

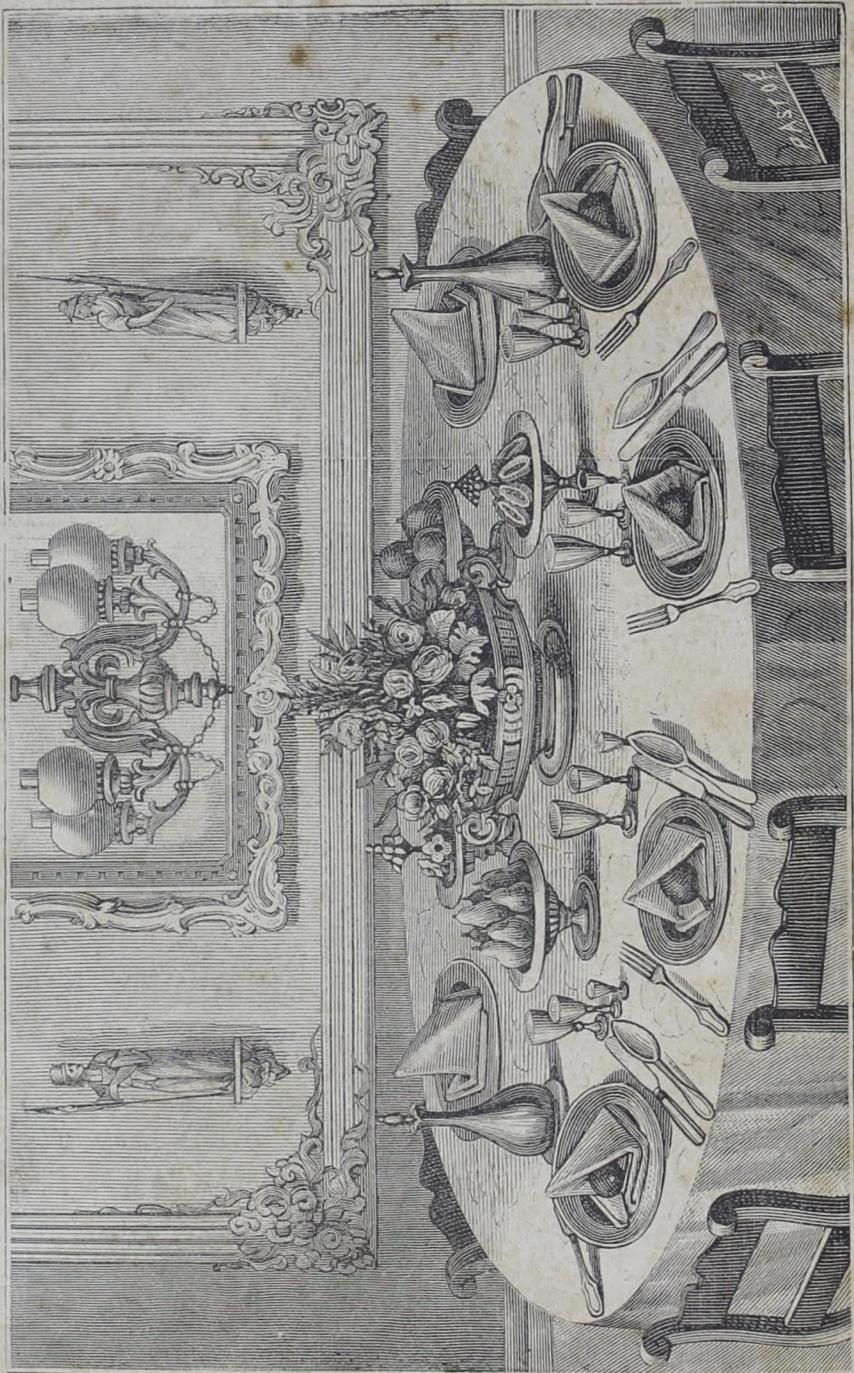
Henriqueta Themudo

Setembro de 1901

S. Paulo.

2733

BIBLIOTHECA
DE
VICENTE THEMUDO
N. 189
VOL. 1
DATA 9-901



JANTAR SERVIDO À RUSSA

NOVISSIMA ARTE

DE

COZINHA

ILLUSTRADA COM NUMEROSAS GRAVURAS

E CONTEUDO

As melhores receitas culinarias, ao alcance de todos,
uma secção completa de doces, pudins, massas, etc., variadissimos pratos
da cosinha brasileira
e o modo de servir á meza e de trinchar

2.^a EDIÇÃO

Enriquecida com muitas receitas pelas mais distinctas damas
argentinas, paraguayas, chilenas, mexicanas, etc.

POR

UM MESTRE DE COZINHA



BIBLIOTECA MUNICIPAL
"ORIGENES LESSA"

Tombo N.º _____

LISBOA

EDITORES-PROPRIETARIOS

TAVARES CARDOSO & IRMÃO

5, Largo de Camões, 6

1897

BIBLIOTECA MUNICIPAL "ORIGENES LESSA"
Lençóis Paulista - SP



Typographia da Empreza Litteraria e Typographica
Rua de D. Pedro, 184 — Porto

PREFACIO

Publicando o presente trabalho, tivemos em vista condensar os methodos mais simples, a par das mais completas receitas de cozinha, para que as nossas prescripções fossem comprehensíveis e practicaveis, sem grandes esforços para os que desejem estudar completamente esta especialidade.

Apesar de não havermos ultrapassado umas 400 paginas, que tantas são as que constituem este volume, crêmos, todavia, que não deixámos de enunciar cousa alguma que pudesse ser de utilidade á *realisação* de uma boa cozinha. Puzemos de parte as theorias complicadas, que apenas serviriam para crear difficuldades áquelles que nos consultassem, e tractámos de reunir todos os elementos necessarios para a execução de boas refeições, quer familiares, quer extraordinarias, por exigencias de fino gosto.

Ao passo que as donas de casa encontrarão n'este livro indicações facilimas, visto que não só a leitura dos melhores auctores que teem tractado de cozinha, mas tambem a pratica de muitos annos, guiaram o auctor convenientemente, levando-o a abstrahir tudo quanto fosse superfluo e de difficil execução,—os cozinheiros que pertendam aperfeiçoar a sua arte, creando-lhe elementos novos, acharão tambem aqui tudo o que necessitarem para esse fim e que o auctor buscou nas fontes mais authorisadas, quando não o praticou por sua propria mão.

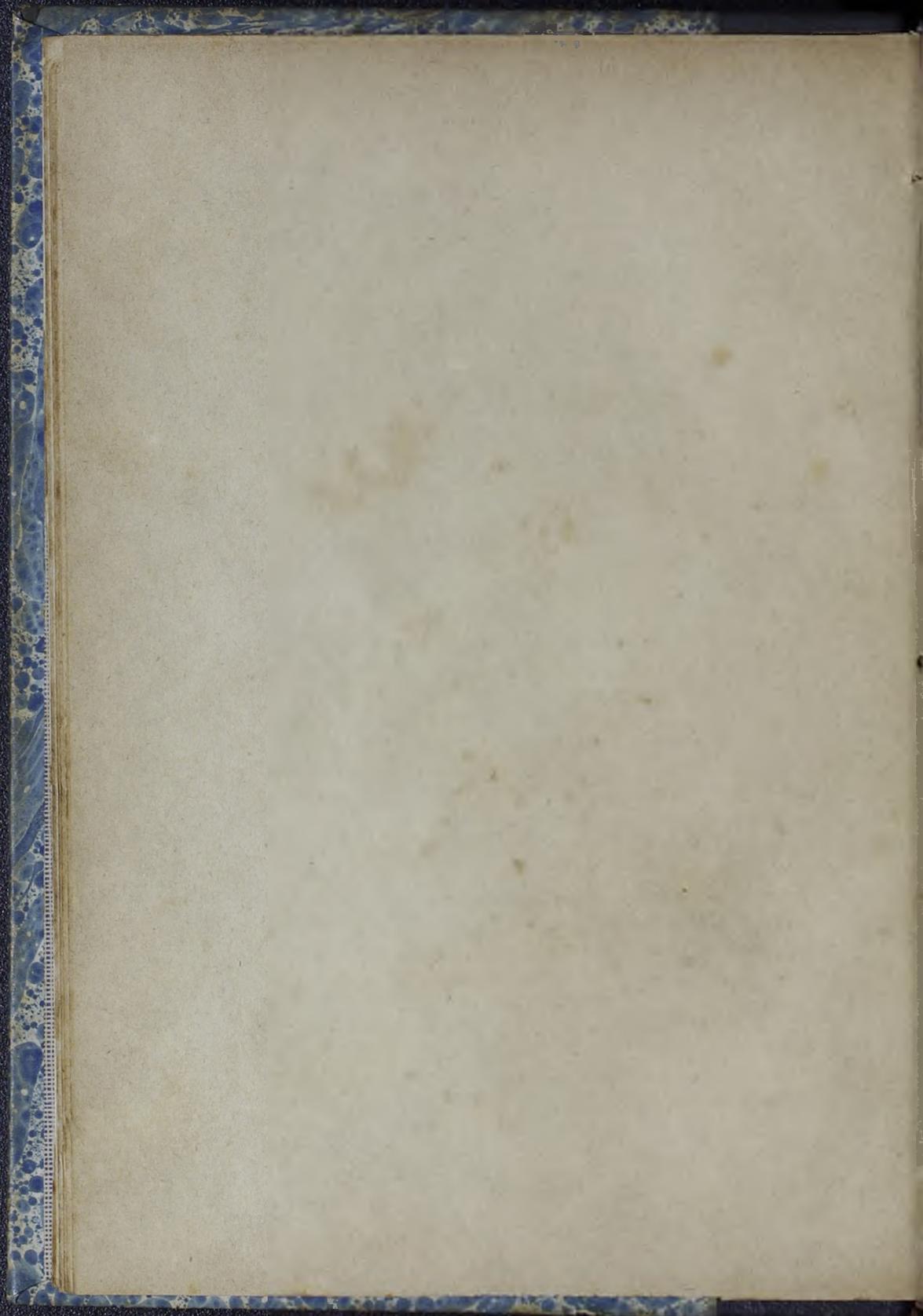
Pareceu-nos ainda conveniente incluímos em o nosso trabalho alguns pratos da cozinha brazileira, dignos de figurar a par de muitos que a cozinha franceza nos tem fornecido, e que não estão vulgarisados entre nós, pelo simples motivo de não serem conhecidos. E quantas pessoas, d'aquellas que os conhecem, não se lembrarão por vezes, com saudade, do delicioso *churrasco do Rio Grande* e dos finissimos dôces que no Brazil saborearam, e que, voltando á patria, nunca mais tornaram a contemplar, como se, ao trocarem a America pela Europa, mão fatidica lhes houvesse traçado deante dos olhos cubicosos aquellas tremendas palavras de Dante: *Lasciate ogni speranza!*

Não. A esperanza não está de todo perdida. Os manjares brazileiros surgirão nas mezas de Portugal, e será a *Novissima Arte de Cozinha* o generoso Moisés d'essa grande obra.

Acompanha-nos esse desejo, bem como a crença de que não darão por desperdiçadas as suas consultas

aquelles que seguirem á risca as nossas prescripções. Todas as receitas que apresentámos podem ser usadas com perfeita segurança, accrescendo a circumstancia de havermos tornado as nossas indicações o mais economicas possivel, resultado a que o bom cozinheiro deve attender continuadamente.

OS EDITORES.



SOPAS

Sopa à la reine. — Ferve-se um pouco de leite e deita-se-lhe assucar. Desfazem-se em leite frio uma ou duas gemmas de ovos, conforme a quantidade de leite que se tiver fervido. Junta-se pouco a pouco o leite quente, e deitam-se, mechendo sempre, os ovos no leite, que deve estar sobre o fogo. Tire-se a caçarola, sacuda-se para que tudo fique bem ligado, e molhe-se o pão enquanto o leite estiver a ferver.

Pode-se também ferver no leite uma folha de louro-cerejejo, ou algumas petalas de flôr de laranjeira, o que tornará a sopa ainda mais agradável.

Sopa à Printanière. — Prepara-se, em primeiro lugar, um *consommé* (ou *embammata*), o qual se faz estufando algumas aves, carnes e feveras de presunto, até que se obtenha um caldo apurado e grosso: estando assim, tira-se-lhe a gordura. A este môlho é que se chamma *consommé*.

Ao mesmo tempo, preparam-se as hortaliças do seguinte modo:

Nabos e cenouras, cortados; uma raiz de aipo, cortada do mesmo tamanho; dois alhos doces, idem; alface, azedas e cerefolio; duas cebollas, cortadas em dados; uma mão cheia de ervilhas finas, um pouco de feijão verde, uma mão cheia de pontas de espargos; estas hortaliças devem ser branqueadas¹ áparte umas das outras, para ficarem bem verdes; depois de assim preparadas, mettem-se todas juntas em uma caçarola, cobrem-se de bom caldo e fazem-se ferver, para acabarem de cozer e tomarem bom gosto. Deve fazer-se isto meia hora antes de se servir a sopa. Quando a mesma estiver para ser servida, deitam-se na terrina algumas côdeas de pão, sêccas no forno, escorre-se o caldo ás hortaliças, deitando estas tambem juntas com o pão, e cobre-se tudo com o *consommé* que preparámos em primeiro logar.

Prova-se de sal, e serve-se.

Sopa de ravioli. — Faça-se com ovos frescos e farinha, na proporção de 6 ovos para 1 kilogramma de farinha, uma massa consistente. Estenda-se com o rôlo até que fique o mais delgada possível, e deite-se lhe em cima, em distancias eguaes, na metade do seu comprimento, um recheio composto de peitos de aves, leite, queijo parmezão ralado, gemmas de ovos e borragem branca, temperado isto com pimenta, canella e noz moscada. Cubra-se em seguida a parte recheiada da massa com a outra parte que o não está, de modo que fiquem bem juntas, e corte-se em pequenos pedaços quadrados, que se põem a cozer em caldo por espaço de 30 minutos. Esgotam-se depois e deitam-se em uma terrina, pondo successivamente uma camada de *ravioli* e outra de parmezão ralado, manteiga derretida, e molhando tudo com substancia de caldo ou manteiga bem quente.

¹ Branquear é cozer durante alguns minutos apenas.

Sopa de cevadinha á la Royale. — Coze-se a cevadinha em agua e sal, durante tres horas em lume brando; depois de cozida, deita-se em um passador para lhe escorrer bem a agua, e mette-se em seguida n'um tacho, deitando-lhe agua fria até ella largar toda a gomma.

Por outro lado, estufam-se uma gallinha e uma mão de vitella; e, em estando bem cozidas, tiram-se do lume, extrahindo a carne da gallinha, picando-a miudamente e pizando-a n'um almofariz. Passa-se depois esta carne por um peneiro, para que fique em *purée*: e, á hora do serviço, junta-se a este *purée* um pouco de caldo em que se estufou a gallinha e leva-se ao lume n'uma caçarola, mechendo sempre, até ao ponto de querer levantar fervura. Tempera-se de sal, junta-se-lhe a cevadinha e continua-se a mexer, ao lume, para que se não pegue. Logo que levante fervura, tira-se e serve-se na terrina.

Sopa á Juliana. — Cortam-se em pequenos filetes cenouras, nabos, algumas cebolas (poucas), aipo, alface, alhos doces, um pouco de cerefolio, azedas e ervilhas ou espargos.

Lava-se tudo muito bem, molha-se com caldo, e deixa-se cozer a fogo lento por espaço de uma hora.

Sopa á Juliana, com arroz. — Cortem-se em quadrados pequenos cenouras, outros tantos nabos, alhos dôces e batatas. Deite-se tudo n'uma vasilha em agua a ferver, com duas ou tres colheres de arroz, banha de porco, pimenta e sal, e deixe-se cozer por espaço de duas ou tres horas.

Em vez de banha pôde empregar-se manteiga de vacca.

Sopa de primavera. — Compõe-se esta sopa de azedas, alface, cerefolio, beldroegas, cebolas, ervilhas, feijões verdes e espargos, que se cortam em filetes, juntando-se-lhes uma pequena porção de assucar. Coze-se

tudo em caldo, sendo *de gordo*, e em manteiga, sendo *de magro*, deixa-se ferver a fogo lento, e serve-se sem pão.

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

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

O pão pôde ser substituído por arroz ou por côdeas de pão fritas em manteiga, o que torna a sopa excelente.

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

— **Sopa de familia.** — (*Receita brasileira*). — Ponha-se ao fogo uma panella, contendo um pedaço de toucinho, carne de vacca e agua sufficiente, tomando-se o cuidado de lhe ir tirando a espuma de vez em quando. Depois de cozida a carne, juntam-se-lhe algumas batatas, repolho, pedaços de abobora, raizes de mandioca, espigas de milho verde, salsa e sal, deixando-se cozer tudo por mais meia hora. Deita-se em seguida o caldo sobre fatias de pão ou arroz cozido, e serve-se a carne em uma travessa separada.

— **Sopa de fígado.** — (*Brazileira*). — Toma-se um pedaço de fígado cozido, o qual se passa por uma peneira por meio de repetidas fricções, e junta-se-lhe meia garrafa de vinho branco, duas de agua, algumas cascas de limão, canella, passas, assucar, e um pouco de sal; dão-se-lhe umas fervuras, engrossando-o com algumas gêmmas d'ovos.

— **Sopa á Lord-Maire.** — Posto que seja muito cus-

tosa e de algum dispendio a preparação d'esta sopa, damos em seguida a sua receita, em razão de ser ella muito estimada pelos inglezes. Se houver um inglez entre os convidados para um jantar, render-se-lhe-ha grande homenagem, apresentando-lhe uma iguaria da sua predilecção.

Cozam se a fogo lento, e durante quatro a seis horas, quatro orelhas e quatro chispes de porco em oito garrafas de agua; addicione-se um mólho de salsa, aipo e algumas cebolas, guarnecidas com cravinhos da India. Tiram-se as orelhas e os chispes do fogo, côam-se e deixam-se esfriar, despojando-os, depois de frios, dos ossos e de toda a gordura. Em seguida cortam-se em pedacinhos.

Por outro lado, derretam-se 250 grammas de manteiga e junte-se-lhes quanta farinha de trigo fôr necessaria para absorver a manteiga, conservando-a ao calor do lume durante dez ou doze minutos, mexendo-a sempre. Addiciona-se depois, por pequenas porções, o caldo, deixando ferver sempre a mistura antes de juntar nova porção do mesmo. Quando este estiver fervendo em cachão, juntem-se-lhe as orelhas e os chispes picados, duas colheres de cheiros tambem picados, taes como: salsa, cerefolio, cebolinho, etc., meia colher, das de chá, de pimentão, e meia garrafa de vinho do Porto ou da Madeira. Retirado este caldo do fogo, é deitado na terrina, sobre tres duzias de fatias de carne de vacca, fritas.

Sopa à la Crécy. — Cortem-se em bocados pequenos 6 cenouras grandes, alguns nabos e alhos doces, e deite-se tudo em uma caçarola com uma porção de manteiga e um pouco de assucar. Quando os vegetaes tiverem ensopado bem a manteiga, não se espere que cõrem, molhem-se com caldo, cozam-se por espaço de 2 horas, e passem-se pela peneira cu passador, molhando-os com o caldo em que foram cosidos. Põe-se

outra vez o *purée* ao lume, para que ferva, e deita-se sobre côdeas de pão passadas em manteiga.

Olha podrida. — (*Sopa hespanhola*). — Ponha-se a cozer em uma panella um pedaço de carne de vacca muito gorda, uma gallinha, uma adem, uma lebre, uma perdiz ou pombos, um coelho, uma orelheira, ou pá, se fôr tempo de haver carne de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabãos, tres cabeças de alhos, grandes, grão de bico, duas ou tres duzias de castanhas, sal e um ramo de cheiros. Quando tudo isto estiver cozido, deite-se em uma terrina sobre fatias de pão, e mande-se á meza.

Sopa de rabo de boi. — Tomam-se dois rabos de boi, duas talhadas de presunto, 1 onça de manteiga, 2 cenouras, dois nabos, tres cebolas, um alho dôce, uma cabeça de aipo, um ramo de hervas de cheiro, uma folha de louro, doze grãos de pimenta inteiros, quatro cravinhos, uma colher de mel, meio copo de vinho do Porto e tres quartilhos de agua. Cortam-se os rabos separando-os pelas juntas, lavam-se e põem-se em uma caçarola com a manteiga; cortam-se os vegetaes em talhadas e juntam-se as hervas e grãos de pimenta; põe-se isto ao lume em um quartilho de agua, e move-se sobre um fogo brando, até que os succos tenham sido extrahidos; enche-se a caçarola d'agua, e, estando a ferver, deita-se o sal. Escuma-se bem, e deixa-se ferver brandamente por espaço de quatro horas, até que os rabos de boi estejam tenros; tiram-se em seguida, escuma-se e côa-se a sopa, e aromatisa-se com o vinho dô Porto, engrossando-a depois com farinha; deitam-se novamente os rabos, deixa-se ferver tudo durante cinco minutos, e serve-se.

A quantidade chega para dez pessoas.

Sopa de cebola á mineira. — (*Receita do Brazil*). — Cortam-se uma ou duas cebolas bem miudas, as quaes se frigem n'uma colher de manteiga de vacca,

até principiarem a tomar côr; junta-se uma colher de farinha de trigo ou de fubá, continuando-se a frigil-as, até ficarem côr de canella. Adiciona-se em seguida uma quantidade sufficiente de agua, ferve-se um pouco, e deita-se este caldo sobre farinha de mandioca ou fatias de pão.

Sopa de sagú. — (*Brazileira*). — Ferve-se uma chavena de sagú em quatro garrafas de agua, até que estas fiquem reduzidas a duas; juntam-se quatro colheres de assucar, meia garrafa de vinho tinto, uma pequena porção de canella, cravo da India, noz muscada e casca de limão, ou, em lugar do assucar, 250 grammas de marmelada desfeita em agua e 125 grammas de passas de uvas lavadas em agua quente. Deixa-se tomar um pouco o calor do lume, e serve-se.

Sopa de peixe á Caiapó. — (*Brazil*). — Ferve-se carne de vacca com bastantes raizes, salsa, cenouras, aipo, batatinhas e algumas maçãs partidas; estando quasi cozida, juntam-se-lhe postas de peixe e deixa-se cozer mais. Cõa-se em seguida o caldo por uma peneira, e engrossa-se com farinha de trigo, fervida em vinagre.

Sopa russa ou Quass. — Amassa-se uma porção de farinha de trigo com assucar e agua quente; guarda-se esta massa em um lugar quente, por espaço de tres a quatro dias, até fermentar, e junta-se-lhe á noite mais uma porção de farinha e agua morna, deixando-se a massa no mesmo lugar quente.

No dia seguinte, reúne-se esta massa com uma porção de sôro de leite e sal necessario, algumas batatas, pedacinhos de bacalhau escaldado, uma colher de manteiga, e deixa-se ferver tudo até que as batatas fiquem bem cozidas, juntando então um pouco de assucar.

Se a sôpa não estiver azeda como deve ser, addicione-se-lhe algum vinagre.

Sopa de abobora. — Escolha-se uma abobora per-

feitamente madura, tire-se-lhe a casca, limpe-se, corte-se em talhadas iguaes, ponham-se estas em agua a ferver, com sal, escorram-se depois, e dividam-se em pedaços pequenos, todos de igual tamanho. Deitem-se em uma caçarola com manteiga de vacca, sal, noz muscada e algum miolo de pão. Regue-se tudo isto com nata e torne-se a pôr ao lume, mexendo a pessoa continuamente a caçarola para que a massa se não pegue. Cortem-se bocados de pão de centeio, iguaes aos da abobora. Colloque-se metade d'esta massa em um prato côvo, pondo-se-lhe em cima o pão e a abobora em fôrma de corôa. Cubra-se tudo depois com o resto da massa e exponha-se a um fogo moderado, para que se asse a pouco e pouco. Remolhe-se o conjuncto, finalmente, com nata muito quente e com a manteiga a que acima alludimos, servindo-se esta tambem separadamente ás pessoas que quizerem tornar a sopa mais liquida.

Sopa de peixe. — Cortem-se em tiras delgadas cenouras e cebolas. Lancem-se n'uma caçarola com uma porção sufficiente de bom azeite. Junte-se um môlho de salsa, uma ou duas folhas de louro e uma cabeça de alho, humedecendo tudo isto com uma pouca de agua, e temperando convenientemente. Quando todos os ingredientes estiverem bem cozidos, passem-se pela peneira, e deitem-se no caldo algumas postas de qualquer peixe. Tira-se d'este caldo o necessario para a sopa, e accrescenta-se-lhe uma pouca de tintura de açafão.

Collocam-se em seguida n'uma terrina algumas côdeas de pão tostado, humedecem-se com azeite, e passa-se depois para alli o caldo por uma peneira.

Pôde substituir-se o azeite por manteiga fresca, fazendo cada qual para o peixe o môlho que quizer.

Sopa de purée á Juliana. — Reduzam-se a *purée* os mesmos legumes e vegetaes empregados para a sôpa

à Juliana. Quando estiverem bem cozidos, sirvam-se com arroz, ou juntem-se-lhe côdeas de pão, fritas em manteiga.

Sopa de macarrão à la napolitaine.— Deitam-se em uma caçarola 250 grammas de presunto magro, 1 kilo de carne de vacca, 2 mãos de vitella, 2 gallinhas, 2 cebolas, 2 cenouras, um môlho de salsa, aipo e meia folha de louro, 2 colhêres de caldo, e 100 grammas de toucinho em pranchas, pondo-se tudo em lume forte durante 5 minutos, para estufar, até que fique de boa côr. Depois de estufado, juntam-se duas canadas de caldo ou agua, e deixa-se ferver; em seguida escuma-se, e colloca-se a caçarola arredada do lume, de modo que ferva muito devagar, por espaço de 5 horas.

Passado este tempo, tiram-se as carne, e passa-se o caldo por um panno, para lhe tirar a gordura. Junta-se-lhe uma clara de ovo, que se vae batendo sempre, em lume forte, para que o caldo fique clarificado, e passa-se este depois pelo sacco de filtrar.

Por outro lado, cozem-se em agua a ferver, com pouco sal, 12 onças de macarrão; e, em o mesmo estando cozido, côa-se por um passador e corta-se em pedaços, de uma pollegada de comprimento; faz-se em seguida ferver devagar durante meia hora no caldo que preparámos; e, na occasião de servir, deitam-se em uma caçarola 12 gêmmas de ovos, 300 grammas de manteiga fresca, 12 onças de queijo parmezão ralado e uma colher do caldo alludido, mexendo tudo isto com uma colher de páu, a fim de ficar bem ligado, junta-se ao macarrão, e deita-se na terrina, servindo-se com um prato de queijo parmezão ralado á parte.

Sopas de massas de Italia.— Todas as massas cozidas em leite ou em caldo de carne de vacca ou de aves produzem excellentes sopas, muito superiores ás de arroz ou outras farinhas. Preparam-se exactamente

como o arroz, deitando uma colher de massa para cada pessoa.

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

Sopa de macarrão. — Deite-se o macarrão em caldo ou em leite a ferver, e deixe-se cozer perfeitamente. Sendo feito em caldo, serve-se juntamente uma porção de queijo ralado, em um prato, para que cada conviva deite na sopa a quantidade que desejar.

Sopa de lasanha. — A lasanha prepara-se em caldo ou em manteiga, deixando-se cozer durante tres quartos de hora approximadamente.

Sendo feita em caldo, serve-se com queijo ralado.

Sopa de purée de castanhas. — Escolhem-se 70 a 80 castanhas, e tira-se-lhes a primeira e a segunda pelle, depois de terem sido levemente assadas em cinzas bastante quentes. Mettem-se em seguida n'uma pannela, e deixam-se cozer n'um caldo de carne de vacca ou de aves.

Quando estiverem cozidas, pizam-se aquellas que se acharem esmagadas, a fim de se fazer um bom *purée*, que se passará pela peneira, molhando-o com o mesmo caldo. As castanhas que estiverem inteiras servem para guarnecer a sopa.

Para simplificar a preparação d'esta sopa, pode empregar-se a farinha de castanhas.

Sopa suissa. — Escolhe-se uma couve e quatro alfaces bem repolhudas, lavam-se e escorrem-se, e deitam-se depois n'uma caçarola com pedacinhos de toucinho, uma lasca de presunto, um salchichão e duas ancas de ganso. Coze-se tudo em caldo sem sal, acrescentando-lhe um môlho de salsa e duas cebolas picadas, com outros tantos cravos da India. Escorrem-se separadamente a carne e os legumes; tira-se-lhes a gordura, passa-se o caldo, e, tomando algum miolo de pão de centeio, cortado em fatias delgadas, faz-se

com estas uma corôa em um prato côvo, interpondo-lhes o toucinho e as alfaces por quartas partes, e enchendo o centro da corôa com qualquer substancia. Colloque-se em cima d'isto o presunto e as ancas do pato, e o salchichão em torno, cortado em rodas.

Deixe-se tostar tudo a fogo brando, e sirva-se bem quente.

Sopa de purée de camarões.— Cozem-se os camarões em agua e pouco sal; depois de cozidos, escorre-se-lhes a agua e descascam-se, menos as cabeças, que são pizadas e passadas por uma peneira. Faz-se em seguida um *consommé* ou *embammata* de peixe (veja-se *sopa à printanière*), deitando-lhe a agua do camarão; e, em estando prompto, passa-se por um panno e cozem-se n'elle 250 grammas de arroz bem lavado, devendo-se-lhe juntar mais alguma agua de camarão. Estando o arroz bem cozido, passa-se a peneiro, addicionando-se-lhe o caldo do *consommé* em que o arroz foi cozido. Leva-se ao lume, mechendo sempre com uma colher de pau, e, logo que principie a ferver, deita-se-lhe o *purée* de cabeças de camarões, que acima indicámos.

À hora do serviço, junta-se á sopa um bocado de manteiga de camarão, prova-se de sal e leva-se outra vez ao lume, mas sem deixar ferver, a fim de que esta manteiga fique bem ligada.

Deitam-se em uma terrina pedaços de pão frito e camarões cortados em boccados, e sobre elles o caldo, podendo servir-se.

A manteiga de camarão faz-se do seguinte modo;

Séccam-se as cabeças dos camarões, durante uma hora, no forno ou n'uma estufa, com lume brandos em seguida, pizam-se no almofariz, juntando-se-lhe: uma porção sufficiente de manteiga. Depois de bem misturada e pizada, deita-se esta massa em uma caçarola, com duas colheres de agua quente, a fim de a

derreter, passando-se depois para uma tigella, que se introduzirá em gelo, para congelar a manteiga e separar a agua. Tira-se do gêlo, escorre-se-lhe bem a agua, e guarda-se esta manteiga para tempero da sopa e de varios outros pratos.

Sopa de alfaces. — Escolham-se alfaces frescas, brancas e bem repolludas. Lavem-se em agua fervida, conservando-as inteiras, e deixem-se esfriar, depois de escorridas, para se atarem.

Mettam-se em uma caçarola talhadas de vitella com lascas delgadas de toucinho, colloquem-se sobre ellas as alfaces adubadas, accrescentando-lhes tres cenouras, cortadas em tiras, tres cebolas e dois cravos da India. Deite-se-lhes um bom caldo, e coza-se tudo durante algum tempo a fogo brando.

Cortem-se depois as alfaces em tiras ao comprido, e colloquem-se em um prato, formando-se primeiramente uma camada de miolo de pão, em seguida outra de alfaces e assim successivamente até se empregarem todas. Regam-se com caldo passado pela peneira, e tornam ao fogo para assar.

Sopa de tartaruga. — Este prato tão celebrado, e cuja presença no *menu* tem a honra de ser annunciada pela imprensa, confecciona-se do seguinte modo:

Depois de bem lavadas duas libras de carne de tartaruga, collocam-se em uma caçoila vidrada; frigem-se com tres onças de manteiga, ajuntando-lhe quatro dentes de alhos pisados, duas onças de cacahuete moído, cebola cortada ás rodellas, summo de tomate, perrexil picado e o correspondente sal.

Quando tudo esteja bem frito, junta-se-lhes quatro taças de bom caldo e um copo de vinho; tempera-se e deixa-se ferver até que esteja bem cosida. A terrina polvilha-se com pimenta.

Maria Luiza Martinez — (Buenos-Ayres).

Outra sopa de tartaruga.— Coza-se uma cabeça de vitella, tirem-se-lhe os ossos e metta-se aquella n'uma caçarola, com uma porção de cebolas cozidas, casca de limão raspada, sal e pimenta; esprema-se tudo, e passe-se pela peneira, juntando-lhe os miolos da vitella, ostras, alguma essencia de anchovas, bom vinho branco, sumo de limão e estomagos de aves domesticas. Tudo isto deve ser cozido a fogo lento, tendo-se-lhe juntado uma duzia de almondegas feitas com ovos, ás quaes se addicionam outras, compostas de carne e peitos de aves.

As primeiras almondegas, que semelham ovos de tartaruga, são uma mistura de gemmas de ovos cozidos, pizados e temperados com noz muscada, sumo de limão, pimenta e sal, tudo amassado com manteiga fresca, de modo que fique com a sufficiente consistencia para se formarem de tal mistura esphasinhas como ovos de pomba, que se juntam á sopa um pouco antes de esta ir para a meza.

Dá-se a esta iguaria o nome de sopa de tartaruga, porque se costuma metter no fôrno para côrar. Todavia, não será menos boa com umas côdeas de pão tostadas, que produzirão a mesma semelhança.

Sopa de purée de tomates.— Cortam-se ao meio alguns tomates bem maduros, e extrahem-se-lhes as sementes. Em seguida, cortam-se tambem em pedacinhos 500 grammas de presunto salgado, 4 cebolas grandes e 1 ramo de salsa. Deita-se tudo n'uma caçarola, com 125 grammas de boa manteiga, e põe-se de infusão brandamente, a fim de que o presunto deixe aproveitar todo o seu gosto. Juntam-se-lhe 250 grammas de côdeas de pão, e fervem-se com o *purée*, para se lhe dar consistencia. Quando tudo estiver bem cozido, passe-se o *purée* pela peneira, e deite-se n'uma caçarola, molhando com bom caldo de substancia, pon-do-o em seguida ao lume. Quando começar a ferver,

retire-se para fogo mais brando, as cinzas quentes, deixando desengordurar por espaço de meia hora, e juntando-lhe assucar.

Este *purée* serve ordinariamente para as massas de Italia cozidas em boa substancia, ou para o macarrão e arroz cozido em agua.

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

Sopa de almondegas de flor de farinha.—Batem-se 2 ovos, junta-se uma porção, do tamanho de uma noz, de manteiga derretida, flor de farinha e um pouco de sal. A massa não deve ficar muito espessa.

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

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

Para que fique melhor, torra-se o pão, e, na occasião de servir, deitam-se-lhe 2 ovos e noz muscada.

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

Sopa a frade cruzio.—(*Antiga cozinha portugueza*).—Cozam-se em bom caldo de vacca uma porção sufficiente de grão de bico e cenouras partidas em ro-

delas delgadas; e, em estando cozidas e enquanto o caldo ferver, deite-se este sobre fatias de pão de lô; quando as mesmas estiverem bem remolhadas, sirva-se.

Esta sopa era muito apreciada pelos frades de Santa Cruz de Coimbra.

Sopa de castanhas. — Escolham-se as melhores castanhas, descasquem-se, fervam-se em agua, para que percama a segunda pellicula, addicionando um quartilho de leite a cada quinze ou vinte e cinco castanhas. Deixe-se ferver tudo, até completo cozimento. Pizem-se depois as castanhas, e passem-se n'uma peneira; depois d'isto, vão outra vez ao lume, accrescentando-se-lhes uma quantidade sufficiente de assucar, alguma canella em pó, ou qualquer outra essencia aromatica agradavel.

Quando estiverem a ponto de ferver, batam-se com um rôlo, e deitem-se na terrina.

Sopa theologa. — Ahi vae, para figurar na *Novissima arte de cosinha*, a mais rica e substanciosa confection que tem sahido de mãos de cosinheiro.

Parte integrante dos sumptuosos banquetes com que os frades Agostinhos, de Lima, festejavam os hospedes convidados ás suas conferencias theologicas, tomou o nome d'estas.

Compõe-se de caldo feito com carne de perú, de gallinha, pombos, vacca, cordeiro, cabeças e patas do dito, e um punhado de grão de bico: tudo isto com sal ao paladar, cosido a fogo lento em uma panella com tampa.

Deita-se, previamente, na terrina, pedaços de pão cortados em fórmula de dados e fritos em manteiga de porco; cenouras, beldroegas, repolho (tudo isto cosido antecipadamente em caldo áparte); cebollas remolhadas em agua quente com sal. Adiciona-se-lhe, mais, todos os miudos das aves com que se fez o caldo: fi-

gados, coração, moella, picam-se em pequenos pedaços, ajuntando pedaços de ovos duros.

Verte-se sobre tudo isto o caldo, bem fervente, torna a tapar-se a terrina, deixa-se repousar durante dez minutos, e serve-se.

Clorinda Mattos de Turner — (Lima).

Sopa de abril. — Pique-se em igual quantidade cenouras e alfaces; junte se-lhes carne e chouriço, igualmente picados, e favas tenras; ponha-se tudo a coser, temperado com cebollas, oregão, perrexil, sal ao paladar e o succo de um tomate, em manteiga de porco ou de vacca. Quando levante fervura, deite-se lhe em cima um bom caldo, e deixe-se coser durante meia hora. Em seguida encha-se com ella a terrina, em cujo fundo se haverá previamente deitado uma capa de delgadas fatias de pão torrado na grelha.

Deixe-se repousar um momento e sirva-se.

Neves Bustamante — (Arequipa).

Sopa de camarão. — As cascas dos camarões, exceptuando as da cabeça, põem-se ao forno até que fiquem bem tostadas; depois moem-se até ficarem reduzidas a pó. Deita-se em uma certã uma colher de manteiga e derrete-se ao lume. Quando esteja derretida, mistura-se-lhe o pó das cascas dos camarões, uma colher de farinha e algumas colheres de caldo. Tira-se do lume, ajunta-se-lhe o caldo e deita-se-lhe pão ralado. Torna-se a pôr ao lume e deixa-se ferver; se está muito espessa, junta-se-lhe mais caldo. Ao servir-a, deita-se-lhe umas almondegas fritas com pão ralado, ovos, noz muscada e um pedaço de manteiga, cosidas em caldo separado. Tambem se deita na terrina os rabos dos camarões descascados.

As almondegas de que acima se falla, fazem-se batendo uma colher de manteiga e tres ovos até fazerem espuma; junta-se-lhe um pouco de noz muscada, e deita-se-lhe pouco a pouco o pão ralado, até formar

uma massa espessa. Molham-se as mãos em agua, fazem-se as almondegas, e deitam-se no caldo, quando está fervendo, d'onde se tiram para as lançar na sopa, que deve estar já na terrina, prompta a ser servida.

Mercédes O. de Ortiz — (Paris).

Sopa de gallinha. — Cose-se a gallinha com sal ao paladar e rodellas de cebola. Quando o caldo esteja bom tira-se a gordura da superficie, e dissolve-se n'ella duas colhêres de farinha. Junta-se-lhe as patas da gallinha; e depois de uma ligeira fervura, ao mandal a para a meza deita-se-lhe um copo de bom vinho branco.

Carolina Zuwiria de Escalera — (Rosario).

Caldo de substancia. — Deitem-se no fundo de uma caçarola algumas cebolas cortadas em rodas, sobre as quaes se irão collocando tiras de carne de vacca (cerca de 1 kilo), 1 kilo de vitella cortada do mesmo modo, uma perdiz, uma gallinha e uma talhada de prezunto. Ponha-se a caçarola sobre fôgo vivo, regando tudo com um pouco de caldo clarificado, e voltando as differentes peças para que fiquem bem coradas de todos os lados.

Quando a carne de vacca ou de vitella começar a querer adherir á caçarola, juntem-se-lhe 3 ou 4 litros de caldo clarificado. Deite-se tudo em uma vasilha bem tapada, junte-se um ramo de cheiros, 2 cravos da India, uma cebola branca, e ponha-se a vasilha ao lume, deixando cozer tudo a fogo lento, por espaço de 6 a 8 horas, conservando sempre a vasilha bem tapada.

Caldo de carne à la bordelaise. — Tomem-se 2 kilos de carne de vacca, sendo preferivel a alcatra; lardeiem-se com 250 grammas de toucinho e 5 a 6 dentes de alho. Esta preparação deve ser feita de vespera, para que tenha melhor gosto.

Em seguida, deite-se a carne na panella, com 5 litros de agua fria, e colloque-se sobre um fôgo mo-

derado, que possa aquecer bem a agua sem a fazer ferver. Só meia hora depois d'essa infusão se deve reanimar o fogo, para produzir a fervura. Haverá então o cuidado de tirar a escuma, á medida que esta se fôr produzindo, e tempera-se depois o caldo com sal, juntando-lhe cenouras, nabos, etc., com uma cebola queimada para lhe dar côr.

A escolha e a quantidade dos legumes devem ser subordinadas ao gosto de cada um.

Modo de desengordurar o caldo. — Geralmente, para bem desengordurar o caldo, é necessario esperar que o mesmo esteja frio, antes de o passarmos pelo passador ou pela peneira. Se fôr passado enquanto estiver quente, a gordura acompanha-o-ha. É, portanto, necessario deitar o caldo, ainda quente, para um tacho, onde aquelle arrefeça. A gordura fixa-se então na superficie, e separa-se facilmente com uma escumadeira.

A maior parte das pessoas ignoram quanto a gordura é indigesta e os prejuizos que causa, cedo ou tarde, até nos temperamentos mais sadios e melhormente constituídos.

Clarificação dos caldos substanciaes. — Os caldos substanciaes, submettidos a uma longa ebullição, ficam quasi sempre impregnados de particulas animaes, que lhes alteram a limpidez. Portanto, se os quizermos purificar, deitar-lhes-hemos, quando estiverem a ferver, algumas claras de ovos batidas, depois do que se passarão os mesmos por um panno molhado em agua fria, obtendo-se por este modo uma substancia perfeitamente limpida.

*Sopa mandarina. Depois do caldo
fôr preparado junta-se-lhe um pouco
de leite, um de chocolate e um
pouco de sago.*

OS MÔLHOS

Servem os môlhos, em francez *sauces*, para acompanhar como adubos as comidas sêccas, ou aquellas que queremos servir com um gosto differente do que lhe foi ministrado pelos temperos em que as cozinhamos.

Principiaremos pelos môlhos para carne, seguindo-se depois os restantes.

Varios engredientes empregados na preparação de certos môlhos

Agua de alho. — Toma-se uma cabeça de alho, piza-se com um pouco de sal e uma colher de agua, e passa-se pela peneira. Guarda-se para tempêro.

Essencia de cogumellos. — Limpa-se uma porção de cogumellos, põem-se em uma terrina sobre sal, e deixam-se ficar até ao dia seguinte. Depois, espremem-se bem, deitando sobre a massa que ficou na peneira alguma agua, para sahir mais substancia.

Ferve-se este succo com pimenta e cravo da India, escumando-se de vez em quando; cõa-se em seguida, e guarda-se em pequenos frascos, com dois cravos da India e um grão de pimenta.

Extracto de carne para môlhos. — Esta substancia é de grande utilidade n'uma grande cozinha; serve para carnes assadas, ou para compôr com ella os outros môlhos, em substituição do caldo de vacca.

Para o fazer, guarnece-se com manteiga uma caçarola de bastante capacidade; cobre-se o fundo com 250 grammas de toucinho em fatias, e 1 kilo de carne de vacca, cortada em pedaços pequenos. Põe-se a caçarola sobre um fogo vivo, e deixa-se frigir o conteúdo durante uma hora, conserva-se a vasilha bem tapada, mas evitando que o toucinho se queime; junta-se, de vez em quando, uma colher de caldo, accrescentando-se depois duas garrafas de caldo de carne, sal, pimenta, cravos da India, um ramo de cheiros e alguns cogumellos. Deixa-se cozer tudo a fogo lento, durante tres a quatro horas, tira-se a gordura e guarda-se.

Manteiga de alho. — Pizam-se duas cabeças de alho, até as reduzir a massa; mistura-se esta com uma colher de manteiga, e guarda-se para tempêro.

Manteiga de anchovas. — Toma-se meia duzia de anchovas, lavam-se bem e cozem-se em alguma agua; passam-se depois por uma peneira, e amassam-se com uma porção igual de manteiga.

Substancia para môlhos. — Toma-se um pedaço de carne, um pouco de presunto e gallinha, e frige-se tudo, depois de picado, a um fogo brando, em manteiga ou banha, por espaço de meia hora. Junta-se em seguida alguma agua, cebola, salsa e dois cravos da India, e deixa-se cozer tudo durante quatro horas, escumando-se bem; depois do que se passa por peneira fina.

Seguem os

Môlhos para carne

Môlho de boa cozinheira.— Façam-se frigir em fogo moderado uma duzia de cogumellos cortados, uma cenoura, uma raiz de aipo, uma cebola cortada em talhadas, um pouco de cebolinho e salsa; junte-se depois, a pouco e pouco, e mexendo-sempre, uma chavena de caldo de vacca, accrescentando-se, por fim, igual porção de vinho branco e salsa; deixe-se ferver uma hora, e passe-se por peneira de seda ou de cabello.

Por outro lado, ferve-se um pão n'um copo de leite, até enxugar, e passa-se igualmente por uma peneira; junta-se esta substancia ao caldo, e fica prompto o môlho.

Tambem se usa ferver com o pão um dente de alho.

Molho branco.— Tomem-se 250 grammas de toucinho ralado, outro tanto de gordura, 125 grammas de manteiga, um limão cortado em rodas, e ao qual se tira a casca, pepinos pequenos, folhas de louro, um cravo da India, 2 cenouras cortadas em bocadinhos, 2 cebolas e meia colher de agua. Faz-se ferver tudo isto para que se reduza, havendo o cuidado de mexer constantemente, a fim de se não queimar. Quando já não houver agna e a gordura estiver derretida, deita-se-lhe sal refinado e alguma pimenta, e faz-se ferver outra vez, servindo-se depois com as iguarias apropriadas ao môlho branco.

Molho de tomate.— Fervem-se dez ou vinte tomates com pimenta, um dente de alho, folhas de louro, salsa, tomilho e cebolas; e, depois de cozidos, passa-se a polpa por um passador. Deite-se em seguida manteiga n'uma caçarola, ou, melhor ainda, gordura da panella, juntem-se os tomates, e, se o môlho estiver aguado, ligue-se com uma pouca de farinha.

Molho picante, de caldo.— Piquem-se echalottas miudamente e deitem-se n'uma caçarola, com sal, pimenta e noz muscada em pó; juntem-se dois decilitros de vinagre, e faça-se apurar ao lume. Accrescentem-se então algumas colheres de caldo de vacca ou de *substancia para mólhos*, e, logo que o mólho tenha fervido por espaço de 20 minutos, escume-se. Na ocasião de servir, deitem-se-lhe 8 ou 10 pepinos pequenos, bem picados.

Outro molho picante.— Misture-se um pouco de caldo e vinho branco. Coza-se, até ficar reduzido a metade. Junte-se salsa e alhos; e, depois de ferver alguns minutos, tempere-se. Quando fôr para a meza, accrescente-se-lhe sumo de limão e algum azeite.

Molho de fricassé.— Deita-se n'uma caçarola uma colher de banha de porco; e, em estando bem quente, junta-se, mexendo, uma colher de farinha, dois copos de agua quente, sal, pimenta, salsa e cebola; deita-se-lhe então a carne de vacca, gallinha ou vitella, já cozida, que se pertender servir com este mólho, e deixa-se cozer tudo em lume brando, durante uma hora; querendo, pôdem-se juntar depois cogumellos, cebolas, alcachofras ou batatinhas descascadas, para cozerem juntamente.

Mólho de limão.— Amassa-se uma pequena colher de farinha com manteiga de vacca, quatro gemmas de ovos e a casca de um limão; ferve-se tudo, mexendo, até que fique bem cozido, e junta-se em seguida um calix de vinho branco e uma colher de vinagre. Este mólho serve para lingua de vacca, frangos, patos, etc.

Mólho de amoras.— Ferve-se uma porção de amoras em agua e sal; tiram-se e deixam-se escorrer; deitam-se depois n'uma porção de caldo, ou, melhor, de substancia de mólho, e junta-se uma porção de espinafres picados. Pode servir para aves cosidas.

Mólho de azedas.— Tomam-se alguns mólhos de

azedas, picam-se em bocados miudos e põem-se sobre brazas, n'uma caçarola tapada, deixando-as ferver um pouco na sua propria agua. Junta-se depois manteiga de vacca, um pouco de caldo, sal, noz muscada e assucar; deixa-se ferver por espaço de meia hora, e engrossa-se com algumas gemmas de ovos e fariãha. Este mólho, que é bom para carne cosida, pôde servir tambem para peixe cosido ou assorda.

Mólho pardo á mineira. (*Brazileiro*). — Na occasião de se matar uma gallinha, apanha-se o sangue n'um prato que contenha duas colheres de vinagre; frige-se a gallinha, cortada em pedaços, em duas colheres de banha; passados quinze minutos, junta-se uma garrafa de agua, sal, salsa e cebolinho; e, estando a gallinha cosida, tira-se do caldo, accrescentando a este o sangue e alguns cravos da India, uma colher de fubá de cangica, ou meia colher de amido, e um pouco de assucar. Deixa-se ferver durante meia hora, e engrossa-se, querendo, com duas gemmas de ovos. Deitam-se-lhe em seguida os pedaços da gallinha, dá-se mais uma fervura e serve-se.

Mólho de homem pobre. — Picam-se algumas cebolas e salsa, e deitam-se em uma caçarola com agua ou caldo de carne, uma pequena porção de farinha e uma colher de vinagre, e deixa-se ferver até a cebola ficar cosida. N'este mólho aquecem-se as carnes frias.

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

Mólho á provençal. — Ralem-se côdeas de pão e um bocado de miolo, e deitem-se em uma caçarola com um copo de vinho branco, um limão cortado em rodas, um copo grande de bom caldo ou substancia,

meio copo de azeite e um pouco de estragão. Deixe-se ferver tudo, por espaço de meia hora, a fogo brando, e passe-se pela peneira. Este mólho convêm para carnes brancas.

Mólho de rabãos, allemão. — Depois de bem ralado um rabão, deite-se em uma caçarola, com caldo, deixe-se coser, e junte-se uma porção de manteiga, misturada com farinha, e um golpe de vinagre.

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

Mólho de estufado. — Cortam-se umas pranchas de bom toucinho e cobre-se com ellas o fundo de uma caçarola. Sobre o toucinho collocam-se rodellas de cebola, e por cima d'estas a carne de vacca ou de vitella que se quer estufar, — podendo juntar-se tambem um bocado de presunto. Põe-se a caçarola em lume brando, e vão-se deitando a pouco e pouco dois decilitros de vinho branco e algumas gôttas de agua ou caldo branco, até que o mólho esteja algum tanto apurado, ou com côr parda. Deitam-se-lhe depois uns quatro decilitros de caldo de substancia, duas cenouras cortadas em rodas, um dente de alho, meia folha de louro, alguns grãos de pimenta, dois cravos da India e salsa; — e deixa-se ferver em lume brando, até que a carne esteja bem cozida. Tira-se então esta, passa-se o mólho por uma peneira, desengordura-se, e leva-se outra vez ao fogo, para reduzir a metade, não esquecendo provar-se de sal. Serve este mólho para diversos guizados, além d'aquelle que especificamos.

Mólho de villão. — Deite-se em uma caçarola um pouco de vinagre, uma cebola cortada em rodas, al-

guma substancia ou caldo, salsa, louro, tomilho, uma roda de limão, pimenta e sal. Ponha-se a ferver, passe-se depois pela peneira e sirva-se quente, na molheira, com qualquer assado. Póde empregar-se em todas as carnes que exigirem um molho de pimenta e vinagre ligado.

Molho de caldeirada.—Faça-se ferver meio litro de bom vinho com meio litro de caldo, 2 folhas de louro, um pouco de estragão, cerefolio, pimenta, sal e um dente de alho. Apure-se tudo até adquirir consistencia. Póde-se cozer n'este mólho a carne que se quizer, ou servil-o áparte, na molheira. Tambem se póde usar com peixe.

Molho allemão para caça.—Pica-se o figado de uma lebre e passa-se em uma pouca de banha, juntandolhe em seguida 3 copos de caldo, 4 cebolas pequenas, 2 folhas de louro e 1 copo de vinho tinto. Deixe-se cozer lentamente.

Molho inglez para leitões.—Molhe-se com caldo algum miôlo de pão esfarelado, tempere-se com pimenta, e juntem-se passas de Corintho. Deixe-se cozer brandamente e sirva-se na molheira.

Molho para assados.—(*Brazileiro*). —Corta-se um peito de gallinha, dois ovos cozidos e uma cebola em pedaços mindos; junta-se quatro colheres de caldo de vacca, oito pimentas comaris, esmagadas com o sumo de um limão, e aquece-se um pouco, para servir-se com carne grelhada ou cozida.

Molho estimulante.—Deita-se n'uma caçarola um copo de vinagre, tomilho, folhas de louro, um dente de alho, cebola e pimenta; deixa-se ferver tudo até ficar reduzido a dois terços; accrescenta-se mólho de carne assada, alguma carne de vacca, farinha de trigo frita em manteiga, e alguns restos de mólhos que haja na occasião, e passa-se. Depois de coado, querendo, derrete-se manteiga, que se vae engrossando com fa-

rinha, mas sem a deixar tomar côr, e deita-se n'ella o môlho indicado, ao qual se pôdem juntar tempêros cortados miudamente. Põe-se tudo a ferver, e deita-se depois sobre costelletas e carnes requentadas.

Molho de laranjas verdes — (*Brazileiro*).— Espreme-se uma porção de laranjas verdes, cõa-se o sumo, mistura-se um pouco de sal e pimenta moída, e serve-se frio, com carne assada fria ou leitão.

Molho á Orleans.— Deite-se em uma caçarola quatro colheres de vinagre, pimenta, cebolas picadas e manteiga de vacca, ferva-se tudo, e accrescente-se farinha, depois do que se frigirá tudo em manteiga que se córou previamente e se diluiu em seguida com caldo ou agua.— Na occasião de servir-se, addicionem-se quatro pepinos picados, uma cenoura cozida, tres claras de ovos cozidas, cortadas em pedaços, tres anchovas picadas miudamente e uma colher de alcapparas. Aquece-se um pouco, e serve-se com patos, carne de vacca ou vitella.

Molho mineiro — (*Brazil*).— Esmaga-se meia duzia de pimentas comaris, frescas ou de conserva, espreme-se sobre ellas o sumo de um limão, juntam-se seis a oito colheres de caldo de carne, e serve-se com carnes cozidas, repolho, etc.

Em vez de sumo de limão, faz-se tambem uso no Brazil dos differentes vinagres fabricados no paiz, taes como: vinagre de canna, de bananas, de amoras, etc.

O môlho, porém, mais saudavel é o de laranja azeda, em vez de limão ou vinagre.

Molho Robert.— Deite-se em uma caçarola uma colher de farinha de trigo e outra de manteiga, e deixem-se córar. Juntem-se tres ou quatro cebolas picadas, continuando-se a aquecer até as cebolas tomarem côr. Accrescente-se uma colher de vinagre e mostarda franceza, misturando-se tudo.

Serve este mólho para lombo de porco ou perú.

Molho de tubaras. — Refoguem-se algumas tubaras bem limpas em uma pouca de manteiga; juntem-se duas chavenas de extracto de carne, deixem-se ferver sobre fogo moderado, durante uma hora, e sirva-se.

Molho á béchamel. — Derreta-se uma porção de manteiga n'uma caçarola; desfaça-se n'ella uma pouca de farinha, junte-se leite a ferver, deitando-o de vagar e mexendo-o sempre, sal, pimenta branca e salsa picada. Deixe-se ferver, mexendo continuamente.

Molho de familia. — Deite-se no fundo de uma caçarola uma porção de toucinho cortado em bocados, 500 grammas de carne de vitella, 2 cenouras em rodas, 1 cebola, um pouco de mangericão, sal e pimenta e 2 folhas de louro. Junte-se um pequeno copo de agua, tape-se bem a vasilha, deixe-se cozer por 3 horas a fogo moderado, e passe-se pela peneira.

