarola de barro um litro de calda de assucar a *ponto de pasta*, as cascas e o sumo de dous limões, e duas garrafas de bom *cognac*; faz-se aquecer esta mistura sem a deixar ferver ; passa-se depois em uma

peneira de seda e despeja-se em um *bowl* (poncheira), que se colloca sobre uma bandeja, cercado de taças proprias para *punch;* deita-se fogo ao *punch* e serve-se chammejando.

Punch a ingleza

Deita-se n'um bule sessenta grammas de chá verde, as cascas de dous limões e meio litro d'agua a ferver; tapa-se o bule e deixa-se de infusão durante meia hora; findo este tempo passa-se o liquido para uma cassarola de barro, e junta-se-lhe duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado e o sumo de tres limões; faz-se derreter o assucar, mexendo-o com uma colher de páo, e depois junta-se-lhe uma garrafa de *rhum da Jamaica*, ou de *cognac*; faz-se aquecer sem que ferva, passa-se na peneira de seda e serve-se em taças proprias.

Punch de vinho

Deita-se em uma vasilha de louça seis ameixas sêccas, sem caroços, quinze grammas de canella em páo, seis cravos da India e quatro garrafas de vinho fino do Porto; tapa-se a vasilha cuidadosamente e deixa-se tudo de infusão durante vinte e quatro horas; findo este tempo passa-se pela peneira de seda e deita-se n'uma cassarola com seiscentas e vinte cinco grammas de assucar refinado; leva-se ao fogo brando, e quando estiver quasi a ferver tira-se do fogo e serve-se immediatamente em taças de *punch*.

Punch russo

Em uma chocolateira, que leve dous litros de liquido, deita-se seis gemas d'ovos, cento e vinte cinco grammas de assucar refinado, dous decilitros de *cognac*, dous decilitros d'agua e o sumo de um limão; leva-se a chocolateira ao fogo e mexe-se sem cessar o liquido com um páo de bater chocolate, fazendo-o rolar entre as mãos como se se batesse chocolate; continua-se a bater até que o liquido suba duas ou tres vezes á bocca da chocolateira e que a escuma esteja bem grossa. Então está prompto o *punch*, que se deita em taças proprias e serve-se immediatamente.

E' preciso não deixar de mexer este *punch* emquanto está ao fogo, do contrario os ovos talhão-se e o *punch* fica inutilisado. E' tambem indispensavel servil-o immediatamente, pois que no fim de cinco minutos a escuma abate e o *punch* nada mais vale, visto que esta bebida nada mais é do que escuma quente.

Póde-se substituir o *cognac* por qualquer outro espirito.

Punch de leite

Em dous litros de leite muito fresco deita-se a casca de um limão, cortada muito fina, e duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado; faz-se passar esta mistura por algumas fervuras em fogo brando; depois retira-se a cassarola do fogo, côa-se o liquido, e deixa-se de parte emquanto se desmancha quatro gemas d'ovos em meio litro de leite;

estando desmanchadas, colloca-se novamente a cassarola no fogo, e vai-se-lhe juntando a pouco e pouco este liquido, não o deixando ferver mais, para o que é preciso ter muita cautela; a pouco e pouco deita-se tambem nesta mistura uma garrafa de *rhum da Jamaica* e uma de *cognac;* feito isto escuma-se o *punch* e serve-se immediatamente em taças, que devem ter sido esquentadas mergulhando-as em agua a ferver.

Chá Bacchanal

Bate-se quinze gemas d'ovos com quatrocentas e sessenta grammas de assucar refinado e uma pitada de canella, e quando estiverem bem encorpadas vai-se-lhe juntando a pouco e pouco uma garrafa de vinho fino do Porto, e depois de bem ligado côa-se por um panno ralo para uma chocolateira. Depois leva-se ao fogo, bate-se com um páo de bater chocolate até que esteja proximo a ferver, e serve-se em canecas com *biscuits à la cuiller*.

FRUTAS

Biscoutos do Lambary.
(Receita dada pelo Snr. Lameiro)
(Cópia)

1 K.º de polvilho azedo
1 Prato fundo de leite
1/2 " " " gordura de porco
1/2 " de leite (raro)
1/2 " " agoa (")

Misture se todo o liquido e vae ao fogo até ferver e depois deq já se no polvilho para escaldar em bem amassado em quente — amolecen se com 2 óvos, 2 colheres de coalhada sal quanto chegue e um pouco de aco Vae se amolecendo com leite e agoa (julgo, ser o meio prato acima dito a agoa tambem) até poder se passar um panno que tenha um pequen furo — S. Paulo 8 de Agosto de 190 (Esta receita é de 6:0

Utensilios

Para a preparação das frutas em calda de assucar

Os utensilios necessarios para a preparação das frutas em calda, sêccas, ou crystallisadas, são os seguintes :

Uma faca de lamina fina e de bom córte, para descascar maracujás e tangerinas.

Um canivete de ponta para fazer incisões nas frutas.

Um ralador para raspar a superficie da casca da cidra e da laranja (fig. n. 3).

Fig. n. 3.

Um furador de folha de Flandres, do feitio de um bico de funil (fig. n. 4), que tenha de comprimento doze centi-

metros, e um centimetro de diametro na parte mais estreita.

Fig. n. 4.

Alguns tachos de cobre, com fundo chato, para a preparação das frutas (fig. n. 5).

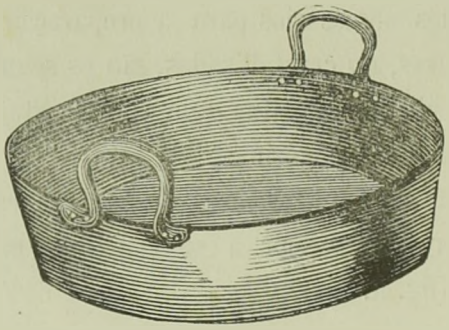


Fig. n. 5.

Uma peneira de *taquára* para escorrer as frutas (fig. n. 6).

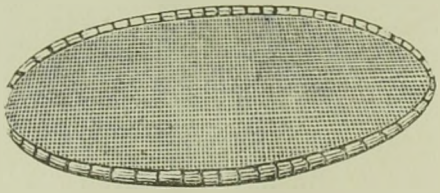


Fig. n. 6.

Alguns crystallisadores de folha de Flandres, debruados

de arame, com os lados um pouco inclinados, e tendo n'um dos quatro cantos do fundo um pequeno canudo para dar sahida á calda depois que a fruta estiver crystallisada (fig. n. 7).

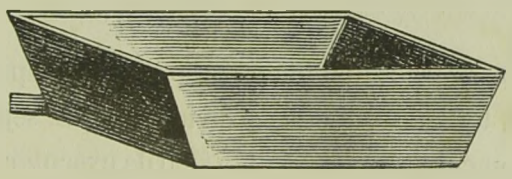


Fig. n. 7.

Estes crystallisadores devem ter as seguintes dimensões : trinta centimetros de comprimento, vinte de largura na bocca, dezoito no fundo, e dez de altura.

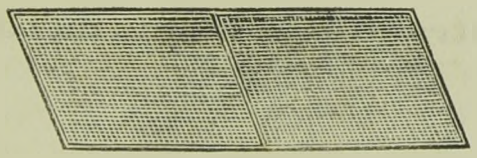


Fig. n. 8.

Algumas grelhas de arame (fig. n. 8) para seccar frutas. Estas grelhas devem caber dentro dos crystallisadores.

Processo para a conservação das frutas em calda de assucar; regra geral para todas as qualidades.

O processo pelo qual temos preparado, sempre com feliz resultado, todas as qualidades de frutas, quer seja em calda, glaçadas ou crystallisadas, é tão facil de executar, que qualquer pessoa estranha a esta arte, logo que pela primeira vez o puzer em pratica, obterá um resultado muito satisfactorio.

A preparação das frutas em calda de assucar, segundo o nosso processo, prolonga-se por espaço de oito dias, e em cada dia se pratica uma operação diversa, a saber:

Entrada das frutas na calda

Primeiro dia.

Cosidas as frutas, e terminado o tempo designado para as curtir em agua, conforme mandão as receitas que adiante damos, escorrem-se sobre peneiras de taquára (fig. n. 6), arrumão-se em tachos bem limpos (fig. n. 5) e cobrem-se com calda de bom assucar de Pernambuco.

Em seguida levão-se ao fogo, dá-se-lhes uma fervura e guarda-se depois os tachos com as frutas em lugar aonde não possão ir formigas.

No segundo dia

Tira-se as frutas da calda e põem-se a escorrer sobre uma peneira; côa-se a calda por um panno de algodão e leva-se a cosinhar a fogo forte; logo que ferva escuma-se, augmenta-se com a calda sufficiente para fazer a quantidade primitiva, e deixa-se ferver até chegar ao *ponto de pasta* ou trinta e dous gráos (Vide—*Pontos do assucar)*. Estando assim arrumão-se as frutas nos tachos, despeja-se-lhe a calda por cima e guardão-se até ao dia seguinte.

No terceiro dia

Leva-se os tachos ao fogo com a fruta para lhes dar uma fervura, e retirão-se logo, escuma-se e guarda-se.

No quarto dia

Faz-se a mesma operação que se fez no segundo dia, dando-se á calda o *ponto de fio brando* ou trinta e seis gráos.

No quinto dia

Dá-se-lhe uma fervura igual á do terceiro dia, tendo, porêm, o cuidado de mergulhar as frutas que estiverem por cima, com a escumadeira, mas de fórma que as não esmague. Escuma-se depois de sahirem do fogo e guardão-se.

No sexto dia

Outra fervura como a do quinto dia e o mesmo trabalho.

No setimo dia

Não se lhes faz cousa alguma.

No oitavo dia

Leva-se os tachos ao fogo, deixa-se ferver um ou dous minutos, tira-se, escuma-se e está prompto o doce, podendo-se fazer d'elle o que se desejar, isto é, seccar, glaçar ou crystallisar.

Se se quizer guardar para servir em qualquer occasião, deita-se assim quente em vasos de barro vidrado, devendo ficar bem coberto de calda, e tapa-se depois de frio.

Sendo todas as frutas, sem excepção de qualidade, preparadas pelo processo acima indicado, julgamos inutil descrevel-o todas as vezes que se tiver de preparar qualquer qualidade. Limitar-nos-hemos a explicar unicamente como se descascão, como se cosinhão em agua e como se prepárão para entrar na calda.

Doce de goiabas

(Primeira experiencia)

Escolhe-se bôas goiabas, que não sejão muito maduras e que não tenhão pontos pretos, descascão-se e partem-se ao meio com uma faca. Tira-se-lhes o miôlo com o cabo de uma colher de sopa e mettem-se dentro d'agua.

Lavão-se e passão-se para um tacho com bastante agua; leva-se o tacho ao fogo, e quando levantar fervura retira-se para o lado do fogão, e apalpão-se com os dedos as goiabas que estiverem á superficie d'agua; se estiverem macias tirão-se com uma escumadeira, e depositão-se em agua fria; examina-se as restantes; se não estiverem cosidas dá-se-lhes mais uma ou duas fervuras, e depois juntão-se com as outras e deixão-se ficar n'agua fria durante seis horas, em lugar fresco, arejado e abrigado do sol. Findo este tempo, tirão-se cuidadosamente as goiabas d'agua e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, arrumadas de maneira que se não escangalhem; logo que estejão escorridas arrumão-se n'um tacho bem limpo, e para que ellas não percão o feitio de tigellinha é necessario arrumal-as no tacho, mettidas umas dentro das outras, seguindo-se depois o *processo para a conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64

Observação.—De todas as vezes que esta fruta tiver de ir ao fogo com a calda, nunca se deve mexer com a escumadeira ou com outro qualquer instrumento; escu-

ma-se de leve com muito cuidado, e isto mesmo apenas quando fôr necessario, para evitar que a escumadeira escangalhe a fruta.

Doce de goiabas recheiadas e sêccas

Depois que se tira o tacho do fogo, no *oitavo dia*, tira-se as goiabas da calda com uma escumadeira, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e deixão-se esfriar um pouco para se lhes poder pegar com os dedos sem receio de os queimar. Toma-se uma metade de goiaba, vira-se com o de dentro para fóra e enche-se o vacuo com pedacinhos do mesmo doce; toma-se outra metade, vira-se tambem e une-se á outra recheiada, apertando os lados para que o recheio fique bem encerrado. Faz-se a mesma operação ás outras e vão-se arrumando em grelhas de arame; depois de estarem todas assim, trazem-se ao sol tres ou quatro dias até ficarem bem sêccas, e estão promptas.

Crystallisação

Goiabas crystallisadas

Seccão-se as goiabas, como acima explicámos, e depois de sêccas arrumão-se, bem dispostas, em *crystallisadores* (fig. n. 7) préviamente arrolhados; é, porêm, necessario que estes não fiquem muito cheios, que se colloquem sobre

uma mesa com a rolha para o lado de fóra, e que a mesa esteja bem firme em chão terreo(1). Quando a fruta estiver disposta nos *crystallisadores* cobre-se com uma grelha de arame (fig. n. 8), e em cima d'esta se colloca um pequeno peso para não deixar subir a fruta na occasião em que se lhe deitar a calda; feito isto, clarifica-se bom assucar de Pernambuco, e quando a calda estiver limpa e coada leva-se a cosinhar em fogo forte, e dá-se-lhe o ponto de trinta e cinco e meio gráos. Estando assim tira-se immediatamente o tacho do fogo, e conduz-se para proximo do lugar aonde estiverem collocados os *crystallisadores;* ahi verifica-se novamente o gráo da calda: se effectivamente estiver no ponto necessario, toma-se uma caneca, tira-se com ella a calda e vai-se despejando vagarosamente sobre a fruta até que passe acima da grelha; depois não se mexe mais nos *crystallisadores* nem tão pouco se colloca ou tira cousa alguma d'esta mesa, para que ella não sinta o mais leve estremecimento, e no fim de quatorze horas desarrolhão-se os *crystallisadores*, deixa-se escorrer a calda dentro de uma vasilha, e para que acabe completamente de escorrer inclinão-se os *crystallisadores* para a vasilha; duas horas depois virão-se sobre a mesa, despegão-se as frutas, e por fim arrumão-se dentro dos *crystallisadores*, e deixão-se seccar por si sem auxilio do sol ou da estufa.

(1) Todas as vezes que se quizer crystallisar qualquer fruta, nunca se deve fazer isso em lugar assoalhado; pois que, por mais firmes que sejão os assoalhos, nunca deixão de estremecer quando alguem pisa sobre elles, e isto faz com que a crystallisação fique completamente inutilisada,

Doce de frutas em calda, para exportação. Enchimento das latas e conservação inalteravel.

Doce de goiabas em calda para exportação

Logo que se tira o tacho do fogo no oitavo dia da preparação, tira-se as goiabas da calda com uma escumadeira, e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; então toma-se um garfo e com elle se deita as goiabas nas latas(1) enchendo-as quasi até ao friso; depois leva-se ao fogo a mesma calda que servio para a preparação do doce, deita-se-lhe uma pequena porção d'agua, e quando ferver escuma-se e examina-se o ponto; se tiver menos de trinta e dois gráos é necessario deixar ferver até que chegue a este ponto; estando assim côa-se por um panno, e em seguida deita-se sobre a fruta até esta ficar coberta, tendo, porém, o cuidado de deitar de fórma que não suje os lados da lata por onde ha de entrar a tampa; feito isto deixa-se esfriar, põe-se em cada uma tres cabeças de cravo da India e manda-se soldar as tampas immediatamente. Depois de soldadas arrumão-se as latas n'um tacho, com a tampa para cima, cobrem-se d'agua e levão-se ao fogo, mas fogo bem esperto, e, em fervendo a agua cinco minutos, tira-se o ta-

(1) Encontrão-se estas latas em casa dos Srs. Cabral & Castro, ao becco do Fisco n. 2

cho do fogo e examina-se se ha alguma lata furada, o que se conhece facilmente logo que a agua cesse de ferver ; pois que o ar, sahindo pelos furos, indica claramente n'agua o estado das latas. Se houver latas que estejão furadas marcão-se n'esse lugar, tirão-se d'agua e soldão-se ; voltão novamente ao fogo, deixão-se ferver mais trez minutos, no fim dos quaes se retira o tacho do fogo e as latas da agua.

Observação.—As frutas encerradas em latas por este systema conservão-se muitos annos sem se alterarem. Temos exportado milhares de latas de frutas assim conservadas para quasi todos os paizes da Europa, Rio da Prata, etc., e nunca recebemos reclamação alguma.

Doce de ananaz em rodellas

Descasca-se os ananazes com uma faca bem amolada até ficarem com os olhos bem descobertos, os quaes se extrahem furando-os com um furador proprio (fig. n. 4), e se tirão em seguida com a ponta de um canivete ; corta-se depois os ananazes em rodellas da grossura de um centimetro, regeitando-se a primeira e a ultima, que são a do pé e a da rama ; depois cosinhão-se n'um tacho com bastante agua, e tendo fervido tres quartos de hora tirão-se com uma escumadeira, depositão-se em agua fria e deixão-se assim seis horas; passado este tempo mudão-se para nova agua e repete-se esta mudança mais uma vez, de sórte que as rodellas devem passar por tres banhos d'agua fria durante dezoito horas, estando por consequencia seis horas em cada

banho. Terminado este tempo tirão-se d'agua as rodellas de ananaz e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; logo que estejão bem escorridas arrumão-se n'um tacho e faz-se-lhe a entrada na calda, seguindo-se o *processo para a conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Rodellas de ananaz em calda inalteravel para exportação

Logo que se tira o tacho do fogo no oitavo dia da preparação tirão-se da calda as rodellas de ananaz, com uma escumadeira, e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, seguindo-se depois o enchimento das latas e a *conservação inalteravel dos doces de frutas em calda para exportação*, indicado á pag. 70.

Ananaz em rodellas crystallisadas

Quando tiver completado o *oitavo dia* da preparação do ananaz, e logo que saia pela ultima vez do fogo, tira-se immediatamente da calda com a escumadeira e põe-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois de escorrido, arrumão-se as rodellas em grelhas de maneira que não fiquem umas sobre as outras, e põem-se a seccar ao sol ou na estufa; quando estiverem bem sêccas de ambos os lados (que para isso talvez sejão necessarios oito dias ou mais) arrumão-se em pé, encostadas umas ás outras, dentro dos *crys-*

tallisadores, cobrem-se com uma grelha, e sobre esta colloca-se um pequeno peso para as não deixar subir, e crystallisão-se conforme o processo de *crystallisação*, indicado para as goiabas (Vide pag. 68).

Ananazes inteiros crystallisados com rama e pés

Escolhe-se bons ananazes, maduros, e que não tenhão toque de quéda nem signal de bicho; descascão-se com uma faca bem amolada até ficarem com os olhos descobertos, os quaes se extrahem furando-os cuidadosamente com um furador proprio (vide fig. n. 4), e se tirão em seguida com a ponta de um canivete; depois corta-se-lhes os pés, deixando-lhes um pedaço do comprimento de seis centimetros, o qual tem de ser raspado e limpo. Feito isto, tira-se-lhes uma grande porção da rama, e deixa-se-lhes apenas as folhas mais curtas que mostrão a semelhança de uma corôa. Estando todos assim, mettem-se n'um tacho com bastante agua e levão-se a cosinhar a fogo forte; deixão-se ferver uma hora, e no fim d'este tempo tirão-se e depositão-se em agua fria, mudando a agua de seis em seis horas até que complete dezoito horas de banho; passado este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e no fim de meia hora arrumão-se n'um tacho, mas de maneira que não fiquem apertados, e cobrem-se bem com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se depois o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

No fim dos oito dias da preparação, e logo que sahirem do fogo, tirão-se da calda e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, seccando-os depois ao sol em grelhas de arame. Depois de sêccos amarra-se-lhe no pé de cada um uma fita de seda côr de rosa ou verde, formando um laço curto e bem feito, e em seguida arrumão-se nos *crystallisadores*, cobrem-se por cima com uma grelha, e sobre esta um peso, e crystallisão-se como as goiabas.

Doce de cajú

Escolhe-se bons cajús, maduros e recentemente colhidos. Tira-se-lhes as castanhas, lavão-se os cajús e em seguida furão-se com um garfo de prata, de electro-plate ou de crystofle; espremem-se para se lhes tirar quasi todo o sumo, e depositão-se em um tacho com bastante agua, na qual se deve ter préviamente deitado o sumo de um ou mais limões, segundo a quantidade dos cajús. Levão-se a cosinhar em fogo forte, e tendo fervido vinte minutos apalpão-se; se estiverem cosidos tirão-se com uma escumadeira de cobre(1) e depositão-se em agua fria, mudando a agua de seis em seis horas até que complete dezoito horas de banho. No fim d'este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e depois arrumão-se n'um tacho, espremendo-os com cuidado, para se lhes tirar a agua; e, quando estiverem

(1) Na preparação do doce de cajú qualquer utensilio de ferro o faz ennegrecer.

todos no tacho, cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicada á pag. 64.

Doce de cajú em calda inalteravel para exportação

Quando se tira o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, tirão-se os cajús da calda com a escumadeira, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e segue-se depois o enchimento das latas e a *conservação inalteravel dos doces de frutas em calda para exportação*, indicada á pag. 70.

Doce de cajú sêcco

Quando tiver completado o *oitavo dia* da preparação do cajú, e logo que saia pela ultima vez do fogo, tirão-se immediatamente da calda com a escumadeira e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois de escorridos arrumão-se os cajús em grelhas, de maneira que não fiquem uns sobre os outros, e põem-se ao sol para seccar. Quando estiverem bem sêccos estão promptos.

Doce de cajú crystallisado

Seccão-se os cajús como acima explicámos, e depois de sêccos arrumão-se bem dispostos em *crystallisadores*, e

crystallisão-se com as mesmas precauções das *goiabas crystallisadas*.

Doce de cidra

Escolhe-se cidras grandes, que estejão a passar da côr verde para verde-claro, e descascão-se com uma faca ou raspa-se a casca com o ralador, de fórma que lhes tire só a superficie, e que a cidra apresente depois de limpa uma côr esverdeada; estando assim, partem-se em talhadas de grossura regular e cosinhão-se n'um tacho com bastante agua, em fogo forte.

Conhece-se quando esta fruta está cosida, fazendo penetrar um palito na parte branca; se entrar com facilidade é signal de que está a cidra cosida; então tira-se o tacho do fogo, deitão-se as talhadas em agua fria, e seis horas depois limpão-se do miôlo e mudão-se para outra agua, devendo esta mudança ser repetida mais duas vezes, de fórma que a fruta deve repousar seis horas em cada banho, completando assim vinte e quatro horas. Terminado este tempo, tirão-se d'agua e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e logo que estejão bem escorridas arrumão-se n'um tacho, e depois segue-se a entrada na calda conforme o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Doce de cidra sêcco

Completando o *oitavo dia* da preparação da cidra, e logo que saia pela ultima vez do fogo tira-se da calda com a es-

cumadeira e põe-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois de escorrida arruma-se em grelhas e põe-se ao sol até seccar.

Doce de cidra crystallisado

Secca-se a cidra como acima explicámos, e depois de sêcca arruma-se bem disposta em *crystallisadores* cobertos com a competente grelha, e com o peso para a não deixar subir, e crystallisa-se com as mesmas precauções das *goiabas crystallisadas*.

Doce de maracujá-mirim

Esta fruta se prepara ainda quando está verde, e quanto mais pequena e mais tenra fôr, melhor se tornará em doce. Recommendamos, pois, o maior escrupulo na sua escolha, regeitando-se sempre as frutas que tiverem a casca muito dura, porque então não tem senão sementes.

Descascão-se os maracujás com uma faca bem amolada, principiando esta operação pelo lugar da flôr; a casca deve sahir em fórma de fita estreita e da grossura de uma folha de larangeira; os maracujás devem ficar com um pedaço de pé do comprimento de um centimetro, o qual se raspa levemente para lhe tirar uma especie de pellicula esbranquiçada que tem. Logo que estejão todos descascados e limpos, faz-se em cada um, no lugar da flôr, duas incisões bem fundas e em fórma de cruz, com a ponta de um canivete, e

em seguida picão-se em diversos lugares com um furador da grossura do dente de um garfo commum, e levão-se a cosinhar em fogo forte n'um tacho com bastante agua. Esta fruta logo que principia a ferver toma uma côr amarellada; porém, á medida que vai fervendo, vai tomando a sua côr primitiva, isto é, a côr com que os maracujás ficárão depois de descascados. Isto já é uma prova de que devem estar cosidos; porém, para se obter maior certeza, tira-se um, mette-se em agua fria, apalpa-se e mette-se-lhe a unha. Se esta entrar com facilidade, é porque estão cosidos. Tirão-se então do fogo e depositão-se em agua fria, porèm com muito cuidado para que a escumadeira não os escangalhe, e muda-se a agua de seis em seis horas até que complete vinte e quatro horas de banho; no fim d'este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e depois arrumão-se n'um tacho em duas camadas, e com os pés para cima; quando estiverem todos no tacho cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se depois o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar* indicado a pag. 64.

Observação.—Quando no quarto dia se põem os *maracujás* a escorrer, para dar á calda o ultimo ponto, deve-se examinar se elles tem sementes, e no caso de terem tira-se-lhes, devendo esta operação ser feita com uma palheta de taquára pelo lado das incisões e de maneira que se não escangalhem. Arrumão-se, depois de limpos, no tacho, espalhão-se por cima algumas cabeças de cravos da India, deita-se-lhe a calda no seu ponto competente e aca-

bão-se de conservar como ensina o seguimento do processo de conservação.

Doce de maracujá em calda inalteravel para exportação

Quando se tira o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, tirão-se os maracujás da calda com a escumadeira, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e segue-se depois o enchimenio das latas e a *conservação inalteravel dos doces de frutas em calda para exportação*, indicado á pag. 70.

Maracujás glaçados

Depois que os maracujás estiverem a escorrer sobre a peneira, como acima explicámos, deita-se n'uma cassarola um kilo ou mais de assucar crystallisado, conforme a quantidade de fruta que se tiver de glaçar, e a agua sufficiente para o derreter; leva-se a cosinhar em fogo forte, e logo que levante fervura escuma-se e deixa-se ferver até chegar ao ponto de fio (Vide—*Pontos do assucar)*.

Estando assim, tira-se a cassarola do fogo e deita-se dentro da calda uma porção de maracujás, isto é, tantos quantos a calda possa cobrir, leva-se de novo ao fogo, e assim que levantar fervura retira-se, põe-se a cassarola sobre a mesa, e deixa-se descansar dous ou tres minutos. Em seguida toma-se uma pequena colher de páo, mergulha-se um pouco na calda e esfrega-se a um lado da cassarola,

bem proximo á fruta: logo que principie a branquear, mergulha-se novamente a colher na calda que fica por baixo do lugar em que se faz esta operação e torna-se a esfregar no mesmo lugar; quando a calda que fica n'esta direcção formar por cima uma cascasinha branca, deixa-se a colher e tirão-se os maracujás com um garfo, passando-os sempre pela calda branqueada, e vão-se arrumando em grelhas com os pés para cima. Estando estes maracujás glaçados, e havendo ainda mais para glaçar, leva-se a cassarola ao fogo, humedecem-se os lados com agua para derreter a *glace* que está pegada, e deixa-se a calda levantar fervura; então examina-se o ponto, e se estiver forte deita-se-lhe uma pequena porção d'agua para a fazer chegar ao ponto primitivo, seguindo-se depois as mesmas operações feitas no principio.

Se os maracujás, quando esfriarem, não estiverem sêccos, põem-se a seccar ao sol, e depois amarra-se uma fitasinha de seda côr de rosa no pé de cada um.

Maracujás crystallisados

Tendo completado o *oitavo dia* da preparação dos maracujás, e logo que se tirarem do fogo, tirão-se immediatamente da calda e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois de escorridos arrumão-se em grelhas, de maneira que não fiquem agglomerados, e põem-se a seccar ao sol ou na estufa; quando estiverem bem sêccos amarra-se uma fita de seda, estreita e côr de rosa, no pé de cada

um, arrumão-se em *crystallisadores*, cobrem-se com uma grelha e sobre esta colloca-se um pequeno peso, para os não deixar subir, e crystallisão-se seguindo o processo de *crystallisação* indicado para as goiabas.

Doce de tangerinas inteiras

As melhores tangerinas para se preparar inteiras, são as chamadas *tangerinas-boceta:* só se prepárão quando estão muito maduras e frescas, e é necessario saber distinguil-as de outras de differentes qualidades que tem a mesma apparencia, porêm differem no tamanho, no gosto, e na côr. As verdadeiras *tangerinas-boceta* são pequenas e duras; os gommos são mui doces e de côr *amarello-carregado;* a casca é grossa, e quando se lhe bellisca com a unha apresenta uma bella côr avermelhada. As que não são verdadeiras, são grandes e de casca fina, e os gommos tem uma côr amarella muito desmaiada; o prejuizo que ha em se preparar estas tangerinas é o amolgarem-se quasi todas, principiando do segundo dia da preparação em diante, o que não acontece com as verdadeiras.

Descascão-se as tangerinas do mesmo modo que os maracujás, advertindo-se que as tangerinas depois de descascadas devem ficar muito amarellinhas, sem córte de faca que offenda o miôlo, nem manchas brancas, que são a prova de que a faca cortou casca de mais; tambem se lhes deixa um pedaço de pé do comprimento de um e meio centimetro, que não é necessario raspar, e faz-se em cada uma, no lugar da flôr,

duas incisões bem profundas com a ponta de um canivete, picão-se com um furador da grossura do dente de um garfo, deitão-se em um tacho com bastante agua, e levão-se ao fogo forte para cosinhar: conhece-se se estão cosidas, belliscando a casca com as unhas: se estiverem macias tirão-se e depositão-se em agua fria, mudando a agua de seis em seis horas até que complete vinte e quatro horas de banho; no fim d'este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e depois arrumão-se n'um tacho, em duas camadas, e cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se depois o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Tangerinas glaçadas

Quando se tirar o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, tirão-se as tangerinas da calda com a escumadeira, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e em seguida prepara-se calda de assucar crystallisado a ponto de fio (Vide—*Pontos do assucar)*, e glação-se as tangerinas da mesma maneira que os maracujás (Vide—*Maracujás glaçados)*.

Tangerinas crystallisadas

Completando o *oitavo dia* da preparação das tangerinas, e logo que saião pela ultima vez do fogo, tirão-se immediatamente da calda e põem-se a escorrer sobre uma peneira

de taquára; depois de escorridas arrumão-se em grelhas, com os pés para cima, e põem-se a seccar ao sol ou na estufa; logo que estejão bem sêccas amarra-se no pé de cada uma um laço curto de fita de seda estreita e de côr verde, e arrumão-se em *crystallisadores*, n'uma só camada e com os pés virados para baixo, cobre-se com uma grelha, e sobre esta colloca-se um peso para não deixar subir as tangerinas, e crystallisão-se seguindo o processo de *crystallisação* indicado para as goiabas.

Doce de laranja

Escolhe-se laranjas azedas (vulgarmente chamadas laranjas da terra), bem maduras e colhidas de dous ou tres dias, raspa-se-lhes levemente a superficie da casca com um ralador (fig. n. 2) e deixa-se-lhes um pedaço do pé, do comprimento de um e meio centimetro, cortão-se depois ao meio de alto a baixo e separão-se as metades; em seguida tirão-se-lhes os gommos com os dedos e deitão-se as cascas em um tacho com bastante agua; estando todas despojadas dos gommos levão-se a cosinhar a fogo forte, e tendo fervido uma hora examinão-se se estão cosidas, o que se conhece da seguinte maneira: tira-se uma casca, mette-se em agua fria, aperta-se uma das extremidades com os dedos, e desfazendo-se, estão cosidas; tirão-se então com a escumadeira, porêm com muito cuidado, e depositão-se em agua fria, mudando a agua de seis em seis horas até que complete vinte e quatro horas de banho; no fim d'este tempo

tirão-se d'agua uma por uma, dobrão-se ao meio sobre o o comprimento, apertão-se entre as mãos para ficarem bem unidas e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois arrumão-se n'um tacho e cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se o processo para a *conservação das frutas em calda*, indicado á pag. 64.

Doce de laranja em calda inalteravel para exportação

Quando se tira o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, tirão-se da calda as cascas de laranja com uma escumadeira, e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, seguindo-se depois o *enchimento das latas e a conservação inalteravel dos doces de frutas em calda para exportação*, indicado á pag. 70.

Doce de laranja glaçado

Depois que as cascas de laranja estiverem a escorrer sobre a peneira, como acima explicámos, prepara-se a calda de assucar crystallisado a ponto de fio (Vide—*Pontos do assucar)*, e glação-se da mesma maneira que os *maracujás* (Vide —*Maracujás glaçados)*.

Doce de laranja crystallisado

Logo que tenha completado o *oitavo dia* da preparação do doce de laranja, e quando sahir pela ultima vez do fogo,

tirão-se da calda e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois de escorridas arrumão-se em grelhas, mas não agglomeradas, e põem-se a seccar ao sol ou na estufa; logo que estejão sêccas de um e outro lado, amarra-se no pé de cada uma (d'aquellas que o tiverem) uma fita de seda estreita e de côr verde, em fórma de laço, e arrumão-se em *crystallisadores*, viradas de lado e encostadas umas ás outras, cobrem-se com uma grelha, e sobre esta colloca-se um pequeno peso para as não deixar subir, e crystallisão-se seguindo o processo de *crystallisação* indicado para as goiabas.

Doce de pecegos

Tomão-se pecegos dos que estiverem principiando a amadurecer, limpão-se dos pés, furão-se em diversas partes com um garfo, e depois deitão-se em um tacho com bastante agua e levão-se a cosinhar em fogo forte. Tendo fervido algum tempo, apalpão-se, e se estiverem molles tirão-se e deitão-se em agua fria, mudando a agua tres vezes durante dezoito horas; no fim d'este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e depois arrumão-se n'um tacho em duas camadas e cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se depois o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Pecegos glaçados

Logo que se tirar o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, procurão-se na calda, com um garfo, os pecegos que

estiverem inteiros, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e em seguida prepara-se calda de assucar crystallisado a ponto de fio (Vide—*Pontos do assucar)*, e glação-se os pecegos da mesma maneira que os *maracujás* (Vide —*Maracujás glaçados)*.

Pecegos crystallisados

Tira-se da calda o resto dos pecegos que ficárão no tacho, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e quando tiverem escorrido, arrumão-se em grelhas os que estiverem inteiros, e aquelles que estiverem escangalhados endireitão-se, procurando dar-lhes a fórma do pecego e arrumão-se tambem nas grelhas; depois põem-se a seccar ao sol ou na estufa, e logo que estejão bem sêccos arrumão-se nos *crystallisadores*, cobrem-se com uma grelha e crystallisão-se seguindo o processo de *crystallisação* indicado para as goiabas.

Doce de limas de umbigo inteiras e com os gommos

Descascão-se as limas da mesma maneira que as tangerinas, tirando-lhes a superficie da casca, de fórma que não se toque no branco. Corta-se-lhes depois os pés bem rentes á casca, faz-se-lhes duas incisões bem fundas com um canivete na ponta do umbigo, e picão-se em diversas partes com um furador; em seguida deitão-se n'um tacho com

bastante agua e levão-se a cosinhar em fogo forte. Tendo fervido uma hora examinão-se se estão cosidas, o que se conhece belliscando a casca com as unhas, e se estiverem macias tirão-se e depositão-se em agua fria, mudando a agua de seis em seis horas até que complete vinte e quatro horas de banho; no fim d'este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e depois arrumão-se n'um tacho em duas camadas, cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco, seguindo-se depois o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Limas glaçadas

Logo que se tirar o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, tirão-se as limas da calda com a escumadeira, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára e em seguida prepara-se calda de assucar crystallisado a ponto de fio, e glação-se as limas do mesmo modo que os maracujás, arrumando-as nas grelhas com os bicos para cima (Vide— *Maracujás glaçados)*.

Limas crystallisadas

Depois das limas preparadas na calda de conservação seccão-se como as outras frutas e crystallisão-se da mesma maneira.

Doce de limões azedos, inteiros e com gommos

Tomão-se limões pequenos, de casca grossa, descascão-se como as tangerinas ou raspa-se a casca com uma faca bem amolada; faz-se-lhes duas incisões bem profundas com a ponta de um canivete, no bico, e picão-se em diversas partes com um furador. Feito isto, deitão-se n'um tacho com bastante agua e cosinhão-se a fogo forte; tendo fervido uma hora examina-se se estão cosidos, o que se conhece facilmente belliscando a casca com as unhas, e se estiverem macios tirão-se e depositão-se em agua fria, mudando a agua de seis em seis horas até que complete trinta horas de banho; passado este tempo põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e depois arrumão-se n'um tacho em duas ou tres camadas, cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco e segue-se depois o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Esta fruta não se póde glaçar, seccar, nem crystallisar, em consequencia do acido que tem cortar a força do assucar. O tacho em que se preparar este doce, deve ser estanhado.

Doce de limões doces, inteiros e com gommos

Prepara-se esta fruta da mesma maneira que o *doce de limões azedos*.

Limões doces glaçados

Quando se tirar o tacho do fogo, no *oitavo dia* da preparação, tirão-se os limões da calda, põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e em seguida prepara-se calda de assucar crystallisado a ponto de fio, e glação-se os limões do mesmo modo que os maracujás (Vide—*Maracujás glaçados.*

Doce de abóbora em rodellas

(Curcubita pepo)

Esta abóbora tem a mesma figura da *abóbora d'agua ;* porêm é mais fina e mais comprida, e o miôlo é de côr *amarello-avermelhado:* ha-as de duas especies, que são: umas de casca muito rija e de côr *amarella-esbranquiçada*, e outras de casca *verde-escuro* e menos rija. São estas as que se deve preferir. Toma-se uma abóbora, parte-se em rodellas da grossura de dous centimetros, e descascão-se tirando-lhes toda a casca verde, de maneira que as rodellas fiquem completamente amarellas; deitão-se depois n'um tacho com bastante agua e levão-se a cosinhar em fogo forte. Tendo fervido algum tempo, apalpão-se, e se estiverem cosidas tirão-se com muito cuidado, depositão-se em agua fria e deixão-se assim oito horas, mudando-lhe a agua duas vezes durante este tempo; depois põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, e logo que estejão bem es-

corridas arrumão-se n'um tacho, em duas camadas, e faz-se-lhes a entrada na calda, seguindo o processo para a *conservação das frutas em calda de assucar*, indicado á pag. 64.

Observação.—Quando no *quarto dia* se põem as rodellas de abóbora a escorrer para dar á calda o ultimo ponto, deita-se na calda, quando ella estiver no ponto, uma fava de baunilha rachada ao meio, e conserva-se sempre esta fava no doce até completar a sua preparação.

Rodellas de abóbora glaçadas

Completo o *oitavo dia* da preparação, e logo que se tirar o tacho do fogo, põem-se as rodellas de abóbora a escorrer sobre uma peneira de taquára, espalhadas de fórma que não fiquem agglomeradas, para se não escangalharem; depois arrumão-se em grelhas e põem-se a seccar ao sol; no dia seguinte prepara-se calda de assucar crystallisado a ponto de fio, e glação-se as rodellas de abóbora da mesma maneira que os maracujás (Vide—*Maracujás glaçados*).

Compota de ananaz

Toma-se um ananaz bem maduro, descasca-se, tira-se-lhe os olhos, corta-se em rodellas da grossura de um centimetro e arrumão-se em uma compoteira; em seguida deita-se n'uma cassarola tres decilitros de vinho do Porto fino, duzentas grammas de assucar refinado, uma pitada de canella e duas cabeças de cravo da India; leva-se ao fogo brando, e logo que o assucar esteja derretido (sem que ferva) côa-se esta calda e deita-se por cima do ananaz. Serve-se duas horas depois.

Compota de morangos

Cosinha-se a fogo forte um litro de calda de assucar de Pernambuco e leva-se ao ponto de fio (Vide—*Pontos do assucar*). Estando assim, deita-se-lhe um kilo de morangos bem maduros, limpos dos pés, lavados e escorridos. Levantando fervura retirão-se do fogo, escumão-se e deixão-se repousar algum tempo; depois dá-se-lhe mais outra fervura e retira-se do fogo, e quando tiverem esfriado um pouco, deitão-se nas compoteiras.

Tambem se póde fazer compota igual á do ananaz.

Compota de maçãs inteiras

Descascão-se oito maçãs, extrahe-se-lhes os caroços com um canivete, porèm de fórma que as não rache, e deitão-se

em agua fria com o sumo de um limão; depois de todas preparadas e passadas n'esta agua, escorrem-se e arrumão-se em um tacho, dispostas de maneira que fiquem n'uma só camada; logo que estejão assim, cobrem-se com calda de assucar de Pernambuco a 25 gráos fria, e levão-se a cosinhar em fogo brando; quando estiverem cosidas retirão-se do fogo e collocão-se na compoteira; por fim leva-se a calda ao fogo, deixa-se ferver até ficar reduzida á metade e deita-se sobre as maçãs.

Compota de marmelo

Escolhem-se seis marmelos maduros, descascão-se e extrahe-se-lhe os caroços pela maneira indicada para as maçãs inteiras, e á medida que se descascão vão-se esfregando com limão e arrumando em um tacho, com a calda de assucar a 25 gráos fria, sufficiente para os cobrir, e com o sumo de um limão; estando assim, fazem-se coser a fogo lento, e logo que estejão cosidos tirão-se e põem-se na compoteira. A calda leva-se ao fogo, faz-se reduzir á metade, e depois deita-se na compoteira sobre os marmelos.

Compota de pecegos

Tomão-se doze pecegos bem maduros (dos de Minas) e deitão-se em agua a ferver até largarem a pelle; logo que estejão assim retirão-se d'agua, partem-se ao meio e extrahe-se-lhes os caroços. Depois cobre-se o fundo de uma cassarola com uma camada de assucar refinado, colloca-se so-

bre ella os pecegos e depois cobrem-se tambem com assucar refinado ; em seguida leva-se a cassarola ao fogo brando, e quando ferver retira-se, escuma-se, deixa-se esfriar um pouco, tirão-se os pecegos e põe-se na compoteira. Deita-se na calda um calix de *kirsch*, mistura-se bem, e deita-se sobre os pecegos.

Compota de côco

Faz-se como o doce de côco e ovos. *(Vide esta receita nos doces avulsos.)*

Marmelada de Lisbôa

Escolhe-se bons marmelos, que não tenhão toque de pòdres, limpa-se-lhes o pello com um panno e põem-se a cosinhar, inteiros, em um tacho com bastante agua; levantando a primeira fervura, os mais maduros começão a abrir; então apalpão-se os abertos, e se estiverem molles por igual, tirão-se com uma escumadeira e depositão-se sobre uma peneira de taquàra para escorrerem e esfriarem; outros não abrem, mas amollecem. Estando assim, tirão-se tambem. Logo que todos estejão cosidos e quasi frios, limpa-se com a ponta de uma faca a flôr sêcca e os pontos pretos que a casca tiver; depois esmagão-se os marmelos com as mãos, limpão-se dos caroços e passão-se atravez de uma peneira de arame que não seja muito rala; obtida a massa pesa-se: se tiver dous kilos de massa pesa-se quatro kilos de assucar crystallisado, limpa-se e clarifica-se (Vide —*Clarificação do assucar crystallisado)*. Depois de coado leva-se a cosinhar a fogo forte, e chegando ao ponto de quebrar (Vide—*Pontos do assucar)* tira-se do fogo, deita-se-lhe dentro a massa, e faz-se dissolver bem na calda, mexendo-a muito bem com uma colher de páo; quando a massa estiver bem desfeita e sem caroços põe-se o tacho sobre o fogo (um pouco mais brando de calor), e vai-se mexendo continuamente e carregando na colher para que a marmelada não pegue no fundo do tacho; principiando a ferver retira-se logo do fogo, mexe-se ainda um pouco e depois despeja-se em fôrmas ou pratos-travessa; deixa-se esfriar até o dia seguinte, e d'ahi

por diante expõe-se ao sol por espaço de quatro dias para seccar e crear por cima uma cascasinha.

Nota.—Os marmelos podem ser descascados, como muitos o fazem, depois de cosidos; porêm é um trabalho inutil, pois que, passando a massa atravez da peneira, as cascas ficam em cima.

Marmelada em ladrilho

Logo que a marmelada sahir do fogo, e se tenha mexido como acima ensinámos, despeja-se em taboleiros de folha mandados fazer de proposito para este fim, e que tenhão as seguintes dimensões:

Comprimento em cima 33 centimetros.
Largura em cima 23 centimetros.
» no fundo 21 ½ centimetros.
Altura 4 centimetros.

Estes taboleiros devem ser feitos de bôa folha de Flandres e debruados de arame. Enchem-se de marmelada até á altura de trez centimetros, e dous ou trez dias depois tira-se a marmelada dos taboleiros e parte-se em ladrilhos de quatro centimetros em quadro; arrumão-se distanciados em placas de folha de Flandres, e estas sobre taboas, e expõem-se a seccar ao sol por espaço de oito dias.

Nota.—Sendo pequena a quantidade de ladrilhos que se tenha a fazer, e não havendo taboleiros proprios, podem ser substituidos por pratos-travessa.

Geléa de marmelos

Partem-se os marmelos em quartos, limpão-se das sementes, deitão-se n'um tacho bem cobertos d'agua, e levão-se a cosinhar em fogo forte; quando estiverem bem cosidos, quasi a desfazerem-se, despejão-se com a agua dentro de um saco de flanella, que deve estar pendurado de fórma que fique seguro, para côar o sumo; e tendo escorrido bem, mede-se: se, por exemplo, se tiver cinco litros de sumo deve-se pôr a cosinhar quatro litros de calda de assucar de Pernambuco, que se faz chegar quasi ao ponto de quebrar; estando assim, deita-se-lhe dentro o sumo, mistura-se bem, e quando levantar fervura tira-se do fogo, escuma-se, côa-se por uma flanella bem tapada e deixa-se em repouso n'uma vasilha de barro até ao dia seguinte; então leva-se outra vez o liquido ao fogo (mas fogo muito forte), e quando levantar fervura deve-se ter muitissimo cuidado, pois que algumas vezes a geléa levanta tanta escuma que acaba por sahir toda pelo tacho fóra; para se não darem taes casos mettem-se duas escumadeiras dentro do tacho e conservão-se assim até haver certeza de que a escuma não levanta mais; então tirão-se as escumadeiras e deixa-se ferver o liquido até formar *ponto de geléa*. O ponto de geléa conhece-se por tres modos diversos, e por isso se lhe chama:

Ponto de fervura.
Ponto de escumadeira.
Ponto de prato.

O *ponto de fervura* conhece-se quando a fervura da geléa se dividir em borbotões, e em volta de cada um d'estes se formar um circulo sem escuma. Estando assim póde-se tirar a geléa do fogo, porque está no ponto.

O *ponto de escumadeira* conhece-se assim: logo que a fervura da geléa se divida em borbotões, como acima explicámos, mette-se uma escumadeira no meio da fervura, levanta-se ao ar immediatamente, dá-se-lhe duas voltas e conserva-se virada de lado; se o liquido cahir da escumadeira em fórma de pasta está a geléa prompta.

O *ponto de prato* conhece-se da seguinte maneira: quando a geléa mostrar na fervura os borbotões acima indicados, tira-se com a escumadeira um pouco do liquido, deita-se n'um prato e faz-se esfriar com rapidez: se o liquido, depois de frio, ficar gelado e se despegar do prato sem deixar vestigios, está no ponto.

Logo que a geléa estiver em qualquer dos casos acima indicados, tira-se immediatamente do fogo, escuma-se e deita-se nos copos; depois de cheios tira-se-lhes a escuma que estiver por cima com uma colherinha das de chá e deixão-se assim durante vinte e quatro horas; passado este tempo, colloca-se em cima de cada copo, e bem unido á geléa, uma rodella de papel molhado em *cognac* ou outra qualquer aguardente, e depois colla-se um papel de côr na boca dos copos, de maneira que fiquem hermeticamente tapados.

Quartos de marmelo em geléa á Marcos Polonio

Tomão-se alguns marmelos grandes e de boa qualidade; deitão-se n'um tacho com bastante agua, levão-se ao fogo e deixão-se ferver unicamente um ou dous minutos; então tirão-se da agua e deitão-se sobre uma peneira de taquára para escorrerem, e quando estiverem quasi frios descascão-se, partem-se em quartos, limpão-se dos caroços, deitão-se n'uma cassarola e cobrem-se com calda de assucar em ponto muito fraco (trinta gráos, fria): levão-se ao fogo brando e deixão-se cosinhar até que a calda forme ponto de geléa; estando assim, tirão-se do fogo, escumão-se e depois despejão-se em vasilha de barro, e deixão-se assim até ao dia seguinte; então levão-se de novo ao fogo (n'um tacho), e logo que levante fervura, escuma-se e despejão-se em copos ou vasilhas de barro vidrado.

Nota.—Durante o cosimento, a calda diminue ; portanto, é preciso ter de parte alguma para substituir a que fôr faltando, de modo que se conserve sempre a fruta coberta de calda até chegar ao ponto de geléa.

Geléa de maçãs

Escolhem-se maçãs azedas que não sejão farinhentas, partem-se em quartos e põem-se a cosinhar n'um tacho, bem cobertas d'agua; quando estiverem bem cosidas tira-se

o tacho do fogo e côa-se tudo por um saco de flanella, e segue-se depois a preparação da geléa pelo mesmo processo da *geléa de marmelos*.

Geléa de ameixas brasilicas

Toma-se uma porção de ameixas quasi maduras, corta-se-lhes os pés, bem rente á fruta, lavão-se, deitão-se n'um tacho, cobrem-se d'agua e cosinhão-se até ficarem desfeitas; estando assim, côa-se tudo pelo saco de flanella, e depois segue-se o processo indicado na *geléa de marmelos*.

Geléa de ameixas brasilicas e « framboise »

Obtido um litro de sumo de ameixas junta-se-lhe outro tanto de sumo de *framboise*, e filtra-se tantas vezes quantas forem necessarias para ficar bem transparente. Logo que assim esteja, cosinha-se litro e meio de calda de assucar, faz-se chegar quasi ao *ponto de quebrar* (Vide—*Pontos do assucar)* junta-se-lhe o sumo e mexe-se bem; levantando fervura, tira-se o tacho do fogo, escuma-se o liquido e côa-se por um panno de flanella; deixa-se depois repousar em vasilha de barro, e vinte e quatro horas depois leva-se ao fogo forte, seguindo-se o mesmo processo que ensinámos no segundo cosimento da *geléa de marmelos*.

O sumo de *framboise* encontra-se com facilidade nas principaes confeitarias.

Geléa de pitangas

Toma-se a porção de pitangas que se quizer, lavão-se, deitão-se n'um tacho, cobrem-se d'agua e levão-se ao fogo; logo que estejão desfeitas, côão-se por um saco de flanella. Obtido assim o sumo bem transparente, faz-se a geléa, seguindo em tudo a fórmula da *geléa de marmelos*.

Geléa de mão de vacca

Depois de bem limpas e pelladas tres mãos de vacca, partem-se em pedaços e põem-se a cosinhar em agua até se despegarem os ossos. Estando assim, retira-se a pelle e os ossos, e deixa-se esfriar o liquido; depois de frio tira-se-lhe cuidadosamente a gordura, servindo-se para isto de uma colher de sôpa, e para acabar de o limpar toma-se papel passento branco e estende-se sobre o liquido, ficando assim o resto da gordura embebida no papel. Côa-se depois por um panno, deposita-se em um tacho, e se se tiver quatro litros de caldo de mão de vacca junta-se-lhe o seguinte:

1500 grammas de assucar refinado
100 » de gelatina cortada em pedaços
O sumo de dous limões
4 claras d'ovos bem batidas
½ garrafa de vinho branco.

Depois de tudo bem misturado leva-se ao fogo e bate-se com uma vassoura de arame até levantar fervura; então

retira-se o tacho, cobre-se o fogo com cinza e torna-se a collocar o tacho sobre o fogo assim coberto de cinza, deixando-se ferver lentamente uns dez minutos; no fim d'este tempo tira-se, côa-se a geléa por um saco de flanella e repete-se esta operação se á primeira ou segunda vez ella não ficar bem transparente. Depois leva-se pela ultima vez ao fogo e deixa-se ferver até chegar ao *ponto de geléa*.

Enchem-se os copos e tapão-se depois de frios; tal qual como a *geléa de marmelos*.

Geléa de mão de vitella

Faz-se da mesma maneira que a *geléa de mão de vacca*.

Estações das frutas

Epochas em que se deve procurar as frutas no mercado

Nomes das frutas	Estações
Ameixas.	*Setembro e Outubro.*
Abóbora amarella.	*Todo o anno.*
Ananaz.	*Fins de Dezembro até Fev.º*
Cajú.	*Idem.*
Cidrão.	*Todo o anno.*
Côco da Bahia.	*Idem.*
Goiabas.	*Janeiro e Fevereiro.*
Laranja azeda.	*Julho até Setembro.*
Limão doce.	*Maio até Setembro.*
Lima de umbigo.	*Idem.*
Limão azedo.	*Idem.*
Marmelos de Theresopolis.	*Janeiro e Fevereiro.*
Marmelos do Rio Grande.	*Fevereiro e Março.*
Maracujá-mirim.	*Outubro e Novembro.*
Pecegos.	*Setembro e Outubro.*
Pecegos de Minas.	*Janeiro e Fevereiro.*
Pitangas.	*Dezembro e Janeiro.*
Tangerina-boceta.	*Junho até Setembro.*

DO FORNO

E SEUS GRÁOS DE CALOR

DO FORNO

E seus gráos de calôr

O forno que diariamente trabalha na pastelaria, tem sempre uma pessôa habilitada para o aquecer convenientemente; portanto, julgamos desnecessario indicar a quantidade de lenha precisa para tal fim; limitar-nos-hemos sómente a explicar a graduação do forno depois que o forneiro nos diz: « Está quente o forno e varrido. »

E' preciso que o forneiro nunca se esqueça de deixar dentro do forno, quasi ao pé da porta, um braseiro bem encostado ao lado esquerdo. Este braseiro não só é muito util para sustentar o calôr do forno, como tambem para ajudar a *vista* que no terceiro gráo se tem de fazer.

Desde o momento em que o forno está prompto a funccionar, passa durante cinco horas por sete gráos de calôr, os quaes no vocabulario do forneiro são os seguintes:

1.° *Forno forte.*
2.° *Forno quente.*
3.° *Forno quente com vista (1).*
4.° *Forno regular.*

(1) *Vista* são as chammas de duas ou tres achas de lenha sêcca, que se põem sobre o braseiro, quando certos doces exigem *forno quente com vista*.

5.° Forno fraco.
6.° Forno quasi frio.
7.° Forno frio.

Que passamos a explicar:

Primeiro gráo

(Forno forte)

Dez minutos depois que o forneiro nos disse que o forno estava varrido, forneia-se a pastelaria, cujas receitas exigem *forno forte*, a saber:

Empadas grandes.
Ostras recheadas.
Siris recheados.
Pasteis de arroz.
Empadas pequenas.

Meia hora depois de cosinhada esta pastelaria entra o forno no segundo gráo de calôr, e fica-se chamando:

Segundo gráo

(Forno quente)

No *forno quente* cosinha-se:

« *Vol-au-vent.* »
Tortas de fruta.

Pasteis folhados e pasteis de carne.
« *Choux à la creme.* »
Caixinhas de massa branca para pasteis de ovos e outros doces que requeirão este forno.

Terceiro gráo

(Forno quente com *vista)*

O *forno quente com vista* serve só para córar a pastelaria quando esta está quasi a sahir do forno.

Quarto gráo

(Forno regular)

Uma hora depois do *forno quente* ter cosinhado a pastelaria que lhe compete, fica-se chamando *forno regular*, no qual se forneia:

Bolo inglez.
Bolo de S. João.
Pudim.
Cakes.
Cakes pequenos.
Mãe-bentas.
Bismarks.
Babás.

Bolos celestes.
Zampirinis.
Capuchinhos.
Duquezas.
Magdalenas.
Bons-bocados.
Pasteis de côco.

E outros doces, cujas receitas pedem *forno regular*.

Quinto gráo

(Forno fraco)

Logo que o *forno regular* der sahida ao bolo inglez, pudim e outros doces, está prompto a cosinhar:

Pão de ló.
Merengues.
Pão de especie.
Pão de ló de laranja.
Pão de ló de araruta.
Pão de ló torrado, etc.

Em seguida temos o

Sexto gráo

(Forno quasi frio)

Serve para cosinhar macarrões e torrar fatias de pão de ló; depois segue-se o

Setimo grão

(Forno frio)

Que secca os chamados *merengues sêccos.*

Fornos dos fogões economicos

Estes fornos cosinhão perfeitamente *vol-au-vent* pequenos, tortas, empadas pequenas, pastelaria miuda, e alguns doces sêccos para chá, que não necessitão ser cosinhados a *forno com vista.*

Observações.—Antes de fazer a entrada de qualquer pastelaria no *forno forte*, convem que nos certifiquemos do seu estado de quentura. Succede que, muitas vezes, a abóbada está mais quente do que o lastro, ou o lastro mais quente do que a abóbada ; para segurança forneia-se uma *amostra;* esta *amostra* póde ser uma empada pequena ou um pastel qualquer; dez ou quinze minutos depois da *amostra* entrar no forno, examina-se : se ella estiver córada por igual, está o forno como se deseja ; mas se por acaso estiver queimada, é necessario refrescar com agua a parte do forno que deu lugar a tal acontecimento, de maneira que o lastro e a abóbada do forno devem ter o mesmo calôr.

As *amostras de segurança* tem lugar em todas as occasiões que desejarmos conhecer o forno, ou experimentar a massa que preparámos.

Conhecimentos necessarios ao forneiro

— Pastelaria cosinhada em forno forte —

Empadas grandes

DEMORÃO NO FORNO UMA HORA A COSINHAR

Vinte e cinco minutos depois de forneadas as empadas, puxa-se á porta do forno o taboleiro que as contêm, para se vêr a côr que tomárão por cima: se já estiverem com boa côr tostada cobrem-se com um papel grosso e tornão-se a fornear até que acabem de cosinhar; e se ao contrario a côr que apresentarem fôr desmaiada e desagradavel á vista, é signal de que o forno não está muito quente; então tornão-se a fornear, porém descobertas, havendo o cuidado de collocar o taboleiro proximo ao braseiro para assim se cosinharem melhor. Trinta e cinco minutos depois do que acabamos de explicar, as empadas devem estar cosidas; então tirão-se e desenformão-se cuidadosamente para se não escangalharem; se ao abrir as fôrmas se notar que os lados das empadas não estão sufficientemente sêccos e consistentes, fechão-se novamente as fôrmas, cobrem-se com um papel grosso e tornão-se a metter no forno até ficarem devidamente cosidas.

Empadinhas de camarão e palmito

DEMORÃO NO FORNO VINTE E CINCO MINUTOS

As empadinhas devem ficar depois de cosidas com a mesma apparencia das empadas grandes, isto é, lados e fundos sêccos e consistentes, e a tampa de côr louro-escuro.

Todas as empadinhas, seja qual fôr o seu recheio, devem ficar com apparencia igual ás de *camarão e palmito*.

Pasteis de arroz

Demorão no forno o tempo necessario para tomarem a seguinte apparencia: por cima uma bonita côr loura, e os grãos de arroz mais salientes uma côr escura, quasi queimada; dos lados a massa que os fórma fica abiscoutada e consistente.

Siris recheados

Demorão no forno apenas cinco minutos, que é o tempo necessario para seccar a superficie.

Ostras recheadas

Demorão no forno o mesmo tempo dos *siris*.

Fiambres

Quando os fiambres vão ao forno para seccar, não devem demorar mais que cinco minutos.

Linguas afiambradas

A mesma demora dos fiambres.

—Pastelaria cosinhada em forno quente—

Vol-au-vent

Demorão no forno vinte ou vinte e cinco minutos, conforme o tamanho; logo que estejão bem levantados e com as folhas soltas, as extremidades alouradas e a parte de cima igualmente loura, tirão-se do forno, recheião-se com o recheio que se desejar e servem-se quentes.

Pasteis folhados

Os pasteis folhados, por serem peças pequenas, demorão no forno menos tempo que o *vol-au-vent*, e devem ficar, depois de cosidos, com a mesma apparencia d'este.

Os pasteis folhados, de feitio quadrado, collocão-se no forno com os cortes virados para a *vista*, e nunca se devem collocar de outra maneira: do contrario não poderão folhar como se deseja.

Torta allemã

Demora no forno a cosinhar vinte ou vinte e cinco minutos, devendo a massa do forro ficar abiscoutada e consistente.

Torta de amendoas

Deve ficar, depois de cosida, como a torta allemã.

Torta de maçãs inteiras

Demora no forno vinte e cinco ou trinta minutos, devendo a massa do forro ficar abiscoutada e consistente.

Choux-à-la-creme

Não se póde marcar o tempo que deve demorar no forno; porêm logo que estejão bem levantados, e que por cima apresentem uma côr loura um pouco escura e dos lados um amarello côr de gema d'ovo, tirão-se, porque estão cosidos.

Choux ao chocolate

Apezar do seu feitio ser differente do *choux-à-la-creme*, devem sahir do forno com a mesma apparencia.

Almogabanas

Sahem do forno com a mesma apparencia do *choux-à-la-creme.*

Pão Lamego

O tempo para o seu cosimento é indeterminado; porêm logo que estejão bem levantados e abertos por cima tirão-se do forno.

Pasteis de carne

Demorão no forno vinte e cinco ou trinta minutos, e logo que estejão consistentes tirão-se.

—Pastelaria cosinhada em forno regular—

Pasteis de côco

Demorão no forno vinte ou vinte e cinco minutos, ficando a massa do forro bem consistente e a superficie do recheio com apparencia de meia laranja e bem coradinha.

Pasteis de amendoas

Demorão no forno até o recheio levantar bem e abrir em codêas.

Mãe-bentas

Tirão-se do forno quando estiverem bem levantadas e a superficie mostrar uma côr de canella.

Fatias do céu

A massa para estas fatias depois de cosida deve apresentar por cima uma côr amarella, parecida com o amarello côr de canario.

Zampirinis

Devem sahir do forno quando estiverem bem levantadas e sêccas.

Bolos celestes

Quando estiverem cosidos devem apresentar a mesma apparencia das fatias do céu.

Bolo inglez

DEMORA NO FORNO QUARENTA E CINCO A CINCOENTA MINUTOS

Quando a massa d'estes bolos é preparada com todos os ingredientes apontados na receita, o *bolo inglez* apresenta

depois de cosido a seguinte apparencia: superficie de côr castanho-escuro e aberta quasi de uma extremidade á outra, de cuja abertura sahe uma lava de escuma que se torna côr de ouro quando o bolo está completamente cosido.

Bolos de S. João

Demorão no forno o mesmo tempo que o *bolo inglez*, devendo sahir do forno com igual apparencia.

Pudim de bom-bocado

Este pudim demora mais de uma hora a cosinhar; a apparencia de cosido engana muitas vezes o forneiro, apalpa-se por cima e encontra-se a massa solida quando ella por dentro está ainda liquida; para haver certeza de que está cosido faz-se a experiencia que a receita indica.

Pudim de batatas

Este pudim demora no forno approximadamente duas horas, conforme o tamanho das fôrmas. Conhece-se se está cosido introduzindo-lhe um palito: se a massa que este trouxer não fôr liquida póde tirar-se do forno; porêm desenforma-se só depois de frio.

Bons-bocados

Estes pasteis não devem subir nas fôrmas, emquanto cosinham, mais do que marca a receita; do contrario ficarão encolhidos depois de frios e de apparencia desagradavel.

Bolo inglez para casamento

Demora no forno quarenta e cinco ou cincoenta minutos, e deve ficar depois de cosido com apparencia igual á do *bolo inglez*.

Trois-frères, gâteau-guarany, radamés, paulista, duquezas

Conhece-se quando estão cosidos apalpando-os por cima: se a massa estiver consistente tirão-se do forno e desenformão-se.

Cakes

Demorão no forno quarenta e cinco minutos mais ou menos, segundo o tamanho, devendo ficar depois de cosidos com a mesma apparencia do *bolo inglez*.

Cakes pequenos

(Pasteis)

Demorão no forno vinte ou vinte e cinco minutos. Estes pasteis, quando estão cosidos, mostrão por cima um borbotão de escuma amarellada, e em volta côr de castanha.

Pão de ló de araruta

Este pão-de-ló, depois de cosido, mostra por cima uma côr castanha clara.

Doces á Cassino, doces sêccos e outros que se cosinhão em forno regular com « vista »

Palitos pequenos

Demorão no forno oito ou dez minutos. Não se deixão tomar côr; devem sahir do forno bem levantados e quasi sêccos, sem que o polvilhado de assucar se tenha derretido com a *vista* do forno.

Melindres cobertos

Demorão no forno o mesmo tempo que os palitos, e devem ficar depois de cosidos com a mesma apparencia.

Melindres cobertos com amendoa picada

Demorão no forno dez ou doze minutos, que é o tempo necessario para tomarem uma côr castanha.

Melindres lisos

Demorão no forno até tomarem a côr castanha.

Botões de rob-de-chambre

Demorão no forno oito ou dez minutos, devendo ficar, depois de cosidos, com a mesma apparencia dos palitos.

Bolos de gema

Demorão no forno até tomarem a côr castanha.

Mariquinhas

Demorão no forno até tomarem a côr castanha.

Doces vulgarmente chamados — doces sêccos

Demorão no forno até ficarem bem levantados e córados;

porém antes de se tirarem do forno deve-se partir um ao meio para conhecer-se se sim ou não a massa está sufficientemente cosida.

Bolos de amor

Demorão no forno até os córtes moldados tomarem côr castanha.

—Forno fraco—

Pão-de-ló

Demora no forno quarenta e cinco ou sessenta minutos, conforme o tamanho das fôrmas. Deve ficar depois de cosido com a côr castanha. Se antes de findar o tempo marcado para o seu cosimento notar-se que já tomou esta côr e que ainda não está cosido, cobre-se com um papel para não deixar tomar mais côr e para acabar de cosinhar.

Biscuits à la cuiller

Demorão no forno atê ficarem sêccos e algum tanto córados.

Pão de especie

Demora no forno até a massa ficar bem levantada e consistente.

Pão-de-ló de laranja

Demora no forno até tomar a côr castanha, e apalpa-se para ver se está cosido.

Pão-de-ló torrado

Este pão-de-ló, como tem de ser cortado em fatias, deve sahir do forno quando a massa estiver bem dura, mas não sêcca.

Merengues

Demorão no forno unicamente para seccar a superficie, não os deixando tomar côr.

—Doces cosinhados em forno quasi frio—

Macarrões

Demorão no forno até tomarem côr abiscoutada, devendo ficar quasi sêccos e balôfos.

Fatias de pão-de-ló torradas

Demorão no forno o tempo necessario para seccarem, havendo o cuidado de as não deixar tomar côr.

UTENSILIOS E FÔRMAS

Utensilios e fôrmas indispensaveis nos trabalhos de pastelaria

Uma balança munida de pêzos do systema decimal.

Uma cassarola de cobre estanhado e de fundo oval (fig. n. 9) para cosinhar cremes; podendo servir outra qualquer cassarola de ferro esmaltado, ou mesmo de barro vidrado.

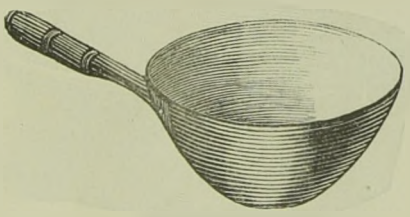


Fig. 9.

Uma dita de igual formato, porêm sem ser estanhada, para bater claras e cosinhar calda de assucar (fig. n. 10).

Fig. 10 .

Um alguidar para massas, e uma colher de páo para as mexer (fig. n. 11).

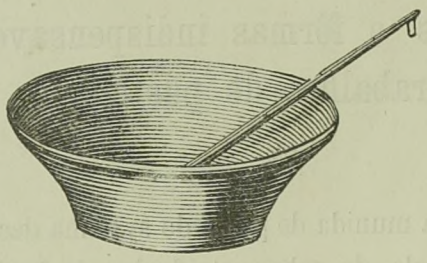


Fig. 11.

Um tacho para cosinhar pudins a banho-maria (fig. n. 12).

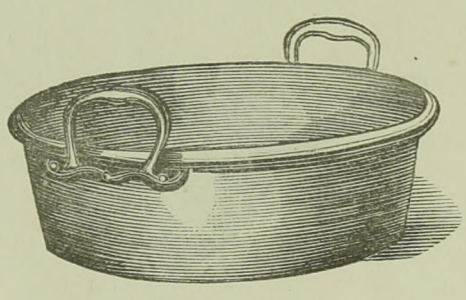


Fig. 12.

Duas vassouras de arame, sendo uma para bater claras e outra para bater ovos (fig. n. 13).

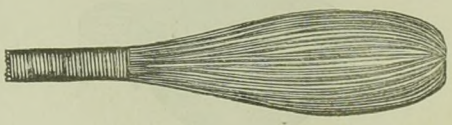


Fig. 13.

Uma peneira de arame para peneirar farinhas (fig. n. 14).

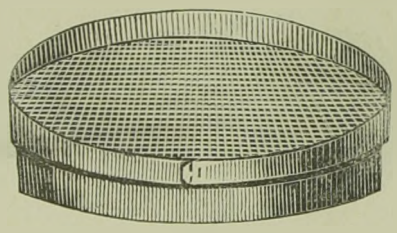


Fig. 14.

Um gral de marmore com a competente mão de páo, para socar amendoas, assucar, etc. (fig. n. 15).

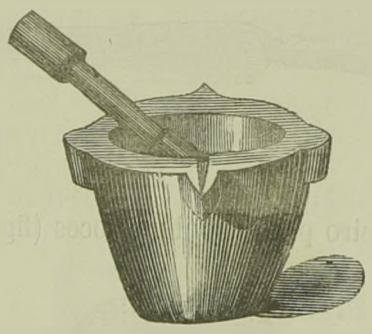


Fig. 15.