Molho de estragão. — Deita-se n'uma caçarola 2 ou 3 cebolas cortadas em rodas, 2 cenouras, e um pedaço de vitella cortada em pedaços. Põe-se a um fogo moderado, até principiar a tomar côr, molha-se então com caldo e deixa-se ferver brandamente por espaço de uma hora. Junta-se depois uma pitada grande de estragão picado, deixando-a de infusão durante um quarto de hora, com sal, pimenta e noz muscada, e passando finalmente o mólho pela peneira.

Molho avelludado branco. — Derreta-se manteiga n'uma caçarola e frijam-se n'ella alguns cogumellos, com um pouco de presunto e um bocado de vitella. Quando tudo tiver tomado côr, molhe-se com caldo, e deixe se ferver brandamente por espaço de uma hora. Em seguida, addicione-se 1 quarto de litro de nata dôce, e tirem se as carnes, para fazer cozer o mólho de vagar, durante um quarto de hora, mechendo constantemente. Tempere se então de sal e pimenta, e passe-se, quando tenha adquirido a consistencia devida.

Molho salmis. — Dissolve-se completamente uma porção de manteiga misturada com farinha, e deitam-se-lhe em seguida 3 ou 4 echalottas inteiras, um copo de vinho e meio de caldo, sal, pimenta, noz muscada ralada e um ramo de cheiros. Ferve-se tudo por espaço de meia hora, e aquecem-se n'este mólho os restos de caça, aves, vacca ou carneiro, deixando aboborar por um quarto de hora.

Na ocasião de servir, addicione-se uma colher de azeite e sumo de limão; tirem-se as cebolas e o ramo de cheiros, sirva-se tudo em um prato, cujo fundo deve estar guarnecido de fatias de pão torrado.

Molho geral. — Misture-se um quartilho de caldo de vacca com meio de vinho branco, e tempere-se com sal, pimenta, casca de limão, duas folhas de louro e algum vinagre. Deixe-se tudo de infusão, a um fogo brando, durante dez ou doze horas, passando-se depois pela peneira, para servir a toda a especie de aves, peixes e legumes.

Mólhos para peixe, legumes, etc.

Molho mayonaise. — Deita-se em uma vasilha uma gemma de ovo, pimenta, sal, hervas finas e um golpe de vinagre, junte-se, gôttá a gôttá e mexendo continuamente, uma colher de azeite e um pouco de vinagre. Em o mólho apresentando alguma consistencia, pode servir-se.

Este mólho, que é delicadissimo, leva 20 minutos a fazer e exige muitos cuidados.

Póde tornar-se *verde* addicionando-se-lhe alguma salsa picada. Accrescentando-se-lhe mostarda, tem-se um excellente *mólho tartaro*.

Molho tartaro. — Tomam-se 3 echalottas, um punhado de cerefolio e outro de estragão, e pica-se tudo miudamente.

Deita-se em seguida esta mistura n'uma molheira, com sal, pimenta, 2 colheres de mostarda, 1 de vinagre e 3 de azeite, tendo-se o cuidado de mexer continuamente. Se o mólho estiver muito picante, deite-se-lhe um pouco de azeite.

Molho branco. — Amasse-se uma porção de farinha com manteiga, pimenta e sal. Deite-se tudo em uma caçarola e exponha-se a um fogo muito brando, de modo que não ferva, e junte-se-lhe noz muscada e uma ou duas cebolas inteiras. Molhe-se com caldo, sem deixar ferver, e sirva-se quente, n'uma molheira, para se misturar com legumes, taes como couve-flôr, espargos, alcachofras, etc.

Outro molho branco. — Deite-se em uma caçoila quatro onças de manteiga, uma colher de farinha e um copo de leite. Põe-se ao lume e mexe-se, fazendo-o ferver durante quinze minutos. Este mólho é excellente para as batatas cozidas, com as quaes se serve.

Manuelita Martinez — (Buenos-Ayres).

Molho branco com azeite. — Desfaz-se uma gema de ovo, misturando-lhe algum sal; vão-se-lhe deitando em seguida, a pouco e pouco, 125 grammas de azeite, regando-se com este mólho os peixes ou legumes, juntando sumo de limão ou vinagre, noz muscada ou pimenta, conforme o paladar de cada um.

Como este mólho não deve ir ao lume, é conveniente aquecer o prato em que se tiver de deitar.

Molho à la maître d'hotel. — Derrete-se uma porção de manteiga, e junta-se-lhe uma pitada de farinha, salsa, noz muscada, algumas cebolas picadas, agua, pimenta e sal. Quando o mólho estiver bem ligado, addicione-se-lhe o sumo de um limão ou algum vinagre, e sirva-se.

Molho picante, para peixe. — Ponha-se ao lume uma pouca de manteiga sem a deixar córar, e juntem-se-lhe algumas echalottas e um bom ramo de salsa,

picados meudamente, uma pequena porção de farinha, e mexa-se tudo. Deite-se em seguida agua sufficiente, pimenta, sal e noz muscada, e deixe-se ferver por espaço de meia hora. Na occasião de o servir, addicione-se ao mólho um golpe de vinagre ou sumo de limão.

Molho de azeite.— Deitem-se em uma vasilha as cascas de um limão, com azeite, vinagre, sal, pimenta, salsa, alho e estragão, picados, e algum pimentão. Aqueça-se por algum tempo, e sirva-se com peixe grelhado.

Molho inglez para peixes e legumes.— Derreta-se a banho maria uma pouca de manteiga, com o sumo de um limão; junte-se pimenta e sal, noz muscada e a agua sufficiente. Ferva-se durante um quarto de hora e sirva-se.

Molho hollandez.— Derreta-se manteiga n'uma caçarola, a fogo lento, e passe-se pelo passador do caldo. Junte-se sal fino, e sirva-se na molheira, que deve ter sido aquecida préviamente.

Quando este mólho fôr destinado a peixe, addicione-se-lhe sumo de limão.

Molho remoulade.— Pique-se muito bem uma pouca de salsa, algumas cebolinhas, alcaparras, echalotas, dois ramos de aipo e 4 anchovas, e desfaça-se tudo em azeite e vinagre, com uma pouca de mostarda, sal e pimenta. Quando o mólho estiver bem ligado, deite-se na molheira e sirva-se frio.

Molho de anchovas.— Cortam-se alguns filetes de anchovas, lavam-se em vinagre, picam-se e deitam-se n'um qualquer mólho louro, com pimenta e alguma noz muscada. Depois de ferver durante uns dez minutos, passa-se, e junta-se lhe sumo de limão.

Molho de limão.— Cozem-se alguns alhos, anchovas pisadas e alhos doces em um copo de vinagre branco, outro de vinho branco velho, meio copo de

azeite e sumo de laranja ou limão. Depois de tudo cozido, deixa-se estar de infusão, até esfriar; depois do que, passa-se pela peneira, servindo-se com o que se quizer: carnes, peixe ou legumes.

E', sobretudo, muito conveniente este molho para as carnes de gosto insipido.

Molho de camarão. — Cozem-se alguns camarões, descascam-se e cortam-se em boccados, frigindo-os um pouco em uma colher de manteiga ou banha; juntam-se algumas colheres de substancia de molho, noz muscada e pimenta da India. Deixa-se ferver tudo durante algum tempo, e côa-se, podendo engrossar-se o molho com farinha, e adicionar-se-lhe um pouco de vinagre.

Molho de sardinhas. — Depois de bem lavadas uma dúzia de sardinhas de barrica, e tiradas as espinhas, deitam-se em uma caçarola, com seis chavenas de caldo, pimenta, salsa, louro, noz muscada e pouco sal. Deixam-se ferver durante uma hora, em lume brando, e serve-se este molho, com vinagre, sumo de limão ou de laranja azeda, por sobre o peixe.

É tambem muito conveniente para as peças de caça.

Molho marselhez. — Deita-se n'um prato uma cebola, cebolinho, cerefolio, um dente de alho, tudo isto bem picado, sal e pimenta. Dilúe-se com vinagre e azeite, e acrescenta-se uma pouca de mostarda. Serve-se frio.

Molho sublime. — Derrete-se um pedaço de manteiga e dissolve-se n'ella uma colher de farinha. Pouco a pouco, junta-se a esta mistura um copo de leite fervente, mechendo-a continuamente. Junta-se-lhe cebola cortada ás rodellas, cenouras picadas, um molho de perrexil e cogumelos, pimenta e noz muscada. Deixa-se coser durante tres quartos d'hora a fogo lento e depois passa-se pelo coador. Em caçoila separada faz-se

um vermelho claro, com tres colheres de farinha; deita-se sobre esta o caldo de leite, e deixa-se ferver durante tres minutos.

Emilia Puch de Caballero — (Buenos-Ayres).

Molho de perrexil à creme. — Bem lavadas as folhas do perrexil, pisam-se no almofariz até as reduzir a massa. Mistura-se a esta sal ao paladar, pimenta, o succo de um tomate assado e passado pelo coador; a raladura de uma fatia de pão torrado nas grelhas, e uma taça de creme de leite cru, vinagre e azeite.

Tomasa Aguilar — (Buenos-Ayres).

Molho de tomate. — Dá-se uma fervura aos tomates; desfazem-se, esmagando-os com uma colher em um prato e misturando-lhes umas colheres de vinagre, passam-se pelo coador; junta-se-lhes miolo de pão remolhado em caldo e bem desfeito com uma colher; mexe-se tudo muito bem, pulverisa-se com pimenta, junta-se-lhe duas colheres de azeite, e deita-se na molheira, juntando-lhe como ornato cebollinhas descascadas e ramos de perrexil.

Natalia Palacios — (La Paz — Bolivia).

Salsa picante com cebolas. — Para os que gostam de estimulantes, eis aqui com que comer o assado.

Faz-se ferver durante meia hora, em agua salgada, cabeças de cebola, descascadas, e pimentos verdes. Muda-se-lhes a agua depois de separar os pimentos e laval-os; dá-se ainda uma meia fervura aos pimentos e á cebola; tiram-se da agua, junta-se-lhes tomates e perrexil e pisa-se tudo muito bem pisado, e polvilha-se com pimenta e oregão; junta-se-lhe duas grandes colheres de vinagre, uma de azeite e põe-se na molheira com tres pimentos verdes collocados ao centro para annunciar o picante.

Ester Castillo — (Arequipa).

ARROZ

Arroz de manteiga. — Escolha-se bom arroz e lave-se em muitas aguas quentes, esfregando-o bem entre as mãos. Deite-se n'uma caçarola e cubra-se de caldo. Deixe-se inchar, sem ferver, durante meia hora, em lume muito brando; e, quando o arroz tiver absorvido o caldo, cubra-se com maior porção do mesmo, e deixe-se ferver brandamente até ficar cozido.

Tempere-se de pimenta, e junte-se a manteiga pouco tempo antes de se servir.

Pôde accrescentar-se-lhe tambem uma ligação de gêmmas de ovos.

Arroz de caril. — Cortam-se em pedaços pequenos dois frangos novos, pondo de parte as carcassas e os miudos, que servirão para preparar uma substancia áparte. Põe-se ao lume n'uma caçarola uma pouca de manteiga fresca, 150 grammas de toucinho fumado, escaldado e cortado em quadrados finos, uma cebola picada, e mexa-se tudo durante alguns minutos.

Juntem-se então os membros dos frangos, e avive-se o lume, para que elles côrem levemente; molham-

se então em tres litros de caldo em que se deve ter feito entrar a substancia de ave.

Meia hora antes de se servir, deitem-se na caçarola 500 grammas de arroz, com uma colher de pó de caril, cubra-se a caçarola e deixe-se ferver por mais 10 minutos. Em seguida, leve-se a caçarola á bôcca d'um forno moderadamente aquecido, e retire-se passados 20 minutos.

Arroz de pato. — Deite-se em uma caçarola arroz de Carolina, na agua onde se cozeu o pato, e temperre-se com sal, dois grãos de pimenta inteiros, uma cebola rôxa, manteiga, uma cenoura, aipo e azedas, que se atam com uma linha para depois se tirar tudo junto. Se houver enxundia de pato, deite-se-lhe uma colher, e coza-se a fogo lento durante duas horas.

Junte-se o pato, côrado áparte em manteiga de vacca.

Arroz á turca. — Junte-se ao arroz, cozido em agua e sal, alguma pimenta moída e tintura de açafrão. Depois de ferver durante algum tempo, deite-se tudo em uma caçarola, barrada de manteiga no fundo. Ponha-se em lume brando, e sirva-se passado algum tempo, com algum caldo n'uma taça áparte, para quem o desejar mais solto.

Arroz de peixe. — Prepara-se como o arroz de pato, substituindo a enxundia de pato pela gordura de alguns peixes, e, especialmente, pela que os robalos teem junto das ovas. Tambem pôde empregar-se bacalhau bem demolhado, cozido e pizado no almofariz com algumas gotas de agua, até que passe facilmente no passador.

Arroz de leite. — Ponha-se o leite ao lume, e, quando ferver, deite-se-lhe o arroz, que deve ser cozido a fogo moderado. Junte-se-lhe sal ou assucar, e, quando fôr para a meza, algumas gêmmas de ovos batidas.

A VACCA

Descripção da sua carne

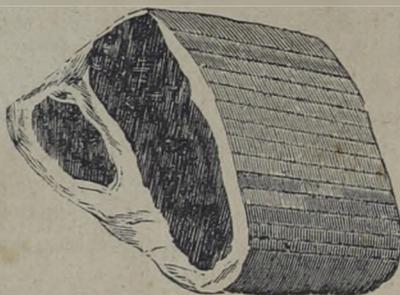
A carne de vacca é a melhor e a mais nutritiva, apresentando um variado numero de partes, das quaes cada uma tem um emprego especial, o que um bom cozinheiro reconhece á primeira vista.

As peças mais usadas são a *alcatra*, empregada quasi sempre para sôpas, podendo ser substituida pela *rabadilha*, ou pela *chan de fóra*; o *lombo* que é a parte mais tenra e delicada, e que se presta a magnificos assados; o *peito*, para cozidos; a *lingua* e o *paladar*, para assar e para guizados; o *roast-beef*, o *pojadouro*, para assados e bifes; a *pá*, o *cachaço*, a *aba descarregada*, os *miolos*, o *rabo*, os *rins*, e a *medulla* ou *tutano*, que serve para recheios, pasteis, crêmes, etc., e tambem para adubar legumes.

As fibras da carne de vacca são finas e compridas, de um bello encarnado, marchetado de veias brancas. Se a gordura da carne apresentar uma côr branca, um tanto amarellada, é signal de ser a mesma carne de boa qualidade.

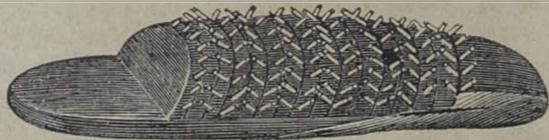
Modo de trinchar

As pessoas que servem a carne, á meza, devem conhecer as regras de a cortar, porque, não trincharo segundo essas regras, achal a-hão dura. Toda a carne deve ser cortada atravez das fibras e não ao correr d'ellas. Para cortar, por exemplo, o *roast-beef*, far-se-ha essa operação conforme o indica a nossa gravura, dividindo a carne em fatias delgadas, a cada uma das quaes se deve deixar adherente uma pouca de gordura.



Modo de trinchar o roast-beef

Para trinchar um filete de boi, deve-se proceder de modo que as talhadas não fiquem nem muito delgadas nem espessas de mais. O filete pode cortar-se tambem horisontalmente. O melhor modo, porém, de o trinchar é cortal-o ao seu comprimento, deixando na parte inferior a carne mais gorda, e dividindo em seguida a parte superior em fatias, como vae representado na seguinte gravura.



Modo de trinchar um filete de boi

A carne de uma rez velha fica, depois de cozida, mais ou menos dura, não servindo, portanto, para toda a gente; remedeia-se este inconveniente juntando-se, desde o principio, um calix de boa aguardente á agua que deve servir para a cocção.

Lombo de vacca estufado, á Condé. — Limpa-se um lombo, tirando se-lhe as pelles, os ossos e a gordura. Corta-se toucinho, lingua salgada cozida, filetes de coelho e presunto crú, do tamanho de duas pollegadas e da grossura de um dedo; e com a ponta de uma faca ou agulha grossa introduz-se este preparo no lombo, desde uma a outra extremidade, mas de travez. Põe-se em seguida o lombo em uma estufadeira, com pranchas de toucinho por debaixo, algumas rodellas de cebola, um môlho de salsa, meia folha de louro, um alho doce, e colloca-se em lume brando, para estufar. deitando-se-lhe meia garrafa de vinho da Madeira e um pouco de caldo sem sal.

Quando o lombo estiver cozido, tira-se do môlho e passa-se este por um panno, para o desengordurar e coar; depois do que, se leva outra vez ao lume, com uma colher de *substancia de môlho*, a fim de o engrossar. Deita se-lhe depois o lombo novamente, e mais uma colher de caldo, e deixa-se apurar.

Antes de se juntar novamente o lombo, deve este ser aparado levemente, por cima e pelos lados, para que fique branco, bem como o môlho, a fim de se conservarem em evidencia as côres da lingua, do toucinho, da carne dos coelhos e do presunto.

Este prato deve ser guarnecido com o seguinte:

Filetes de coelho, redondos, ornados com pepinos de conserva e salteados em manteiga de vacca; algumas cristas de gallo cozidas, rins da mesma ave, e pontas de espargos: tudo collocado em redor do lom-

bo, na travessa em que o mesmo se servir. Deita-se em seguida meio quartilho de vinho da Madeira no resto do mólho que fizemos, e leva-se ao lume, mechendo com uma colher de pau, adicionando-se uma colher de manteiga fresca, e rega-se o lombo com metade d'este mólho, servindo-se o resto na molheira.

Carne de boi, au gratin. — Deite-se n'uma torteira uma pouca de manteiga, ou, melhor, gordura de aves, e polvilhe-se com côdeas de pão raladas. Corte-se a carne cozida em tiras muito delgadas, dispondo-as por sobre o pão ralado em fôrma circular; junte-se mais manteiga ou gordura, salsa picada, sal e um pouco de caldo. Coza-se tudo a fogo lento, com brazas por cima e por baixo da torteira.

Lombo de vacca lardeado, à la Macedoine. — Depois de preparado o lombo e de lardeado com tiras de toucinho, salpique-se com sal fino. Untem-se duas folhas de papel com manteiga de vacca, embrulhe-se o lombo n'este papel e asse-se no espeto ou no forno. Cortem-se alguns nabos, cenouras e feijão verde em pedaços, e juntem-se-lhes ervilhas e fundos de alcaçofras; todas estas hortaliças são cozidas áparte, para ficarem com a sua côr natural. Em estando cozidas, salteiem-se em manteiga fresca; depois do que, se fará o seguinte mólho:

Põe-se ao lume em uma cacarola 250 grammas de manteiga, 4 cebolas bem picadas, salsa, uns grãos de pimenta e meia folha de louro; refoga-se tudo isto, mas sem deixar côrar. Deitam-se-lhe depois 125 grammas de farinha, e mexe-se muito bem, fóra do lume, juntando em seguida, a pouco e pouco, uma canada de leite. Torna-se a levar ao lume, mexendo sempre; e, em estando o mólho grosso, retira-se, passa-se pelo passador, junta-se-lhe as hortaliças, volta de novo ao lume, e tempera-se de sal, adicionando-se-lhe duas pitadas de assucar.

Colloca-se então o lombo no meio d'um prato, e guarnece-se com as hortaliças, regando-o com o respectivo mólho.

Carne de vacca cozida, á marujo. — Deite-se n'uma frigideira uma pouca de manteiga e algumas cebolas pequenas, e deixem-se tomar côr, sobre fogo brando. Junte-se uma colher de farinha; deixem-se refugar as cebolas, e accrescente-se-lhes depois um copo de caldo de carne, outro de vinho tinto e alguns cogumelos, temperando com sal, pimenta, folhas de louro e tominho. Depois de tudo bem cozido, deita-se este mólho sobre fatias de carne de vacca cozida, aquecem-se as mesmas juntamente, por espaço de alguns minutos, e servem-se.

Almondegas de carne de vacca. — Pique-se um kilo de carne de vacca, com 250 grammas de toucinho fresco, uma cebola, um dente de alho, salsa, sal e pimenta fina; juntam-se quatro colheres de farinha de trigo e tres ovos. Depois de tudo bem amassado, formam-se umas bolas do tamanho approximadamente de cebolas regulares, e as quaes se frigem em banha derretida, devendo esta estar bem quente na occasião de se lhe deitarem as almondegas.

Bifes allemães. — Corta-se um lombo de vacca em fatias da grossura de dois dedos, e batem-se estas no cepo com o malho, até ficarem bem tenras. Derrete-se em seguida uma pouca de manteiga n'uma frigideira collocada sobre brazas, e, em estando aquella derretida, deita-se-lhe as talhadas de carne, polvilhadas com algum sal. Em seguida, põe-se a frigideira sobre um fogo vivo, virando-se de vez em quando as fatias.

Frigem-se ao mesmo tempo, separadamente, batatas descascadas e partidas em rodas, com uma cebola picada, em muito pouca manteiga, até ficarem passa-

das, e as quaes se collocam em redor do bife, sobre o mesmo prato.

Beefsteaks estufados, á ingleza. — Fria-se bem dos dois lados um bife, de grossura mediana; tire-se da frigideira, e deite-se na manteiga uma colher de farinha. Mexa-se, até ficar de uma bella côr dourada, e deite-se-lhe em seguida um pouco de caldo, quanto baste para cobrir completamente a carne, que se colloca novamente na frigideira.

Quando este môlho começar a ferver, junte-se-lhe um ramo de cheiros, uma cebola e cenouras picadas; tempere-se com sal e pimenta, e deixe-se a carne ferver de vagar, durante duas a tres horas. Meia hora antes do serviço da meza, accrescente-se-lhe uma colher de farinha para engrossar, um pouco de pimentão em pó e cebola picada e frita separadamente em manteiga.

Lombo de vacca à la Soubise. — Depois de preparada a carne como se procedeu para com o *lombo à Macedoine*, guarnece-se com o seguinte môlho:

Cortam-se 6 cebolas em rodela e cozem-se com algum sal, depois do que se retiram do lume e se lhes escorre toda a agua. Deitam-se em seguida n'uma caçarola com 250 grammas de manteiga, 2 batatas em rodas e uma pitada de pimenta; e, quando tudo estiver refogado, mas não côrado, passa-se por um passador, de modo que fique em *purée*, e tempera-se de sal.

A hora do serviço, aquece-se bem o lombo, e tira-se a gordura ao môlho em que o mesmo foi cozinhado, levando-o depois ao lume, para ficar bem grosso. Em seguida, colloca-se o lombo em uma travessa, pondo-lhe á roda o *purée*, e regando-o com o môlho grosso.

Carne de vacca á jardineira. — Desosse-se um pedaço de alcatra ou pojadouro, e ligue-se bem com um fio esta peça de carne. Deite-se, assim preparada, n'uma

caçarola, com fatias de toucinho, um dente de alho, rodas de cebola, pimenta em grão, louro, um quartilho de vinho branco e sal. Ponha-se a estufar em lume brando, por espaço de duas horas, regando a miudo com caldo frio.

Estando a carne còrada, retire-se, e passe-se o môlho por um peneiro, desengordurando-o e levando-o novamente ao lume, até engrossar. Deite-se-lhe outra vez a carne, e conserve-se alli em quanto se faz a seguinte guarnição:

Cozem-se, separadamente umas das outras, as seguintes hortaliças: cabeças de nabos cortadas em rodas, cenouras cortadas de igual modo, uma couve-flôr, algum feijão verde cortado em tiras, uma mão cheia de ervilhas, espargos, broculos, e mais algumas hortaliças que se desejem. Depois de cozidas, escorre-se-lhes a agua e deitam-se n'uma caçarola, com manteiga de vacca, um pouco de assucar e algum caldo da pannella. Deixa-se ferver tudo isto até reduzir o môlho a metade, e tira-se em seguida do lume.

Colloca-se então a carne n'uma travessa, guarnecendo-a em roda com as hortaliças, e regando tudo com o môlho do estufado.

Carne estufada, á hespanhola. — Limpe-se dos ossos e da gordura um pedaço de carne de vacca, e colloque-se em uma caçarola com bastantes cebolas, uma duzia, por exemplo, dois pimentões verdes, dos doces, sem as sementes, um decilitro de azeite, seis tomates verdes, em quartos, alguma pimenta, salsa, dois dentes de alho, uma pitada de pimentão picante, uma folha de louro, um quartilho de vinho branco, algum vinagre e o sal necessario.

Tape-se a caçarola e deixe-se estufar brandamente, mexendo tudo de vez em quando. Quando a carne estiver cozida, acabe-se de temperar de sal, e sirva-se.

Lombo á italiana. — Lardeie-se um lombo, depois

de limpo, com tiras de toucinho, deixando de fóra da carne um pedaço de cada tira, de uma pollegada de comprido. Deite-se o lombo n'uma caçarola, com toucinho picado, cebolas tambem picadas, uma pequena porção de vinho branco, salsa, pimenta, sal, e uma porção de manteiga. Deixe-se estufar em lume brando, até que a carne fique quasi assada; tire-se então esta, e deitem-se no môlho alguns cogumelos, conservando-os ao lume até se acharem cozidos. Adicione-se novamente o lombo, e deixe-se côrar, servindo-o depois com o respectivo môlho.

Lombo recheiado. — Tome-se um pedaço de lombo limpo e dê-se-lhe um golpe a todo o comprimento, mas sem separar inteiramente a carne. Encha-se a mesma de recheio, que se fará do seguinte modo:

Pique-se uma porção de carne de vacca e a quarta parte do seu volume de toucinho, juntando-lhe uma pequena porção de cebola tambem picada, salsa, da mesma maneira, uma pitada de pimenta e pouca manteiga. Depois de tudo picado, deite-se no almofariz, pisando muito bem, depois do que se levará ao lume, n'uma caçarola, até que fique passado mas não cozido. Tempere-se com sal fino e sumo de limão, e encha-se o lombo com este recheio, atando-o em seguida com um cordel.

Ponha-se então n'uma caçarola, com pranchas de toucinho, um ramo de salsa, um dente de alho, alguma pimenta, uma pequena porção de vinho branco e algum sal. Deixe-se estufar brandamente, mexendo de vez em quando, e, em estando côrado, sirva-se o lombo com o seu môlho, depois de desengordurado este.

Croquettes de carne de vacca. — Pique-se uma porção de carne de vacca, junte-se-lhe uma cebola pequena, tambem picada, chouriço picado, algum miôlo de pão molhado em caldo de carne, uma colher de farinha, sal, pimenta, noz muscada ralada, e um ramo

de salsa picada. Deite-se tudo n'uma caçarola, com uma porção de banha ou de manteiga, e deixe-se cozer. Façam-se *croquettes* e envolvam-se em clara de ovo, polvilhando-os depois com farinha ou com pão ralado.

Aqueça-se uma porção de banha n'uma frigideira, e, quando esta ferver, deitem-se-lhe os *croquettes*, collocando-os devagar, com a escumadeira.

Quando tiverem tomado côr, tirem-se do lume, escurram-se, e sirvam-se salpicados de sal e guarnecidos com alguns ramos de salsa frita.

Churrasco á Rio-Grandense. — (*Receita Brazileira*).

— Tome-se um pedaço de carne de vacca, da parte do peito e costellas, e esfregue-se bem com sal pizado com alho e manteiga. Exponha-se em seguida, no espeto, a um fogo ardente, de modo que a carne fique bem tostada por fóra, e ainda em sangue no interior. Tambem se pôde assar no fôrno, estando este bem quente.

Esta carne vae á meza sem môlho, ou regada com um môlho picante.

Lombo de vacca á mineira. — (*Brazil*). — Bate-se bem um pedaço de carne, e unte-se com um môlho composto de salsa, pimenta, vinagre e alguma banha derretida. Deixe-se ficar n'este môlho durante duas horas, findas as quaes se cobrirá a carne com um papel untado de banha, e se collocará em um taboleiro de folha, pondo este sobre uma grelha, com brazas por debaixo. Volte-se de vez em quando, e, quando não escorrer da carne gordura alguma, tire-se o papel, deixando aquella côrar convenientemente de ambos os lados.

Colloque-se a mesma, em seguida, n'uma travessa, regando-a com um môlho feito de tomates, cebolas, um golpe de vinagre, pimentas comaris, sal e alho.

Lombo de vacca com tubaras. — Corta-se o lombo em pedaços do tamanho de uma pollegada quadrada,

e collocam-se estes em uma caçarola, untada de manteiga. Cortam-se de igual modo meia duzia de tubaras, e juntam-se á carne, cobrindo-as de manteiga derretida.

Depois de tudo cozido, faz-se escorrer a manteiga. Deitam-se as tubaras e a carne n'uma travessa, e rega-se este prato com um mólho picante, no qual se deitará um copo de vinho da Madeira.

Roast-beef.—Tome-se um pedaço de carne de vacca, do sitio chamado *roast-beef*. Unte-se com pouca manteiga, polvilhe-se de sal, e leve-se ao fôrno, o qual deve estar bastante esperto, a fim de que a carne fique com uma côr loura e côrada, mas não completamente cozida no interior. Tire-se então, e sirva-se com o proprio mólho.

O *roast-beef* costuma servir-se quasi sempre com batatas cozidas, ou assadas no forno.

Carne de vacca á camponeza.—Corte-se em pequenas fatias um pedaço de pojadouro, e junte-se um ponco de toucinho magro, cebolas picadas, salsa, especiarias e uma folha de louro. N'uma vasilha que possa ir ao fogo, deite-se uma camada d'esse toucinho, outra de carne, temperos, uma colher de aguardente e duas de agua. Deixe-se cozer a fogo lento, durante 5 ou 6 horas, sem destapar a vasilha, e, depois de cozida a carne, desengordure-se o mólho e sirva-se.

Rins grelhados.—Lavam-se bem os rins e cortam-se em dois, frigindo-os em banha, com sal, pimenta, salsa e estragão. Estando meio fritos, envolvem-se em miolo de pão ralado, e assam-se.

Rins á burgueza.—Cortam-se os rins em fatias bem delgadas, tiram-se-lhes os nervos e filamentos, e juntam-se alguns pedaços de carne de porco salgada, pimenta e sal, uma folha de louro, 4 cebolas pequenas e meio copo de caldo. Deita-se tudo n'uma caçarola, cobre-se com uma folha de papel, e colloca-se em cima a tampa, deixando cozer a fogo moderado.

Rim com presunto.—Corte-se um rim e um bocado de presunto em pequenos pedaços, e leve-se tudo a um lume forte, em uma caçarola, com manteiga de vacca; mecha-se bem, e, logo que o rim esteja passado, mas não frito, tire-se o mesmo para fora e deixe-se o molho, para se lhe juntar algum vinho branco. Quando este molho estiver reduzido a metade, adicione-se o rim e o presunto, e, logo que fervam, temperem-se de sal, e sirvam-se com salsa picada e sumo de limão.

Rim de vacca com papelotes.—Corte-se em fatias delgadas um rim de vacca, salpicando-o de sal fino. Unte-se com manteiga de vacca uma folha de papel e colloque-se o rim em cima d'ella. Misture-se uma porção de salsa picada, dois dentes de alho, bem pisados, uma mão cheia de pão ralado, uma pequena porção de queijo também ralado, pimenta, sumo de limão e alguma manteiga derretida, e estenda-se uma certa porção d'esta massa sobre o rim, adicionando o sal necessario. Dobre-se em seguida o papel; e, vinte minutos antes de servir, ponha-se o rim na grelha, sobre lume fraco. Logo que o papel esteja côrado de ambos os lados, sirva-se o rim em uma travessa, sem tirar o papel.

Lingua de vacca estufada.—Escalde-se a lingua e dê-se-lhe meia cozedura na panella. Tire-se depois, pelle-se, e lardeie-se com toucinho gordo. Deitem-se n'uma caçarola algumas cebolas e cenouras cortadas em rodas, e ponham-se uma ou duas talhadas de carne e duas fatias de toucinho. Sobre isto colloque-se a lingua, cobrindo-a com uma fatia de toucinho, cebola em rodas, pimenta e sal. Tape-se bem a vasilha, e deixe-se suar em lume fraco. Junte-se então alguma agua ou caldo, pondo tudo a cozer a fogo lento. Estando a lingua cozida, desengordure-se o molho e sirva-se, guardando com o que se quizer.

Lingua de fricassé.—Depois de cozida e fria, corte-se uma lingua em pedaços pequenos, que se mergulharão em bom caldo, com uma pequena porção de vinho branco, e deixe-se cozer moderadamente. Junte-se-lhe, depois de tudo apurado, duas gêmmas de ovos misturadas com caldo, e ligue-se, juntando algum sumo de limão.

Lingua encarnada.—Depois de escaldada e preparada uma lingua, enxugue-se e pulvilhe-se de salitre em pó, até ella ficar bem impregnada. Deite-se em seguida n'uma vasilha, com cravo da India, pimenta em grão, um quasi nada de alfavaca de cobra, tomilho e louro. Cubra-se depois com agua a ferver, muito salgada, e deixe-se ficar assim por espaço de seis a oito dias. Findo este tempo, tire-se e coza-se com cebolas, cenouras, tomilho, pouca alfavaca, pimenta, louro, cravo e alguma salmoura.

Estando cozida, deite-se em outra caçarola com o caldo, e deixe-se esfriar, podendo então servir-se.

X **Lingua de vacca, grelhada, com azedas.**—Preparada a lingua como fica dito, coza-se a mesma; e, depois de cozida, corte-se em fatias delgadas. Deite-se depois n'uma frigideira uma pouca de manteiga, um dente de alho, uma folha de louro, pimenta, um golpe de vinagre e o sal necessario, e ponham-se as fatias da lingua a córar e a cozer n'este môlho até o absorverem de todo. Retirem-se do lume e cubram-se de pão ralado, collocando-as, assim preparadas, sobre uma grelha, em lume brando, até córarem de ambos os lados, servindo-se depois com um môlho qualquer a que se juntam azedas.

Lingua de vacca ensopada, branca. (*Receita Brasileira*).—Amassam-se duas colheres de farinha de trigo com uma colher de manteiga de vacca, desfeita a farinha em agua e vinagre; junta-se um pouco de assucar, passas escaldadas, amendoas sem casca, umas

talhadas de limão, e as talhadas da lingua, cozida. Deixa-se ferver tudo isto por espaço de meia hora, e serve-se.

Lingua de vacca ensopada, parda. (*Idem*) — Torrada uma colher de farinha até estar bem cõrada, desfaz-se a mesma em uma chavena de agua e uma colher de vinagre. Junta-se um pouco de assucar, passas escaldadas e amendoas sem casca, deixa-se ferver tudo isto, durante meia hora, com a lingua, já cozida e cortada em talhadas, e serve-se.

Paladares de vacca á moda de bom cozinheiro. — Escaldem-se uns quatro a cinco paladares, e tire-se-lhes a pelle. Lavem-se em seguida em muitas aguas quentes, depois em agua fria, e cortem-se em pedaços, da largura de tres dedos. Mettam-se em uma coçarola, com sal, pimenta, louro, tomilho, cebolas e toucinho, e deixem-se cozer devagar, por espaço de 7 horas. Escoem-se depois por um panno, e sirvam-se com qualquer môlho conveniente.

Paladares de vacca á italiana. — Cortem-se delgados os paladares, e cozam-se em vinho branco, juntando-lhes cogumelos, echalottas picadas e salsa. Reduza-se até ficar em geleia, junte-se uma pequena porção de *substancia de môlho* e alguma geleia de carne, e sirva-se.

Rabo de boi assado. — Parta-se um rabo de boi em cada nó, e deite-se de môlho em agua fria, durante duas horas. Dê-se-lhe depois uma fervura, durante meia hora. Ponha-se a esfriar em agua, escorra-se e enxugue-se com um panno. Derreta-se n'uma caçarola um pouco de toucinho, juntando-lhe duas fatias de vitella, egual porção de carne de vacca, e cubra-se tudo com tiras muito delgadas de toucinho. Accrescente-se tres cenouras, outras tantas cebolas, dois cravos da India, tomilho, louro e noz muscada ralada. Molhe-se com caldo, juntem-se os pedaços do rabo, e

deixe-se ferver, diminuindo-se a pouco e pouco o calor do lume, durante tres ou quatro horas.

Tire-se em seguida o rabo de boi e colloque-se em uma travessa, rodeado de cenouras, cobertas de substancia de carne, e folhas de alface.

Dobrada grelhada com pão ralado.—Lave-se bem a dobrada em muitas aguas quentes e limpe-se. Corte-se depois em pedaços e ponha-se a ferver, addicionando á agua da cocção um ramo de salsa, louro, tomilho, alho, um golpe de vinagre, pimenta e sal, e duas cebolas. Passadas 3 ou 6 horas retire-se do lume, escõe-se bem, e refogue-se em uma caçarola, com manteiga, pimenta e salsa. Polvilhe-se com miôlo de pão ralado, e passe-se na grelha, a fogo brando, servindo-se com rodas de limão.

Dobrada com molho picante.—Corte-se a dobrada em pedaços, depois de preparada e cozida, como fica dito, e refogue-se n'uma caçarola, com banha de porco, cebolas, duas colheres de caldo, pimenta, sal e alguma mostarda, e sirva-se bem quente.

Dobrada á milaneza.—Depois de cozida, corte-se a dobrada em filetes e colloquem-se estes ás camadas n'um prato côvo, pondo successivamente uma camada de côdeas de pão fritas, outra de dobrada e outra de queijo parmezão ralado, deixando passar tudo isto a fogo moderado.

Tripas de vacca á mineira. (*Brazil*).—Lavadas que sejam as tripas em muitas aguas, deitam-se em uma vasilha, com sal e sumo de laranja, e deixam-se ficar assim até ao dia seguinte. Tiram-se então, e, depois de lavadas em agua fria, escaldam-se em agua a ferver, deixando-as alli até esfriarem.

Ponham-se então ao lume, em agua fria, com sal, pimenta da India, salsa e cebolinho, deixando ferver tudo isto por espaço de quatro a cinco horas. Juntem-se dois ou tres ovos desfeitos em agua fria;

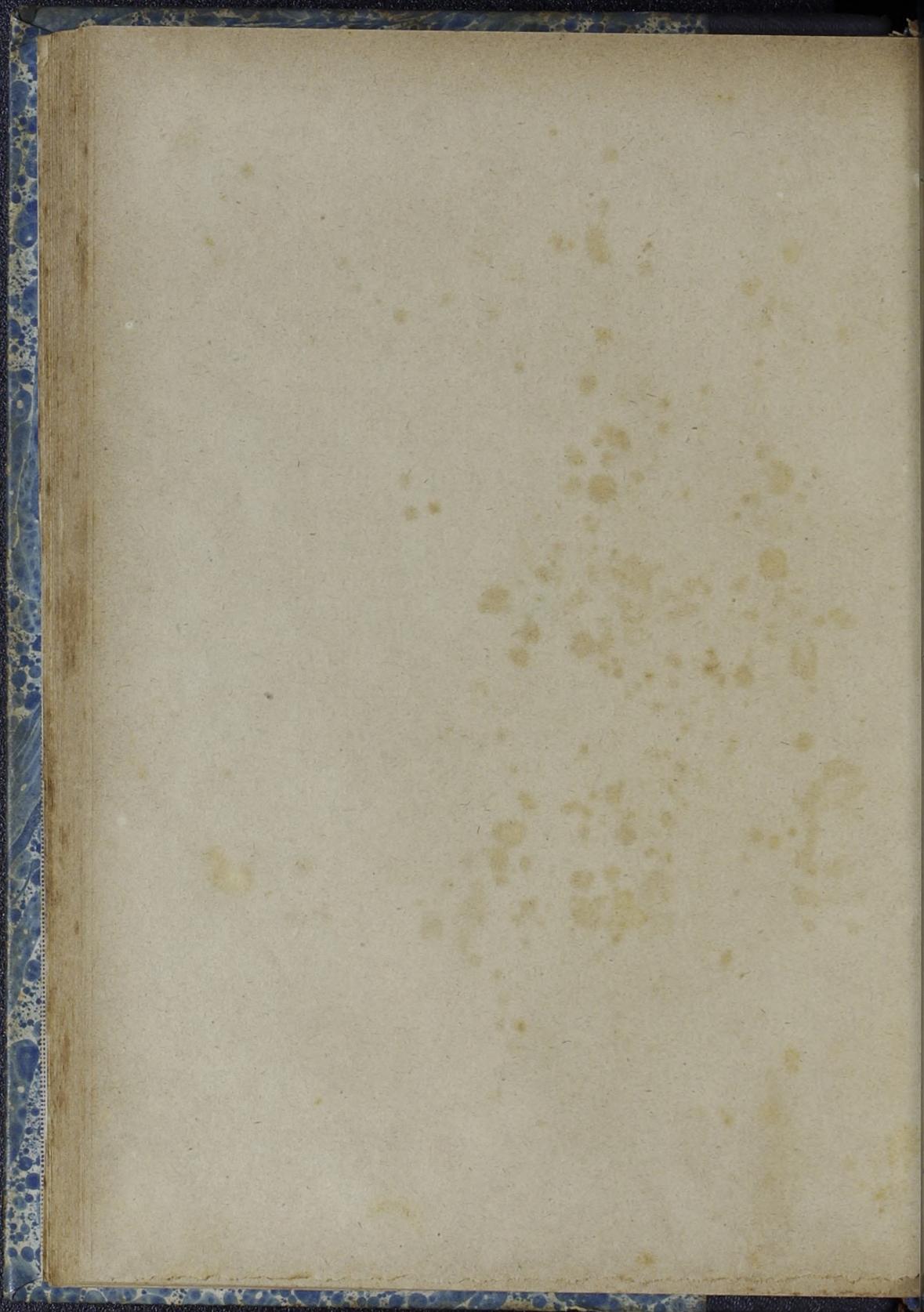
deixe-se ferver por meia hora, accrescentem-se umas talhadas de limão, e sirva-se.

Tripas de vacca enroladas.— (*Idem*).— Cortem-se as tripas em tiras de um palmo de comprimento e cubram-se com toucinho fresco picado, salsa, pimenta, cebola tambem picada, sal e noz muscada ralada. Enrolem-se em seguida essas tiras, atando cada rôlo com um fio, e deixem-se, assim amarradas e temperadas, cozer durante tres a quatro horas em agua, ou caldo, com sal, pimenta, cravo da India e um ramo de cheiros.

Servem-se estes rôlos, depois de se lhes tirar o fio, com algum môlho ou com legumes.

Miols de vacca fritos.— Tire-se aos miolos a pelle que os envolve, e lavem-se em bastantes aguas, pondo-os em seguida a cozer em agua, a que se adicionará algum vinagre, sal, pimenta, duas cebolas e um ramo de cheiros. Meia hora depois, retirem-se do lume, partam-se em pedaços, envolvam-se em farinha, e frijam-se em manteiga ou banha bem quente. Estando com boa côr, escorram-se, e sirvam-se com salsa fria por cima.

Miols com manteiga.— Preparam-se como fica dito, cortando-os depois em pedaços e deitando sobre elles um môlho de manteiga côrada.



CARNE SÊCCA

Cozinha brasileira

Almondegas de carne sêcca.— Deite-se a carne do Rio Grande de môlho em agua quente, durante doze horas; tire-se e enxugue-se bem, picando-a em seguida miudamente. Junte-se-lhe igual porção de bacalhau; e para 1 kilo d'esta mistura, uma tigela de farinha de trigo, seis ovos, uma cebola, salsa, tudo bem picado, pouco sal e pimentão.

Faça-se uma massa e com esta uns bolos, os quaes se frigirão em banha de porco, servindo-os com um pirão de farinha de pau, ou com feijão preto, ligado com a mesma farinha.

Carne sêcca com feijão.— Tome-se um pedaço de carne sêcca, já demothada e limpa, e ponha-se ao lume em agua quente, juntando-se-lhe salsa, cebolinho e cravo da India, e deixando-a ferver durante um quarto de hora. Tire-se depois a carne, e faça-se cozer com feijão preto e pelles de toucinho, deitando tudo em agua fria. Estando cozida, serve-se com o feijão.

^ **Carne sêcca com ovos.**—Coza-se a carne durante duas ou tres horas. Tire-se em seguida e deixe-se esfriar.

Desfie-se esta carne assim cozida, e misture-se com ovos, batendo-os bem, e frigindo tudo depois em banha de porco, com cebolas picadas, sal e pimenta.

Passoca de carne á moda do sertão.—Assa-se na grelha uma porção de carne sêcca, magra; e, depois de assada, piza-se bem no almofariz, servindo-se em seguida d'este modo com pirão de farinha de mandioca ou angú.

No sertão, a passoca serve para se comer em vez de farinha, misturando-se com a carne sêcca muito gorda ou com a carne fresca cozida.

A VITELLA

Descripção da sua carne

Devem ser sempre preferidas as vitellas de um mez para cima, porque, antes d'isso, a sua carne não tem resistencia, e desfaz-se ao ser cozinhada. Passada, porém, a idade de seis mezes, a carne de vitella pouco differe da de vacca.

As peças mais apreciadas da vitella são: as *mollejas*, o *figado*, as *tripas*, a *cabeça*, os *rins*, a *alcatra*, a *perna redonda*, o *trazeiro*, o *peito*, as *costellas cobertas* e o *lombo*.

A carne de vitella é em todos os paizes civilizados a mais estimada para a cozinha.

Modo de trincar a vitella

Sobre o modo de trincar devem-se observar as seguintes regras:

O lombo corta-se em pequenas talhadas transversaes; o rim, se vem inteiro, corta-se em pequenos pe-

daços, e serve-se em um prato separado áquellas pe-soas que o desejarem.

O peito corta-se atravessado, para separar os lados dos tendões, depois de os haver privado de uma pelle carnuda que os cobre.

As costellas são separadas nas juntas, atravessando a carne; a perna corta-se em talhadas, collocando-se a peça em pé, e praticando a incisão até ao osso.

As partes mais estimadas da cabeça são os olhos, as orelhas, os miolos e a lingua, que se cortam em pedaços, de que se servem os convidados.

Cabeça de vitella ao natural.—Depois de bem limpa uma cabeça, tirem-se-lhe os ossos do queixo inferior e a lingua. Coza-se a lingua e a cabeça em caldo, ou agua e sal, a que se adicionará uma cebola, alguns grãos de pimenta, salsa e um golpe de vinagre. Depois de cozida a cabeça, dêem-se-lhe na testa dois golpes em cruz, a fim de lhe extrahir os ossos, sem offender os miolos, e deite-se n'uma caçarola. Corte-se a lingua em pequenos pedaços, e envolva-se com os miolos, juntando 150 grammas de manteiga derretida, pimenta e o sumo de um limão. Regue-se a cabeça com molho de substancia, polvilhe-se de queijo parmezão ralado, e metta-se no fôrno a córar.

Cabeça de vitella recheiada.—Depois de pellada e limpa uma cabeça de vitella, dê-se-lhe um golpe pela parte inferior, desde o queixo até á garganta. Esfole-se de um e de outro lado, tirando-lhe a pelle inteira, mas sem alterar o feitio da cabeça. Pelle-se a lingua, sem a separar, porém, da arreigada, dê-se-lhe um golpe a todo o comprimento, de modo a dividil-a em duas partes, e introduza-se cada uma d'essas partes pelo lado interior da cabeça até sahir pelas ventas, ficando duas pollegadas de fóra.

Em seguida faz-se o seguinte recheio:

Meio kilo de carne de porco ou de vitella, meio kilo de gordura ou ubre de vitella, tudo pisado em almofariz e passado pela peneira; sal, pimenta, noz muscada ralada, e 4 ovos. Mistura-se, e piza-se novamente no almofariz, juntando a isto presunto cozido, cortado em quadradinhos.

Encha-se a cabeça com este recheio e coza-se a mesma, bem como a bocca, com um fio. Unte-se de manteiga um guardanapo, envolva-se n'elle a cabeça, e amarre-se aquelle pelas quatro pontas, deitando tudo em seguida n'uma caçarola para cozer em caldo bem temperado.

Tire-se depois o guardanapo, e sirva-se a cabeça com môlho de tomates ou de manteiga com alcaparras, ou ainda com um môlho de *fricassé*.

Cabeça de vitella á tartaruga.— Pelle-se a cabeça e tirem-se-lhe os ossos. Coza-se em agua, com uma cebola cortada, um dente de alho, uma cenoura em rodas, salsa e sal. Logo que esteja cozida, retire-se, e corte-se em pedaços pequenos, deixando apenas inteiras as orelhas, que servirão para enfeitar o prato, depois de este prompto.

Faça-se em seguida um môlho, pela fórmula que vamos indicar:

Deita-se n'uma caçarola um quartilho de vinho branco, bom, juntam-se-lhe algumas tubaras, e deixa-se ferver o vinho, até que fique reduzido a metade. Acrescenta-se-lhe então uma pouca de *substancia de môlho* e alguma pimenta, e mexe-se, ao lume, até que o môlho fique reduzido tambem a metade e um pouco grosso. Adicionam-se alguns cogumelos e tempera-se de sal.

Colloque-se depois a cabeça de vitella, cozida, n'uma travessa, e guarneça-se com os cogumelos e com as orelhas, embelleze-se o prato com gêmmas de ovos.

cozidas, e regue-se tudo isto com o mólho, podendo servir-se.

Chouriço de vitella. (*Receita brasileira*).—Depois de limpas e viradas as tripas, enchem-se com uma massa feita de sangue de vitella, um pedaço de toucinho fresco, cortado em pedacinhos, a lingua e o coração da vitella, cortados em tiras compridas, sal, pimenta, cravo da India, mangericão, cebola, salsa e tomilho, tudo bem picado.

Cozem-se os chouriços em agua e sal; e, antes de se servirem, frigem-se em banha.

Costelletas de vitella ao natural.—Molhem-se as costellitas em azeite e ponham-se na grelha, voltando-se a miúdo. Estando quasi passadas, temperem-se com sal e pimenta, de ambos os lados.

Costelletas de vitella em papelotes.—Molham-se as costelletas em azeite, manteiga ou banha, e cobrem-se de ambos os lados com cebolas, salsa e toucinho, tudo bem picado, pão ralado, e uma colher de manteiga de vacca.



Costelleta em papelote

Passam-se depois por ovos batidos e polvilham-se de pão ralado. Embrulham-se finalmente, do modo que vae indicado na gravura, em papel bem untado de manteiga, e põem-se a assar em uma grande caçarola rasa, collocada sobre brazas. Servem-se com o mesmo papel em que foram cozinhadas.

Costelletas de vitella guizadas.—(*Brazil*).—Lardeiam-se as costelletas, depois de cortadas, com toucinho, e deitem-se em agua a ferver, juntando-lhes sal, pimenta, algumas folhas de repolho e uma cebola, e deixem-se cozer. Tirem-se, depois de promptas, as costelletas, cõe-se-lhes o caldo, deixe-se este então apurar, e sirva-se sobre ellas.

Costelletas de vitella á provençal.—Lardeiem-se as costelletas, depois de preparadas, com pepinos de conserva e anchovas cortados em bocados, e deitem-se de môlho em azeite durante meia hora. Embrulhe-se cada uma d'ellas em uma tira de toucinho, amarrem-se, e cozinhem-se em uma caçarola, com manteiga, salsa, pimenta e sal, e uma porção sufficiente de caldo.

Filetes de vitella á la Draux.—Achatem-se com um cutello os filetes tirados de um pojadouro de vitella, e deitem-se em agua, para largarem o sangue. Corte-se toucinho em tiras, do comprimento de uma pollegada, e faça-se o mesmo a uma porção de lingua salgada, a algumas cenouras e a trufas, e atravessam-se de lado a lado os filetes com estas diversas tiras, dispondo-os symetricamente. Deitem-se os filetes assim preparados n'uma caçarola, com vinho branco, duas cebolas pequenas, algumas pranchas de toucinho, salsa, pimenta em grão, uma cenoura cortada em pedaços, e uma pouca de substancia. Ponha-se a cozer em lume brando, depois do que se retirarão os filetes, mettendo-os entre duas taboas, com pêzos em cima, para que fiquem bem direitos.

Passa-se o môlho por um panno, desengordurando-o, e torna-se a levar ao lume, até o reduzir a metade. Tirem-se então os filetes da prensa, aparem-se em roda e por cima, de fôrma que fiquem lisos e deixem vêr o lardeado, e introduzam-se no môlho reduzido.

Coza-se áparte uma quantidade sufficiente de ervilhas em agua e sal, e, depois de escorridas, passem-se

pela peneira, e deite-se essa massa n'uma caçarola, com manteiga e alguma pimenta, pondo tudo ao lume e mexendo sempre até ferver.

Aqueçam-se os filetes no seu mólho durante 10 minutos, e colloquem-se em seguida n'uma travessa, no centro da qual se deitará o *purée* de ervilhas, encimado por umas pontas de espargos cozidos em agua e sal, e reguem-se os filetes com o mólho.

Guizado de vitella com grêlos. (*Brazil*). — Tomem-se pedaços de alcatra ou de lombo de vitella, assados, cortem-se em pedacinhos e fervam-se no seguinte mólho:

Frigem-se duas colheres de farinha em uma colher de manteiga, até principiarem a córar, junte-se uma colher de assucar, outra de vinagre, tres chavenas de caldo de carne, noz muscada e cebolinho. Deixe-se ferver um pouco de tempo, e addicionem-se duas ou tres mãos cheias de grêlos de abobora, escaldados com agua a ferver, salgada, e juntamente a carne.

Deixe-se cozer tudo sobre brazas durante meia hora, e sirva-se.

Salame de cabeça de vitella. (*Brazil*). — Cozem-se a cabeça, as mãos e o coração da vitella em agua e sal, tirando-se-lhes de vez em quando a escuma que se formará. Quando estiver tudo cozido, desosse-se e corte-se toda a carne em pedacinhos. Corte-se tambem o coração e a lingua em fatias, de comprimento de um dedo, depois de se lhes haver tirado a pelle. Juntam-se alguns ovos cozidos, amendoas cortadas, casca de limão, cravo da India, pimenta e sal, pondo-se depois esta massa em uma toalha e atando esta com força.

Engrossa-se então o caldo, para depois se servir.

Vitella assada de crême. (*Brazil*). — Fervem-se tres garrafas de leite com 250 grammas de manteiga de vacca, sal, pimenta, salsa, noz muscada e uma ce-

bola em rodas. Algum tempo depois, logo que isto tenha cozido um pouco, junta-se o quarto de vitella, lardeado, dá-se-lhe uma fervura e deixa-se esfriar. Retire-se então o quarto, colloque-se no espeto, e cubra-se com talhadas de limão, cebolas cortadas, e, por fim, com um papel untado de manteiga, e asse-se.

Serve-se com batatas coradas, legumes, ou salada.

Vitella com sardinhas.— Corte-se a carne de vitella em talhadas do tamanho de um dedo, coza-se em agua e sal, deite-se depois em uma caçarola, com manteiga, uma colher de caldo e noz muscada ralada, e deixe-se refogar. Antes de servir-se, juntam-se-lhe algumas sardinhas inteiras e lavadas. Deixa-se aquecer tudo e serve-se, dispondo a carne e as sardinhas em symetria n'uma travessa, polvilhando com codeas de pão raladas, e regando com o caldo que ficou na caçarola.

Fricandó de vitella com môlho de azedas.— Corte-se um pojadouro de vitella, de modo que venha o ubre pegado a elle; molhe-se bem com agua fria, embrulhe-se em um panno, e bata-se com um cutello, para o achatar. Cortem-se em seguida uns filetes de toucinho, da grossura d'um palito e do comprimento de duas pollegadas, e lardeie-se com elles a peça de vitella, mettendo então esta em agua a ferver, por espaço de tres minutos, e retirando-a logo, para a immergir em agua fria, a fim de sangrar e ficar bem clara.

Deitem-se n'uma caçarola algumas pranchas de toucinho e rodas de cebola, e colloque-se sobre isto a vitella. Regue-se com um quartilho de vinho branco, juntem-se alguns grãos de pimenta, uma cenoura em rodas, um dente de alho, salsa, louro e algum sal, e leve-se a lume brando, deixando ferver durante um quarto de hora.

Findo este tempo, juntem-se duas colheres de substancia, e cubra-se o *fricandó* com um papel amantei-

gado, pondo sobre elle a tampa da caçarola, e collocando brazas sobre esta.

Logo que a vitella esteja cozida e cõrada, retire-se do lume, passe-se o mólho por um panno e tire-se-lhe a gordura, levando-o novamente ao lume, mexendo sempre, até engrossar. Estando prompto, deite-se por cima da vitella, na occasião do serviço.