Um rôlo para estender massas (fig. n. 16).

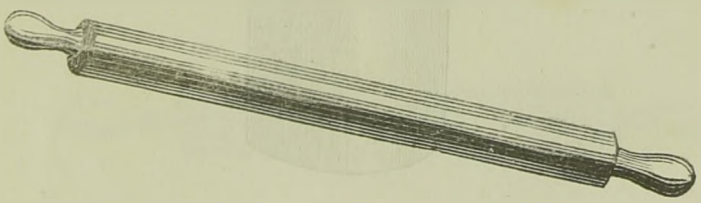


Fig. 16.

Uma carretilha para cortar enfeites de massa para empadas e pasteis (fig. n. 17).

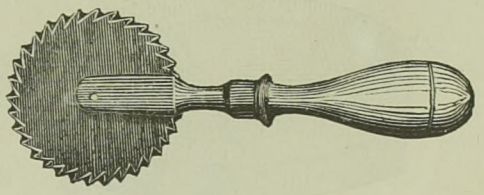


Fig. 17.

Uma espatula para estender cremes sobre massas, etc. (fig. n. 18).

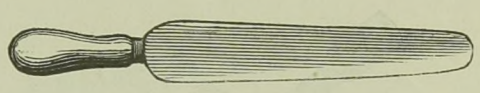


Fig. 18.

Um assucareiro para polvilhar doces (fig. n. 19).

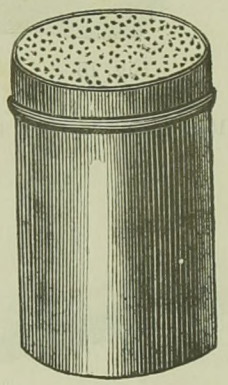


Fig. 19.

Uma pinça para enfeitar empadas (fig. n. 20).

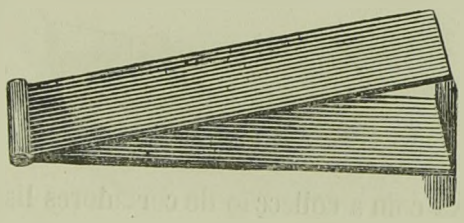


Fig. 20.

Um facão para picar amendoas, cortar massas, etc. (fig. n. 21).

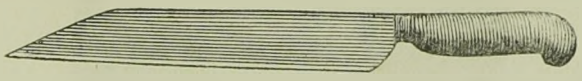


Fig. 21.

Um raladôr de folha de Flandres (fig. n. 22).

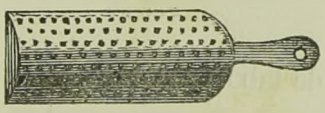


Fig. 22.

Um marcadôr para balas de cereja e de limão (fig. n. 23).

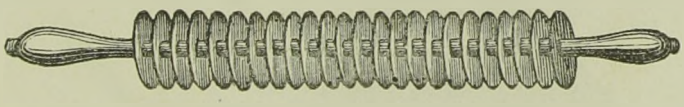


Fig. 23.

Um pincel para pintar com gemas de ovos a pastelaria (fig. n. 24).

Fig. 24.

Uma caixa com a collecção de cortadores lisos para massas (fig. n. 25).

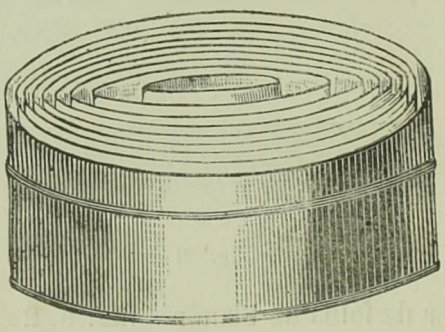


Fig. 25.

Uma porção de taboleiros de forno com as seguintes dimensões: comprimento cincoenta centimetros, largura trinta e dous, beirada um e meio (fig. n. 26).

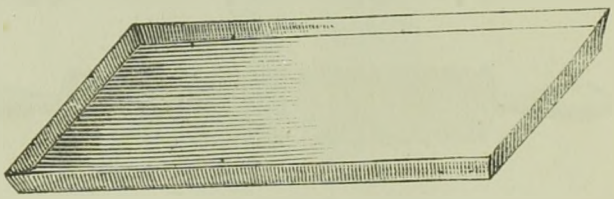


Fig. 26.

Fôrmas para bolo inglez (fig. n. 27).

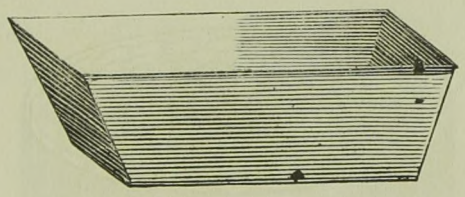


Fig. 27.

Fôrmas chatas moldadas para pastelaria (fig. n. 28); fôrmas altas moldadas (fig. n. 29).

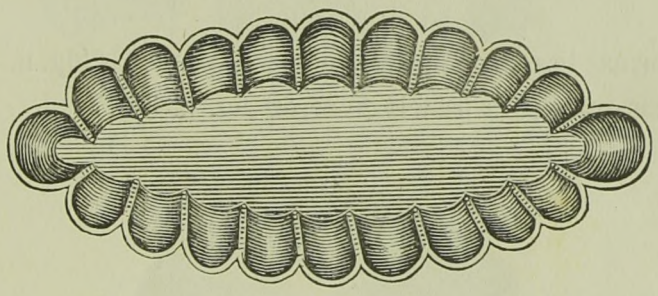


Fig. 28.

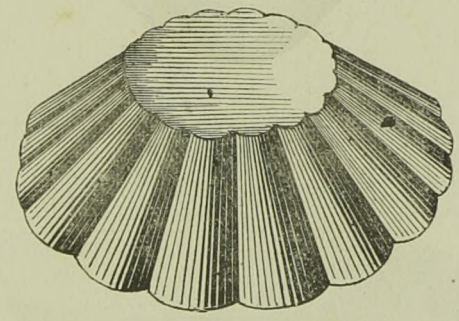


Fig. 29.

Uma caixa com uma collecção de cortadores moldados, para massas (fig. n. 30).

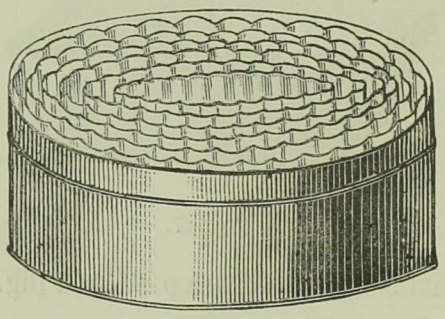


Fig. 30.

Fôrmas lisas para pasteis e empadas pequenas (fig. n. 31); fôrmas ovaes para pasteis de arroz (fig. n. 32).

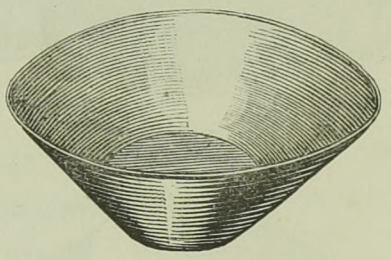


Fig. 31.

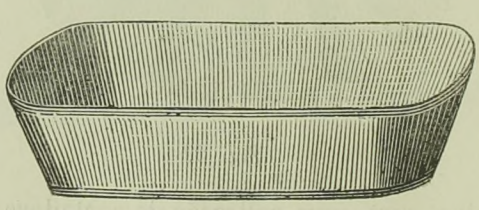
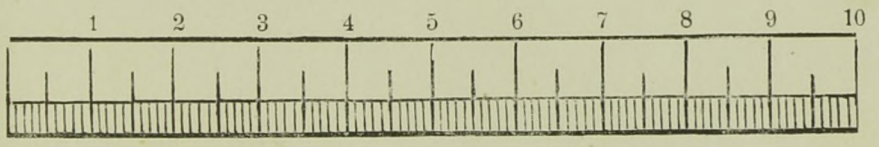


Fig. 32.

Uma collecção de fôrmas de diversos feitios para Magdalenas e outras qualidades de pasteis (fig. n. 33).

Fig. 33.

Decimetro de tamanho natural



As divisões marcadas 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, são os centimetros.
As divisões menores são os millimetros.

Seis fôrmas para pães-de-ló, com as seguintes dimensões :

	Diametro na boca.	Diametro no fundo.	Altura.
Para pães-de-ló de 5$000 rs.	39 cent.	29 cent.	10 cent.
» » de 4$000 »	36 »	28 »	8 1/2 »
» » de 3$000 »	34 »	27 »	8 »
» » de 2$000 »	32 »	26 »	7 1/2 »
» » de 1$000 »	23 »	18 »	6 1/2 »
» » de $500 »	16 »	12 »	6 »

N. B.—Estes utensilios e fôrmas encontrão-se á venda em casa dos Srs. Gonçalo de Castro & C.ª, rua do Hospicio n. 57 A.

PASTELARIA COMMUM

DAS FARINHAS

Farinha de trigo

A farinha que houver de se empregar na pasteloria, deve ser da melhor. Porisso, aconselhamos que se prefira a farinha de Trieste de 1ª qualidade e a de Baltimore de marca Haxall, as quaes misturadas em partes iguaes, dão em resultado o obter-se trabalhos excellentes que compensão bem a differença que possa haver do preço d'estas ao de outras de inferior qualidade. Recommendamos, pois, o maior escrupulo na escolha das farinhas; é dellas que depende muitas vezes o não se conseguir obter um resultado satisfactorio na fabricação da pastelaria.

Farinha de mandioca puba

(Modo de a preparar)

Como esta farinha não se encontra á venda no mercado, damos a seguinte explicação para se poder preparar em qualquer casa particular.

Toma-se uma porção de *mandioca puba* (*), tira-se-lhe

(*) *Mandioca puba* é a raiz de mandioca fermentada, que se vende na praça do mercado.

a casca, lança-se o miôlo dentro de uma bacia grande com agua, e desfaz-se muito bem até largar as fibras; em seguida côa-se por uma peneira de taquára e deita-se depois o liquido dentro de um saco de algodão trançado, amarra-se-lhe a bocca e pendura-se para escorrer a agua; depois mette-se o saco (amarrado como está) dentro de uma bacia com bastante agua, sacode-se muito bem para lavar a massa; e depois torna-se a pendurar o saco até que escorra bem a agua. Repete-se esta operação mais quatro vezes, durante dous dias, ou quantas forem necessarias para a massa largar o máo cheiro de azedo; e por fim espreme-se o saco e põe-se a massa ao sol para seccar, tendo porêm o cuidado de a mexer de quando em quando para não azedar; logo que esteja bem sêcca, soca-se em gral de marmore ou pilão de páo e passa-se por uma peneira fina de cabello; continúa-se depois a expôl-a ao sol para branquear e seccar.

Farinha de arroz (fubá)

Na receita das *mãe-bentas* encontra-se a explicação de como se prepara esta farinha; temos só a recommendar que o melhor arroz para a sua preparação é o de Iguape.

Pastelaria commum

Massa folhada (1)

Receita:

500 grammas de farinha de trigo de primeira qualidade
100 grammas de manteiga
2 gemas d'ovos
Sal sufficiente
375 grammas de banha de porco, americana.

Peneira-se a farinha sobre a meza, junta-se n'um monte, e faz-se no centro uma cova (fig. n. 34), onde se deita a

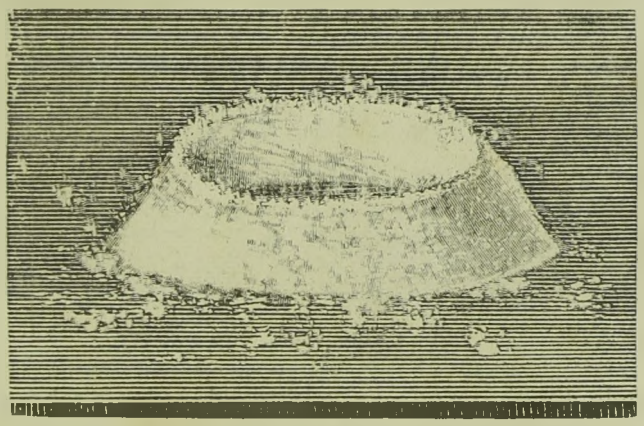


Fig. n. 34.

manteiga, as gemas d'ovos, o sal e a agua sufficiente para se fazer uma massa nem muito dura nem muito molle.

(1) Vide—**Observações.**

Amassa-se bem e sova-se durante uns quinze ou vinte minutos; depois cobre-se com um panno e deixa-se repousar uma hora. No fim d'este tempo, pesa-se a banha, desfaz-se bem com a faca, divide-se em trez porções iguaes, e põe-se a um lado da meza; polvilha-se esta com farinha, colloca-se sobre ella a massa e estende-se com o rôlo até ficar da grossura de um centimetro; toma-se então uma das porções de banha e estende-se com uma espatula sobre a massa, fazendo esta operação aos poucos e de maneira que a massa fique toda untada por igual: isto feito, dobra-se a pasta em trez (fig. n. 35), tomando primeiro uma das extremidades,

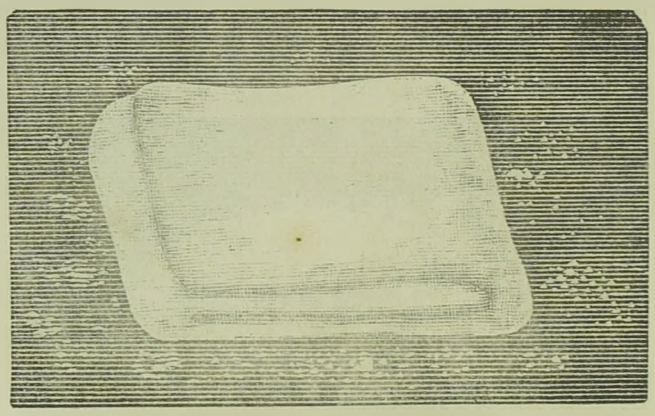


Fig. n. 35.

dobrando-a para o centro, e sobrepondo a outra sobre esta, de fórma que a pasta fique dobrada em trez partes iguaes, como apresenta a figura. Em seguida estende-se de novo a massa até ficar da grossura já indicada, estende-se sobre ella a segunda porção da banha e dobra-se a pasta pela fórma que ensinámos. Ainda mais uma vez se torna a es-

tender a massa, junta-se-lhe o resto da banha, e dobra-se a pasta como se dobrou das outras duas vezes. Depois se estende com o rôlo afim de se fazer com ella o que se desejar.

Vol-au-vent

(Maneira de fazer a caixa)

Faz-se uma massa folhada com quinhentas grammas de farinha de trigo, como acima ensinámos; depois de prompta estende-se com o rôlo até ficar com a grossura de meio centimetro; colloca-se sobre ella uma roda de papelão, do tamanho que se quizer, e com a ponta de uma faca corta-se a massa em volta do papelão; põe-se depois a roda que se cortou dentro de um taboleiro de forno, tendo o cuidado de a collocar de maneira que não perca o feitio; corta-se em seguida uma fita da mesma massa, da largura de trez centimetros, cuja fita dê a circumferencia da roda; humedece-se a margem da roda com um pincel de penna molhado em agua, e colloca-se a fita sobre a parte humida, de fórma que o circulo fique bem formado; pinta-se a fita (só por cima) com gema d'ovo batida, e enfeita-se com pedacinhos de massa; formando diversos feitios, segundo o gosto do fabricante; e depois, pinta-se tambem os bocadinhos de massa que se puzerão, e leva-se a cosinhar em forno quente. Estando bem folhado e louro tira-se do forno.

TAMPA PARA O VOL-AU-VENT

Estende-se um pouco mais com o rôlo o resto da massa que ficou, corta-se uma outra roda mais pequena e põe-se n'um taboleiro de forno; pinta-se por cima com gema d'ovo batida, colloca-se-lhe uma bolinha de massa no centro para fingir um pegadôr, pinta-se tambem, e leva-se ao forno quente para cosinhar.

Vol-au-vent de frangos

Recheio

Preparão-se dois frangos de tamanho regular, cortão-se em pedaços, e depois de bem lavados e escorridos põe-se n'uma cassarola com um pouco de manteiga, banha de porco e sal sufficiente; leva-se a *saltear* (Vide— *Vocabulario dos termos usados nas confeitarias)* mexendo de vez em quando até ficarem um pouco louros; estando assim, deita-se-lhe uma folha de louro, cebôla e salsa picada, uma pitada de pimenta do reino, um bocadinho de massa de tomate e trez calix de vinho branco; tapa-se depois a cassarola e deixa-se refogar tudo até enxugar o môlho; depois junta-se-lhe um pouco de caldo de carne e deixa-se ferver. Quando os frangos estiverem cosidos engrossa-se o môlho com farinha de trigo, mistura-se-lhe algumas azeitonas bôas, tira-se a folha de louro, e enche-se o *vol-au-vent* com este recheio, tapa-se e serve-se quente.

Vol-au-vent de gallinha

Faz-se com uma gallinha um recheio igual ao dos frangos, e enche-se com elle o *vol-au-vent.*

Pasteis folhados, de frutas

Faz-se uma massa folhada como ensinámos a pag. 139 estende-se de fórma que fique com meio centimetro de altura, e corta-se em pequenas rodellas com um cortador liso de seis centimetros de diametro. Com metade d'estas rodellas faz-se uma especie de anneis, cortando-as no centro com um cortador de trez centimetros de diametro, e tirando os pedaços cortados ; então tomão-se as rodellas que não estão furadas, humedecem-se um pouco com agua ou com gema de ovo, e sobre cada uma d'ellas colloca-se um d'estes anneis, comprimindo-os um pouco para ficarem unidos, arrumão-se distanciados n'um taboleiro de forno e pintão-se (só por cima) com gema de ovo; fazem-se depois cosinhar em forno quente. Quando estiverem bem levantados, polvilhão-se com assucar refinado e tornão-se a metter no forno até tomarem uma côr loura.

Recheião-se estes pastelinhos com qualquer doce de fruta.

Se se lhes quizer dar outro feitio, é servirem-se de cortadores quadrados, ovaes ou do feitio que se preferir.

Pasteis folhados, de creme

Em vez de serem recheiados com doce de frutas, faz-se-lhes o recheio com creme de baunilha (Vide—*Cremes*).

Fatias imperiaes

Estende-se a massa folhada de maneira que fique da grossura de meio centimetro, glaça-se com *merengue* (Vide—*Glaces*) e salpica-se com amendoas picadas; corta-se depois em pedaços de seis centimetros de comprimento e dois de largura, arrumão-se distanciados em taboleiros de forno e cosinhão-se em forno quente; logo que o folhado esteja bem levantado e a glace um pouco amarellada, estão promptas.

Fatias de massa folhada com marmelada

(Para aproveitar os restos da massa)

Juntão-se os restos da massa folhada, amassa-se um pouco e estende-se até ficar da grossura de meio centimetro; cortão-se depois duas tiras iguaes de todo o comprimento da massa e de seis centimetros de largura, colloca-se uma das tiras no taboleiro de forno, estende-se-lhe por cima uma porção de marmelada bem desfeita, cobre-se com a

outra tira, apertão-se os lados para ficarem bem unidos e pinta-se com gema d'ovo; depois marcão-se as fatias com a ponta de uma faca, de maneira que fiquem com a largura de trez centimetros, e leva-se a cosinhar em *forno quente*. Quando estiverem cosidas, acabão-se de cortar as fatias e polvilhão-se com assucar em pó.

Pastelinhos de maçãs

Forrão-se algumas fôrmas moldadas com massa folhada, e enchem-se de compota de maçãs em pedacinhos; polvilhão-se com assucar e cosinhão-se em *forno quente*.

Pasteis de maçãs

Descascão-se seis maçãs, tira-se-lhes os caroços e cortão-se em talhadas bem finas; depois cosinhão-se em uma cassarola, com meio litro d'agua, o sumo de um limão e cento e vinte e cinco grammas de assucar refinado; logo que estejão cosidas, escorrem-se, e com ellas se enchem os pasteis, pela maneira indicada nos *pasteis folhados*, *de fruta*.

Para *pasteis de peras* segue-se este mesmo processo.

Massa doce para forrar fôrmas de pasteis (1)

Receita:

500 grammas de farinha de trigo peneirada
125 grammas de manteiga
250 grammas de assucar refinado
4 ovos.

Junta-se a farinha n'um monte sobre a mesa, faz-se no centro uma cova onde se deita o assucar, a manteiga e os ovos; desmanchão-se estes trez ingredientes com os dedos, e depois amassão-se com a farinha; se a massa ficar dura e quebradiça junta-se-lhe mais um ou dous ovos; estende-se em seguida com o rôlo até ficar uma pasta da grossura de meio centimetro.

Maneira de forrar as fôrmas.

Quando a massa estiver estendida, como acima explicámos, córta-se em rodellas com um cortador de oito centimetros de diametro : depois untão-se as fôrmas com manteiga, toma-se uma rodella, colloca-se na fôrma e com um bocado da mesma massa carrega-se no centro para a levar ao fundo; depois, com os dedos pollegares, faz-se a massa unir ás paredes da fôrma, e em seguida aparão-se com uma faca as sobras da massa bem rente ás bordas da fôrma.

(1) Vide—**Observações.**

Massa branca para forrar fôrmas

Peneira-se sobre a meza duzentas e cincoenta grammas de farinha de trigo, e amassa-se com agua, alguma manteiga, dois ovos e um pouco de sal; depois de bem amassada polvilha-se a meza com farinha e estende-se a massa com o rôlo até ficar da grossura de um vintem. E' preciso que esta massa fique um pouco molle, para se poder estender bem.

Maneira de forrar as fôrmas com esta massa

Depois da massa estendida, polvilha-se por cima com farinha; toma-se uma régoa ou o mesmo rôlo, colloca-se sobre uma das extremidades da massa, e enrola-se esta no rôlo como quem enrola uma folha de papel; isto feito, espana-se a meza, e no lugar em que esteve a massa estendida collocão-se as fôrmas, untadas com manteiga; toma-se depois a massa e desenrola-se sobre as fôrmas (fig. n. 36), e logo que ella estiver estendida, espalha-se alguma farinha por cima.

Toma-se um pouco de massa, faz-se uma pequena bola, e com ella se obriga a pasta a ir ao fundo de cada uma das fôrmas; e quando todas estiverem bem forradas, passa-se sobre ellas o rôlo para cortar a massa de encontro ás bordas das fôrmas, e em seguida tira-se com uma faca a massa que ficar pegada em redor das fôrmas.

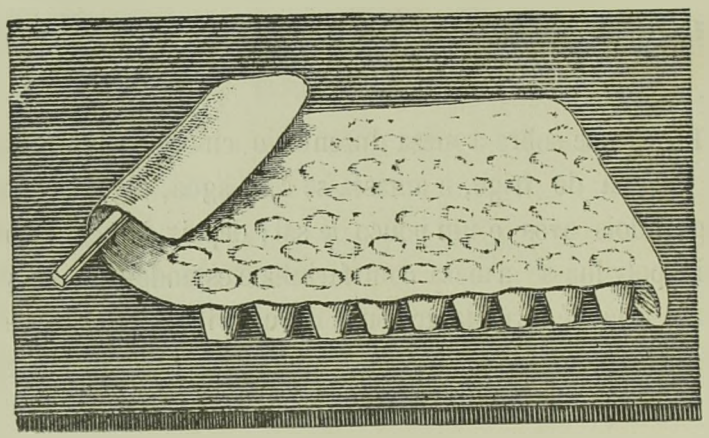


Fig. n. 36.

Pasteis de côco

Receita:

1 côco ralado
6 gemas d'ovos
½ litro de calda de assucar
30 grammas de farinha de trigo.
Canella em pó, ou agua de flôr de larangeira.

Cosinha-se a calda até chegar ao ponto de trinta e seis gráos; tira-se do fogo, junta-se-lhe o côco, a farinha, e as gemas d'ovos; mistura-se tudo bem com uma colher de páo e leva-se outra vez ao fogo, mexendo sempre até levantar fervura; tira-se então do fogo e mistura-se-lhe a canella ou agua de flôr de larangeira, e despeja-se n'uma vasilha de louça.

Forrão-se as fôrmas lisas com massa branca, e enchem-se

com esta preparação, servindo-se para isso de uma colher de sopa. Cosinhão-se em *forno regular*.

N. B. O coco ralado e a farinha de trigo devem ser bem misturados antes de se juntarem á calda; isto para evitar a formação de caroços.

Pasteis da China

Receita:

250 grammas de farinha de trigo
1 litro de calda de assucar a trinta e dous gráos
12 gemas d'ovos
4 claras »
Raspa de limão, ou canella em pó.

Desmancha-se a farinha em agua sufficiente, n'um alguidar; e junta-se-lhe a calda. Quebrão-se os ovos em vasilha separada, batem-se um pouco com a vassoura de arame e deitão-se no alguidar, mexendo tudo com a mesma vassoura de arame; depois aromatiza-se com a raspa da casca de um limão, ou com canella em pó. Forrão-se fôrmas lisas com massa branca, e enchem-se com esta preparação, deixando as fôrmas pouco mais de meias, e cosinhão-se em *forno regular*.

Antes de encher as fôrmas mistura-se bem o liquido para que a farinha não fique no fundo do alguidar.

Conhece-se que os pasteis estão cosidos, quando o recheio apresentar a fôrma de meia laranja e tiver uma côr amarella corada.

Pasteis da China

Outra receita:

250 grammas de farinha de trigo
115 grammas de manteiga
24 gemas d'ovos
2 litros de calda de assucar a trinta e dous gráos
1 litro de leite puro
A raspa da casca de um limão.

Deita-se a farinha, a manteiga, e a raspa da casca de limão em um alguidar, e desmancha-se com o leite até ficar tudo bem misturado; em seguida junta-se-lhe as gemas d'ovos um pouco batidas e depois a calda fria; mistura-se tudo muito bem e leva-se a cosinhar a fogo brando, havendo o cuidado de mexer sempre o liquido com uma colher de páo, para que não pegue no fundo da cassarola; e logo que levante fervura e engrosse bastante, tira-se e despeja-se em uma vasilha de barro, para esfriar. Forrão-se as fôrmas lisas com massa folhada, enchem-se quasi, com este recheio, e cosinhão-se em *forno quente*. Quinze minutos depois de forneados devem estar cosidos.

Queijadinhas de creme

Receita:

1 litro de leite
460 grammas de assucar refinado
230 grammas de farinha de trigo
12 gemas d'ovos e duas claras
A raspa da casca de uma laranja

Juntão-se o assucar, farinha,ovos e leite, n'uma vasilha, e bate-se tudo com a vassoura de arame. Forrão-se as fôrmas lisas com massa doce e enchem-se, quasi, com este liquido.

Cosinha-se em *forno regular;* e conhece-se que estão cosidas, quando apresentão a mesma apparencia dos pasteis da China.

Pasteis de amendoas

Receita:

460 grammas de assucar grosso de Pernambuco
230 grammas de miolo de amendoas
4 claras d'ovos
A raspa da casca de um limão.

Soca-se n'um gral de marmore o assucar e as amendoas; depois de bem socado, passa-se por a peneira de arame, deita-se n'uma vasilha e mistura-se com as claras d'ovos, mexendo tudo muito bem com a colher de páo. Se esta massa ficar muito dura, póde juntar-se-lhe mais claras d'ovos. Aromatisa-se com a raspa da casca de limão.

Forrão-se fôrmas moldadas com massa doce, enchem-se com esta massa até ao meio. Cosinha-se em *forno regular.*

Pasteis de ovos

Receita:

1 litro de calda de assucar a trinta e dous gráos
14 gemas d'ovos
120 grammas de amendoas pelladas e picadas
100 grammas de manteiga
4 pitadas de canella.

Deita-se a calda n'uma cassarola e faz-se ferver até chegar ao *ponto de fio*; estando assim, retira-se do fogo, deita-se-lhe as gemas d'ovos um pouco batidas, e as amendoas; depois mexe-se bem com uma colher de páo, e torna-se a pôr a cassarola em fogo brando e continua-se a mexer, carregando na colher para que a massa não fique no fundo e se queime; fervendo um pouco, retira-se do fogo e deita-se-lhe a manteiga e a canella; mexe-se bem, depois despeja-se n'uma terrina e deixa-se arrefecer. Em seguida forrão-se as fôrmas lisas com massa branca, arrumão-se n'um taboleiro, e mettem-se no *forno forte* para cosinhar e tostar. Depois enchem-se com o recheio que se fez (não muito cheias) e voltão outra vez ao forno; passados dez minutos retirão-se, porque já devem estar cosinhados. Depois de frios tirão-se das fôrmas e polvilhão-se com assucar refinado.

Pastelinhos de morangos

Forrão-se fôrmas moldadas (1) com restos de massa fo-

(1) Devem ser das mais baixas e de formato oval.

lhada, e depois de forradas, estende-se com uma colher de chá, um bocadinho de marmelada, bem desfeita, no fundo de cada fôrma; arrumão-se depois em tabuleiros de forno e levão-se a cosinhar e tostar em *forno quente;* quando estiverem promptas, e depois de estarem quasi frias, tiram-se as caixinhas das fôrmas e enchem-se com compota de morangos.

Pasteis de ginjas

Fazem-se da mesma fórma que os *pastelinhos de morangos*, com a differença de que as fôrmas devem ser redondas, e enchem-se com compota de ginjas.

Pasteis de arroz

Receita:

250 grammas de arroz de Iguape
500 grammas de assucar refinado
18 gemas d'ovos bem batidas
100 grammas de manteiga
A raspa da casca de um limão.

Escolhe-se o arroz, lava-se muito bem em duas ou trez aguas, e cose-se em agua temperada com sal; estando bem cosido tira-se a cassarola do fogo, deita-se-lhe o assucar, as gemas batidas, e a raspa da casca de limão; mexe-se tudo isto muito bem, com uma colher de páo, até que fique bem ligado, e leva-se novamente ao fogo brando, continuando a mexer até levantar fervura; depois retira-se a cassarola do

fogo, e junta-se-lhe a manteiga, mexe-se bem, e despeja-se n'uma terrina para esfriar um pouco. Em seguida forrão-se as fôrmas ovaes altas, com restos de massa folhada, enchem-se bem com este recheio, e cosinhão-se em *forno forte:* quando estiverem bem corados estão cosidos; então tirão-se das fôrmas e polvilhão-se com canella.

Pasteis de creme

Faz-se um creme de baunilha (Vide—*Cremes)* e deixa-se esfriar; forrão-se fôrmas redondas com massa folhada e enchem-se, quasi, com este creme; depois arrumão-se em taboleiros de forno, e levão-se a cosinhar em *forno quente;* estando bem corados tirão-se do forno, e em esfriando um pouco tirão-se das fôrmas.

Pasteis de nata

Receita:

500 grammas de assucar refinado
1 litro de leite
16 gemas d'ovos
100 grammas de farinha de trigo
Agua de flôr de larangeira.

Junta-se n'um alguidar o assucar e a farinha, mistura-se bem com as mãos, e quando estiver bem misturado deitão-se as gemas a uma e uma, mexendo continuamente com uma colher de páo, até que ovos, farinha e assucar, estejão

reduzidos a massa; então vai-se-lhe deitando o leite e mexe-se de vagar para ir desfazendo a massa, que por fim deve ficar liquida, e depois aromatisa-se com agua de flôr de larangeira. Deve-se, com antecedencia, ter forrado as fôrmas redondas e lisas com massa doce, para quando se acabar de fazer este recheio enchel-as immediatamente, e leval-as a cosinhar em *forno regular*. Estes pasteis quando estão cosidos fórmão no recheio uma meia laranja; estando pois assim, tirão-se logo do forno, deixão-se esfriar e desenformão-se.

Pasteis fluminenses

Deita-se em uma terrina trezentas grammas de farinha de arroz, cem grammas de manteiga, quatro grammas de raspa de baunilha, um calix de *kirsch*, e mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo, durante seis minutos; bate-se em vasilha separada, com uma vassoura de arame, doze gemas d'ovos e quatrocentas e sessenta grammas de assucar, até ficar bem encorpadas; estando assim, junta-se á outra massa e mistura-se bem. Untão-se fôrmas pequenas com manteiga, forrão-se com papel branco, enchem-se pouco mais de meio com esta massa e cosinhão-se em *forno regular*.

Pasteis petropolitanos

Deita-se n'um alguidar quatrocentas grammas de assucar

refinado e duzentas grammas de manteiga lavada, e mexe-se bem com uma colher de páo durante cinco minutos. Depois, juntão-se-lhe doze gemas d'ovos a uma e uma, e mexe-se continuamente. Soca-se, em gral de marmore, cento e vinte grammas de amendoas descascadas e pelladas, com tres ovos, e junta-se isto á massa, e mais trezentas grammas de farinha de milho. Mistura-se tudo muito bem, e juntão-se-lhe mais oito claras d'ovos bem batidas. Untão-se fôrmas pequenas de pasteis, com manteiga, enchem-se com esta massa e cosinhão-se em *forno regular*.

Pasteis lombardinos

Soca-se, em gral de marmore, duzentas e quarenta grammas de amendoas doces e duzentas e quarenta grammas de torrões de assucar de Pernambuco; depois de socado, passa-se tudo por peneira de arame, deita-se outra vez no gral e junta-se-lhe quatro ovos, cento e oitenta grammas de manteiga e dous calix de cognac; mistura-se tudo e soca-se durante tres minutos. Forrão-se fôrmas pequenas com massa branca, e enchem-se, quasi, com esta massa. Cosinhão-se em *forno regular*. Depois de cosidos e frios, glação-se por cima com marmelada e salpicão-se com amendoas bem picadas.

Pasteis africanos

Deita-se em uma terrina seis ovos e duzentas grammas

de assucar refinado, e mexe-se bem com uma colher de páo. Soca-se cento e vinte grammas de amendoas doces pelladas, juntando-lhes pouco a pouco quatro ovos. Depois junta-se isto na terrina com a outra mistura, e accrescenta-se-lhe duzentas grammas de manteiga derretida, duzentas grammas de farinha de trigo e dous calix de *anizette*. Forrão-se fôrmas lisas com massa doce, e no fundo de cada uma põe-se alguns pedacinhos, muito finos, de doce de cidrão, os quaes se cobrem com uma leve camada de creme de pastelaria, e enchem-se as fôrmas com a massa que se preparou. Cosinhão-se em *forno regular*, e quando esfriarem, glação-se com *glace de chocolate*.

Pasteis de marmelada

Prepara-se com duzentas e cincoenta grammas de farinha de trigo uma massa doce como ensinámos á pag. 146, havendo o cuidado de a não deixar muito molle; depois, estende-se com o rôlo até que fique com a grossura de meio centimetro, e corta-se com um cortador redondo de cinco ou seis centimetros de diametro, em pequenas pastas. Untão-se com manteiga umas vinte fôrmas chatas e forrão-se com estas pastas, cercando as bordas das fôrmas com um cordão de massa, rolado entre as palmas das mãos, que fique da grossura de uma corda fina; deita-se em cada fôrma uma colher de marmelada bôa, polvilhão-se com assucar fino e cosinhão-se em *forno quente* até

tomarem uma bonita côr; depois deixão-se esfriar, e estão promptos.