O molho das azedas prepara-se do seguinte modo:

Coze-se uma porção de azedas em pouca agua, escorrem-se e passam-se por uma peneira. Deita-se a massa em uma caçarola, misturando-lhe uma pouca de manteiga, pimenta em pó, e uma colher de caldo. Põe-se ao lume por espaço de cinco minutos, mexendo sempre, tempera-se de sal, e deita-se em uma travessa, com o fricandó ao centro, regado com o seu mólho.

Vitella recheiada, á Macédoine.— Tirem-se as pelles e os nervos a uma porção de carne magra de vitella, corte-se esta em fatias delgadas, e batam-se para as tornar tenras. Deitem-se em uma caçarola algumas tiras de toucinho fresco, cenouras, cebolas, salsa, pimenta e sal. Junte-se a carne, e deixe-se cozer tudo isto a fogo moderado. Faça-se então um picado com peitos de ave, chouriço e uma gêmma de ovo cozida, e tempere-se moderadamente com pimenta e sal.

Em estando a vitella meio cozida, tire-se do lume, colloque-se o recheio entre cada uma das tiras, tornem a collocar-se estas na caçarola e reguem-se de vez em quando com a substancia, terminando a cocção sempre em lume brando.

Na occasião de servir, guarneça-se o prato com cenouras cozidas com a vitella, algumas tubaras cortadas em rodas, e codeas de pão fritas.

Peito de vitella, de caldeirada.— Cõre-se o peito da vitella em manteiga e tire-se da caçarola. Junte-se á manteiga uma colher de farinha, deixe-se esta cõrar, e molhe-se com agua ou caldo e igual porção de vi-

nho. Deite-se-lhe sal, pimenta, um dente de alho, salsa, cebolinho e 2 cravos da India. Junte-se o peito de vitella, e, quando este estiver meio cozido, accrescentem-se ao môlho algumas cebolas pequenas, córadas em manteiga, complete-se a cocção, tire-se o ramo de cheiros, e desengordure-se antes de servir.

Peito de vitella com ervilhas.—Corte-se o peito de vitella em pedaços pequenos, que se cozerão em manteiga e toucinho cortado em bocados. Polvilhe-se tudo com farinha, molhe-se com caldo, e junte-se um ramo de cheiros, pimenta e sal. Quando isto estiver quasi cozido, adicionem-se as ervilhas, deixe-se acabar de cozer, e desengordure-se.

É conveniente juntar sempre ás ervilhas, em qualquer guizado, um pouco de assucar, a fim de lhes conservar todo o seu sabor.

Perna de vitella com cebolas.—Lardeie-se a carne com toucinho cortado em pedaços, e core-se em manteiga. Lardeiem-se do mesmo modo uma duzia de cebolas. Deite-se a vitella n'uma caçarola, collocando em cima d'aquella um couro de toucinho, e juntando-lhe um copo de vinho branco, sal, pimenta, louro, tomilho e cravo da India, e coza-se devagar, com lume por baixo e por cima. Quando a vitella estiver meio cozida, accrescentem-se as cebolas. Estando prompta, desengordure-se o môlho e deite-se sobre a carne, em uma travessa, collocando as cebolas de roda.

Galantine de vitella.—Depois de desossada completamente uma espadua de vitella, faça-se um recheio com parte da carne, juntando igual porção de toucinho e de presunto. Estenda-se o recheio, bem picado, sobre toda a superficie da espadua, de modo a formar uma camada de tres centímetros de espessura. Deitem-se em cima pedaços de toucinho, de lingua de vacca escaudada em agua a ferver, e algumas tubaras. Em seguida, enrole-se a espadua em todo o comprimento,

unam-se bem as carnes, amarrem-se, e embrulhem-se n'um panno, de maneira que fiquem bem apertadas.

Amarre-se ainda a espadua, para que conserve uma boa fôrma quando cozida, e deite-se em uma vasilha, cujo fundo esteja coberto de pranchas e coiro de toucinho, e juntem-se 6 cebolas, igual porção de cenouras, 4 cravos da India, 4 folhas de louro, tomilho, salsa, cebolinho, e molhe-se com caldo e uma garrafa de vinho branco, velho. Deixe-se cozer em lume brando, por espaço de tres horas, e, em estando a espadua cozida, retire-se, espremendo-a para lhe extrahir todo o liquido, e deixe-se arrefecer antes de se lhê tirar o panno que a envolve.

Em seguida, passe se o môlho pela peneira, e misturem-se-lhe tres claras de ovos, collocando tudo sobre um bom fogo, n'uma caçarola. Agite-se brandamente, até começar a ferver, — diminuindo então o lume. Tape-se a caçarola, cubra-se a tampa com brazas bem accêsas, e deixa-se cozer assim brandamente, com fogo por baixo e por cima. Passe se depois a substancia pela peneira ou por um panno, deixe-se arrefecer, e sirva-se em torno da galantine.

Miols de vitella assados.—Fervem-se, durante meia hora, em agua e sal os miols da vitella. Depois de limpos, deixam-se esfriar, e collocam-se em talhadas n'um prato, em cujo fundo se terá deitado queijo ralado, cobrindo igualmente com queijo os miols, e juntando-lhes assucar, canella e cravo moido. Tapa-se o prato, e põe-se sobre brazas, com fogo tambem por cima, deixando assar os miols, até tomarem boa côr.

Miols de vitella estufados.—Depois de escaaldados os miols, cortam-se em talhadas, que se envolvem em farinha, e, em seguida, frigem-se em manteiga.

Por outro lado, frige-se uma pouca de farinha em uma colher de manteiga e outra de assucar, até que

a farinha adquira uma côr dourada, e accrescenta-se-lhe um copo de vinho branco ou da Madeira. Tendo fervido um pouco, deitam-se os miolos n'este môlho, e servem-se com sumo de limão e uma colher de manteiga.

Miols de vitella fritos.— Depois de limpos os miolos, envolvem-se n'uma camada de pão ralado, juntando sal, pimenta e cebolinho picado. Frigem-se depois em manteiga, sobre lume brando.

Miols de vitella guizados.— Depois de lavados e escaldados, cortam-se os miolos em talhadas, e frigem-se em manteiga, com uma cebola, salsa, sal e uma colher de farinha. Accrescenta-se-lhes depois um copo de vinho e umas talhadas de limão descascadas; e, depois de terem fervido um pouco de tempo, podem servir-se.

Picadinho de vitella assado.— Corte se em pedacinhos a carne de vitella assada, junte-se-lhe a substancia que existe com a carne, adicionando-se-lhe caldo, e colloque-se sobre o fogo, com algumas passas de uvas, talhadas de limão, biscoto ralado, um pouco de assucar e um calix de vinho. Dê-se mais uma fervura e sirva-se.

Figado de vitella á marinheira.— Tirem-se os nervos a um figado de vitella e corte-se o mesmo em fatias da grossura de um dedo. Derreta-se em uma caçarola uma porção de manteiga, e deitem-se n'ella as fatias com pimenta e sal. Quando estiverem passadas de um lado, voltem-se e retirem-se da caçarola. Deite-se então, n'esta, uma pouca de manteiga, cebolas, salsa e um dente de alho, tudo picado, e mexa-se. Junte-se uma pitada de farinha e vinho branco. Deixe-se ferver por um instante, adicionem-se as fatias de figado, deixando-as apenas ao lume o tempo necessario para aquecerem, e sirvam-se, com uma colher de vinagre.

Figado de vitella assado.— Corte-se o figado em talhadas, e passe-se primeiro por farinha, depois por ovo batido, e, em seguida, outra vez por farinha. Asse-se depois na grelha, e sirva-se com manteiga derretida.

Figado de vitella cozido.— Fazem-se no figado alguns buracos, que se encham de toucinho; e põe-se o mesmo a cozer em agua e sal, tirando-lhe a espuma de vez em quando, e juntando-lhe por fim côdeas de pão raladas, um pouco de assucar e um golpe de vinagre.

Figado de vitella guizado.— Estando o figado cortado em talhadas, deita-se n'uma caçarola, com manteiga derretida. Deixa-se frigir de um e outro lado, accrescentando-lhe em seguida uma colher de farinha e uma cebola cortada. Mexa-se tudo, addicione-se uma colher de vinho branco, pimenta, sal, hervas finas, e deixe-se ferver, a fogo moderado.

Figados de vitella em papelotes.— Corte se o figado em fatias da grossura de um dedo, e mergulhem-se as mesmas em azeite, com sal, pimenta e um ramo de cheiros. Unte-se com azeite uma folha de papel, e estenda-se sobre ella uma tira delgada de toucinho. Sobre o toucinho disponham-se os cheiros; depois uma fatia de figado, e em seguida mais cheiros, e outra tira de toucinho, embrulhando tudo isto no papel untado.

Passe-se na grelha por espaço de meia hora, e sirva se, quando os papelotes houverem tomado uma boa côr.

Figado de vitella á italiana.— Cortem-se fatias de figado muito delgadas, polvilhem-se com pimenta e sal, e passem-se por ovos batidos em azeite. Embrulhem-se em farinha e frijam-se tambem em azeite. Sirvam-se com môlho de tomate.

Orelhas de vitella recheiadas.— Depois de prepa-

radas e cozidas as orelhas, como se procedeu para com a cabeça de vitella, enche-se-lhes o interior com recheio cozido, que se deve unir bem exteriormente. Cobrem-se as orelhas com ovo, e frigem-se.

Podem servir-se com mólho de substancia ou tomate, ou simplesmente com ramos de salsa frita.

Orelhas de vitella refogadas.— Estando as orelhas bem limpas, fervam-se n'uma panella com caldo de carne e um mólho de salsa, pimenta e sal. Tirem-se aquellas depois de cozidas, e engrosse-se o caldo, depois de coado, com farinha tostada em manteiga. Accrescente-se-lhes um pouco de assucar, vinagre, ou sumo de limão, e algumas passas escaldadas, deixem-se ferver mais um pouco, e sirvam-se.

Orelhas de vitella com inhame. (*Brazil*).— Enchem-se 2 orelhas, depois de bem limpas e cozidas, de presunto picado, côdeas de pão raladas, cravo da India, noz muscada e assucar, tudo amassado com uma colher de manteiga e uma gêmma de ovo.

Assim preparadas, frigem-se em manteiga, juntandolhes depois um copo de vinho branco e umas raizes de inhame, cozidas em agua e sal.

Peito de vitella á camponeza.— Dê-se uma fervura ao peito de vitella, retire-se do lume e deixe-se esfriar, Corte-se em seguida em pedaços regulares, e frija-se com um pedaço de presunto picado, um pouco de sal, pimenta, salsa, cebolinho, e meia colher de farinha. Accrescente-se-lhe depois uma chavena de agua ou de caldo, e deixe-se cozer.

Terminada a cocção, passa-se o mólho pela peneira, juntam-se tres gêmmas de ovos, põe-se novamente ao lume, durante cinco a seis minutos, mexendo com cuidado, e serve-se.

Peito de vitella com geleia.— Abre-se o peito de vitella e enche-se com uma massa feita de toucinho, carne de vitella, sal, pimenta, salsa, noz muscada,

farinha e duas gêmmas de ovos. Fecha-se com pontos a abertura, e põe-se o peito a cozer, com uma mão de vitella cortada em pedaços, cenouras, sal, pimenta e um ramo de salsa. Em estando cozido, tira-se, e passa-se o caldo por uma peneira. Desengordura-se e deixa-se engrossar. N'este estado, torna-se a deitar o peito na caçarola, deixa-se ferver um pouco, e colloca-se em seguida n'uma travessa, com algumas talhadas de limão descascado. Rega-se com o mólho, deixa-se esfriar e serve-se.

Peito de vitella com mariscos. — Coze-se o peito em agua e sal, e tira-se-lhe a pelle. Deita-se em uma caçarola um copo de vinho, sumo de limão, pão ralado, noz muscada e manteiga; deixa-se ferver isto um pouco de tempo, junta-se lhe a carne do peito e os mariscos, e, depois de tudo cozido, serve-se.

Mãos de vitella recheiadas. — Cozem-se as mãos de vitella em agua e sal, tiram se-lhe depois os ossos, sem rasgar a pelle, enche-se o vão com presunto picado e misturado com cebolas, salsa, sal, pimenta, gêmmas de ovos, e miôlo de pão amollecido em leite. Assim preparadas, põem-se a cozer as mãos em lume brando, com vinho branco e alguns cravos da India, noz muscada e uma colher de assucar.

Mãos de vitella de fricassé. — Depois de cozidas as mãos em agua e sal, derrete-se n'uma caçarola uma pouca de manteiga, com uma colher de farinha e algum caldo, e mistura-se tudo bem. Juntam-se as mãos, cortadas em pedaços, e accrescenta-se-lhes salsa e cebolinhas picadas, pimenta, sal, cogumelos e noz muscada.

Meia hora depois, sirva-se, depois de se haver ligado o mólho com gêmmas de ovos, a que se juntará um golpe de vinagre.

Mãos de vitella ao natural. — Depois de cozidas as mãos de vitella, mergulhem-se em agua e vinagre com

sal. Embrulhem-se, algum tempo depois, em farinha, e frijam-se até ficarem de boa côr.

Fressura de vitella á provençal. — Lave-se a fressura em muitas aguas, escalde-se com agua a ferver, e torne-se a passar em agua fria. Depois de escorrida, corte-se em bocados, e côza-se do seguinte modo:

Dezfaz-se a frio n'uma caçarola uma colher de farinha; acrescenta-se meio copo de vinagre, sal, um ramo de cheiros, dois cravos da India e quatro cebolas, enche-se de agua a caçarola, junta-se a fressura, e deixa-se cozer tudo por espaço de tres horas.

Corte-se depois a fressura em filetes, e deixem-se arrefecer.

Componha-se um môlho com caldo, duas colheres de azeite, pimenta e sal, alguns cogumelos cortados e um dente de alho. Coza-se tudo junto, e, quando o môlho estiver sufficientemente apurado, adicionem-se os filetes, e conservem-se alli durante dez minutos.

Junte-se sumo de limão, e sirva-se.

Fressura de vitella, com môlho de tomate. — Prepare-se a fressura como fica indicado, corte-se em pedaços, e deite-se em um môlho de tomate, até tomar gôsto.

Sirva-se com o mesmo môlho.

Bofe de vitella, de caldeirada. — Preparado o bofe como a fressura, dêen-se-lhe algumas fervuras em agua e vinagre, com pimenta, sal, ramo de cheiros e duas cebolas. Em estando meio cozido, tire-se do lume, escorra-se, e côrte-se em pedaços.

Derreta-se em uma caçarola um pouco de toucinho, e juntem-se algumas cebolas cortadas e uma colher de farinha; adicionem-se, depois de côradas as cebolas, alguns cogumelos, dois copos de vinho branco ou tinto, conforme os paladares, e um ramo de cheiros. Junte-se o bofe, deixe-se acabar de cozer a fogo lento, e desengordure-se antes de servir.

Vitella lardeada e assada. — Escolha-se uma porção de *alcatra* ou de *costelletas cobertas*, lardeie-se, polvilhe-se de sal, enrole-se, e embrulhe-se n'uma folha de papel untada de banha ou manteiga, amarre-se e asse-se no espeto ou n'um forno bem quente.

Quando esteja prompta, tire-se o papel, deixe-se a carne tomar côr, e sirva-se sobre o mólho que se quizer.

Vitella com hervas finas. — Depois de preparada a vitella e lardeada com toucinho, mergulhe-se durante tres horas em uma vasilha com salsa, folhas de louro, cebolas, cogumelos, mangericão e um pouco de tomilho, tudo bem picado, sal e pimenta em grão, noz muscada ralada e uma pequena porção de azeite.

Embrulhe-se depois em uma folha de papel untada, amarre-se bem, e asse-se no espeto.

Quando a carne estiver devidamente passada, tire-se o papel, despeguem-se as hervas que a elle possam ter adherido, e deitem-se estas n'uma caçarola com algum succo de vitella, uma pouca de manteiga misturada com farinha, uma colher de vinagre, pimenta e sal. Ligue-se este mólho ao lume, e sirva-se com a vitella.

Rins de vitella com queijo parmezão. — Cortados e escaldados os rins, cozam-se em um pouco de vinho branco, com sal, pimenta, um ramo de cheiros e manteiga, até que o liquido esteja quasi sêcco; ponham-se depois em um prato, coberto com uma camada de queijo ralado, e polvilhem-se com assucar e canella, deitando-lhes finalmente por cima uma pouca de manteiga derretida.

Rins de vitella com vinho da Madeira — Limpem-se e escaldem-se os rins, deixando-os na agua até esfriarem. Cortem-se em pequenas talhadas, e frijam-se em manteiga, juntando-se-lhes em seguida uma colher de farinha. Mexa-se tudo muito bem, e deite-se-lhe um

copo de vinho da Madeira, pouco sal, noz muscada ralada e um pouco de assucar. Deixe-se ferver tudo sobre brazas, n'uma caçarola bem tapada, e sirva-se.

Vitella guizada. — Tome-se um pedaço de vitella lardeada, e deite-se n'uma caçarola com um refogado, juntando-lhe algumas cenouras, batatas e uma mão de vitella, cortada em pedaços, um copo de vinho branco, e cozinhe-se sobre lume brando, conservando a vasilha bem tapada. Tire-se depois a vitella, cõe-se o mólho, e sirva-se d'esse modo com a carne.

Vitella guizada com lingua. — Toma-se uma lingua de vacca cozida, tira-se-lhe a pelle, corta-se em tiras, e lardeia-se uma posta de vitella com esta lingua. Em seguida frige-se em manteiga de vacca, voltando a carne de vez em quando.

Por outro lado, frigem-se meia duzia de cebolas, com sal, pimenta e salsa, em tres ou quatro colheres de azeite. Deita-se esta mistura sobre a vitella, juntam-se-lhe dois copos de vinho branco, igual porção de caldo de carne, e deixa-se acabar de cozer em fogo moderado. Finalmente, addicionam-se alguns cogumelos, e serve-se.

Glandulas de vitella, de fricandó. — Limpam-se as glandulas em agua morna e deitam-se, em seguida, em agua fresca, para entezarem. Escorram-se e piquem-se bem. deitando-as depois n'uma caçarola com caldo e alguma gelatina, e cobrindo-as com uma folha de papel. Ponha-se tudo a cozer em lume brando, com fogo por baixo e por cima, voltando as glandulas, ao fim de certo tempo, para que tomem côr.

Podem servir-se com alface ou chicoria, mólho de tomate, mólho verde, ou de tubaras.

Mollejas de vitella guizadas. — Deitem-se as mollejas de mólho, durante uma hora, em agua morna, e escaldem-se depois com agua a ferver. Lardeiem-se ao travez, e ponham-se em uma caçarola com caldo,

cebolas, ramo de salsa, cravos da India, um dente de alho, e nenhum sal. Façam-se cozer durante meia hora, e tirem-se então do lume.

Passe-se em seguida o molho pela peneira, desengordure-se, e ponha-se de novo ao lume, até que aquelle fique reduzido a geleia. Junte-se algum caldo e um golpe de vinagre. Despegue-se o que ficar na caçarola, deite-se uma pouca de manteiga, misturada com uma pitada de farinha, e duas gêmmas de ovos. Ligue-se ao fogo, sem deixar ferver, e sirva-se por debaixo das mollejas, que devem ter sido cobertas com esta geleia.

Pódem tambem servir-se as mollejas com *molho de fricassé*, devendo então as mesmas ser cortadas em pedaços.

Mollejas de vitella recheiadas.—Depois de limpas e escaidadas, cortem-se as mollejas em pedaços e salpiquem-se de sal fino. Em seguida frijam-se em manteiga a fogo vivo.

Quando estiverem um pouco côradas de um lado, voltem-se, e addicione-se-lhes um molho qualquer: *à italiana, de cogumelos, de tubaras, etc.*

As mollejas salteadas servem-se com côdeas de pão fritas.

O CARNEIRO

Descripção da sua carne

A carne do carneiro, para ser boa, deve apresentar uma côr escarlate-escuro, e não ser demasiadamente gorda.

Depois da vacca, o carneiro é o alimento mais nutritivo, quando seja preparado convenientemente.

A carne do cabrito, de que tambem tractaremos n'este capitulo, só é boa na idade de 2 a 3 mezes, porque então ainda não tem cheiro a bedum. É agradável, de facil digestão, convindo, portanto, aos estomagos fracos e delicados.

O cordeiro possui uma carne muito gelatinosa, pouco nutritiva para quem necessita de alimentos substanciaes. É adocicada, muito humida, e muito nociva aos estomagos fracos, não se devendo dar nunca aos convalescentes nem ás creanças.

As partes mais estimadas do carneiro são os *lombos*, a *perna*, as *costellas* e o *peito*.

Os *miolos* substituem muitas vezes os de vitella, mas são mais estimulantes, menos delicados, e possuem por

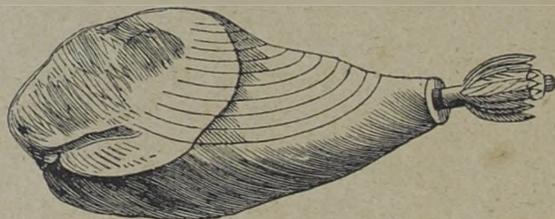
vezes um sabor desagradavel, quando não são devidamente lavados e limpos.

Os *rins* e as *mãos* são iguarias muito estimadas nas boas mezas.

Modo de trinchar

Ácerca do modo de trinchar o carneiro, deve notar-se que os quartos cortam-se atravez das fibras em talhadas, e do mesmo modo o lombo; a pá corta-se por talhadas horisontaes.

Para trinchar uma perna de carneiro, voltar-se-ha a noz para cima, cortando-a em primeiro logar em fatias delegadas e compridas, conforme o indicam os traços sobre a nossa gravura.



Modo de trinchar uma perna de carneiro

Carneiro com batatas.— Tome-se uma perna de carneiro, e corte-se em pedaços. Colloque-se n'uma caçarola com um pouco de toucinho picado, um dente de alho, duas cebolas, salsa tambem picada, um golpe de vinagre, pimenta, sal, e um quartilho de vinho branco, deixando cozer tudo isto em lume brando.

Quando o carneiro estiver cozido, ponha-se a vasilha em fogo mais vivo, e, depois de córar o mólho, retire-se d'elle o carneiro, e junte-se ao mesmo mólho uma pequena porção de caldo.

Deixe-se ferver um instante, passe-se pela peneira, juntem-se-lhe batatas cruas descascadas, e leve-se novamente ao lume até que as batatas estejam cozidas. Adicione-se então o carneiro. deixe-se ferver um pouco, tempere-se de sal, e póde servir-se.

Churrasco.— Mais de uma vez tenho sorrído, ouvindo dar este nome a traços de carne meio assados no espeto ou na grelha, e servidos sangrentos, horripilantes.

O verdadeiro churrasco, bocado excellente para o paladar, nutritivo para os estomagos fracos e de maravilhosas qualidades para as creanças em dentição, eil-o aqui, tal qual o saborêam com soffreguidão os seus inventores, os que possuem o segredo da preparação da carne: os gauchos.

Corta-se quadrilongo e com tres centimetros de grossura, no lombo ou na anca do boi ou carneiro. Limpa-se de pellos, nervos e gorduras; lava-se em agua fria, enxuga-se com esmero, dá-se-lhe um ligeirissimo tempêro de sal, achata-se a superficie com a mão de um almofariz, e estende-se sobre uma camada de brasas bem vivas.

Ao mesmo tempo que se deita o churrasco no fogo, faz-se ao lado outra camada de brasas vivas, nas quaes, quando começam a empalidecer as bordas do churrasco se volta com presteza e se estende do lado crú, apressando-se a tirar do outro as brasas a elle adheridas, pois basta o curto espaço d'esta operação para que o churrasco esteja prompto.

Este assado serve-se sem mólho, o qual lhe tiraria o apetitoso sabor que lhe dá o contacto immediato do fogo. As creanças de lactação apreciam com delicia a succão do saboroso succo que com a lingua, os labios e a pressão dos seus tenros dentesitos, arrancam ao churrasco.

Mercedes Torino de Pardo — (Buenos-Ayres).

Costelletas de carneiro grelhadas. — Depois de cortadas e batidas as costelletas com um cutello, aparem-se para que fiquem com boa apparencia. Polvilhem-se com sal fino e alguma pimenta, de ambos os lados, e ponham-se na grelha, sobre lume brando. Voltem-se para córar do outro lado, e colloquem-se, depois de passadas, em uma travessa, com manteiga derretida, salsa picada e sumo de limão.

Pode juntar-se-lhes batatas cozidas.

Costelletas de carneiro á provençal. — Cortem-se e batam-se as costelletas, e deitem-se n'uma caçarola com um dente de alho pizado, pouco sal, pimenta e manteiga, retirando-as logo que estejam meio passadas de ambos os lados. Depois de esfriarem, mólhem-se na manteiga em que foram passadas, envolvam-se em pão ralado, e grelhem-se a fogo moderado.

Costelletas de carneiro com hervas finas. — Depois de limpas e batidas, lardeiem-se as costelletas com toucinho e passem-se em manteiga, a fogo moderado, dentro de uma caçarola.

Pique-se depois uma porção de salsa, cerefolio, echalottas, cogumellos, duas anchovas, e refogue-se tudo isto em manteiga ou toucinho derretido. Temperem-se e juntem-se ás costelletas, accrescentando depois uma pouca de substancia de caldo, de vitella ou de aves, e servindo as costelletas com a sua guarnição.

Costelletas de carneiro com legumes. — Preparam-se do mesmo modo que as costelletas com hervas finas juntando-lhes, em vez d'essas hervas, azedas, cenouras, nabos, ou cebolinhas.

Costelletas de carneiro a la Soubise. — Lardeiem-se as costelletas, sem as separar, com toucinho, e cozam-se em estufa por espaço de algumas horas. Terminada a cocção, ponham-se em um prato tapado, com um pezo por cima, para que as costelletas adquiram

uma boa fôrma. Em estando frias, preparem-se, e deitem-se n'uma frigideira, com a sua substancia, que se reduziu e clarificou.

Sirvam-se collocadas em fôrma de corôa, com uma guarnição de cebolinhas em geleia e um purée de cebolas no centro.

Almondegas de carneiro. — Corta-se em pedaços um pouco de toucinho e frige-se durante alguns momentos com uma cebola picada e meio kilo de carne de carneiro, picada tambem. Tira-se do lume, e acrescenta-se-lhe mais meio kilo de carne de carneiro picada, miolo de pão amollecido em leite, quatro gemmas de ovos, noz muscada ralada, sal, salsa picada e uma colher de farinha.

Formam-se umas esferas com esta massa, as quaes se frigem em manteiga ou em banha.

Esta massa serve igualmente para recheiar outras carnes, aves ou caça.

Carneiro á provençal. — Deixe-se estufar uma perna de carneiro em bom azeite, com dois ou tres dentes de alho, um decilitro de vinagre, uma folha de louro, pimenta em grão, e sal. Volte-se de ambos os lados, até ficar de boa côr, deitando-lhe de vez em quando algum vinho branco. Quando estiver côrada, junte-se ao môlho um quartilho de caldo, cenouras e cebolas cortadas em rodas, um ramo de salsa, e tape-se a caçarola, deixando o carneiro cozer em fogo moderado.

Estando quasi prompto, retira-se, passa-se o môlho, desengordura-se, e leva-se novamente ao lume, para engrossar.

Serve-se o carneiro com este môlho, ou com *purée* de batatas, alcachofras, ou batatas cozidas e côradas.

Carneiro com arroz. (*Receita brasileira*). — Depois de frito um pouco de toucinho (250 grammas), e tirados os torresmos, deita-se-lhe a carne de carneiro, cortada em pedaços, e deixa-se refogar, juntando-

se-lhe sal, pimenta, salsa e cebolinho. Logo que tudo isto haja tomada côr, retira-se o carneiro, e deita-se na gordura o arroz, escolhido e lavado. Mexa-se bem, para que se não queime, e, quando estiver bem quente, junte-se uma chavena de agua com uma gêmma de ôvo desfeita.

Addicione-se a carne, deixando-se ferver tudo, perto do lume, até o arroz seccar, e sirva-se.

Mãos de carneiro fritas.— Tirem-se os ossos ás mãos de carneiro, depois de cozidas, e frijam-se estas em manteiga, juntando-lhes dois dentes de alho pizados, alguma pimenta, sal, uma folha de louro e uma colher de vinagre. Deixem-se ferver durante algum tempo, e, em seguida, embrulhem-se em pão ralado, untem-se com ovos batidos, polvilhem-se outra vez com pão ralado, frijam-se em banha, e sirvam-se com uma guarnição de salsa frita, ou com um mólho de tomate, ou *Robert*.

Mãos de carneiro grelhadas.— Depois de desossadas e fritas como acima dissemos, embrulhem-se só em pão ralado, e passem-se na grelha.

Servem-se com rodas de limão e um mólho picante.

Mãos de carneiro com molho de tomate.— Cozam-se as mãos em agua e sal, desossem-se e deixem-se refogar um pouco em manteiga, cebola em rodas, salsa, pimenta, sal e uma folha de louro.

Tirem-se depois e sirvam-se com um mólho de tomate.

Mãos de carneiro de fricassé.— Depois de cozidas e desossadas, como acima, deixem-se ferver durante algum tempo n'um mólho de fricassé, e sirvam-se com esse mólho.

Mãos de carneiro guizadas.— Depois de preparadas e limpas, cozam-se as mãos em agua e sal. Tirem-se-lhes em seguida o osso, e deem-se em um mólho

de cebolada, composto de banha, tres cebolas cortadas em rodas, uma pouca de manteiga, um dente de alho, salsa picada, uma pitada de pimenta, uma colher de caldo e dois decilitros de vinho branco. Deixe-se ferver por espaço de dez minutos, tempere-se de sal e sirva-se com sumo de limão.

Perna de carneiro á bordeleza. — Desosse-se uma perna de carneiro até á noz, e lardeie-se com toucinho, presunto e filetes de anchovas. Faça-se em seguida um picado com duas cebolas, um dente de alho, salsa e algum sal, e esfregue-se bem com este picado a perna de carneiro, por dentro e por fóra. Amarre-se em seguida, e deite-se em uma caçarola em 250 grammas de manteiga derretida e córada, juntando-lhe, depois de voltar a perna para córar de ambos os lados, uma garrafa de vinho tinto, tres cebolas inteiras, cravo da India, duas cenouras e uma folha de louro. Deixe-se estufar, retire-se, e passe-se o mólho pela peneira.

Cozam-se á parte, em agua e sal, 4 cabeças de alhos, descascados, e passem-se pela peneira, a fim de se obter um *purée*. Junte-se a este uma pouca de manteiga derretida, e faça-se incorporar com ella. Misture-se em seguida este *polme* ao mólho que acima indicamos, e faça-se ferver, com duas colheres de *substancia de mólho*, mexendo bem. Logo que esteja grosso, regue-se com elle a perna de carneiro, e sirva-se.

Perna de carneiro com mólho picante. — Depois de desossada a perna de carneiro, polvilhe-se de sal fino, pizado com um dente de alho e alguma pimenta, unte-se com banha, regue-se com um golpe de vinagre, salpique-se de salsa picada, e colloque-se n'uma assadeira, depois de embrulhada a perna em duas folhas de papel untadas de banha. Asse-se no forno e sirva-

se, depois de prompta, com o seguinte môlho áparte, n'uma molheira.

Deita-se em uma caçarola um quartilho de vinagre, pimenta em grão, salsa, uma folha de louro, alguns pedaços de presunto e uma cebola em rodas. Depois de reduzido o vinagre a metade, junte-se-lhe tres colheres de caldo de substancia e duas colheres de *substancia de môlho*, e mecha-se bem, até que o môlho fique apurado.

Misture-se-lhe então alguma pimenta de Cayenna, passe-se por um panno, e tempere-se de sal.

Linguas de carneiro douradas e empastelladas. — Fervam-se as linguas até ficarem cozidas, pellem-se e cortem-se em quatro tiras ao comprido. Colloque-se n'um prato uma duzia de sardinhas salgadas ou frescas, cubram-se com aguardente, ponha-se o prato sobre uma vasilha com agua a ferver, para aquecel-o, e lance-se fogo á aguardente, deixando-a arder até se apagar de per si.

Por outro lado, misturem-se seis gêmmas e duas claras de ovos bem batidas, uma chavena de leite, duas colheres do farinha, uma colher de assucar e uma pitada de noz muscada ralada. Deite-se manteiga em uma caçarola e deixe-se frigar, com metade da mistura que acabamos de preparar. Junte-se a esta fritura, depois de tirar a caçarola de fogo, as tiras das linguas e as sardinhas partidas, com algumas talhadas de limão descascado e sem sementes, tudo por ordem alternada. Adicione-se o resto da mistura que fizemos, cubra-se a caçarola e ponha-se a assar em forno ou sobre brazas, cobrindo, n'este caso, a tampa igualmente com brazas.

Sirvam-se, depois de promptas, com uma guarnição de salada de alface.

Miudos de carneiro refogados. (*Receita brasileira*). — Tomem-se os bofes, o figado, o coração, os rins e

mãos de carneiro, lavem-se e limpem-se, escaldando tudo finalmente com agua a ferver. Cozam-se, em seguida, n'uma caçarola, em agua e sal, tirando, depois de tudo cozido, os ossos das mãos, e cortando o resto em pequenos pedaços. Frijam-se áparte duas colheres de manteiga com duas de farinha, juntando-lhes uma colher de assucar e uma cebola cortada, até que tudo fique muito córado.

Addicionem-se então duas chavenas de vinho tinto, igual porção de caldo e uma duzia de quiabos, ou nabos cortados em rodas. Deitem-se n'este môlho os miúdos cozidos, e fervam-se durante uma meia hora sobre brazas. Servem-se com pirão de farinha de mandioca.

Pá de Carneiro com cominhos. — Corte-se a pá em pedaços, e escaldem-se estes em agua a ferver. Ponham-se, em seguida, ao lume, em agua fria, escumem-se e junte-se-lhes um pouco de sal, uma mão cheia de cominhos, amarrados n'um saquinho, e pão ralado.

Estando cozida a pá, serve-se com legumes.

Perna de carneiro ficticia. — Tire-se toda a carne da perna e pique-se, com meio kilo de presunto, 250 grammas de toucinho, sal, pimenta, cravo da India, salsa, alhos e cebolas, e junte-se uma mão cheia de pão ralado e quatro gêmmas de ovos. Colloque-se esta massa em torno do osso, sobre um panno que se coze ao redor do mesmo, dando-lhe o feitio de uma perna.

Deite-se assim na panella, em agua já a ferver, e, depois de prompta, tire-se-lhe o panno e frija-se a carne n'uma caçarola com uma porção de manteiga, devendo deixar-se a vasilha sobre brazas, até que a carne tome côr, tendo-se o cuidado de não desmanchar o feitio da perna, quando se pegar n'ella.

Serve-se sobre côdeas de pão, fritas em manteiga, regando-se com o seu caldo, depois de reduzido e coado.

Carneiro cozido com ameixas ou com marmelos.

— (*Receita do Brazil*).— Bata-se a carne do carneiro e escalde-se em agua a ferver. Em seguida, deite-se a mesma em uma caçarola, com agua fria, salsa, sal, duas folhas de louro e tomilho, e deixe ferver até ficar quasi cozida e o caldo quasi sêcco. Juntem-se então 250 grammas de ameixas, ou, na falta d'ellas, pedaços de marmelos descascados e sem caroços, quatro colheres de assucar, um calix de vinho branco, sumo de limão, deixando cozer tudo por mais meia hora.

Engrosse-se depois o caldo com quatro gêmmas de ovos, e sirva-se.

Lombo de carneiro à la Périgueux.— Batam-se os lombos de carneiro, lardeiem-se com toucinho, e mergulhem-se em vinho branco ou da Madeira, com tubaras cortadas em rodas. Côrem-se, passado algum tempo, n'uma caçarola, em manteiga, e cozam-se em caldo. Junte-se substancia de vitella, deixem-se apurar, e sirvam-se.

Carneiro à la Bourguignone.— Côre-se um quarto de carneiro n'uma caçarola, e molhe-se em seguida com um copo de agua e igual porção de vinho branco. Junte-se-lhe salsa, cebolas pequenas, alho, pimenta, sal, e cravo da India, e deixe-se cozer em lume brando durante umas 5 horas. Depois de cozido, desengordure-se o môlho e deixe-se este reduzir.

Na occasião do serviço, addicione-se a este môlho, sem o retirar do lume, uma pouca de manteiga, misturada com salsa picada e farinha, e regue-se com um golpe de vinagre. Sirva-se o quarto de carneiro com este môlho por cima.

Quarto de carneiro á provençal.— Lardeie-se o quarto de carneiro com toucinho, anchovas e pepinos de conserva, e deite-se n'uma caçarola, com toucinho, aipo, cenouras e cebolas, deixando-o cozer devagar, com lume por baixo e por cima.

Podem juntar-se-lhe cogumelos, ou qualquer outra guarnição, servindo o carneiro na sua propria substancia.

Peito de carneiro á portugueza.—Coza-se o peito na panella, em agua e sal, tire-se-lhe a pelle e a gordura, e molhe-se aquelle em manteiga derretida. Embrulhe-se em miolo de pão ralado, depois de se haver polvilhado o carneiro com sal e pimenta, e grelhe-se em fogo moderado.

Sirva-se com um môlho picante, ou com substancia de cebolas ou de alho.

Cordeiro ou cabrito à la mode.—Deite-se um quarto ou lombo de cordeiro, ou de cabrito, n'uma panella com agua e sal, um pouco de toucinho cortado em pedaços pequenos, salsa, cebola, e um dente de alho, e deixe-se cozer.

Frijam-se, depois de cozido o cordeiro, duas colheres de farinha em manteiga, deixem-se córar, e junte-se-lhes o caldo, depois de passado, uma chavena de vinho branco, o sumo de um limão, um pouco de assucar, passas, e algumas talhadas de limão descascado e sem sementes.

Addicione-se a carne, deixe-se ferver sobre lume brando, até que o caldo fique bem reduzido, e sirva-se.

Cordeiro assado.—Prepara-se um cordeiro de meia lactação. Esfollado, aberto e lavado, põe-se durante tres horas em adubo de vinagre, azeite, sal, pimenta, oregão, cominhos, duas cabeças de cebola e dois dentes de alho pisados.

Emquanto o cordeiro se tempera, prepara-se o recheio com um picado do figado e da lingua do cordeiro, bem cosidos; ovos duros miudamente picados; duas duzias de grãos de cacahuete torrados e moidos; amendoas, passas de uva e azeitonas. Ponha-se tudo isto ao lume em uma certã, com um pedaço de man-

teiga, e temperado com pimenta e sal. Mexa-se durante cinco minutos para engrossar, e tirando-o do lume, recheie-se o cordeiro, depois de, tirado do adubo, se haver enxugado. Cose-se em seguida com uma agulha apropriada e um fio forte; unta-se com manteiga, e em uma lata, igualmente untada de manteiga, mette-se no forno, que deve estar moderadamente quente, por ser a peça de não curta cocção.

Serve-se com adornos de pepinos de conserva e folhas de alface temperadas com azeite e vinagre.

A cabeça e patas do cordeiro, que, preparadas como este, haviam sido também adubadas, e bem cosidas, servem-se em molho de tomates.

Maria Artieda de Cabello — (Lima).

Cordeiro assado dourado. — Piquem-se as sobras do cordeiro assado, com cebolas e uma pouca de salsa. Deite-se o picado sobre fatias de pão, fritas em manteiga, cubram-se com pão ralado, ou queijo, ou com ambos juntamente; molhe-se com quatro gêmmas de ovos, batidas com uma colher de assucar. Leve-se o prato ao forno, ou colloque-se sobre brazas, e sirva-se, depois de prompto.

Cordeiro ou cabrito á italiana. — Ponha-se a carne de molho, durante doze horas, em azeite dôce, sal, pimenta, salsa, louro, cebolinho, alho e mangerona. Leve-se depois ao fogo, com uma garrafa de malvasia, e deixe-se ferver, sobre brazas, durante seis horas.

Engrosse-se em seguida o molho com duas gêmmas de ovos, accrescente-se-lhes o sumo de um limão, e sirva-se a carne com este molho.

Cordeiro ou cabrito com molho branco. — Derretam-se duas colheres de manteiga, e juntem-se-lhes duas outras de farinha, uma pitada de amido em pó, um golpe de vinagre, uma chavena de caldo, salsa, cebolinho, sal e noz muscada ralada.

Tendo fervido um pouco, passe-se pela peneira,

e deite-se-lhe o cordeiro ou o cabrito assado e cortado em fatias.

Logo que esteja quente, sirva-se.

Quarto de cordeiro ou cabrito assado com abobora d'agua. — Tirem-se os ossos a um quarto de cordeiro ou de cabrito, lardeie-se a carne, encha-se o vão com sardinhas, envolva-se o quarto em um panno, e deite-se de mólho, durante seis horas, em vinagre, gengibre, louro, pimenta, sal, cebolas em rodas e alho. Colloque-se em seguida n'uma vasilha, com lascas de toucinho, duas chavenas de caldo e uma de vinho, e deixe-se cozer no forno. Estando cozido, separe-se e cõe-se o caldo, desengordurando-o, e reduza-se até ficar em metade.

Por outro lado, descasque-se uma abobora de agua, tirem-se-lhe as sementes, e corte-se a mesma em dados, que se refogarão em banha e sal. Junte-se-lhe alguma agua, e deixe-se cozer, sobre brazas, até seccar.

Serve-se com o quarto, sobre o qual se deita o mólho.

Quarto de cordeiro á allemã. — Lardeie-se a carne, depois de escaldada em agua quente, e salpique-se com sal fino, pimenta e salsa picada, cobrindo-o, em seguida, com pranchas finas de toucinho. Envolva-se em farinha de trigo, e cubra-se com gêmmas de ovos batidas. Deite-se então n'uma caçarola, com manteiga de vacca, levando-o a cozer, sobre lume brando, durante meia hora.

Meia hora antes de servir-o, deite-se-lhe uma camada de pão ralado, e asse-se por outra meia hora em fogo vivo.

Quarto de cordeiro ou de cabrito, imitando caça. — Lardeie-se a carne com tiras delgadas de toucinho, envolva-se em um panno, bem apertado, e conserve-se de mólho em vinagre, temperado com sal, pimenta, louro, cravo e gengibre ralada.

Passadas vinte e quatro horas, asse-se no espeto, tendo-se embrulhado previamente a carne em papel untado de manteiga, ou coza-se, do mesmo modo, n'uma panella bem tapada, juntando-lhe duas colheres de banha e tres calices de vinho tinto.

Serve-se no seu proprio mólho, desengordurado, e com uma guarnição de almondegas, feitas de farinha, leite e ovos.

Cabrito sauté. — Faça-se em bifes delgados toda a carne da pá, lombos e pernas, e batam-se esses bifes com um cutello. Deitem-se depois n'uma caçarola, com uma pouca de manteiga derretida, sal e pimenta. Deixem-se frigir durante algum tempo, e, em estando de boa côr, retirem-se da manteiga para um prato, enquanto se faz o seguinte preparado:

Aos residuos que ficaram na caçarola addicione-se meio quartilho de vinho branco; e, com uma colher, vá-se despegando tudo quanto esteja adherente á mesma vasilha. Junte-se, mais, alguma salsa picada e um pouco de mólho de carne assada ou de substancia, e deixe-se ferver até que fique um pouco grosso.

Deitem-se então novamente os bifes n'esse mólho, deixando-os cozer apenas o tempo necessario para tomarem gosto.

Servem-se em uma travessa, com sumo de limão e cobertos com fatias de pão frito em manteiga.

Cabeça de cordeiro. — Embora seja esta uma *entrada* de phantasia, pouco nutritiva e um tanto grosseira, diremos, comtudo, que se pôde preparar como a cabeça de vitella ao natural, recheiada comervas. Vulgarmente, porém, cozinha-se com outros miúdos, taes como o coração, o figado, o bofe e as mãos.

O PORCO

Descripção da sua carne

A carne do porco é muitissimo saborosa, mas difficil de digerir, sendo propria unicamente para as pessoas que fazem muito exercicio e exigem uma alimentação substancial e confortante. As pessoas de estomago fraco devem usar moderadamente das comidas cuja base seja a carne de porco.

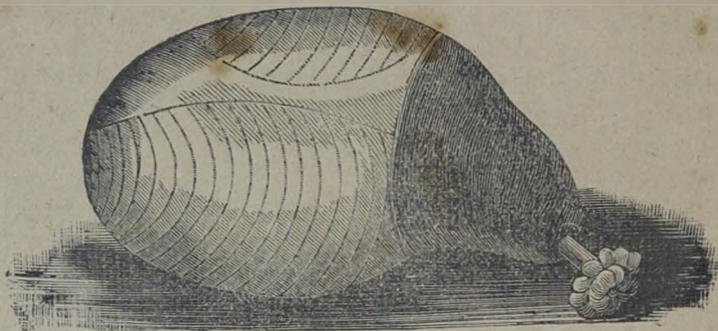
Esta carne deve ser sempre muito bem cozida, de qualquer modo que se prepare, devendo nós abstermos, o mais possivel, de a empregarmos no verão. Os habitantes do campo encontram na carne de porco uma alimentação economica e reconstituinte.

Para ser boa, a carne de porco deve apresentar uma côr avermelhada e ser rijá. Quando é semeada de glandulas brancas ou roseas, não se deve utilizar.

Modo de trincar a carne de porco

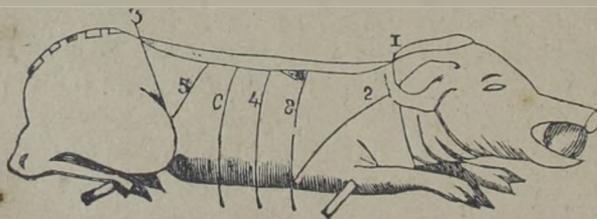
Sobre o modo de trincar a carne de porco, nada temos a acrescentar ao que já dissemos no mesmo

sentido, quando tractámos da carne de vacca. Toda a carne deve ser sempre cortada atravessando as fibras. Indicaremos, porém, a maneira de trinchar um presunto quente, o que se fará seguindo a direcção das linhas pontuadas na gravura que em seguida publicamos.



Modo de trinchar um presunto quente

Quanto ao leitão assado, principia-se a trinchar separando primeiro as orelhas, e cortando em seguida a espadua e a perna, conforme vae indicado por numeros em a seguinte gravura :



Modo de trinchar um leitão assado

Em seguida, levanta-se-lhe a pelle, e corta-se em pedaços, para se servir a todos os convivas. Servem-

se depois o pescoço, o lombo, e, por ultimo, as costellas.

Cabeça de porco, á Achard. — Desosse-se completamente uma cabeça de porco, pelle-se e limpe-se, deitando-a em seguida n'uma caçarola, com duas garrafas de vinho branco, um quartilho de vinagre de estragão, uma cabeça de alhos pizadós, um pouco de tomilho, uma folha de louro, salsa, cebola em rodas, uma cenoura cortada, uma pouca de noz muscada e sal.

Deixe-se ferver durante cinco ou seis horas, em lume brando, retire-se do lume ao cabo d'esse tempo, e deixe-se arrefecer, cortando-a depois em pedacinhos quadrados. Deitem-se esses pedaços n'uma caçarola, e adicionem-se 400 grammas de pistacias pelladas, pimenta e uma mão cheia de pinhões. Passe-se depois por um panno o caldo em que se cozeu a cabeça, e ponha-se ao lume, até engrossar. Juntem-se-lhe então uns pedaços de cabeça, e torne-se a collocar em lume brando, mexendo continuamente para que se não pegue. Tempere-se de sal e regue-se com o sumo de cinco limões, retirando-o do lume, para se proceder do seguinte modo:

Colloquem-se no centro de um panno forte todos os pedaços da cabeça de porco e o mólho. Juntem-se as pontas do panno, atando-as muito bem, e metta-se este amarrado em uma prensa, (ou entre duas taboas com muito pêso em cima), deixando-o ficar assim até ao dia seguinte, para *gelar*. Estando prompto, desate-se o panno, e deite-se o conteúdo n'uma travessa, com uma guarnição de conservas.

Tambem se pôde preparar introduzindo o recheio em uma fôrma.

Cabeça de porco á Mironton. — Limpe-se meia cabeça de porco e meia de vitella, e deitem-se em uma

caçarola, com dois litros de vinho branco, dois decilitros de vinagre, duas cenouras, duas cebolas, pimenta em grão, 200 grammas de presunto magro e um dente de alho. Leve-se tudo ao lume, e, logo que ferva, desvie-se um pouco do fogo a caçarola, para que continue a ferver devagar.

Tirem-se as cabeças, quando estiverem cozidas, cortem-se em pedaços pequenos, e faça-se o mesmo ao presunto. Desengordure-se o caldo, deite-se outra vez na caçarola com os pedaços da cabeça, e addicione-se-lhe conserva cortada em pedaços. Deixe-se ferver, mexendo para que se não pégue, e tempere-se de sal. Logo que o mólho esteja grosso, metta-se tudo n'uma fôrma, e deixe-se arrefecer, para se servir frio.

Carne de porco assada. — Deite-se um lombo de porco n'um alguidar, que contenha seis a oito dentes de alhos pisados, tres folhas de louro, meio quartilho de vinagre, um de vinho branco, sal fino, pimentão doce e pimenta, deixando ficar a carne n'esta mistura até ao dia seguinte.

Leve-se depois ao fôrno. para assar, tirando-se de vez em quando e refrescando-se ao ar, para entenreecer a carne, e sirva-se com rodas de limão.

Lombos de porco com mólho picante. — Cortem-se os pequenos lombos de diante, batam-se no cêpo para os achatar, e córem-se em manteiga. Quando estiverem levemente córados de um lado e do outro, deite-se-lhes meio copo de vinho branco, um copo de caldo, sal e pimenta, especiarias, e duas folhas de louro.

Cozam-se a fogo lento em uma caçarola tapada, e, quando estiverem cozidos, sirvam-se com um mólho picante.

Bifes de porco á hespanhola. — Corte-se a carne de porco em fatias delgadas, batam-se estas um pouco, aparem-se, e deitem-se em uma vasilha, com sal, pimenta, alho, salsa picada, cebolas em rodas, tomates,

e um pouco de vinagre. Deixem-se tomar gosto, e refoguem-se depois, n'uma frigideira larga, em banha de porco, pondo as talhadas de carne em camadas, e tapando a frigideira.

Depois de tudo cozido, accrescentem-se algumas tubaras cortadas em pequenos pedaços, e, pouco tempo depois, sirvam-se os bifés com o seu môlho.

Bifés de figado de porco. (*Receita do Brazil*). — Corte-se o figado em talhadas, da grossura de um dedo, e deitem-se estas n'uma vasilha, com sal, cebola, alho, salsa, pimenta, e meio calix de vinho branco. Duas horas depois, levem-se ao lume em uma panella, com uma pouca de banha bem quente, devendo as talhadas de carne ser collocadas umas sobre as outras, e tapando-se a panella hermeticamente, por meio de uma massa feita com farinha. Deixe-se cozer, durante meia hora, em lume brando.

Por outro lado, ponham-se a ferver em agua e sal alguns espargos; e, em estando cozidos, colloquem-se no fundo de uma travessa, e despejem-se-lhes em cima os bifés com o môlho que contiverem.

Em vez de espargos, podem empregar-se cogumelos.

Conserva de porco fresco á brazileira. — Corta-se a carne de porco em postas. Põem-se estas em vinho d'alhos durante vinte e quatro horas, e em seguida deitam-se n'uma vazilha, para que cozam, em pouca agua, tendo-se o cuidado de virar os pedaços de carne, afim de ficarem cozidos por igual.

Deixa-se reduzir a agua, e, n'esta occasião, a gordura da carne derrete-se, tomando esta uma boa côr. Tiram-se as postas, e collocam-se em uma caçarola vidrada, despejando-se-lhes em cima a gordura derretida, na qual se frigirá a carne, devendo esta ficar bem coberta de gordura.

Quando se quizer* utilizar a carne tirem-se com um

garfo de pau as postas que se desejarem, deixando as outras bem cobertas.

Frige-se esta carne em banha, e serve-se com qualquer dos mólhos indicados para carne.

Carne de porco cozida no sangue. (*Receita do Brazil*). — Coza-se a carne em agua, com sal, pimenta e folhas de louro. Tire-se, depois de cozida, e deite-se no caldo o sangue do porco, desfeito em vinagre forte e passado por uma peneira. Juntem-se alguns cravos da India, e deixe-se ferver, addicionando, todas as vezes que o sangue tiver propensões para *talhar*, algumas gôttas de vinagre forte.

Deite-se novamente a carne na vasilha, e, depois de algumas fervuras, sirva-se com pirão de farinha de mandioca.

Carne de porco assada, á Andaluza. — Limpe se dos ossos e da gordura um pedaço de carne de porco, e deite-se em uma caçarola com alguns dentes de alho pizados, louro, quatro cebolas pequenas, inteiras, duas pitadas de pimenta, sal, um copo de vinho branco, e o sumo de 4 limões. Deixe-se estufar, até que a carne fique quasi sem mólho, e, n'essa occasião, tirem-se as cebolas, e vá-se córando a carne, com alguns golpes de vinho, temperando-a de sal, antes de estar completamente assada.

Sirva-se com rodas de limão n'uma travessa, guarnecida com salada de agriões.

Costelletas de porco na grelha. — Preparem-se as costelletas e batam-se com um cutello. Cubram-se com miolo de pão ralado e misturado comervas finas picadas, pimenta, sal e especiarias. Em seguida, unte-se com manteiga ou banha uma folha de papel, embrulhem-se n'ella as costelletas e passem-se na pingadeira ou na grelha.

Sirvam-se com mólho Robert, mólho de pepinos de conserva, ou mólho de tomate.

Costelletas de porco ao natural. — Depois de preparadas e batidas, polvilhem-se as costelletas com sal fino e côrem-se n'uma frigideira com banha. Retirem-se, em seguida, do lume, e colloquem-se n'um prato, conservando-as em lugar onde não esfriem. Cortem-se umas fatias de pão, sem côdea, façam-se em tiras, e frijam-se na mesma banha que serviu para as costelletas. Depois de bem côradas, sirvam-se com as costelletas, enfeitando o prato com azeitonas sem o caroço e com pepinos de conserva, cortados em rodas.

Costelletas de porco á camponeza. — Preparem-se como fica dito e deem-se de môlho em sumo de limão, temperado com pimenta, sal e um dente de alho pizado.

Ao cabo de duas horas, frijam-se como as costelletas ao natural, e sirvam-se com rodas de limão.

Carne de porco de fricassé. — Cortem-se em fatias delgadas os restos de porco assado, e temperem-se como o fricassé de vitella ou de carneiro, tendo o cuidado de acrescentar mais algum tempero e dois ramos de salsa, para tornar esse alimento menos indigesto.

Orelhas de porco á milaneza. — Limpem-se bem algumas orelhas de porco e cozam-se em agua e sal. Cortem-se depois em tiras delgadas e compridas, e deem-se em uma assadeira, com um pouco de môlho de carne assada, um bocado de presunto, cortado em quadrados, macarrão cozido, e meia duzia de ovos batidos, que devem ficar bem ligados com o môlho.

Polvilhe-se tudo com queijo parmezão ralado, tape-se a frigideira, e leve-se ao forno, até que o assado esteja em estado de servir-se.

Orelhas de porco estufadas. — Deitem-se em uma caçarola tiras de toucinho, cebolas, cenouras e um ramo de cheiros. Molhe-se tudo com caldo, juntem-se as orelhas de porco, chamuscadas e escaldadas, e dei-

xem-se cozer, servindo-as depois com o mólho ou *purée* que se quizer.

Orelhas de porco grelhadas. — Salguem-se levemente as orelhas, depois de preparadas e limpas, e cozam-se em caldo, com pimenta, sal, toucinho, estragão e dois decilitros de vinho branco. Deixem-se arrefecer, depois de promptas, golpeiem-se ao meio, untam-se levemente com a gordura que largaram, polvilhem-se de pão ralado, e córem-se na grelha.

Sirvam-se com rodas de limão, ou pepinos de conserva.

Orelhas de porco á la Macédoine — Preparem-se convenientemente, e cozam-se em agua e sal, com feijões ou ervilhas verdes, cenouras, algumas cebolas, lentilhas, pimenta e um ramo de cheiros.

Depois de bem cozidas, sirvam-se com um *purée*, feito dos legumes com que foram cozidas as costelleas.