Pasteis de morangos

Escolhem-se morangos frescos e bons, tirão-se-lhes os pés, lavão-se, enxugão-se e envolvem-se em assucar. Depois, forrão-se fôrmas chatas com massa folhada e deita-se no fundo de cada fôrma um bocadinho de marmelada: levão-se a cosinhar em *forno quente*, e quando estiverem cosidas e frias, enchem-se com os morangos que se preparárão.

Pasteis Chiquinhos

Receita:

230 grammas de manteiga bem lavada
230 grammas de assucar refinado
230 grammas de farinha de trigo peneirada
6 gemas d'ovos
A raspa da casca de meio limão.

Põe-se o assucar, a manteiga e a raspa de limão em uma terrina ou alguidar pequeno, e mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo, até que estes tres ingredientes fiquem n'uma especie de creme. Estando assim, junta-se-lhes as gemas a uma e uma, mexendo sempre, e no fim mistura-se a farinha com muito cuidado. Untão-se fôrmas pequenas com manteiga lavada, deita-se no fundo de cada

uma, uma amendoa descascada e pellada, enchem-se pouco mais de meio com esta massa e levão-se a cosinhar em *forno regular*. Estando cosidos, desenformão-se e arrumão-se em pratos, de maneira que os pasteis fiquem com o fundo para cima, afim de se vêr as amendoas.

Esta massa depois que se lhe mistura a farinha fica um pouco dura, e portanto não se accommoda bem nas fôrmas. Isto, porém, não importa, pois que ella no forno toma perfeitamente o molde da fôrma.

São de bom paladar estes pasteis; mas devem ser servidos no dia em que se fizerem.

Pasteis guaranys

Receita:

200 grammas de assucar refinado
120 grammas de manteiga lavada
360 grammas de farinha de arroz
100 grammas de chocolate bem ralado
6 gemas d'ovos.

Põe-se n'um alguidar a farinha de arroz, o chocolate, o assucar e a manteiga; mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo, e depois vão-se-lhe juntando as gemas a uma e uma, mexendo sempre a massa; e acabando de deitar a ultima gema, continua-se a mexer por espaço de dous minutos. Cosinhão-se em fôrmas pequenas, ligeiramente untadas com manteiga e forradas com folhas de bananeira, em *forno regular*.

Pasteis á Marcos Polonio

Faz-se uma massa semelhante á dos pasteis Chiquinhos, substituindo a farinha de trigo por farinha de *mandioca puba*. Depois, corta-se em pedacinhos muito miudos, uma porção de amendoas descascadas e pelladas; untão-se fôrmas pequenas com manteiga lavada, salpicão-se com estas amendoas picadas, e enchem-se de massa, pouco mais de meio. Toma-se depois uma porção de marmelada, desfaz-se bem com uma faca, e bota-se dentro de um cartucho de papel de linho branco. (Preferimos esta qualidade de papel por offerecer maior resistencia). Aperta-se a boca do cartucho com a mão, corta-se-lhe o bico com uma tesoura para deixar sahir a marmelada com facilidade; depois, mette-se o bico do cartucho no centro da massa que se deitou nas fôrmas e faz-se penetrar n'ella uma pequena porção de marmelada, de fórma que fique occulta na massa; feito isto, levão-se a cosinhar em *forno regular*. Depois de cosidos, desenformão-se e arrumão-se em pratos, da mesma maneira que os pasteis Chiquinhos.

Massa de choux

(Massa real)

Deita-se n'uma cassarola um litro de leite muito fresco e cento e cincoenta grammas de manteiga bôa; leva-se ao fogo,

e quando levantar fervura vai-se-lhe juntando pouco a pouco farinha de trigo peneirada, mexendo-a ligeiramente com uma colher de páo, até ficar uma massa consistente, e que se despegue do fundo da cassarola; estando assim, trabalha-se um pouco mais até cosinhar a farinha, e depois tira-se do fogo e deita-se n'um alguidar para esfriar. Depois de fria, desfaz-se a massa com ovos, até ficar bem lisa e de consistencia molle, mas que não alastre.

Com esta massa fazem-se as seguintes qualidades de pasteis:

Choux-au-chocolat
Choux-à-la-creme
Pão-Lamego
Almogabanas
Suspiros de Baccho
Sonhos.

Choux-à-la-creme

Tirão-se, com uma colher de sopa, porções de *massa de choux* do tamanho de um ovo, e dispõem-se sobre taboleiros de forno ligeiramente untados com manteiga, de maneira que fiquem distanciados uns dos outros quatro ou cinco centimetros; pintão-se por cima com gemas d'ovos e cosinhão-se em *forno quente*. Quando estiverem cosidos, abrem-se de um lado com uma faca de ponta, fazendo-se uma especie de caixinha, e enchem-se com *creme de baunilha* (Vide—*Cremes*).

Choux-au-chocolat

Mette-se no saco de tirar massas liquidas (1) o tubo de bico largo— C —. Depois arrolha-se o tubo, e deita-se no saco uma porção de *massa de choux;* em seguida toma-se um taboleiro de forno, bem limpo e ligeiramente untado com manteiga, e estende-se sobre elle rolinhos de massa do comprimento de oito centimetros, distanciados uns dos outros; pintão-se por cima com gemas d'ovos e cosinhão-se em *forno quente.*

Depois de cosidos abrem-se do lado com uma faca de ponta, enchem-se de *creme de baunilha* e glação-se por cima com *glace au chocolat* (Vide—*Glaces)*.

Almogabanas

Dispõem-se sobre os taboleiros de forno como o *choux-à-la-creme*, pintão-se e cosinhão-se da mesma maneira; depois de cosidas picão-se com um garfo por todos os lados, prepara-se um banho de calda de assucar a vinte e cinco gráos aromatisado com um calix de *kirsch*, e fazem-se ferver as *almogabanas* dentro d'elle por espaço de trez minutos, tendo o cuidado de as mergulhar com uma escumadeira para que fiquem bem embebidas de calda. Tirão-se do banho para uma peneira, onde se deixão escorrer, e depois polvilhão-se com assucar e canella.

(1) Vide—Fig. n. 53.

Pão-Lamego

Tirão-se, com uma colher de sopa, porções de *massa de choux* do tamanho e feitio de um ovo, e dispõem-se, distanciadas umas das outras sobre taboleiros de forno ligeiramente untados com manteiga. Deita-se-lhes por cima bastante assucar crystallisado, e cosinhão-se em *forno quente*. Depois de cosidos servem-se sem recheio.

Suspiros de Baccho

Com uma colher de chá, se tirão pequenas porções de *massa de choux* e dispõem-se sobre taboleiros de forno; mas, é necessario que cada uma das porções não exceda o tamanho de um ovo de pomba, e que no taboleiro tomem mais ou menos o formato oval. Polvilhão-se por cima com bastante assucar refinado e cosinhão-se em *forno quente*. Depois de cosidos, abrem-se de um lado, e recheião-se com massa d'ovos dissolvida em cognac e rhum da Jamaica em quantidade que não torne a massa liquida; polvilhão-se de novo com assucar refinado e servem-se immediatamente (1).

Sonhos

Deita-se em uma frigideira uma porção de banha de

(1) Vide nos **Doces avulsos**, a maneira de preparar a massa d'ovos.

porco e leva-se ao fogo. (Vide nas **Observações** como se prepara a banha para frituras). Logo que a banha estiver no ponto, lança-se-lhe dentro pequenas porções de *massa de choux*, tiradas com uma colher de sopa; e assim que a frigideira tiver quantidade sufficiente d'estas porções, retira-se para o lado do fogão, e agita-se de vez em quando para que os *suspiros* se virem por si mesmo e cresção á vontade; logo que estiverem bem abertos, põe-se outra vez a frigideira sobre o fogo e deixão-se corar bem; depois tirão-se, deitão-se dentro de um passador para escorrerem bem, polvilhão-se com assúcar refinado e canella, e servem-se.

Bolos de mãe-bentas

Receita:

700 grammas de farinha de arroz
345 grammas de assucar refinado
345 grammas de manteiga bôa
12 gemas d'ovos
1 calix de cognac.

Modo de preparar a farinha de arroz

Lava-se o arroz em duas ou trez aguas, escolhe-se com cuidado e põe-se a enxugar ao sol, sobre uma peneira; quando estiver sêcco deita-se n'um gral de marmore ou pilão de madeira, e soca-se até ficar reduzido a fa-

rinha, a qual se passa por peneira fina, e depois se põe ao sol para seccar.

Modo de preparar a massa

Deita-se à farinha de arroz dentro de um alguidar e mistura-se com o assucar; em seguida deita-se-lhe a manteiga, bem lavada e escorrida, e mexe-se tudo com uma colher de páo até ficar bem ligado; depois, vai-se-lhe juntando as gemas d'ovos a uma e uma, mexendo-as sempre; e por fim mistura-se-lhe o cognac. Forrão-se fôrmas pequenas, ligeiramente untadas de manteiga, com folhas de bananeira, enchem-se com esta massa e levão-se a cosinhar em *forno regular*.

N. B. Geralmente costumão forrar as fôrmas com papel; mas para isso é necessario forral-as com uma só roda de papel á qual se dá o feitio da fôrma, dobrando-a ao redor em fórma de leque; assim tomão as *mãe-bentas* este feitio e não é difficil a forração: porêm, preferimos as folhas de bananeira, por as julgarmos muito apropriadas para este fim, e darem ás *mãe-bentas* mais bonita apparencia.

Pasteis de perolas

Preparão-se vinte caixinhas como as dos pasteis folhados de frutas, levão-se ao forno e depois de cosidas glação-se por cima com *merengue*, e levão-se de novo

ao forno unicamente para seccar a glace; logo que esta esteja sêcca, tirão-se do forno; toma-se uma porção de *merengue* n'uma faca de ponta e deixa-se cahir em pingos sobre a glace de maneira que formem ao redor dos pasteis uma especie de guarnição de perolas do tamanho de passas de Corintho, e que fiquem separadas umas das outras meio centimetro; polvilhão-se com assucar peneirado e levão-se outra vez ao forno para seccar, depois deixão-se esfriar, e entre cada perola colloca-se outra perola de geléa de marmelo. Recheia-se o interior com creme, geléa ou marmelada.

Outra receita

Fazem-se as caixinhas como acima fica dito, glação-se da mesma maneira, collocando-se entre cada perola uma passa de Corintho; faz-se seccar no forno, e depois de frias cobre-se cada passa com um bocadinho de geléa e recheião-se com creme ou geléa.

Outra receita

Depois das caixinhas promptas e glaçadas, colloca-se entre as perolas metades de *pistaches*; faz-se seccar a glace no forno, deixa-se esfriar, cobre-se as *pistaches* com geléa, e recheião-se com compota de ginjas (1).

(1) Chamão-se *pistaches* umas amendoas pequenas que se encontrão á venda nas principaes confeitarias.

Filintos

Põe-se em uma terrina: quinhentas grammas de bôa farinha de trigo, seis ovos, duzentas grammas de manteiga derretida, uma pitada de sal, um calix de rhum e a quantidade de leite preciso para fazer uma massa não muito liquida, a qual se bate com força, com uma colher de páo, para misturar tudo bem e para evitar a formação de caroços. Quando a massa estiver prompta, toma-se uma frigideira esmaltada, deita-se-lhe uma pequena porção de manteiga lavada que se faz derreter e corar um pouco; depois deita-se-lhe dentro uma colher de sopa cheia da massa que se preparou e mexe-se com a frigideira para a fazer espalhar; deixa-se tomar uma bonita côr loura, vira-se depois do outro lado para tomar côr igual, e á medida que forem ficando cosidos vão-se espalhando n'um prato. Servem-se quentes.

Podem-se aromatisar, juntando á massa agua de flôr de larangeira, ou fava de baunilha.

Balões

Põe-se sobre a mesa de trabalho um kilogramma de farinha de trigo peneirada, faz-se uma cova no centro e deita-se-lhe sessenta grammas de fermento de cerveja e oito ovos (1). Amassa-se tudo com o leite preciso para fazer uma massa molle, que se põe, depois de bem amassada, dentro

(1) Nas fabricas de cerveja se encontra á venda o fermento.

de uma vasilha de barro e em lugar quente até que tenha o dobro do volume; n'esta occasião faz-se uma cova no centro do crescente e deita-se n'ella cem grammas de assucar, duzentas grammas de manteiga e algum leite, para fazer a massa bastante molle. Depois de bem amassada, torna-se a pôr no mesmo lugar quente para de novo levedar. Quando a massa tiver crescido até quasi ao dobro de seu volume, tira-se da vasilha e sova-se bem sobre a mesa (1). Depois polvilha-se a mesa com bastante farinha, estende-se a massa com o rolo até ficar da grossura de um dedo, e corta-se toda em rodellas, servindo-se do *corta-massas* de oito centimetros de diametro. Se, por exemplo, se tiver trinta rodellas, deixão-se quinze de parte, e ás outras quinze faz-se o seguinte: toma-se marmelada bem desfeita em *marrasquino* e põe-se uma colherinha de chá, cheia d'esta marmelada, no centro de cada rodella, e estando todas assim, cobrem-se com as outras rodellas que ficárão de parte; depois com um *corta-massas* um pouco mais pequeno cortão-se os lados da massa para que os *balões* fiquem bem redondos. Polvilha-se uma taboa com bastante farinha e arrumão-se, sobre ella distanciados; põe-se em lugar quente, e logo que principiem a crescer, fritão-se n'uma cassarola com bastante banha de porco, bem quente; agitando de quando em quando a cassarola para que se fritem por igual, e á proporção que elles forem tomando uma bonita côr loura,

(1) Chama-se *sovar* o tomar a massa nas mãos, e bater com ella muitas vezes sobre a mesa.

vão-se tirando para cima de uma grelha para escorrer, e depois polvilhão-se com assucar e canella.

Bons-bocados

(Pasteis)

Receita :

350 grammas de farinha de trigo peneirada
230 » de manteiga lavada
2 litros de calda de assucar a trinta e dous gráos, quente
28 gemas d'ovos
2 calix d'agua de flôr de laranjeira.

Deita-se n'um alguidar a farinha e a manteiga, e mistura-se bem com uma colher de páo; depois leva-se a calda ao fogo, e quando principiar a ferver retira-se; deita-se então uma quarta parte da calda na farinha e vai-se mexendo; quando estiver tudo bem ligado, e sem caroços, continúa-se a deitar a calda em porções iguaes á primeira, e vai-se mexendo sempre, e por fim junta-se-lhe as gemas d'ovos um pouco batidas, e a agua de flôr de laranjeira; misturando tudo muito bem. Se a farinha ficar encaroçada, passa-se por uma peneira de cabello para que se possão desfazer os caroços com uma colher. Limpão-se as fôrmas muito bem, untão-se com bastante manteiga lavada e enchem-se com esta composição, não devendo ficar muito cheias; e depois levão-se a cosinhar em *forno regular*. Conhece-se que os *bons-bocados* estão cosidos, quando elles crescem acima da fôrma quasi meio centimetro.

Bons-bocados

Outra receita:

345 grammas de farinha de trigo peneirada
200 » de queijo de Minas ralado
230 » de manteiga lavada
2 litros de calda de assucar a trinta e dous gráos, quente
¼ litro de leite
22 gemas d'ovos
2 claras »
2 calix d'agua de flôr de laranjeira.

Deita-se a farinha, o queijo e a manteiga no alguidar, e mistura-se como na receita anterior. A calda mistura-se igualmente, aquece-se o leite e mistura-se depois da calda. Em tudo o mais procede-se como na receita anterior.

Magdalenas

Receita:

460 grammas de assucar refinado
12 ovos
530 grammas de farinha de trigo peneirada
80 » de manteiga derretida.

Bate-se n'uma vasilha os ovos e o assucar com uma vassoura de arame até fazer uma massa quasi branca; isto feito, tira-se a vassoura, sacode-se para largar a massa que tiver pegada, e mistura-se a farinha cuidadosamente com uma colher de páo; depois junta-se-lhe a manteiga derretida e mistura-se. Untão-se as fôrmas com manteiga, passão-se em farinha e enchem-se, quasi, com esta massa;

quando todas estiverem cheias espalha-se-lhes por cima amendoas picadas, arrumão-se em taboleiros de fornô e levão-se a cosinhar em *forno regular*.

Roscas de creme

Receita:

12 ovos
320 grammas de assucar refinado
260 » de farinha de trigo peneirada.

Esta massa bate-se da mesma maneira que a do pão-de-ló, isto é, quebrão-se os ovos n'uma vasilha propria, deita-se-lhe o assucar e bate-se com uma vassoura de arame até ficar bem encorpada, e depois mistura-se a farinha com todo o cuidado. Toma-se um taboleiro de forno, forra-se com papel branco, deita-se-lhe dentro uma porção de massa e estende-se por igual em todo o taboleiro, de fórma que a massa depois de estendida não exceda a um centimetro de altura; isto feito, cosinha-se em forno um pouco mais quente que o *forno regular*. Logo que esta massa tome a côr do pão-de-ló retira-se do forno e vira-se immediatamente o taboleiro sobre uma mesa, despega-se o papel que está agarrado á massa, e estende-se uma camada de creme de baunilha ou de laranja por toda a pasta, e depois enrola-se como quem enrola uma folha de papel. Estando assim, faz-se uma *glace* de assucar refinado (Vide —*Glaces)*, e estende-se por todos os lados do rolo com uma faca, salpica-se com amendoas picadas, polvilha-se com

assucar em pó, corta-se em fatias da grossura de um dedo, arrumão-se n'um taboleiro de forno e mettem-se no forno até seccar a *glace*.

Salame fluminense

Mexe-se em alguidar ou terrina com uma colher de páo, uma duzia de gemas d'ovos, quatrocentas e sessenta grammas de assucar refinado e a raspa da casca de um limão: depois da massa bem batida junta-se-lhe successivamente o seguinte: cento e trinta grammas de manteiga derretida, trezentas e quarenta e cinco grammas de farinha de trigo, duzentas e trinta grammas de passas de Malaga e duzentas e trinta grammas de cidrão, cortado em pedacinhos miudos; quando tudo estiver bem misturado, batem-se doze claras d'ovos bem batidas e juntão-se á massa, despejando-a depois n'um taboleiro de forno forrado de papel branco e este ligeiramente untado com manteiga; estende-se bem a massa por todo o papel e cosinha-se em *forno regular*. Quando estiver cosida vira-se o taboleiro sobre a mesa, retira-se o papel que está agarrado á massa, estende-se um pouco de creme por toda ella e enrola-se como as *roscas de creme;* finalisa-se embrulhando o rolo n'uma folha de estanho, tal qual vem o salame de Lion, e depois de frio corta-se em rodellas finas.

Observações.— As gemas d'ovos devem ser batidas no assucar uma por uma, á proporção que se lhe vão deitando.

A pasta deve-se enrolar quente, ao contrario quebra-se toda.

Para o rolo não ficar muito grosso é preciso que a massa fique estendida no taboleiro na altura de meio centimetro.

Brioches

Para se fazer a massa destes bolos, tem de se lhe deitar fermento: tal qual como se faz quando se fabrica o pão. Portanto, deve-se principiar preparando separadamente o *crescente* e depois a massa.

Crescente

A cento e vinte e cinco grammas de farinha de trigo peneirada junta-se vinte grammas de bom fermento de cerveja, e desfaz-se com meio copo d'agua morna, devendo esta massa ficar um pouco molle; deita-se depois n'um alguidar ou tijella grande e põe-se a levedar á porta da estufa, até que o *crescente* tenha attingido o triplo do seu volume primitivo.

Deve-se ter muito cuidado em observar o momento em que o *crescente* fica prompto para servir. Se tiver fermento de mais, o *crescente* dará á massa um máo gosto; e se o deixarem crescer demasiado, não levedará a massa.

Massa

Com quinhentas grammas de farinha de trigo, cento e quinze grammas de assucar refinado, cento e trinta e cinco grammas de manteiga, quatro ovos, dous decilitros de leite e uma gramma de canella em pó, se prepara esta massa, procedendo-se da seguinte maneira: põe-se a farinha sobre a mesa, faz-se-lhe no centro uma cova em que se deitão todos os outros ingredientes, misturando-se tudo pouco a pouco; e logo que tudo esteja em massa, junta-se-lhe o *crescente*, tendo o cuidado de o espalhar por toda a massa sem comtudo a trabalhar demasiado. Esta massa põe-se n'um alguidar bem polvilhado de farinha, cobre-se com um panno branco, e deixa-se descansar em em lugar quente durante seis horas. Findo este tempo achata-se a massa, a qual deve estar levantada, e repete-se esta operação mais duas vezes, com o intervallo de tempo necessario para a massa tornar a levantar. Depois, tira-se do alguidar, põe-se sobre a mesa, e faz-se uma especie de pãesinhos redondos que se pintão por cima com gema d'ovo, colloca-se-lhes em cima uma cabecinha da mesma massa que igualmente se pinta; arrumão-se distanciados em taboleiros de forno untados de manteiga e fazem-se cosinhar immediatamente em *forno quente*.

Babás

Prepara-se o *crescente* da mesma fórma que se preparou para os *brioches*.

Para fazer a massa segue-se igualmente o mesmo processo; porem, junta-se-lhe mais um ovo e meio copo de leite para a tornar bem molle; depois junta-se-lhe um calix de vinho Madeira, igual quantidade de rhum, cincoenta grammas de passas de Corintho, e dez grammas de cidrão cortado em pedacinhos miudos. Depois de tudo bem misturado, deita-se nas fôrmas préviamente untadas com manteiga e põe-se a levedar á porta da estufa ou em lugar quente.

As fôrmas não devem conter massa senão até um terço de sua altura, para se operar o crescimento sem que saia fóra da fôrma (1).

Logo que estiver completo o levedamento, cosinhão-se em *forno quente*. Depois de frios, banhão-se no xarope de que adiante damos a receita.

Savarin

Prepara-se um *crescente* com cento e vinte e cinco grammas de farinha e vinte grammas de fermento de cerveja, que se desmancha com leite môrno. Depois de preparado, colloca-se á porta da estufa e deixa-se levedar até attingir o triplo do seu primitivo volume. Depois prepara-se a seguinte massa:

Põe-se sobre a mesa trezentas e setenta e cinco grammas de farinha de trigo peneirada, faz-se-lhe uma cova

(1) As fôrmas para *babás* são da mesma capacidade das de pasteis, porêm são altas e direitas.

no centro, aonde se deita trinta grammas de assucar refinado, cem grammas de manteiga, quatro ovos, e meio litro de leite; mistura-se tudo isto muito bem e em seguida junta-se-lhe o *crescente*, e bate-se a massa com as mãos abertas, até que ella não se pegue mais ás mãos. Se a massa estiver dura, junta-se-lhe mais ovos ou leite até ficar quasi liquida. Feito isto, tomão-se fôrmas proprias (1) bem untadas com manteiga, e deita-se n'ellas a massa, de maneira que cada fôrma não deve conter massa senão até um terço da sua altura; depois deixa-se crescer em lugar quente durante uma hora, e findo este tempo cosinha-se em *forno quente*. Quando estiverem cosidos, tira-se os *savarins* das fôrmas, deixão-se esfriar e banhão-se no seguinte xarope:

Xarope para babás e savarins

Em um litro da calda de assucar a vinte gráos quente, deita-se um calix de mel de abelhas, um pedaço de baunilha, dous calix de *kirsch*, dous de licôr de *noyaux* dous de marrasquino e dous de licôr coração. Mistura-se tudo isto e mergulha-se n'este xarope os *savarins* e os *babás*, até ficarem bem embebidos; depois escorrem-se e servem-se sobre grelhas de arame.

(1) Encontrão-se estas fôrmas em casa dos Srs. Gonçalo de Castro & C., rua do Hospicio n. 57 A.

Pão da Bocaina

Amassa-se sobre uma mesa: um kilo de farinha de trigo peneirada, seiscentas grammas de mel de abelhas, quatrocentas grammas de amendoas sem casca, pelladas e cortadas em pedacinhos muito miudos; cento e cincoenta grammas de doce de cidra igualmente cortado, a raspa da casca de dous limões, dez grammas de canella em pó, metade de uma noz-moscada bem ralada, meia fava de baunilha, bem raspada; duas cabeças de cravo da India reduzido a pó, quinze grammas de carbonato de ammoniaco socado, cem grammas de doce de casca de laranja cortado em pedacinhos e quatro calix de *kirsch*. Trabalha-se esta massa até ficar muito bem amassada; depois, deixa-se descansar por espaço de meia hora; em seguida polvilha-se a mesa com farinha e estende-se a massa com o rolo até ficar com a altura de dous centimetros, corta-se em pedaços pequenos de dez centimetros de comprimento e cinco de largura, arrumão-se distanciados sobre taboleiros de forno ligeiramente untados com manteiga e cosinhão-se em *forno regular*. Quando sahirem do forno, glação-se por cima com uma glace preparada com cento e cincoenta grammas de assucar refinado, batido com duas claras d'ovos e meio calix de *kirsch*.

Pão de especie á hollandeza

Peneira-se sobre a mesa uma porção de farinha de trigo (um ou dous kilos), fórma-se com ella um monte e faz-se-lhe no centro uma cova larga; em seguida leva-se ao fogo uma cassarola com dous litros de mel, e logo que levante fervura tira-se a cassarola para fóra do fogo, escuma-se bem, e despeja-se o mel assim quente dentro da cova que se fez na farinha; depois com uma colher de páo vai-se misturando a farinha com o mel até formar uma massa de bastante consistencia; estando assim, acaba-se de amassar com as mãos e deixa-se depois em repouso até esfriar. Dissolve-se, em dous calix de leite, trinta grammas de carbonato de ammoniaco em pó, e junta-se á massa, devendo ficar bem misturado n'ella, o que se obtem amassando a massa outra vez muito bem. Depois tomão-se fôrmas pequenas de pão-de-ló, ligeiramente untadas com manteiga lavada, e deita-se em cada fôrma uma porção de massa da grossura de trez centimetros; estando toda a massa nas fôrmas, humedecem-se por cima com um pincel molhado em agua e enfeitão-se com amendoas descascadas, pelladas e abertas ao meio (1). Depois de enfeitadas cosinhão-se em *forno regular*. Dissolve-se uma porção de gomma arabica em

(1) Logo que se escaldão as amendoas e se despem da pelle, escolhem-se as maiores; deitão-se em agua fresca, e deixão-se de molho oito ou dez horas: no fim d'este tempo encontrão-se muitas que se abrirão por si, e acaba-se de abrir o resto com o auxilio das unhas ou com a ponta de um canivete.

cerveja, e quando os pães estiverem cosidos tirão-se do forno e pintão-se, emquanto estão quentes.

Querendo, póde-se juntar a esta massa pedaços de doce de casca de laranja e de cidrão misturando-os na occasião de a amassar.

Pão de especie

Outra receita

Prepara-se a massa como na anterior receita : em seguida deita-se n'um gral de marmore, quinze grammas de erva doce e reduz-se a um pó bem fino ; tomão-se trezentas setenta e cinco grammas de cidrão e outras trezentas setenta e cinco de doce de casca de laranja, e cortão-se em pedacinhos miudos : juntão-se á massa todos estes ingredientes e torna-se a amassar bem. Parte-se depois esta massa em pedaços de trez centimetros de altura, oito de comprimento e quatro de largura, arrumão-se distanciados sobre taboleiros de forno ligeiramente untados de manteiga e polvilhados com farinha, pintão-se com leite e levão-se a cosinhar em *forno regular ;* logo que estejão levantados e com uma bonita côr, tirão-se do forno e pintão-se por cima com a solução de gomma arabica e cerveja, e emquanto estão humidos enfeitão-se nos quatro cantos e no centro com amendoas abertas ao meio, e cidrão sêcco cortado em talhadas finas e pequenas.

Pão de especie

Outra receita

Ferve-se, até ficar reduzido a metade, trez litros de leite com quinhentas grammas de raiz de alcaçuz; passa-se por uma peneira, junta-se-lhe litro e meio de mel de abelhas e faz-se de novo ferver durante meia hora; passado este tempo, despeja-se no centro da farinha de trigo que deve estar preparada sobre a mesa, deitando-se-lhe tambem trinta grammas de carbonato de ammoniaco em pó e mexe-se com uma colher de páo, juntando-lhe a maior quantidade de farinha que fôr possivel para fazer uma massa bastante consistente. Emquanto a massa esfria reduz-se a pó bem fino trinta grammas de coentros, trinta de sementes de erva doce, trinta de canella em pó e uma de cravo da India; junta-se tudo á massa com duzentas grammas de cidrão e igual porção de doce de casca de laranja, tudo cortado em pedacinhos miudos: amassa-se de novo e formão-se os pães; e quanto ao resto segue-se o que fica dito na receita anterior.

OBSERVAÇÕES

Como se estende a massa para empadas

Para estender esta massa e leval-a á grossura que se deseja, é necessario ter bastante paciencia. Pedimos, pois, áquellas pessôas que pela primeira vez a fizerem, que não desanimem quando a virem pegada ao rolo e á mesa. Para evitar que isto succeda frequentes vezes, é necessario operar-se da seguinte maneira: primeiro polvilhar a mesa com bastante farinha; depois cortar metade da massa e estendêl-a um pouco com o rolo, polvilhal-a por cima com farinha e enrolal-a em seguida no rolo para polvilhar segunda vez a mesa, desenrolar a massa sobre o lugar polvilhado e estendêl-a então até ficar da grossura que se quizer.

Massa folhada

Esta massa demanda tambem de paciencia; mas não tanta como a massa para empadas. Comtudo, são necessarias certas precauções. Depois que a massa tiver repousado o tempo marcado na receita, polvilha-se a mesa com farinha, toma-se depois a massa e estende-se um pouco com o rolo; em seguida enrola-se no rolo, polvilha-se novamente a mesa, e estende-se então a massa até ficar da

grossura que a receita marca, devendo a pasta ficar mais comprida do que larga.

E' sabido que esta massa depois que se lhe põe a banha e se dobra, fica atravessada na mesa ; é pois necessario, para a collocar ao comprido, enrolal-a no rolo, polvilhar a mesa com farinha e estendêl-a depois, tendo porêm o cuidado de a deixar sempre com a ultima dobra para cima, e fazer durante as duas ultimas operações, o mesmo que se fez na primeira; isto é, polvilhar a mesa e a massa com farinha toda a vez que se tiver de enrolar.

Massa doce para forrar fôrmas de pasteis

Estende-se da mesma maneira que a massa das empadas, e com as mesmas precauções.

Modo de bater as claras d'ovos

Principião-se a bater as claras lentamente com a vassoura de arame até começarem a formar espuma, e d'ahi por diante batem-se com toda a força e ligeireza ; logo que estejão alguma cousa encorpadas junta-se-lhe uma colherinha, das de chá, cheia de assucar refinado (quantidade calculada para trez claras), e continua-se então a bater com presteza até ficarem bem levantadas e encorpadas. O assucar impede que as claras se tornem aguadas, e ajuda-as a levantar e encorpar.

As claras devem ser batidas em cassarola de cobre, sem ser estanhada (fig. n. 10); porque sendo batidas em outra vasilha, nunca chegarão a levantar e a encorpar tanto quanto é necessario.

Banha de porco para frituras

Para se conhecer se a banha está sufficientemente quente, deita-se-lhe dous ou trez pingos d'agua: se a gordura estalar e saltar, está prompta a servir.

Sumo de limão e de laranja

Ha muitas pessôas que dão ao sumo d'estas frutas o nome de *caldo*, e ao succo das cascas o nome de sumo; fica portanto entendido que o sumo de que fallamos nas nossas receitas é o que essas pessôas chamão *caldo*.

Raspa da casca de limão ou de laranja

Quando fôr precisa a raspa da casca de limão ou de laranja, deve-se raspar com o raladôr unicamente a superficie da casca.

Salsa frita

A salsa frita é um enfeite indispensavel nos pratos de

frituras. Para que ella depois de frita se conserve com a côr verde e limpa, é necessario frital-a antes das frituras, procedendo-se da maneira seguinte. Logo que a banha estiver no gráo de quentura, que acima ensinámos a conhecer, deita-se-lhe dentro uma porção de salsa em rama, muito fresca, bem lavada e enxuta ; dá-se-lhe duas ou tres voltas com a escumadeira, e quando ella principiar a endurecer, tira-se e põe-se sobre o passadôr para escorrer.

ALTA PASTELARIA

ALTA PASTELARIA

Bôlo inglez

Deita-se n'um alguidar quatrocentas e sessenta grammas de assucar refinado, e vai-se-lhe juntando quinze gemas d'ovos, mexendo-as no assucar com uma colher de páo, cada uma por sua vez. As claras devem ser separadas muito limpas das gemas, e guardão-se n'uma vasilha que esteja bem enxuta. Estando todas as gemas batidas com o assucar, junta-se-lhe cento e vinte grammas de manteiga derretida e dous calix de vinho branco, e em seguida mistura-se-lhe quatrocentas e sessenta grammas de farinha de trigo peneirada. Depois batem-se só dez claras até ficarem bem encorpadas e misturão-se á massa com muito cuidado. Forrão-se fôrmas proprias para este bôlo, com papel branco, enchem-se com esta massa até ao meio, espalhão-se-lhes por cima passas de Malaga e doce de cidra cortado em pedacinhos, e levão-se a cosinhar em *forno regular*.

Bôlo inglez para casamento

Receita :

460 grammas de assucar refinado
460 grammas de manteiga lavada em duas aguas
460 grammas de farinha de trigo
12 gemas d'ovos e dez claras
120 grammas de côco ralado
4 grammas de pimenta da Jamaica em pó
2 grammas de cravo da India em pó
4 calix de cognac
4 calix de vinho branco
230 grammas de doce de cidrão cortado em pedacinhos
230 grammas de doce de casca de laranja igualmente cortado
120 grammas de passas de Malaga
120 grammas de passas de Corintho.

Deita-se a manteiga e o assucar n'um alguidar e mexe-se com uma colher de páo até ficar n'uma especie de creme ; depois, junta-se-lhe as gemas d'ovos a uma e uma, mexendo sempre a massa, para não ficar aguada, e em seguida junta-se-lhe successivamente o côco ralado, as passas de Corintho e as de Malaga, o cravo da India, a pimenta da Jamaica, o cidrão e a laranja (bem picados), o vinho branco, o cognac, e por ultimo a farinha de trigo bem peneirada ; depois de tudo bem misturado finalisa-se juntando á massa as dez claras d'ovos muito bem batidas. Leva-se depois ao forno a cosinhar em fôrmas redondas, de pão-de-ló, ligeiramente untadas com manteiga, e forradas de papel branco. O forno deve estar a calor regular.

Bôlos de S. João

Receita :

460 grammas de assucar refinado
460 grammas de manteiga lavada em duas aguas
12 gemas d'ovos
12 claras d'ovos bem batidas
460 grammas de farinha de mandioca puba (1)
4 calix de vinho branco
Meia noz-moscada, ralada
1 pitada de cravo da India, em pó
Meio côco da Bahia, ralado.

Mexe-se a manteiga com o assucar e depois as gemas, tal qual se fez com o *bôlo inglez para casamento* isto feito, junta-se-lhe o côco ralado, o cravo da India, a noz-moscada, o vinho branco e a farinha ; e mexe-se tudo muito bem.