Rissoles de porco. — Estenda-se, até ficar da grossura de uma moeda de 10 réis, uma porção de massa de pastelinhos¹, e humedeça-se com ovo batido, applicado com um pincel ou com uma penna de gallinha.

Pique-se separadamente uma porção de carne da perna e outro tanto de ubere de porco. Deite-se a carne n'um almofariz e pize-se bem. Em estando prompta, retire-se, e substitua-se pela gordura, ou ubere, que se pizará do mesmo modo, juntando-se-lhe a pou-

¹ *Massa para pastelinhos:* — Juntem-se a 250 grammas de farinha fina 150 grammas de manteiga ou de banha, tres ou quatro gêmmas de ovos, e amassa-se tudo, juntando a pouco e pouco algumas gôttas de agua fria, até que a massa fique com a consistencia de pão.

Deixe-se repousar, tapada com um panno, durante um quarto de hora, e estenda-se, em seguida, com um rôlo.

co e pouco a carne, para que fique bem ligada á gordura.

Tempere-se de sal e pimenta, e tire-se do almofariz, collocando-se com uma colher de sôpa em monticulos eguaes, ao comprimento da massa que fizemos. Volte-se esta por sobre o picado, e, com cortamassa redondo corte-se a mesma em meias luas, de modo que o picado fique dentro.

Unte-se de manteiga uma folha que vá ao forno, colloquem-se n'ella os rissoles, dourando-os por cima com ovo batido, applicado com uma penna de gallinha, e leve-se tudo ao forno, conservando-se ali por espaço de meia hora.

Em estando còrados, sirvam-se n'uma travessa.

Rins de porco na grelha.—Limpem-se os rins, abram-se ao meio, e deitem-se de môlho em sumo de limão, temperado com sal, pimenta e alhos pizados. Ao cabo de algum tempo, assem-se na grelha, e sirvam-se com manteiga por cima, e pepinos de conserva em rodas.

Rins de porco au Champagne.—Limpem-se os rins e cortem-se em fatias. Passem-se em manteiga, n'uma frigideira, juntando-lhes sal, pimenta, cebolas picadas, salsa, noz muscada ralada e uma pitada de farinha de trigo.

Regue-se tudo com vinho de Champagne ou vinho branco, sêcco, mecham-se os rins, sem os deixar ferver, e sirvam-se com o seu môlho.

Omellete de rins de porco.—Depois de preparados os rins, cortem-se em tiras e frijam-se, n'uma frigideira, em manteiga de vacca. Estando quasi prompts, juntem-se os ovos, (que podem ser batidos ou fritos inteiros), e sirvam-se, depois de convenientemente passados.

Presunto de fiambre.—Tome-se um presunto (os de Melgaço ou da Galliza são os melhores); e coza-se

em bastante agua por espaço de 5 a 8 horas, conforme o tamanho e a grossura do presunto. Limpe-se com uma faca, depois de elle cozido, toda a parte rançosa ou enegrecida pela cocção, e tire-se-lhe a pelle, dando para isso um golpe no couro, pelo lado carnudo, e puxando aquella ao de leve.

Unte-se então o presunto com ovo batido, e embrulhe-se em pão ralado, levando-o ao forno para côrar, e enfeitando-o depois com um papel recortado, collocado no osso.

Se o presunto fôr de qualquer outra procedencia que não seja Melgaço ou Galliza, é necessario conservar-o de môlho em muita agua durante 24 ou 48 horas, devendo em seguida ser cozido em agua, vinho branco, rodas de cebola, tomilho, uma pouca de manteiga e salsa.

Depois de cozido, prepara-se do mesmo modo que os presuntos a que acima nos referimos.

Presunto estufado.— Tire-se o couro a um pedaço de presunto, limpe-se, e deite-se de môlho até ao dia seguinte. Tire-se então da agua e corte-se em tiras delgadas, deitando-o n'uma caçarola, com pranchas de toucinho, cenouras e cebolas em rodas, um ramo de salsa, pimenta em grão, uma folha de louro, um dente de alho, e um copo de vinho branco. Tape-se a caçarola e leve-se a um forno bem quente, conservando-a ahí por espaço de duas horas. Findo este tempo, retire-se do forno, desengordure-se o môlho, temperre-se de sal e sirva-se o presunto na sua propria substancia.

Presunto assado.— Ferva-se um presunto, até ficar bem cozido. Tire-se-lhe, em seguida, a pelle, e frija-se o mesmo em manteiga. Quando estiver de boa côr, sirva-se com um môlho picante, ou com *purée* de ervilhas, feijões ou fava.

Presunto de escabeche.— Tire-se o osso do qua-

dril e metade do osso da coxa, e ponha-se o pernil em uma vasilha conveniente. Tempere-se com sal, salitre, tomilho, louro, cravo da India e duas garrafas de vinho branco, voltando-o uma vez por dia, e conservando-o assim durante oito dias.

Ao cabo d'este tempo, tire-se-lhe a pelle, envolva-se o pernil em tres capas de papel untado em azeite ou manteiga, e ponha-se no espeto ou no forno, devendo assar-se por espaço de tres horas e meia.

Serve-se com môlho Robert, ou á hespanhola, com vinho da Madeira.

Queijo de figado de porco. — Tome-se um kilo de figado de porco, 750 grammas de toucinho e 250 grammas de banha, e pique-se tudo junto, temperando, em seguida, com sal, pimenta, cravo da India, coentros, noz muscada, tomilho, louro, cebolinho e salva, tudo picado miudamente.

Guarneça-se uma caçarola com pranchas de toucinho muito finas, deite-se-lhe em cima uma camada de picado, depois mais toucinho temperado, outra camada de recheio, e assim por diante, até se encher a vasilha, devendo a ultima camada ser de toucinho, — e cozinhe-se no forno, durante duas horas.

Deixe-se esfriar o queijo, que se tirará da caçarola immergeindo esta por um pouco de tempo em agua a ferver.

Este queijo come-se frio, mas não deixa de ser muito agradável quente.

Quitute de figado de porco, á moda do Brazil. — Corte-se o figado em talhadas iguaes, derreta-se manteiga n'uma frigideira, e deitem-se n'ella as talhadas, temperando-as com sal e pimenta, alho picado, cebolinho e salsa.

Depois de tudo prompto, escorre-se a manteiga, e addiciona-se ao figado uma colher de farinha de trigo

diluida em meio copo de vinho branco, tendo-se o cuidado de não deixar ferver.

Quando o mólho estiver grosso, regue-se com o sumo de um limão, e sirva-se com as talhadas de fígado.

Rabo de porco dourado.—Frijam-se n'uma caçarola oito rabos de porco, e deixem-se esfriar. Em seguida cubram-se de gêmmas de ovos batidas e de codêas de pão raladas, e acabem-se de frigar.

Sirvam-se com um ramo de salsa frita.

Rins de porco refogados com leite.—Cortem-se os rins em fatias delgadas, e temperem-se de sal. Deitem-se em uma caçarola, com cebolinho e duas chavenas de leite. Em estando cozidos, acrescentem-se-lhes duas gêmmas de ovos, batidas com uma colher de assucar e um calix de vinho branco, dê-se-lhes mais uma fervura, e sirvam-se.

Chispes de porco na grelha.—Depois de bem escaldados e limpos, cozam-se os chispes em agua por espaço de 4 a 5 horas. Dividam-se então ao meio, cubram-se com miolo de pão ralado, e grelhem-se.

Servem-se com um mólho picante, ou mólho Robert.

Chispes de porco á la Saint Ménehould.—Depois de chamuscados e escaldados, dividam-se os chispes ao meio, unam-se as duas metades e amarrem-se. Cozam-se assim em agua, n'uma caçarola, com sal, cebolas, cenouras, ramo de cheiros, mangericão e um ou dois dentes de alho.

Depois de cozidos, deixem-se arrefecer um pouco, desamarrem-se, passem-se por manteiga ou azeite, cubram-se com pão ralado e grelhem-se em lume forte.

Servem-se com um mólho de mostarda.

Torresmos á alemtejana.—Corte-se um lombo de porco em pedaços pequenos, que se deitarão n'uma

caçarola com uma pequena porção de manteiga de vacca, sal, pimenta, um fio de azeite, muito pouco, uma folha de louro, dois dentes de alho, inteiros, e uma boa pitada de pimentão dôce.

Deixem-se frigir até estarem de boa côr, molhando-as de vez em quando com alguma agua, e sirvam-se.

Leitão assado.— Mergulhe-se o leitão em uma vasilha collocada ao lume com agua mais do que morna, e agite-se o mesmo na agua, até que esta adquira bastante calor para que o pello do animal comece a cahir. Tire-se este então da agua, colloque-se em cima da mesa, e esfregue-se com força, ao revez do pello, com um panno grosso. Depois de bem limpo, tirem-se-lhe os intestinos, e dobrem-se-lhe as pernas, fixando-os no espeto.

Guarneça-se o interior do corpo com manteiga misturada com hervas finas picadas, cebolas com cravos da India espetados, echalottas, cogumelos, sal e pimenta, e o figado, picado com toucinho, e asse-se no espeto a fogo moderado.

Quando a pelle começar a tostar-se, regue-se de vez em quando com azeite; e, na occasião de servir, pratique-se com a ponta de uma faca uma incisão na pelle do pescoço, e levante-se esta, afim de conservar essa especie de côdea que constitue o merito principal d'este prato.

Serve-se com um molho remoulade, ou á *maitre de hotel*, n'uma molheira.

O leitão pôde tambem ser assado no forno.

Leitão de fricassé.— Pôde fazer-se um excellente fricassé com a carne do leitão assado, seguindo-se o mesmo processo que para o fricassé de vitella.

Leitão á brazileira.— Depois de limpo o leitão, pique-se em pedaços, e deitem-se estes n'uma caçarola com banha derretida. Junte-se-lhes sal, alhos, pi-

mentas comaris, salsa picada, e abrande-se o fogo. Depois de haver cozido durante meia hora, accrescente-se alguma agua quente, e deixem-se cotinuar a cozer.

Depois de reduzido o mólho, retire-se do lume, e sirva-se o leitão com um mólho picante á parte.

Chouriço de porco.— Escolham-se as tripas mais carnudas, lavem-se e limpem-se cuidadosamente. Ponham-se de mólho durante 24 horas em agua fria, renovando-a duas ou tres vezes, escorram-se e limpem-se outra vez.

Cortem-se em pequenos pedaços os lombos do porco, e deem-se em uma vasilha, com seis dentes de alho pizados, duas colheres de pimenta, cravo moído, mangericão, bastante sal, pimentão dôce e picante, e vinho branco, ou tinto, conforme o gosto de cada um. Deixem-se de mólho durante alguns dias, nunca menos de dois, e encham-se em seguida as tripas com a carne, por meio de um funil. Apertem-se as tripas de espaço a espaço com um fio, e ponham-se no fumeiro.

Linguças á brasileira.— Corta-se uma porção de carne de porco em pedaços miudos, e temperam-se estes com sal, pimenta, alho, salsa, cebolinho, pimenta comaris, louro, mangerona, segurelha, e uma garrafa de vinho branco ou aguardente. Deixam-se de mólho n'esta mistura durante vinte e quatro horas; e, findo este tempo, tomam-se tripas finas, lavam-se e põem-se a escorrer, enxugam-se, e introduzem-se n'ellas os pedaços da carne, apertando-se bem, e atando-se as extremidades da tripa com um fio.

Põem-se ao fumeiro durante tres dias, e guardam-se depois em logar enxuto.

Comem-se fritas, com batatas cozidas, cortadas em rodas, que se frigem juntamente. Pôdem tambem servir-se cozidas, com arroz.

Conservam-se frescas as linguças, durante seis a

sete mezes, expondo-as ao sol logo que estiverem feitas, e deixando-as assim até que fiquem enxutas. Acabam de enxugar-se com um panno, e collocam-se no fundo de uma vasilha, sobre uma camada de banha, pondo sobre as linguças outra camada, e alternando, assim por deante, as linguças e a banha, até que a vasilha esteja completamente cheia, devendo a ultima camada ser de gordura.

Quando se quizerem utilizar, tiram-se com um garfo de pau, e assam-se, frigem-se, ou cozem-se com hervas ou com arroz.

Chouriços de sangue. — Misture-se no sangue de porco um pouco de vinagre, e mecha-se, para impedir que aquelle coalhe. Lavem-se as tripas em muitas aguas mornas, virem-se do avesso, esfreguem-se, e raspem-se, até ficarem completamente limpas. Feito isto, pique-se bem uma duzia de cebolas, e cozam-se em 250 grammas de banha. Junte-se 1 kilogramma de banha cortada em pedaços, 3 a 4 litros de sangue, e a quarta parte do crême. Tempere-se com sal, pimenta, cebolas pequenas e salsa, cortadas miudamente, e especiarias, Misture-se tudo, e encham-se as tripas, depois de se haverem cortado do tamanho que se desejar. Amarrem-se as extremidades, e deitem-se os chouriços em agua quasi a ferver, deixando-os assim por espaço de um quarto de hora.

Tirem-se então, enxuguem-se com um panno, esfreguem-se com couro de toucinho, para ficarem brilhantes, e deixem-se arrefecer.

Quando se quizerem utilizar, piquem-se levemente e grelhem-se em lume brando, podendo tambem cozer-se com hortaliças.

Murcellas à boa dona de casa. — Pique-se uma porção de carne de porco, magra, vitella, toucinho e especiarias. Introduza-se este picado n'uma tripa de porco, por meio de um funil. Amarre-se a tripa de distancia

em distancia, conforme o comprimento que se deseje dar ás murcellas.

Servem-se cozidas.

Salchichas à portugueza. — Pique-se uma porção de carne dos lombos ou da perna do porco, e corte-se em dados egual porção de gordura. Tempere-se de sal, pimenta, especiarias e hervas finas. Deite-se-lhe meia garrafa de vinho branco, misture-se tudo bem, e, passado algum tempo, encham-se as tripas e ponham-se no fumeiro durante alguns dias.

Servem-se fritas em manteiga de vacca, ou guisadas com couve lombarda.

Vatapá de porco à bahiana. — Corte-se em pedaços do tamanho de avelãs uma posta de carne de porco gorda, e ponha-se a ferver em pouca agua, com sal, tomates, cebolas cortadas, uma folha de louro, pimentas comaris, gengibre, salsa e alho.

Em estando a carne cozida, retira-se do seu mólho, cõa-se este, acrescenta-se-lhe uma colher de amendoim pizado, o sumo de um limão e uma pequena porção de fubá de cangica, leva-se novamente ao lume, para ferver um pouco com a carne, e serve-se.

AVES DOMESTICAS

Seu conhecimento

A gallinha, que é a principal ave domestica, fornece á cozinha as mais variadas iguarias, sendo a sua carne muito saudavel, principalmente para os doentes.

Para ser boa, a gallinha não deve ter mais de dezoito mezes a dois annos, e deve ser gorda. Os melhores frangos são os de quatro a seis mezes. Os capões, porém, teem a carne mais delicada.

O peru não deve exceder a oito mezes, sendo a femea preferida para assar, como mais delicada.

O ganso, embora não seja tão delicado como a gallinha, o frango e o peru, é ainda assim muito estimado pelos bons cozinheiros, attendendo-se á variedade de boas iguarias a que o mesmo se presta.

A carne de marreco é de facil digestão, como a da gallinha e a do peru, mas de mais substancia. A idade d'esta ave não deve exceder 8 até 10 mezes.

O pato apresenta uma carne igual á do ganso.

Finalmente, os pombos convém até á idade de um anno, sendo a sua carne, como a do frango, saborosa

e nutriente. A carne do borracho tem menos gosto, mas é mais delicada e mais leve.

Modo de trinchar as aves

Para trinchar as aves, devem-se observar, em geral, as seguintes regras:

Se a ave é gallinha ou capão, introduz-se o garfo debaixo da aza, e dá-se n'esta, com a faca, um golpe por cima, puxando a aza com o garfo e trazendo adherente toda a carne branca do peito, do lado da mesma



Modo de trinchar as gallinhas e os capões

aza. Pratica-se o mesmo para com a outra, trinchando em seguida as pernas. Separa-se depois a carne do peito, pelo modo que vae indicado na gravura, cortando, por fim, o pescoço e a *mitra*, que se offerece á pessoa mais distincta, como sendo uma parte delicadissima.

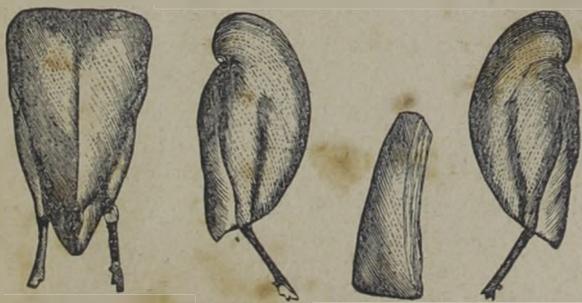
Quanto aos perús e a outras aves, o mode de trin-



Modo de trincar um perú

char é muito differente. No perú, corta-se a carne do peito em fatias transversaes, um pouco obliquas, como a gravura o mostra claramente, tendo-se procedido, em primeiro logar, á separação das azas.

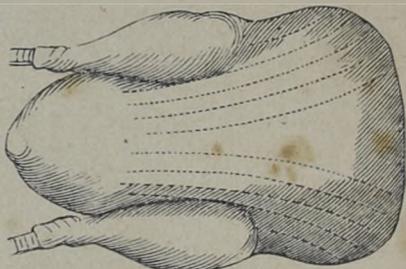
Não se devem trincar as pernas de um perú, a menos que não se seja forçado a isso.



Modo de trincar os pombos e as perdizes

Os pombos e as perdizes podem-se trincar de varias maneiras. Se a ave fôr pequena, divide-se sômente em duas partes, ao comprido. Sendo grande corta-se em quatro pedaços, por dois golpes em cruz, ou ao comprimento, conforme a nossa gravura representa.

Trinchan-se os patos e os gansos pelo mesmo methodo. Quando são novos, não ha inconveniente em distribuir as pernas aos convivas; mas, quando são já grandes, é melhor deixar as mesmas adherentes á ave, trinchanto a carne dos dois lados do peito, em talha-



Modo de trincar um ganso ou um pato

das regulares, ao comprimento, como se vê na gravura, regando cada talhada com o respectivo mólho, e juntando-lhe um pouco de recheio, se o houver.

Os patos pequenos podem ser cortados em quatro.

Almondegas de gallinha.— Tire-se a carne a uma gallinha, pique-se miudamente, e junte-se-lhe toucinho tambem picado, pouco sal, noz muscada ralada, tres cardamomos pizados, uma mão cheia de miôlo de pão ralado, quatro gêmmas de ovos e uma colher de assucar. Amasse-se tudo bem, e façam-se uns bolosinhos, que se frigirão em banha.

Servem-se com hortaliças.

Empada de gallinha. — Refogam-se os pedaços da gallinha em banha, accrescentando-lhes depois uma chavena grande de caldo de carne, sal, pimenta, louro, cravo da India, duas cebolas picadas e meio dente de alho.

Faz-se á parte uma massa, com meia quarta de farinha de trigo, 250 grammas de manteiga, tres ovos, meia colher de assucar, e forma-se com esta mistura uma especie de caixa, ou, havendo uma fôrma, guarnecem-se-lhe as paredes interiores com a mesma massa, tendo untado aquellas prèviamente com manteiga. Introduz-se-lhe a gallinha, faz-se uma tampa tambem de massa, cobre-se com ella a caixa que preparámos, e leva-se tudo ao forno.

Estando a empada cozida, tira-se, unta-se exteriormente com ovo batido, e torna a metter-se no forno, por algum tempo, servindo-se, logo que a massa esteja lustrosa e bem còrada.

Gallinha assada. — Limpe-se a gallinha, e encha-se o vão do peito e do estomago com os seus miudos, dois ovos cozidos, toucinho picado, uma cebola e salsa, tambem picadas, sal, pimenta, e duas colheres de pão ralado, humedecendo tudo com um pouco de caldo ou vinho.

Arma-se a gallinha, dobrando-lhe o pescoço sobre o peito e enfiando o bico por debaixo da *mitra*, encruzando os pés sobre a barriga, e enfiando-os debaixo do pescoço.

Leva-se em seguida ac espeto ou ao forno, deixando-a cozer de vagar, e humedecendo-a de vez em quando com manteiga derretida.

Serve-se com salada.

Filetes de gallinha á l'Imperiale. — Limpem-se as gallinhas e tirem-se-lhes os filetes do peito, que se immergirão em agua fria, achatando-os depois levemente com um cutello. Tire-se-lhes, com uma faca, a

pelle e um nervo que os filetes mais pequenos teem ao comprido. Aparem-se, e deem-se n'uma frigideira com manteiga e sal.

Quando estiverem promptos, untem-se com clara de ovo, enfeitem-se com tubaras recortadas e temperem-se de sal.

À hora do serviço, embrulhem-se em um papel untado de manteiga e levem-se ao forno, deixando-os passar, mas não côrar, e sirvam-se com o seguinte mólho:

Dêta-se n'uma caçarola uma mão de vitella, alguns ossos de gallinha, toucinho em pedaços, tres cebolas pequenas, uma cenoura, pimenta, pouco sal, e um ramo de cheiros. Deixa-se cozer tudo isto brandamente por espaço de um quarto de hora, sem deixar côrar, e junta-se-lhe algum caldo, até cobrir os ossos. Logo que o caldo ferva, retira-se a caçarola para o lado do lume, deixando cozer de vagar durante tres horas. Findo este tempo, passa-se o mólho por um panno, desengordura-se, junta-se-lhe uma pouca de substancia de mólho, deixa-se reduzir um pouco, e serve-se com os filetes.

Gallinha à hespanhola.— Derreta-se uma porção de toucinho, tirando depois este da caçarola e côrando a gallinha na gordura. Molhe-se em seguida com bastante agua e junte-se-lhe sal, pimenta, louro, tomilho e cravo da India.

Addicione-se novamente o toucinho, e coza-se tudo a fogo lento, durante 3 ou 6 horas. Uma hora antes do serviço, côre-se uma porção de cebolas, deite-se-lhes um pouco de assucar, juntem-se as cebolas á gallinha, e ligue-se o mólho com uma pouca de farinha.

Cozido de gallinha á mexicana.— Prepara-se uma gallinha gorda, depennando-a com esmero; abre-se, lava-se repetidas vezes com agua fria, assim como os miudos, moella, figado e coração; junto com migas

de pão torrado, recheia-se, cose-se com agulha e linha a abertura, e põe-se em uma panella de barro ou de ferro esmaltado, a coser em uma larga fervura, acompanhada de um molho de folhas tenras de alface, perrexil e hortelã, e no centro uma cabeça de cebola: tudo isto atado com uma linha para que não se espalhe.

Em consequencia da prolongada cocção, deita-se-lhe muito pouco sal, augmentando-o cada vez que o caldo diminua e seja necessario accrescental-o, com uma ou duas taças de agua.

Quando, com a pressão dos dedos, a carne da perna da gallinha se despegue, o cosido está em ponto, e serve-se, após um curto repouso, o caldo em uma taça grande de porcellana, para dar maior realce ao liquido. A gallinha serve-se inteira ao doente, afim de que elle mesmo escolha as pernas ou azas e sinta o prazer de as cortar.

Deve acompanhar a gallinha um molho, que se faz com os miudos que tenham servido de recheio, e se extrahem cuidadosamente, e com as migas torradas, moem-se e temperam-se com azeite, vinagre e rodas da cebola, que, com o molho de hervas, se coseu no caldo.

Rosa Hidalgo de Diaz — (Méjico).

Galantine de gallinha.— Abra-se pelas costas uma gallinha, depois de limpa, e vá-se-lhe tirando a carne, da direita para a esquerda, á superficie do ôsso, desde a cabeça até ao fim do espinhaço. Desossem-se as azas até á primeira junta e as pernas até á segunda. Tirem-se em seguida todas as linhas das pernas e introduza-se a gallinha, já desossada, em um alguidar, temperando-a com sal e pimenta, meio quartilho de vinho branco, um calix de cognac, o sumo de dois limões, meia folha de louro, uma cebola cortada e um ramo de cheiros, e conserve-se assim até ao dia seguinte.

Piquem-se, por outro lado, 250 grammas de carne de porco, juntem-se-lhe 80 grammas de banha, e pi-

ze-se tudo junto n'um almofariz. Adicionem-se-lhe dois ovos, sal e pimenta, e uma pitada de noz muscada ralada. Ligue-se bem esta mistura e deite-se em um tacho, com lingua salgada, partida em pedacinhos, toucinho cozido, presunto e tubaras, tudo cortado.

Tire-se a gallinha do alguidar, enxugue-se com um panno, e introduza-se-lhe o picado, cozendo em seguida a gallinha com um fio. Estendam-se umas pranchas de toucinho n'um guardanapo, colloque-se sobre ellas a gallinha com o peito para baixo, embrulhe-se, e ate-se o guardanapo com um cordel, para que a *galantine* fique bem apertada.

Deite-se em uma caçarola um pouco de caldo, a *marinada* em que se mergulhou a gallinha, uma mão de vitella, os ossos e o pescoço da mesma gallinha, um ramo de cheiros, pimenta, meio quartilho de vinho branco, duas cebolas em rodas, e um pouco de toucinho, e colloque-se a *galantine* n'este preparado, com algum sal, levando tudo ao lume.

Escume-se muito bem, logo que ferva, e retire-se a vasilha para o lado do lume, a fim de ir cozendo de vagar, durante tres horas,

Tire-se então do caldo a *galantine*, desembrulhe-se do guardanapo, tire-se-lhe o cordel das costas. Enrole-se outra vez no mesmo guardanapo, aperte-se bem com um fio, metta-se na prensa, submettendo-a a uma leve pressão apenas, e sirva-se fria.

Frango com môlho de tomate.— Tirem-se ao frango os intestinos e os ossos do estomago, e recheie-se com manteiga, sal, pimenta, sumo de limão e os intestinos picados. Amarre-se e deite-se n'uma caçarola, cujo fundo esteja guarnecido de pranchas de toucinho. Appliquem-se rodas de limão sobre o estomago do frango, cubra-se o mesmo tambem com toucinho, e faça-se cozer a dois fogos por espaço de tres quartos de hora.

Na ocasião de servir, escorra-se, desamarre-se, e leve-se á meza com um môlho de tomate.

Frango com azeitonas.— Depois de côrado o frango em toucinho, retire-se aquelle da caçarola, bem como o toucinho e coza-se na gordura numa porção pequena de farinha ; molhe-se com caldo ou agua quente, junte-se sal, pimenta e um ramo de cheiros, e deixe-se cozer até reduzir o môlho.

Tirem-se os caroços a algumas azeitonas, passem-se estas por agua a ferver e deem-se na caçarola, 5 minutos antes da hora do serviço.

Desengordure-se o môlho e sirva-se o frango com as azeitonas.

Chouriços de frango á brazileira.— Tire-se a pelle a quatro ou cinco frangos, depois de limpos convenientemente, e encham-se essas pelles com um picado feito da carne do peito, pernas, 250 grammas de toucinho, côdeas de pão raladas, sal, pimenta, cravo da India, salsa e mangerona. Humedeça-se tudo com vinho da Madeira, ou bom vinho branco, e fervam-se os chouriços um pouco em agua e sal. Em seguida, deem-se n'uma caçarola, com lascas de toucinho e um calix de vinho branco, deixando-os cozer brandamente sobre brazas, e servindo-os com favas refogadas.

Frango assado no forno.— Amasse-se uma mão cheia de miolo de pão, amollecido com leite, uma colher de manteiga, uma duzia de amendoas pizadas com duas colheres de assucar, quatro gêmmas de ovos, noz muscada ralada e açafão. Encha-se o frango com este recheio, e deite-se n'uma caçarola, envolvido em lascas de toucinho, depois de temperado com sal, salsa e cravo da India.

Assa-se no forno, tira-se depois o toucinho, e serve-se com o seu môlho e salada.

Frangos á Pompadour.— Preparem-se e limpem-se os frangos, deitando-os em seguida de môlho, para

largarem o sangue. Lavem-se e escaldem-se com agua a ferver. Tirem-se depois da agua, e deitem-se n'uma caçarola com manteiga de vacca, um ramo de salsa, pimenta, sal e uma cebola inteira. Deixem-se passar, mas sem que corem, junte-se-lhes algumas colheres de substancia de môlho, e, logo que levantem fervura, tirem-se.

Servem-se com uma guarnição de tubaras, cogumelos, cristas de gallo cozidas, mollejas de cabrito lardeadas com lingua salgada, filetes de frango lardeados de presunto, e alguns quadrados de pão frito em manteiga, regando tudo isto com o môlho em que se cozinham os frangos.

Frango frito com bananas. (*Receita do Brazil*).—

Assa-se no espeto um frango, untado em manteiga; e, estando quasi prompto, tira-se e corta-se em pedaços, que se embrulham em farinha, passando-os depois por gêmmas de ovos batidas, e cobrindo-os novamente com farinha, depois do que se frigem em manteiga.

Por outro lado, racha-se ao meio uma duzia de bananas, envolvem-se em farinha, e frigem-se igualmente em manteiga, servindo as bananas fritas com os pedaços do frango, que se collocarão por cima, cobertos de assucar e canella.

Frango de fricassé.—Prepare-se e limpe-se um frango, cortando-se depois em pedaços pequenos, que se deitarão em agua morna, para os lavar bem. Faça-se o mesmo ao figado, depois de se lhe haver tirado o fel, ao pescoço, depois de aberto ao meio, e aos pés, que terão sido préviamente grelhados, para se lhes tirar a pelle.

Terminadas estas operações, ponha-se ao lume uma caçarola com uma porção de manteiga, e passem-se n'esta todos os bocados do frango, sem os deixar tomar côr. Polvilhem-se, em seguida, com farinha, e molhem-se com agua quente. Junte-se-lhes sal, pimenta

branca, cravo da India, cebolas, e um ramo de cheiros, e deixe-se cozer tudo de vagar, por espaço de meia hora, addicionando então cogumelos e tubaras, e deixando apurar, durante outra meia hora.

Retirem-se então do môlho os pedaços de frango, e colloquem-se em uma travessa. Desengordure-se o môlho, tire-se o ramo de cheiros, e ligue-se aquelle, ao lume, com duas ou tres gêmmas de ovos, um pouco de crème ou de agua, sumo de limão e um golpe de vinagre. Se estiver muito liquido, accrescente-se farinha; se, pelo contrario, estiver muito espesso, deite-se-lhe agua a ferver.

Sirva-se o fricassé com uma guarnição de tres ou quatro lagostins.

Póde substituir-se, com vantagem, por vinho branco a agua com que se deve molhar o fricassé.

Frango com môlho tartaro.—Tire-se o pescoço e os pés a um frango, abra-se este pelo lado do estomago, e bata-se com o cutello, para o achatar.

Córe-se em seguida o mesmo n'uma caçarola, com manteiga, sal, pimenta, cebolas picadas e um ramo de salsa. Depois de bem côrado, molhe-se com caldo ou agua, e deixe-se cozer brandamente. Cubra-se, em seguida, com pão ralado, e grelhe-se em lume fraco, voltando-o, para que adquira por igual uma boa côr, e sirva-se bem quente, com um môlho tartaro.

Frango á Marengo.—Corte-se o frango, como para um fricassé, e deite-se em uma caçarola, com azeite, ou manteiga, pimenta e sal. Deixe-se cozer tudo por espaço de meia hora, voltando os pedaços de frango, para que tomem por igual uma boa côr. Juntem-se então cogumelos, tubaras, e um ramo de cheiros.

Prepare-se áparte o seguinte môlho:

Deita-se n'uma caçarola um copo de caldo ou de agua, o sumo de um limão, echalottas, salsa, cebolinhas e um dente de alho, tudo bem picado, e alguma

substancia de carne, se a houver. Juntem-se, mexendo sempre, tres colheres de azeite da cocção, e deixe-se continuar tudo a cozer, servindo este mólho com o frango, que pôde ser, ou não, guarnecido com ovos ou côdeas de pão fritas.

Frango com ervilhas.— Depois de limpo o frango, cortem-se-lhe os membros e deitem-se n'uma caçarola com uma porção de ervilhas, salsa, mantelga, e cebolas pequenas. Deixe-se ferver um pouco, e molhe-se com algumas colheres de caldo e substancia de vitella.

Junte-se uma colher de assucar, coza-se tudo a fogo lento por espaço de duas horas, e desengordure-se o mólho, e sirvam-se com elle o frango e as ervilhas.

Frango guizado.— Ferve-se em pouca agua uma cebola cortada, 250 grammas de toucinho picado, sal, e um ramo de salsa. Depois de isto ter fervido um pouco, deita-se-lhe o frango, cortado em pedaços, cravo da India, pimenta, açafão e vinagre.

Depois de o frango estar prompto, passa-se o mólho, deixa-se reduzir, mistura se-lhe uma mão cheia de miolo de pão ralado, dois calices de vinho branco e uma pitada de assucar. Addiciona-se-lhe novamente o frango, e, depois de haver fervido mais um pouco, serve-se.

Frango recheiado, á brazileira.— Abre-se um frango pelas costas, desossa-se, e enche-se com os miudos, alguns cogumelos picados, meia duzia de sardinhas salgadas e demolhadas, ou frescas, pouco sal, pimenta, salsa, uma cebola e dois cravos da India. Deita-se assim de mólho em agua, temperada com alho, pimenta, sal, azeite e vinagre, e, depois de passadas quatro a cinco horas, envolve-se o frango em pranchas de toucinho, assa-se na grelha, e serve-se com o seu proprio mólho.

Salada de frango.— Frige-se um frango em banha

de porco, e corta-se em pedaços, tirando-lhe os ossos; frigem-se igualmente meia duzia de sardinhas de conserva, e partem-se tambem, praticando o mesmo com algumas batatas cozidas e descascadas, duas cebolas e uma pouca de salsa, e juntando a isto alguma pimenta, sal, meia chavena de vinagre e outro tanto de azeite. Mistura-se tudo, e deita-se em um prato, enfeitado com beterrabas cortadas em rodas, podendo servir-se com carne de vitella ou de carneiro, e com saladas.

Frango á napolitana.— Abra-se um frango, pela espada, desde o pescoço até á rabadilha, e achate-se com um cutello. Deite-se, em seguida, n'uma caçarola, com manteiga, caldo, vinho branco, um ramo de cheiros, pimenta e sal, e deixe-se cozer a fogo lento. Depois de prompto, passe-se o mólho, reduza-se, e accrescente-se-lhe uma pouca de manteiga misturada com farinha. Cubra-se então o frango e o mólho com queijo ralado, e leve-se a um forno moderadamente quente.

Sirva-se, logo que haja tomado côr e o mólho esteja apurado convenientemente.

Frango de caldeirada.— Cõre-se uma colher de farinha em manteiga de vacca, e deem-se n'ella os pedaços do frango, com uma duzia de cebolas pequenas, alguns cogumelos e duas cenouras.

Molhe-se com caldo e vinho branco, tempere-se com salsa, um dente de alho, sal, pimenta e especiaras, e faça-se ferver em lume brando.

Em seguida, reduza-se o mólho, juntando-lhe o figado do frango, esmagado, e na occasião de servir, accrescente-se-lhe uma anchova picada e algumas alcaparras.

Frangos salteados.— Preparem-se e limpem-se os frangos, tirando-lhes em seguida as pernas e os pés; cortem-se-lhes depois as azas, e o resto dos frangos em pedaços grandes, e levem-se ao lume n'uma caça-

rola, com manteiga, uma cebola, um ramo de cheiros, uma cenoura, cortada em pedaços, um pouco de presunto magro, e uma pitada de pimenta. Mecha-se de vez em quando, e passada meia hora, tempere-se de sal, juntando um decilitro de vinho branco, uma colher de substancia de carne assada, e deixe-se ferver por muito pouco tempo.

Sirva-se n'uma travessa, com sumo de limão e filletes de pão frito.

Frango com macarrão.— Coza-se o macarrão em agua e sal, e ponha-se depois a estufar com os frangos, como acima dissemos. Sirva-se com queijo parmezão ralado.

Frangos á la Royale.— Cortem-se os frangos, depois de preparados e limpos, e deem-se n'uma caçarola, com uma pouca de manteiga, um ramo de salsa, uma cebola e um cravo da India. Quando estiverem refogados, molhem-se com caldo, e deixem-se ferver, até ficarem cozidos. Retirem-se então do lume, e passe-se o mólho por uma peneira, juntando-lhe duas colheres de mólho de fricassé, levando-se outra vez ao lume, e mexendo muito bem. Logo que o mólho esteja grosso, tire-se outra vez do lume, e addicionem-se-lhe cinco gêmmas de ovos, batidas com o sumo de um limão, voltando tudo ao lume, para ferver, e tempere-se com sal e noz muscada ralada.

Juntem-se então os frangos a este mólho, retirem-se novamente algum tempo depois, e, quando estiverem frios, cubram-se com pão ralado, molhem-se em ovos batidos, tornem a polvilhar-se de pão ralado, e frijam-se em banha.

Servem-se n'uma travessa, com uma guarnição de salsa frita.

Frango á frei Gorenflot.— Corte-se um frango em pedaços, e deite-se de mólho em azeite, temperado com sumo de limão, sal, pimenta, vinagre, salsa pi-

cada e cebolas cortadas em rodas. Ao cabo de duas horas, retire-se, polvilhe-se com farinha e frija-se em azeite. Colloque-se em seguida, n'um prato, deitem-se por cima alguns ovos fritos, e sirva-se com um molho, à parte, composto de azeite, salsa e estragão picados, sal, pimenta, um dente de alho, e rodas de limão, sem a casca.

Franga à Chevalière.—Limpe-se uma franga e tire-se-lhe o ôsso do estomago. Encha-se-lhe o corpo com manteiga, desfeita com sal, pimenta e especiarias. Amarre-se e deite-se n'uma caçarola, com pranchas de toucinho, fatias de vitella, cebolas, cenouras, cravo da India, uma folha de louro, salsa, tomilho, e cebolinhas.

Molhe-se com caldo, cubra-se com um papel untado de manteiga, e faça-se cozer durante uma hora, com lume forte na tampa.

Franga à Béchamel.—Tire-se a carne a uma franga, e corte-se em filetes. Faça-se ferver n'uma caçarola um litro de leite, e deixe-se reduzir a um terço; juntem-se 75 grammas de manteiga amassada com farinha, sal, alguma pimenta, e noz muscada ralada. Ligue-se, mexendo sempre, durante um quarto de hora, retire-se o molho do lume, e accrescentem-se-lhe mais 75 grammas de manteiga.

Deitem-se n'este molho os filetes, aqueçam-se bem, e sirvam-se com sumo de limão.

Pato com azeitonas.—Prepare-se e limpe-se um pato, e côre-se n'uma caçarola, com manteiga e toucinho cortado em pedaços. Retire-se o pato, depois de côrado, e o toucinho, molhe-se a substancia com caldo ou agua a ferver, e junte-se pimenta, sal, e um ramo de cheiros. Deite-se novamente na caçarola o pato e o toucinho, e façam-se cozer, por espaço de hora e meia, em lume forte.

Durante este tempo, escaldar-se-hão as azeitonas,

tirando-lhes em seguida os caroços. e deitar-se-hão na caçarola, algum tempo antes de servir.

Desengordure-se então o mólho, e sirva-se o pato, guarnecido com as azeitonas.

Pato assado, á moda do Porto.— Deite-se o pato, depois de limpo, em uma panella, com o estomago para baixo, sobre pranchas de toucinho, e cubra-se com partes iguaes de vinho branco e agua. Accrescente-se-lhe sal, cravo da India, uma cebola, uma folha de louro, uma pitada de cominhos, e deixe-se ferver, em fogo moderado, até ficar cozido.

Passe-se, em seguida, o caldo por um passador, junte-se-lhe uma colher de manteiga amassada com farinha, deixe-se reduzir aquelle até metade, e sirva-se com o pato.

Pato com nabos.— Envolve-se o pato, depois de preparado, em farinha, e frija-se em banha, virando-o de todos os lados, para ficar frito por igual. Junte-se-lhe depois meia garrafa de agua e outro tanto vinho branco, sal, noz muscada ralada, salsa e mangerona. Quando estiver quasi cozido, adicionem-se-lhe alguns nabos refogados em manteiga com farinha. Deixe-se cozer em lume brando, e sirva-se.

Pato assado com marmellos, á brazileira.— Recheie-se o pato com marmelos descascados e partidos em quartos, ou, na falta d'estes, com abobora fervida em vinagre com cravos da India e pouca salsa. Esfregue-se o pato com sumo de limão, alho e sal, e ponha-se no espeto, embrulhado em um papel untado de manteiga. Tire-se o papel, depois de assado o pato, deixe-se este tomar côr, e sirva-se com o seu mólho.

Pato estufado.— Lardeie-se o pato com talhadas de toucinho, e deite-se n'uma vasilha, cujo fundo esteja coberto de presunto. Juntem-se algumas cebolas, sal, pimenta, louro e caldo. Tape-se a vasilha, e deixe-se cozer tudo, a fogo lento, por espaço de tres ho-

ras, pelo menos, servindo depois o pato na sua propria substancia.

Pato á Père Douillet. — Limpe-se o pato, e deite-se em uma caçarola, com manteiga, salsa, echalottas, alho, cravo da India, uma folha de louro, tomilho, mangericão, uma pitada de coentros picados, cenouras e cebolas em rodas, uma garrafa de caldo e meia de vinho branco, e deixe-se cozer, a fogo lento, durante duas horas.

Passe-se depois o môlho pela peneira, desengordure-se, reduza-se, e sirva-se com o pato.

Marreco com repolho, á brasileira. — Ferve-se por espaço de alguns minutos, em agua e sal, um repolho picado miudamente. Retira-se da agua, e espreme-se, para ficar bem secco, deitando-o em seguida, na caçarola, com 250 grammas de toucinho picado, e o marreco, que deve estar recheado de batatas doces descascadas.

Estando prompto, serve-se o repolho n'uma travessa, com o marreco por cima.

Marreco assado no forno. — Pique-se o figado do marreco com dois ovos cozidos, um punhado de cogumelos e uma cebola. Junte-se sal e pimenta, e encha-se o marreco. Leve-se depois ao forno, n'uma caçarola guarneçada de pranchas de toucinho, e tempere-se com um calix de vinho branco, sal, cravo da India e salsa, deixando ferver até que a ave fique cozida, e sirva-se esta com alguma salada ou *purée* de batatas.

Ganso com môlho pardo, á bahiana. — Enleiam-se as pernas e os pés do ganso com as tripas da mesma ave, depois de bem limpas. Cortam-se em seguida as azas, a cabeça, o pescôço, e deita-se tudo, com os miudos, n'uma caçarola, adicionando-lhe o sangue, que deve ter sido misturado com uma porção de vinagre, e que se desfaz n'uma tigella, com agua. Juntam-se-lhe

então alguns marmelos, seis a oito, descascados e cortados, oito bananas, uma porção de batatas doces cortadas em pedaços, sal, pimenta, mangerona e um pouco de assucar. Deixe-se ferver tudo isto, e, em estando o mólho reduzido e grosso, sirva-se com o ganso.

Ganso cozido, á portugueza. — Corta-se o ganso em pedaços, escaldam-se estes em agua quente, e, depois de frios, põem-se a cozer em uma caçarola, com uma garrafa de vinho branco, uma chavena de vinagre, uma tigela de caldo de carne, sal, folhas de louro, cebola, salsa, e cravo da India.

Em estando o ganso cozido, tira-se da vasilha, reduz-se o mólho, e serve-se este com a ave.

Ganso á hespanhola. — Corta-se um ganso em pedaços, e deitam-se estes n'uma vasilha, com duas colheres de banha, sal, pimenta e cebolinho. Quando o ganso estiver um pouco côrado, accrescentem-se-lhe meia duzia de tomates, uma chavena de caldo, ou, melhor, de vinho branco, uma colher de farinha de trigo, deixe-se ferver tudo brandamente, até que a ave esteja cozida, e sirva-se.

Perú estufado. — Lardeie-se o Perú com tiras grossas de toucinho, temperado com salsa, cebolinho picado, especiarias, sal e pimenta. Deite-se n'uma vasilha, cujo fundo esteja coberto de pranchas de toucinho, e junte-se-lhe um copo de caldo, tres colheres de aguardente, meia mão de vitella, um pedaço de couro de toucinho, cenouras, cebolas, cravo da India, um ramo de salsa, alho, louro e um pouco de tomilho. Tape-se bem a vasilha, e deixe-se cozer brandamente por espaço de 5 a 6 horas, voltando-o para que se não pégue; retire-se depois, deixe-se arrefecer, reduza-se, entretanto, o mólho, até á consistencia de geleia, desengordure-se, e sirva-se o Perú frio, com a geleia em roda. Póde tambem servir-se quente, com toda a sua guarnição.

Perú recheiado e assado.—Pique-se meio kilo de presunto cozido, igual porção de vitella, 250 grammas de toucinho, quatro ovos cozidos, salsa, duas cebolas, sal, pimenta e cravo da India, e recheie-se com este picado o vão do Perú. Por outro lado, amassa-se uma mão cheia de miolo de pão, amollecido em vinho branco, duas colheres de manteiga, meia duzia de amendoas pizadas, meia quarta de passas escaldadas em agua quente, duas colheres de assucar, um pouco de sal, noz muscada e cardamomo ralados. Enche-se o papo do Perú com esta massa, lardeia-se-lhe o peito com tiras delgadas de toucinho, põe-se a ave no espêto, envolvida em papel untado de manteiga, e deixa-se assar, molhando o Perú com um calix de vinho branco, misturado com quatro colheres de manteiga derretida.

Sirva-se, logo que esteja prompto.

Perú assado, á fluminense.—(*Cosinha brazileira*).

—Salpica-se o Perú com sal, pimenta moída, cebola e salsa picadas. Enbrulha-se n'um panno, e humedece-se este com sumo de limão. Ao cabo de vinte e quatro horas, tira-se-lhe o panno, e enche-se o Perú com os miudos de quatro gallinhas, uma mão cheia de cogumelos, uma cebola, 250 grammas de toucinho, tudo bem picado, tres gêmmas de ovos, sal e noz muscada ralada.

Enfie-se a avê no espêto, asse-se, envolvida em pranchas de toucinho muito finas, e, em estando prompta, tire-se-lhe o resto do toucinho, envolva-se o Perú em pão ralado, continue-se a assar até tomar boa côr, e sirva-se com o seu môlho, depois de desengordurado.

Perú assado no forno.—Lardeie-se o peito do Perú com tiras de toucinho, temperadas com sal, pimenta, salsa picada e alhos. Deite-se, em seguida, n'uma caçarola, sobre lascas de toucinho, juntando-lhe uma cebo-

la cortada, sal, cravo da India, uma chavena de caldo e quatro chavenas de agua. Leve-se assim ao forno e volte-se de vez em quando. Estando assado, sirva-se com o seu mólho, passado e desengordurado, ou com *purée* de ervilhas, espinafres, etc.

Perú à la mode.—Depois de preparado e limpo, asse-se o Perú no espeto, humedecendo-o com um calix de vinho branco, misturado com duas colheres de manteiga derretida. Logo que esteja meio assado, tire-se do espeto, deite-se n'uma vasilha com o mólho que pingou, e deixe-se cozer, virando-o de vez em quando.

Sirva-se com salada e alface.

Perú á veneziana.—Corte-se um Perú cozido em pedaços, temperem-se estes com sal e pimenta moída, envolvam-se em pão ralado, passem-se depois em gêmmas de ovos batidas, e frijam-se em manteiga. Estando promptos, ponham-se n'um prato, cubram-se com uma camada de queijo parmezão ralado, levem-se ao forno, para tomarem côr, e sirvam-se com uma guarnição de salsa frita.

Perú á tartara.—Frijam-se os pedaços de Perú cozido, em manteiga de vacca, depois de envolvidos em farinha de trigo. Estando bem passados e com boa côr, servem-se com um mólho composto de duas chavenas de leite com uma pitada de amido e duas colheres de assucar, tudo misturado ao lume. Juntem-se a este mólho duas colheres de mostarda ingleza em pó e um calix de vinho branco, deixando ferver tudo convenientemente.

Galantine de Perú.—Tire-se a um Perú o pescoço, as pontas das azas e os pés, e desosse-se, da maneira seguinte:

Abra-se pelas costas, desde o pescoço até á rabadi-lha; destaque-se e puxe-se para baixo a pelle, á direita e á esquerda, sem a rasgar. Tirem-se todas as carnes da carcassa, e em seguida, a mesma carcassa;

abram-se as coxas pela parte interior, desossem-se, tirem-se-lhes os nervos, e faça-se identica operação ás azas.

Depois de desossada a ave, deite-se esta de costas. Tire-se uma parte do peito, junte-se-lhe o que se tirou da carcassa e da rabadinha, uma porção de vitella, da pá, presunto e toucinho, em porção igual á carne; pique-se tudo, e faça-se um recheio, bem temperado de sal, pimenta e especiarias.

Estenda-se sobre o Perú uma porção de recheio, da grossura de um dedo, em seguida uma camada de filetes de vitella, misturados com pedaços grossos de toucinho; outra camada de túbaras, cortadas em rodas, outra de presunto, uma de amendoas e pistacias, descascadas, e, finalmente, uma ultima camada de recheio que cubra tudo.

Feito isto, envolva-se o Perú na sua pelle, cozam-se as aberturas, para que não saia o recheio, e dê-se á ave a sua primitiva fôrma. Embrulhe-se então n'um panno bem apertado, e amarre-se solidamente.

Deite-se o Perú, assim preparado, n'uma vasilha, com a carcassa e todos os fragmentos, a mão e um jarrete de vitella, um couro de toucinho, sem gordura, e agua ou caldo, em quantidade sufficiente para que o Perú fique coberto. Póde juntar-se tambem um copo de vinho branco.

Cubra-se a vasilha, e deixe-se cozer, por espaço de 4 a 5 horas, em fume brando. Depois de cozido, deixe-se arrefecer no seu caldo, até que a sua temperatura diminua metade; tire-se então, conservando-o, porém, envolto no panno, até esfriar completamente. Passe-se o molho pela peneira, e, quando o mesmo estiver em geleia, colloque-se a *galantine* em um prato, com essa geleia em roda.

Perú com molho de Robert.— Corte-se em bocados um Perú assado, temperem-se esses fragmentos com

salsa e cebolas picadas, sal, pimenta e especiarias, envolvam-se em massa de frigar, e grelhem-se a fogo brando.

Sirvam-se, depois de c6rados, com um m6lho Robert.

Picado de per6, 6 la princesse.—Pique-se miudamente a carne do peito de um per6 assado, separando-lhe cuidadosamente as pelles e os nervos, e deite-se n'um m6lho a b6chamel, bem reduzido.

Aqueça-se n'esse m6lho, e sirva-se n'uma travessa, guarnecida de c6deas de p6o fritas e ovos estrellados.

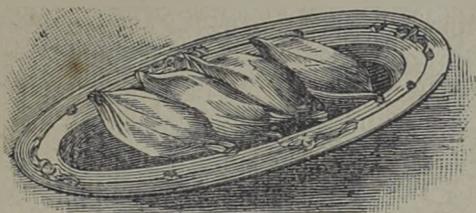
Per6 de fricass6.—Prepara-se do mesmo modo que outra qualquer ave de fricass6. devendo, por6m, assar-se pr6viamente o per6 no espeto ou no forno, antes de o cortar em pedaços.

Serve-se, juntando ao m6lho alguns cogumelos cortados em rodas.

Pombos com ervilhas.—Depois de preparados os pombos, c6rem-se n'uma caçarola, com toucinho do peito, cortado em pedaços, e uma pouca de manteiga. Estando de boa c6r, retirem-se da caçarola, bem como o toucinho. Junte-se ao m6lho uma colher de farinha, deixe-se c6rar, accrescente-se algum caldo ou agua, e tornem-se a deitar na vasilha os pombos e o toucinho, com ervilhas, algumas cebolas, um ramo de cheiros, sal e pimenta. Deixe-se cozer tudo brandamente, desengordure-se, e sirva-se.

Pombos fritos com capa.—Cortem-se os pombos em dois, ao comprimento, e achatem-se com um cutello. Deitem-se de m6lho em sumo de lim6o, temperado com sal e sumo de alho, e conservem-se ahi durante tres a quatro horas. Envolvam-se depois em farinha de trigo, passem-se por g6mmas de ovos, tornem-se a cobrir de farinha, e assem-se em banha, ou embrulhados n'um papel untado de manteiga, vol-

tando-os de um e de outro lado, e servindo-os com algum mólho, ou com salada.



Pombos fritos com capa

Pombos recheiados.—Recheiem-se os pombos com alguns crescimos de aves, mollejas de vitella, algumas tubaras e toucinho, tudo picado e temperado com sal e pimenta, e ligado com uma gêmma de ovo. Córem-se em seguida os pombos, durante um quarto de hora, em manteiga de vacca, acabando-os de cozer a fogo lento, na mesma vasilha, bem tapada.

Sirvam-se na sua propria substancia polvilhados de sal.

Pombos de caldeirada.—Córem-se os pombos, lardeiados de toucinho, em uma caçarola, com manteiga misturada com farinha.

Humedeçam-se com caldo e igual porção de vinho branco; temperem-se com sal, pimenta, ramo de cheiros, cravos da India e noz muscada ralada. Juntem-se alguns cogumelos e cebolinhas passadas em manteiga. Coza-se tudo em lume forte, reduza-se o mólho.

Desengordure-se este, passe-se pela peneira, e sirva-se com os pombos.

Pombos com crème de limão.—Esfreguem-se os pombos com sumo de limão e um pouco de sal. Levem-se depois ao lume, em uma caçarola, com duas colheres de manteiga, um calix de vinho branco, canella em pó e noz muscada ralada, e, em estando co-

zidos, retirem-se e misture-se ao mólho um copo de nata, quatro colheres de assucar, o sumo de uma laranja dôce e um calix de vinho branco. Deixe-se a mistura ferver mais uma vez e sirva-se com os pombos.

Pombos á Richelieu.— Fervem-se os pombos em agua e sal, com algumas beterrabas novas; e, em estando cozidos, retiram-se do caldo, envolvem-se em farinha de trigo, e frijem-se em manteiga. Picam-se as beterrabas, depois de frias, misturam-se com sal, pimenta e vinagre, deitam-se em uma travessa, collocam-se os pombos fritos por cima, e rega-se tudo com a manteiga da fritura.

Este prato serve-se frio.

Compota de pombos.— Deitem-se os pombos em uma caçarola, com manteiga e toucinho cortado em pedaços. Deixem-se córar, e tire-se depois tudo da caçarola. Còre-se então na mesma vasilha, na gordura que ficou, uma porção de cebolas, retirem-se tambem, e deite-se na gordura uma colher de farinha, que se molhará com caldo ou agua e um copo de vinho branco, logo que houver tomado còr.

Deitem-se outra vez na caçarola os pombos, o toucinho e as cebolas; junte-se algum sal, se fôr necessario, pimenta, um ramo de cheiros e cogumelos.

Deixe-se cozer tudo, de vagar, por espaço de uma hora, e sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Pombos á provençal.— Depois de preparados e limpos, lardeiem-se os pombos com anchovas cortadas em pedaços. Corém-se, em lume brando, com azeite, duas duzias de cebolas pequenas, um dente de alho e um ramo de cerefolio.

Molhe-se tudo com caldo e vinho de Champagne, e deixe-se ferver devagar. Adicionem-se em seguida seis salchichas e o sumo de um limão.