Depois finalisa-se por juntar e misturar bem na massa as doze claras d'ovos muito batidas. Cosinha-se em fôrmas de pão-de-ló forradas de papel. As fôrmas para estes bôlos não precisão ser untadas de manteiga. O forno deve estar a calôr regular.

Bôlos de Santo Antonio

Receita :

250 grammas de assucar refinado
250 grammas de manteiga lavada
8 gemas d'ovos
250 grammas de farinha de trigo
5 grammas de erva doce

(1) Vide pag. 137.

Mexe-se com uma colher de páo até ficar bem ligado o assucar com a manteiga; depois junta-se-lhe a erva doce, e vão-se-lhe deitando as gemas d'ovos a uma e uma, mexendo sempre. Depois continua-se ainda a bater a massa durante dous ou trez minutos, e finalisa-se misturando a farinha na massa, com muito cuidado. Cosinhão-se em fôrmas redondas, de pão-de-ló, forradas com papel. O forno deve estar a calôr regular.

Cakes

Receita :

460 grammas de assucar refinado
460 grammas de manteiga lavada em duas aguas
12 gemas d'ovos
460 grammas de farinha de trigo
3 decilitros de vinho branco
10 claras d'ovos, bem batidas
100 grammas de passas de Malaga.

Põe-se a manteiga com o assucar n'um alguidar, e mexe-se com uma colher de páo até ficar n'uma especie de creme ; então junta-se-lhe as gemas a uma e uma, mexendo sempre a massa para não ficar aguada ; em seguida junta-se-lhe o vinho e as passas, depois mistura-se a farinha, peneirada, e termina-se juntando á massa as doze claras d'ovos bem batidas. Cosinha-se em *forno regular*, em fôrmas de pão-de-ló, ligeiramente untadas de manteiga e forradas com papel branco. A côr

do bôlo depois de cosido deve ficar mais escura que a do pão-de-ló.

Duquezas

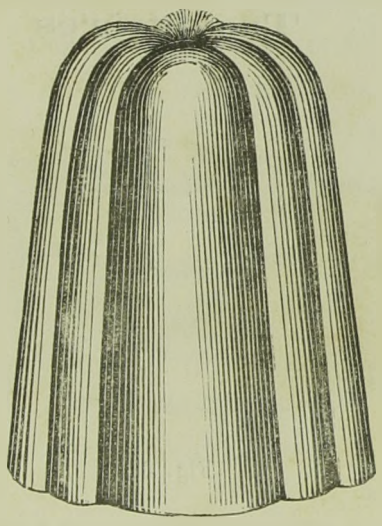


Fig. 37.

Mexe-se n'um alguidar, com uma colher de páo, quatrocentas e sessenta grammas de assucar refinado e doze gemas d'ovos ; junta-se-lhe depois duzentas grammas de amendoas socadas com quatro calix de marrasquino de Zara, cento e vinte grammas de cidrão picado, e cincoenta grammas de manteiga derretida; mistura-se tudo muito bem e depois junta-se-lhe quatrocentas grammas de farinha de trigo peneirada. Batem-se seis claras d'ovos até ficarem bem encorpadas e misturão-se com a massa ; deita-se esta em uma fôrma (vide fig. n. 37) bem untada

com manteiga, e leva-se a cosinhar em *forno regular*. Quando estiver cosido, glaça-se com marmelada bem desfeita, e salpica-se com amendoas picadas; depois põe-se n'um prato guarnecido de papel rendado.

Trois-frères

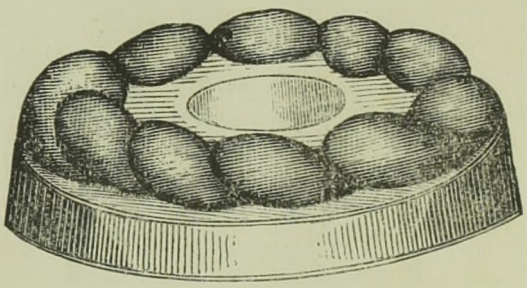


Fig. 38.

Bate-se em vasilha propria, com vassoura de arame, quinze ovos (claras e gemas) e quinhentas grammas de assucar refinado, até que forme uma massa bem encorpada; depois mistura-se-lhe quinhentas grammas de farinha de trigo peneirada, e junta-se-lhe duzentas grammas de manteiga derretida; feito isto, unta-se uma fôrma (fig. n. 38) com manteiga, enche-se quasi d'esta massa, e leva-se a cosinhar em *forno regular;* quando estiver cosido tira-se da fôrma e unta-se todo com marmelada encarnada bem desfeita em um ou dous calix de licôr ou cognac fino; depois salpica-se com assucar crystallisado, e põe-se n'uma salva guarnecida com papel rendado.

Radamés

Põe-se n'um gral de marmore trezentas vinte e cinco grammas de torrões bem sêccos de assucar de Pernambuco, e quatrocentas e cincoenta grammas de amendoas doces; soca-se tudo muito bem e passa-se por peneira de arame; depois deita-se n'um alguidar e junta-se-lhe mais duzentas e cincoenta grammas de farinha de arroz, cem grammas de manteiga lavada, seis ovos (claras e gemas) e bate-se tudo muito bem com uma colher de páo; quando tudo estiver bem misturado junta-se-lhe seis claras d'ovos bem batidas. Unta-se uma fôrma de pudim com bastante manteiga, deita-se-lhe a massa dentro e faz-se coser em *forno regular:* quando estiver cosido tira-se da fôrma, glaça-se com geléa, e enfeita-se com doce de frutas, amendoas e pistaches cortadas ao comprido.

Tortas de frutas e de amendoas

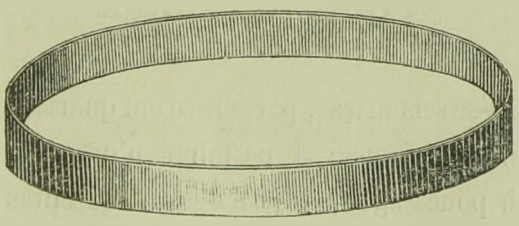


Fig. 39.

As fôrmas de tortas não tem fundo. São simplesmente arcos de folha de Flandres debruados de arame; e ser-

vem unicamente para amparar os lados das caixas de massa doce que n'ellas se fórmão. Estes arcos são de um só tamanho, e medem dezeseis centimetros de diametro e dous e meio de altura.

Modo de forrar as fôrmas com massa doce para tortas

Toma-se a fôrma (fig. n. 39) e colloca-se sobre um taboleiro de forno bem limpo e ligeiramente untado de manteiga. Estende-se a massa doce com o rolo (veja-se a receita a pag. 146) até ficar com pouco menos de meio centimetro de grossura, e corta-se uma roda d'esta massa que tenha de diametro vinte e quatro centimetros; em seguida mette-se dentro do arco e fórma-se a caixa, ageitando com os dedos os lados e o fundo, e por fim corta-se com uma faca as sobras da massa, bem rente á beirada do arco.

Torta de maçã

Descascão-se seis maçãs, partem-se em quartos, limpão-se das sementes, põem-se a cosinhar n'uma cassarola de barro com pouca agua, e junta-se-lhe duzentas grammas de assucar refinado e uma pitada de canella em pó; quando as maçãs estiverem meio cosidas, deixão-se esfriar e põem-se dentro das fôrmas arrumadas em fórma de corôa, despejando-se-lhe por cima alguma calda da que servio

para o cosimento, e cosinhão-se em *forno quente*. No fim de meia hora tirão-se do forno e desenformão-se.

Torta allemã

Soca-se em um gral de marmore duzentas e quarenta grammas de amendoas doces descascadas e pelladas, juntando-lhe de quando em quando uma clara d'ovo, até prefazerem oito; e logo que as amendoas estiverem reduzidas a uma massa fina, junta-se-lhe quinhentas grammas de assucar refinado e torna-se a socar tudo mais uns cinco minutos; depois tira-se a massa para uma terrina, deita-se-lhe dous calix de *kirsch*, cem grammas de manteiga derretida, duzentas grammas de doce de cidrão picado em pedacinhos e mistura-se tudo muito bem. Toma-se então uma fôrma forrada com massa doce, e cobre-se-lhe o fundo com uma camada de marmelada, despeja-se-lhe dentro o recheio e faz-se coser em *forno regular*. Glaça-se depois de cosida com merengue (Vide—*Glaces)*, polvilha-se com assucar e leva-se ao forno para seccar.

Torta de damascos

Forra-se uma fôrma de torta com massa doce, e depois de forrada estende-se-lhe no fundo uma porção de marmelada bem desfeita e leva-se a cosinhar em *forno quente*. Quando a massa estiver cosida, e com bonita côr, tira-se

do forno, desenforma-se e deixa-se esfriar; então abre-se uma lata de damascos de Lisboa e arrumão-se, os damascos, bem dispostos, dentro da torta.

Por este processo se preparão tortas de todas as compotas de frutas.

Torta de amendoas

Toma-se meio litro de calda de assucar e faz-se chegar a *ponto de fio*. Tira-se do fogo e deixa-se ficar na cassarola emquanto se faz o seguinte: pellão-se em agua a ferver duzentas e cincoenta grammas de amendoas, e quando todas estiverem pelladas lavão-se em agua fria e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; depois de escorridas, socão-se em gral de marmore, havendo o cuidado de lhes juntar de quando em quando um calix d'agua de flôr de larangeira para que a massa não se torne oleosa. Quando as amendoas estiverem reduzidas a uma massa bem fina, juntão-se á calda de assucar, e bem assim a raspa da casca de um limão, duzentas grammas de manteiga e doze gemas d'ovos um pouco batidas; liga-se tudo muito bem com uma colher de páo, leva-se a cassarola ao fogo brando, e mexe-se a massa para não pegar no fundo; logo que principie a ferver despeja-se n'uma vasilha, deita-se-lhe uma ou duas pitadas de canella e um calix de *kirsch*, mexe-se bem e deixa-se esfriar um pouco. Forra-se uma fôrma de torta com massa doce, enche-se com esta massa que se fez e cosinha-se em *forno quente*. Quando estiver cosida, desenfor-

ma-se, deixa-se esfriar, põe-se n'um prato e polvilha-se com assucar e canella.

Torta de maçãs inteiras

Tomão-se seis maçãs, descascão-se, tira-se-lhes o centro com um vasador e cosinhão-se n'uma cassarola com pouca agua, juntando-se-lhes duzentas grammas de assucar e uma pitada de canella; quando estiverem quasi cosidas, arrumão-se em uma fôrma forrada com massa doce, e despeja-se-lhe por cima o xarope em que forão cosidas. Depois cosinhão-se em *forno quente*. No fim de meia hora tirão-se do forno e desenformão-se.

Pão-de-ló

Receita:

12 ovos
230 grammas de assucar refinado
230 grammas de farinha de trigo peneirada.

Bate-se em vasilha propria, com vassoura de arame, os ovos e o assucar, até a massa ficar bem encorpada e esbranquiçada; depois, mistura-se-lhe a farinha com muito cuidado para que não fique encaroçada, e cosinha-se em fôrmas proprias ligeiramente untadas de manteiga e forradas com papel branco.

Observação.—Para se fazer bom pão-de-ló, é preciso ter-se em vista o seguinte: a farinha deve ser de

primeira qualidade, e quando se junta á massa, deve misturar-se muito devagar, servindo-se para isso de uma colher de páo. Mistura-se apenas, não se bate; porque se se bater a massa com a farinha, o pão-de-ló em vez de crescer abaixa. O forno deverá conservar-se sempre fechado durante o levantar da massa, e mesmo durante o cosimento; salvo se o calôr do forno fôr demasiado, porque então conservar-se-ha sempre aberto.

Pudim de laranja

Receita:

460 grammas de assucar refinado
100 grammas de farinha de trigo peneirada
1 litro de leite muito fresco
14 gemas d'ovos e quatro claras
A raspa da casca de duas laranjas bem maduras.

Deita-se as quatorze gemas, as quatro claras, o assucar, a farinha e a raspa das laranjas, em uma vasilha, e bate-se tudo muito bem com uma colher de páo durante cinco minutos; depois junta-se-lhe o leite e mexe-se com a colher para que fique tudo muito bem misturado; então cobre-se a vasilha com um papel e deixa-se o liquido em repouso por espaço de meia hora; findo este tempo, côa-se por um panno que não seja muito tapado, e prepara-se depois a fôrma, como vamos ensinar; leva-se uma pequena porção de calda de assucar ao fogo e faz-se ferver até chegar ao *ponto de*

fio; estando assim, toma-se a fôrma de pudim (fig. n. 40), deita-se-lhe dentro a calda e faz-se girar em toda a volta da

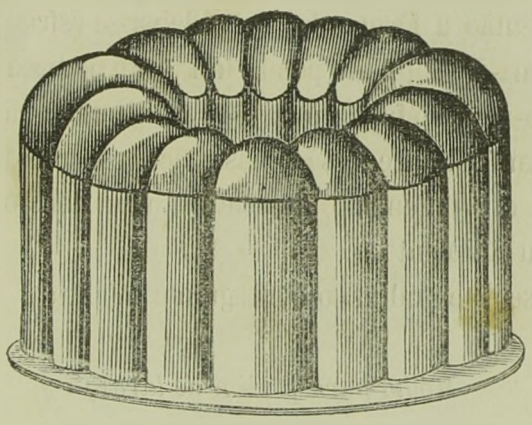


Fig. 40.

fôrma, de maneira que toda ella fique bem untada e por igual; depois escorre-se a calda que sobrar e quando a fôrma estiver fria enche-se com a preparação que se fez, e em seguida leva-se a cosinhar n'um *banho-maria*, que se prepara da seguinte maneira:

Põe-se ao fogo um tacho com agua, e logo que ferva colloca-se a fôrma no meio. O fogo deve ser sustentado de maneira que a agua ferva sempre regularmente. Deve-se, porêm, observar que a agua não suba a mais de meio da altura da fôrma, e que a fervura não salte dentro; depois põe-se por cima do tacho um taboleiro de forno contendo brazas e alguma cinza misturada, e observa-se de quando em quando se o calôr das brazas é demasiado, para evitar que o pudim se queime por cima. Uma hora e meia,

pouco mais ou menos, é o tempo necessario para cosinhar este pudim. Conhece-se quando está prompto, apalpando-o por cima com os dedos: se se encontrar solido está cosido. Tira-se então a fôrma da agua, deixa-se esfriar, e depois desenforma-se o pudim pondo um prato na boca da fôrma e virando-a com o fundo para o ar. Se o pudim não sahir da fôrma com facilidade, e se a massa ficar esponjosa e esbranquiçada, está entendido que entrou agua dentro da fôrma durante o cosimento.

Serve-se este pudim com o seguinte môlho:

Môlho para pudim de laranja

Deita-se n'um copo grande o sumo de trez laranjas selectas, trez colheres de assucar refinado, um calix de cognac fino e a raspa da casca de uma laranja bem madura; mexe-se tudo com uma colher de sopa, e deixa-se de infusão durante duas horas; no fim d'este tempo côa-se o môlho por um guardanapo, e serve-se n'uma molheira na occasião de se servir o pudim.

Pudim republicano

Receita:

600 grammas de assucar refinado
12 gemas d'ovos e seis claras
150 grammas de farinha de trigo peneirada
1 litro de leite
6 calix de vinho branco
A metade de uma noz-moscada, bem ralada.

Põe-se o assucar, a farinha e a noz-moscada em um alguidar, e mistura-se bem; depois vão-se-lhe juntando os ovos um por um, mexendo-os no assucar com uma colher de páo; isto feito, junta-se-lhe o leite e o vinho, e mistura-se bem. Unta--se a fôrma (fig. n. 41) com calda de as-

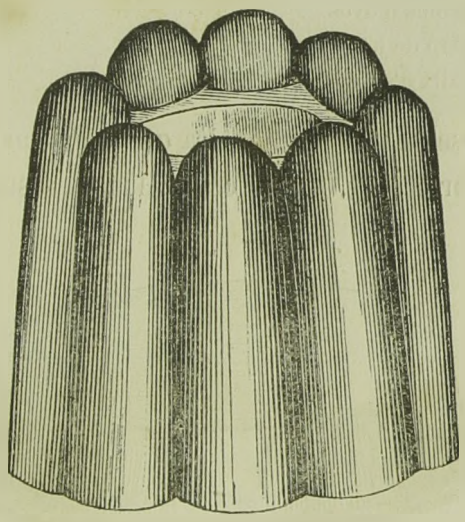


Fig. 41.

sucar, como ensinámos para o *pudim de laranja*, e cosinha-se em *banho-maria* pelo mesmo processo indicado no pudim de laranja.

Ao encher a fôrma mistura-se bem o liquido para que a farinha não fique depositada no fundo do alguidar.

Pudim de creme

Receita:

460 grammas de assucar refinado
120 grammas de farinha de trigo
14 gemas d'ovos
1 litro de leite
1 calix d'agua de flôr de larangeira.

Prepara-se da mesma maneira que o *pudim republicano;* unta-se a fôrma (fig. n. 42) com calda de assucar em *ponto*

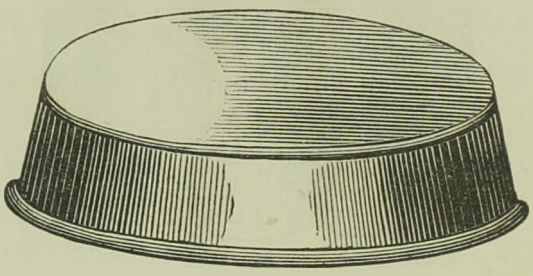


Fig. 42.

de fio, e cosinha-se em *banho-maria*. Quanto á maneira de untar as fôrmas e o tempo do cosimento, veja-se a explicação do *pudim de laranja*.

Depois de cosido deixa-se esfriar, vira-se em um prato raso e deita-se-lhe por cima um calix de xarope de *groseille*.

Pudim de batata

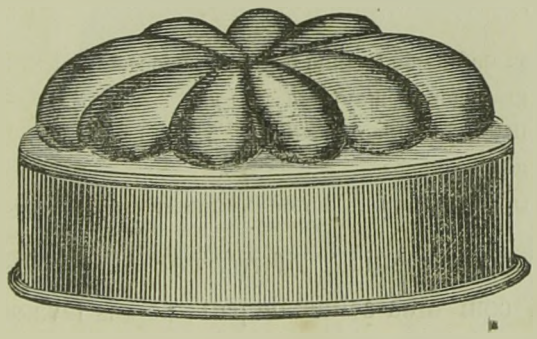


Fig. 43.

Receita:

1 kilo de batatas
1 ½ litro de calda de assucar
200 grammas de manteiga lavada
24 gemas d'ovos batidas
100 grammas de passas de Corintho
100 grammas de cidrão picado
A raspa da casca de um limão.

Cosem-se as batatas bem cosidas em agua pura, e depois descascão-se e esmagão-se em um alguidar, com uma colher de páo, até ficar uma massa bem lisa; leva-se a calda ao fogo e faz-se chegar ao *ponto de fio*; estando assim, liga-se á massa e vai-se-lhe depois juntando o resto dos ingredientes pela ordem indicada na receita; misturando tudo muito bem para que fique bem ligado, e deita-se na fôrma (fig. n. 43) bem untada com manteiga lavada e cosinha-se em *forno regular*.

Pudim de bom-bocado

Receita:

350 grammas de farinha de trigo peneirada
230 grammas de manteiga
2 litros de calda de assucar
28 gemas d'ovos
1 calix de agua de flôr de larangeira

Põe-se em um alguidar a farinha e a manteiga, e mistura-se bem com uma colher de páo; depois leva-se a calda ao fogo, e quando principiar a ferver retira-se; deita-se uma quarta parte da calda na farinha e vai-se mexendo; quando a massa estiver bem ligada e sem caroços continua-se a deitar a calda em porções iguaes á primeira, fazendo sempre o que se lhe fez ao principio, e no fim junta-se-lhe as gemas d'ovos um pouco batidas, e a agua de flôr de larangeira, misturando depois tudo com uma vassoura de arame. Se a farinha tiver ficado encaroçada, passa-se tudo por uma peneira de cabello, afim de desfazer os caroços com uma colher de páo.

Unta-se uma ou mais fôrmas (fig. n. 44) com bastante manteiga, enche-se com esta preparação (não devendo ficar muito cheias) e cosinha-se em *forno regular*.

Conhece-se que o pudim está cosido logo que crescer acima da fôrma, meio centimetro, e ficar com a parte de cima bem loura; na duvida, póde experimentar-se espetando-lhe um palito; se este não trouxer massa liquida é que o pudim está cosido.

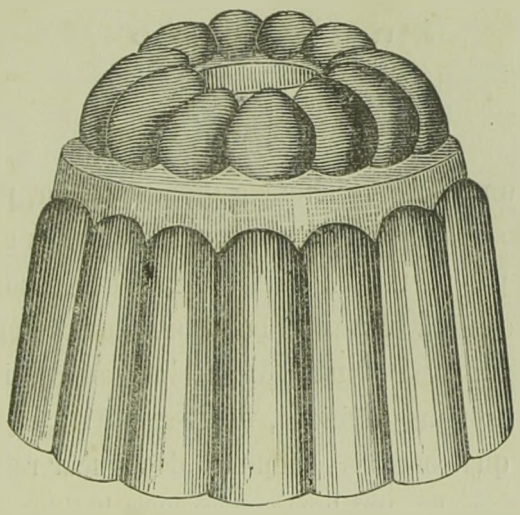


Fig. 41.

Pudim de pão

Põe-se de môlho em um litro de leite quatrocentas grammas de miôlo de pão partido em fatias finas, e logo que esteja bem molle, desfaz-se muito bem, até ficar macio; então junta-se-lhe quatrocentas grammas de assucar refinado, cem grammas de manteiga lavada, uma pitada de noz moscada e outra de canella em pó, a raspa da casca de um limão, cem grammas de passas de Malaga e dez gemas d'ovos. Faz-se ligar tudo isto muito bem com uma colher de páo, e depois deita-se em fôrmas pequenas de pão-de-ló, bem untadas com manteiga, e cosinha-se em *forno regular*. Depois de cosidos, desenformados e frios, polvilhão-se com assucar e canella.

Pudim de pão

Outra receita

Deita-se um litro de leite em uma cassarola, põe-se ao fogo, e logo que ferva junta-se-lhe quatrocentas grammas de miôlo de pão partido em fatias, deixando-as ensopar bem no leite; depois desfazem-se bem com uma colher de páo até ficar uma massa bem ligada; estando assim, tira-se do fogo, deita-se n'um alguidar, deixa-se esfriar, e junta-se-lhe depois quatrocentas grammas de assucar refinado, a raspa da casca de um limão, doze ovos batidos (claras e gemas) cento e cincoenta grammas de manteiga lavada, cem grammas de passas de Malaga, cem grammas de cidrão e dous calix de cognac ou vinho branco; faz-se ligar todos estes ingredientes, mexendo-os com a colher, e depois cosinhão-se os pudins em fôrmas proprias, bem untadas de manteiga, em *forno regular*.

Pudim bocainense

Receita:

1 litro de leite
18 gemas d'ovos
300 grammas de assucar refinado
1 pitada de canella.

Junta-se o leite com o assucar e leva-se ao fogo; logo que levante fervura tira-se e deixa-se esfriar; estando frio ba-

tem-se as gemas d'ovos com a vassoura de arame, e depois de bem batidas junta-se-lhe o leite e uma pitada de canella, mistura-se tudo mui bem, e deita-se depois em fôrmas de pudim untadas com calda de assucar a *ponto de fio*, e cosinhão-se em *banho-maria* (Vide—*Pudim de laranja)*. Conhece-se que o pudim está cosido mettendo-lhe um palito no centro: sahindo este enxuto está o pudim cosido. Quando estiver frio desenforma-se, collocando um prato na boca da fôrma e virando-a com o fundo para o ar.

Este pudim serve-se com o seguinte môlho:

Môlho espumante para pudins bocainenses

Deitão-se em uma cassarola cinco gemas d'ovos, cem grammas de assucar e o verde da casca de um limão; mexe-se isto muito bem com uma colher de páo, e depois junta-se-lhe quatro calix de vinho branco, leva-se a cassarola ao fogo brando e bate-se o liquido com a vassoura de arame até que se torne espumôso, mas sem ferver.

Só se deve preparar este môlho quando tiver de servir; e póde juntar-se-lhe no fim uma colher de rhum ou de qualquer licôr.

Pudim de gabinete

Em uma fôrma untada com manteiga derretida (fig. n. 45) arruma-se por camadas bem iguaes o seguinte:

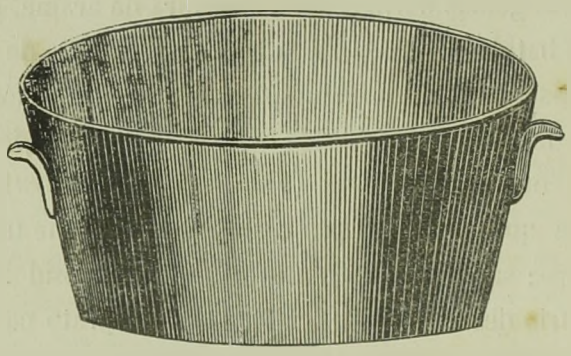


Fig. 45.

6 *biscuits à la cuiller* cortados ao comprido
125 grammas de passas de Corintho
100 grammas de cidrão cortado em pedacinhos
100 grammas de passas de Malaga
Alguns pedacinhos de marmelada
1 maçã descascada e cortada em fatias finas.

Tudo isto deve ser arrumado por camadas, conforme a ordem acima indicada, até que a fôrma esteja quasi cheia, e depois faz-se a seguinte preparação:

Deita-se n'uma terrina quatrocentas grammas de assucar refinado, dezoito gemas d'ovos, metade da raspa da casca de um limão, e mexe-se tudo com a colher de páo para ligar bem os ovos com o assucar; junta-se-lhe depois um litro de leite e mistura-se bem. Com este creme acaba-se de encher a fôrma do pudim e põe-se a coser em *banho-maria*, tendo o cuidado de não deixar saltar agua dentro.

O creme que sobrar, leva-se ao fogo brando para engrossar, havendo o cuidado de mexêl-o bem, e não se deixar

ferver. Este creme assim engrossado, serve-se com o pudim.

Pudim chinez

Cosinha-se duzentas e cincoenta grammas de arroz de Iguape em agua temperada com sal: quando estiver quasi cosido, escorre-se a agua e acaba-se de cosinhar em leite de amendoas (1), até ficar cosido e enxuto; estando assim, deita-se n'um alguidar, desfaz-se o melhor possivel com uma colher de páo, e em seguida junta-se-lhe duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado, a raspa da casca de um limão, doze gemas d'ovos batidas, cem grammas de manteiga lavada e algumas passas de Malaga; faz-se ligar tudo isto muito bem e depois deita-se em fôrmas de pudim, untadas com manteiga, e cosinha-se em *forno regular*. Este pudim desenforma-se depois de frio, e tambem se póde servir com o môlho espumante dos pudins bocainenses.

Plum-puding

Deita-se n'um gral de marmore quinhentas grammas de gordura de rim de boi, e soca-se bem com cento e vinte grammas de farinha de trigo, trezentas setenta e cinco grammas de passas de Malaga, um calix de cognac, dous de vinho branco, a raspa da casca de um limão, duzentas

(1) Vide no *xarope de orxata* a maneira de preparar o leite de amendoas.

grammas de assucar refinado, uma pitada de sal fino e quatro ovos; depois de tudo bem socado, junta-se-lhe pouco a pouco o leite sufficiente para fazer uma massa um pouco molle; deita-se depois em uma fôrma de pão-de-ló, bem untada com manteiga, e cosinha-se em *forno regular* durante duas horas.

Môlho para plum-puding

Deita-se em uma cassarola cento e quinze grammas de manteiga lavada, uma pitada de raspa de casca de limão, sessenta grammas de assucar refinado e dez grammas de farinha de trigo. Mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo, e depois junta-se-lhe quatro decilitros de vinho Madeira. Em seguida leva-se ao fogo, e assim que levantar fervura despeja-se em uma molheira e serve-se com o *plum-puding.*

Pudim á ingleza

Deita-se n'um gral de marmore trezentas setenta e cinco grammas de gordura de rim de boi, e soca-se bem com trezentas grammas de farinha de trigo, oito ovos, uma pitada de raspa de casca de limão, duas grammas de canella em pó, meio calix d'agua de flôr de larangeira, um calix de rhum e meio litro de leite. Depois de tudo bem socado, junta-se-lhe quinhentas grammas de passas de Malaga, sem sementes, e mexe-se com uma colher de páo afim de ficar

uma massa bem ligada. Em seguida deita-se n'uma fôrma de pão-de-ló bem untada com manteiga, e cosinha-se por espaço de duas horas em *forno regular*. Estando prompto, vira-se o pudim sobre um prato, polvilha-se com assucar refinado e leva-se a côrar em *forno quente com vista*.

Saint-Honoré

Estende-se com o rolo uma porção de massa doce até ficar da grossura de trez millimetros, e corta-se uma roda que tenha de diametro dezeseis centimetros, collocando-a depois, sem que perca o feitio, sobre um taboleiro de forno; circumda-se por cima com um cordão de massa de *choux*, da grossura d'um dedo e pinta-se esse cordão com gema d'ovo; formão-se no mesmo taboleiro oito montinhos de massa de *choux* do tamanho de uma avelã, que fiquem bem arredondados, e depois de feitos leva-se tudo a cosinhar em *forno regular*. Quando tudo estiver cosido tira-se do forno, banhão-se as bolinhas de *choux* em calda de assucar, *a ponto de quebrar*, e á medida que se vão banhando vão-se collocando em cima do cordão, de fórma que fiquem distanciadas umas das outras; na mesma occasião deve-se ter alguns gommos de tangerina bem limpos do branco, que tambem se banhão na calda e se collocão um por um nos intervallos das bolinhas de *choux*, de maneira que o cordão fique enfeitado com gosto e com symetria; e assim fica prompto a encher-se de creme, que se prepara da fórma seguinte:

Faz-se um creme de baunilha (Vide—*Cremes)*, depois de

feito, batem-se trez claras d'ovos até ficarem bem encorpadas, juntando-lhe ao bater (quando principiarem a engrossar) uma ou duas colherinhas das de chá, cheias de assucar refinado, e logo que estejão no ponto de batidas, misturão-se com o creme que se fez. Depois recheia-se com elle o *Saint-Honoré*, devendo ficar o creme em feitio de monte. Está prompto a servir-se.

Gateau Guarany

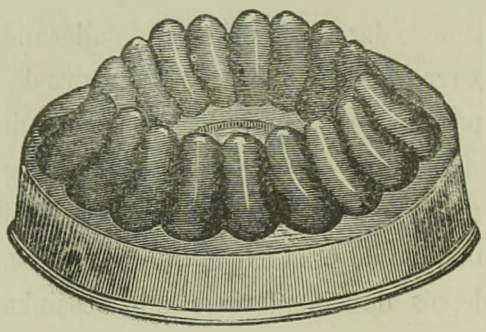


Fig. 46.

Soca-se em gral de marmore cento e cincoenta grammas de amendoas descascadas e pelladas, e dous ovos. Quando as amendoas estiverem quasi em massa, junta-se-lhe duzentas e quarenta grammas de passas de Malaga, e continua-se a socar tudo, até que as passas fiquem bem desfeitas. Deita-se n'um alguidar quatrocentas grammas de assucar refinado, e vai-se-lhe juntando dez gemas d'ovos, mexendo-as no assucar, com uma colher de páo, cada uma

por sua vez; logo que estejão todas mexidas junta-se-lhe as amendoas que se socárão; e depois de tudo bem misturado, junta-se-lhe mais duzentas grammas de manteiga derretida, dous calix de *kirsch* e trezentas grammas de farinha de arroz; feita a competente mistura batem-se seis claras d'ovos até ficarem bem encorpadas, e juntão-se á massa que se fez. Unta-se a fôrma (fig. n. 46) com bastante manteiga lavada, e enche-se quasi com esta massa, e depois cosinha-se em *forno regular*. Logo que esteja cosido, desenforma-se e deixa-se esfriar; então glaça-se com marmelada bem desfeita, espalhão-se por cima amendoas picadas em pedacinhos miudos, e salpica-se todo com assucar crystalisado.

Charlotte russe

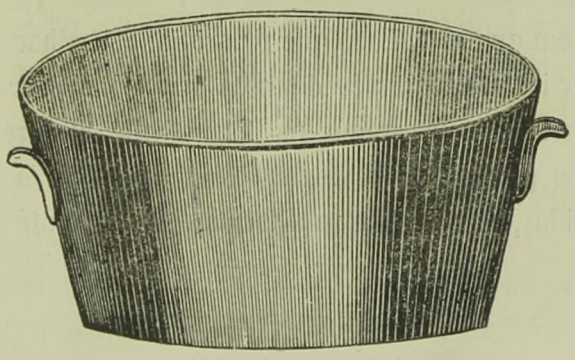


Fig 47.

Toma-se a fôrma (fig. n. 47) e unta-se toda por dentro

com geléa de qualquer fruta, bem desfeita (1). Depois guarnece-se-lhe o fundo e os lados com *biscuits à la cuiller* (Vide—*Doces para soirées)* de fórma que fiquem bem unidos uns aos outros. Em seguida faz-se um creme de baunilha com a seguinte receita:

12 gemas d'ovos
400 grammas de assucar refinado
Meia fava de baunilha
1 litro de leite muito fresco.

Junta-se tudo isto n'uma cassarola, bate-se um pouco com a vassoura de arame e leva-se a fogo brando para engrossar, havendo o cuidado de mexer sempre com uma colher de páo para que o creme não pegue no fundo da cassarola; logo que queira principiar a ferver, retira-se immediatamente do fogo e junta-se-lhe sessenta grammas de gelatina dissolvida em meia garrafa d'agua a ferver, mistura-se tudo muito bem e deixa-se esfriar sobre gelo, mexendo de vez em quando. Logo que principie a coalhar junta-se-lhe mais uma garrafa de nata batida, mistura-se, e depois deita-se este creme na fórma que se preparou, põe-se-lhe por cima uma camada de *biscuits à la cuiller*, bem unidos, e depois põe-se a fórma entre gelo até gelar o pudim.

Manjar branco

Deita-se n'um gral de marmore duzentas grammas de

(1) A geléa é unicamente para prender os doces.

amendoas doces e oito grammas de amendoas amargas, recentemente descascadas e pelladas. Socão-se até ficarem reduzidas a uma massa bem fina, havendo o cuidado de lhe ir juntando de quando em quando uma colher d'agua de flôr de larangeira, para que esta massa não se torne oleosa; depois junta-se-lhe dois litros de leite, desmancha-se bem, côa-se por um panno bastante tapado, torcendo-o para espremer bem, e apara-se todo o liquido que produzir, em uma vasilha. Depois d'isto, derrete-se ao fogo quatrocentas grammas de assucar em pedra (francez ou hamburguez) em sessenta grammas de gelatina dissolvida em meia garrafa d'agua fervendo, e mistura-se, depois de tudo derretido, com o leite de amendoas, juntando-lhe tambem dois calix de marrasquino de Zara.

Toma-se a fôrma de *Charlotte russe*, enterra-se em gelo socado e misturado com algum sal de cosinha, enche-se a fôrma com a preparação que se fez e cobre-se com uma tampa, sobre a qual se põe tambem gelo. No fim de hora e meia tira-se da fôrma e serve-se.

Gateau paulista

Toma-se duzentas grammas de pão-de-ló sêcco e ralado, amollece-se em leite a ferver, desfaz-se bem com uma colher de páo, e depois junta-se-lhe sessenta grammas de manteiga lavada, sessenta grammas de passas de Corintho, duzentas grammas de assucar refinado, seis gemas d'ovos, uma casca de doce de laranja picada e duas colheres de mar-

melada bem desfeita; bate-se tudo isto muito bem, e depois prepara-se uma fôrma de *torta* forrada com *massa folhada.* (Veja a maneira de forrar *fôrmas de tortas* com *massa doce*, e forre do mesmo modo esta fôrma com *massa folhada.)* Quando estiver forrada enche-se com o recheio que se fez; leva-se depois a cosinhar em *forno regular*, e logo que esteja cosido, desenforma-se, põe-se n'um prato, glaça-se por cima com merengue (Vide—*Glaces)*, salpica-se com amendoas picadas, polvilha-se com assucar e leva-se ao forno para seccar o merengue.

N. B. Este recheio dá mais de um *gateau.*

Fios d'ovos

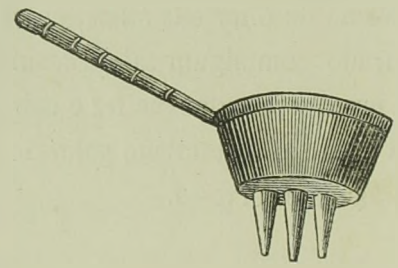


Fig. 48.

Para um prato de fios d'ovos, bem montado, são precisas trinta gemas; portanto, faça-se o seguinte: tomem-se trinta gemas d'ovos bem limpas de claras e façam-se passar por uma peneira de taquára bem fina. Para se fazer esta operação é necessario haver muito cuidado em não forçar as gemas com a colher; desfazem-se apenas com delicadeza, e

deixão-se passar lentamente para uma terrina ou tijella grande; e não se batem. Põe-se ao fogo forte uma cassarola com dous litros de calda de assucar, e leva-se ao *ponto de pasta* (trinta e dous e meio gráos), conservando-se sempre a fervura em grande agitação; em seguida deitão-se as gemas n'um funil de trez bicos (fig. n. 48) e deixão-se escorrer sobre a calda que está fervendo, movendo o funil ao redor da fervura até sahir pelos bicos todo o seu conteúdo; em seguida escuma-se bem a calda, emquanto ferve, e tira-se depois a cassarola do fogo, refresca-se a fervura com alguma agua, tirão-se os fios com uma escumadeira e põem-se a escorrer sobre uma peneira; colloca-se de novo a cassarola ao fogo, enche-se o funil com o resto das gemas e continua-se a fazer a mesma operação que se fez no principio; tendo porem o cuidado de refrescar a calda com agua para a conservar no seu ponto primitivo. Quando estiverem os fios todos promptos, péga-se em dous garfos, e com elles se espalhão os fios sobre a peneira. Logo que estejão frios borrifão-se com agua de flôr de larangeira e arrumão-se n'um prato em fórma de pyramide.

Peças montadas

De todos os trabalhos de confeitaria, é este o que requer mais gosto e habilidade.

Para fazer-se uma peça montada perfeita e elegante, torna-se necessario que o fabricante se occupe minuciosamente de todas as partes que devem compôr o conjuncto:

este só se tornará notavel, se estiver montado com verdadeiro gosto.

Nunca conseguirá fazer uma verdadeira obra d'arte, o fabricante que não tiver noções de desenho.

Em seguida damos o desenho de duas peças para se fazerem com *nougat* (fig. ns. 49 e 50).

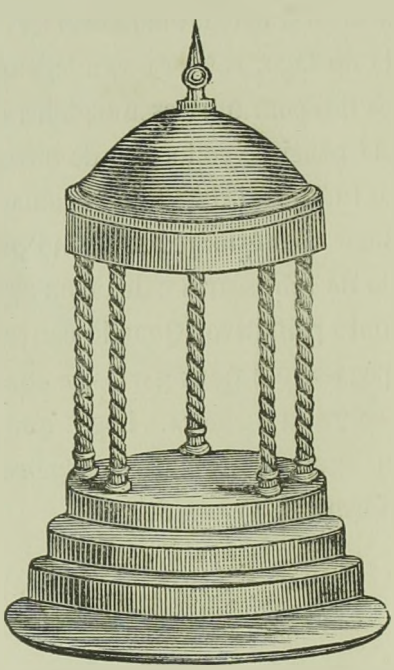


Fig. 49

As decorações serão ao gosto do fabricante.

Fig. 50

Nougat

Escaldão-se e pellão-se quinhentas grammas de amendoas doces; lavão-se, escorrem-se e põem-se a seccar ao sol ou na estufa, e depois de bem sêccas picão-se muito miudinhas. Faz-se derreter ao fogo n'uma cassarola, sem lhe deitar agua, trezentas setenta e cinco grammas de assucar crystallisado, mexendo-o sempre com uma colher de páo; e quando estiver derretido deita-se-lhe dentro as amendoas e misturam-se bem com o assucar; depois retira-se a cassarola do fogo e despeja-se a conteúdo sobre uma mesa de marmore, que deve ser untada antecipadamente com oleo de amendoas doces; e estende-se a massa com o rolo igualmente untado com oleo de amendoas, até ficar da grossura de meio centimetro. Corta-se em seguida a porção precisa

para forrar cada uma das fôrmas de que se compõe a peça, untão-se estas com o mesmo oleo antes de serem forradas, e depois forrão-se com as pastas de *nougat*, servindo-se de um limão para comprimir a massa de encontro ás paredes das fôrmas, de maneira que se moldem todos os feitios d'estas; fazendo porem toda a diligencia para que a massa fique o mais fina que fôr possivel. Feito isto deixa-se esfriar, desenforma-se, e monta-se a peça; e depois de montada decora-se segundo o gosto do fabricante.

Para se montar a peça, vão-se collocando as partes que a tem de formar, com calda de assucar a *ponto de quebrar*.

Tambem se podem fazer peças montadas sem auxilio de fôrmas, como por exemplo: chalets, casas, templos, etc.; servindo-se para tal fim de modêllos de papelão, que se collocão sobre o *nougat* depois de estendido com o rolo, para assim se poder cortar as partes precisas.

Para forrar as fôrmas com o *nougat* é necessario fazêl-o emquanto este está quente; do contrario quebra-se todo e não se consegue fazer cousa alguma.

Pastilhagem

Massa adragante

Lavão-se sessenta grammas de gomma adragante e deixa-se de môlho em bastante agua n'uma vasilha de barro, durante vinte e quatro horas; passado este tempo, ou quando estiver bem molle, deita-se em um panno e faz-se

passar atravez do mesmo, torcendo-o dentro de um gral de marmore bem limpo; logo que a gomma tiver passado toda, junta-se-lhe polvilho peneirado em peneira de seda, e assucar em pedra em pó igualmente peneirado: isto em partes iguaes, de fórma a fazer uma massa que se possa estender com o rolo; soca-se esta massa muito bem durante vinte a vinte e cinco minutos, e depois põe-se sobre a mesa de marmore e junta-se-lhe o polvilho preciso para fazer uma massa consistente, mas não quebradiça, e deposita-se em uma vasilha de barro, coberta com um panno humido, porem que este não toque na massa.

Com esta massa póde fazer-se pastilhas diversas, cestinhos, figuras, peças montadas e todos os ornatos ou enfeites que se desejarem, servindo-se para isso de fòrmas adequadas.

DOCES PARA SOIRÉES

DOCES PARA SOIRÉES

Macarrões

Macarrão de amendoas doces

Escaldão-se duzentas e cincoenta grammas de amendoas doces, pellão-se e fazem-se seccar ao sol ou na estufa; depois de bem sêccas, pesa-se quinhentas grammas de assucar grosso de Pernambuco, deitão-se as amendoas n'um gral de marmore com metade d'este assucar, e socão-se; logo que estejão reduzidas a farinha, passa-se por uma peneira de arame: o que ficar na peneira leva-se de novo ao gral com a metade do assucar que ficou e soca-se de novo; depois passa-se pela peneira, e os residuos que ficarem torna-se a socar e a passar pela peneira. Depois de tudo peneirado, amassa-se com as claras d'ovos precisas para fazer uma massa de consistencia regular. Depois leva-se ao gral, junta-se-lhe a raspa da casca de um limão e soca-se tudo, tanto quanto fôr possivel. Isto feito, tirão-se, com os dedos molhados em agua, pedacinhos de massa do tamanho de uma avelã, aos quaes se dá o feitio redondo fazendo-se rolar nas palmas das mãos, e depois arrumão-se distanciados em taboleiros de forno, préviamente

forrados interiormente com obreias de confeitaria, e cosinhão-se em *forno quasi frio* até que fiquem bem sêccos e balôfos.

Com esta massa se faz diversos feitios de macarrões, a saber:

Feitas as bolas de massa com as palmas das mãos, dá-se-lhes um feitio oval, rolão-se depois em assucar crystallisado e arrumão-se nos taboleiros como acima se disse. Podem tambem ser roladas em assucar côr de rosa.

Outras ha que depois de arrumadas nos taboleiros de forno, se lhes faz uma estrella com amendoas abertas ao meio, introduzindo-as na massa de fórma que fiquem seguras.

E outras, a que se lhes dá o feitio de meia lua, e que se rolão sobre amendoas picadas.

Macarrão de Bruxellas

Socão-se n'um gral de marmore duzentas e cincoenta grammas de amendoas doces pelladas e sêccas ao sol ou na estufa, com algumas claras d'ovos; quando estiverem bem socadas junta-se-lhes sessenta grammas de farinha de arroz, duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado e quatro claras d'ovos muito bem batidas; mistura-se tudo bem misturado, e vai-se tirando ás pequenas porções com uma colher de sopa e fazendo montinhos sobre taboleiros de forno forrados com obreias. Cosinha-se da mesma maneira que o *macarrão de amendoas doces.*

Macarrão de Liège

Socão-se duzentas e cincoenta grammas de amendoas doces pelo processo indicado para o *macarrão de Bruxellas;* depois de socadas junta-se-lhes duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado, e quatro claras d'ovos bem batidas; mistura-se tudo, e põe-se nos taboleiros de forno forrados com obreias, da mesma maneira que os *macarrões de Bruxellas;* salpicão-se por cima com assucar crystallisado côr de rosa, e cosinhão-se em *forno quasi frio.*

Macarrões recheiados

Fazem-se com massa igual á dos *macarrões de amendoas doces* e arrumão-se da mesma maneira; depois faz-se em cada macarrão uma cova que se enche com qualquer marmelada, segundo o gosto do fabricante, e cosem-se da mesma maneira que os *macarrões de amendoas.*

Massapão real

Deitão-se em agua a ferver quinhentas grammas de amendoas descascadas e deixão-se de môlho até largarem a pelle; depois limpão-se da pelle, deitão-se em agua fria, lavão-se, escorrem-se sobre uma peneira e socão-se em gral de marmore, refrescando-as de quando em quando com alguma agua de flôr de larangeira, até que fiquem reduzidas a uma

massa muito fina; deita-se então esta massa em uma cassarola com duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado, mistura-se bem, e faz-se seccar em fogo muito brando, mexendo-a sempre com uma colher de páo até que a massa se despegue do fundo da cassarola, e que, encostando-se-lhe as costas da mão ella não pegue tambem. Polvilha-se a mesa com assucar fino, deita-se sobre ella a massa, deixando-a assim descansar até esfriar; estando fria corta-se em pequenos pedaços que se rolão nas mãos até ficarem da grossura de um dedo, e com elles se fazem pequenas roscas que se glação com *glace geral* (Vide—*Glaces)* e polvilhão-se com assucar em pó; depois arrumão-se em taboleiros de forno, forrados com papel branco, e cosinhão-se em *forno quasi frio.* Quando estiverem cosidos e frios despegão-se do papel e guardão-se.

Massapão colorido

Prepara-se uma massa de amendoas como para o *massapão real*, estende-se com o rolo em pastas da grossura de quatro millimetros e cortão-se de diversos feitios com os *cortadores moldados*, glação-se por cima com glace colorido, e depois arrumão-se sobre taboleiros de forno, forrados com papel branco, e cosinhão-se em *forno quasi frio.* Estando cosidos e frios despegão-se do papel e guardão-se.

Massapão recheiado

Faz-se uma massa como se fez para o *massapão real;* estende-se com o rolo e cobre-se a pasta com uma camada de marmelada de qualquer fruta, ou mesmo com creme bem cosido; sobre esta camada de recheio põe-se uma outra pasta da grossura da primeira, á qual se faz unir bem; depois corta-se a massa em pedaços quadrilongos, ou do feitio que mais agradar, glação-se por cima com glace geral (Vide —*Glaces)*, arrumão-se em taboleiros de forno forrados com papel branco, e cosinhão-se em *forno fraco.*

Massapão de pistaches

Tira-se a pelle a duzentas e cincoenta grammas de *pistaches*, lavão-se em agua fresca, escorrem-se e socão-se em um gral de marmore, humedecendo-as de quando em quando com agua de flôr de larangeira para não se tornarem oleosas; quando a massa estiver bem fina leva-se a seccar a fogo brando, n'um tacho ou cassarola, com cento e vinte e cinco grammas de assucar em pó; logo que esteja sêcca, o que se conhecerá procedendo-se pela maneira indicada para o *massapão real*, põe-se sobre a mesa polvilhada com assucar e deixa-se esfriar; quando estiver fria estende-se com o rolo, e depois corta-se com o cortador do feitio que se quizer e cosinhão-se em *forno quasi frio.* Quando estiverem cosidos glação-se por cima com glace geral (Vide—*Glaces)* e levão-se ao forno para seccar,

Merengue á italiana

Derrete-se trezentas grammas de assucar em pedra ou crystallisado e faz-se chegar ao *ponto de voar*, (Vide: pontos do assucar), cosinhando-o com meia fava de baunilha; batem-se, com uma vassoura de arame, seis claras d'ovos, até ficarem bem encorpadas; depois vai-se deitando n'ellas a calda de assucar, mexendo com presteza até que tudo esteja junto. Formão-se depois os *merengues* do seguinte modo: collocão-se sobre taboas, folhas de papel molhadas em agua, e com uma colher de sopa vai-se tirando a massa e pondo-se sobre o papel, de maneira que os merengues fiquem pouco maiores que meio ovo de pomba e distanciados uns dos outros; estando assim, levão-se a cosinhar em *forno fraco*, não os deixando seccar muito; e quando estiverem promptos tirão-se do forno, despegão-se do papel com uma faca, e unem-se a dous e dous, formando um ovo.

Nota.—E' indispensavel o emprego de taboas para coser estes *merengues*, afim de evitar que sequem pelo lado de baixo.

Merengues recheiados

Preparão-se como os *merengues á italiana*; e logo que se tirem do forno e que se vão unir, recheião-se, empregando para este fim creme fino, geléa de frutas, ou mesmo pequeninas frutas em doce, e unem-se então a dous e dous.

Canudos de obreia para bailes

Deita-se em uma terrina duzentas grammas de assucar refinado, quatrocentas grammas de farinha de trigo peneirada, e a raspa da casca de um limão; e mistura-se tudo muito bem. Derrete-se duzentas grammas de manteiga e junta-se á mistura que se fez. Desmancha-se depois esta massa com o leite sufficiente até ficar um liquido que espalhe á vontade sobre a chapa quente; deixa-se repousar este liquido por espaço de trez horas, e no fim d'este tempo põe-se o ferro (fig. n. 51) sobre um fogo forte do carvão de

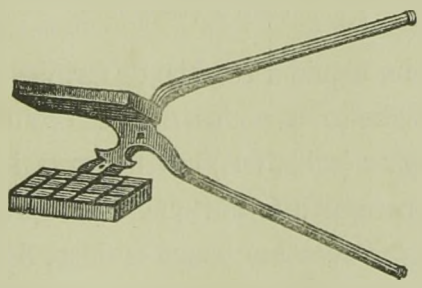


Fig. 51.

páo; quando estiver quente abre-se e unta-se com cêra virgem, limpa-se bem com um panno e principia-se o trabalho pondo de novo o ferro fechado sobre o fogo, e estando sufficientemente quente abre-se e deita-se em uma das chapas uma colher do liquido, fecha-se o ferro e colloca-se outra vez sobre o fogo, virando-se de quando em

quando com o debaixo para cima; e quando se julgar que a massa está cosida, aparam-se com uma faca de ponta os pedaços que sobrão e que ficão pegados aos lados; abre-se depois o ferro, assenta-se sobre a massa um pequeno rolo de páo que tenha pouco mais ou menos a grossura de um dedo e o comprimento de trinta e tres centimetros, enrola-se n'elle a massa, tira-se o rolo com cuidado e põe-se o canudo sobre uma peneira, onde devem ser todos arrumados; e depois de findo o trabalho guardão-se na estufa para não amollecerem.

Canudos de obreia para bailes

Outra receita

Deita-se n'um alguidar um kilo de farinha de trigo peneirada, desmancha-se a pouco e pouco com dous litros de calda de assucar (calda fria) havendo o maior cuidado em não deixar encaroçar a farinha; feito isto, junta-se-lhe mais dezoito gemas d'ovos um pouco batidas, dez grammas de canella em pó e duzentas grammas de manteiga derretida; mexe-se tudo muito bem, deixa-se descançar a massa duas horas, e findo este tempo principia-se a cosinhar os *canudos* pelo processo indicado na receita anterior.

Canudos de obreia com vinho de Malaga

Deita-se em uma terrina cento e cincoenta grammas de

assucar refinado e mistura-se bem com trezentas grammas de farinha de trigo peneirada, cem grammas de manteiga derretida e dous ovos; depois desmanchão-se estes ingredientes com vinho de Malaga, o quanto fôr necessario para fazer uma massa liquida igual á da primeira receita. Cosinhão-se estes canudos exactamente como os *canudos de obreia para bailes.*

Fatias do céu

Tomão-se trinta e seis gemas d'ovos bem limpas de claras e batem-se com vassoura de arame em vasilha propria até ficarem bem encorpadas e esbranquiçadas; estando assim, unta-se uma folha de papel almasso liso com manteiga lavada e forra-se com elle um taboleiro pequeno, de forno, e em seguida deita-se-lhe dentro a massa e cosinha-se em *forno regular;* logo que esteja cosida vira-se o taboleiro sobre uma mesa limpa, tira-se o papel que está pegado na pasta, vira-se esta com o debaixo para cima e deixa-se esfriar, quando estiver fria aparão-se os lados com uma faca bem amolada, e corta-se depois em fatias de seis centimetros de comprimento e tres de largura. Clarificão-se dous kilos de assucar de Pernambuco (Vide—*Clarificação do assucar)* e depois de limpo e coado deita-se n'uma cassarola, leva-se ao fogo para levantar fervura e faz-se descer ao ponto de vinte e cinco gráos : tira-se então do fogo, aromatisa-se com agua de flôr de laranjeira, e despeja-se a pouco e pouco sobre as fatias que devem estar arrumadas em pra-

tos-travéssas, dispostas n'uma só camada; deixão-se ficar assim cobertas de calda por espaço de uma hora, e no fim d'este tempo tirão-se as fatias uma por uma e collocão-se direitinhas sobre uma peneira de taquára, para escorrer; depois arrumão-se n'um ou mais pratos, em fórma de pyramide, guarnecendo-se cada uma com um papel recortado.

Fatias areadas

São as mesmas fatias de que acima se trata, que, depois de escorridas da calda, envolvem-se em assucar crystallisado, e arrumão-se tambem em pratos formando pyramides, guarnecendo-se cada uma com um papel recortado.

Capuchinhos

Faz-se uma massa exactamente igual á das *fatias do céu*, e depois de bem batida, junta-se-lhe duas colheres de farinha de trigo peneirada; cosinha-se da mesma fórma, em taboleiro de forno forrado com papel almasso, e este untado com manteiga; depois de cosido e frio corta-se em fatias de seis centimetros de comprimento e tres de largura, banhão-se na calda de assucar e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára, dispostas com geito para não perderem o feitio. Em seguida prepara-se uma *glace* da seguinte maneira: deita-se n'uma cassarola um kilo de assucar crystallisado e a agua sufficiente para o derreter,

leva-se ao fogo forte para cosinhar, logo que levante fervura escuma-se e deixa-se ferver até chegar ao *ponto de fio* (Vide — *Pontos do assucar)*. Então, tira-se a cassarola do fogo e põe-se sobre a mesa para descançar dous ou tres minutos; em seguida toma-se uma colher, mergulha-se um pouco na calda e esfrega-se o molhado da colher de encontro ao lado da cassarola: logo que principie a branquear n'este lugar, mexe-se a calda com a colher e torna-se a esfregar segunda vez no mesmo lugar; repete-se esta operação trez ou quatro vezes, até a calda principiar a branquear; estando assim, mergulha-se cada uma fatia por sua vez, tira-se rapidamente com um garfo, e vão-se collocando distanciadas sobre um papel branco e forte; depois de todas banhadas e frias despegão-se do papel com uma faca, corta-se dos lados o assucar que escorreu sobre o papel e arrumão-se direitinhos sobre outro papel branco; finalisa-se este trabalho glaçando a parte de cima de cada *capuchinho* com *glace de chocolate* (Vide—*Glaces)*.

Bolos celestes

Tomão-se vinte e quatro fôrmas pequenas de pasteis e untão-se levemente com manteiga lavada; faz-se um batido exactamente igual ao das *fatias do céu* (Vide pag. 233) com doze gemas d'ovos que é o sufficiente para esta quantidade de fôrmas. Estando as gemas bem encorpadas, deita-se em cada fôrma uma colher de sopa bem cheia d'esta massa e cosinhão-se em fôrno regular; logo que estejão cosidos, des-

enformão-se, deixão-se esfriar e furão-se todos com um garfo; prepara-se a calda como ensinámos para as *fatias do céu*, leva-se a cassarola ao fogo e no momento em que levante fervura deita-se-lhe dentro seis ou oito *bolos*, mergulhão-se com uma escumadeira para tomarem bem a calda, e no fim de trez ou quatro minutos de fervura tirão-se e põem-se a escorrer sobre uma peneira de taquára; faz-se a mesma operação aos restantes, e depois de todos bem escorridos e frios, passão-se por assucar refinado, misturado com canella em pó, e arrumão-se em pratos, guarnecendo cada um com papel recortado.

Pão-de-ló de araruta

Receita:

460 grammas de assucar refinado
18 gemas d'ovos
230 grammas de farinha de trigo
230 grammas de farinha de araruta
100 grammas de manteiga derretida
12 claras d'ovos batidas.

Deitão-se as gemas e o assucar em uma vasilha propria, e batem-se com a vassoura de arame até ficar uma massa bem encorpada; estando assim, peneirão-se juntas as duas farinhas e misturão-se á massa com muito cuidado: e em seguida junta-se-lhe a manteiga derretida e depois as claras bem batidas; estando tudo bem misturado forrão-se taboleiros de forno com papel branco, despeja-se n'elles a

massa e estende-se por igual; depois cosinha-se em *forno regular*, e quando estiver cosido tira-se o pão-de-ló do forno, vira-se sobre a mesa, despega-se o papel que está agarrado á massa e deixa-se esfriar; depois corta-se em fatias do comprimento de oito centimetros e da largura de trez.

Este *pão-de-ló* é para ser servido com chocolate.

Pão-de-ló torrado

Receita:

12 ovos (claras e gemas)
460 grammas de assucar refinado
520 grammas de farinha de trigo peneirada.

Batem-se os ovos e o assucar em vasilha propria, com vassoura de arame, até ficarem reduzidos a uma massa esbranquiçada e bem encorpada; depois mistura-se-lhe a farinha de fórma que não appareção caroços. Untão-se com manteiga taboleiros de forno de beirada alta, polvilhão-se com farinha, e enchem-se, quasi, de massa, e cosinha-se o *pão-de-ló* em *forno fraco*. Quando estiver cosido tira-se dos taboleiros, deixa-se esfriar e corta-se então em fatias finas da grossura de um centimetro e do comprimento de dez; estando todas assim cortadas arrumão-se estendidas sobre taboleiros de forno bem limpos e mettem-se no *forno quasi frio* unicamente para as seccar.

Estas fatias depois de torradas devem ficar com côr ama-

rella, e não côr de café como muitas vezes acontece quando o forno está mais quente do que o necessario.

Pão-de-ló de laranja

Receita:

460 grammas de assucar refinado
24 gemas d'ovos
500 grammas de farinha de trigo peneirada
12 claras d'ovos bem batidas
200 grammas de manteiga derretida
A raspa da casca de uma laranja.

Batem-se com vassoura de arame, as gemas e o assucar até ficar tudo bem encorpado; estando assim, raspa-se com o raladôr a superficie da casca de uma laranja, e junta-se á massa, batendo-a um pouco para misturar bem a raspa; depois deita-se-lhe a farinha com muito cuidado, e em seguida junta-se-lhe a manteiga derretida, e por fim as claras bem batidas. Estando tudo ligado forrão-se com papel branco taboleiros de forno de beirada alta, despeja-se n'elles a massa, estende-se por igual, e cosinha-se o *pão-de-ló* em *forno fraco.* Logo que estiver cosido, vira-se os taboleiros sobre uma mesa, para se tirar o papel que está agarrado á massa, volta-se esta com o de cima par baixo e corta-se, depois de fria, em fatias de oito centimetros de comprimento e quatro de largura. Faz-se *glace geral* (Vide—*Glaces)* juntando-lhe uma pitada de raspa de casca de laranja: glaça-se a parte superior de cada uma d'estas fatias, e fazem-se depois seccar á bocca do forno.

Doces á Cassino

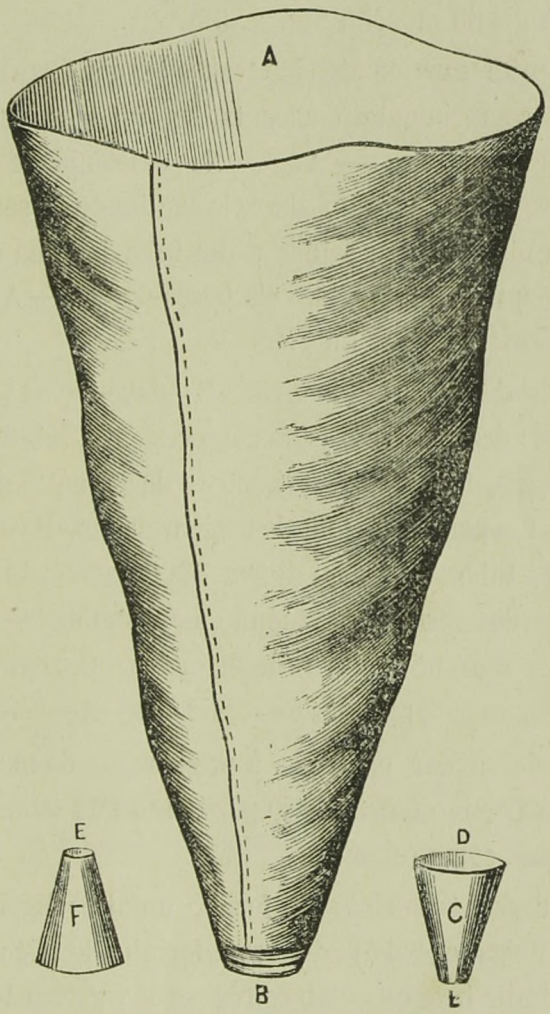


Fig. 52

Saco para tirar massas liquidas

Para se fazer os doces á Cassino, precisa-se de um

saco de algodão trançado, o qual póde ser feito por qualquer costureira logo que se lhe dê a seguinte descripção, acompanhada do modêllo (fig. n. 52).

Faz-se este saco de algodão trançado, em fórma conica, tendo de comprimento cincoenta centimetros, e trinta de largura na bocca — A. — Na extremidade inferior —B—deve ter a largura de seis centimetros; sendo esta parte furada, para dar sahida a um tubo de folha de Flandres—C—que se introduz pela bocca do saco— A —e fica seguro na extremidade inferior—B.

O tubo de folha de Flandres—C—deve ter as seguintes dimensões: dez centimetros de comprimento, seis de diametro na bocca—D—e doze millimetros de diametro na extremidade—E—por onde tem de sahir a massa. Haverá mais um d'estes tubos—F—com dimensões iguaes ás do que acabamos de descrever, exceptuando a extremidade—E—que deverá ter oito millimetros de diametro. O saco deve ser debruado com cadarço, nas extremidades—A—e—B.

Antes de se dar principio á preparação da massa para os doces á Cassino é necessario pôr em ordem todas as cousas precisas, como sejam:

Limpar dez taboleiros de forno, untal-os ligeiramente com manteiga e polvilhal-os com farinha de trigo, devendo-se sacudir bem estes taboleiros para largarem toda a farinha que fôr de mais.

Tomar uma porção de assucar crystallisado (quinhentas grammas), reduzil-o a pó e deital-o dentro de uma peneira

de cabello para polvilhar alguns dos doces que se tem de fazer.

E picar em padacinhos miudos duzentas e cincoenta grammas de amendoas pelladas e sêccas.

Todas estas cousas se arrumão sobre a mesa de trabalho para estarem promptas a servir quando forem necessarias.

Depois d'isto, aquenta-se o forno até chegar ao grão de *forno regular*, porem com *vista*, a qual se conserva sempre moderada emquanto se prepara a massa e se cosinhão os doces.

Modo de preparar a massa

Receita :

460 grammas de assucar refinado
12 ovos (claras e gemas)
460 grammas de farinha de trigo peneirada
E a raspa da casca de meio limão.

Deita-se os ovos e o assucar em uma vasilha propria, e batem-se com a vassoura de arame até ficar uma massa bem encorpada; estando assim, deita-se-lhe a raspa da casca de limão e bate-se um pouco mais; depois junta-se-lhe a farinha, misturando-a com muito cuidado.

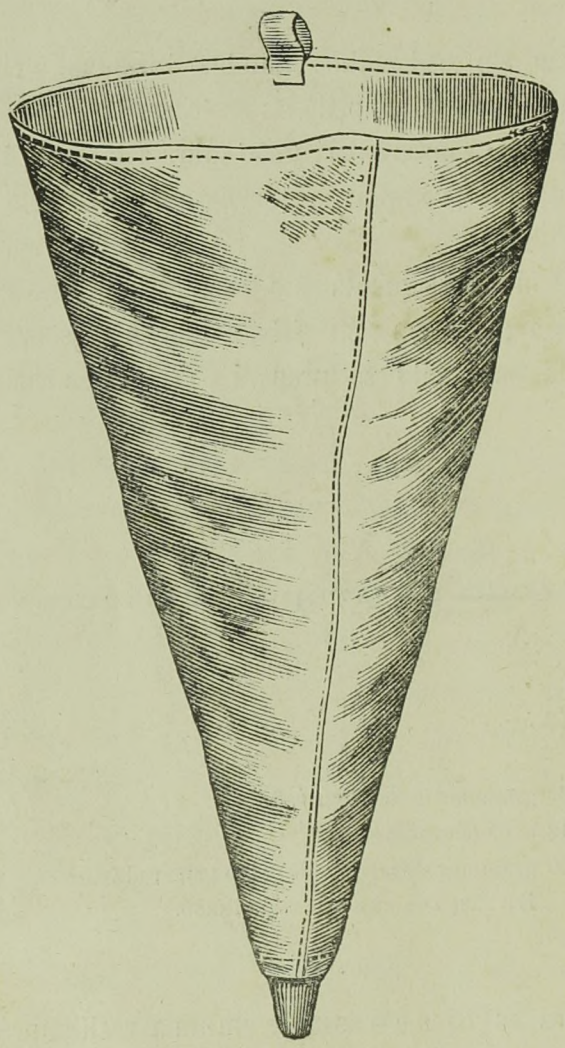


Fig. 53.

Saco para tirar massas liquidas, depois de introduzido o tubo de folha de Flandres.

Palitos pequenos

Toma-se o saco, introduz-se-lhe pela bocca—A—o tubo de folha—C—puxa-se para ficar bem seguro na extremi-

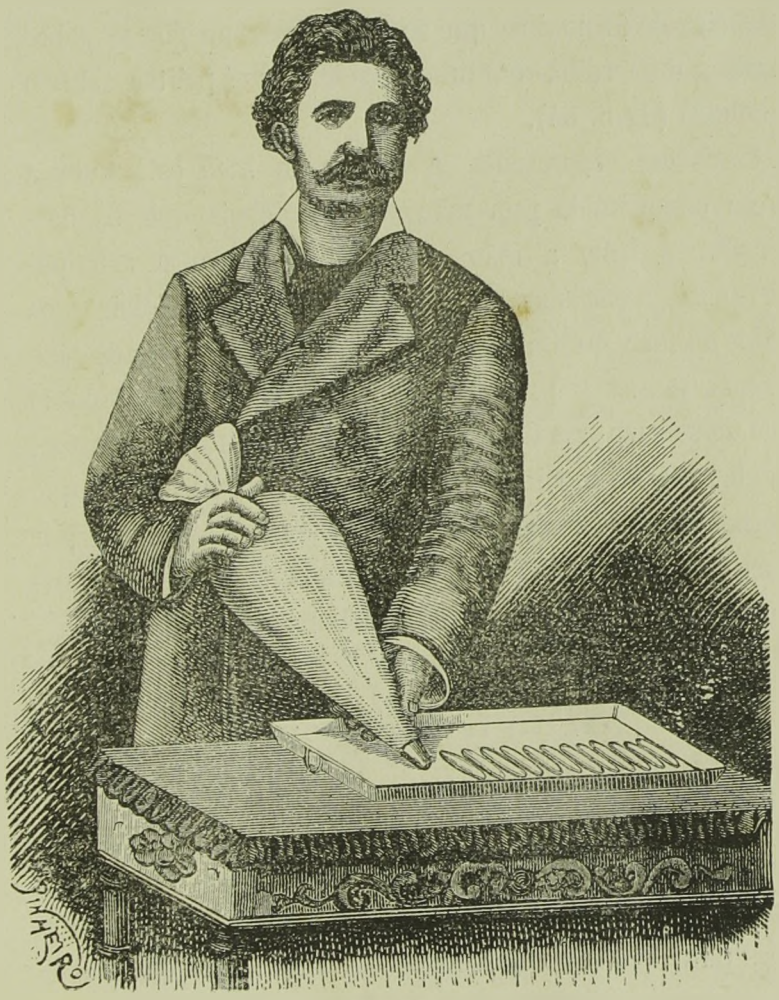


Fig 54.

dade—B—(Vide fig. n. 53) e arrolha-se o bico para não deixar cahir a massa; tira-se da vasilha a massa com uma escumadeira, deita-se dentro do saco até ficar pouco mais de meio, e depois fecha-se a bocca do saco com a mão direita e sustenta-se com o bico para o ar ; toma-se um taboleiro de forno dos que se apromptárão, põe-se sobre a mesa, desarrolha-se o tubo e tendem-se os palitos sobre o taboleiro (fig.n. 54).