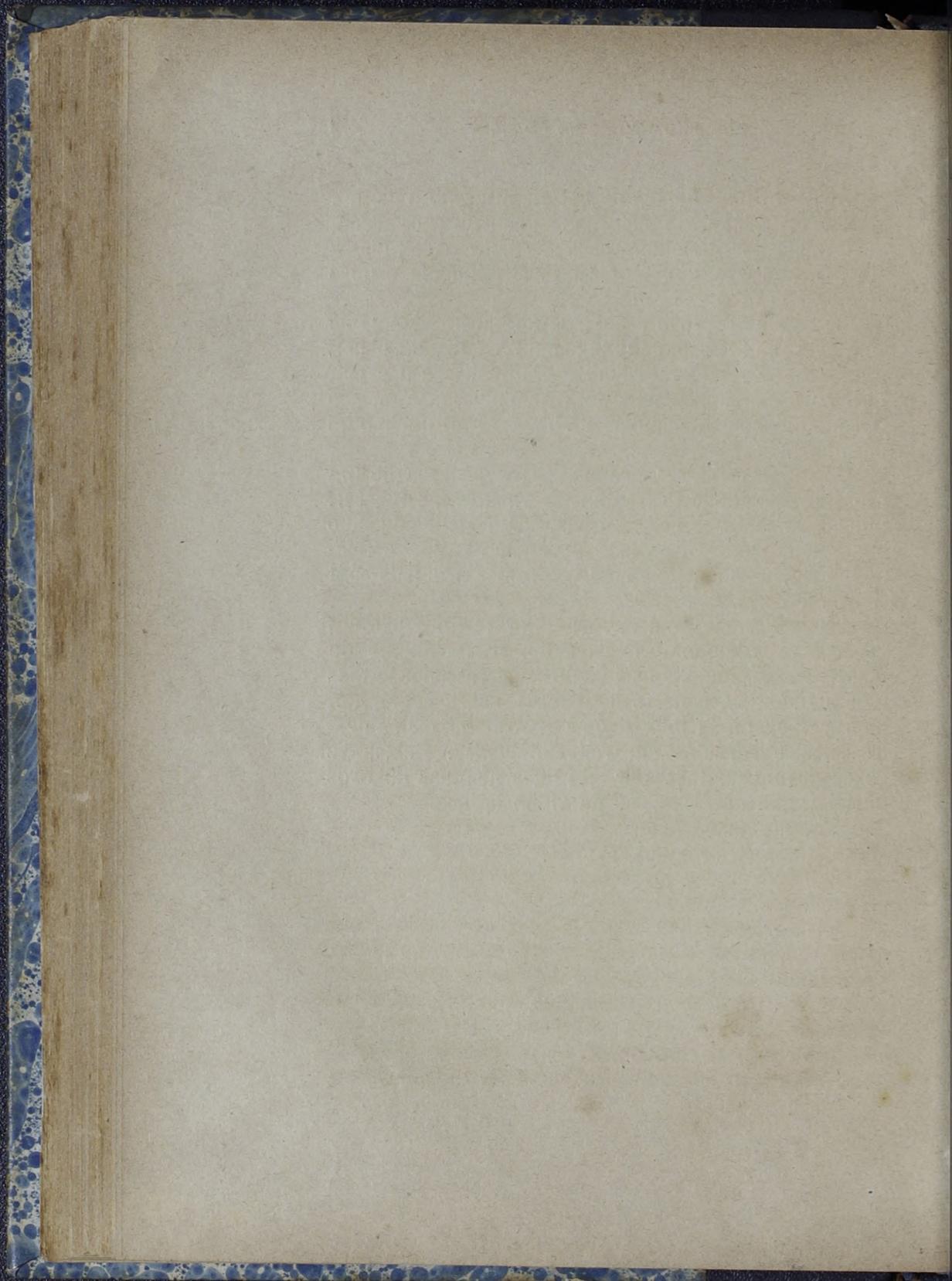
Sirva-se tudo, depois de desengordurado o môlho.

Capão assado.—Pique-se o figado do capão, com uma duzia de castanhas cosidas, salsa, cebolinho e alho, e junte-se a este picado sal, pimenta e duas gêmmas de ovos.

Recheie-se o capão e enfie-se no espeto, depois de se haver embrulhado aquelle n'uma folha de papel, untada de manteiga. Estando assado, tire-se o papel, unte-se a ave com gêmma de ovo, polvilhe-se de pão ralado, deixe-se tomar côr, e sirva-se com um môlho picante.

Capão á italiana.—Tomam-se os pedaços de um capão, e deitam-se de môlho em vinagre, azeite, sal, pimenta, cebolas e salsa picada, meio dente de alho e cravo da India. Enrolam-se depois em queijo ralado e frigem-se em manteiga, servindo-os depois com um môlho frio.

Capão guisado com nabos.—Corte-se o capão em pedaços e refoguem-se estes em tres colheres de manteiga. Estando quasi fritos, accrescenta-se-lhes uma garrafa de agua, sal, pimenta, salsa, cebolinho, uma colher de farinha e uma porção de nabos descascados e cortados em rodas delgadas. Deixam-se cozer e junta-se-lhes por fim duas gêmmas de ovos desfeitas em uma chavena de vinho branco.



CAÇA DE PENNA

Codornizes à caçador.—Preparem-se e limpem-se as codornizes, passando-as depois em manteiga, n'uma caçarola. Juntem-se-lheservas finas, uma folha de louro, pimenta e sal, e salteiem-se em fogo vivo.

Quando estiverem cõradas, polvilhem-se com farinha, e molhem-se com caldo e vinho branco. Deixem-se ferver durante 10 minutos, e sirvam-se.

Codornizes à italiana.—Depois de preparadas e limpas, encham-se as codornizes com manteiga, misturada com sumo de limão e sal. Passem-se, molhando-as primeiro com um mólho de manteiga, e depois embrulhando-as em miolo de pão misturado com queijo parmezão ralado.

Mergulhem-se, em seguida, em ovos batidos, temperados com sal e pimenta, e cubram-se novamente com miolo de pão e queijo. Deixem-se cozer a fogo lento, em manteiga, e sirvam-se com um mólho de tomate.

Codornizes de escabeche.—Achatem-se as codornizes com um cutello, e deitem-se de mólho em su-

mo de limão, temperado com sal, pimenta, cebola e cravo da Índia. Ao cabo de quatro horas, passem-se em manteiga derretida e grelhem-se.

Servem-se com salada, ou com um mólho picante.

Perdizes á flamenga. — Esfregue-se a ave com sal e pimenta, envolva-se em pranchas de toucinho, e deite-se n'uma caçarola, com meio kilo de carne de vacca, gorda, sal, pimenta, salsa, coentros, cebolinho, uma chavena de agua e um calix de sumo de laranja doce. Tape-se a caçarola, e deixe-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado.

Refoga-se depois uma colher de farinha de trigo em duas colheres de manteiga, frige-se a perdiz n'esta mistura, e acrescenta-se logo o caldo em que se cozinhou a mesma ave.

Deixa-se ferver por mais meia hora, e serve-se.

Perdiz á moderna. — Cortam-se as perdizes pelo meio, esfregam-se com sal e pimenta, e frigem-se em manteiga. Tiram-se depois, e deita-se na mesma manteiga uma mão cheia de pão ralado, outra de cogumelos, e uma cebola picada.

Frige-se um pouco, mexendo, e acrescenta-se um calix de vinho e umas talhadas de limão sem casca.

Dá-se mais uma fervura, e servem-se as aves com o seu mólho.

Perdizes assadas á hespanhola. — Piquem-se os miudos das perdizes com uma cebola, salsa, 60 grammas de toucinho, sal, pimenta, dois ovos cozidos e meia duzia de tomates. Recheiem-se as aves com este picado, coza-se a abertura, e deitem-se aquellas n'uma caçarola, guarneçada de pranchas de toucinho, alguns tomates, um calix de vinho branco e as talhadas de um limão, descascado.

Tape-se bem a caçarola, e deixe-se ferver no forno ou sobre brazas.

Perdizes assadas, á moda commum. — Picam-se os

miudos das aves com toucinho, sal, salsa, pimenta, uma cebola e dois ovos cozidos. Enchem-se as aves com esta massa, coza-se a abertura, e refogam-se aquellas em banha. Em seguida, enfiam-se no espeto, envoltas n'um papel untado de banha, e assam-se, servindo-se com algum mólho picante ou salada.

Podem assar-se tambem no forno, prescindindo-se, n'este caso, de as refogar préviamente.

Perdizes à boa cozinheira. — Preparem-se e limpem-se as perdizes, dobrando-lhes as pernas para dentro do corpo. Deitem-se n'uma caçarola algumas pranchas de toucinho e uma murcella, e juntem-se as perdizes. Adicionem-se cebolas e cenouras, cravos da India, noz muscada ralada, uma folha de louro, e pouco sal. Escalde-se uma couve lombarda, corte-se em pedaços grandes, e deite-se na mesma caçarola, cobrindo tudo com pranchas de toucinho e molhando-o com caldo. Deixe-se cozer brandamente, durante duas a tres horas.

Finda a cocção, escorram-se as perdizes e colloquem-se em uma travessa; faça-se o mesmo ás couves, collocando estas em roda das aves, com o toucinho em fatias, e a murcella e as cenouras cortadas em rodas.

Passe-se em seguida o caldo pela peneira, e sirva-se com as perdizes.

Perdizes com purée. — Deitem-se as perdizes em uma caçarola, com vinho branco e caldo, sal, pimenta, cenouras, cebolas e um ramo de cheiros.

Deixem-se cozer em lume brando, e sirvam-se com o seu caldo, sobre um *purée* de ervilhas ou lentilhas.

Mayonnaise de perdigotos. — Assem-se dois ou tres perdigotos e deixem-se esfriar. Cortem-se em pedaços, e deitem-se em uma terrina, com quatro colheres de azeite, uma de vinagre de estragão, pimenta e sal, e conservem-se ahi durante uma hora.

Mecha-se tudo bem, colloque-se em um prato, cubra-se com mólho de mayonnaise, e guarneça-se com

geleia, ovos cozidos e cortados em quatro, filetes de anchovas, codeas de pão fritas, azeitonas sem carôço, etc.

Perdigotos á escosseza.— Abrem-se os perdigotos desde a rabadilha até ao bucho, achatam-se com um cutello, deitam-se em uma marinada de azeite, salsa, cebola e pimenta, e grelham-se, passado algum tempo.

Salmis de gallinhola.— Assem-se no espeto tres gallinholas, e, depois de frias, cortem-se em pedaços, e deitem-se estes n'uma caçarola. Pizam-se os ossos e alguns restos de carne das aves em um almofariz, misturando-lhes salsa, seis cebolas pequenas e pimenta.

Por outro lado, derreta-se uma pouca de manteiga em uma vasilha, e deitem-se n'ella os ossos e as carnes pizadas, deixando ferver tudo por espaço de dez minutos. Regue-se em seguida com um copo de vinho branco, seis colheres de *substancia de môlho*, e tres de caldo gôrdo. Deixe-se reduzir até metade, e passe-se o môlho por uma peneira de seda, despejando-o, em seguida, sobre os pedaços de gallinhola, conservados quentes, mas sem ferverem.

Na occasião de servir, deite-se tudo n'uma travessa, sobre fatias de pão torrado.

Gallinholas á Boulanger.— Cortem-se os lombos, as azas e as pernas das gallinholas, desfie-se o resto, e córe-se tudo com meio copo de substancia, uma colher de azeite, pimenta, sal, e os figados das gallinholas, bem pizados.

Deixe-se ferver por espaço de um quarto de hora, junte-se um golpe de vinagre e sirva-se.

Tordos au gratin.— Preparem-se e limpem-se uma duzia de tordos, e deitem-se n'uma caçarola, com manteiga, deixando-os córar e cozer. Feito isto, tirem-se do fogo, e ponham-se a escorrer.

Piquem-se áparte os figados d'essas aves, e misturem-se com um recheio fino. Tempere-se tudo com

sal, pimenta e noz muscada ralada. Guarneça-se um prato que possa ir ao forno com este recheio, e colloquem-se no meio d'elle os tordos, de modo que fiquem quasi cobertos pelo mesmo recheio. Sobreponham-se-lhes algumas pranchas de toucinho e uma folha de papel, untada em manteiga, ponha-se o prato sobre cinzas quentes, com o forno de campo por cima, e deixe-se cozer, de vagar, durante meia hora.

Sirvam-se com um môlho á Bechamel, havendo previamente escorrido bem os tordos e tirado as pranchas de toucinho.

Calhandras e passarinhos em salmis. — Limpem-se e córtem-se em quatro. Esmaguem-se as moelas e os figados, juntando-lhes vinho tinto, pimenta, sal, caldo e echalottas picadas. Quando tudo houver fervido por espaço de um quarto de hora, deem-se na mesma vasilha os passarinhos, com algumas côdeas de pão cortadas em quadrados.

Sirva-se tudo, ao cabo de meia hora.

Arroz de passarinhos. — Córem-se os passarinhos em manteiga, banha, ramo de cheiros, cebolas e cebolinho picados miudamente, e junte-se-lhes depois algum caldo e um decilitro de vinho branco. Deixe-se apurar um pouco, addicione-se mais caldo ou agua, e deite-se o arroz, podendo-se-lhe dar côr com um pouco de açafão.

Depois de cozido o arroz, sirva-se com os passarinhos, polvilhando tudo com queijo parmezão ralado.

Calhandras á Marselheza. — Piquem-se quatro cogumelos com algumas tubaras, e junte-se-lhes sal, pimenta, um quarto de litro de vinho branco é um copo de substancia. Deixe-se ferver tudo, n'uma caçarola, durante um quarto de hora, juntem-se as calhandras, e façam-se cozer devagar, por espaço de uma hora.

Addicione-se então uma pouca de farinha, e mexa-se

de vez em quando o mólho, para o ligar; se este ficar muito espesso, junte-se-lhe sumo de limão.

Faisão á la reine. — Conserve-se o faisão durante alguns dias, a fim de que o mesmo adquira um bom aroma. Prepare-se e limpe-se então, lardeie-se com toucinho, e ponha-se no espeto, coberto com uma folha de papel untada.

Deixe-se assar brandamente; e, quando estiver quasi prompto, tire-se o papel, deixe-se a ave tomar côr, e sirva-se com um mólho de tubaras, mólho picante, ou com sumo de laranja.

Faisão com azeitonas. — Prepare-se e limpe-se o faisão, recheiando-o, em seguida, com um picado composto de figado, cebolas pequenas, toucinho, sal, pimenta, noz muscada ralada e duas gêmmas de ovos batidas. Asse se no espeto, depois de envolvida a ave em pranchas de toucinho.

Estando prompto, colloque-se em uma travessa, guarnecida de azeitonas, cozidas, por espaço de uma hora, em substancia de vitella.

Salmis de faisão. — Prepare-se exactamente como o salmis de gallinhola.

Pombos bravos e rolas. — Preparam-se do mesmo modo que os pombos domesticos.

Verdilhões, tarambolas, etc., no espeto. — Assam-se no espeto envolvidos em uma pequena prancha de toucinho,—podendo tambem assar-se no forno. Sirvam-se com sumo de limão e um golpe de vinagre.

CACA DE PELLO

Coelho á portugueza.—Depois de limpo o coelho, corta-se em pedaços, e fervem-se estes em agua, vinho tinto, sal, salsa, mangerona e noz muscada.

Por outro lado, corta-se em rodellas uma porção de cebolas, e deitam-se n'uma caçarola, com duas colheres de banha ou azeite, sal e pimenta. Principiando a ferver, addiciona-se uma colher de vinagre e outra de caldo, junta-se o coelho cozido, aquece-se e serve-se.

Coelho á andaluza.—Prepare-se o coelho e corte-se em pedaços. Deitem-se estes n'uma caçarola, com azeite, salsa e cebolas picadas, um dente de alho pizado, pimenta, quatro tomates e tres pimentões doces, cortados em pedaços, um quartilho de vinho branco, uma colher de vinagre e sal.

Deixe-se cozer durante tres horas em lume brando, prove-se de sal e sirva-se.

Coelho á caçador.—Corte-se o coelho em pedaços, e deitem-se estes n'uma caçarola, com toucinho, salsa e cebolas picadas, noz muscada, pimenta, um dente

de alho, um golpe de vinagre, um quartilho de vinho branco, louro, um pouco de caldo e sal.

Tape-se a caçarola, e deixe-se ferver durante tres horas, em lume brando.

Coelho com môlho de villão.—Corte-se o coelho em duas metades, ao travez, e leve-se ao forno em uma frigideira, com alguma banha e sal, tendo-se coberto o coelho com um papel, para se não queimar, e, depois de assado, corte-se em pedaços iguaes.

Deite-se em uma caçarola meio decilitro de azeite, um dente de alho picado, louro, cebolas e salsa picadas, e ponha-se a vasilha sobre o fogo, mexendo sempre. Logo que o refogado esteja prompto, sem, contudo, a cebola estar cõrada, junte-se-lhe um pouco de vinagre, e deixe-se ferver até que este fique reduzido a metade. Accrescente-se-lhe então um pouco de caldo, e, depois de este ferver um pouco de tempo, addicionem-se ao môlho os pedaços de coelho, temperem-se de sal, deixem-se ferver durante uns cinco minutos, e sirvam-se.

Coelho á bahiana.—Deite-se o coelho, depois de limpo e partido, em uma caçarola, com quatro colheres de banha; e, logo que tenha tomado cõr, tire-se, envolva-se em farinha de trigo, e torne-se a collocar na caçarola, com uma chavena de caldo, outra de sumo de laranja azeda, algumas pimentas comarís, dois pimentões, um pouco de gengibre ralado, sal, salsa, cogumelos, e a banha em que se frigiou o coelho. Deixe-se ferver um pouco, e sirva-se.

Coelho com batatas.—Frige-se uma cebola em banha de porco, e, em estando cõrada, refogam-se na gordura os pedaços de um coelho, uma porção de batatinhas cruas e descascadas, cortadas em rodas, junta-se uma chavena de agua, sal e pimenta, deixa-se cozer tudo, em fogo brando, por espaço de duas a tres horas, e serve-se.

Coelho com cebolas.— Frigem-se em banha uma duzia de cebolas pequenas, inteiras. Estando córadas, deita-se na mesma vasilha o coelho, cortado em pedaços. Mexe-se, accrescenta-se-lhe uma garrafa de vinho tinto, salsa, sal, pimenta, e noz muscada, deixa-se cozinhar perto do fogo, e serve-se.

Coelho à la princesse.— Supprime-se a cabeça a um coelho, e esfrega-se-lhe o corpo com sal, pimenta e tomate, deixando-o n'estes temperos durante cinco a seis horas. Lardeia-se, em seguida, com tiras de toucinho, que se aparam rentes á carne. Envolve-se em pão ralado, enfia-se no espeto, e assa-se, untando-o com nata de leite, á qual se juntam alguns cravos da India, canella e um pouco de assucar.

Estando assado, serve-se com rodas de limão, e o mólho áparte.

Coelho com grão.— Córam se em manteiga tres colheres de farinha e juntam-se-lhes em seguida os pedaços de um coelho, uma chavena de vinagre, outra de agua, sal, salsa, cebola, pimenta e uma porção de grão de bico.

Deixe-se cozer tudo, e, quando o caldo estiver convenientemente reduzido, addicionem-se-lhe duas gêm-mas de ovos, desfeitas com meia chavena de agua e tres colheres de assucar, e sirva-se.

Coelho á marechal.— Mergulhem-se em substancia de mólho doze filetes de coelho, aos quaes se tirarão os nervos, e batam-se bem. Cubram-se depois com miolo de pão ralado, misturado com queijo parmezão. Passem-se por ovos batidos, e panem-se novamente. Temperem-se de sal e pimenta, frijam-se em manteiga de vacca, e sirvam-se sobre um mólho de tomate, ou á *maitre d'hotel*, dispostos em fórmula de corôa.

Coelho de fricassé.— Prepare-se o coelho e corte-se em pedaços, que se deitarão, com o ligado, n'uma

caçarola, onde deve estar já córada uma colher de farinha em manteiga. Córem-se tambem os pedaços do coelho, e molhem-se com dois decilitros de vinho branco e igual porção de caldo. Tempere-se tudo isto com salsa, cebolinhas, louro, tomilho, alho, noz muscada, pimenta, sal e cravo da India, e deixe-se cozer devagar.

Quando a cocção estiver quasi prompta, addicionem-se ao coelho doze cebolas pequenas, passadas em manteiga, um pouco de toucinho, tambem córado e cortado em pedacinhos, e alguns cogumelos.

Antes de servir, tirem-se os cheiros, desengordure-se o môlho, e sirva-se com o coelho n'uma travessa, guarnecida com côdeas de pão fritas.

Coelho à l'Impériale — Prepare-se e desosse-se um coelho, sem lhe rasgar as carnes. Em seguida, faça-se um recheio, com miolo de pão molhado em leite, o figado do coelho, toucinho e cogumelos picados, sal, pimenta e noz muscada ralada, e ligue-se tudo com algumas gêmmas de ovos.

Estenda-se então o coelho sobre uma meza e encha-se com este recheio. Coza-se a abertura principal, e estenda-se uma leve camada do mesmo recheio sobre toda a parte exterior, unindo essa camada bem á carne por meio de gêmmas de ovos e auxiliando o effeito com a palma da mão. Enrole-se, em seguida, o coelho, apertando bem. envolva-se n'um redenho consistente, e coza-se, em estufa, com caldo e vinho branco.

Sirva-se na sua propria substancia, depois de desengordurada esta.

Coelho no espeto. — Lardeie-se o coelho com tiras de toucinho, e deite-se de môlho em vinagre, com sal, pimenta, cebolas, salsa, tomilho, um pouco de azeite e dois dentes de alho, e conserve-se ahi durante 24 horas.

Escôe-se, antes de o pôr no espeto, e embrulhe se em papel untado de manteiga. Uma hora depois, tire-se-lhe o papel, deixe-se córar o coelho, por mais um quarto de hora, e sirva-se sobre um môlho feito com a sua, propria substancia e cebolinhas picadas miúdamente.

Coelho com môlho pardo.— Envolve-se um coelho em pranchas de toucinho e asse-se no forno. Corte-se depois em pedaços e deitem-se estes no seguinte môlho :

Ferve-se uma garrafa de agua e outra de vinho tinto, com sal, salsa, um dente de alho, duas cebolas cortadas, louro, pimenta, coentros, o figado do coelho e dois ligados de gallinha. Estando o caldo reduzido a metade, passa-se, aquecem-se n'elle os pedaços de coelho e servem-se.

Coelho á jardineira — Deitem-se os pedaços de um coelho em uma caçarola com alguma banha, cenouras, cebolas, nabos, batatas, favas, ervilhas, um pouco de aipo, um ramo de cheiros, pimenta e sal, e encha-se de agua a caçarola. Deixe-se cozer por espaço de 4 horas, separe-se em seguida o coelho dos legumes, e faça-se com estes um *purée*, passando-os pelo passador.

Por outro lado, córem-se os pedaços do coelho em toucinho, n'uma frigideira, e deitem-se em seguida n'uma travessa, com o *purée* no centro.

Sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Croquettes de coelho.— Tire-se a carne a um coelho assado, e pique-se com igual porção de toucinho e ubre de vitella cozido, temperando com sal, pimenta e noz muscada.

Façam-se, em seguida, umas bolas, do tamanho e da fôrma de um ovo, embrulhem-se em miolo de pão ralado, molhem-se em ovos batidos, e temperem-se com sal e pimenta. Polvilhem-se outra vez de pão, e frijam-se.

Servem-se com uma guarnição de ramos de salsa frita.

Coelho em papelotes.— Tirem-se os membros a um coelho, e supprimam-se os ossos grandes. Deitem-se aquelles de môlho em azeite, temperado com sal, pimenta, salsa, cogumelos, echalottas e alhos picados.

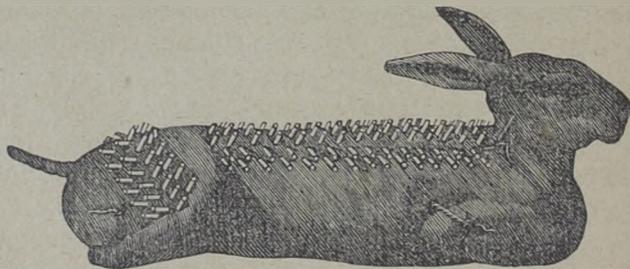
Retirem-se ao cabo de uma hora, cubra-se cada um dos fragmentos com este tempêro e com uma pequena prancha de toucinho. Embrulhem-se em papel untado em azeite, e passem-se nas grelhas, a fogo lento.

Sirvam-se com o mesmo papel em que foram cozinhados.

Lebre á Rochefort.— Lardeie-se a lebre com tiras de toucinho, deixando ficar de fóra uma porção do comprimento de duas pollegadas.

Ponha-se a lebre no espeto, por espaço de uma hora ou mais, regando-a, de vez em quando, com o seguinte môlho :

Esmaga-se o figado da lebre e córa-se por um momento em manteiga, á qual se juntam echalottas pica-



Lebre á Rochefort

das miudamente. Molha-se com vinho branco e caldo, e junta-se sal, pimenta, um golpe de vinagre e sangue da lebre, que se deve ter conservado de parte.

Póde tambem servir-se com um molho picante,

composto de substancia de carne assada, um pouco de vinagre, e algumas echalottas bem picadas.

Lombos de lebre recheiados.— Tirem-se inteiros os lombos das lebres, abram-se depois ao comprido, e achatem-se com um cutello. Em seguida, colloca-se sobre cada um dos lombos uma porção de picado de porco ou de vitella, e enrola-se a carne sobre elle. Junta-se então a cada rolo uma prancha de toucinho, que o envolva tambem á roda, exteriormente, e átem-se com um fio as extremidades e o centro.

Colloquem-se, em seguida, n'uma assadeira, e levem-se ao forno, com banha e sal sufficiente, e cobertos com um papel untado de manteiga.

Ao cabo de meia hora, retirem-se, desapertem-se os fios, e sirvam-se os lombos com môlho Robert, ou com um qualquer môlho picante.

Lebre de fricandó.— Tirem-se as pernas e as pás a uma lebre, em seguida os ossos, e lardeie-se a carne com tiras finas de toucinho. Deite-se em seguida n'uma caçarola, com pranchas de toucinho, salsa, cenouras e cebolas cortadas em rodas, dois dentes de alho, um golpe de vinagre, um decilitro de vinho branco, louro e sal. Molhe-se com bastante caldo ou agua, e leve-se ao lume, para estufar.

Quando o môlho estiver reduzido a metade, e a lebre cozida, retire-se esta, passe-se o môlho por um passador, desengordure-se, e torne-se a pôr ao lume, até engrossar.

Feito isto, torne-se a deitar a lebre na caçarola, deixe-se ferver durante alguns minutos, e sirva-se, com o seu môlho, n'uma travessa, guarnecida de pepinos de conserva, cortados miúdamente.

Lebre com môlho preto.— Corte-se a lebre em pedaços, e ferva-se com pranchas de toucinho, uma chavena de agua, outra de vinho, sal, pimenta, salsa, louro, mangericão, cominhos e cebolinho. Estando cozida,

retira-se da caçarola, e passa-se o molho por uma peneira. Junta-se a este o fígado da lebre, o sangue e o fígado de duas gallinhas, desfeitos em sumo de laranja azeda, e aquece-se, mexendo continuamente. Deita-se dentro a lebre, e, estando tudo quente, serve-se.

Lebre guizada.— Corte-se a lebre em pedaços, depois de limpa, e deite-se n'uma caçarola, com 125 grammas de toucinho cortado em pedaços e côrado em manteiga. Deixe-se côrar a lebre, polvilhe-se, em seguida, com farinha, molhe-se com meia garrafa de vinho tinto e uma chavena de caldo ou de agua, e junte-se um ramo de cheiros, sal, pimenta e especiarias.

Quando a lebre estiver quasi cozida, adicionem-se ao guizado algumas cebolas pequenas, côradas em manteiga com um pouco de assucar, cogumelos e olhos de alcachofras. Estando o molho reduzido, ligue-se com o sangue da lebre, e sirva-se tudo.

Lebre estufada.— Desosse-se uma lebre, e lardeie-se com toucinho. Cubra-se o fundo de uma caçarola com os ossos esmagados, jarretes de vitella e pedaços de presunto, temperando tudo com pimenta, sal e especies, um ramo de cheiros, cenouras e algumas cebolas. Deite-se a lebre na caçarola, e cubra-se com pranchas de toucinho. Molhe-se tudo com vinho branco e caldo, e deixe-se cozer brandamente com fogo por baixo e por cima.

Passe-se depois o molho pelo passador, reduza-se, e sirva-se com a lebre.

Lebre em terrina.— Pique-se uma porção de carne de lebre com meio kilo de carne de porco, fresca, outro tanto de um trazeiro de vitella e o fígado da lebre. Junte-se sal, pimenta, cebolas pequenas, salsa, especies, um dente de alho e o sangue da lebre, misturando bem tudo isto. Cubra-se o fundo de uma vasilha com pranchas de toucinho, colloque-se sobre ellas metade do picado, tubaras em rodas e alguma car-

ne da lebre que se deixou de parte, sem se picar, e deite-se por cima o resto do picado. Accrescente-se uma folha de louro, um pouco de tomilho e meio copo de aguardente, e cubra-se tudo com outras pranchas de toucinho.

Feche-se a vasilha hermeticamente, com massa, deixe-se cozer o contheúdo durante 4 a 5 horas, com lume por baixo e por cima, e em seguida ponha-se a esfriar.

Na occasião do serviço, destapa-se a vasilha, mergulha-se esta em agua quente, e volta-se depois sobre um prato, em que a lebre vae á meza.

Lebre á ingleza.— Prepare-se a lebre, deixando-lhe os pés, as unhas e as orelhas, que se escaldarão. Recheie-se, em seguida, com um picado, feito do ligado, de miôlo de pão molhado em leite, manteiga, gêmmas de ovos e cebolas. Coza-se a abertura por onde se introduziu o recheio, e amarrem-se os pés, de modo a dar ao animal a apparencia de uma lebre na cama.

Envolva-se em toucinho, e em seguida n'um papel untado de azeite, e enfie-se no espêto.

Quando estiver assada, tire-se o papel e o toucinho, e sirva-se a lebre com geleia de groselhas á parte.

Costelletas de cabrito montez, á Brillat-Savarin.— Depois de preparadas as costelletas, deitem-se de môlho, por espaço de uma hora, em agua e vinagre, temperado com sal, pimenta, louro, dois dentes de alho, e especiarias. Lardeiem-se, em seguida, com toucinho, deixando uma porção de fóra, e deitem-se n'uma caçarola, com um pouco de caldo, sal, pimenta, cebolas, ramo de cheiros, e algumas cenouras em rodas.

Quando tudo estiver cozido, deixe-se engrossar, e sirvam-se as costelletas n'uma travessa, dispondo-as

em fôrma de corôa, e collocando no centro um *purée* de castanhas.

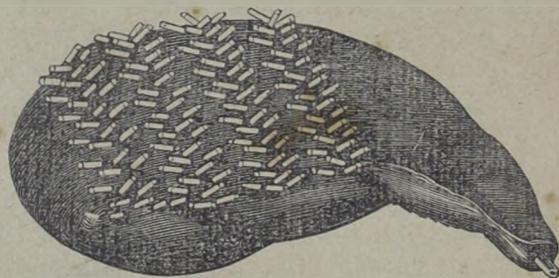


Costelletas de cabrito montez, á Brillat-Savarin

Quarto de cabrito montez estufado.— Lardeie-se o quarto com toucinho, amarre-se e deite-se em uma vasilha, com couros de toucinho, cenouras, cebolas, tomilho, salsa, louro, cravo da India e noz muscada ralada. Molhe-se com vinho branco e caldo, e deixe-se cozer, brandamente, durante 6 horas.

Tire-se então do lume, passe-se o mólho pela peneira, junte-se-lhe um mólho picante, e sirva-se.

Quarto de cabrito montez assado.— Deite-se o



Quarto de cabrito montez, assado

quarto de mólho, durante 5 a 6 horas, em uma marinada, enxugue-se no fim d'esse tempo, e lardeie-se

com tiras de toucinho, deixando ficar este á vista, conforme vae indicado na gravura.

Asse-se, em seguida, no espeto, ou no fôrno, regando-o com manteiga, e sirva-se com mólho picante, ou com gelêa de groselhas.

Cabrito montez á moda campestre.— Corte se em pedaços o pescoço, o peito e a espadua do cabrito, e marine-se tudo durante algum tempo. Em seguida, córe-se n'uma caçarola, com toucinho cortado em pedaços, e molhe-se, em seguida, com vinho tinto ou branco, conforme o gôsto de cada um, e caldo ou agua, em igual quantidade. Junte-se um ramo de cheiros, alho, tomilho, louro, cebolinhas, limão verde, especiarias e osal necessario. Quando tudo estiver meio cozido, addicionem-se ao guizado algumas cebolas pequenas, coradas em manteiga, e uma porção de cogumelos cortados ao meio. Mecha-se de vez em quando, e por fim desengordure-se o mólho.

Sirva-se com côdeas de pão frito.

Porco montez lardeado e assado.— Lardeie-se um filete de porco montez, de um e outro lado, como indica a presente gravura, embrulhe-se em uma folha



Porco montez, lardeado e assado

de papel, untada de manteiga, e faça-se assar no fôrno, por espaço de duas horas.

Sirva-se com um mólho picante, engrossado com algumas colhêres de gelêa de groselhas.

Porco montez á caçador.— Lardeie-se um filete de porco montez, como fica dito, e deite-se de mô-

lho, durante dois dias, em vinagre e agua, temperado com sal, pimenta, alhos, louro e cebolas cortadas. Escôe-se, em seguida, e colloque-se n'uma caçarola, com pranchas de toucinho, pedaços de carne crua, cebolas e cenouras, sal, ramo de cheiros, pimenta e especias. Accrescente-se um copo de vinho branco e um pouco de caldo de substancia, e faça-se cozer por espaço de duas horas.

Escorra-se depois o filete, cubra-se com gelêa, e sirva-se com um molho picante.

Porco montez com bananas, á cearense.— Lardeie-se uma posta de carne com toucinho, temperado de sal e pimenta, e asse-se durante vinte minutos. Retire-se então, e deite-se n'uma caçarola, com uma garrafa de vinho, ou agua, salsa, cebolas, uma duzia de bananas descascadas, e noz muscada ralada.

Deixe-se ferver tudo, e, quando a carne de porco estiver cozida, sirva-se com o seu molho, passado e desengordurado.

Porco montez com repolho.— Corte-se a carne em postas grandes e ponha-se a cozer, com 250 grammas de toucinho picado, sal, salsa, um ramo de hortelã, cebolinho e mangerona. Depois de prompta, retire-se da vasilha, passa-se o molho, e accrescenta-se-lhe uma colher de amido desfeito em um calix de vinagre, e um repolho picado e refogado em banha.

Torna a juntar-se a carne, deixa-se ferver tudo em lume brando, até seccar o molho, e serve-se.

Porco montez assado, á brasileira.— Lardeia-se um lombo de porco montez com tiras de toucinho e pedaços de alho, deitando-o, em seguida, de molho em sumo de laranja azeda, temperado com sal, pimentas comarís pizadas e tomates. Passadas seis horas, leve-se ao forno em uma vasilha, com algumas batatas descascadas, e sirva-se, depois de assado, com as batatas em roda.

Lombo de porco montez, guizado com favas.—

Corta-se o lombo em pedaços, e ferve-se em agua, temperada com sal, pimenta, dois cravos da India, folhas de louro, um galho de hera, salsa, e cebolinho. Estando cozido, passa-se o caldo por um passador, e frige-se a carne com um pouco de toucinho picado miudamente, juntando-se-lhe uma porção de favas novas, e immediatamente o caldo.

Deixa-se ferver, até que as favas estejam cozidas e o mólho reduzido, liga-se este com tres gêmmas de ovos batidas e uma colher de farinha, rega-se com meia chavena de sumo de laranja azeda, e serve-se.

Porco montez á biscainha.— Coza-se a carne em agua e sal, e frija-se depois, cortada em pedaços, em uma pouca de manteiga, misturada com farinha. Junta-se um pouco de assucar de caixa, duas duzias de ameixas, canella, cascas de limão, vinho tinto ou branco, e caldo de carne.

Deixe-se ferver, passe-se, em seguida, o mólho por uma peneira e sirva-se.

Perna de porco montez á indiana.— Corta-se uma perna de porco em pedaços, e frigem-se estes em banha, polvilhando-os, em seguida com farinha de trigo, e temperando-os com sal, pimenta, sumo de limão, aipo, salsa, um ramo de hortelã, gengibre, uma chavena de agua, outra de vinho branco, e uma porção de cogumelos.

Deixa-se ferver, durante uma hora, em lume brando, e serve-se.

Costelletas de porco montez, grelhadas.— Preparrem-se e batam-se as costelletas, deitando-as, em seguida, de mólho em agua temperada de sal, pimenta e mostarda em pó. Envolvam-se depois em pão ralado, untem-se com manteiga e assem-se na grelha.

Servem-se com manteiga derretida, misturada com um calix de vinho branco e mostarda ingleza.

Porco montez com feijão verde.— Escalde-se a carne, e deixe-se esfriar. Deite-se então n'uma caçarola, com agua, pimenta, sal, salsa e cebolinho. Estando cozida, tire-se e passe-se o mólho.

Frija-se a carne em manteiga e junte-se-lhe o mólho, engrossando-o com uma colher de farinha, desfeita em meia chavena de vinagre.

Accrescente-se o feijão verde, inteiro, deixe-se ferver até ficar tudo bem cozido e o mólho quasi secco, e sirva-se.

Cabeça de porco montez, recheiada.— Ferva-se a cabeça em agua, sal, pimentões, folhas de louro, bagas de zimbro, tomilho, mangerona e gengibre. Estando aquella bem cozida, desosse-se.

Faça-se um picado com a carne do mesmo porco e 250 grammas de toucinho, pimenta, sal, salsa, cebolas, cravos da India e codeas de pão raladas e humedecidas com leite,— e encha-se a cabeça com este recheio.

Colloque-se a mesma, em seguida, n'uma frigideira, com toucinho, uma chavena de vinho e uma colher de sumo de limão, e leve-se ao forno para assar.

Sirva-se, logo que houver adquirido uma boa côr.

Bifes de veado.— Corte-se a carne de um veado em talhadas da grossura de um dedo. Batam-se bem, e temperem-se com sal, pimenta, salsa e cebolas, muito picadas.

Por outro lado, córe-se em uma frigideira uma pouca de banha, misturada com manteiga, deem-se os bifes n'essa gordura, voltando-os de ambos os lados, até adquirirem uma bella côr, e sirvam-se com cogumelos refogados, ou com um mólho picante.

Lombo de veado, à la princesse.— Lardeie-se o lombo do veado com tiras finas de toucinho, e deite-se de mólho em vinho branco, com sal, pimenta, noz muscada ralada, salsa, gengibre e cravo da India.

Retire-se, ao cabo de tres dias, envolva-se em um papel untado de manteiga e asse-se no espeto.

Estando prompto, tire-se o papel, embrulhe-se o lombo em pão ralado, unte-se de manteiga, e deixe-se assar, por mais um pouco de tempo, até tomar boa côr.

Serve-se com o môlho que pingou, e ao qual se addiciona um calix de vinho branco, deixando-o ferver durante alguns minutos.

Lombo de veado com feijão branco, á brazileira. — Refoga-se o lombo em quatro colheres de banha, polvilha-se, em seguida, com duas colheres de farinha de trigo, e juntam-se-lhe algumas pimentas comaris, uma chavena de vinagre, uma garrafa de agua, sal, uma cebola cortada em rodas, salsa, noz muscada ralada, e uma porção de feijão branco, bem demolhado durante dois dias.

Deixa-se ferver tudo, por espaço de duas a tres horas, em lume brando, e serve-se.

Carne de veado com pepinos. — Corte-se a carne em talhadas, da grossura de um dedo, batam-se um pouco e tempere-se com sal, pimenta, salsa picada e gengibre ralado. Deixe-se ferver tudo isto, durante cinco minutos, em agua, envolvam-se, em seguida, as talhadas em pão ralado, e frijam-se em manteiga. Depois de promptas, retirem-se, deite-se na gordura uma porção de côdeas de pão raladas e uma colher de assucar, mexa-se, e accrescente-se um calix de vinho branco, dois de agua, o sumo de dois limões, um limão cortado em talhadas, duas gêmmas de ovos, e uma porção de pepinos descascados e cortados em filetes.

Deixe-se ferver um pouco de tempo, juntem-se as talhadas de carne, aqueçam-se e sirvam-se com o seu môlho.

Lombo de veado á natural. — Os apreciadores de

caça preferem a carne do veado sem grandes acepipes e temperos. Esfregam-na simplesmente com sal, e assam-na no espeto, sobre um fogo moderado, fazendo-a cozinhar de vagar, até adquirir uma bella côr.

Servé-se com sumo de limão.

Lombo de veado, com couve flôr. — Ponha-se o lombo de môlho em vinho branco, temperado com sal, pimenta, cebolas, alho, gengibre, mangerona e mangericão. Ao cabo de vinte e quatro horas, retire-se, envolva-se em pranchas finas de toucinho, e colloque-se n'uma caçarola, com uma porção de couve-flôr, ou, á falta d'ella, repolho picado muito fino.

Tape-se bem a vazilha e deixe-se cozer em lume brando.

Lombo de veado, com capa de ovos. — Esfregue-se o lombo com sal e sumo de limão, e cubra-se com cebolas cortadas em rodas, salsa, cravo da India e gengibre. Embrulhe-se em uma capa de toucinho, e enfie-se no espeto.

Estando assado, tire-se o toucinho e os temperos, e deite-se o lombo em uma caçarola, cobrindo-o com a seguinte massa: uma mão cheia de pão ralado, quatro gêmmas de ovos, uma colher de assucar, canella em pó, um pouco de sal, vinho branco e o sumo de um limão, fazendo de tudo isto uma massa espessa. Leve-se assim ao forno, e sirva-se, depois de prompto, com alguma salada.

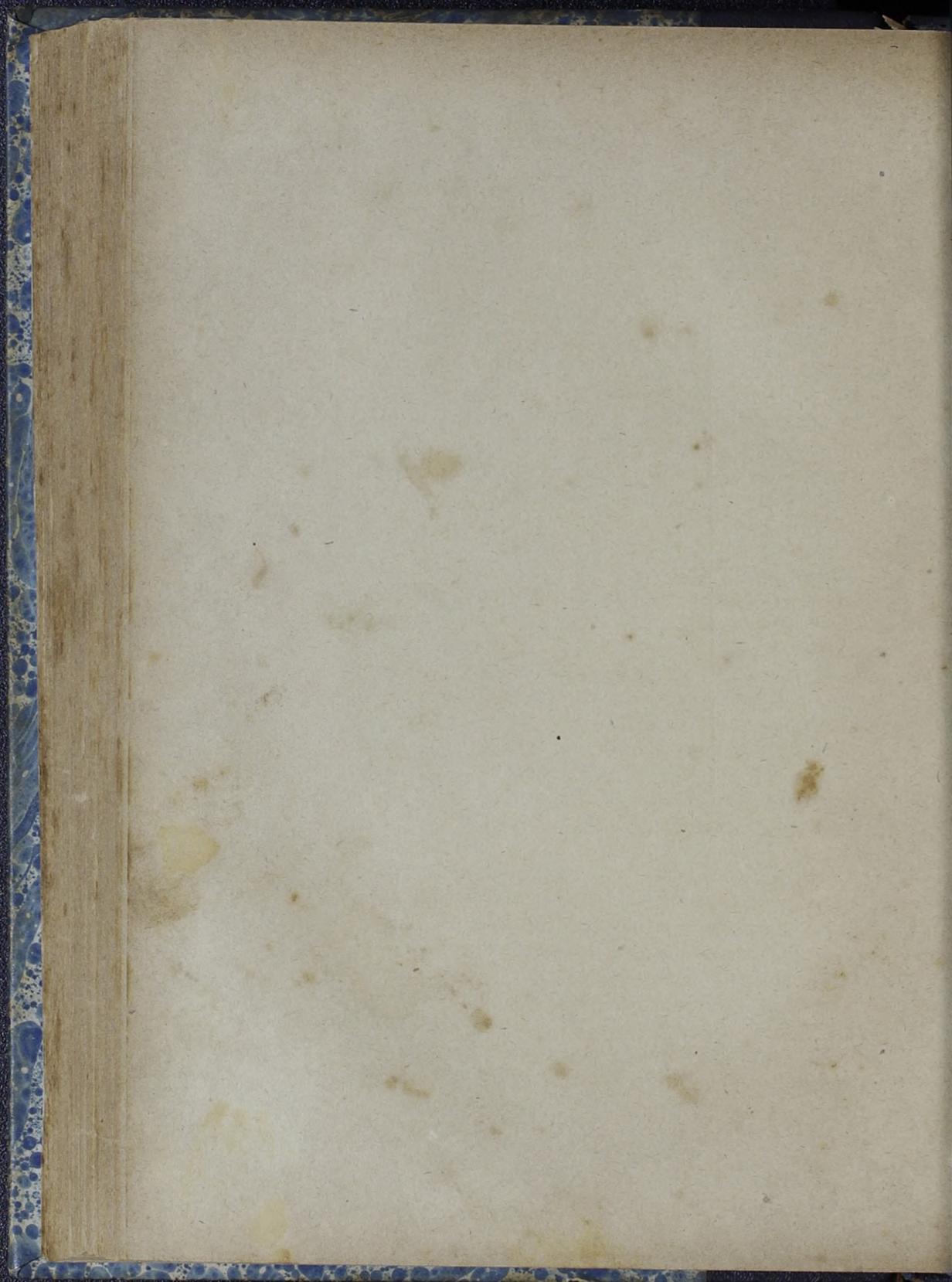
Pá de veado enrolada. — Tomem-se as duas pás de veado, desossem-se e tire-se-lhes alguma carne, a qual se picará com outro tanto toucinho, cebolas, sal, pimenta, salsa, amassando tudo com dois ovos inteiros e môlho de pão humedecido com caldo. Estenda-se esta massa sobre a parte interior da pá, que deverá ter sido bem batida, e enrole-se esta, ficando a massa da parte de dentro. Atem-se os rôlos com uma linha, e refoguem-se em manteiga bem quente.

Juntem-se duas cebolas, salsa, gengibre, mangle-rona e uma garrafa de vinho, e deixe-se ferver tudo por espaço de duas horas, conservando a vasilha bem tapada.

Sirvam-se com o seu mólho, passado e reduzido.

Pá de veado, guizada com espargos. — Ferva-se a pá do veado em agua e sal, com cebolas, gengibre, pimenta e uma porção de renovos de espargos, amarrados em feixe.

Estando a pá cozida, separem-se-lhe os ossos, e envolva-se a carne em pão ralado. Frija-se, em seguida, em manteiga, deitem-se os espargos n'um prato, com a carne frita por cima, regue-se tudo com o mólho, passado e reduzido, e sirva-se.



PEIXE

Modo de cozer o peixe de agua dôce. — Limpe-se o peixe pelas guelras, lave-se e colloque-se na peixeira, com metade agua e metade vinho branco, ou agua e vinagre, juntando sal e pimenta, cravos da India, duas folhas de louro, cenouras e cebolas em rodas, dois dentes de alho, e um ramo de cheiro.

O peixe deve ir á meza em cima de um guardanapo, dobrado em dois ou em quatro n'uma travessa.

Cocção dos peixes do mar. — Os peixes do mar são melhores quando se fazem cozer em metade agua e metade leite, sal e alguma pimenta.

Não se devem cozer estes peixes em agua temperada como para os peixes de agua doce. As plantas aromaticas e as especiarias attenuariam a finura do seu gosto, encobrando-lhes ao mesmo tempo o frescor, que é o seu principal merecimento.

Fritura. — Depois de preparado o peixe, envolva-se em farinha de trigo, e espere-se que a farinha tenha adquirido um grau de calor conveniente. Em seguida, segure-se o peixe pela cabeça, e molhe-se na frigdei-

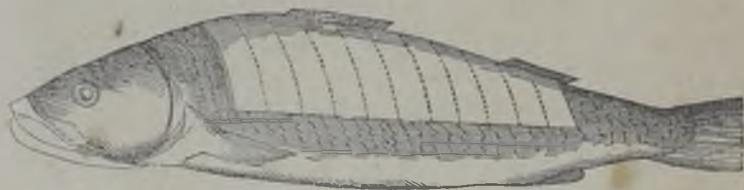
ra a extremidade do rabo. Se esta se tornar immediatamente quebradiça, é signal de que a fritura está em devido gráu de calor. Abandone-se então o peixe, e volte-se, quando estiver frito de um lado.

O peixe pôde frigar-se em azeite ou manteiga, conforme o gosto de cada um.

Modo de grelhar o peixe. — Envolve-se este em uma folha de papel, untada de azeite, e colloque-se na grelha, que deve estar bem quente.

A maior parte das vezes, porém, grelha-se o peixe sem o envolver em papel.

Modo de o trincar. — Uma regra geralmente observada com relação ao modo de trincar os peixes consiste em o fazer sempre com instrumentos de prata. Os peixes fritos são os unicos em que se pôde empregar a faca, e mesmo assim só se deve proceder d'essa maneira para com os peixes demasiadamente ossudos.



Modo de trincar o peixe

As linhas traçadas sobre o peixe que a nossa gravura representa indicam o sentido em que o mesmo deve ser cortado, devendo começar-se sempre pelo lado opposto á barriga, porque é o mais carnudo e delicado.

Pescada au gratin. — Escame-se levemente a pescada, cortem se-lhe as barbatanas e a extremidade do rabo, limpe-se e enxugue-se terminando por se lhe metter dentro o figado.

Golpeie-se então de ambos os lados, e colloque-se

em um prato, que resista ao fogo, com manteiga morna,ervas finas cozidas, pimenta, sal e noz muscada ralada. Cubra-se com pão ralado, regue-se de vagar com a manteiga derretida e molhe-se com vinho branco.

Faça-se cozer, lentamente, debaixo de um forno de campo, deixe-se reduzir o molho, addicione-se-lhe um pouco de sumo de limão, e sirva-se.

Pescada á italiana.— Corte-se em filetes uma pescada, e deitem-se aquelles n'uma vasilha, com sal, pimenta e sumo de limão. Conservem-se de molho por espaço de uma hora, escorram-se, cubram-se de farinha, e fitem-se, até adquirirem uma boa côr.

Sirvam-se com um molho picante, ou qualquer outro molho proprio para peixe.

Pescada á Condé.— Cortem-se algumas postas de pescada, da grossura de duas moedas de vintem, e deitem-se n'uma frigideira, com uma porção de manteiga derretida, sumo de limão, pimenta, sal e salsa picada.

Faça-se em seguida uma massa com batatas cozidas, manteiga, pouca pimenta, tres gêmmas de ovos e 100 grammas de queijo parmezão ralado, e estenda-se um bocado d'esta massa sobre cada posta, alisando-a bem com uma faca.

Leve-se, em seguida, tudo ao forno para cozer e córar, deixe-se reduzir o molho convenientemente, e sirva-se.

Pasteis de pescada.— Tirem-se as espinhas a um pedaço de pescada, depois de cozida, e divida-se o peixe em pequenos bocadinhos.

Refogue-se, n'uma caçarola, duas cebolas picadas, em uma pouca de manteiga, tirem-se depois de promptas, e junte-se-lhes, quando frias, um pitada de pimenta e tres batatas cozidas, bem desfeitas e amassadas com manteiga. Juntem-se a isto, depois de

muito mexido, seis ovos inteiros, e adicionem-se os pedaços de pescada, batendo tudo bem.

Estando ligada esta massa, vae-se frigindo, aos bocados, em azeite ou banha, servindo-se os pasteis com rodas de limão.

Pescada estufada.— Estendam-se sobre uma frigideira duas colheres de manteiga; polvilhem-se com salsa e cebolinho picado, e colloquem-se em cima as postas de peixe, envolvidas em farinha de trigo, juntando-lhes sal e pimenta, e cozendo tudo sobre brazas.

Estando o peixe cozido, tire-se, escorra-se a manteiga n'uma caçarola, mexa-se, com uma colher de farinha, duas gêmmas de ovos e um calix de vinho branco, deixe-se ferver mais um pouco, e regue-se o peixe com este mólho.

Lombo de pescada estufado, á brazileira.— Cortem-se em pedaços os lombos da pescada, refoguem-se em manteiga de vacca, e retirem-se do lume. Na mesma manteiga refogue-se uma duzia de tubaras, accrescente-se-lhes uma chavena de vinho branco e deixe-se ferver.

Junte-se em seguida o peixe a este mólho, aqueça-se, adicionando a tudo algumas pimentas comarís e o sumo de um limão, e sirva-se.

Bacalhau á lisbonense.— Tirem-se as espinhas ao bacalhau cozido, e corte-se este em pedaços regulares. Em seguida deite-se n'uma caçarola um pouco de azeite, manteiga e muitas cebolas em rodas. Deixe-se refogar, juntando-lhe, antes de tudo prompto, algumas fatias de presunto, salsa picada, louro, um dente de alho e um pouca de pimenta.

Estando quasi prompto, adicionem-se algumas ostras cruas, camarões crus descascados, alguns tomates, meia garrafa de vinho branco, e os pedaços de bacalhau. Deixe-se ferver por mais um pouco de tempo, e sirva-se com batatas fritas e sumo de limão.

Bacalhau á la maitre d'hôtel.— Depois de cozido o bacalhau, colloque-se bem quente em uma travessa, e deite-se-lhe por cima um môlho composto de manteiga, salsa e cebolinhas picadas, temperado isto com sal, pimenta e noz muscada ralada, e fervido durante alguns minutos.

Regue-se tudo com vinagre e sirva-se.

Bacalhau á provençal.— Deite-se n'uma caçarola uma pouca de manteiga, salsa e cebolas picadas, pimenta, noz muscada ralada, um pouco de azeite e alho pizado. Junte-se o bacalhau, cozido e cortado em pedaços, e aqueça-se tudo junto.

Sirva-se com sumo de limão.

Bacalhau au gratin.— Faça-se um môlho com crême e farinha, ligue-se com tres gêmmas de ovos, junte-se sal e cogumellos picados, noz muscada, pimenta e um dente de alho. Deitem-se n'este môlho as lascas do bacalhau cozido, e salteiem-se.

Unte-se, em seguida, o fundo de uma torteira com manteiga, e polvilhe-se com miolo de pão. Adicione-se o bacalhau com o seu môlho, e cubra-se tudo com miolo de pão, regado depois com manteiga derretida. Tape-se a torteira, deixe-se cozer brandamente com lume por baixo e por cima, e desengordure-se o môlho antes de servir.

Bacalhau à Richelieu.— Tirem-se as espinhas a um bacalhau demolhado, e enxugue-se este bem com um panno.

Faça-se um recheio com pescada crua e arroz cozido em agua e sal, tudo bem pizado n'um almofariz e passado por uma peneira, juntando depois uma pouca de manteiga derretida, pimenta, alguns ovos inteiros, para ligar, pepinos de conserva picados, algumas ostras e camarões cozidos, meia duzia de anchovas cortadas em bocados, um linguado tambem cortado, sumo de limão e sal.

Unte-se o bacalhau pelo lado interior com ovos batidos, e encha-se com o picado. Coza-se em seguida com um fio, enrole-se em papel untado de manteiga, e leve-se ao forno n'uma frigideira, com bastante manteiga, sumo de limão, salsa picada e dois decilitros de vinho branco.

Sirva-se com o seu mólho.

Bacalhau à la Reine.—Tiram-se as espinhas e a pelle ao bacalhau cozido, derretem-se duas colheres de manteiga com uma colher de farinha, outra de mostarda em pó e alguma pimenta, accrescenta-se uma chavena de leite, e deita-se o bacalhau n'este mólho, deixando-o ferver um pouco de tempo.

Colloca-se, em seguida, tudo em uma travessa, cobre-se com uma camada de pão e outra de queijo ralado, rega-se com manteiga derretida, e leva-se ao forno, para tomar côr.

Bacalhau á hespanhola.—Frija-se o bacalhau cozido em duas colheres de banha, com uma porção de tomates, uma colher de farinha de pau, pimenta e salsa. Accrescente-se uma chavena de agua ou de caldo e o sumo de uma laranja.

Deixe-se ferver um pouco e sirva-se.

Bacalhau desfiado, á moda do Porto.—Ferva-se o bacalhau demolhado, durante alguns instantes, com uma cebola cortada em rodas, uma folha de louro, outra de salsa, um bocadinho de casca de laranja, e uma pitada de pimenta. Retire-se depois do lume, deixe-se esfriar, e desfie-se muito bem, tirando-lhe todas as espinhas, cartilagens e a pelle.

Faça-se um refogado com azeite, cebolas picadas, um dente de alho, uma folha de louro, pimenta, cravo da India e sal, molhe-se com um golpe de vinagre, junte-se o bacalhau desfiado, algumas batatas cozidas e partidas miudamente, bastante agua, e deixe-se ferver devagar.

Quando o mólho estiver quasi sêcco, accrescente-se uma boa pitada de cominhos picados, dê-se mais uma fervura, e sirva-se. Pôde ligar-se o bacalhau com dois ou tres ovos batidos.

Eirozes com mólho tartaro.— Preparem-se as eirozes, pellem-se e cortem-se em pedaços.

Faça-se um refogado com manteiga, cebolas e cenouras cortadas em rodas, um ramo de cheiros e uma pitada de farinha, juntem-se dois decilitros de vinho branco, noz muscada ralada, sal e pimenta, e deixe-se ferver.

Passada meia hora, cõe-se o mólho, torne a deitar-se na caçarola, e addicionem-se-lhe então as eirozes. Estando cozidas, colloquem-se em um prato, e deixem-se arrefecer, cobrindo-as então com miôlo de pão ralado, passando-as outra vez, e grelhando-as lentamente sob um forno de campo.

Sirvam-se com um mólho tartaro áparte.

Eirozes de caldeirada.— Cortem-se as eirozes em pedaços, depois de preparadas, e deitem-se em uma caçarola, com duas cebolas cortadas em rodas, um dente de alho pizado, salsa picada, dois pimentos verdes e dois tomates em pedaços, azedas, uma folha de louro, alguma pimenta, um golpe de vinágre, dois decilitros de vinho branco e manteiga sufficiente. Faça-se cozer tudo isto em lume brando, durante um quarto de hora, deitando, em seguida, o peixe em outra vasilha, cujo fundo deverá estar coberto com algumas fatias de pão, e levando-o novamente ao lume, por um quarto de hora, conservando a caçarola bem tapada.

Eirozes fritas.— Partam-se as eirozes em pedaços, e cozam-se em vinho branco, com um ramo de cheiros, cebolas cortadas em rodas e algumas cenouras. Depois de cozidas, tirem-se da caçarola, escorram-se, e passe-se o mólho pela peneira.

Derreta-se em seguida na caçarola uma pouca de manteiga, com duas colheres de farinha, junte-se o mólho, e deixe-se ligar. Accrescentem-se algumas gêmmas de ovos, deitem-se outra vez as eirozes, salteiem-se por um instante, e deite-se tudo, finalmente, em outra vasilha, para que arrefeça.

Passe-se então cada posta de peixe por miôlo de pão ralado, frija-se e sirvam-se assim as eirozes, com uma guarnição de salsa frita, ou sobre um mólho de tomates.

Eirozes com caranguejos. — Cozam-se as eirozes em agua do mar, ou agua salgada, com uma laranja azeda, descascada e partida. Estando promptas, retirem-se, e refoguem-se dois caranguejos, pizados com a casca, em duas colheres de manteiga, juntando uma cebola, folhas de louro e cravo da India.

Sirva-se o peixe com este mólho por cima.

Eirozes a béchamel. — Cortem-se as eirozes em pedaços, e tire-se a espinha a cada um d'esses pedaços. Enrolem-se em seguida e atem-se com um fio, deitando-os depois n'uma caçarola, com manteiga de vacca, pimenta, sal, salsa picada e o sumo de um limão. Fazem-se cozer, e, em estando promptos, deixem-se esfriar, tire-se-lhes o fio, e conserve-se o mólho para servir mais tarde.

Faça-se um refogado com cebolas picadas e manteiga, junte-se uma mão cheia de farinha de trigo, ligue-se bem, e addicione-se, conservando-se a vasilha ao lume e mexendo sempre, uma certa porção de leite, até que o refogado fique, depois de ferver, com a consistencia de um *purée*, Accrescentem-se então duas gêmmas de ovos, junte-se o mólho em que as eirozes foram cozidas, ligue-se tudo muito bem, e passe-se finalmente o *purée* pelo passador, temperando-o de sal.

À hora de servir, cubram-se os pedaços de eirozes, cada um de per si, com o *purée*, molhem-se com

manteiga derretida, salpiqueem-se com queijo parmezão ralado, e levem-se ao forno n'uma frigideira, para cõrarem.

Eirozes panadas. — Preparem-se as eirozes e cortem-se em pedaços, tirando-lhes, em seguida, a espinha. Deitem-se n'uma caçarola, com uma pouca de manteiga, uma cebola, meia folha de louro, um ramo de cheiros, meio dente de alho, e alguma pimenta, e levem-se ao lume, mechendo bem.

Momentos depois, junte-se uma colher de farinha e dois decilitros de vinho branco. Deixe-se ferver tudo um pouco, e retire-se até esfriar.

Embrulhem-se depois as eirozes em pão ralado, cubram-se com ovo batido, tornem a envolver-se no pão, e frijam-se em manteiga bem quente.

Servem-se com uma guarnição de salsa frita.

Savel cozido. — Depois de escamado e limpo, coza-se o savel em agua e sal, e colloque-se, depois de cozido, n'uma travessa, sobre um guardanapo dobrado em quatro.

Sirva-se com um mólho inglez ou á hollandeza, áparte, e com uma guarnição de batatas cozidas.

Savel com azedas. — Depois de preparado o savel, golpeie-se de ambos os lados, e cõre-se em manteiga, com sal, pimenta e uma folha de louro.

Encham-se, em seguida, os golpes com manteiga misturada com hervas finas picadas, embrulhe-se o peixe em um papel untado de azeite, e grelhe-se a fogo lento.

Sirva-se com um *purée* de azedas.

Savel à la maître d'hôtel. — Prepare-se e limpe-se o savel, passe-se, em seguida, na grelha, e sirva-se com um mólho á *maître d'hôtel*.

Savel á mimosa. — Depois de escamado e limpo, mette-se o savel em salmoura n'uma panella vidrada,

durante uma hora, virando-o de vez em quando para que tome o sal por igual.

Escolha-se uma caçoila que seja resistente á acção do fogo, e sobre uma camada de manteiga eervas finas, bem picadas, colloque-se n'ella o savel, polvilhando-o de ambos os lados com pimenta e noz muscada. Deite-se-lhe por cima uma camada de pão ralado e molhe-se com uma garrafa de vinho branco. Outra camada de pão ralado, e deite-se manteiga derretida sobre o savel, que não deve estar coberto pelo vinho. Assim preparado, metta-se no forno, tendo o cuidado de abrir este de vez em quando, para vigiar a sua coção e rocial-o com o seu proprio caldo. Deve servir-se na caçoila em que tenha sido assado, acompanhando-o com rodellas de limão para quem quizer temperal-o com o seu succo.

Carmén Gazcon de Vela (Buenos-Ayres).

Carpa á Alexandre Dumas.—Depois de escamada, e limpa uma carpa, recheie-se com um picado de peixe fresco e de bacalhau, guarneça-se o exterior com o mesmo recheio, cubra-se com pranchas de toucinho, e envolva-se em um papel untado de manteiga. Deite-se n'uma peixeira com agua e sal, uma garrafa de vinho branco, cebolas, um dente de alho, louro, pimenta e especiarias, e deixe-se ferver, a fogo vivo, até que o toucinho tenha tomado cor.

Colloque-se então a carpa n'uma travessa, com uma guarnição de mollejas de vitella picadas, alguns lagostins, côdeas de pão cobertas de geleia e olhos de alcachofras. Regue-se com um mólho composto do tempêro da carpa, adicionado de algumas colheres de *substancia de mólho*.

Carpa estufada.—Corte-se a carpa em pedaços, depois de preparada e limpa. Em seguida, derreta-se uma pouca de manteiga n'uma caçarola, junte-se-lhe uma pitada de farinha de trigo, deixe-se córar, e pas-

sem-se n'ella algumas cebolas pequenas. Accrescente-se um ramo de cheiros, uma folha de louro, cogumelos, um dente de alho e noz muscada ralada. Molhe-se com vinho tinto e igual porção de caldo. deite-se a carpa na caçarola, e coza-se a fogo vivo.

Estando prompta, colloque-se n'uma travessa, sobre côdeas de pão fritas, e regue-se com o seu môlho, ligado com manteiga e farinha.

Carpas à la parisienne.— Cortem-se as carpas em filetes, e deem-se em uma terrina, com sal, pimenta, especiarias, alguns cravos da India, cebolas em rodas, mangericão, vinagre ou sumo de limão, conservando o peixe n'esta marinada por espaço da uma hora.

Em seguida, escorram-se os filetes, enfarinhem-se e frijam-se em azeite ou manteiga, servindo-os com uma guarnição de salsa tambem frita.

Dourada à sevilhana.— Depois de escamada, aberta e lavada, corta-se a dourada em pedaços transversaes da grossura de cinco centímetros, os quaes se porão a cortir, durante uma hora, em agua temperada com sal, e fortemente saturada de vinagre.

Este remolho será feito em uma vasilha de madeira, de terra-cotta, ou pelo menos esmaltada de porcellana por causa do vinagre, agente principal d'esta confecção.

Em seguida, envolvem-se em farinha os pedaços da dourada, e frigem-se com manteiga de porco, em uma caçarola esmaltada. A cabeça cozer-se-ha em uma panella igual á anterior, em agua temperada com sal e vinagre.

Feita esta preparação, colloca-se em uma travessa, em circulo, as postas da dourada, e ao centro a cabeça, vertendo-se sobre o todo, um môlho de azeite, vinagre, sal, pimenta, cebola cortada em rodellas, tomates e perrexil picados, e pedaços de pimentos ver-

des, levando como ornato azeitonas e conserva, entre ramos deervas odoríferas.

Isabel Lopez de Palma (Sevilha).

Salmão ao natural.—Depois de preparado e limpo o salmão, faça-se cozer em agua e sal, simplesmente, servindo-o, n'uma travessa, sobre um guardanapo, guarnecido de ramos de salsa e batatas cozidas, e com um môlho áparte, que pôde ser: de alcaparras, hollandez, ou á ingleza.

Salmão à la royale.—Recheie-se o salmão com um picado de pescada, coza-se com um fio, e deite-se em uma vasilha, que vá ao forno, com uma pouca de manteiga de camarão, que se faz como a manteiga de anchovas, uma garrafa de vinho branco e sal. Cubra-se o peixe com um papel untado de manteiga, e leve-se assim ao forno, para cozer, sem, comtudo, ficar córado.

Estando prompto, colloca-se n'uma travessa, deixa-se esfriar, guarnece-se com camarões, e serve-se com um môlho de mayonnaise, áparte, n'uma molheira.

Salmão de escabeche.—Corte-se o salmão em postas, da grossura de dois dedos, ponham-se estas em pouco sal, por espaço de uma hora, limpem-se em seguida, sem as lavar, e frijam-se em azeite.

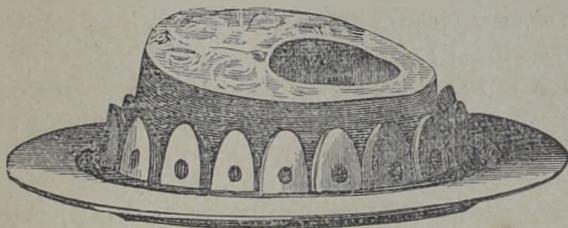
Enxuguem-se muito bem, depois de fritas e, em esfriando, mettam-se as mesmas postas em lata, encham-se estas de azeite fino, e soldem-se immediatamente. Colloquem-se então n'uma caçarola, cubram-se com agua fria, levem-se ao lume, deixem-se ferver durante 5 a 6 minutos, retirem-se do fogo, mas só se tirem da agua quando esta houver esfriado.

Se a agua, antes de começar a ferver, produzir bôlhas, é signal de que ha algum buraco em qualquer lata. N'este caso, solde-se esta novamente e proceda-se em seguida á operação.

Salmão com molho de alcaparras.— Marinem-se as postas de salmão, por espaço de uma hora, em azeite, temperado com sal, pimenta, salsa e cebolas picadas. Embrulhe-se, em seguida, cada posta de salmão em uma folha de papel guarnecida com a marinada, e ponha-se nas grelhas, a fôgo vivo, durante meia hora, voltando-a de vez em quando.

Estando o salmão levemente côrado, tire-se-lhe o papel, e sirva-se aquelle com um molho branco de alcaparras.

Mayonnaise de salmão.— Faça-se cozer o salmão em agua e sal, com cenouras, cogumelos, cebolas cortadas em rodas, sal, pimenta, e um ramo de cheiros.



Mayonnaise de salmão

Sirva-se frio sobre um molho de mayonnaise verde, e com guarnição de ovos cozidos, cortados ao meio.

Salmão á ingleza.— Coza-se o salmão em agua e sal, com um ramo de cheiros, e sirva-se com uma guarnição de batatas cozidas, deitando por cima de tudo uma porção de manteiga derretida.

Salmão á marinheira.— Corte-se o salmão em postas, tire-se-lhes a pelle, e deite-se n'uma caçarola, com manteiga fresca, sal e pimenta. Junte-se uma pouca de salsa picada e deixe-se cozer.

Na ocasião de servir, se o môlho estiver muito grôso, addicione-se-lhe alguma manteiga, e reguem-se com elle as postas, deitando, por fim, sobre tudo isto o sumo de um limão.

Linguados á provençal.—Abram-se os linguados pelo lombo, e temperem-se de sal, pimenta, alho, salsa picada e noz muscada. Colloque-se tudo n'uma frigideira, com azeite e dois decilitros de vinho branco, e faça-se cozer brandamente, com lume por baixo e por cima.

Cortem-se, em seguida, algumas cebolas, frijam-se em azeite, e, quando estiverem de boa côr, juntem-se aos linguados, que se deverão regar com sumo de limão, e sirvam-se.

Filetes de linguado à la Horly.—Tire-se a pelle aos linguados, e deem-se estes de môlho em azeite, temperado com sal, pimenta e sumo de limão. Passadas duas horas, cubram-se os filetes com pão ralado, molhem-se em ovos batidos, cubram-se outra vez de pão, e frijam-se em manteiga.

Sirvam-se com um môlho á *maitre d'hôtel*.

Linguados de caldeirada.—Preparem-se os linguados e deem-se em uma peixeira, com manteiga, um copo de agua, outro de vinho branco, sal, pimenta, salsa, cebola em rodas, e um pouco de tomilho. Juntem-se algumas ostras e mexilhões, e deixe-se cozer tudo um pouco.

Por outro lado, prepare-se um môlho, da seguinte forma: Passem-se em manteiga alguns crescimos de vitella e de toucinho, sem os deixar tomar côr. Addicione-se, mechendo sempre, uma colher pequena de farinha, meia chavena de caldo, cenouras em rodas, uma cebola inteira, noz muscada, pimenta, e louro, e deixe-se apurar. Passe-se, depois de prompto, juntem-se-lhe algumas colheres da agua em que se cozeu o peixe, e ligue-se com duas gêmmas de ovos.

Colloquem-se em seguida os linguados, as ostras e os mexilhões n'um prato que ature o fogo, e que deve ter o fundo untado de manteiga, cubra-se tudo com o mólho, guarneça-se o prato com codeas de pão fritas em manteiga, e acabe-se de cozer a fogo lento por baixo e por cima.

Filetes de lingua á veneziana — Cortem-se os linguados em filetes, tire-se-lhes a pelle, coloquem-se n'uma caçarola, e polvilhem-se de sal, pimenta, e salsa picada. Reguem-se com manteiga fresca, e deixem-se cozer n'um forno bem quente.

Quando os filetes estiverem meio cozidos, voltem-se e disponham-se, depois de promptos, em fôrma de côrã, n'uma travessa, deitando-lhes no meio um mólho deervas, temperado com sumo de limão.

Linguados de recheio, á brazileira. — Tira-se a pelle aos linguados, só do lado escuro. Corta-se-lhes a cabeça, e intruduz-se por alli uma faca, a fim de despegar o espinhaço, e deitam-se os peixes, assim preparados, de mólho em leite.

Tirem-se, passado algum tempo, escorram-se, polvilhem-se com farinha de trigo, e frijam-se em manteiga. Em seguida, pelo buraco onde falta a cabeça, tire-se a espinha dorsal, já despegada, e encha-se o vão com manteiga amassada com farinha de trigo e temperada com salsa picada e sumo de limão.

Colloque-se tudo em um prato, e leve-se ao forno a côrar, servindo-o em seguida com um mólho de tomate.

Linguados de escabeche quente. — Tire-se a pelle aos linguados, rachem-se pelo meio, tirem-se-lhes tambem as espinhas, e deitem-se aquelles de mólho em azeite, com um pouco de sal, pimenta e noz muscada ralada.

Passadas quatro horas, enxuguem-se com um panno, untem-se com manteiga derretida, envolvam-se em pão ralado, molhem-se em ovos batidos, e cubram-se

outa vez de pão, frigindo-os depois em manteiga, ou assando-os na grelha.

Sirvam-se com um mólho composto de tomates refogados em manteiga, com sal e pimenta, e aos quaes se juntou, ao lume, uma ou duas chavenas de vinho.

Linguados fritos. — Envolvam-se os linguados em uma massa composta de ovos batidos e farinha de trigo, e frijam-se em manteiga bem quente.

Servem-se com uma guarnição de salsa frita e rodas de limão.

Peixe frito á Limeña. — A corvina é o peixe mais saboroso; mas á falta d'este, qualquer outro adquire as mesmas condições, quando seja temperado por mão perita. O que é preciso é que seja bem fresco.

Depois de tirada a escama e lavado o peixe em tres aguas, unta-se exterior e interiormente com uma composição de alho, cebola, pimenta, oregão e sal, tudo moído, e humedecido com uma colherada de vinagre.

Deixa-se repousar n'este adubo durante duas horas. Em seguida corta-se em pedaços transversaes, envolve-se em farinha de milho amarello, e frige-se em manteiga de porco; primeiro a fogo não muito vivo, para que o peixe se cosa, depois avivando o lume para que se toste.

Francisca Herrera (Lima).

Trutas á Champfleury. — Depois de escamadas e limpas, golpeiem-se as trutas pelo lombo, e introduza-se-lhes uma pouca de manteiga misturada comervas finas picadas. Deitem-se, em seguida, de mólho em azeite, por espaço de meia hora, passem-se depois por miôlo de pão e ervas finas, e grelhem-se a fogo brando.

Sirvam-se, depois de regadas com sumo de laranja.

Trutas á escosseza. — Preparem-se as trutas, e salpiquem-se de sal. Passada uma hora, deitem-se n'uma

caçarola com manteiga misturada com farinha, um copo de vinho, duas ou tres cebolas, salsa, cravo da India, tomilho, mangericão, alho e louro, e deixem-se cozer em fogo vivo.

Estando o peixe cozido, tirem-se as cebolas e o ramo de salsa, e sirva-se o peixe com o seu môlho.

Trutas á italiana.— Depois de cozidas em agua, temperada como se usa para os peixes de agua dôce, córem-se n'uma caçarola, com manteiga, salsa, cogumelos e echalottas, tudo isto picado miúdamente. Junte-se um pouco de pão ralado, e sirvam-se as trutas com o seu môlho.

Lampreia á moda do Paço do Conde.— Prepare-se, em primeiro logar, a lampreia, do seguinte modo:

Abre-se, com a ponta de uma faca, desde a bocca até ao umbigo, e tiram-se-lhe as tripas rapidamente, mas com cuidado, para que se não desperdice o sangue da lampreia, que é o seu principal tempero. Lava-se em seguida a barriga do peixe com vinho *tinto*, e recolhe-se o sangue, conjunctamente com o vinho, para nos servirmos d'elle em occasião opportuna. Faz-se depois uma leve incisão ao longo da espinha, por dentro da barriga, até á extremidade do rabo, e raspa-se a rheuma pegajosa que adhere á espinha, e que tornaria o peixe amargoso. Levanta-se, por fim, com a ponta da faca um nervo que a lampreia tem a todo o comprimento da espinha, e puxa-se esse nervo até ao rabo. Terminadas estas operações, fica a lampreia prompta para se cozinhar de qualquer fórma, devendo proceder-se da seguinte maneira se a quizermos guizar á moda do *Paço do Conde*, de Coimbra:

Corte-se a lampreia em pedaços regulares e deite-se n'uma caçarola com manteiga de vacca, duas cebolas inteiras, um ramo de cheiros, dois dentes de alho, louro e uma cenoura. Deixe-se estufar em lume forte até que a lampreia esteja cozida; junte-se-lhe

então o sangue, que deve estar misturado com o vinho tinto, e mecha-se bem, até que levante fervura.

Depois de ferver durante tres minutos, retire-se do lume, tempere-se com sal, pimenta e sumo de limão, e sirva-se.

Arroz de lampreia.— Faça-se um pouco de arroz em agua, manteiga e sal, junte-se-lhe algum môlho de lampreia cozinhada com o sangue, misture-se bem e leve-se ao lume, deixando ferver tudo durante pouco tempo.

Accrescentem-se-lhe algumas postas de lampreia guizada, e sirva-se.

Lampreia en belle vue.— Cozinha-se a lampreia á moda do *Paço do Conde*, e junta-se-lhe, depois de prompta, algumas cebolinhas, estufadas á parte com pedaços pequenos de toucinho e de prezunto.

Sopa de lampreia.— Refogue-se em manteiga uma cebola picada, alguns bocadinhos de prezunto, um dente de alho, salsa e pimenta. Adicione-se a isto, depois de um pouco córado, alguma agua de cozer peixe, e deixe-se ferver durante algum tempo. Juntem-se em seguida, alguns pedaços de lampreia guizada com môlho de sangue, e que devem ser cortados em fatias muito delgadas, e accrescenta-se um pouco do seu môlho, deixando ferver tudo por uns cinco minutos.

Na occasião de servir, juntem-se fatias de pão torrado, cortadas em pequenos quadrados, tempere-se de sal e sirva-se.

Sardas (ou cavallas) á ingleza.— Limpem-se as sardas frescas pela cabeça, deixando-lhes o figado. Amarrem-se as cabeças, e coza-se o peixe em agua e sal, juntando-lhe um ramo de cheiros e cebolinho.

Sirvam-se com um môlho de groselhas, ou môlho branco de alcaparras.

Sardas à l'américaine.— Preparem-se e abram-se pelo lombo, no comprimento da espinha. Grelhem-se,

em seguida, colloquem-se n'um prato, e reguem-se com manteiga derretida, na qual se frigiú uma pouca de salsa.

Aqueça-se depois algum vinagre, com sal e pimenta, na mesma frigideira, e deite-se tudo sobre as sardas.

Sardas á boa cozinheira.— Preparem-se as sardas como *á americana*, e grelhem-se, embrulhadas n'um papel untado de azeite. Estando promptas, colloquem-se em uma travessa, e introduza-se-lhes, pela abertura feita no lombo, uma porção de manteiga, misturada com salsa picada, pimenta e sal.

Reguem-se com sumo de limão ou côm vinagre, e sirvam-se bem quentes.

Sardas com mólho de tomate.— Depois de grelhadas, colloquem-se sobre um mólho de tomates, e sirvam-se.

Sardas com vinho de Champagne.— Façam-se cozer n'uma caçarola, em caldo magro, juntando-lhes meio copo de Champagne, e um fio de azeite.

Addicionem-se alguns cogumelos, e sirva-se o peixe com o seu mólho.

Sardas salgadas, ao natural.— Ponham-se de mólho em agua fria, durante um dia pelo menos. Em seguida, limpem-se, façam-se cozer em agua, e sirvam-se com azeite, ou com um mólho de manteiga.

Sardas salgadas com purée.— Depois de demolhadas, limpem-se, cortem-se-lhes as cabeças, faça-se cozer o peixe em agua, e sirva-se sobre um purée.

Podem tambem deixar-se arrefecer e servir-se em salada, com muitos temperos, taes como rodas de cebolas, maçãs rainetas cruas, etc.

Rodovalho cozido.— Tirem-se as guelras ao rodovalho, e pratique-se-lhe uma abertura junto da cabeça, tirando as tripas por ahí. Lave-se, em seguida, em muitas aguas, e faça-se-lhe outra abertura sobre o lado escuro, tirando-lhe dois ou tres nós da espinha. Jun-

te-se com um fio a queixada ao ôsso do estomago, e corte-se a extremidade do rabo e das barbatanas. Assim preparado, esfregue-se com limão, e deite-se n'uma peixeira, com agua e sal e uma garrafa de leite. Deixe-se ferver em lume forte, e, depois de certo tempo, modere-se o fogo, devendo a cocção terminar-se sem fervura.

Sirva-se, sobre um guardanapo, n'uma travessa, guarnecido de salsa verde, e com um môlho branco misturado com manteiga de anchovas,— ou môlho branco de alcaparras,— áparte, n'uma molheira.

Rodvalho á béchamel.— Cortem-se em filetes os crescimos do rodovalho, tire-se-lhes a pelle negra, e colloquem-se em um prato, regando-os com um môlho á béchamel.

Sirvam-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Rodvalho á hollandeza.— Colloque-se o rodovalho cozido em uma travessa, guarneça-se com batatas cozidas em agua e sal, e deite-se por cima de tudo isso um môlho á hollandeza, bem quente.

Mayonnaise de rodovalho.— Corta-se o rodovalho em pedaços, aos quaes se tirará a pelle escura. Temperem-se, em seguida, com azeite, sumo de limão, sal e pimenta, colloquem-se em corôa n'um prato, e reguem-se com um môlho de mayonnaise.

Disponham-se, em seguida, sobre os filetes algumas anchovas em tiras, ovos cozidos, cortados em quatro, azeitonas, olhos de alface, beterrabas, etc.

Rodvalho á italiana.— Colloquem-se os restos do rodovalho cozido em um prato que possa ir ao forno, e façam-se cozinhar com o mesmo tempero que indicámos para a pescada *au gratin*. Polvilhem-se depois com queijo parmezão ralado, e sirvam-se.

Arenques á la maître d'hotel.— Depois de escamados e limpos, golpeiem-se os arenques de ambos os

lados, e grelhem-se em lume moderado. Estando promptos, sirvam-se, em uma travessa, com um mólho á *maitre d'hotel*, e sumo de limão.

Podem tambem servir-se frios, com azeite e vinagre.

Arenques á tartara.—Depois de convenientemente preparados, grelhem-se, e sirvam-se com um mólho branco, ao qual se juntará uma pouca de mostarda ingleza.

Arenques recheiados.—Depois de preparados e passados na grelha, abram-se os arenques pelo lombo, e guarneça-se-lhes o interior com manteiga misturada com salsa picada, sal e pimenta.

Colloquem-se n'um prato bem quente, e reguem-se com sumo de limão.

Arenques salgados.—Preparam-se do mesmo modo que as sardas salgadas.

Arenques de fumo, marinados.—Deitem-se de mólho os arenques em leite ou agua, e enxuguem-se. Em seguida, marinem-se em azeite, temperado com salsa, alho, cogumelos e cebolas, tudo bem picado. Passado algum tempo, cubram-se de miôlo de pão, grelhem-se, e sirvam-se com um mólho de azeite.

Tencas à la poulette.—Escamem-se as tencas, principiando pela cabeça. Tire-se-lhes o lôdo com agua quente, limpem-se, supprimam-se-lhes as guelras e as barbatanas, e cortem-se as tencas em postas.

Côrem-se então em manteiga, e junte-se-lhes uma pouca de farinha desfeita com vinho branco e agua, um ramo de cheiros e cogumelos partidos ao meio.

Estando o peixe cozido, desengordure-se o mólho, reduza-se, ligue-se com gêmmas de ovos, addicione-se-lhe um golpe de vinagre ou sumo de limão, e sirva-se sobre côdeas de pão fritas em manteiga.

Tencas com hervas finas.—Preparem-se as tencas como fica dito, e deitem-se de mólho em azeite, com

salsa, louro, tomilho, echalottas picadas, pimenta e sal. Passado algum tempo, embrulhem-se em uma folha de papel, sobre o qual se tenha estendido a marinada, e ponham-se na grelha, em lume brando.

Na ocasião de servir, supprima-se o papel, o louro e o tomilho, e colloquem-se as tencas n'uma travessa, sôbre um môlho branco de alcaparras, ou qualquer outro môlho picante.

Arraia á marinheira.— Escolha-se uma arraia pequena, limpe-se, tire-se-lhe a cabeça e a cauda, bem como o fel. Separem-se do corpo as duas azas, aparem-se com uma tesoura, e corte-se o peixe em postas, lavando-o, em seguida, em muitas aguas.

Deite-se n'uma caçarola com agua fria, sal, pimenta, dois decilitros de vinagre, um ramo de cheiros, duas cebolas, cenouras em rodas e seis dentes de alho. Deixe-se cozer em lume forte, retire-se quando estiver prompta, escorra-se, e raspe-se com uma faca a parte glutinosa que cobre o peixe. Em seguida, colloque-se este n'uma travessa, e regue-se com um môlho em que o alho predomine.

Arraia com môlho picante.— Depois de cozida como fica dito, tire-se-lhe a pelle, corte-se o peixe em filetes, e deite-se de môlho em vinagre e caldo, temperado com sal e um ramo de cheiros, conservando-o alli por espaço de meia hora. Escorra-se, em seguida, polvilhe-se de farinha de trigo, e frija-se em azeite.

Sirva-se, com uma guarnição de salsa frita, sobre um môlho picante.

Arraia à la Ravigote.— Depois de cozida a arraia, deixe-se esfriar, e sirva-se assim, com um môlho composto de vinagre e azeite, sal, pimenta, estragão, cebolinhas, mastruço e cerefolio, tudo picado miudamente.

Salmonetes na grelha.— Preparem-se os salmone-

tes, e salpiquem-se com pimenta, sal, cebolinho e salsa picada; junte-se-lhes uma pouca de manteiga, embrulhem-se em papel untado, e grelhem-se a fogo brando.

Estando bem passados, tire-se-lhes o papel, e sirvam-se com um molho picante, ou simplesmente com sumo de limão.

Salmonetes com molho de alcaparras.— Depois de preparados e limpos os salmonetes, façam-se cozer em agua e vinagre, com uma pouca de manteiga, cenouras e cebolas em rodas, um ramo de cheiros, cravo da India e alho.

Depois de cozidos, colloquem-se n'um prato, e reguem-se com um molho branco de alcaparras.

Sardinhas de caldeirada.— Deite-se em uma caçarola uma camada de rodas de cebola, outra de rodas de tomate, e disponham-se em cima as sardinhas, devidamente escamadas e preparadas. Acrescente-se uma nova camada de cebolas em rodas, outra de tomates, e addicione-se nova porção de sardinhas. Tempere-se tudo isto com sal e pimenta, duas ou tres colheres de azeite, e tape-se a caçarola, deixando ferver o seu conteúdo até completa cocção.

Serve-se este prato na mesma vasilha em que foi cosinhado.

Sardinhas salgadas.— Ordinariamente é uso comem-se as sardinhas salgadas sem preparo algum, depois de escamadas no prato. É, comtudo, preferivel regal-as com azeite.

Podem tambem servir-se depois de passadas em manteiga fresca n'uma caçarola.

Sardinhas recheiadas.— Escamem-se as sardinhas e cortem-se-lhes as cabeças. Abram-se, em seguida, limpem-se interiormente, e recheiem-se com cebola, salsa e um ponco de presunto, tudo picado, e temperado com bastante pimentão dôce, devendo este recheio

ser previamente refogado n'uma caçarola, com azeite e sal fino.

Depois de recheiadas as sardinhas, frijam-se em azeite.

Sardinhas á moda do Minho.— Frijam-se um pouco as sardinhas em azeite, depois de escamadas e limpas, e envolvam-se, em seguida, em ovos batidos, temperados com sal, pimenta, cebola e salsa picada.

Acabem-se de frigar, e sirvam-se com uma guarnição de ramos de salsa e rodas de limão.

MARISCOS E CRUSTACEOS

Ostras cruas.— Sendo este o uso mais commum de comer as ostras, julgamos conveniente lembrar que deve haver o maior cuidado em não esmagar o fel, ao tirar o marisco da sua concha, o que infectaria a ostra, ao ponto de se não poder comer.

O fel encontra-se quasi no meio da casca, debaixo de um tenue reservatorio de nacar, sendo facil distinguil-o pela sua transparencia.

Depois de abertas as ostras, salpicam-se com pimenta, regam-se com sumo de limão, e comem-se assim.

O melhor vinho para servir com as ostras é o de Bucellas.

Ostras recheiadas na casca.— Escaldem-se as ostras com agua quente, e ponham-se ao lume, n'uma caçarola, sem as deixar ferver, com manteiga fresca, hervas finas picadas, pimenta e um copo de vinho branco. Quando o môlho estiuer reduzido, ligue-se com duas gêmmas de ovos e uma pouca de farinha, e tempere-se com sumo de limão.

Deitem-se então tres ou quatro ostras em cada uma

das cascas, que devem achar-se já preparadas, cubram-se com o môlho, polvilhem-se de pão ralado, e levem-se ao forno para côrar.

Ostras à la régence.— Escaldem-se as ostras em agua quente; enfie-se em um palito um pedacinho quadrado de presunto, em seguida tres ou quatro ostras, collocando, por fim, na outra extremidade do palito um pedaço de presunto igual ao primeiro. Guarneçam-se do mesmo modo outros palitos, cubram-se com gêmmas de ovos, polvilhem-se de pão ralado, e frijam-se em banha, salpicando tudo, depois de prompto, com queijo parmezão ralado.

Pódem servir-se quentes ou frias.

Ostras á Judic.— Abram-se tres duzias de ostras; recolha-se a agua que conteem, espremam-se atravez de um panno, e aquecida a agua a ponto de ferver, deitem-se n'ella as ostras durante quatro minutos. Tirem-se em seguida da agna, escorram-se, e deitem-se em uma travessa que possa resistir á acção do fogo, com um pedaço de manteiga e um tempero de ervas de cheiro e cogumelos picados, uma colher de azeite puro de oliveira, e um forte tempero de pimenta e noz muscada. Cubra-se tudo de uma capa de pão duro ralado, e deixe-se a travessa sobre um fogo brando, e coberta com um forno portatil, provido de um fogo vivo.

Quando a raladura do pão tenha tomado uma côr dourada, tire-se a travessa do lume, e sirva-se, rociando as ostras com sumo de limão.

Adela Castell — (Montevideo).

Ostras fritas.— Escaldem-se as ostras, enxuguem-se, e polvilhem-se de sal e pimenta.

Córem-se n'uma frigideira, em manteiga de vacca, duas ou tres cebolas picadas, juntem-se as ostras, salpicadas de farinha, e deixem-se frigar, até que comecem a tomar côr.

Sirvam-se sobre um guardanapo, com uma guarnição de salsa frita, e alguns limões partidos ao meio, para quem os desejar.

Mexilhões á provençal.—Tirem-se as cascas aos mexilhões, lavem-se estes e limpem-se bem. Em seguida, deem-se n'uma frigideira, com manteiga, sal, pimenta, alho, salsa e echalottas picadas; salpiquem-se com um pouco de miolo de pão, e deixem-se cozer durante alguns minutos.

Mexilhões de caldeirada.—Lavem-se os mexilhões em muitas aguas, raspem-se-lhes as cascas, e limpem-se bem. Deitem-se, em seguida, n'uma caçarola, com agua, rodas de cebola, salsa, louro e um pouco de tomilho. Logo que as cascas estiverem abertas, passem-se os mexilhões n'esse estado para outra caçarola, onde deve estar já um pedaço de manteiga derretida, e junte-se-lhes sal, pimenta, echalottas e salsa picada, pondo tudo ao lume, por um momento.

Adicione-se, por fim, uma pouca de agua da cocção, miolo de pão bem esfarelado, para ligar o molho, e regue-se tudo com sumo de limão.

Podem substituir-se as echalottas por cebolas em rodas e juntar-se alguns tomates em pedaços.

Mexilhões de fricassé.—Depois de preparados e cozidos os mexilhões, sirvam-se com um molho de manteiga e duas gêmmas de ovos, misturando-lhe salsa picada e regando tudo com sumo de limão.

Mexilhões á normanda.—Preparem-se os mexilhões, e deem-se, com as cascas, n'uma torteira, cujo fundo deve estar guarnecido com alguns pedaços de manteiga, polvilhada de pão ralado. Sãlpiquem-se com hervas finas picadas, sal e pimenta, e cubram-se com pão ralado e alguns pedaços de manteiga.

Colloque-se a torteira em lume brando, pondo-lhe cinzas quentes na tampa, e deixem-se córar os mexilhões.

Salada de mexilhão.—Façam-se cozer os mexilhões, como acima dissemos, separem-se das cascas, e deem-se em uma saladeira, com olhos de alface cortados em quatro.

Tempere-se tudo como qualquer salada.

Ameijoas ao natural.—Lavem-se e limpem-se as ameijoas, cozam-se, e, depois de abertas, ponha-se de parte a sua agua, junte-se ao marisco uma pouca de manteiga e salsa picada, deixe-se tomar gosto, e sirva-se com a sua propria agua, passada por um panno, e com sumo de limão.

A ameijoas presta-se para guarnição de muitos pratos, podendo até juntar-se, bem como a sua agua, aos bifes de vacca, o que lhes dá um sabor particular, muito apreciado pelos gastrônomos.

Farinha de pau com ameijoas.—Faça-se um refogado de azeite, como para um arroz de peixe, accrescente-se-lhe a agua necessaria, e junte-se uma porção de farinha de mandioca, sufficiente para produzir uma massa espessa.

Quando a farinha estiver quasi cozida, addicionem-se-lhe as ameijoas descascadas e a sua agua, passada por um panno, deixe-se cozer tudo completamente e sirva-se.

Caracões á italiana.—Escolham-se caracões de vinhas, os unicos que se devem usar para comer, e, depois de bem lavados e esfregadas as suas conchas, ponham-se ao lume, em agua fria com sal.

Retirem-se do lume, após a primeira fervura, e supprimam-se-lhes as conchas. Lavem-se novamente em muitas aguas, tanto as cascas como os caracões, e enxuguem-se muito bem com um panno. Deitem-se, em seguida, n'uma vasilha com agua fria, e conservem-se alli por espaço de duas ou tres horas.

Findo este tempo, escorram-se, e ponham-se de parte, enquanto se faz o seguinte recheio :

Pica-se miúdamente salsa, cebolinhas e alho, e mistura-se esse picado com manteiga, pimenta e sal.

Introduza-se uma porção d'este recheio em cada uma das cascas, colloque-se em cima o caracol, e acabe de se cubrir com a mesma mistura. Deitem-se, em seguida, os caracões n'um torteira, com brazas por baixo e por cima, e façam-se cosinhar por espaço de meia hora.

Juntem-se então dois decilitros de vinho branco, conserve-se a torteira ao lume por mais um quarto de hora, e sirvam-se os caracões, sem os mudar para outro prato.

Caracões de fricassé. — Preparem-se os caracões como acima dissêmos, e escorram-se.

Côrem-se em uma caçarola algumas cebolinhas, com manteiga de vacca e uma pitada de farinha. Mólhem-se com bastante vinho branco e algum caldo, e juntesse-lhes um ramo de cheiros, sal, pimenta, noz muscada ralada e cogumelos. Adicione-se os caracões, e deixem-se cozinhar durante meia hora.

Estando promptos, ligue-se o mólho com algumas gêmmas de ovos, e sirvam-se.

Lagosta e caranguejolas cozidas. — Dobre-se a cauda da lagosta sobre o corpo e amarre-se com um fio. Deite-se em seguida o crustaceo n'uma caçarola com agua e sal, e deixe-se ferver por espaço de 20 a 30 minutos, conforme o seu tamanho.

Póde em seguida descascar-se, cortar-se em pedaços, e servir-se de saladada, com azeite, vinagre, sal, pimenta, salsa picada e pimentão dôce e picante, — ou com um mólho de mayonnaise, a que se juntarão ovos cozidos, cortados em quatro, beterrabas cozidas, azei-

tonas sem caroço, olhos de alface, e pepinos de conserva.

Camarões ao natural. — Cozam-se como a lagosta, com a differença de não se lhes deitar sal senão depois de escoada a agua, salteando-os durante algum tempo para que fiquem temperados por igual.

Servem-se em um guardanapo, sobre um prato, collocando no centro um ramo de salsa, e em volta os camarões em fôrma de corôa.

Camarões á Panamá. — Que deliciosa fruição para o paladar n'aquelles grandes calores do Istino, este saboroso prato, ao mesmo tempo tão nutritivo e refrigerante.

Preparava-o eu, todos os dias, para meus irmãos, a quem os desastres da patria levaram — e a mim com elles — em busca de trabalho, á obra titanica que se fazia no Panamá.

Acampados como os demais trabalhadores á beira dos bosques, tinhamos, como elles, uma tenda, pobre choça que eu alegrava com os requintes da mais esmerada limpeza.

Uma taboa sobre quatro estacas enterradas na terra, eram os nossos catres. Uma taboa e quatro estacas collocadas no centro da tenda, constituíam tambem a nossa meza, que eu enfeitava com uma toalha alvissima, lavada todas as manhãs — porque não tinha substituta — e collocava sobre ella as mais formosas flôres tropicaes.

Quando fazia isto, já havia pescado em um cotovello do rio tres duzias de camarões, com uma rede-sinha, que de noite servia de persiana á porta.

Accendia o meu fogão, e cozia os camarões em agua temperada com sal e um ramo de hervas odoríferas.

Cozidos os camarões, descascava-os; pegava n'elles e punha-os em uma terrina, temperando-os com sal,

pimenta, cebola e tomate muito bem picados, pão ralado, azeite e vinagre, tudo mexido e misturado, e cuidadosamente coberto até ao momento de os servir.

E de pé, encostada á humbreira da porta, aguardava o regresso dos trabalhadores que voltavam em grupos, desaparecendo um a um nos seus tugurios.

Logo que avistava a meus irmãos, corria á meza, enchia os seus copos de vinho, e destapava a terrina dos camarões, que espalhavam no ar o seu incitante perfume.

E os pobres trabalhadores, cheios os seus pratos, comiam com o leite de quem satisfaz ao mesmo tempo a fome e a sede.

Passou o tempo; nós regressamos ao seio da patria, o bem-estar voltou ao nosso lar. A nossa sorte mudou; mas o prato dos dias da emigração, occupa sempre o seu lugar na nossa meza, como uma dulcissima recordação.

Maria Jimenez. (Lima).

Camarões ao imprevisto. — Cozidos os camarões em agua temperada com sal e um molho de hervas finas, tiram-se da caçarola e separam-se as cabeças dos rabos; descascam-se estes com esmero, lavam-se e collocam-se em uma travessa; as cabeças, depois de bem pisadas no alnofariz, diluem se em um pouco do caldo em que se cozeram os camarões, e passam-se em seguida pelo coador.

Ao mesmo tempo, põe-se ao lume uma certã com uma colher de manteiga, e frigem-se duas cabeças de cebola muito bem picada, assim como perrexil e um dente de alho bem picado, e o sumo de tomates espremidos, temperado com sal e pimenta. Logo que a cebola tenha tomado côr, junte-se-lhe o caldo das cabeças, duas gêmmas de ovos, e uma porção de queijo parmezão ralado, procurando que o môlho fique espesso. Para attenuar o salgado do queijo, junte-se-lhe uma

pequena colher de chá de assucar pulverisado, e o mólho, fervente, deita-se sobre a travessa dos rabos dos camarões, e serve-se quente.

Victoria del Rio de Benedetti (Lima).

Crustaceos en belle vue. — Com duas lagostas e algumas duzias de camarões e caranguejos pôde preparar-se um prato que sirva de centro de meza em um jantar familiar.

Os crustaceos são collocados sobre um cône de cartão, dissimulado com banha levemente tingida com verde de espinafres ou verde vegetal, e em seguida ornado com ramos de salsa.

A fim de se poder servir a carne das lagostas sem prejudicar a ornamentação, importa extrahir-lhes préviamente a carne da cauda e das pernas, podendo collocar-se a mesma em um prato separado ou na base da pyramide de crustaceos.

Os camarões e os caranguejos são dispostos symmetricamente, devendo fixar-se os camarões sobre um suporte composto de manteiga. As cascas das lagostas fixam-se, no alto, por meio de um espetosinho de madeira, existindo outro ao centro, collocado verticalmente, e encimado por uma tubara e um camarão.

Com este prato, é necessario servir-se á parte, n'uma molheira, um mólho de mayonnaise.

Caranguejolas de recheio à la royale. — Depois de cozidas as caranguejolas, colloquem-se em um prato, com o ventre para cima, e arranque-se-lhes a parte inferior do corpo. Pique-se a carne das pernas e deite-se na concha; sobre o miolo liquido que esta contém, misture-se-lhe queijo parmezão ralado, regne-se tudo com um calix de vinho da Madeira, ou outro qualquer vinho branco, bom, polvilhe-se com pimenta e leve-se ao forno para côrar.

Sirvam-se as caranguejolas bem quentes, na mesma casca em que se coziuharam.

Guarnição de caranguejolas.—Depois de cozidas as caranguejolas, tire-se-lhes a carne da cauda e das pernas, cortando-a em pedacinhos quadrados, que se conservam de parte.

Pizem-se bem, juntando-lhes manteiga, as carnes e as ovas que ficaram nas cascas; passe-se tudo pela peneira, e deite-se em uma caçarola, aquecida em banho-maria, accrescentando as carnes cortadas em pedacinhos, e deixando apurar tudo, até que fique bem consistente.

Com este *purée* se guarnecem os *vol-au-vents*, empadas, etc.

Caranguejos com leite.—Cortem-se as pernas dos caranguejos, deixando-lhes unicamente as prezas. Corte-se-lhes igualmente a ponta da cauda e a parte anterior da cabeça, e cozam-se em agua e sal.

Derretam se, em seguida, duas colheres de manteiga, misture-se-lhes uma colher de farinha, e immediatamente depois uma chavena de leite, um pouco de sal, e, na occasião de servir, ligue-se o mólho com tres gêmmas de ovos.

Colloquem-se os caranguejos em uma travessa, e deite-se-lhes o mólho por cima.

Caranguejos quizados.—Depois de cozidos os caranguejos, descasquem-se e ponham-se de parte.

Derreta-se uma colher de manteiga, junte-se uma colher de farinha de mandioca, dois decilitros de vinho branco, sal, salsa picada e pimenta, e deixe-se ferver.

Deite-se-lhe em seguida a carne dos caranguejos, e, depois de estes ferverem por mais um pouco de tempo, sirvam-se com o seu mólho.

Caranguejos ao natural.—Lavem-se bem os caranguejos e deitem-se em uma caçarola, com uma garrafa de vinho branco, uma pouca de manteiga, tres ou

quatro cebolas partidas em quartos, duas folhas de louro, sal e pimenta.

Deixem-se ferver por espaço de meia hora, e sirvam-se, depois de esgotados e frios.

Tartaruga ou cágado refogados.— Depois de cortadas as pernas e a cabeça da tartaruga, ou do cágado, ferva-se tudo durante cinco minutos. Em seguida, tirem-se as cascas, corte-se a carne em tiras, e envolvam-se estas em farinha de trigo, refogando-as em uma pouca de manteiga, com uma cebola picada e salsa.

Addicionem-se depois dois decilitros de vinho branco, ou igual porção de caldo, uma chavena de vinagre, sal e pimenta.

Deixe-se ferver tudo durante um quarto de hora, e sirva-se.

OS OVOS

Seu conhecimento

Todos conhecem os ovos como uma iguaria nutritiva; são um alimento de fácil digestão, sadio, leve e fortificante, não os deixando cozer até ao ponto de se lhes endurecer a clara, o que os tornaria indigestos.

Os ovos de galinha são os mais uteis, visto que ha a maior facilidade em os obter. Entre estes, os melhores são os das gallinhas cochinchinas, faceis de se reconhecer pela sua côr amarellada e por serem maiores e mais redondos que os outros.

São ainda superiores os ovos das gallinhas de Angola, mas difficeis de se alcançarem.

Ovos quentes, ou à la coque.— Deitem-se os ovos em agua a ferver, de modo que fiquem bem cobertos. Retire-se immediatamente do lume a caçarola, tape-se, e conservem-se os ovos na agua por espaço de cinco minutos.

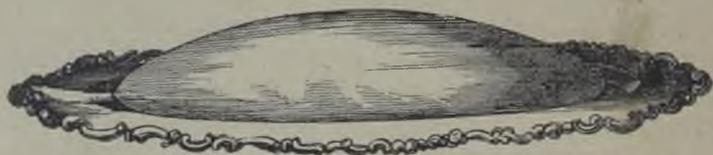
Deixando-os ferver na agua, ao lume, retirem-se ao cabo de tres minutos.

Sirvam-se sobre um guardanapo.

Ovos para entradas

Omelette simples.— Batam-se seis a oito ovos, com duas colheres de leite, e junte-se-lhes um pouco de sal e pimenta.

Derreta-se n'uma frigideira uma colher de manteiga, e, em estando bem quente, juntem-se-lhe os ovos. Em se começando estes a pegar, levantem-se com a ponta de uma faca, deite-se-lhes mais uma colher de manteiga, enrolem-se sobre si mesmos e sirvam-se.



Omelette simples

Póde-se variar o gosto d'esta omelette, juntando-lhe noz muscada, cebola picada, gengibre, canella e assucar, queijo ralado, batatas, pão ralado, hervas finas picadas, carne picada, etc., conforme o gosto de cada um.

Ovos mexidos, com pontas de espargos.— Depois de escaudada uma porção de pontas de espargos, cortem-se os mesmos em pedaços pequenos e escorram-se. Juntem-se-lhes alguns ovos, e bata-se tudo bem.

Colloque-se em seguida esta mistura n'uma caçarola, deite-se-lhe uma pouca de manteiga, pimenta e sal, e leve-se a um lume brando, mexendo sempre

com uma colher de pau, até que os ovos tenham adquirido boa consistencia.

Ovos no prato.— Unte-se um prato com manteiga, e ponha-se ao lume. Quando a manteiga principiar a derreter-se, quebrem-se os ovos, e deitem-se no prato, ao lado uns dos outros. Salpiquem-se de sal e pimenta, e cubram-se com crême.

Deixem-se cozer brandamente, por espaço de 5 a 7 minutos, passe-se uma pá em braza sobre os sitios qua estiverem menos cozidos, e sirvam-se.

Ovos á béchamel.— Depois de cozidos os ovos, descasquem-se, cortem-se em rodas, disponham-se n'uma travessa, e reguem-se com um môlho á béchamel.

Ovos escalfados, com môlho de tomate.— Ponha-se ao lume, n'uma caçarola, uma porção de agua, e, quando esta estiver a ferver, quebram-se os ovos, e deitam-se-lhe com cuidado. Tirem-se, depois de promptos, com uma escumadeira, deitem-se em uma travessa, e reguem-se com um môlho de tomate.

Ovos com presunto.— Frijam-se algumas fatias de presunto em manteiga de vacca e retirem-se da frigideira. Deitem-se em seguida os ovos na gordura do presunto, sem os bater, e façam-se cozer de ambos os lados, como ovos escalfados.

Colloque-se, em seguida, n'uma travessa, um ovo sobre cada tira de presunto, deite-se por cima a gordura a ferver, junte-se um pouco de vinagre aquecido na frigideira, e sirva-se o prato.

Ovos à la maître d'hotel.— Coza-se uma porção de ovos e cortem-se em quartos. Deite-se uma pouca de manteiga no fundo de um prato que possa ir ao fogo, e colloquem-se ahi os ovos. Polvilhem-se com salsa, cebolinhas e estragão, tudo picado, sal e pimenta, ponham-se sobre um lume brando, e voltem-se, para os passar de ambos os lados.

Sirvam-se no mesmo prato em que forem cozinhados.

Ovos á provençal.—Córem-se algumas cebolas em manteiga, e junte-se-lhes vinho, igual porção de caldo ou agua, sal, pimenta, um ramo de salsa, cebolinho, especiarias e um ou dois dentes de alho, deixando ferver tudo, até o mólho estar convenientemente reduzido.

Tirem-se então o ramo de salsa e as cebolas, quebrem-se os ovos no mólho, e escalfem-se successivamente. Colloquem-se, em seguida, n'um prato com as cebolas de roda, ligue-se o mólho com uma pouca de farinha, e deite-se sobre os ovos.

Ovos recheiados, en belle vue.—Depois de cozidos os ovos, descasquem-se e partam-se pelo meio, ao comprimento. Tirem-se-lhes as gêmmas, conservando-se intactas as metades das claras. Pique-se miúdamente, para uma duzia de ovos, uma cebola e bastante salsa, juntem-se duas colheres de pão ralado, pimenta e algum sal, e refogue-se esta mistura, n'uma caçarola, com manteiga de vacca. Estando levemente côrada, retire-se do lume, amasse-se com as gêmmas dos ovos, e encham-se as claras com este recheio.

Em seguida, passem-se os ovos por farinha misturada com gêmma de ovo batida, e córem-se n'uma frigideira, em manteiga de vacca, voltando-lhes a face recheiada para baixo.

Deitem-se depois de côrados, n'uma travessa, reguem-se com um mólho de vinagre diluido em agua e levemente engrossado ao lume com algumas pitadas de farinha, e temperado com uma folha de louro.

Guarnea-se o prato com ramos de salsa, e sirva-se.

Ovos á escosseza.—Desfaçam-se n'uma caçarola 6 gêmmas de ovos com substancia de vitella, sal, pimenta e noz muscada ralada. Passem-se por um pano, tape-se a caçarola, e ponham-se a cozer em banho-maria.

Sirvam-se, quando estiverem de boa consistencia.

Ovos á italiana.— Unte-se um prato com manteiga fresca, polvilhe-se com miolo de pão, e colloquem-se sobre este algumas tiras delgadas de queijo Gruyère.

Quebrem-se em cima os ovos, temperem-se, e façam-se cozer sobre cinzas quentes.

Na occasião de os servir, córem-se com uma pá em braza.

Omelette recheiada, á marseleza.— Frijam-se em manteiga alguns ovos batidos, e deixem-se passar de ambos os lados. Deite-se em seguida a omelette n'um panno, e estenda-se sobre ella uma camada de picado de carne de vacca ou de pôrco. Enrole-se então a omelette, corte-se em pedaços, da grossura de dois dedos, e deitem-se estes n'uma frigideira, sobre manteiga derretida.

Reguem-se com um pouco de môlho de estufado, adicionem-se alguns cogumelos picados e um pouco de queijo parmezão ralado, e leve-se tudo ao fôrno, até cozer o picado.

Serve-se a omelette com o mesmo môlho.

Ovos fritos com salsa.— Córe-se uma pouca de manteiga, e quebrem-se n'ella os ovos, a um e um, sem lhes prejudicar as gêmmas. Frija-se tudo em lume forte, tempere-se de sal e pimenta, e, quando as claras estiverem cozidas e as gêmmas se conservarem ainda um pouco brandas, retirem-se os ovos para um prato, accrescente-se mais alguma manteiga á frigideira, frija-se n'ella uma pouca de salsa, e deite-se esta sobre os ovos.

Ponha-se então ao lume um pouco de vinagre, e, logo que este esteja quente, reguem-se com elle os ovos, e sirvam-se.

Ovos estrellados.— Se se deseja fazer d'este prato tão vulgar um excellente manjar, dê-se á manteiga com que tenha de confeccionar-se o seguinte preparo:

Pique-se muito miudo uma cabeça de cebola, um tomate e um dente d'alho, frija-se na manteiga, e quando a cebola tome uma côr ligeiramente dourada, tire-se do lume e passe-se pelo coador. Deite-se de novo na certã e quebrem-se-lhe em cima os ovos, polvilhando cada um com pimenta e sal, e servindo-os logo que as claras tomem consistencia.

Não deve esquecer-se que este prato tem como relevo indispensavel fatias de pão muito delgadas, torradas na grelha, formando circulo ao centro da travessa, e, com um ovo, serve-se uma em cada prato.

Hortensia Gutierrez de Pinilla (La Paz — Bolivia).

Omelette de rins. — Corte-se um rim de vitella assado e igual porção de banha em quadrados pequeninos. Córe-se tudo na frigideira, em manteiga de vacca, temperada com pimenta, sal, e salsa picada.

Juntem-se os ovos batidos, e termine-se a operação como já dissemos.

Ovos com figado, á bahiana. — Bata-se meia duzia de ovos, juntem-se dois figados de gallinha picados, e tempere-se tudo com sal, pimentas comaris, salsa e cebolinho picado.

Frijam-se os ovos em banha bem quente, deitem-se depois em uma travessa, polvilhem-se com pimenta e noz muscada, e sirvam-se.

Omelette au lard. — Frigem-se algumas fatias de toucinho magro em uma pequena porção de manteiga, junta-se-lhes uma pitada de pimenta, e addicionam-se os ovos, batidos com uma colher de vinagre.

Ovos fritos em tiras. — Batem-se oito gêmmas de ovos com uma pouca de aguardente, sal e pimenta, e deitam-se em uma caçarola, sobre brazas, até endurecerem. Cortam-se então em tiras, da grossura de um dedo, e collocam-se estas, entremeiadas de sardinhas, n'uma caçarola com alguma banha.

Deixam-se aquecer e servem-se com salada picada.

Omelette de atum.—Pique-se um pedaço de atum fresco, do tamanho de um ovo, com a metade de uma echalotta, e leve-se ao lume, n'uma frigideira, com uma pouca de manteiga. Quando esta estiver derretida, deite-se tudo nos ovos, já batidos e temperados. Tornem-se a bater, deite-se nova manteiga na frigideira, adicionem-se os ovos, e faça-se a omelette, como é de uso.