Conforme representa a figura, o saco está com a bocca comprimida pela mão direita; depois que se desarrolha o tubo a mão esquerda segura-o e acompanha-o até o encostar ao canto esquerdo do taboleiro, os dedos da mão direita apertando lentamente o bojo do saco fazem a massa sahir em rolo pelo bico do tubo: então formão-se carreiras de rolinhos distanciados uns dos outros, que tenhão o comprimento de oito centimetros ; e logo que o taboleiro estiver cheio, o ajudante peneira levemente por cima d'elles o assucar em pó e forneia-os no mesmo instante (Vide—*Conhecimentos necessarios ao forneiro*).

Melindres cobertos

Toma-se outro taboleiro, apruma-se mais o saco e formão-se montinhos de massa bem distanciados uns dos outros, que tenhão a circumferencia de um nikel de duzentos réis; polvilhão-se com assucar da mesma forma que os *palitos pequenos* e forneião-se.

Melindres cobertos com amendoas picadas

Tendem-se da mesma maneira que os *melindres cobertos*, com a differença de que em vez de serem polvilhados com assucar, são salpicadas com amendoa picada; e forneião-se da mesma fórma.

Melindres lisos

Deita-se o resto da massa dentro do saco e tende-se outro taboleiro de montinhos de massa iguaes aos *melindres*, e forneião-se sem serem polvilhados de assucar nem cousa alguma.

Botões de robe-de-chambre

Tendem-se estes botões da mesma fòrma que os *melindres*, mas em vez ser em montinhos é apenas em pingos de massa do tamanho de um botão de calça; fazem-se, encostando o bico do tubo ao taboleiro e retirando-o immediatamente: assim ficará no taboleiro um pingo de massa do tamanho que se deseja; devem-se fazer em carreiras direitas e distanciados uns dos outros; depois peneirão-se por cima com assucar em pó e forneião-se.

E terminão aqui os feitios que se dão á massa dos *doces á Cassino*.

Biscuits à la cuiller

Receita:

6 claras d'ovos
6 gemas d'ovos
115 grammas de assucar refinado
115 grammas de farinha de trigo peneirada.

Batem-se as claras com uma vassoura de arame em vasilha propria, até principiarem a engrossar; estando assim, deita-se-lhe uma colher, das de chá, cheia de assucar, e continua-se a bater as claras até ficarem bem encorpadas e sêccas: então junta-se-lhe as gemas e o assucar e mistura-se; em seguida junta-se-lhe a farinha de fórma que esta fique bem dissolvida na massa sem comtudo a mexer muito.

Antes de se dar principio á preparação d'esta massa deve-se fazer o seguinte:

Limpar alguns taboleiros de forno.

Cortar tiras de papel grosso da largura de doze centimetros e quasi do comprimento do taboleiro.

Reduzir a pó algum assucar crystallisado para se polvilharem os *biscuits*.

Logo que a massa estiver prompta, toma-se o *saco de tirar massas liquidas*, mette-se-lhe o tubo de folha — C — e arrolha-se, depois tendem-se os *biscuits* atravessados sobre as tiras de papel, como se tenderão os palitos sobre os taboleiros, e em seguida polvilhão-se com

o assucar crystallisado reduzido a pó, põe-se duas tiras em cada taboleiro e levão-se a cosinhar a *forno fraco*; quando estiverem bem sêccos tirão-se do forno, e depois de frios despegão-se do papel.

Nota. — Cada taboleiro não deve levar a cosinhar mais que duas tiras.

Bolos de gema

Receita:

8 claras d'ovos
12 gemas d'ovos
460 grammas de assucar refinado
460 grammas de farinha de trigo
A raspa da casca de meio limão.

Deitão-se os ovos e o assucar em vasilha propria, e batem-se com a vassoura de arame até ficarem n'uma massa bem encorpada; logo que assim estiver, junta-se-lhe a raspa da casca de limão, bate-se um pouco mais e por fim mistura-se-lhe a farinha com cuidado. Depois toma-se o *saco de tirar massas liquidas*, colloca-se-lhe o tubo de folha — C — e arrolha-se; tira-se a massa da vasilha com uma escumadeira e deita-se dentro do saco até ficar pouco mais de meio; então fecha-se a bocca do saco com a mão direita e sustenta-se com o bico para o ar; tomão-se taboleiros de forno levemente untados com manteiga e polvilhados de farinha e formão-se sobre elles montinhos de massa distan-

ciados, encostando o bico do tubo ao taboleiro e largando porções do tamanho de uma moeda de prata de dous mil réis; levão-se a cosinhar a *forno regular com vista.*

Depois de cosidos deixão-se esfriar um pouco e depois despegão-se dos taboleiros.

Bolos de gema glaçados

Deita-se n'uma cassarola um kilo de assucar crystallisado e a agua sufficiente para o derreter, ou então um litro de calda de assucar de Pernambuco clarificada; leva-se ao fogo forte para cosinhar, logo que levante fervura escuma-se e deixa-se ferver até chegar ao *ponto de fio* (Vide — *Pontos do assucar*). Depois tira-se a cassarola do fogo e põe-se sobre a mesa. Toma-se alguns dos *bolos de gema* feitos conforme a receita anterior, pinta-se o lastro de cada um com um pincel molhado na calda de assucar e vão-se collocando em cima de um papel com o lastro virado para cima.

Depois de sêccos, pinta-se da mesma fórma a parte superior, deixam-se seccar e guardão-se para quando forem necessarios.

Mariquinhas

Receita :

12 ovos (claras e gemas)
550 grammas d'assucar refinado
650 grammas de farinha de trigo peneirada.

Deita-se os ovos e o assucar em vasilha propria e batem-se com a vassoura de arame até ficarem n'uma massa bem encorpada; depois, junta-se-lhe a farinha misturando-a com muito cuidado. Antes de se preparar esta massa limpão-se oito ou dez taboleiros de forno, untão-se ligeiramente com manteiga e polvilhão-se com farinha, devendo-se sacudir os taboleiros para largarem as sobras da farinha.

Recommendamos todo o cuidado em sacudir bem os taboleiros para lhes tirar todo o excesso de farinha, pois se assim se não fizer a massa não pegará n'elles. Depois toma-se o *saco de tirar massas liquidas*, colloca-se-lhe o tubo de folha — F — e arrolha-se; tira-se da vasilha uma parte da massa com a escumadeira e deita-se dentro do saco, de sorte que não fique mais de meio; então fecha-se a bocca do saco com a mão direita e sustenta-se com o bico para o ar; tomão-se os taboleiros e *tendem-se* ás *mariquinhas* da mesma fórma e do mesmo tamanho que os *botões de robe-de-chambre*. A' medida que os taboleiros vão ficando cheios vão-se mettendo no *forno regular com vista*. Logo que estejão cosidos deixão-se esfriar, para melhor se poderem despegar dos taboleiros.

Cavacas

Peneira-se sobre a mesa uma porção de farinha, tira-se d'ella um kilo e amassa-se com os ovos necessarios para fazer uma massa nem muito branda nem muito dura;

depois junta-se-lhe duzentas grammas de manteiga derretida e um decilitro de cognac: faz-se ligar bem estes ingredientes á massa, batendo-a em seguida com as mãos abertas até que ella se despegue da mesa; estando assim, polvilha-se um lado da mesa com farinha e arruma-se ahi a massa, deixando-a descançar meia hora. Depois, cortão-se pedacinhos d'esta massa, dá-se-lhes o feitio de rosquinhas, e arrumão-se sobre taboleiros de forno bem limpos e polvilhados com farinha; estando todas as *cavacas* tendidas, cosinhão-se a *forno quente*, e logo que estejão abertas e cosidas tirão-se e deixão-se esfriar. Leva-se ao fogo uma cassarola com calda de assucar de Pernambuco, e faz-se chegar ao *ponto de fio*. (Vide—*Pontos do assucar)*. Em seguida deitão-se as *cavacas* dentro de um tacho limpo e vai-se-lhe deitando por cima a calda de assucar, mexendo as cavacas com uma colher de páo até ficarem bem untadas de calda, e quando assim estiverem não se lhe deita mais calda; continua-se a mexer as *cavacas* com a colher até que fiquem sêccas; depois tirão-se do tacho, deitão-se dentro de uma peneira de taquára, deixão-se esfriar e guardão-se.

Nota. — Prevenimos que esta massa, por ser muito molle, pega-se muito aos dedos quando se está dando o feitio ás rosquinhas; para evitar isto, é preciso polvilhar de quando em quando as mãos com farinha.

Zampirinis

Receita:

500 grammas de farinha de trigo peneirada
100 » de assucar refinado
50 » de banha de porco derretida
24 ovos (claras e gemas)
2 decilitros de azeite doce fervido (1).

Deita-se n'um alguidar a farinha, o assucar e a banha de porco derretida, mexem-se estes ingredientes com uma colher de páo até ficar tudo bem misturado; em seguida vai-se-lhe juntando os ovos a pouco e pouco, e mexendo sempre com a colher, de fórma que a massa fique bem ligada e sem caroços; então junta-se-lhe o azeite, faz-se ligar bem á massa, e depois bate-se esta com a mão aberta durante uns dez ou quinze minutos. Tomão-se em seguida fòrmas de pasteis, moldadas, untão-se levemente com azeite, e deita-se n'ellas a massa, de maneira que as fòrmas devem ficar menos de meias, porque a massa cresce o sufficiente para as encher; depois levão-se a cosinhar em *forno regular;* estando cosidas, tirão-se das fòrmas e deixão-se esfriar. Deita-se n'uma cassarola um kilo de assucar crystallisado e a agua sufficiente para

(1) Para se ferver o azeite é necessario deital-o dentro de uma cassarola com um pedaço de casca de limão e deixal-o ferver até a casca de limão tomar uma côr loura; estando assim, tira-se do fogo, e depois de frio é que se deita na massa.

o derreter, ou então um litro de calda de assucar de Pernambuco clarificada, leva-se ao fogo forte para cosinhar, e logo que levante fervura escuma-se e deixa-se ferver até que chegue ao *ponto de fio* (Vide—*Pontos do assucar*). Logo que assim estiver, tira-se a cassarola do fogo e põe-se sobre a mesa; tomão-se então as *zampirinis*, e pintão-se por cima com um pincel molhado na calda de assucar, e depois de estarem todas pintadas por cima pintão-se tambem dos lados, vão-se collocando sobre um papel, e deixão-se seccar.

Doces vulgarmente chamados doces seccos

Receita:

2 kilos de farinha de trigo
1 kilo de assucar refinado
400 grammas de manteiga
A raspa da casca de dous limões
20 grammas de carbonato de ammoniaco em pó
E os ovos que forem necessarios.

Peneira-se a farinha sobre a mesa, fórma-se com ella um monte e faz-se-lhe no centro uma cova, aonde se deita o assucar, a manteiga, a raspa da casca dos limões, o carbonato e seis ovos; desmanchão-se com as mãos estes ingredientes (menos a farinha) e quando estiverem desmanchados junta-se-lhe então a farinha, amassando depois

tudo com ovos até ficar uma massa de consistencia regular; em seguida fórma-se a massa em uma bola e arruma-se ao lado da mesa.

Com esta massa fazem-se os seguintes feitios de doces:

Palitos lisos
Palitos cobertos com assucar crystallisado
Palitos cobertos com amendoa picada
Doces redondos lisos
Doces redondos cobertos com assucar crystallisado
Pãesinhos
Meias luas cobertas com assucar crystallisado
Doces redondos moldados
Rosquinhas lisas
Rosquinhas trançadas
Tranças, e outros muitos feitios que o fabricante imaginar.

Emquanto repousa a massa deve-se aquecer o forno e leval-o á temperatura de *forno regular*, porém com *vista*.

Limpa-se taboleiros de forno e polvilhão-se com farinha; tendo o cuidado de os sacudir depois, para lhes tirar a farinha que tiverem de mais.

Pica-se amendoas pelladas e prepara-se o assucar crystallisado.

Quando estiverem todas estas cousas promptas, divide-se a massa em trez partes iguaes, polvilha-se a mesa com farinha e estende-se uma parte da massa com o rolo até ficar

da grossura de meio centimetro; em seguida cortão-se com a faca tres tiras de todo o comprimento da massa, e da largura de seis centimetros cada uma, depois separão-se e pintão-se por cima com gemas d'ovos, e faz-se então os

Palitos lisos.—Palitos cobertos com assucar crystallisado.— Palitos cobertos com amendoa picada.

Salpica-se uma das tiras com amendoas picadas e outra com assucar crystallisado, deixando-se a terceira unicamente pintada; depois cortão-se, ao travez das tiras, pedacinhos de massa da largura de dous centimetros e arrumão-se distanciados cada qualidade em seu taboleiro.

Doces redondos lisos

Polvilha-se de novo a mesa com farinha, estende-se com o rolo a segunda porção de massa até ficar da grossura de meio centimetro e corta-se em rodellas com o *corta-massas* de quatro centimetros de diametro; quando a massa estiver toda em rodellas, pinta-se a superficie de cada uma com gema d'ovo e salpicão-se com assucar crystallisado, de fórma que a superficie tome bastante assucar; feito isto arrumão-se em taboleiros de forno.

Doces redondos cobertos com assucar crystallisado.

Juntão-se depois os retalhos da massa, estende-se com o rolo até ficar uma pasta da grossura acima indicada, corta-se igualmente com o *corta-massas*, arrumão-se as rodellas distanciadas sobre taboleiros de forno e pintão-se depois por cima com gema d'ovo.

Pãesinhos

Com os restos de massa que sobrárão do que se acabou de fazer, fórma-se um rolo fino e corta-se depois em pedacinhos pequenos que se rolão nas palmas das mãos, pintão-se com gema d'ovo, passão-se em assucar crystallisado e arrumão-se distanciados sobre taboleiros de forno.

Meias luas cobertas com assucar crystallisado

Polvilha-se a mesa com farinha e estende-se com o rolo a ultima porção de massa até ficar da grossura de meio centimetro; toma-se o *corta-massas* moldado, de seis centimetros de diametro, e corta-se uma porção de rodellas, pintão-se estas por cima com gema d'ovo, salpicão-se com bastante assucar crystallisado, partem-se depois ao meio

com uma faca e arrumão-se estas metades distanciadas sobre taboleiros de forno.

Doces redondos moldados

Em seguida corta-se o resto da massa com o *corta-massas* de quatro centimetros de diametro, arrumão-se as rodellas distanciadas sobre taboleiros e pintão-se por cima com gema d'ovo.

Rosquinhas lisas. Rosquinhas trançadas. Tranças.

Juntão-se os retalhos da massa, ligão-se bem e faz-se um rolo fino, que se corta em pedacinhos pequenos; estes vão-se enrolando até ficarem uns cordões finos, os quaes se enroscão para fazerem *rosquinhas lisas*; tranção-se e enroscão-se para as *rosquinhas trançadas*; e simplesmente trançados para *tranças*, que devem ficar do tamanho dos *palitos*.

Quando todos estes doces estiverem promptos forneião-se estando o forno na temperatura que já indicámos; havendo porem o cuidado de conservar a *vista* branda, para não queimar a superficie dos doces.

Bolos de amor

Receita :

500 grammas de manteiga lavada
500 grammas de assucar refinado
1000 grammas de farinha de trigo peneirada
10 gemas d'ovos e seis claras
A raspa da casca d'um limão.

Deita-se a manteiga, o assucar e a raspa da casca de limão em um alguidar, e mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo até ficar com a apparencia de creme ; estando assim, vai-se-lhe juntando os ovos um a um, e mexendo sempre com a colher ; depois junta-se-lhe a farinha e mistura-se bem á massa. Esta massa deve ficar com alguma consistencia para poder-se-lhe pegar com a mão e mettêl-a dentro da seringa. (Vide fig. n. 55).

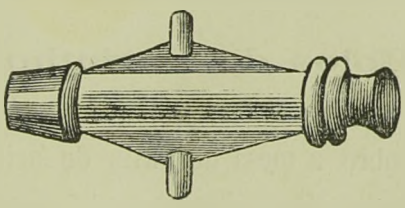


Fig. 55

Depois tendem-se os bolos sobre taboleiros de forno bem limpos e cosinhão-se em *forno regular com vista.*

Na falta da seringa podem-se fazer estes bolos com as mãos, dando-lhes um feitio redondo de tamanho regular.

Bolos de damas

Peneira-se sobre a mesa quinhentas grammas de farinha de trigo, junta-se em monte e faz-se-lhe no centro uma cova, aonde se lhe deita duzentas e cincoenta grammas de assucar refinado, duzentas e cincoenta grammas de manteiga lavada, duzentas e cincoenta grammas de amendoas pelladas e picadas em pedacinhos muito miudos, dous ovos (claras e gemas) e um decilitro de cognac; desmancha-se primeiramente estes ultimos ingredientes com a mão, e depois junta-se a farinha, amassando tudo até ficar em uma massa bem consistente; em seguida corta-se esta massa em rolinhos da grossura de um dedo e do comprimento de seis centimetros, pintão-se ligeiramente com gema d'ovo, rolão-se em assucar crystallisado, arrumão-se distanciados sobre taboleiros de forno, bem limpos, e cosinhão-se em *forno regular com vista.*

Bolos de Corintho

Peneira-se sobre a mesa um kilo de farinha de trigo, junta-se em monte e faz-se-lhe no centro uma cova, aonde se deita quinhentas grammas de assucar refinado, duzentas e cincoenta grammas de manteiga lavada, um decilitro de rhum da Jamaica ou cognac fino, quatro ovos (claras e gemas), e duzentas e cincoenta grammas de passas de Corintho, bem limpas dos pés. Desmanchão-se primeira-

mente estes ingredientes com as mãos, e depois junta-se a farinha, mistura-se tudo bem e amassa-se; logo que esteja bem amassado, polvilha-se a mesa com farinha, estende-se a massa com o rolo até ficar da grossura de um centimetro, corta-se em rodellas com o *corta-massas* moldado de quatro centimetros de diametro, e arrumão-se distanciadas sobre taboleiros de forno ligeiramente untados com manteiga e polvilhados com farinha. Feito isto, levão-se a cosinhar em *forno regular* com *vista*, e depois de cosidos glação-se por cima com marmelada desfeita em cognac e salpicão-se depois com assucar crystallisado.

DOCES AVULSOS

DOCES AVULSOS

Massa de ovos

Derrete-se em uma cassarola, a fogo forte, quatrocentas e sessenta grammas de assucar em pedra ou crystallisado, e faz-se chegar ao *ponto de fio*. Tira-se então a cassarola do fogo e deita-se na calda vinte e quatro gemas d'ovos bem limpas de claras e ligão-se bem ao assucar, mexendo com uma colher de páo; em seguida cobre-se o fogo com cinza, para o moderar um pouco, e colloca-se a cassarola em cima; depois vai-se mexendo sempre com a colher até ficar uma massa bem enxuta; estando assim, tira-se a massa para um prato e deixa-se esfriar.

Balas de ovos

Toma-se uma porção da massa de ovos e amassa-se com assucar refinado até ficar bem dura; depois faz-se com ella um rolo da grossura de um dedo, corta-se em pedaços pequenos, nunca maiores do que uma avelã, e arredondão-se nas palmas das mãos; quando a massa estiver toda em bolinhas cosinha-se calda de assucar, e faz-se chegar ao *ponto de quebrar* (Vide — *Pontos do assucar)* e

depois mergulhão-se as balas na calda da seguinte maneira: a mão esquerda mergulha as balas na calda, e a mão direita, munida de um garfo, tira-as e colloca-as distanciadas sobre uma mesa de marmore untada com manteiga, e quando estiverem frias embrulhão-se em papeis proprios.

Balas de amendoas

Tomão-se quatrocentas grammas de amendoas descascadas, bem escolhidas, e cortão-se em bocadinhos miudos; isto feito, deita-se n'uma cassarola seiscentas grammas de assucar refinado e leva-se ao fogo brando; faz-se derreter (sem agua) e vai-se mexendo sempre com uma colher de páo até principiar a ferver; logo que tome uma côr loura e que deite alguma fumaça, tira-se a cassarola do fogo, deita-se-lhe dentro as amendoas, misturão-se bem com o assucar e depois despeja-se sobre uma camada de obreias que já deve estar feita sobre a mesa antes do assucar ir para o fogo. Estende-se a massa bem por igual, cobre-se com uma outra capa de obreias, passa-se por cima o rolo de massas para igualar a grossura, e quando estiver um pouco fria a pasta, corta-se com um facão em pedaços de todo o comprimento da pasta e de cinco centimetros de largura, e estes cortão-se em pedacinhos atravessados da largura de dous centimetros. Depois embrulhão-se em papeis brancos.

Nota.— Se ao cortar as balas ellas se esfarellarem, é porque o assucar não estava no ponto exigido; em taes casos, deve-se observar que quando o assucar vai para o fogo é preciso mexel-o lentamente com a colher; desmanchando-lhe todos os caroços para ficar completamente derretido, deixal-o levantar fervura, e tomar uma côr louro-escuro.

Balas de cereja e de limão

O fabrico das *balas de cereja e de limão* é tão conhecido que nós julgamos desnecessario dar qualquer explicação a tal respeito; comtudo, se alguem ha que ignora o modo de as fazer, póde regular-se pelo que abaixo dizemos.

Balas de cereja

Faz-se cosinhar em fogo forte um litro de calda d'assucar; quando estiver a chegar ao ponto, deita-se-lhe dois decilitros de sumo de cereja, e levantando fervura, tira-se a cassarola do fogo, escuma-se bem a calda, e põe-se de novo a ferver até chegar ao *ponto de quebrar* (Vide — *Pontos do assucar)*. Estando assim, despeja-se sobre uma mesa de marmore, que já deve estar ligeiramente untada com manteiga ou oleo de amendoas doces, deixa-se então esfriar um pouco e marcão-se as balas com o cortador (Vide fig. n. 23). Passa-se depois uma espatula de ferro entre a

mesa e a pasta, para a despegar, deixa-se esfriar um pouco mais, e depois muda-se a pasta para um lado da mesa com o debaixo para cima, limpa-se com um panno a manteiga ou oleo que tiver, e desmancha-se as balas principiando pelo lado mais frio.

Embrulhão-se em papeis brancos.

Balas de limão

Cosinha-se a fogo forte um litro de calda de assucar e quando chegar ao *ponto de quebrar* deita-se-lhe seis gottas d'essencia de limão; tira-se a cassarola do fogo, despeja-se a calda sobre a mesa de marmore untada com manteiga ou oleo de amendoas, e segue-se o final conforme a receita das *balas de cereja*.

Ovos de neve

Batem-se seis claras d'ovos, bem limpas, com a vassoura de arame, até ficarem bem encorpadas; junta-se-lhes depois uma pitada de sal fino, cem grammas de assucar refinado e a raspa da casca de meio limão; mistura-se tudo muito bem e torna-se a bater um pouco mais. Em seguida deita-se em uma cassarola dois litros de leite, cem grammas de assucar e a raspa da casca de um limão; leva-se ao fogo e faz-se ferver até ficar reduzido a metade; depois vão-se-lhe deitando as claras batidas, operando da seguinte maneira: tira-se com uma colher de sopa uma porção de clara e com

outra colher faz-se com que a clara tome a apparencia de um ovo, que depois se deita, com cuidado, no leite a ferver para cosinhar, e vira-se para que cosinhe dos dois lados; á proporção que os ovos forem ficando cosidos vão-se tirando para uma peneira para escorrerem. Quando todos estiverem promptos tira-se o leite do fogo, arrumão-se os ovos em fórma de pyramide e despeja-se por cima um creme que se faz da seguinte maneira: logo que o leite estiver quasi frio junta-se-lhe seis gemas d'ovos um pouco batidas, e leva-se ao fogo para engrossar, havendo o cuidado de o mexer até levantar fervura; então tira-se do fogo e está prompto para se despejar por cima dos ovos.

Sopa da bocaina

Tomão-se cento e vinte grammas de miolo de pão ralado e põe-se de molho em leite sufficiente; quando estiver bem embebido no leite junta-se-lhe meio kilo de mel, duzentas grammas de manteiga, doze gemas d'ovos um pouco batidas e um calix d'agua de flôr de larangeira; mistura-se tudo muito bem, deita-se n'uma cassarola, leva-se a cosinhar em fogo muito brando até querer principiar a ferver; chegando a este ponto tira-se do fogo, deita-se em um ou dois pratos-travéssas e polvilha se com canella em pó. Serve-se fria.

Sopa ingleza

Corta-se um pão-de-ló de mil réis em fatias finas, pouco mais ou menos da grossura de um centimetro; toma-se um prato-travéssa que seja bem fundo e arrumão-se n'elle as fatias, de fórma que fiquem bem chegadas umas ás outras e que o prato não fique muito cheio; estando todas arrumadas despeja-se-lhes por cima um frasco de marrasquino de Zara, havendo o cuidado de que todas fiquem bem embebidas no liquido. Depois d'isto prepara-se um creme de chocolate pela seguinte receita:

230 grammas d'assucar refinado
100 grammas de chocolate fino ralado
½ litro de leite
6 gemas d'ovos
1 colher de farinha de trigo
½ fava de baunilha.

Derrete-se o chocolate com duas colheres d'agua na cassarola aonde se ha de fazer o creme, e quando estiver derretido deixa-se esfriar um pouco; depois junta-se-lhe o assucar, a farinha, as gemas d'ovos, o leite, e a baunilha; mistura-se tudo e bate-se um pouco com a vassoura de arame; leva-se depois a cosinhar em fogo brando, havendo o cuidado de mexer sempre com uma colher de páo até levantar fervura; logo que engrosse, tira-se do fogo, despeja-se sobre as fatias e estende-se com uma faca para ficarem bem cobertas; finalisa-se polvilhando a sopa com chocolate ralado.

Sopa de principes

Tira-se com uma faca bem amolada, toda a codêa a um pão de cem réis; corta-se o miôlo em fatias e depois em quadradinhos pequenos; em seguida, põem-se de môlho em leite fresco e deixão-se amollecer bem, emquanto se faz o *caldo* que se prepara da maneira seguinte :

400 grammas de assucar refinado
12 gemas d'ovos
100 grammas de chocolate fino ralado
1 litro de leite.

Derrete-se o chocolate com duas colheres d'agua n'uma cassarola, e quando estiver derretido junta-se-lhe o leite, o assucar e as gemas d'ovos um pouco batidas; mistura-se tudo muito bem, leva-se a cosinhar a fogo brando, tendo o cuidado de mexer sempre com uma colher de páo até levantar fervura; então tira-se do fogo, escorre-se o pão, deita-se n'uma terrina e despeja-se-lhe o *caldo* por cima, tapa-se a terrina e depois de fria polvilha-se com canella em pó.

Arroz chinez

Receita:

300 grammas de arroz de Iguape bem lavado e escolhido
500 grammas d'assucar refinado
12 gemas d'ovos batidas
1 calix d'agua de flôr de larangeira
A raspa da casca de um limão

Cosinha-se o arroz em agua temperada com sal, e quando estiver quasi cosido escorre-se a agua e acaba-se de o cosinhar em leite de amendoas (1). Logo que estiver bem cosido, junta-se-lhe a raspa de limão, uma pitadinha de sal fino e o assucar; mistura-se tudo e deixa-se ferver por espaço de cinco minutos; depois tira-se a cassarola do fogo, e logo que tenha abrandado a quentura da massa junta-se-lhe a agua de flôr e as gemas d'ovos, fazendo-as ligar bem com o arroz; depois leva-se outra vez ao fogo, tendo o cuidado de mexer sempre com uma colher de páo para que não pegue no fundo da cassarola; deixa-se ferver dois minutos, e passado este tempo retira-se a cassarola do fogo e despeja-se o *arroz chinez* em pratinhos, polvinhando-os depois de frios com canella em pó.

Doce de côco e ovos

Batem-se vinte e quatro gemas d'ovos até ficarem bem encorpadas; em seguida clarifica-se mil e quinhentas grammas de assucar, e faz-se chegar ao *ponto de fio brando* (Vide—*Pontos do assucar*). Estando assim, deixa-se esfriar algum tempo, e depois junta-se-lhe as gemas a pouco e pouco, mexendo com uma colher de páo até ficarem perfeitamente ligadas com a calda; feito isto junta-se-lhe um côco ralado e leva-se depois ao fogo muito brando para cosinhar, havendo todo o cuidado em mexer

(1) Vide no **Xarope de amendoas** a maneira de preparar o leite de amendoas.

com a colher para que não pegue no fundo da cassarola; deixa-se ferver durante cinco minutos, e passado este tempo tira-se a cassarola do fogo, deita-se no doce uma pitada de canella, mexe-se bem, deixa-se esfriar um pouco e depois deita-se em compoteiras.

Merengues seccos de erva doce

Batem-se dez claras d'ovos, bem batidas, até ficarem encorpadas, e junta-se-lhes depois seiscentas grammas de assucar refinado, passado por peneira fina, e dez grammas de erva doce em pó; quando tudo estiver bem misturado formão-se os *merengnes* tirando a massa com uma colher de sopa, e dispondo-a sobre taboleiros de forno ligeiramente untados com manteiga e polvilhados com farinha, dando-lhe a fórma arrendondada e voltando a colher de maneira que o *merengue* tome o feitio de meio limão; polvilha-se em seguida os *merengues* com assucar em pó e mettem-se no *forno frio* ou na estufa para seccar.

Suspiros

Batem-se seis claras d'ovos com uma vassoura de arame até ficarem bem encorpadas; então, junta-se-lhes quatrocentas grammas de assucar refinado, passado por

peneira, e a raspa da casca de um limão; bate-se tudo outra vez até a massa ficar bem consistente; depois tirão-se os suspiros com uma colher de sopa e arrumão-se distanciados uns dos outros, sobre taboleiros de forno, levemente untados com manteiga e polvilhados com farinha; salpicão-se os *suspiros* com amendoa picada e mettem-se no *forno frio* para seccar.

CREMES E GLACES

CREMES E GLACES

Cremes cosidos para pastelaria

Todos os cremes, sem excepção, devem ser cosidos a fogo lento. Desde que se leva o creme ao fogo, deve-se mexêl-o sem cessar com uma colher de páo. Depois que o creme estiver cosido deve ser passado immediatamente para uma terrina ou qualquer outro vaso de louça, não o deixando em caso algum esfriar na cassarola em que foi feito.

Creme de baunilha

Deita-se em uma cassarola quinhentas grammas de assucar refinado, cento e vinte grammas de farinha de trigo, um litro de leite, quatorze gemas d'ovos e meia fava de baunilha; bate-se tudo com uma vassoura de arame durante uns dous minutos, e depois cosinha-se a fogo brando, mexendo sempre com uma colher de páo, para que não pegue no fundo da cassarola, e deixa-se levantar fervura para engrossar bem; tira-se estão do fogo, despeja-se em outra vasilha e applica-se ao que fôr preciso.

Creme de chocolate

Faz-se como o precedente, com a differença de que se tomão duzentas e cincoenta grammas do chocolate fino ralado, e junta-se ao creme quando este vai a cosinhar.

Creme de laranja

Mistura-se em um litro de leite, quinhentas grammas de assucar, cem grammas de farinha de trigo, quinze gemas d'ovos e a raspa da caspa de duas laranjas (raspadas com o ralador). Depois de tudo bem misturado, côa-se por um panno para a cassarola e cosinha-se como os outros cremes. Depois de prompto despeja-se em canequinhas ou pires, e serve-se frio.

Creme fino de amendoas

Escaldão-se e pellão-se duzentas e cincoenta grammas de amendoas doces, e socão-se n'um gral de marmore até ficar uma massa fina, juntando-lhe de quando em quando uma colher d'agua de flôr de larangeira; quando assim estiver, junta-se-lhe quinhentas grammas de assucar refinado, meia garrafa de leite fresco e sessenta grammas de farinha de trigo; faz-se cosinhar em fogo brando, mexendo com uma colher de páo até levantar fervura; depois, tira-se da

cassarola e deixa-se esfriar. Emprega-se este creme para recheiar pasteis finos e para sobremesa.

Creme de café

Põe-se de infusão em um litro de leite a ferver cento e vinte cinco grammas de puro café, recentemente moido. Passados dez minutos, côa-se por um panno. Depois batem-se um pouco, em vasilha separada, doze gemas d'ovos com quatrocentas e sessenta grammas de assucar e cem grammas de farinha de trigo peneirada; logo que estes trez ingredientes estiverem batidos, juntão-se á infusão e levão-se a cosinhar a fogo brando, mexendo com uma colher de páo até levantar fervura. Depois tira-se do fogo e despeja-se em uma terrina ou pratinhos proprios. Este creme serve para sobremesa e para pastelaria.

Creme de limão

Faz-se um creme exactamente igual ao de baunilha, substituindo a baunilha pela raspa da casca de um limão.

Leite creme

Receita:

1 litro de leite
300 grammas de assucar refinado
12 gemas d'ovos
2 colheres de farinha de trigo peneirada
1 pedaço de canella em páo
O verde da casca de um limão
1 pitada de sal fino.

Desmancha-se bem a farinha no leite, de fórma que não fique encaroçada; batem-se bem as gemas d'ovos e misturão-se com o leite, juntando-lhe em seguida o assucar, a canella e a casca de limão; põe-se tudo n'uma cassarola e cosinha-se a fogo brando, até ferver um pouco, tendo todo o cuidado de mexer continuamente o creme com uma colher de páo para não pegar no fundo da cassarola. Logo que tenha fervido, tira-se do fogo e despeja-se em canequinhas, ou pires, e polvilha-se com canella em pó.

Pela receita do *creme de baunilha* se fazem todos os cremes com os gostos que se quizer; substituindo apenas a baunilha pela essencia preferida.

Cremes gelados

Creme gelado de baunilha

Desmancha-se, em uma cassarola, cento e vinte cinco grammas de assucar refinado, uma colher de farinha de arroz e seis gemas d'ovos; junta-se-lhe pouco a pouco um litro de leite, mexendo com ligeireza esta mistura á proporção que se deita o leite; feito isto, leva-se a cosinhar a fogo brando, mexendo-se sempre com uma colher de páo até levantar fervura; logo que estiver assim, retira-se do fogo despeja-se n'uma terrina e deixa-se esfriar; depois junta-se-lhe oito claras d'ovos muito batidas, mistura-se tudo muito bem e despeja-se n'uma sorveteira; colloca-se esta dentro da *caçamba (1)*, rodeia-se de gêlo misturado com sal grosso, e faz-se girar a sorveteira. Quando o creme principiar a congelar-se, mexe-se com uma colher de páo até que todo elle esteja gelado, sem comtudo estar duro; então colloca-se em fórma de pyramide sobre um prato e serve-se immediatamente, antes que o contacto do ar faça derreter a superficie do creme gelado.

Creme gelado de chocolate

Bate-se trez gemas d'ovos, junta-se-lhe pouco a pouco um litro de leite e duzentas e cincoenta grammas de assu-

(1) No Rio de Janeiro chama-se *caçamba* ao barril proprio para este fim.

car refinado; e faz-se cosinhar este creme como acima ensinámos. Depois rala-se duzentas e cincoenta grammas de chocolate, derrete-se em um decilitro d'agua e junta-se ao creme, que deve estar frio.

Faz-se gelar pela maneira acima indicada.