Colloque-se finalmente n'uma travessa, sobre um môlho à *maitre d'hotel*, e regue-se com sumo de limão.

O atum fresco pôde ser substituído por atum marinado e demolhado.

Omelette à jardineira.—Faça-se um guizado de varios legumes, e tempere-se bem, conforme o gôsto de cada um. Misture-se metade d'elle com uma duzia de ovos, bata-se tudo bem, e frija-se em omelette.

Na ocasião do serviço cubra-se aquella com o resto do guizado.

Omelette de ostras.—Descasquem-se as ostras, escaldem-se na sua propria agua, escorram-se e cortem-se em filetes. Misturem-se estes com ovos batidos, tempere-se tudo, e faça-se a omelette.

Ovos à Silva Pinto.—Frigem-se em manteiga alguns pimentões verdes, cortados em quartos. Estando promptos, retirem-se da frigideira e juntam-se aos ovos, já batidos e temperados com sal, pimenta, salsa picada e bastante succo de tomate.

Derrete-se nova porção de manteiga na frigideira, juntam-se-lhe os ovos, e faz-se a omelette como de costume.

Omelette de mexilhões.—Faz-se como a omelette de ostras, devendo, porém, os mexilhões ser salteados em manteiga, e bem passados, antes de se misturarem com os ovos.

Ovos au gratin.—Em um prato que suporte o

fogo deite-se uma colher de farinha, algumas gêmmas de ovos, salsa e cebolinhas, picadas miudamente, sal, pimenta e noz muscada ralada. Misture-se tudo bem, e deixe-se pegar ao fundo do prato, sobre lume brando.

Quebrem-se os ovos sobre este *gratin*, salpiquem-se de pimenta e sal, deixem-se apurar brandamente, e passa-se-lhes por cima uma pá em braza.

Sirvam-se quentes, sem deixar as gêmmas endurecerem.

Ovos au gratin, recheiados.—Cozam-se oito ovos, e partam-se ao meio, depois de descascados. Tirem-se-lhes as gêmmas, e esmaguem-se estas com salsa, estragão, cebolinhas e anchovas picadas. Accrescente-se a este recheio um pouco de miolo de pão, sal e pimenta, encham-se os ovos com a mistura, e fechem-se.

Derreta-se, em seguida, uma pouca de manteiga em uma torteira, estenda-se no fundo da mesma o resto do picado, colloquem-se em cima os ovos, cubram-se com o forno de campo, deixem-se gratinar, e sirvam-se.

Fritada d'ovos á mineira. (*Brazil*).—Batam-se seis ovos com uma colher de farinha de milho coada, e addicionem-se-lhes algumas folhas de borragem, picadas.

Derretam-se, em seguida, duas colheres de banha de porco, junte-se uma colher d'esta massa, e repita-se a operação até frigir toda a quantidade de ovos que houver, servindo-os finalmente com um mólho picante.

Ovos à la poulette.—Ferva-se n'uma caçarola um copo de leite, misturado com uma pouca de manteiga, e temperado de pimenta e sal.

Juntem-se alguns ovos cozidos e cortados em quatro, salsa picada e uma cebolinha inteira, que se tirará na occasião de servir os ovos. Deixe-se cozer tudo

por espaço de dez minutos, ligue-se o mólho com uma pitada de farinha, e sirva-se.

Ovos com salchichas.—Córem-se em manteiga algumas salchichas, e conservem-se na gordura que largarem. Disponham-se, em seguida, em roda da frigideira, quebre-se no meio uma dúzia de ovos, sem lhes offender as gêmas, temperem-se de pimenta e sal, e quando estiverem passados, reguem-se com um golpe de vinagre, ou sumo de limão, e sirvam-se.

Ovos em caixas.—Preparem-se tantas caixas de papel almasso, forte, quantos forem os ovos. Unte-se com manteiga o fundo de cada uma, e salpique-se comervas finas picadas. Em seguida, colloquem-se n'uma torteira, sobre manteiga de vacca, e levem-se a um fogo moderado.

Quebre-se então um ôvo em cada caixa, tempere-se de sal e pimenta, cubra-se com miôlo de pão, misturado com queijo parmezão ralado, e faça-se cozer tudo brandamente, com fogo por baixo e por cima.

Ovos à Richelieu.—Aqueçam-se os ovos em agua a ferver, durante cinco minutos. Em seguida, passem-se por agua fria, o que facilita a extracção da casca, e, tirada esta, deitem-se os ovos em agua morna, a fim de não esfriarem.

Sirvam-se sobre um *purée* de azedas, sobre um mólho de tomate ou mólho branco, ou sobre o *purée* que se quizer.

Ovos à moda allemã.—Deite-se n'uma caçarola uma garrafa de vinho tinto, sal, pimenta, uma cebola, um ramo de cheiros e um dente de alho. Deixe-se reduzir um pouco, e tirem-se os temperos.

Escalfem-se então no vinho oito ou dez ovos, colloquem-se, depois de promptos, em uma travessa, e junte-se, ao mólho, mexendo sempre, uma pouca de manteiga, misturada com uma colher de farinha. Reguem-se os ovos com esse mólho, e sirvam-se.

✱ **Ovos com purée de cebolas.** — Cortem-se em quartos doze ovos cozidos. Por outro lado cõrem-se n'uma caçarola, em sessenta grammas de manteiga, vinte cebolas cortadas em rodas; junte-se-lhes caldo, um ramo de salsa, cebolinho, uma colher de farinha, um pouco de assucar, pimenta e sal, e deixe-se ferver tudo brandamente, até que as cebolas fiquem reduzidas a um *purée* liquido.

Deite-se então este *purée* n'uma travessa, colloquem-se em cima os ovos, e sirvam-se.

Omelette aux truffes. — Cortem-se em filetes as tubaras crúas, cõrem-se em manteiga, temperada com sal e pimenta, misturem-se com os ovos, batidos e temperados, e faça-se a omelette como de costume.

Ovos estrellados — *outro modo de os preparar.* — Derreta-se uma colher de manteiga em uma frigideira, e juntem-se-lhe os ovos, quebrando-os com cuidado sobre a mesma frigideira, sem lhas offender as gêm-mas. Temperem-se de sal, pimenta e noz muscada ralada, e sirvam-sê bem quentes.

Póde accrescentar-se-lhes um pouco de sumo de limão.

✱ **Ovos ensopados com queijo.** — Ralam-se 125 grammas de queijo parmezão e deita-se este n'uma caçarola, com vinho branco, uma colher de manteiga, salsa picada, pimenta e uma pitada de sementes de coentro moidas.

Leve-se tudo ao fogo, e mexa-se até que o queijo se desfaça completamente. Retire-se então do lume, deixe-se esfriar, e juntem-se seis ovos batidos. Torne a levar-se tudo ao fogo, e deixe-se ferver até os ovos estarem cozidos.

Ovos fritos á Rio-Grandense. — Quebram-se seis ovos dentro de uma terrina, junta-se-lhes um pouco de sal e uma pimenta camari, e batem-se até ganharem espuma.

Frija-se um pedaço de toucinho; e, quando a gordura estiver bem quente, deem-se-lhe os ovos e deem-se frigar, sem mexer. Estando promptos, mas não muito duros, sirvam-se.

Pódem polvilhar-se com um pouco de assucar e canella em pó.

Ovos para entremeios doces

Ovos á la neige.— Ponha-se a ferver meio litro de leite com um pedacinho de baunilha e sessenta grammas de assucar. Quebrem-se seis ovos, deem-se as gemmas de parte, e batam-se as claras até que fiquem em espuma.



Ovos á la neige

Deem-se estas, ás colheres, no leite a ferver; e, quando estiverem cozidas de um lado, voltem-se do outro, com uma escumadeira. Tirem-se, em seguida, escorram-se, e colloquem-se em pyramide ou em fórma de corôa n'um prato. Desfaçam-se então as gêmmas no leite da caçarola, mexa-se tudo, até que fique um tanto espesso, mas sem se deixar ferver. Adicione-se depois ás claras, e sirva-se tudo junto, logo que tenha esfriado.

Omelette de assucar.— Tomem-se oito gêmmas de ovos e batam-se fortemente com 125 grammas de assucar em pó, cascas de limão, e tres colheres de nata de leite. Juntem-se as claras, com um pouco de

sal fino misturado. Batam-se bem, e frija-se a massa, em uma caçarola, com uma pouca de manteiga derretida.

Estando frita, deite-se n'um prato, cubra-se de assucar em pó, e sirva-se.

Ovos de amendoada. — Pizem-se 125 gramas de amendoas, e junte-se igual porção de assucar, molhado com algumas gôttas de leite. Adicione-se, em seguida, uma chavena de leite, o peito de uma gallinha, muito bem picado, sal e cascas de limão. Aqueça-se tudo e accrescentem-se-lhe oito ovos bem batidos. Misture-se bem, derreta-se n'uma caçarola uma pouca de manteiga, deite-se-lhe esta massa, deixe-se frigar, sem mexer, e sirva-se.

Omelette de doces. — Batam-se oito ou dez ovos n'uma terrina, e junte-se-lhes um pouco de sal e uma colher de assucar. Derreta-se, em seguida, uma pouca de manteiga na frigideira, deite-se-lhe os ovos, e, quando a omelette estiver passada de um lado, colloquem-se-lhe no centro algumas colheres de gelêa de



Omelette de doces

groselhas, de marmelos, ou marmelada de fructas. Enrole-se a omelette como é de uso, salpique-se de assucar, e passe-se-lhe por cima um ferro recurvo, em

braza, de modo a produzir a apparencia representada pela gravura.

Ovos á la princesse.— Desfaçam-se n'uma terrina seis ovos, gêmmas e claras. Ponha-se a ferver um litro de leite, com assucar e um pequeno pedaço de baunilha. Deite-se o leite, a ferver, sobre os ovos, mexendo sempre, addicione-se uma pitada de sal, e coza-se tudo em banho-maria, com fogo por baixo e por cima, durante um quarto de hora.

Estando os ovos cozidos, deixem-se esfriar um pouco, salpiquem-se de assucar, passe-se sobre elles a pá em braza, e sirvam-se frios.

Póde misturar-se com estes ovos café ou chocolate, e substituir a baunilha por agua de flôr de laranja ou cascas de limão.

Omelette de maçãs.— Depois de batidos oito ovos com tres colheres de farinha, seis colheres de leite e uma porção sufficiente de assucar em pó, juntem-se a esta mistura algumas maçãs cortadas em rodellas, e salteadas em manteiga.

Batam-se os ovos novamente, e faça-se a omelette como de costume, polvilhando-a finalmente com assucar.

Omelette soufflée.— Deitem-se em uma vasilha seis gêmmas de ovos, um pouco de assucar, duas gôttas de agua de flôr de laranja, um pouco de sal, e bata-se tudo bem.

Batam-se tambem, em outra vasilha, seis claras de ovos, até ficarem bem sêccas, e juntem-se ás gêmmas, lentamente, mexendo com uma colher de pau.

Deite-se em seguida uma pouca de manteiga n'uma frigideira, faça-se derreter e juntem-se-lhe os ovos. Em estando estes um pouco còrados pela parte inferior, accrescente-se-lhes mais um pouco de assucar areiado, misturado com uma pitada de baunilha, miudamente picada; e, uns dez minutos antes do serviço,

leve-se a omelette a um forno moderadamente aquecido, e deixe-se levantar um pouco e côrar.

Sirva-se immediatamente.

Omelette au rhum. — Batam-se oito gêmmas de ovos com 125 grammas de assucar, cascas de limão, noz muscada e tres colheres de nata de leite. Juntem-se as claras, e bata-se novamente tudo junto.

Derretam-se n'uma caçarola duas colheres de manteiga, junte-se-lhe os ovos, e, em estes estando fritos, colloquem-se n'um prato e cubram-se com uma leve camada de assucar em pô.

Na hora do serviço, deite-se sobre a fritada um copo de rhum, lance-se-lhe o fogo, e sirva-se aquella emquanto o rhum estiver a arder.

Ovos molles. — Tome-se meio kilo de assucar de caixa, ponha-se em ponto alto,¹ e tire-se do lume para esfriar.

Batam-se então vinte e uma gêmmas de ovos, sem a minima parcella de clara, até ficarem em espuma. Deitem-se no assucar, mexendo continuamente, e leve-se tudo novamente ao lume para engrossar, não deixando nunca de mexer.

Depois de promptos, polvilhem-se os ovos com cannella, e deitem-se em pratos.

Ovos á imperial. — Pizem-se n'um gral de pedra uma mão cheia de amendoas doces e duas mãos de amendoas amargas, molhando tudo com algumas gôttas de leite, e juntando-lhe alguns pecegos ou damascos de calda, casca de limão ralada, e uma porção de tutano de vacca, equivalente no volume a uma laranja. Estando tudo bem pizado, deite-se-lhe duzia e meia de gêmmas de ovos, 125 grammas de assucar clarifi-

¹ Vejam-se os varios pontos do assucar no capitulo respectivo.

cado e o sal necessario. Desfaça-se toda a mistura com leite, e, logo que esta apresente boa consistencia, adicionem-se-lhe as claras, que devem ter sido bem batidas, até ficarem em espuma.

Unte-se com manteiga um prato côvo, de barro, deite-se-lhe dentro a massa, e colloque-se em cima de brazas, cobrindo-o com o forno de campo, préviamente aquecido, e o qual se cobrirá igualmente de brazas.

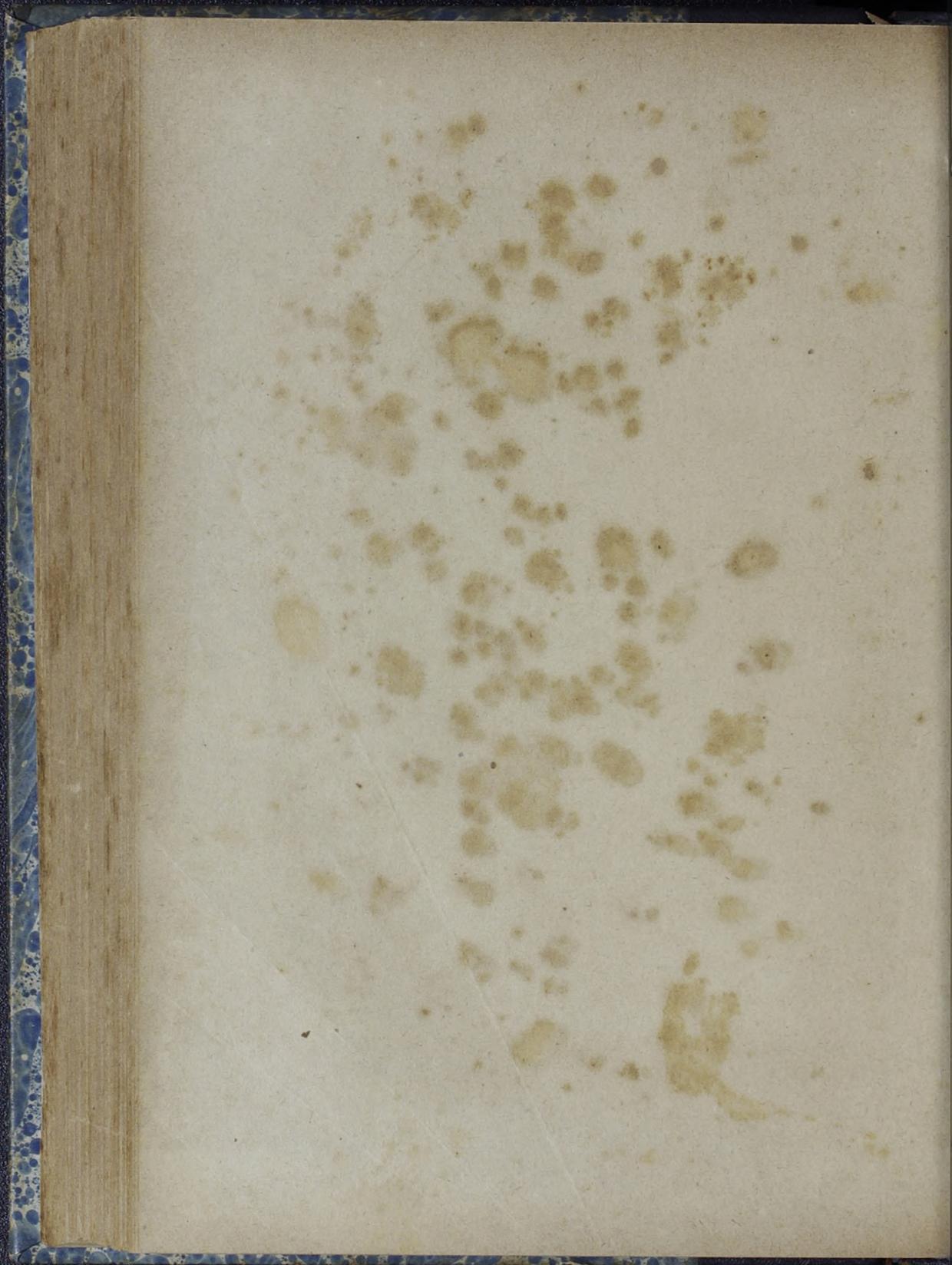
Ao cabo de uma hora, se a massa estiver cozida, retira-se do forno, polvilha-se com assucar areiado, e passa-se-lhe por cima a pá em braza.

Pôde enfeitar-se este prato com flores de assucar e algumas de laranjeira, ou com folhas de ouro.

Aletria de ovos.— Batam-se seis ovos com tres colheres de assucar, e misture-se-lhes, a pouco e pouco, uma garrafa de leite. Ponha-se tudo ao fogo, deixe-se ferver, adicionando-se a aletria cozida em agua, e tirada d'esta com uma escumadeira, para escorrer bem.

Ferva-se até engrossar, e colloque-se depois em pratos, polvilhando a massa com assucar e canella.

Sirva-se fria.



OS LEGUMES

Seu conhecimento e preparação

Dá-se geralmente o nome de legumes a todas as especies de plantas comestiveis, no estado de verdura, de raizes, de tuberculos, ou de vagens, bem como a certos fructos verdes.

Todos os legumes novos ou frescos devem ser cozidos em agua a ferver. Os feijões, favas, ervilhas e lentilhas sêccas são préviamente mergulhados em agua fria durante 6 ou 8 horas, pelo menos, a fim de amollecere.

Em seguida, põem-se ao lume em agua fria e levemente salgada, a qual se faz ferver gradualmente. Se essa agua fôr demasiadamente calcárea, junte-se-lhe uma pitada de bicarbonato de sodio, o que tornará a cocção muito mais rapida e segura.

Legumes para hors d'œuvres e guarnições

Couve-flor com môlho branco.— Coza-se a couve-flor em agua a ferver, á qual se addicionará uma pou-

ca de farinha, a fim de que a couve se conserve branca. Escorra-se em seguida, colloque-se em um prato, com a flor para cima, e regue-se com um molho branco, que a cubra bem.

- **Couve-flor á italiana.**— Depois de cozida a couve-flor, colloque-se em uma tarteira, sobre queijo parmezão ralado, polvilhe-se com miolo de pão e queijo Gruyère ralado, pimenta e sal, e regue-se com manteiga derretida.

Colloque-se assim sob um forno de campo, deixe-se tomar boa côr e sirva-se bem quente.

Couve-flor á hespanhola.— Depois de cozida e bem escorrida a couve-flor, deite-se n'um prato e regue-se com um molho de tomate.

Couve-flor córada.— Depois de preparada como fica dito, colloque-se no prato, córe-se uma pouca de manteiga, com um punhado de salsa picada, na frigideira, deite-se sobre a couve-flor, e accrescente-se mais a esta uma colher de vinagre, tambem aquecido na frigideira.

Fritura de couve flor.— Depois de cozidas algumas couve-flores em agua e sal, cortem-se em pedaços pequenos e disponham-se no fundo de uma travessa. Deite-se-lhes por cima um pouco de molho de estufado, de modo que as couves fiquem bem molhadas, e vão-se, em seguida, retirando da travessa, para se passarem por pão ralado, misturado com queijo parmezão.

Mergulhem-se então em ovos batidos, cubram-se de novo com pão e queijo ralados, e frijam-se em banha.

Logo que estejam córadas, tirem-se e sirvam-se com uma guarnição de salsa frita.

Couve-flor á marseilleza.— Córe-se a couve-flor, depois de cozida, em banha de porco misturada com uma pouca de farinha. Junte-se-lhe, em seguida, uma

porção de bom caldo, pimenta, sal e noz muscada ralada. Deixe-se apurar durante alguns momentos, e sirva-se com o seu mólho.

Couve-flor à la princesse.—Depois de cozida a couve-flor, colloque-se n'um prato que possa ir ao fogo, cubra-se com um mólho de crème, polvilhe-se de pão ralado e faça-se cozinhar sob o forno de campo.

Sirva-se, logo que houver tomado côr.

O mólho de crème faz-se do seguinte modo :

Derretem-se n'uma caçarola 125 grammas de manteiga, e desfazem-se n'ella duas colheres de farinha. Junta-se sal, pimenta branca e noz muscada ralada. Deita-se então, mexendo sempre, meio litro de leite e deixa-se cozer e engrossar, agitando continuamente a mistura com uma colher de pau. Em estando o mólho quasi prompto, salpica-se de salsa, e pode servir-se poucos minutos depois.

Alcachofras á Alexandre Herculano.—Escolham-se alcachofras grandes, cortem-se-lhes os pés e as folhas de baixo, que são fibrosas, e faça-se o mesmo ás extremidades de todas as folhas.



Alcachofra

Lavem-se então em muita agua, cortem-se em duas metades, e deem-se em agua e limão, para não enne-

*

grecerem. Em seguida, ponham-se a cozer em agua e sal, que deve estar a ferver, e, logo que estejam meio cozidas, retirem-se da agua e escorram-se bem.



Alcachofras cortadas

Tire-se-lhes, em seguida, parte do miôlo, pique-se miüdamente, e addicione-se-lhe um dente de alho pizado, pimenta, uma porção de pão ralado, um pouco de azeite Herculano e sal, e misture-se tudo muito bem. Encham-se as alcachofras com este picado, collocuem-se n'uma caçarola, e reguem-se com mais algum azeite da mesma qualidade, deitando tambem um pouco no fundo da caçarola.

Tape-se esta, metta-se no fôrno, e, passada uma hora, estando as alcachofras com boa côr, sirvam-se.

Alcachofras á provençal.— Preparem-se e cozam-se as alcachofras como fica dito, deitando-as em seguida n'uma torteira com um pouco de azeite, duas anchovas em pedacinhos, alguns dentes de alho, pimenta e sal.

Façam-se cozer brandamente, com fogo por baixo e por cima, e sirvam-se sem o alho.

Alcachofras com manteiga.— Preparem-se as alcachofras e cortem-se em quatro. Deitem-se em seguida n'uma caçarola, sobre manteiga derretida, e deixem-se cozer a fogo brando, por espaço de meia hora. Findo esse tempo, retirem-se da caçarola, e disponham-se, em fôrma da corôa, n'um prato.

Junte-se então á manteiga onde as alcachofras fo-

ram cozinhadas um pouco de pão ralado, pimenta, sal, sumo de limão e salsa picada. Mecha-se tudo bem, e deite-se este mólho no meio das alcachofras, que se devem conservar perto do lume, para não esfriarem.

Alcachofras com vinho da Madeira. — Proceda-se á mesma operação que acima, accrescentando vinho da Madeira, ou qualquer vinho branco bom, á manteiga em que se saltearem as alcachofras.

Alcachofras á Savarin. — Depois de preparadas e cozidas, deixem-se arrefecer e sirvam-se com um mólho composto de duas gemmas de ovos, cozidas e esmagadas, e desfeitas com duas colheres de vinagre, tres de azeite, sal e pimenta.

Alcachofras cruas. — As alcachofras pequenas comem-se cruas, com um mólho de azeite e vinagre, temperado de pimenta e sal, ou com o mesmo mólho que as alcachofras á Savarin.

Alcachofras com limão. — Depois de preparadas e cozidas as alcachofras, introduza-se-lhes um recheio composto de manteiga, sal, pimenta, uma pitada de farinha e noz muscada ralada. Salteiem-se durante alguns momentos com o succo que largarem de si, e colloquem-se em seguida n'uma travessa, com o seu mólho, dispendo em cima de cada calix de alcachofra uma roda de limão, sem pevides nem casca.

Pepinos á ingleza. — Descasquem-se os pepinos, cortem-se em quatro, a todo o comprimento, e tirem-se-lhes as pevides. Em seguida, cortem-se novamente em pedaços regulares, e cozam-se em agua a ferver, salgada. Estando promptos, escorram-se bem, e deitem-se em um mólho de crême, aquecendo-os n'elle, sem os deixar ferver.

Pepinos à la maître d'hotel. — Depois de cozidos como acima dissemos, refoguem-se os pepinos, em uma caçarola, com manteiga, cebolinhas e salsa pica-

da, pimenta e especies, e sirvam-se quentes, depois de se regarem com sumo de limão.

Pepinos de recheio.—Depois de descascados os pepinos, corte-se-lhes a extremidade do lado do pé, e tire-se o miolo com uma faca. Recheiem-se, em seguida, com um picado de carne ou de peixe, cozido, envolva-se cada um n'uma prancha de toucinho, e deem-se em uma caçarola, com algum caldo e um ramo de cheiros.

Deixem-se cozer a fogo brando, e retirem-se. Ligue-se o mólho, depois de reduzido, com uma pouca de farinha, e sirva-se com os pepinos, regando estes com sumo de limão.

Salada de pepinos.—Descasquem-se os pepinos, cortem-se em rodellas e deem-se em uma saladeira, polvilhando-os com bastante sal grosso. Ao cabo de uma hora, escorram-se, tire-se-lhes o resto do sal, e temperem-se com azeite, vinagre e pimenta.

Póde acrescentar-se-lhes uma pouca de salsa picada.

Cenouras á bom cozinheiro.—Raspem-se as cenouras, lavem-se, e cortem-se em pedaços. Façam-se cozer em agua a ferver, temperada com pimenta e sal. Estando cozidas, escorram-se bem e passem-se n'uma caçarola, com manteiga, sal, pimenta e um ramo de cheiros.

Sirvam-se com sumo de limão.

Cenouras guizadas.—Raspem-se e lavem-se as cenouras, escaldando-as em seguida com agua a ferver. Cortem-se em quartos, e deem-se n'uma caçarola, com toucinho ou banha, um ramo de cheiros, pimenta, sal e cebolas pequenas.

Molhem-se com caldo, deixem-se cozer, e sirvam-se com o seu mólho.

Cenouras á ingleza.—Depois de preparadas e cozidas as cenouras, ponha-se a ferver uma chavena de

crème com uma pouca de manteiga fresca. Juntem-se-lhe as cenouras, e deixem-se aboborar por espaço de um quarto de hora.

Na ocasião de servir, ligue-se o mólho com farinha e uma gêmma de ovo.

Cenouras á flamenga.— Preparadas qu' sejam as cenouras, cortem-se em pedaços, e escaldem-se em agua a ferver, durante alguns minutos. Deitem-se em seguida n'uma caçarola, com manteiga, sal, uma pitada de assucar e algumas colheres de caldo. Façam-se ferver em lume brando, e, quando estiverem quasi cozidas, acrescente-se-lhes mais alguma manteiga, salsa e cebolinho picado, algumas colheres de caldo, e, depois de ferver tudo por mais algum tempo, sirva-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Espinafres á marinheira.— Tirem-se os pés aos espinafres e lavem-se estes bem. Em seguida, deitem-se em agua a ferver, temperada com sal, e, ao cabo de um quarto de hora de cocção, retirem-se com uma espumadeira e mergulhem-se em agua fria.

Depois de esfriarem, tirem-se da agua e espremam-se bem.

Deite-se em uma caçarola uma boa porção de manteiga, e côrem-se n'ella algumas fatias de miôlo de pão. Retirem-se estas, e juntem-se os espinafres á manteiga, com sal, pimenta, uma colher de farinha e noz muscada ralada. Ao passo que os espinafres forem enxugando, humedeçam-se com algumas colheres de mólho de camarões, ou de mólho de peixe guizado, ou, ainda, de leite, conforme o gosto de cada um, e sirvam-se com as fatias de pão côradas.

Espinafres de gordo.— Cozinham-se como os precedentes, com a differença de se lhes juntar caldo de carne, ou mólho de carne assada, em vez de leite ou mólho de camarões.

Espinafres á hollandeza.— Depois de preparados

e limpos, façam-se cozer os espinafres em agua a ferver, salgada. Estando cozidos, passem-se por agua fria, e espremam-se bem. Piquem-se em seguida miudamente, e deitem-se em uma caçarola, com manteiga, toucinho, ou banha, conforme os paladares, pimenta, sal, noz muscada ralada, assucar, casca de limão e um pouco de crême.

Deixem-se apurar por alguns minutos, misture-se-lhes uma colher de farinha, para os ligar, mexam-se bem, ao lume, e sirvam-se com uma guarnição de côdeas de pão fritas.

Espinafres ao natural.— Preparem-se os espinafres, e cortem-se-lhes as folhas em tres pedaços. Deitem-se n'uma caçarola e façam-se ferver no seu proprio succo, mexendo-os com cuidado, para que não se peguem.

Estando cozidos, retirem-se do lume, e temperem-se com manteiga e uma colher de assucar.

Espargos á hollandeza.— Cortem-se os espargos do tamanho que se quizer, antes de desamarrear o môlho, raspem-se em seguida separadamente, a um por um, amarrem-se outra vez em môlhos pequenos, e cozam-se durante dez minutos em agua a ferver, salgada.

Em seguida, desamarrem-se, colloquem-se n'um guardanapo, sobre uma travessa, e sirvam-se com um môlho á hollandeza na molheira.

Espargos em salada — Os espargos podem tambem comer-se frios, em salada, temperando-os para isso com azeite, vinagre, sal e pimenta.

Espargos guizados com substancia.— Cortem-se as pontas dos espargos em pedaços pequenos, e passem-se na caçarola, com manteiga, salsa e cebolinho picados miudamente, uma cebola pequena, que se tirará antes de servir os espargos, pimenta e o sal necessario.

Accrescente-se um pouco de bom caldo, e deixe-se apurar tudo convenientemente.

Couve á lavradora.—Tirem-se as folhas velhas a uma couve bem repolhuda, e corte-se-lhe o ôlho em quartos. Supprima-se em seguida o talo, e escalde-se a couve em agua a ferver.

Cubra-se então o fundo de uma caçarola com pranchas de toucinho salgado, junte-se a couve, e molhe-se tudo com caldo, temperando com salsa, cebolinhas e noz muscada. Dê-se uma fervura em lume forte, e retire-se depois para um fogo moderado, a fim de cozer brandamente.

Estando a couve em bom estado, colloque-se n'uma travessa, reduza-se o seu môlho, ligue-se, em seguida, com uma pouca de manteiga misturada com farinha, e regue-se a mesma couve com elle.

Póde guarnecer-se o prato com pranchas de toucinho, cozido com bons tempêros.

Couves á austriaca.—Preparem-se e escaldem-se as couves, picando-as em seguida grosseiramente. Deitem-se assim n'uma caçarola, com toucinho, e façam-se córar por espaço de um quarto de hora.

Juntem-se mais alguns pedaços de toucinho, salchichas e pimenta. Molhe-se tudo com caldo, tape-se a caçarola, e deixe-se cozer a fogo lento.

Sirvam-se as couves com as salchichas e o toucinho.

Couves com môlho branco.—Depois de preparadas as couves, cortem-se em pedaços regulares, escaldem-se e cozam-se em agua salgada.

Derreta-se então uma pouca de manteiga n'uma caçarola, tempere-se com sal e pimenta branca, junte-se uma pouca de farinha e uma chavena de crême, e adicionem-se as couves.

Depois de terem aboborado por espaço de meia hora, sirvam-se aquellas com o seu môlho.

Couve recheiada, à nababo.—Depois de se supprimir a uma couve o talo, as folhas velhas e o coração,

escalde-se a mesma, escorra-se e mergulhe-se em agua fria, depois do que se deixará escorrer novamente.

Pique-se uma porção de vitella e outro tanto toucinho, junte-se sal e pimenta, e misturem-se muitas gêmmas de ovos a este picado, que deve ficar com uma consistencia mediana. Depois de bem enxugada a couve com um panno, introduza-se-lhe o recheio no logar do talo e do ôlho, e, em seguida, entre cada uma de suas folhas, tendo o cuidado de as não quebrar.

Amarre-se então a couve cuidadosamente, e ponha-se a cozer durante tres horas, ou mais, n'uma caçarola, com pedaços de carne crua, restos de carne assada, um chouriço de sangue, cenouras, cebolas, ramo de salsa, cebolinho, noz muscada ralada, pimenta e pouco sal, cobrindo-se tudo isto com pranchas de toucinho, e molhando-o com um copo de bom caldo.

Terminada a cocção, retire-se a couve da caçarola, desamarre-se e colloque-se n'uma travessa. Passe-se o môlho pela peneira, depois de desengordurado e reduzido, ligue-se com farinha, e junte-se á couve, que deve conservar-se bem quente.

Couve lombarda ao natural.— Coza-se a couve durante algum tempo, corte-se-lhe o talo, e pique-se aquella grosseiramente, pondo-a então a acabar de cozer n'uma caçarola, com manteiga, pimenta e sal, e mexendo-a constantemente.

Couve lombarda com salchichas.— Refoguem-se em uma caçarola com manteiga de vacca algumas cebolas picadas, sal, pimenta e cravo da India. Estando as cebolas côradas, juntem-se as couves cortadas em pedaços regulares. Deixem-se ferver um pouco, e môlhem-se em seguida com caldo, juntando um pouco de toucinho.

Depois de tudo bem cozido, adicionem-se as salchichas, préviamente furadas com um garfo, para não rebentarem, e côradas em manteiga.

Choucroute á moda allemã.— Deite-se de môlho a

choucroute em agua fria, conservando-a alli por espaço de duas horas. Em seguida, escorra-se, e deite-se em uma vasilha de barro, para que a couve se conserve branca, com pranchas de toucinho, banha de porco, uma murcella de sangue, e meia duzia de salchichas.

Regue-se tudo com caldo e vinho branco, e faça-se cozer, lentamente, por espaço de cinco a seis horas. Estando a couve cozida, colloque-se n'uma travessa, e guarneça-se com as salchichas, a murcella cortada em rodas e o toucinho.

Nabos au blanc-crème. — Córem-se alguns nabos pequenos em manteiga, junte-se-lhes um pouco de assucar, para tomarem côr, tempere-se de sal, e molhem-se com leite.

Deixem-se cozer a fogo lento e sirvam-se.

Purée de nabos. — Cortem-se os nabos em pedaços, escaldem-se e ponham-se a escorrer. Deitem-se então n'uma caçarola, com bastante caldo, manteiga, sal e pimenta. Depois de cozidos e apurados, em fogo brando, e quando estiverem reduzidos a *purée*, accrescente-se um pouco de assucar e manteiga.

Serve para guarnição de assados, costelletas, etc.

Alfaces recheiadas. — Tirem-se as folhas verdes ás alfaces, e deitem-se estas em agua a ferver. Em seguida, passem-se por agua fria, escorram-se, tire-se-lhes o talo, e deite-se no seu logar um recheio de aves ou de carne; amarrem-se as alfaces e façam-se cozer com pranchas de toucinho, ramo de cheiros, cebolas e cenouras, molhando tudo com caldo e algum môlho de assados, e pondo brazas na tampa da vasilha.

Favas de fricassé. — Preparem-se as favas, tirando-lhes os olhos, e cozam-se em agua a ferver, salgada. Escorram-se depois e deitem-se n'uma caçarola, com manteiga, uma colher de farinha, pimenta, sal, assucar e noz muscada ralada. Molhem-se com

agua, e, quando começarem a ferver, ligue-se o mô-lho com gêmmas de ovos, e sirva-se tudo logo.

Favas á ingleza. — Preparem-se e cozam-se as favas, deitando-as em seguida n'uma caçarola, com manteiga, salsa e segurelha picada, meia colher de farinha, pimenta, sal e algum caldo ou agua.

Deixem-se ferver por um instante, ligue-se o mô-lho com gêmmas de ovos desfeitas em crême e sirvam-se.

Salada de beterraba. — Tire-se a pelle ás beterrabas, que se devem preferir encarnadas, e cozam-se em cinzas quentes. Em seguida cortem-se em rodas delgadas, temperem-se com azeite e vinagre,ervas finas picadas, pimenta, sal e uma cebola cozida e cortada em rodellas.

Podem misturar-se com chicorea ou alface.

Beterrabas para guarnições. — Depois de cozidas como fica dito cortem-se em rodas, e deitem-se estas em vinagre fraco, temperado com cravos da India. Passadas duas ou tres horas, retirem-se da marinada, e usem-se para guarnição de mayonnaises, etc.

Feijão verde, á la maitre d'hotel. — Cortem-se as duas extremidades aos feijões, se estes forem pequenos; sendo grandes, depois de cortadas as extremidades, partam-se ao meio para se lhes tirarem os fios, lavam-se e façam-se cozer em agua a ferver, salgada.

Estando cozidos, deite-se n'uma caçarola uma porção de manteiga fresca, salsa bem picada, e juntem-se logo os feijões, depois de escorridos. Deixem-se ferver por espaço de alguns minutos, e reguem-se com sumo de limão ou com vinagre.

Feijão verde á ingleza. — Depois de cozidos os feijões, escorram-se n'um passador, colloquem-se em um prato, faça-se um buraco ao centro d'elles, e deite-se ahi uma porção de manteiga, servindo-os logo.

Feijão verde, de molho córado. — Cozidos que sejam os feijões, escorram-se e deitem-se n'uma travessa, temperando-os com sal e pimenta. Córe-se então uma pouca de manteiga n'uma caçarola e deite-se sobre os feijões, regando tudo em seguida, com uma colher de vinagre a ferver.

Feijão verde guizado. — Córe-se em banha uma cebola e uma porção de salsa, tudo picado. Deixe-se cozer a cebola, e junte-se-lhe os feijões, também cozidos; molhem-se com caldo, deixem-se apurar por espaço de meia hora, e sirvam-se com o seu mólho.

Salada de feijão verde. — Cozidos que sejam os feijões, escorram-se, deixem-se esfriar, e deitem-se n'uma saladeira, com vinagre, pimenta e sal.

Algumas horas depois, escorra-se-lhes a agua que tiverem largado de si, e junte-se-lhes o azeite necessario.

Ervilhas á ingleza. — Preparam-se do mesmo modo que o feijão verde á ingleza.

Ervilhas guizadas. — Deite-se um pouco de toucinho, cortado em bocados, n'uma caçarola, e diexe-se córar.

Molhe-se, em seguida, com agua, e juntem-se as ervilhas, com um ramo de salsa, meia colher de asucar, sal, pimenta e uma cebola.

Tape-se a caçarola, e faça-se cozer tudo brandamente.

Batatas cozidas, á moda de casa de pasto. — Cozam-se as batatas em agua e pouco sal. Pellem-se, cortem-se em rodellas, e deitem-se n'uma caçarola, com manteiga, salsa e cebolas picadas, pimenta e sal.

Dê-se-lhes uma fervura, e addicione-se um golpe de vinagre ou sumo de limão.

Batatas á la reine. — Descasquem-se as batatas e cozam-se em agua e sal. Escorram-se em seguida e ponham-se a enxugar ao lume, — esmagando-as depois

com uma colher de pau, e juntando-lhes uma pouca de manteiga, gêmmas de ovos, alguma pimenta e um pouco de queijo parmezão ralado.

Amasse-se tudo bem, polvilhe-se uma meza com farinha e colloque-se em cima esta massa, cortando-a então, com o corta-massas, em pedaços de diferentes feitios, taes como estrellas, corações, quadrados, etc.

Unte-se de manteiga uma frigideira, e deite-se-lhe a massa assim cortada, untando-a também por cima com manteiga fresca, e levando tudo ao forno para côrar.

Servem estas batatas para guarnecer assados de carne ou de peixe.

Batatas recheiadas.—Preparam-se do mesmo modo que os pepinos de recheio.

Batatas au gratin.—Depois de cozidas em agua, esmaguem-se as batatas, junte-se-lhes sal e pimenta, bastante queijo Gruyère ralado, e misture-se tudo bem. Accrescentem-se quatro ovos batidos, e deite-se a mistura n'uma torteira, untada com manteiga de vacca; deite-se mais uma pouca de manteiga por cima, e faça-se cozer tudo isto, em lume brando, durante uns vinte minutos.

Estenda-se depois sobre as batatas, com uma penna de gallinha, uma clara de ovo batida, cubra-se a torteira com uma tampa de rebordos, collocando-lhe brazas em cima, e sirvam-se as batatas logo que houverem tomado côr.

Batatas á hollandeza.—Cozam-se as batatas em agua e sal, pellem-se, esmaguem-se e deem-se em uma caçarola, com uma porção de manteiga. Junte-se um pouco de crême, e deixem-se cozer durante uma hora.

Tendo o *purée* tomado consistencia, disponha-se em fôrma de pyramide n'um prato que suporte o fogo,

colloque-se este sob um forno de campo, e deixe-se a iguaria tomar côr.

Batatas á moda de Marselha — Depois de cozidas as batatas, cortem-se em rodas delgadas e ponham-se ao lume, em uma caçarola, com azeite, salsa, cebolas e dois dentes de alho, tudo picado.

Junte-se pimenta e sal, um golpe de vinagre ou sumo de limão, e sirva-se tudo, pouco depois.

Póde guarnecer-se este prato com algumas anchovas cortadas em tiras, ou pepinos de conserva.

Batatas coradas. — Deixe-se córar n'uma caçarola uma pouca de bãnha ou de manteiga e junte-se-lhe duas cebolas picadas.

Quando estas estiverem de boa côr, addicione-se-lhes alguma agua, juntem-se as batatas cortadas em quatro, temperem-se com sal, pimenta e um ramo de cheiros, e faça-se cozer tudo em lume brando.

Batatas au blanc. — Descasquem-se as batatas e cortem-se em quartos, fazendo-as cozer, em seguida, n'uma caçarola, com leite e algum sal. Esmaguem-se, á medida que forem cozendo, e, quando estiverem reduzidas a massa, junte-se-lhes uma pouca de manteiga e sirvam-se.

Batatas guizados. — Cozam-se as batatas e cortem-se em rodellas, que se deitarão em uma caçarola, com manteiga, sal, pimenta, salsa e cebolinhas picadas miudamente.

Junte-se uma pouca de farinha, caldo e bom vinho branco. Deixe-se ferver tudo, e sirva-se, logo que o môlho estiver sufficientemente reduzido.

Purée de batatas. — Descasquem-se as batatas, cozam-se em agua e sal, esmaguem-se no passador, e humedeçam-se com leite fervido.

Levem-se, em seguida, ao lume, n'uma caçarola, com manteiga, pouco sal, pimenta e mais algum leite, se o *purée* estiver muito consistente. Faça-se ferver

brandamente, por espaço de alguns minutos, mexendo para que se não pegue, e sirva-se.

Salada de batatas.— Depois de preparadas e cozidas as batatas, cortem-se em rodas, e temperem-se como outra qualquer salada, podendo servir-se quentes ou frias, conforme o gosto de cada um.

Purée de abobora.— Depois de descascada a abobora, corte-se a mesma em pedaços pequenos, e coza-se em agua a ferver, temperada com algum sal. Estando cozida, esmague-se no passador, para fazer um *purée*.

Deite-se, em seguida, esse *purée* n'uma caçarola, e junte-se-lhe uma pouca de manteiga, uma chavena de leite, um pouco de assucar, sal e uma pitada de farinha. Mexa-se tudo bem, deixe-se aboborar por espaço de um quarto de hora, e sirva-se, com uma ligação de ovos.

Aipo com môlho remoulade.— Supprimam-se ao aipo todas as partes verdes, divida-se em quatro cada pé, lave-se bem, e sirva-se assim n'uma travessa, com um môlho *remoulade* na molheira.

Beringelas quizadas.— Descasquem-se as beringelas superficialmente, cortem-se em quatro, e cozam-se em agua e sal.

Estando meio cozidas, retirem-se da agua e ponham-se de parte.

Deite-se então n'uma caçarola um pouco de azeite, succo de tomates, pimenta, salsa e duas cebolas picadas, e deixe-se refogar tudo isto. Quando as cebolas estiverem um pouco côradas, juntem-se as beringelas ao refogado, depois de bem escorridas, e faça-se ferver tudo por mais uns cinco minutos.

Accrescente-se em seguida um pouco de môlho de estufado, deixe-se cozer tudo completamente, temperem-se de sal, e mande-se á meza

Beringelas recheiadas.— Preparem-se as beringelas

como fica dito, e cortem-se, pelo meio, ao comprimento. Extrahia-se-lhes o miôlo, cozam-se um pouco em agua a ferver, salgada, e retirem-se em seguida.

Faça-se então o recheio seguinte:

Corte-se em pedacinhos uma porção de carne de vacca, magra, e pize-se bem, n'um almofariz, juntamente com o miôlo das beringelas, préviamente cozido. Junte-se um pouco de toucinho, tambem pisado, manteiga, um ovo cozido, alguma pimenta, duas colhêres de môlho de estufado, sal e sumo de limão. Misture-se tudo isto, até que fique em uma massa, bem ligada, e encham-se com este picado as beringelas.

Levem-se depois ao forno, n'uma frigideira, regando-as com um pouco de môlho de estufado, e polvilhando-as com pão e queijo ralados.

Estando côradas, retirem-se do forno, e sirvam-se com o seu môlho.

Beringelas fritas.—Cortem-se as beringelas em quatro partes, ao comprido, e deem-se de môlho, por espaço de uma hora, em azeite, temperado com sal e pimenta. Escorram-se, ao cabo d'esse tempo, enxuguem-se com um panno, e frijam-se em azeite.

Sirvam-se com uma guarnição de salsa frita, ou com môlho de tomate.

Tubaras á provençal.—Lavem-se as tubaras em muitas aguas, e esfreguem-se bem, até se lhes tirar toda a terra, mas não se pellem.

Deitem-se, em seguida, n'uma caçarola, préviamente guarneçada de pranchas de toucinho, e junte-se algum sal e uma garrafa de vinho branco.

Tape-se bem a caçarola, deixe-se ferver o conteúdo por espaço de meia hora, e sirva-se debaixo de um guardanapo.

Tubaras à la napolitaine.—Pellem-se e esmaguem-se as tubaras, pondo-as, em seguida, a suar em manteiga. Juntem-se-lhe dois decilitros de vinho branco,

duas colheres de *substancia de mólho*, pimenta e sal, deixe-se reduzir o mólho, desengordure se, e sirva-se tudo.

Purées de legumes, para guarnições.— Todos os legumes frescos, destinados a *purées*, devem ser limpos e escaldados em agua a ferver. depois do que se farão cozer em caldo. Estando cozidos, esmaguem-se e passem-se por uma peneira de crina.

Deitem-se então n'uma caçarola, com duas colheres de substancia e um copo de caldo, e liguem-se com gêmmas de ovos. Junte-se-lhes sal, pimenta e um pouco de assucar. Mexa-se tudo bem, deixe-se apurar durante algum tempo, e, na occasião de servir, addicione-se uma pouca de manteiga.

Póde tambem juntar-se aos *purées*. em vez de caldo ou substancia, agua, leite, ou caldo de magro.

Tomates de recheio.— Cortem-se os tomates ao meio, de travez, e tire-se-lhes o succo e as pevides. Deitem-se em seguida n'uma caçarola, com azeite Herculano, e salteiem-se durante um instante.

Piquem-se em seguida duas echalottas, uma pouca de salsa, um dente de alho, uma mão cheia de cogumelos, e deite-se tudo isto em uma caçarola, com uma porção de manteiga, noz muscada ralada, uma



Tomate recheiado

colher de bom caldo, outra de *substancia de mólho*, e uma mão cheia de pão ralado. Ponha-se ao lume, e mexa-se continuamente. Logo que engrosse, retire-se do fogo, e recheiem-se os tomates com esta mistura.

Polvilhem-se depois com queijo ralado, cubram-se

com um papel untado de manteiga, e mettam-se no forno, até que os tomates estejam cozidos.

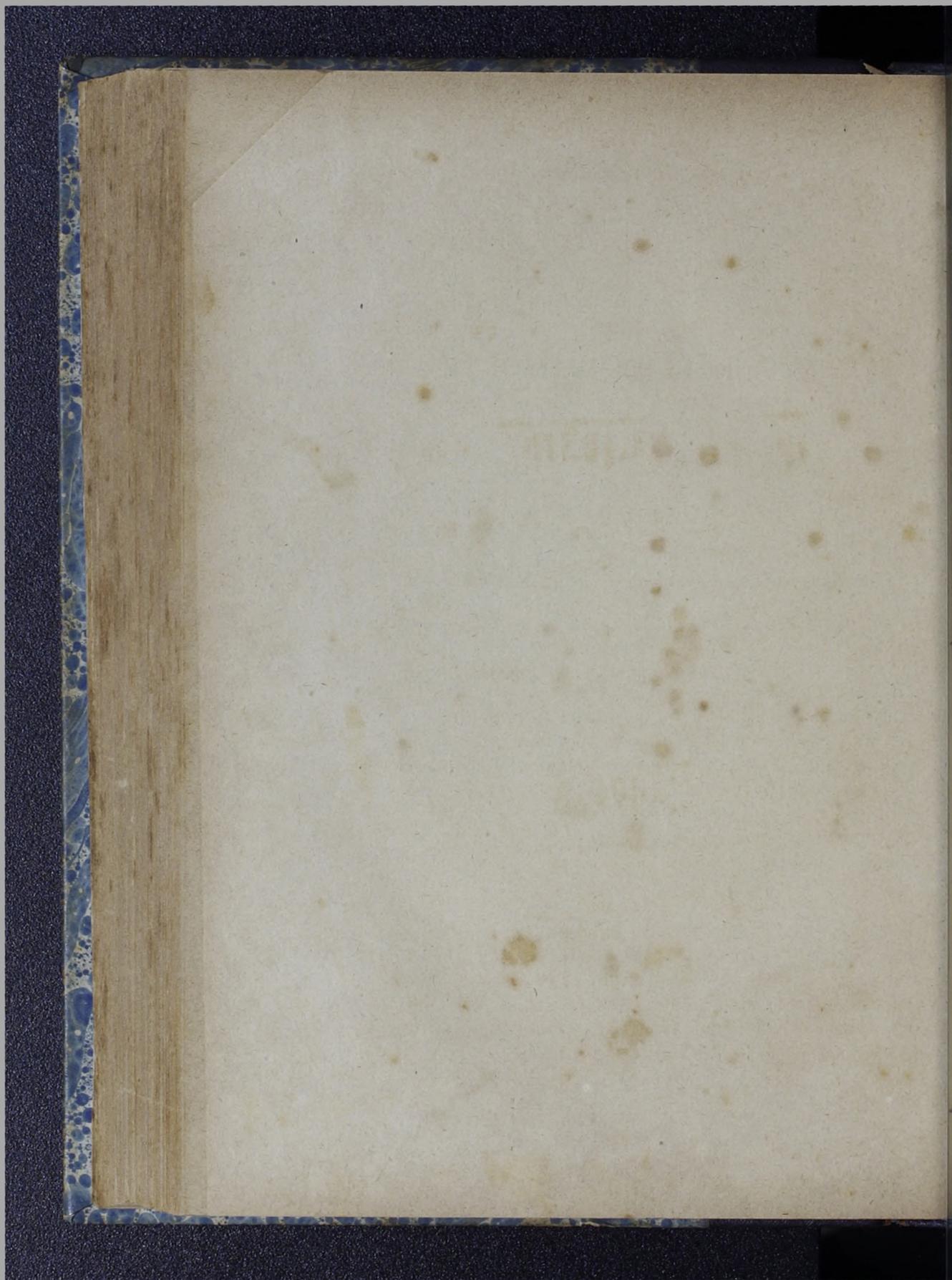
Colloquem-se então n'uma travessa, desengordure-se o mólho, reduza-se a metade, tempere-se de sal, e sirva-se tudo junto.

Tomatada.— Este prato é delicioso para o almoço, que é geralmente quando melhor se apreciam os bons boccados.

Fazem-se cozer juntos tomates bem maduros e cabeças de cebolas. Em seguida, cortados os tomates em pedaços regulares e tiradas as sementes, e cortadas as cebolas em rodas, põe-se em uma caçarola vidrada a sazonar um pouco em lume brando, com um pedaço de manteiga, pimenta e sal, e mexe-se durante dez minutos. Deite-se-lhe então em cima uma taça de bom caldo e outra de creme de leite cru. Torna-se a mecher, junta-se-lhe duas colheres de vinagre e uma de bom azeite. Submergem-se n'este mólho tres ou quatro fatias de pão torradas na grelha e sobre tudo isto quebram-se ovos, como para estrellar. Regularmente um ovo para cada pessoa.

Tapa-se a caçarola e deixa-se um minuto ao lume. Leva-se para a meza na mesma caçarola, e esta sobre uma bandeja festonada com ramos de perrexil para cobrir as bordas.

Julia Diez Gomez. — (Buenos Ayres).



EMPADAS, TIMBALES, VOL-AU-VENTS, ETC.

Utensílios para a manipulação das massas

Os utensílios mais indispensáveis para a fabricação dos pasteis são os seguintes:

1.º — *A mesa*: — táboa grossa de madeira, com rebordo de tres lados. É sobre ella que se deita a farinha, para ser dissolvida e manipulada.

2.º — *O rôlo*: — cylindro de madeira que serve para rolar a massa, quando esta está no ponto requerido;

3.º — *A carretilha*: — com a qual se corta a massa, da fôrma que se quer.

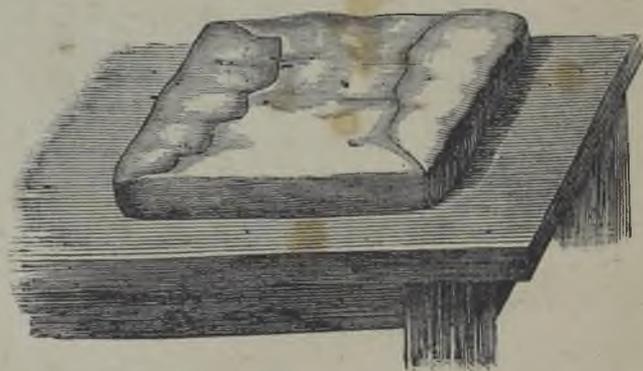
Indicámos em seguida o modo de preparar as diferentes massas.

Massa para empadinhas ou frituras. — Deite-se uma porção de farinha n'uma terrina, e quebrem-se n'ella um ou mais ovos, conforme a porção de farinha que se houver empregado. Junte-se um ou dois calices de aguardente, uma ou duas colheres de azeite e o sal necessario.

Mecha-se tudo com uma colher de pau, e vá-se deitando lentamente agua morna, até se obter uma massa bem ligada e assás espessa.

Deixe-se repousar durante algumas horas, ou, o que será melhor, prepare-se a massa com doze horas de antecedencia. Na occasião de a empregar, misturem-se-lhe duas claras de ovos, batidas em espuma.

Massa folhada.— Colloque-se sobre a mesa um litro de farinha, faça-se um buraco no centro, e deitem-se n'elle duas gêmmas de ovos, pouco sal, e um copo de agua tepida. Dissolva-se a farinha com uma colher de pau, sem a amassar; e, quando a massa estiver bem ligada, mas ainda molle, junte-se com as mãos, cubra-se com um panno humido, e deixe-se repouzar durante meia hora. Em seguida, polvilhe-se a mesa com farinha, deite-se sobre ella a massa, e estenda-se com o rôlo, dando-lhe mais comprimento do que largura. Colloque-se então sobre toda a sua super-



Primeira dobra da massa

ficie, em pedaços do tamanho de uma noz, meio kilo de manteiga fresca, bem manipulado. Dobre-se a massa em duas partes, ou da forma indicada na gra-

vura, de modo que as bordas se reunam, e estenda-se novamente com o rôlo.

Quando apresentar apenas a espessura de um dedo, dobre-se em tres, estenda-se, torne-se a dobrar em tres, e deixe-se repouzar, embrulhada em um panno humido.

Chegado o momento de a empregar, e quando o forno começar a aquecer, polvilhe-se a massa com farinha, estenda-se outra vez com o rôlo, dêem-se-lhe ainda tres voltas, como vae indicado na seguinte gravura, o que fará cinco, e corte-se então para o emprêgo



Ultimas manipulações da massa

que se quizer. Entre cada volta deve mediar o intervalo de 10 minutos.