Creme gelado á parisiense

Mistura-se, em uma terrina, oito gemas d'ovos, a raspa de um limão, um calix d'agua de flôr de larangeira, quinhentas grammas de assucar refinado e um litro de leite deitando este aos poucos e mexendo com rapidez. Cosinha-se como os outros cremes, deixa-se esfriar e gela-se como os precedentes.

Glaces para pastelaria

Merengue para enfeitar tortas e pasteis

Bate-se, com vassoura de arame, seis claras d'ovos até ficarem bem encorpadas; depois junta-se-lhe quatrocentas grammas de assucar refinado e peneirado, mistura-se bem e continua-se a bater; conhece-se quando o *merengue* está bom, tirando um pouco com uma colher de sopa e pondo-o sobre um papel; se não alastrar, está no ponto que se pretende.

Glace geral

Deita-se em uma tigela cento e vinte cinco grammas de assucar refinado e peneirado, e duas claras d'ovos; bate-se com uma espatula de pão, e depois de bem batido deitão-se-lhe algumas gottas de sumo de limão, e continua-se a bater até que a massa fique bem clara e firme. Esta *glace* é para enfeitar pasteis, etc.

Glace de chocolate

Leva-se ao *banho-maria* cento e vinte cinco grammas de chocolate fino, partido em pedaços pequenos. Logo que

estiver sufficientemente molle, deita-se n'uma tigela com cem grammas de assucar refinado e uma clára d'ovo; bate-se tudo muito bem com uma espatula de páo, até que a massa fique bem lisa. Esta *glace* serve para glaçar *choux-au-chocolat*, e outros doces, cujas receitas assim o exigirem.

Outra receita

Deita-se em uma tigela cem grammas de chocolate fino, bem ralado; depois cosinha-se cem grammas de calda de assucar a *ponto de fio* e mistura-se pouco a pouco ao chocolate, mexendo sempre, até que este se dissolva bem, e até que apresente á superficie uma especie de casquinha; estando assim, glaça-se immediatamente os doces que se quizerem, emquanto a *glace* está quente.

Glace para enfeitar

Deita-se n'uma tigela uma ou duas claras d'ovos, ou mais, segundo a porção de *glace* que se tiver de fazer; vai-se lhe juntando assucar em pó passado por peneira de seda, e bate-se muito bem com uma espatula de páo; depois deita-se lhe algumas gottas de sumo de limão e continua-se a bater até que a massa fique bem clara. Para se conhecer se esta *glace* está ou não bem batida, deita-se uma pequena porção n'um cartuxinho de papel, fecha-se

por cima bem, corta-se a ponta com uma tesoura e escreve-se com elle um nome; se as letras se conservarem perfeitas e que não se desmanchem, é signal de que a massa está bôa para fazer qualquer enfeite: se porem não estiver, é necessario batêl-a mais, até que tome maior consistencia.

LUNCH

LUNCH

Massa para forrar fôrmas de empadas

Receita:

460 grammas de farinha de trigo peneirada
345 grammas de banha de porco
3 ovos
60 grammas de manteiga
Sal sufficiente.

Junta-se a farinha n'um monte sobre a mesa, faz-se-lhe uma cova no centro, e n'ella se põe a banha, a manteiga, os ovos e o sal. Com a mão direita vai-se desmanchando estes quatro ingredientes até ficar tudo bem misturado, e depois vai-se-lhe juntando a farinha, não como quem quer amassar, mas sim como quem expreme alguma cousa; deve-se ter na mão esquerda um copo com agua, a qual se vai deitando na massa á proporção que fôr precisa, para que a massa fique não amassada, mas sim ligada, e de consistencia regular. Logo que assim estiver, junta-se n'um monte, raspa-se a mesa com a espatula, para lhe tirar alguma massa que ficar agarrada, junta-se esta á outra massa; polvilha-se a mesa com bastante farinha, faz-se uma bola com toda a massa, dá-se-lhe duas voltas sobre a farinha

e arruma-se depois a um lado da mesa para quando fôr precisa.

N. B. Prevenimos ás pessoas que fizerem esta massa pela primeira vez, que, antes de a estender com a rolo para a levar a qualquer grossura, vejão as observações que a tal respeito fizémos quando tratámos da pastelaria commum.

Modo de forrar fôrmas para empadas grandes de peixe, de gallinha, e de palmito e camarões

Feita a massa como acima ensinámos, estende-se com o rolo de maneira que fique da grossura de meio centimetro, e forrão-se as fôrmas do seguinte modo: as fôrmas de empadas grandes não tem fundo (fig. n. 56), é preciso fa-

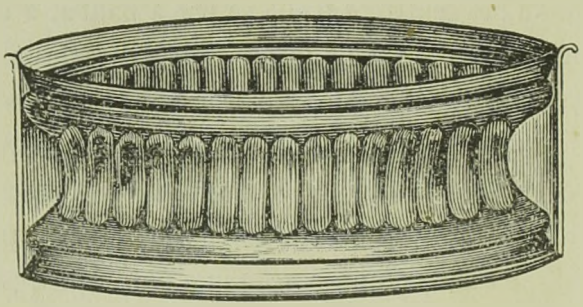


Fig. 56.

zel-o com a massa; portanto, em primeiro lugar colloca-se a fôrma sobre um taboleiro de forno bem limpo, e depois corta-se um pedaço de massa que dê para lados e fundo;

toma-se nas mãos, e faz-se entrar na fôrma, ageitando o fundo e os lados com os dedos para que a empada fique bem moldada, e sem o menor furo. Deve haver o cuidado de dobrar as sobras da massa por cima das beiras da fôrma para a conveniencia de collar a tampa; depois, enche-se de recheio, põe-se-lhe por cima algumas azeitonas, untão-se as beiras da massa com ovos batidos, colloca-se a tampa, que deve ser um pedaço de massa estendida de maneira que fique mais fina do que a outra, e ao collar a tampa aperta-se esta com os dedos de encontro á beira da fôrma, de sorte que o recheio fique bem encerrado; em seguida pinta-se a tampa com gema d'ovo e enfeita-se com tiras de massa que tambem devem ser pintadas com a mesma gema.

Empadas grandes de palmito e camarões

Recheio

Parte-se o palmito em pedacinhos pequenos e cosinha-se em agua com o sumo de um limão, até que esteja bem cosido. Deita-se n'uma cassarola uma pequena porção de banha de porco, um fio de azeite (1), cebolla picada, cheiros, um dente d'alho, uma pitada de pimenta do Reino, oito

(1) O azeite francez Plagniol é inconveniente para temperos. Deve-se fazer uso do azeite italiano ou portuguez.

pimentas-comarí pisadas com sal, e tomates esmagados ou massa de tomates. Leva-se ao fogo e deixa-se refogar até que a cebolla esteja loura; deita-se-lhe então os camarões (descascados em crú) e o palmito, e junta-se-lhe a agua sufficiente para o môlho; prova-se para vêr se está bom de sal e depois de ter fervido uns dous minutos, engrossa-se com farinha de trigo dissolvida em agua; tendo o cuidado de não deixar o môlho muito aguado. Em seguida deita-se o recheio n'uma terrina, deixa-se esfriar um pouco, e enche-se com elle a fôrma, como acima ensinámos. Cosinha-se em *forno forte.*

Empadas grandes de gallinha

Recheio

Este recheio faz-se em tudo igual ao de frangos para *vol-au-vent* (Vide—*Pastelaria commum*, pag. 142), só com a differença de que a gallinha depois de limpa e lavada deve ser desossada e partida em pedacinhos pequenos; depois refoga-se e finalisa-se como ensinámos na mesma receita. Espera-se que este recheio esfrie um pouco, e depois enche-se e tapa-se a fôrma como já ensinámos. Cosinha-se em *forno forte.*

Empadas grandes de peixe

Recheio

Cortão-se postas de garoupa ou chérne em pedaços pe-

quenos; lavão-se, enxugão-se, tirão-se-lhes as espinhas, polvilhão-se de sal fino e põem-se n'um prato fundo com os seguintes temperos: sumo de limão, uma pitada de pimenta, um fio de azeite doce e um dente d'alho pisado; deixa-se o peixe n'este môlho durante uma hora, e no fim d'este tempo põe-se n'uma cassarola uma pequena porção de manteiga ou banha de porco, cebolla picada, uma folha de louro, salsa picada, alguma massa de tomates e quatro ou seis *pimentas-comarí* verdes; leva-se a cassarola ao fogo e deixa-se refogar tudo até a cebolla principiar a ficar loura; estando assim, deita-se-lhe dentro o peixe e o môlho, juntando-lhe, se houver, alguma agua de camarões cosidos, ou então agua commum; tempera-se de sal, e logo que levante fervura engrossa-se o môlho com farinha de trigo desfeita em agua, deixa-se levantar fervura, tira-se a cassarola do fogo, despeja-se o recheio n'uma terrina, e deixa-se esfriar um pouco. Forrão-se as fôrmas, enchem-se e tapão-se como ensinámos.

Modo de forrar fôrmas para empadinhas de gallinha, de peixe, e de palmito e camarões

Estende-se a massa com o rolo até ficar da grossura de meio centimetro; corta-se então com o corta-massas de nove centimetros de diametro, tantas rodellas quantas forem as fôrmas a forrar. Depois vão-se mettendo nas fôrmas (Vide—*Utensilios e fôrmas*, fig. n. 31), e com os dous dedos pollegares, faz-se chegar a massa ao fundo e aos lados

das fôrmas, de maneira que as sobras da massa dobrem por cima das bordas para melhor se poder collar as tampas; logo que estejão todas as fôrmas forradas, põe-se uma azeitona em cada uma e enchem-se com o competente recheio; depois pintão-se as bordas da massa com ovo batido e collão-se as tampas, que devem ser um pouco mais pequenas do que as primeiras rodellas que se fizerão, e ao collar a tampa aperta-se esta com os dedos de encontro á beira da fôrma, de sorte que o recheio fique bem encerrado; e pintão-se com gema d'ovo ou com ovo batido. Cosinha-se em *forno forte*.

Empadinhas de gallinha

Faz-se o recheio como se fez para as empadas grandes e enchem-se as fôrmas pequenas, tapão-se e pintão-se como acima explicámos.

Empadinhas de peixe

Prepara-se um recheio igual ao das empadas grandes de peixe, e enchem-se as fôrmas pequenas, tapão-se e pintão-se como em cima ensinámos.

Empadinhas de palmito e camarões

Faz-se o recheio como se fez para as empadas grandes, e

enchem-se as fôrmas pequenas, tapão-se e pintão-se como acima explicámos.

Camarões cosidos

Lavão-se os camarões e põem-se a cosinhar em agua temperada com sal; logo que levante fervura tirão-se immediatamente do fogo e põe-se a escorrer n'um passador; guarda-se a agua que os cosinhou para o que fôr necessario, e depos refrescão-se os camarões com agua fria para tomarem bonita côr.

Croquettes de camarões

Toma-se uma porção de camarões cosidos como acima ensinámos, descascão-se e picão-se bem picados; feito isto, põe-se n'uma cassarola uma pouca de banha de porco, um fio de azeite doce, cebolla e salsa picada, um dente d'alho esmagado, dez *pimentas-comarí* pisadas com sal, uma pitada de pimenta do Reino e meia folha de louro; leva-se a cassarola a fogo forte até a cebolla tomar uma côr loura; estando assim, deita-se-lhe dentro o picado de camarões e alguma da agua em que elles forão cosidos, até cobrir o picado; tempera-se de sal, deixa-se ferver alguns minutos, e depois engrossa-se com farinha de trigo até ficar n'uma massa de consistencia regular; tira-se então a cassarola do fogo, deitão-se-lhe dentro quatro ou seis gemas d'ovos, misturão-se muito bem até ficarem completamente ligadas

á massa, e leva-se de novo a cassarola ao fogo para cosinhar um pouco; tendo porem o cuidado de mexer sempre para não pegar no fundo; depois tira-se do fogo, e despeja-se esta massa sobre uma mesa de marmore ou dentro de um prato-travéssa e deixa-se esfriar. Quando a massa estiver quasi fria, divide-se em pedacinhos pouco maiores do que uma noz e depois rolão-se sobre a mesa, de fórma que fiquem da grossura de um dedo e do comprimento de seis centimetros. Para a massa não pegar na mesa polvilha-se esta com rosca socada e peneirada. Estando todos os rolinhos promptos mergulhão-se um por um em ovos batidos, escorrem-se e rolão-se em rosca socada e peneirada. Esta operação poderá ser repetida se o fabricante assim o entender. Feito isto põe-se uma frigideira ao fogo com bastante banha de porco, e logo que esteja bem quente (Vide pag. 183) frigem-se oito ou dez de cada vez, segundo a capacidade da frigideira, e assim que os *croquettes* tomem uma côr loura, tirão-se e põem-se a escorrer n'um passador. Arrumão-se em pratos, com salsa frita a enfeitar.

Camarões recheiados

Escolhem-se doze camarões grandes e muito frescos, fervem-se em agua temperada com sal por espaço de dous minutos; no fim deste tempo, escorrem-se e deixão-se esfriar. Depois cortão-se-lhes as pernas com uma tesoura, tira-se-lhes a casca á volta da barriga, deixando-lhes ficar a da cabeça e do rabo (se a cabeça se quizer despegar segura-

se com um palito), arrumão-se estendidos n'um prato-travéssa, polvilhão-se com sal fino e uma pitada de pimenta, deita-se-lhe sumo de limão e um fio de azeite, e deixão-se assim repousar uma hora; depois faz-se uma porção de massa de *croquettes* como ensinámos na receita anterior, toma-se um bocado d'esta massa, e colloca-se na barriga de cada camarão, envolve-se n'ella de maneira que fique com o rabo e a cabeça de fóra, e rola-se bem nas mãos para que fique com um feitio bonito. Quando todos assim estiverem, mergulhão-se um por um em ovos batidos, escorrem-se, passão-se em rosca socada e frigem-se exactamente como os *croquettes de camarão*. Arrumão-se em pratos grandes e enfeitão-se com salsa frita.

Casadinhos de camarão

Toma-se uma porção de camarões cosidos, descascão-se, põem-se n'um prato, e deita-se-lhes sumo de limão, um pouco de azeite doce, uma pitada de pimenta e tempera-se de sal; mexem-se bem e deixão-se repousar uma hora; no fim d'este tempo espetão-se dous camarões em cada palito, mergulhão-se em *massa de vinhé*, e frigem-se em banha.

Massa de vinhé

(Pâte-à-frire)

Deita-se n'uma tigela grande cento e dez grammas de

farinha de trigo peneirada, uma pitada de sal fino e uma pitada de pimenta do Reino, bem moïda. Desfaz-se a farinha com agua até ficar em uma massa bastante delgada; bate-se bem, junta-se-lhe uma clara d ovo bem batida e quatro gottas de azeite doce,e liga-se tudo muito bem e de vagar. O azeite é indispensavel n'esta massa.

Ostras cosidas

Tirão-se as ostras das conchas e cosinhão-se na agua que ellas trazem, fazendo-as ferver durante seis ou oito minutos; depois escorrem-se n'um passador e guarda-se a agua para o que fôr preciso.

Croquettes de ostras

Toma-se uma porção de ostras, segundo a quantidade de *croquettes* que se quizer fazer; cosinhão-se como acima ensinámos, picão-se bem picadas com o facão, e depois faz-se o seguinte: põe-se n'uma cassarola uma pequena porção de manteiga, cebolla e salsa picada, um dente d'alho e uma pitada de pimenta do Reino; leva-se a cassarola ao fogo forte até a cebolla tomar uma côr loura; estando assim, deita-se-lhe dentro as ostras picadas, o sumo de um limão e a agua em que forão cosidas (quantidade sufficiente para as cobrir), tempera-se de sal, deixa-se ferver alguns minutos e engrossa-se com farinha de trigo misturada com rosca socada, até ficar n'uma massa nem muito molle nem muito

dura; então tira-se a cassarola do fogo, junta-se á massa quatro ou seis gemas d'ovos, misturão-se até ficarem bem ligadas e leva-se a cassarola outra vez ao fogo para cosinhar um pouco, tendo o cuidado de mexer sempre para não pegar no fundo. Depois tira-se do fogo e despeja-se esta massa em cima de uma mesa de marmore ou dentro de um prato-travéssa, e deixa-se esfriar. Estando quasi fria, divide-se em pedacinhos iguaes, nunca maiores que uma noz, rolão-se nas palmas das mãos e dá-se-lhes o feitio de um ovo; para a massa não pegar nas mãos polvilhão-se estas de quando em quando com rosca socada; depois de todos os *croquettes* feitos mergulhão-se, cada um por sua vez, em ovos batidos, escorrem-se, passão-se em rosca socada e rolão-se mais uma vez nas palmas das mãos para os endireitar. Quando todos estiverem promptos frigem-se exactamente como os croquettes de camarões, arrumão-se depois em pratos e enfeitão-se com salsa frita.

Ostras fritas

Toma-se a quantidade de ostras que se quizer frigir, cosem-se como já ensinámos, põem-se n'um prato e deita-se-lhes: sumo de limão, um pouco de azeite doce, uma pitada de pimenta e tempera-se de sal; mexem-se bem e deixão-se repousar uma hora; passado este tempo, espetão-se duas ostras em cada palito, mergulhão-se em *massa de vinhé* e frigem-se em banha de porco bem quente.

Ostras recheiadas

Lavão-se umas poucas de cascas de ostras que sejão iguaes no tamanho, e enxugão-se bem com um panno; faz-se um recheio como ensinámos para os *croquettes de ostras* e enchem-se as cascas com elle, alisando-o por cima com uma faca; quando as cascas estiverem todas cheias, pinta-se a superficie do recheio com gema d'ovo, polvilha-se com rosca socada e queijo ralado, e levão-se ao *forno forte* para córar. Servem-se quentes.

Pastelinhos de ostras

Cosinhão-se as ostras como já ensinámos, e depois de cosidas deitão-se n'um alguidar, lavão-se, escorrem-se e picão-se bem picadas sobre a mesa; depois faz-se o seguinte: leva-se ao fogo uma cassarola com um pouco de manteiga, dous dentes de alho picados, e uma pitada de pimenta do Reino; quando a manteiga estiver derretida junta-se-lhe o picado de ostras que se preparou e deixa-se refogar; depois junta-se-lhe para fazer o môlho, alguma agua d'ostras cosidas.

Logo que ferva, vai-se-lhe juntando rosca socada, quanto baste para engrossar o recheio; depois tira-se do fogo, junta-se-lhe trez ou quatro gemas d'ovos, algum sumo de limão e tempera-se de sal; liga-se tudo muito bem e deixa-se esfriar. Preparão-se caixinhas

iguaes ás dos *pasteis folhados de frutas;* porem, quando se cortão os anneis deixão-se ficar as rodinhas no seu lugar e levão-se assim a cosinhar; quando estiverem cosidas tirão-se do forno, e com a ponta de uma faca levanta-se a rodinha do centro, colloca-se ao lado e enche-se a caixinha com o recheio que se fez; estando todas cheias, cobrem-se com as rodinhas e servem-se quentes.

Recheio para pasteis de carne

Toma-se quinhentas grammas de carne de porco bem limpa de nervos, cem grammas de toucinho limpo do couro e bem lavado do sal, duzentas grammas de presunto de fiambre, e reduz-se tudo com o facão, a um picado perfeito; depois junta-se-lhe uma pitada de noz-moscada, uma pitada de pimenta do Reino, o sumo de um limão e duzentas grammas de miòlos de vacca bem cosidos; torna-se a picar tudo de novo, até ficarem os miòlos bem ligados ao picado de carne, tempera-se de sal, e está prompto o recheio.

Pasteis de carne

Estende-se com o rolo uma porção de massa folhada até ficar da grossura de meio centimetro; depois com o cortamassas, de seis centimetros de diametro, cortão-se tantas rodellas quantos pasteis forem precisos; deita-se no centro das rodellas um pouco do recheio que acima ensinámos,

deitando tambem uma azeitona em cada uma; humedecem-se de um lado com um pincel molhado em agua e dobra-se a outra extremidade sobre a parte humida; aperta-se um pouco para que o recheio fique bem encerrado; depois arrumão-se em taboleiros de forno, pintão-se por cima com gema d'ovo e levão-se a cosinhar em *forno quente*. Quando estiverem cosidos polvilhão-se com assucar e canella, e servem-se quentes.

Torta de carne

Estende-se com o rolo uma porção de massa folhada até ficar com a grossura de meio centimetro, e corta-se uma roda que tenha de diametro vinte e dous centimetros; colloca-se depois esta roda, sem perder o feitio, dentro de um taboleiro de forno; deita-se-lhe no centro uma porção de recheio igual ao dos *pasteis de carne*, e ageita-se o recheio com uma faca de maneira que deixe aos lados a margem sufficiente para se poder collar a tampa, e que fique no centro com dous centimetros de altura; feito isto corta-se uma roda de massa da mesma largura que a primeira e cobre-se com ella o recheio; corta-se tambem uma fita da mesma massa, que tenha dous centimetros de largura e que dê a circumferencia da roda, pinta-se a margem que ficou com gema d'ovo, e colla-se esta fita sobre ella de fórma que segure a tampa que cobre o recheio. Estando assim, pinta-se toda a torta, só por cima, com gema d'ovo, e cosinha-se em *forno quente*.

Croquettes de gallinha

Toma-se uma gallinha cosida, tira-se-lhe os ossos, pica-se bem picada e deixa-se de parte. Põe-se n'uma cassarola uma pequena porção de manteiga, um pouco de cebola picada, um dente d'alho pisado, salsa picada e uma pitada de pimenta do Reino: refogão-se estes temperos a fogo forte; logo que a cebola esteja loura junta-se-lhe a gallinha picada e um calix de vinho branco, mexe-se bem, tapa-se a cassarola e deixa-se refogar mais tres minutos, no fim dos quaes junta-se-lhe um pouco da agua que servio para cosinhar a gallinha, mas só o sufficiente para cobrir o picado; tempera-se com sal, deixa-se ferver mais um pouco, e depois deita-se-lhe farinha de trigo misturada com rosca socada, e mexe-se bem com uma colher de páo até ficar n'uma massa nem muito dura, nem muito molle: tira-se então a cassarola do fogo, juntão-se á massa seis gemas d'ovos e misturão-se até ficarem bem ligadas; leva-se novamente a cassarola ao fogo para cosinhar um pouco, havendo o cuidado de mexer sempre para não pegar no fundo; depois retira-se, despeja-se a massa em cima de uma mesa de marmore ou dentro de um prato-travéssa, e deixa-se esfriar. Quando a massa estiver fria divide-se em pedacinhos iguaes, pouco maiores do que um ovo de pomba, passão-se em rosca socada, ageitão-se nas mãos para lhes dar o feitio de um ovo, depois mergulhão-se em ovos batidos, passão-se novamente em rosca socada, rolão-se outra

vez nas mãos e frigem-se em banha de porco bem quente. Arrumão-se em pratos e servem-se.

Croquettes de carne

Faz-se um recheio igual ao dos pasteis de carne, refoga-se, junta-se-lhe gemas d'ovos e segue-se em tudo o mais o mesmo processo dos croquettes de gallinha. Deve, porém, dar-se a estes croquettes o formato de pêras.

Siris recheiados

Põe-se de môlho em agua o miôlo de um pão de duzentas grammas. Depois tomão-se dezoito siris cosidos, separa-se-lhes as cascas abrindo-os pelo lado da barriga, tira-se-lhes a carne das pernas grandes e do peito, e uma especie de aguadilha que as cascas contêm. Junta-se tudo, pica-se bem picado e deita-se depois n'um prato com um pouco de sumo de limão e uma pitada de pimenta do Reino, e deixa-se assim emquanto se faz o seguinte: deita-se n'uma cassarola um pouco de manteiga, um pouco de cebola picada, algumas *pimentas-comari* socadas em sal, um dente de alho bem picado, uma folha de louro, salsa picada e uma pequena porção de massa de tomates; leva-se a cassarola ao fogo e deixão-se refogar estes temperos; quando estiverem refogados deita-se-lhes o picado que se fez, o miôlo de pão, bem espremido e um calix de cognac; mexe-se tudo muito bem com uma colher de páo (conservando a cassarola sem-

pre no fogo), tempera-se de sal, junta-se-lhe quatro gemas d'ovos, e fazem-se ligar bem á massa. Feito isto, tira-se do fogo e enchem-se as cascas dos siris, as quaes préviamente devem ser limpas, porem só pela parte exterior. Enchem-se de fórma que o recheio fique alto, ageita-se com uma faca e dá-se-lhe a apparencia de papo; depois pintão-se por cima com gema d'ovo, polvilhão-se com rosca socada e queijo ralado, arrumão-se em taboleiros de forno, levão-se ao *forno forte* para córar.

Filets de peixe

Tomão-se seis ou mais pescadinhas. Depois de escamadas e limpas, cortão-se-lhes as barbatanas, e cortão-se dous *filets*, que devem ser cortados a todo o comprimento e rente á espinha. Tira-se-lhes depois todas as espinhas miudas, aparão-se os lados das barrigas, lavão-se e enxugão-se bem; depois põe-se n'um prato, salpicão-se com sal fino, e junta-se-lhes sumo de limão, um fio de azeite e uma pitada de pimenta do Reino; conservão-se n'este tempero uma hora para tomar bem o gosto; no fim d'este tempo, enxugão-se n'um panno, mergulhão-se em *massa de vinhé* e frigem-se em banha de porco bem quente.

Filets de peixe panados

Preparão-se os filets como acima ensinamos; e depois de terem repousado no competente tempero, tirão-se, enxu-

gão-se n'um panno, passão-se em rosca socada, mergulhão-se um por um em ovos batidos, passão-se outra vez na rosca socada e frigem-se, em banha de porco bem quente.

Fazem-se tambem *filets* de outro qualquer peixe grande, mas não devem ter mais de oito centimetros de comprimento, tres de largura e dous de grossura.

Linguas de vacca afiambradas

Toma-se uma ou duas linguas salgadas e põem-se de môlho em agua fria por espaço de vinte e quatro horas; tendo o cuidado de, durante este tempo, renovar a agua pelo menos trez vezes. Passado este tempo, cosinhão-se em bastante agua durante trez ou quatro horas, segundo a qualidade das linguas, e para se conhecer se estão cosidas espeta-se-lhes um garfo, com o que facilmente se vê se estão macias; estando assim, tirão-se e deixão-se esfriar; depois tira-se-lhes a pelle, aparão-se, com uma faca bem amolada, as partes ennegrecidas pelo cosimento, pintão-se com ovos batidos, passão-se em rosca socada e levão-se ao forno para seccar; depois pintão-se segunda vez, passão-se novamente em rosca socada, e por ultimo, levão-se ao *forno forte* para seccar, e estão promptas.

Presunto de fiambre

Toma-se um presunto dos « chamados inglezes, » porque são os melhores para afiambrar; e depois de desenca-

pado, raspa-se-lhe com uma faca o carvão que está agarrado á parte carnosa, e põe-se de môlho em agua fria durante vinte e quatro horas: findo este tempo cosinha-se em um tacho com bastante agua, e deita-se-lhe seis folhas de couve para lhe tirar o sal; hora e meia depois de levantar fervura muda-se-lhe a agua e deita-se-lhe mais outras seis folhas de couve; deixa-se ferver e conserva-se na fervura por espaço de uma hora. Tira-se então o presunto, deixa-se escorrer bem, apara-se a parte carnosa com uma faca bem amolada e tira-se-lhe a pelle, principiando pelo lado carnôso, onde se dá um córte e por onde se vai puxando devagar. Estando a pelle tirada apara-se com uma faca os lados do presunto, pinta-se por cima com ovos batidos e polvilha-se com rosca socada o lugar que se pintou. Depois leva-se ao *forno forte* para seccar. Enfeita-se com rodellas de limão dispostas em roda do presunto, e enfeita-se tambem o pé com papel recortado.

Perna de carneiro assada

Depois de se ter tirado a *catinga (1)* a uma perna de carneiro, dá-se-lhe alguns golpes com uma faca de ponta e esfrega-se toda ella com dous dentes de alho pisados com sal, e alguma pimenta do Reino em pó; unta-se bem com banha de porco e uma pequena porção de manteiga, põe-se em

(1) *Catinga* é uma glandula que existe junto ao osso, bem no meio da perna. Extrahe-se com os dedos, dando um golpe com a faca no lugar indicado.

uma frigideira, deita-se-lhe por cima um pouco de vinagre de Lisboa, polvilha-se com sal fino e assa-se em *forno quente.*

Roast-beef para lunch

Toma-se um bom *lagarto da chã de fóra (1)*, tira-se-lhe os nervos e a carne nervosa; fura-se com uma faca de ponta, de uma á outra extremidade, e introduz-se-lhe tiras de toucinho bem limpo e sem couro; polvilha-se com sal fino, põe-se n'uma frigideira, deita-se-lhe um calix de vinagre de Lisboa, dous dentes de alho pisados, uma pitada de pimenta do Reino, uma folha de louro, quatro calix de vinho branco, e deixa-se ficar de um dia para o outro, em lugar fresco; na occasião de entrar no forno unta-se com banha de porco e assa-se em *forno quente*, com o môlho em que esteve. Serve-se frio e sem môlho.

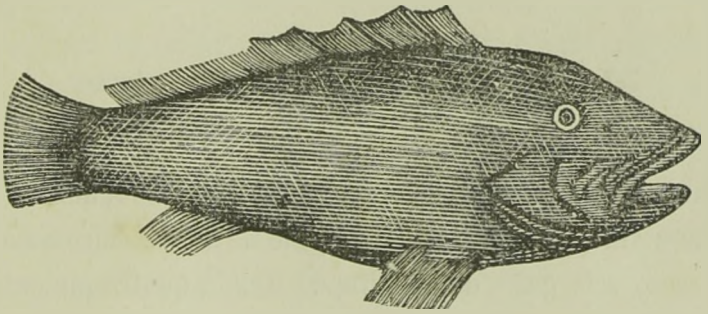
Recheio de carne para encher leitões, perús e gallinhas

Corta-se em pedacinhos miudos um kilo de carne de vacca, bem limpa da gordura e nervos. Toma-se meio kilo de toucinho, lava-se, tira-se-lhe o couro e corta-se igualmente em pedacinhos. Depois junta-se á carne e reduz-se

(1) Nos açougues do Rio de Janeiro, dá-se este nome a certa parte da perna da vacca.

tudo, com o facão, a um picado perfeito. Corta-se em fatias quinhentas grammas de miôlo de pão e põe-se de môlho em agua; logo que estiver bem molle espreme-se n'um panno limpo e põe-se n'uma cassarola com um pouco de môlho de carne assada; desmancha-se muito bem com uma colher de páo, junta-se-lhe o picado que se fez, liga-se tudo muito bem, e depois mistura-se-lhe pimenta do Reino em pó, sal sufficiente, salsa picada, sumo de limão, quatro ovos cosidos e cortados em rodellas, uma pitada de noz-moscada e queijo duro ralado. Misturando tudo isto muito bem, está o recheio prompto a servir para o que fôr necessario.

Peixe inteiro assado



GAROUPA, BADEJETE, OU OUTRO QUALQUER PEIXE GRANDE

Depois do peixe escamado, limpo das tripas e lavado, dá-se-lhe um golpe bem profundo de cada lado em todo o comprimento; salga-se e deixa-se tomar bem o sal durante uma

hora; findo este tempo, lava-se em duas ou trez aguas, põe-se em uma frigideira, amarra-se-lhe a cabeça com um barbante para não se escangalhar, e unta-se todo com manteiga. Deita-se-lhe por cima um fio de azeite doce, alguma pimenta do Reino, duas folhas de louro, o sumo de dous limões e dous dentes de alho pisados. Depois leva-se a assar em *forno quente*, e logo que estiver quasi assado, tira-se do forno, deita-se-lhe por cima o môlho que tiver escorrido na frigideira e torna-se a metter no forno para acabar de assar. Estando assado, tira-se o môlho que estiver na frigideira e põe-se de parte: passa-se o peixe com muito cuidado para um prato proprio e guarnece-se com camarões cosidos, pepinos de conserva, folhas de alface e azeitonas grandes. Serve-se com o seguinte môlho:

Môlho picante para peixe

Deita-se em uma cassarola de ferro esmaltada, meio litro de bom vinagre de Lisboa, um dente de alho inteiro e com a casca, seis grãos de pimenta do Reino, quatro pimentas verdes, bem pisadas, uma folha de louro, duas cenouras cortadas em rodellas, uma cebola igualmente cortada e salsa picada. Tapa-se a cassarola, leva-se ao fogo e deixa-se ferver até o vinagre ficar reduzido á metade; estando assim, junta-se-lhe o môlho que se tirou da frigideira e alguma agua da que serviu para coser os camarões ou então agua pura, e deixa-se ferver um pouco mais; depois, tira-se do

fogo, côa-se por um passadôr e deixa-se de reserva emquanto se prepara o seguinte: deita-se em outra cassarola cento e trinta grammas de manteiga, leva-se ao fogo e logo que estiver derretida e bem quente, junta-se-lhe uma colher, das de sopa, quasi cheia de farinha de trigo, mexe-se bem com a colher de páo e deixa-se ferver dous minutos; depois tira-se do fogo, e logo que tiver esfriado um pouco, junta-se-lhe seis gemas d'ovos batidas e misturão-se bem. Depois vai-se-lhe juntando aos poucos o môlho que está na outra cassarola, e em seguida junta-se-lhe o sumo de dous limões, tempera-se de sal, e leva-se outra vez ao fogo para ferver, havendo o cuidado de ir mexendo sempre com a colher. Logo que tiver fervido dous minutos, tira-se do fogo, e põe-se a cassarola em um lugar aonde se conserve sempre quente. Na occasião em que tiver de servir, mistura-se-lhe salsa picada, despeja-se na molheira e manda-se para a mesa acompanhando o peixe.

N. B. Tambem se póde juntar a este môlho, quando vai pela ultima vez ao fogo, alcaparras, ou pepinos de conserva cortados em tiras finas.

Outro môlho para peixe

Deita-se em uma cassarola de ferro esmaltada, dous decilitros de azeite doce portuguez ou italiano e trez gemas d'ovos; ligão-se estas ao azeite, mexendo-as muito bem

com uma colherinha de páo; e depois, junta-se-lhe uma colher, das de chá, cheia de mostarda ingleza, seis grãos de pimenta do Reino e quatro pimentas verdes pisadas; mistura-se tudo muito bem e leva-se ao fogo unicamente para aquentar, havendo o cuidado de mexer sempre este môlho com a colher; logo que estiver quente, junta-se-lhe duas ou trez colheres das de sopa, cheias do môlho que se tirou da frigideira quando o peixe sahio do forno, mistura-se bem, retira-se do fogo, côa-se por um passadôr, junta-se-lhe o sumo de dous limões, tempera-se de sal, e despeja-se na molheira. Manda-se para a mesa acompanhando o peixe.

N. B. Este môlho não deve ferver, para evitar que as gemas fiquem cosidas.

INDICE

INDICE

XAROPES E PUNCHS

FRUTAS

UTENSILIOS E FÔRMAS

PASTELARIA COMMUM

DOCES AVULSOS

CREMES E GLACES

LUNCH