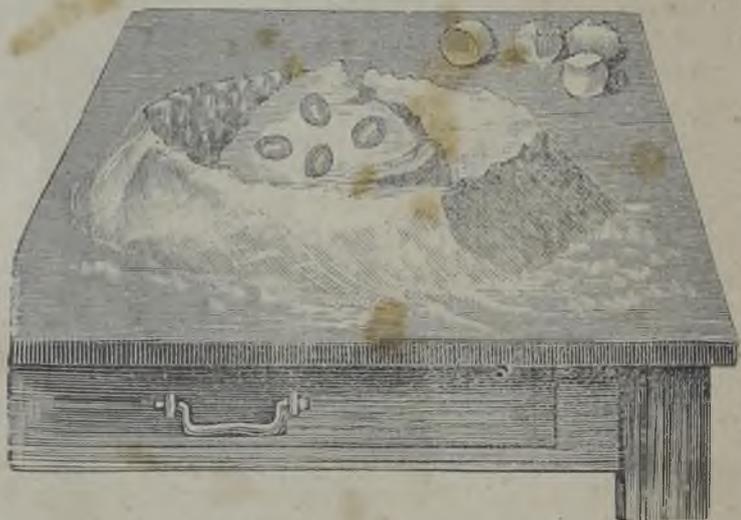
No inverno, deve a massa ser mais trabalhada, dando-se-lhe seis voltas, em lugar de cinco; tendo-se o cuidado de lhe dar tantas mais voltas, quanta mais manteiga existir na farinha.

Esta massa emprega-se para vol-au-vents, tortas, e toda a especie de pastellaria.

Massa para sonhos.—Prepara-se do mesmo modo que a massa para empadas e frituras, deitando-se-lhe, porém, só as gêmmas dos ovos. e reservando as claras para se baterem em espuma. Junta-se assucar em pó, pouco sal, e agua de flor de laranja.

Massa para bolos e pasteis de fructas.— Esta massa, tambem chamada *massa quebrada*, que é o meio termo entre a massa para empadas e a massa folhada, prepara-se do seguinte modo:

Deitam-se sobre a meza dois litros de farinha, faz-se-lhe um buraco no meio, e introduz-se ahi meio kilo de manteiga, dois ovos inteiros, um copo de agua e sal fino.



Modo de preparar a massa quebrada

Amassa-se primeiramente a manteiga com os ovos, e em seguida com a farinha. Estando a massa bem

ligada, estende-se com o rôlo sem a calcar muito ; dobra-se, enrola-se novamente até quatro vezes, sem parar, e deixa-se repouzar por espaço de uma hora, podendo então empregar-se.

Massa real.— Ponha-se ao lume, em uma caçarola, meio litro de agua, temperada com sal, sessenta grammas de manteiga e um pouco de assucar. Tendo fervido um instante, junte-se a farinha e mexa-se bem com a colher, até que a massa fique ligada e de boa consistencia.

Accrescente-se uma pitada de casca de limão ralada, e vão-se deitando na massa alguns ovos, a um por um.

Serve esta massa para sonhos e varios outros entremeios doces.

Macarrão á calabresa.— Cosido o macarrão, deite-se queijo ralado no fundo de uma travessa resistente á acção do fogo ; deite-se sobre o queijo o macarrão, nivele-se a superficie e deite-se em cima do macarrão pão bem migado e misturado em partes iguaes com queijo ralado, e por cima d'esta mistura manteiga derretida ; ponha-se em seguida no forno, com lume sobre a tampa. Estará em ponto quando o queijo da superficie tenha tomado hũa côr.

Serve-se na travessa em que foi feita a cocção.

Catalina Pardini

(Cosinheira napolitana — Buenos-Ayres).

Recheio para empadas.— Pique-se miüdamente toda a parte magra dos crescimos de carne, com toucinho, salsa, um dente de alho, tomilho, meia folha de louro, pimenta, sal e especiarias. Deite-se este picado n'uma vasilha, e juntem-se-lhe dois ou mais ovos batidos, vinho branco e uma pouca de aguardente, amassando tudo com uma colher de pau, até que o recheio fique de boa consistencia.

Estenda-se, em seguida, uma camada do mesmo sobre a massa do fundo, por cima das pranchas de toucinho que a devem guarnecer, disponha-se uma camada de carne sobre esse recheio, cubra-se com uma camada do mesmo, e assim successivamente, cubrindo a ultima camada, que deve ser composta de recheio, com pranchas de toucinho, e faça-se a empada da seguinte maneira :

Arranja-se, com a competente massa, o involucro de uma empada, da altura de cinco dedos e de fórma elegante. Envolve-se em tiras de papel ou de panno, que se esticarão o sufficiente para amparar a massa durante a cocção. Encha-se a empada com o recheio, faça-se a tampa, colloque-se no seu lugar, e solde-se em roda com os dedos molhados.

Quando a empada estiver assim preparada, unte-se com gêmna de ovo, e leve-se ao forno, deixando-a cozer convenientemente.

Empada á milord. — Pique se a carne de uma lebre e de uma perna de carneiro, sem a gordura, e pize-se tudo bem, com toucinho, uma pouca de carne de vitella e tutano de boi. Junte-se a isto algumas tubaras e cogumelos pizados, especiarias, salsa, cebolinho, pimenta e sal, e côre-se tudo n'uma frigideira.

Faça-se em seguida um fundo de massa, deite-se ahí o recheio, cubra-se com uma prancha de toucinho, e, em seguida, com uma tampa da mesma massa, a qual se soldará ao fundo, levando-se assim ao forno.

Estando a empada cozida, abra-se, desengordure-se, addicione-se-lhe uma pouca de substancia de aves, e sirva-se.

Empada de presunto. — Apare-se o presunto, tire-se-lhe o couro e os ossos, e deite-se aquelle de môlho durante tres dias. Faça-se então uma massa grossa de farinha amassada com manteiga derretida em agua e meia duzia de gêmmas de ovos, e fôrme-se com

esta uma empada, que se untará com manteiga. Deite-se-lhe no fundo um pouco de toucinho pizado, com salsa, pimenta, dois cravos da India e especiarias. Colloque-se em cima o presunto, e encha-se com mais toucinho pizado e salsa, dispondo sobre tudo isto algumas fatias de toucinho.

Feche-se a empada com a sua tampa de massa, ponha-se-lhe a cobertura de ferro, e metta-se no forno, a cozer, por espaço de sete horas. Estando prompta, abra-se, desengordure-se, e sirva-se com um molho picante.

Empada de lebre. — Depois de preparada a lebre, corte-se, começando pelas espaduas e côxas, e tirando depois os filetes. Desosse-se o animal, e lardeie-se com toucinho temperado com salsa, cebolinho e echalottas, picadas miudamente, pimenta e sal. Faça-se cozer durante duas horas, com toucinho e manteiga, e deixe-se, em seguida, arrefecer.

Piquem-se então os restos do animal com o fígado e bastante toucinho, juntem-se echalottas, dois dentes de alho, uma cebola, um pouco de tomilho e meia folha de louro, tudo picado, sal, pimenta, um calix de aguardente e dois decilitros de vinho branco, misture-se tudo bem, e recheie-se com este picado a empada, procedendo em tudo o mais como dissemos quando tractámos do recheio para empadas.

Empadinhas de veado — Corte-se a carne do lombo e do pojadouro do veado em dados pequenos, junte-se um pedaço de presunto cortado da mesma forma, um pouco de toucinho, e deite-se tudo em uma caçarola, com uma folha de louro, pimenta, uma garrafa de vinho branco, dois dentes de alho picados, noz muscada ralada, salsa, tomilho, o sumo de dois limões, um golpe de vinagre de estragão, e sal, — e conserve-se a carne n'esta marinada durante dois dias, mexendo-a de vez em quando.

Findo esse tempo, pegue-se em massa quebrada, achate-se com o rôlo, até ficar da espessura de dois millímetros, corte-se em pedaços iguaes com um *corta-massa*, e guarneçam-se com ella algumas fôrmas de cobre estanhado, de modo que a mesma massa fique bem adherente a todas as paredes da fôrma, excedendo um pouco as bordas.

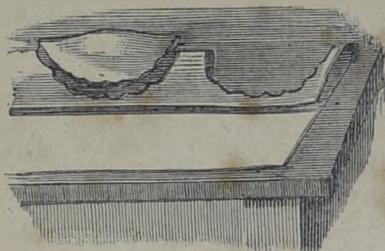
Encham-se então as mesmas fôrmas com o picado que estiver na marinada, juntando-lhe um pouco do seu môlho, toucinho e salsa picada, cubram-se com a tampa, e levem-se ao forno, moderadamente quente. Quando as empadinhas estiverem cozidas, retirem-se das fôrmas, dourem-se com gêmmas de ovos, e levem-se novamente ao forno durante alguns instantes.

Outro modo de fazer as empadinhas. — Misture-se meio kilo de farinha com 125 grammas de manteiga e doze gêmmas de ovos, e amasse-se com agua, até que fique de boa consistencia. Cubra-se, em seguida, a massa com um panno humido; e, ao cabo de meia hora, quando se quizerem fazer as empadas, tire-se uma porção da mesma massa, faça-se n'um rôlo e correm-se d'esse rôlo alguns pedaços, de tres pollegadas de comprimento.

Abra-se com o dedo cada um d'esses pedaços, ao centro, dando-se-lhe a forma d'uma empada, e cinte-se á roda com uma tira de papel, da mesma altura, e que deve estar untada de manteiga. Colloque-se no fundo da empada uma rodella de papel, untado da mesma maneira; e, depois de estarem todas as empadinhas assim preparadas, recheiem-se com o picado que se quizer, procedendo em tudo o mais como fica dito.

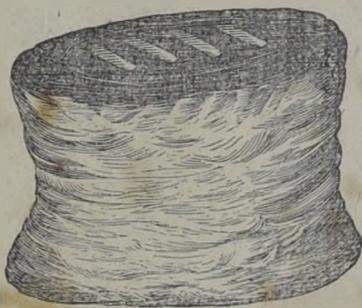
Meias luas de recheio. — Faça-se um picado de carne de frangos cozidos, de lingua encarnada (*à l'écarlate*) e de cogumelos. Ligue-se com um pouco de môlho á béchamel, e colloque-se em pequenas porções

sobre uma fita larga de massa folhada. Dobre-se a massa, depois de se humedecer á roda do picado, e cortem-se em seguida as *meias-luas* com um corta-massa, conforme o indica a nossa gravura.



Modo de preparar as meias luas

Vol-au vents.— Achate-se com o rôlo uma porção de massa folhada, dando-se-lhe a espessura de cêrca de dois centímetros. Volte-se no meio d'essa massa um pires das dimensões que deve ter o vol-au-vents, e corte-se toda a massa que exceder esse diametro.



Vol-au-vent

Colloque-se essa rodella n'uma torteira, ou sobre uma lamina de folha de ferro, doure-se com gêmmas de ovos batidas, tendo-se o cuidado de que o ovo não

corra para as bordas, o que não deixaria a massa levedar.

Depois d'isto, corte-se a rodella de massa na distancia de tres centimetros da borda, com a ponta de uma faca, a qual se enterrará em dois terços da espessura, para formar a tampa. Desenhem-se n'ella alguns arabescos com a carretilha, e metta-se na fôrma o vol-au-vent.

Em estando a massa bem levantada, e tendo adquirido boa côr, retire-se do forno, e levante-se a parte que deve formar a tampa, podendo-se então guarnecer o vol-au-vent com qualquer recheio, prèviamente preparado.

Recheios para vol-au-vents. — Estes recheios, que devem ser cozinhados antes de se guarnecer com elles os vol-au-vents, podem compôr-se de varias substancias, taes como: Fricassé de frango, compota de pombos, filetes de vitella, de aves, ou de coelho, figados, passarinhos, miolos, bacalhau á béchamel, filetes de linguado, lagostins, picado de peixe á béchamel, rodvalho com môlho branco, eirozes guizadas, etc.

Pôde ainda juntar-se a estes recheios algumas tubaras, cogumelos ou cristas de gallo, almondegas, camarões, etc.

Tortas á moderna. — Estenda-se com o rôlo uma porção de massa quebrada, e dê-se-lhe a medida do prato em que a torta ha de ser servida. Colloque-se n'uma tarteira o fundo de massa, disponha-se sobre elle o recheio que se quizer, e que deve achar-se quasi cozido.

Cubra-se, em seguida, com uma tampa de massa, soldem-se as juntas, doure-se por cima a torta com gêmma de ovo, e leve-se ao forno.

Estando prompta, abra-se, regue-se o picado com um môlho qualquer, apropriado, e sirva-se.

Timbales de recheio. — Tome-se meio kilo de fa-

rinha, deite-se sobre a meza, faça-se ao meio um buraco bem largo, e deite-se ahí uma pouca de agua, duas colheres de azeite fino, 125 grammas de manteiga, uma pitada de sal e duas gêmmas de ovos. Misture-se tudo, e junte-se mais farinha, até que a massa adquira boa consistencia.

Unte-se então com manteiga uma caçarola, e guarneça-se esta com a massa, na espessura de cerca de sete centímetros. Junte-se o recheio que se quizer, e cubra-se com uma tampa de massa, bem soldada á das paredes do timbal.

Colloque-se a caçarola em cinzas quentes, tape-se, e deem-se brazas na tampa. Sirva-se o timbal, quando houver tomado boa côr.

Plum-pudding. — Deite-se n'uma terrina 1 kilo de gordura de rim de boi, sem pelle nem nervos, e juntem-se-lhe 750 grammas de farinha, 750 grammas



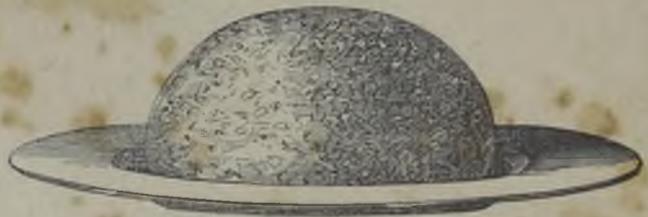
Modo de amarrar o plum-pudding.

de passas de Malaga e igual porção de passas de Corinto, ás quaes se tirarão as grainhas, a casca de um

limão, muito bem picada, um punhado de cidrão coberto e cortado em pedacinhos, assucar em pô, um pouco de sal fino, oito ovos inteiros, um copo de vinho da madeira e dois calices de aguardente.

Misture-se tudo muito bem, e faça-se uma massa um pouco liquida. Ponha-se agua a ferver n'uma vasilha, colloque-se em um passador um panno untado de manteiga misturada com farinha, deite-se n'elle a mistura, juntem-se e atem-se as pontas do panno, conforme vae indicado na antecedente gravura, e introduza-se, em seguida, na agua a ferver. A' medida que essa agua se fôr gastando, encha-se a vasilha com mais agua a ferver, devendo o *pudding* conservar-se sempre coberto de agua, sem o que esta penetraria n'elle. Deixe-se cozer por espaço de 5 a 6 horas, voltando-o de hora a hora.

Estando prompto, retire-se da vasilha, escorra-se, colloque-se em um prato covo, abra-se o panno, deite-se o pudim em outro prato, e sirva-se quente.



Plum-pudding

Come-se cortado em fatias e regado com rhum, ao qual se deita fogo, ou com o seguinte môlho :

Põem-se ao lume, durante muito pouco tempo, em uma caçarola, 125 grammas de manteiga, meia colher de farinha, casca de cidrão e uma casca de limão, picadas, duas colheres de assucar e um pouco de sal.

Junta-se um copo de vinho da Madeira, mexe-se, e serve-se com o pudim.

Pôde tambem fazer-se o *plum-pudding* em fôrma. Para isso, unta-se de manteiga, uma fôrma de folha de flandres, polvilha-se toda com miolo de pão muito fino, e junta-se o pudim, ao qual se deverão ter adicionado algumas colheres de crême ou de bom leite.

Pudim de pão. — Leve-se ao lume, n'uma caçarola, um quartilho de leite e o miolo de meio kilo de pão, e deixe-se este desfazer-se bem.

Juntem-se-lhe 125 grammas de assucar, canella, seis gêmmas de ovos, passas e uma casca de limão ralada. Bata-se tudo muito bem, deite-se n'uma fôrma untada de manteiga, e leve-se ao fôrno.

Tambem se lhe pôdem juntar amendoas em pedaços pequenos.

Pudim imperial, ou Charlotte á brazileira. — Faz-se em primeiro logar o crême seguinte:

Deitam-se doze gêmmas de ovos n'uma caçarola, junta-se-lhes um quartilho de leite, fervido com 250 grammas de assucar, e mexe-se com uma colher de pau. Leva-se ao lume, mexendo sempre, e retira-se quando estiver quasi para ferver. Accrescentam-se então 60 grammas de gelatina, derretida ao lume em meio quartilho de agua, passa-se o crême por uma peneira, e põe-se a arrefecer, enquanto se prepara o seguinte:

Cortam-se em pedaços pequenos algumas bananas, frescas ou de compota, um ananaz, alperches, pecegos e peras, tudo de compota, e adicionam-se 125 grammas de passas de Alicante e igual porção de passas de Corinto, todas ellas sem as sementes.

Tome-se, em seguida, uma duzia de biscoutos *à la Reine*, untem-se-lhes as faces inferiores com gelêa de framboezas ou de groselhas, unam-se, para que fiquem pegados dois a dois, e cortem-se em pedaci-

nhos, que se humedecerão levemente com marrasquino.

Deite-se então em uma fôrma de pudim uma camada de gelêa, da espessura de um dedo; e, logo que esta gelêa estiver presa, guarneça-se por cima com uma camada de morangos, alguns alperches cortados em pedaços, e passas de Corinto.

Junte-se ao crême que preparámos em primeiro lugar, 1 quartilho de nata bem batida, ligue-se tudo bem, misture-se-lhe os pedaços das fructas de compota e os biscoitos *à la Reine*, cortados, e acabe-se de encher a fôrma com esta mistura, collocando-a, em seguida, sobre gêlo.

Estando prompto o pudim, tire-se da fôrma, introduzindo esta, para esse fim, em agua morna.

Pudim de gabinete. — Unte-se uma fôrma com manteiga, polvilhe-se de assucar, e guarneça-se o fundo com uma camada de fatias de miolo de pão. Juntem-se passas de Corinto e de Alicante, misturadas com casca de limão ou de cidrão, cortada em pedacinhos. Deite-se outra camada de fatias, uma nova camada de passas, e assim successivamente, até que a fôrma esteja quasi cheia. Cubra-se então o pudim com um crême ordinario¹, e coza-se em banho-maria por espaço de uma hora.

Estando cozido, deite-se n'um prato, podendo servir-se sem môlho ou com o môlho que fizemos para o *plum-pudding*.

¹ Pôde fazer-se este crême do seguinte modo:

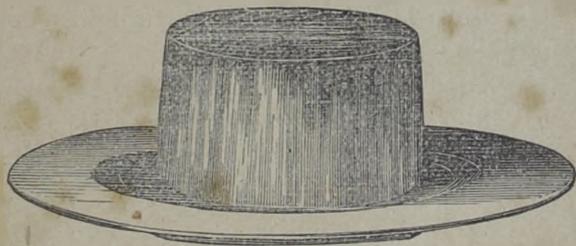
Deitam-se em uma caçarola tres ou quatro mãos cheias de flôr de farinha, desfazem-se com um pouco de leite, addicionam-se dezoito ovos batidos, e mistura-se tudo bem.

Junta-se depois litro e meio de leite, temperando-o com sal, um pedaço de canella e casca de limão, e accrescentando-lhe 250 grammas de manteiga.

Pudim de batata. — Asse-se no forno um kilo de batatas, descasquem-se em seguida, cortem-se em bocados, e desfaçam-se completamente com uma colher de pau. Junte-se-lhes um kilo de assucar em ponto de espadana (veja-se o capitulo respectivo), 250 grammas de manteiga fresca, uma boa pitada de canella em pó, 100 grammas de passas de Corintho, cascas de limão ou de laranja, raladas, duas duzias de gêmmas de ovos, batidas, e 100 grammas de cidrão picado, e misture-se tudo muito bem.

Deite-se tudo isto na fôrma, préviamente untada de manteiga, leve-se ao forno por espaço de duas horas e meia, e sirva-se.

Pudim de laranja. — Descasquem-se e pellem-se bem doze laranjas, cozam-se, e pizem-se, em seguida, n'um almofariz, juntando-lhes, depois de bem reduzidas a massa, uma duzia de ovos, levando apenas dois as claras, meio kilo de assucar, canella em pó, uma colher de nata e uma pitada de noz muscada.



Pudim de laranja

Unte-se a fôrma tambem com nata, deite-se dentro a mistura que fizemos, de sorte que fique dois dedos abaixo das bordas da fôrma, e leve-se a um forno moderadamente aquecido.

Pudim de limão. — Fervam-se seis litros de bom leite; quando este esteja fervido, junte-se-lhe duas

onças de manteiga e quatro de assucar, com meia colher de canella em pó. Misture-se com dez onças de raladura de pão, e a raladura da entre-casca de um limão. Batam-se quatro ovos, e adiccionem-se-lhe, junto com uma colher de sopa de bom cognac.

Unte-se a forma com manteiga, deite-se-lhe o pudim e metta-se no forno, onde deve deixar-se coser durante uma hora.

Sirva-se cravejando-o de passas de Malaga e *bombons* de canella.

Lucy Bradley — (Buenos Ayres).

Outro pudim de limão. — Bata-se em uma terrina meio kilo de assucar com uma duzia de gêmmas de ovos, a casca de um limão, ralada, algum summo do mesmo e um pedaço de canella.

Batam-se separadamente as claras dos ovos, até que fiquem altas, juntem-se ás gêmmas, que devem estar bem engrossadas, e bata-se tudo junto, novamente.

Unte-se de manteiga uma fôrma, forre-se com hostia, deite-se-lhe o pudim, e leve-se ao fôrno.

Pôde retirar-se, logo que, introduzindo-se um palito no pudim, aquelle saia enxuto.

Pudim de fructas. — Colloque-se um litro de farinha em cima da meza, faça-se-lhe um buraco no meio, e deite-se-lhe uma pouca de agua, sal, quatro ovos e 250 grammas de banha.

Amasse-se tudo, até que fique em uma massa um tanto consistente, achate-se com o rôlo e deite-se em um guardanapo untado com manteiga. Colloquem-se então no meio da massa cincoenta ameixas, sem os caroços, uma pouca de canella, uma casca de limão e 250 grammas de assucar mascavado. Dobre-se a massa em fôrma de bola, como praticamos com o plum-pudim, ate-se o guardanapo bem apertado, e faça-se cozer o pudim, durante uma hora, em agua a ferver.

Em seguida escorra-se, desate-se o guardanapo,

retire-se do prato o pudim e deite-se este n'um prato côvo.

Do mesmo modo se pôdem fazer os pudins de maçãs, de alperches, peras, cerejas, pecegos, etc.

Pudim de ovos. — Ponham-se em ponto de pasta (veja-se o capitulo respectivo) 500 grammas de assucar. Batam-se 16 gêmmas de ovos com 25 grammas de manteiga, e, logo que o assucar arrefeça, vão-se deitando os ovos, batendo sempre.

Deite-se então o pudim em um fôrma untada de manteiga, e leve-se ao forno.

Pudim á Condessa. — A quarenta gemmas de ovos bem batidos, juntam-se dois kilos de assucar moído, meio kilo de amendoas moidas, com meio kilo de assucar, dois biscoitos de vinte centímetros, igualmente moidos, e meio kilo de nata. Tudo isto misturado, meche-se e bate-se até formar uma pasta suave. Deita-se na fôrma, previamente untada com manteiga e leva-se ao forno.

Rosa Mercedes Riglos de Orbegoso — (Lima).

Pudim de noiva. — Toma-se de uma padaria um pedaço de levadura de pão; dissolve-se em duas colheres de agua quente, misturada com uma colher de aguardente; junta-se-lhe uma colher de farinha de trigo, amassa-se muito bem, e coberta a mistura com um pano, deixa-se duas horas a fermentar. Em seguida amassã-se esta levadura com dez colheres de assucar em pó, seis de manteiga, um litro de farinha e bastante quantidade de creme, para fazer d'esta mistura uma pasta branda. Tome-se uma forma de bello aspecto, cubra-se o fundo com uma camada de amendoas pisadas, encha-se a forma com a pasta e deixe-se repousar durante quatro horas.

Cosa-se em um forno bem quente.

Ao tiral-o da forma, rocie-se com rhum de Jamaica.

Maria Quiroga — (Buenos-Ayres).

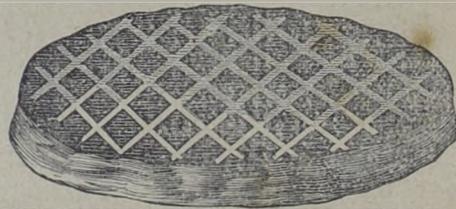
Tortas de ginjas. — Tirem-se os pés a um kilo de ginjas, passem-se estas por agua quente, extraiam-se-lhes os caroços, e ponham-se as mesmas a cozer em um kilo de assucar em ponto, com canella e cravo da India. Estando as ginjas bem grossas, ponham-se a esfriar.

Em seguida, amassam-se 60 grammas de farinha; e, depois de bem trabalhada a massa, estende-se na *meza*, deita-se-lhe em cima meio kilo de manteiga, vae-se virando a massa, para que a manteiga não appareça, e repete-se a mesma operação duas vezes. Estende-se então a massa com o rôlo, fazem-se as tortas, introduzindo-lhes as ginjas, doiram-se com ovos, e levam-se ao forno.

Torta de beijo de fada. (*Receita do Brazil*). — Faça-se uma fôrma de massa folhada, da altura de tres a quatro dedos, e encha-se com a seguinte massa:

Batem-se vinte claras de ovos com um kilo de assucar, cascas de limão, um calix de agua de flôr de laranja, outro de cognac, e um pedacinho de baunilha. Continua-se a bater, até formar uma massa consistente, e leva-se então ao forno, que deve estar moderadamente aquecido.

Depois de prompta, enfeita-se a torta com fructas e



Torta de beijo de fada

assucar derretido e batido com duas gêmmas de ovos. Para esse fim, deita-se o assucar em uma vasilha com

um furo na parte inferior, e vão-se formando d'essa maneira flores, traços em xadrez, letras, ou o que se quizer.

Em seguida, cobre-se a torta com a tampa d'um forno de campo, (veja-se no fim do volume o capitulo que trata dos *utensilios de cozinha*), collocam-se braças n'essa tampa, e deixa-se endurecer o assucar.

Pudim de rim de vitella. (*Receita brazileira*). — Assem-se os dois rins de uma vitella, e, depois de frios, piquem-se miüdamente, e misturem-se-lhes 250 grammas de bolachas moidas, 60 grammas de assucar, meia duzia de ovos batidos, pouco sal e uma chavena de leite.

Deixe-se ferver tudo bem, n'uma caçarola, e deite-se depois em uma fôrma, untada de manteiga.

Leve-se ao forno e sirva-se.

Pasteis de carne, á brazileira. — Pique-se miüdamente meio kilo de carne de vacca ou de carneiro, com 250 grammas de toucinho, sal, uma cebola, salsa e bastantes pimentas comaris. Deite-se tudo n'uma caçarola, com uma chavena de agua, um calix de sumo de limão e outro de aguardente, e ponha-se ao lume, a refogar. Estando prompto, estenda-se uma porção de massa para empadas sobre a *meza*, corte-se em rodellas com um *corta-massa*, ou, na falta d'este, com um copo, e colloque-se no meio de cada rodella uma colher de picado e algumas azeitonas.

Dobrem-se as bordas da massa, e frijam-se os pasteis bem quente, até ficarem côrados.

Retirem-se depois de promptos, cubram-se de canella e assucar e sirvam-se.

Pasteis de estudantes (*Cozinha brazileira*). — Fervem-se 250 grammas de assucar mascavado com agua, canella e pimenta moída, até que o assucar fique em ponto de espadana (vid. o respectivo capitulo). Retire-se então do lume, e junte-se-lhe farinha de mandioca,

até se obter uma massa um tanto consistente. Enchem-se com esta massa os pasteis, como praticamos na receita antecedente, frigem-se em banha, e servem-se, polvilhados de assucar e canella.

Torta de marmelos.— Escalde-se um kilo de marmelos, cortados em quartos e descascados, e ponham-se, em seguida, a cozer em 750 grammas de assucar, com canella e cravos da India. Estando a calda grossa, deixe-se esfriar.

Por outro lado ferva-se uma duzia de gemmas de ovos em 500 grammas de assucar, e ponham-se tambem a esfriar.

Introduzam-se então os marmellos na torta, feita do mesmo modo que as *tortas de ginjas*, junte-se-lhes a sua calda e os ovos, polvilhe-se tudo com canella, feche-se, e, depois de cozida no forno, mande-se a torta á meza.

Fazem-se pelo mesmo processo tortas de qualquer outra fructa.

Torta Argentina.— Preparam-se moldes de lata do tamanho de um prato grande e com um arame em redor das bordas, em forma de vivo. Aprompta-se igualmente: um kilo de assucar, bem moido; um kilo de farinha de trigo, outro de manteiga bem fresca, e uma duzia de ovos.

Batem-se os doze ovos, reservando tres claras.

As doze gemmas e as nove claras batem-se bem com manteiga, e vai-se-lhe juntando, colher a colher, a farinha, depois de bem passada pela peneira; em seguida junta-se-lhe o assucar. Junto tudo isto, bate-se até ficar em uma massa suave e branda. Deita-se-lhe umas gottas de essencia de limão.

Untam-se ligeiramente com manteiga as latas ou moldes e cobrem-se com uma capa de massa mui delgada, tão delgada que lhe chamaremos hostias; mettem-se n'um formo forte, que as cose instantanea-

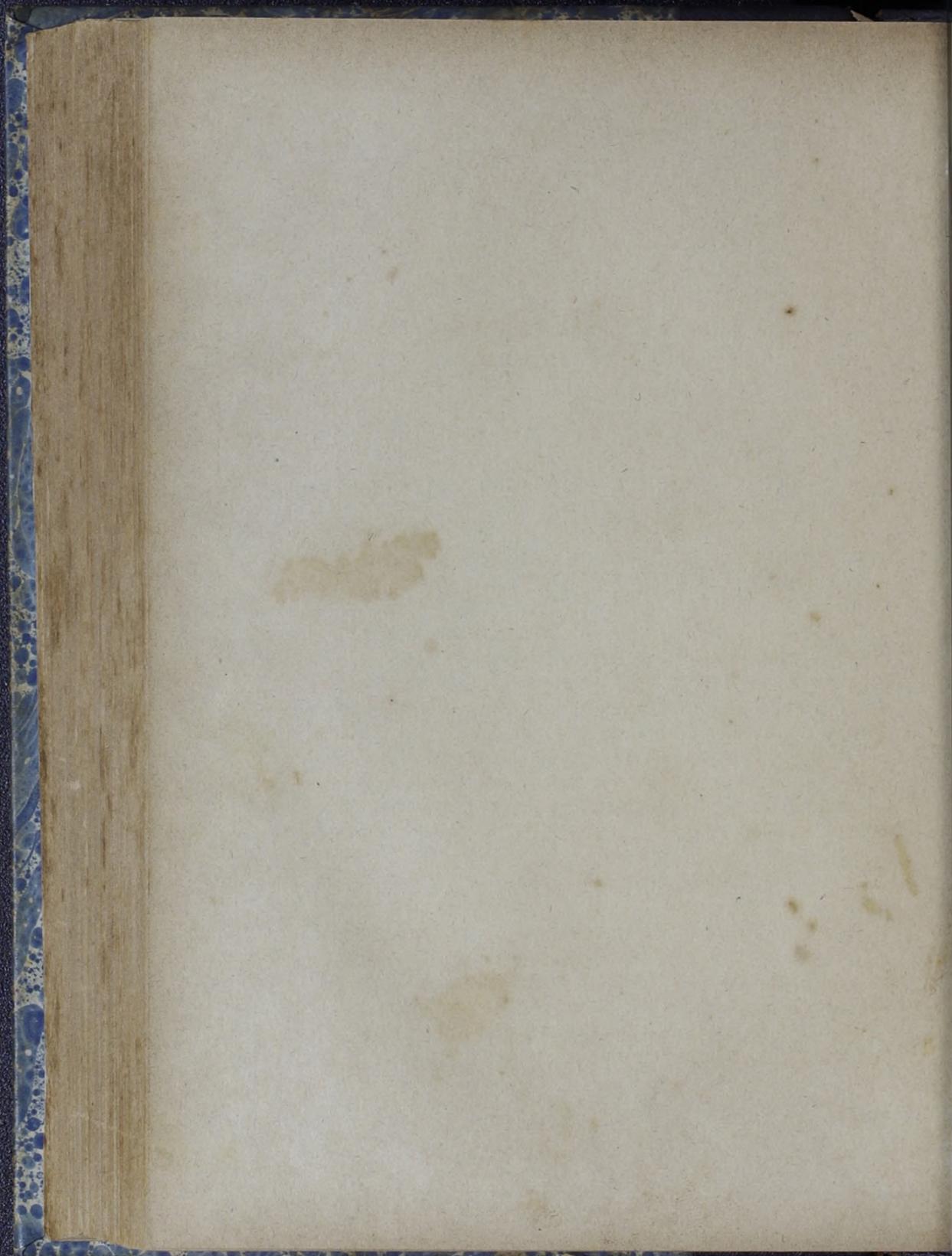
mente. Depois de cosidas, voltam-se os moldes sobre uma meza para que saiam intactas as hostias. Estes moldes devem ser doze, pois são doze as capas de massa que a torta leva. Portanto, voltem-se onze moldes, extrahindo as hostias, e deixe-se o duodecimo para a base. Sobre a hostia d'este molde, estenda-se uma capa de doce de leite, e sobre esta uma hostia. Sobre ella outra capa de doce e outra hostia. Assim, alternadamente, até ás doze hostias que completam a torta, que terminará com uma hostia.

Batam-se em ponto de massapão, tres claras de ovo com meio kilo de assucar em pó; banhe-se com este batido a torta e metta-se em um forno brando para seccar o banho.

Petrona Arias de White — (Buenos-Ayres).

Pudim de arroz.— Ferva-se uma chavena de arroz com uma garrafa de leite, até enxugar. Junte-se meio kilo de assucar, batido com cinco gemmas de ovos, misture-se bem, addicione-se um pouco de sal, cravo da India e noz muscada, e deite-se esta massa em uma fôrma de pudim.

Leve-se ao fôrno, e sirva-se com um môlho identico ao do plum-pudding.



DO ASSUCAR

Modo de o clarificar

Para dois e meio a tres kilogrammas de assucar, bata-se uma clara de ovo em $\frac{1}{4}$ de litro de agua. Faça se ferver o assucar até subir tres vezes, acalmando-se a ebulição com uma pouca de agua fria, que se deitará no assucar á medida que elle subir.

Retire-se então do lume, deixe-se repousar, e espume-se. Deite-se novamente uma pouca de agua, torne-se a deixar ferver, espume-se outra vez, e passe-se pela peneira.

Varios pontos do assucar

Ponto de Pasta.— Ferva-se o assucar em agua, cuja quantidade deve ser sempre, em peso, metade da do assucar. Quando este, passado algum tempo, deixar na espumadeira que n'elle se mergulhar uma camada pouco espessa, que se estenda em torno d'ella, está o assucar n'este ponto.

Ponto de cabelo.— Deixa-se ferver o assucar até que forme entre os dedos um fio quebradiço.

Ponto de perola.— A calda deve formar entre os dedos um fio, igual ao precedente, mas que se não quebre, seja qual fôr a distancia que mediar entre o pollegar e o indicador.

Ponto de espadana.— Para se vêr se o assucar está n'este ponto, immerge-se na calda a espumadeira, e se, levantando esta, cahirem pelos buracos umas perolassinhas, ou se, entre os dedos, a calda deixar uma fita, em vez de fio, ou ainda se, levantando-se a mesma calda com a espumadeira, aquella cahir em pastas, estará o assucar no respectivo ponto.

Ponto de rebuçado.— Depois de o assucar ferver mais um pouco, deite-se uma pequena porção do mesmo em um prato com agua fria. Se o assucar se condensar, em fôrma de massa, estará no ponto requerido.

Ponto de areiar.— Dão-se-lhe mais algumas fervuras; e, quando ficar em volta do tacho algum assucar agarrado, que immediatamente engrossa, está este prompto.

Ponto de caramello.— Ferva-se o assucar por mais alguns instantes, e estará no ponto de caramello, que não convém ultrapassar.

ENTREMEIOS DE DOCE

Embrulho diplomatico.— Dezoito gemmas de ovos e duas claras bem batidas, um copo grande de leite, um calix de vinho do Porto, raladura da casca de um limão, canella, assucar e um pedaço de bannilha.

Tudo isto, misturado e batido, deita-se em um molde untado de manteiga, e mette-se no forno.

Marcelina Gras de Falcon — (Buenos-Ayres).

Manjar branco, á moda de Coimbra.—Depois de bem cozido um peito de gallinha, pique-se miüdamente e desfaça-se em tres litros de leite, juntando ao mesmo tempo meio kilo de farinha de arroz. Leye-se tudo ao lume, em uma caçarola, e addicione-se, a pouco e pouco, um kilo de assucar e mais tres litros de leite. Estando tudo cozido, junte-se uma pouca de agua de flor de laranja, deite-se a massa em pratinhos e leve-se ao forno, para córar.

Manjar á la royale.—Deite-se em uma caçarola um peito de gallinha, meio cozido e desfiado, desfaça-se bem na mesma caçarola com uma colher, misture-se-lhe o miolo de um pão, ralado, 125 grammas de amendoas, picadas miüdamente, e 750 grammas de assucar em ponto de espadana.

Depois de tudo isto bem batido, faça-se cozer em lume brando, até engrossar, e sirva-se n'uma travessa.

Manjar real.—Com quatro kilos de assucar faz-se uma calda em ponto elevado. Deixa-se afrouxar, e junta-se-lhe kilo e meio de amendoas moidas. Faz-se ao mesmo tempo diluir e coser em meio litro de leite, 100 grammas de amido de trigo. Quando esteja espesso e cozido, mistura-se com a calla amendoada; e pondo-a novamente ao lume, faz-se-lhe tomar o ponto.

Eulalia Dehesa de Carreño. — (Lima).

Manjar amarello.—Prepare-se o peito de gallinha como fica dito, deite-se-lhe litro e meio de leite, um kilo de assucar e meio kilo de farinha de arroz, e ponha-se tudo a cozer, juntando-se-lhe, a pouco e pouco, meio litro de leite.

Estando a cocção quasi terminada, addicionem-se ovos molles, uma duzia de gêmmas, e, finalmente, depois de tudo cozido; uma pouca de agua de flor de laranja.

Sirva-se n'uma travessa ou em pratos.

Modo de cozer os pasteis.—Aqueça-se a fôrma dos

pasteis sobre um fogo moderado, voltando-se a miúdo. Em seguida, unte-se-lhe o interior com manteiga, metida n'uma boneca de cassa, e enxugue-se. O primeiro pastel que se introduzir na fôrma, e que servirá para experiencia, deve-se inutilisar, porque se apoderou de qualquer impureza existente na mesma fôrma.

Deita-se então a massa, com uma colher que contenha a porção sufficiente para cobrir a fôrma de uma só vez, deixando-se cahir o excedente na terrina. Feche-se a fôrma e colloque-se no fogo, voltando-a, para que o pastel côza por igual.

Ao cabo de dois minutos, ou ainda menos, abra-se aquella, para se verificar o grau de cocção, e, quando o pastel apresentar uma côr dourada, retire-se do lume, levante-se com uma faca toda a massa que estiver nas bordas da fôrma, despegue-se o pastel, colloque-se em um prato, polvilhando-o de assucar misturado com baunilha, e sirva-se quente.

Pasteis de nata.— Engrossem-se ao lume seis tigellas de nata, com assucar fino e quinze gêmmas de ovos. Em seguida guarneçam-se as fôrmas com massa folhada, encha-se esta com a nata, e cözam-se os pasteis no forno.

Servem-se quentes ou frios.

Pasteis à ingleza.— Desfazem-se 750 grammas de farinha e 250 grammas de assucar em pó em 1 litro de leite, com 250 grammas de manteiga fresca, derretida, e 3 ovos.

Junta-se a casca de um limão, ralada, bata-se tudo bem, e procede-se no resto como já se disse.

Pastellinhos de ovos molles.— Deitem-se 15 gêmmas de ovos em meio kilo de assucar em ponto alto, e mexa-se tudo bem até engrossar.

Em seguida, façam-se umas caixinhas de massa fina, do tamanho de moedas de cinco tostões, e encham-se com os ovos.

Levem-se ao forno, para cozer a massa.

Fôfos de chocolate.— Desfaçam-se 60 grammas de chocolate em pouca agua e cozam-se. Retirem-se do lume, juntem-se 125 grammas de assucar, igual porção de manteiga, duas colheres, das de sopa, de fécula de batatas, uma casca de limão ralada, quatro gêmmas de ovos e meio litro de leite, misturando-se tudo bem.

Colloque-se outra vez no lume, e mexa-se, até que comece a ferver. Retire-se então novamente, deite-se em uma terrina e deixe-se esfriar.

Addicionem-se então duas gêmmas de ovos e seis claras bem batidas, misture-se tudo, deite-se em uma torteira, untada de manteiga de vacca, polvilhe-se com assucar, e colloque-se no forno de campo, com lume vivo por baixo e por cima.

Logo que a mistura comece a tufar sirva-se.

Fôfos de café.— Preparam-se do mesmo modo, com a differença de que se devem deitar seis colheres de fécula, em vez de duas, misturando-se com o leite uma infusão de café, bem forte.

Sonhos fôfos.— Deite-se, para cada tijella grande de farinha, outra, cheia de agua ou de leite, conforme se desejar, 50 grammas de assucar areiado, umas pedras de sal e um pedacinho de canella.

Faça-se ferver na agua a manteiga, o assucar, o sal e a canella; e, em isto levantando fervura, junte-se-lhe de repente a farinha, mexendo-se bem, até que a mesma fique enxuta.

Retire-se em seguida para um alguidar; e, logo que a massa esteja tepida, junte-se-lhe meia dúzia de ovos, sendo tres inteiros e tres só com as claras. Bata-se continuamente, para se desfazer bem a massa, e frija-se então esta, aos pedacinhos, em azeite a ferver.

Depois de assim formados os sonhos, deixem-se esfriar, e sirvam-se com calda de assucar.

Sonhos de pão.—Corte-se em fatias um pão pequeno, e molhem-se aquellas em uma massa para frituras, com baunilha, ou em outra qualquer.

Frijam-se em azeite, e polvilhem-se depois com assucar.

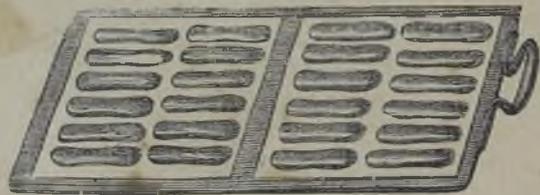
Sonhos de laranja.—Cortem-se em quartos as laranjas, depois de descascadas e pelladas, tirem-se-lhes as sementes, polvilhem-se com assucar, envolvam-se n'uma ligeira massa de fritar, e frijam-se até adquirirem uma bonita côr.

Sirvam-se os sonhos polvilhados com assucar, e depois de queimado este com a pá em braza.

Sonhos à la mode.—Tirem-se a casca e as sementes a algumas maçãs rainetas, cortem-se estas em rodellas finas, molhem-se em aguardente, sumo de limão e assucar, e deixem-se tomar gôsto.

Escorram-se passado algum tempo, polvilhem-se com farinha, e frijam-se em manteiga, até ficarem douradas. Cubram-se, em seguida, com assucar, queime-se este com uma pá em braza, e sirvam-se os sonhos bem quentes.

✓ **Biscoutos à la reine.**—Deitem-se n'uma terrina seis gêmmas de ovos e 250 grammas de assucar em pó, e bata-se tudo bem. Juntem-se as claras dos seis

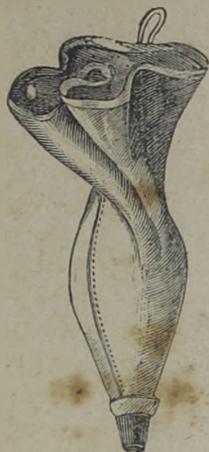


Biscoutos à la reine

ovos, batidas em espuma, e 125 grammas de boa farinha.

Introduza-se esta massa em um sacco, terminado

no fundo por uma anilha de metal (*veja-se a figura seguinte*), e esprema-se a massa, em fitas de 6 a 7



Sacco para espremer a massa

centímetros de comprimento, sobre folhas de papel. Colloquem-se duas ordens de biscoutos em cada folha, salpiquem-se com assucar fino, e façam-se cozer n'um forno, moderadamente aquecido, durante 12 a 15 minutos.

Charlotte russe.—Faça-se um crême como para o



Preparação da *charlotte*

pudding imperial, ou *charlotte* á brazileira, com a differença de se lhe juntar um pedacinho de baunilha, que se tirará depois.

Depois de arrefecer, e quando começar a coalhar, addicione-se a este crême um quartilho de nata batida, que não tenha fervido, e ligue-se o crême em ci-



Charlotte russe

ma de gelo. Logo que esteja preso, deite-se em uma fôrma, que deve estar guarnecida, no fundo e em roda, com biscoitos *á la reine*, bem unidos entre si, e acabe-se de cobrir o crême com mais biscoitos.

Mergulhe-se, em seguida, a fôrma em gelo, e conserve-se ahi até á hora do serviço.

Filhozes.— Junte-se a um litro e meio de farinha duas duzias de ovos, algumas pitadas de canella em pó, e sumo de laranjas dôces, sufficiente para amassar tudo isto. Depois de bem trabalhada a massa, deixe-se levedar por espaço de 5 horas, e estenda-se então sobre a *mesa*, préviamente untada com azeite, cortando-se em seguida as filhozes, da grossura de uma moeda de vintem.

Ponha-se ao lume um tacho com azeite; e, quando este estiver em boa fervura, deem-se n'elle as filhozes.

por pequenas porções de cada vez, voltando-as logo que empõem e cõrem de um lado.

Estando promptas, passem-se por calda de assucar.

Filhozes de maçãs. — Descasquem-se as maçãs e cortem-se em pedaços, tirando-lhes os caroços. Deitem-se de môlho em aguardente e assucar, por espaço de uma hora, escorram-se e embrulhem-se em massa de frituras, frigindo-as até que tomem cõr.

Sirvam-se sobre um guardanapo, salpicadas de assucar.

Filhozes de arroz. — Coze-se o arroz em leite e assucar, juntando-se-lhe uma mão cheia de canella em pó, agua de flôr de laranja e manteiga. Depois de tudo cozido, adicionem-se algumas gêmmas de ovos batidas, e deite-se n'uma vasilha, para esfriar.

Façam-se depois umas espheras, do tamanho de almondegas, passem-se por ovo, e frijam-se.

Servem-se as filhozes polvilhadas com assucar.

Esquecidos. — Bata-se muito bem um arratel de assucar com uma duzia de ovos inteiros e mais tres claras, junte-se-lhe meio kilo de farinha, mexa-se bem, e formem-se com esta massa, polvilhando-a com farinha, uns bolos redondos ou em S, que se levarão ao forno, untados de manteiga.

Bolo de amendoas. — Deite-se na meza um litro de farinha, faça-se-lhe um buraco no meio, e deite-se n'elle uma porção de manteiga, do tamanho de um ovo, quatro ovos inteiros, uma pitada de sal, 150 grammas de amendoas pizadas e 125 grammas de assucar em pó. Amasse-se tudo junto e faça-se um bolo, como è de uso.

Leve-se em seguida, ao forno, polvilhe-se de assucar, e passe-se por cima a pá em braza, para o queimar.

Põde-se tambem dourar com gêmma de ovo, e guarnecer-lhe a parte superior com pedaços de amendoas,

como vae indicado na gravura,— não sendo, n'esse caso, necessario queimal-o com a pá.



Bolo de amendoas

Bolo à la princesse.— Depois de pezados cinco ovos, junte-se-lhes o mesmo pezo de manteiga, o mesmo de farinha, e ainda igual pezo de assucar. Adicione-se uma pouca de agua de flôr de laranja, ou casca de limão ralada, e misture-se tudo isto para formar uma massa. Faça-se cozer em seguida a fogo lento, n'uma torteira untada de manteiga, de baixo do forno de campo.

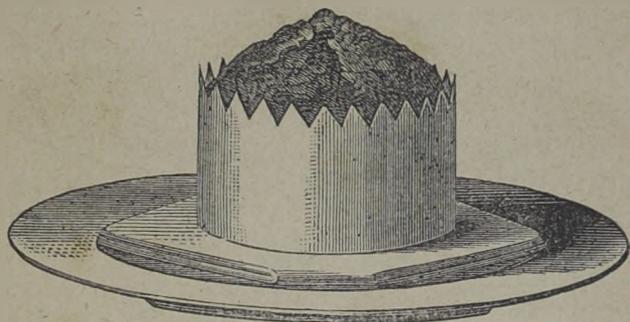
Serve-se este bolo quente ou frio, polvilhado de assucar em pó, e com uma guarnição de groselhas.

Bolo de Saboia.— Este bolo, que é muito semelhante ao nosso *pão de ló*, prepara-se do seguinte modo:

Pezem-se vinte ovos com a casca, e junte-se-lhes igual pezo de assucar areiado. Peze-se em seguida metade dos mesmos ovos e equilibre-se esse pezo com farinha de trigo.

Quebrem-se então os vinte ovos, separando as claras das gemmas. Deitem-se estas em uma vasilha de barro, por vidrar, junte-se-lhes o assucar, uma pouca de casca de limão ralada, e flor de laranjeira, de conserva, ou, á falta d'esta, um pouco de cidrão ralado. Bata-se tudo isto muito bem, por espaço de meia hora, e adicionem-se-lhe então as claras dos ovos, batidas em espuma firme, torne-se a bater tudo junto, e,

depois de bem incorporada a mistura, junte-se a pouco e pouco a farinha, mexendo continuamente.



Bolo de Saboia

Unte-se então a respectiva fôrma com bastante manteiga, forre-se de papel, e deite-se-lhe dentro a massa, sem encher a fôrma completamente.

Leve-se tudo ao forno, moderadamente aquecido, e, depois de cozido o bolo, sirva-se, sem se lhe tirar o papel, que deve permanecer branco.

Pode também servir-se este bolo cortado em fatias, que se passarão por assucar em ponto ou por chocolate, untando-as depois com assucar de pedra raspado, sumo de limão e uma clara de ovo, tudo batido.

Maçãs com arroz. — Descasquem-se algumas maçãs rainetas e tirem-se-lhes os caroços. Façam-se cozer aquellas, durante algum tempo, em calda de assucar; e, por outro lado, coza-se uma porção de arroz em leite com assucar, muito pouco sal e casca de limão.

Depois de bem cozido o arroz, deite-se em um prato, e tire-se a casca do limão; colloquem-se as maçãs sobre o arroz, encham-se os intervallos com *marme-*

lada de maçã, e leve-se tudo ao forno, para tomar côr. Estando prompto, deite-se sobre cada maçã uma colher de dôce de compota.

Maçãs á natural.—Depois de descascadas as maçãs, deite-se assucar n'uma torteira, e junte-se-lhe uma pequena porção de agua. Colloquem-se sobre o assucar as maçãs, ás quaes se devem ter tirado os caroços, deite-se no lugar d'estes assucar em pó, e ponha-se a torteira debaixo d'um forno de campo.

Quando as maçãs estiverem assadas, polvilhem-se com assucar, e sirvam-se quentes ou frias sobre a calda de assucar.

Do mesmo modo se fazem os marmelos á natural.

Croquettes de maçãs.—Descasquem-se algumas maçãs rainetas, cortem-se em quartos, e tirem-se-lhes os caroços. Deitem-se n'uma caçarola com manteiga, assucar e canella em pó, e façam-se cozer, a fogo vivo, até que fiquem em *marmelada*.

Deixem-se arrefecer, e com essa massa façam-se os *croquettes*, que se embrulharão em miôlo de pão, levemente molhado em agua com assucar, ou em uma massa de sonhos. Passem-se por ovo, frijam-se, e sirvam-se os *croquettes* polvilhados de assucar.

Alperches á portugueza.—Estenda-se em um prato que vá ao fogo uma camada espessa de marmelada ou de geleia de alperches. Deite-se-lhe por cima uma ou mais camadas de alperches, sem os caroços; cubra-se tudo com claras de ovos batidas com assucar, e faça-se cozer durante alguns minutos sob um forno de campo.

Do mesmo modo se preparam os pecegos, collocando no fundo do prato geleia da mesma fructa ou de maçãs.

Omelette real.—Tirem-se os caroços a 50 cerejas, e passem-se estas, um instante, em manteiga. Bata-se meia duzia de ovos, juntem-se-lhes as cerejas, e bata-

se tudo outra vez. Em seguida, frija-se a omeletta como é de uso, polvilhe-se com assucar, e sirva-se regada com rhum, ao qual se deitará fogo.

Crepes.—Desfazem-se bem, em uma terrina, meia duzia de ovos, com um litro de farinha, duas colheres de azeite, tres de aguardente, pouco sal, uma chavena de agua e igual porção de leite. Deixe-se repousar a massa durante duas ou tres horas; e, ao cabo d'esse tempo, derreta-se n'uma frigideira uma porção de manteiga ou de banha, do tamanho de uma noz, deite-se-lhe uma colher de massa, e incline-se a frigideira em todos os sentidos, para que a massa se estenda por toda ella e fique muito delgada. Quando estiver passada de um lado, volte-se.

Sirvam-se os *crepes* bem quentes, —podendo juntar-se á massa, para quem os desejar doces, o assucar necessario e agua de flôr de laranja, deitando-se n'esse caso menos sal.

Torta de nata.—Desfaça-se uma colher de farinha em uma colher de aguardente ou de agua de flôr de laranja, e juntem-se oito gêmmas de ovos e algum sal. Derretam-se, em seguida, 125 grammas de assucar em 1 litro de leite a ferver, e deite-se isto sobre os ovos e a farinha, mexendo sempre. Colloque-se tudo n'uma torteira, ponha-se ao fogo, com o fôrno de campo por cima, e deixe-se cozer brandamente, por espaço de meia hora.

Sirva-se a torta depois de polvilhada com assucar, e queimada com a pâ em braza.

Pastelão de castanhas.—Descasquem-se umas sessenta castanhas, fervam-se em agua, tire-se-lhes a segunda pelle, esmaguem-se n'um almofariz e deem-se em uma vasilha. Addicionem-se 250 grammas de assucar, igual porção de manteiga, oito ovos, cujas claras se baterão em espuma, um pedaço de baunilha e bata-se esta mistura com uma colher.

Unte-se então de manteiga uma torteira, deitem-se dentro as castanhas, colloque-se a torteira em lume forte, cubra-se com o forno de campo, e deixe-se cozer por espaço de uma hora.

Trouxas de ovos.— Batam-se bem duas duzias de ovos com 1 kilo de assucar em ponto de espadana, e ponham-se ao lume, a ferver. Quando estiverem coalhados, cortem-se e virem-se do outro lado.

Estando cozidos, façam-se as trouxas, podendo-se introduzir nas mesmas ovos molles, passem-se por assucar em ponto, e salpiquem-se de canella.

Toucinho do céu.— Deite-se meio kilo de amendoas pizadas em um kilo de assucar em ponto alto, e, quando a amendoa estiver desfeita, retire-se a vasilha do lume.

Junte-se uma duzia de ovos muito bem batidos, e dos quaes só dois levarão as claras, accrescentem-se sete mãos cheias de farinha, torne-se a mexer, e deite-se tudo depois em uma fôrma untada de manteiga, levando-se finalmente ao forno para cozer e córar.

Fatias da China.— Misturem-se e batam-se até engrossar duas duzias de gêmmas de ovos, uma mão cheia de amendoas pizadas e 250 grammas de assucar areiado. Deite-se depois tudo isto em uma lata untada de manteiga, tape-se bem, e introduza-se em um tacho com agua a ferver, conservando-a ahi por espaço de meia hora, e tendo-se o cuidado de collocar a lata sobre uma rodilha, que se depositará no fundo do tacho, pondo ao mesmo tempo um pézo sobre a mesma lata, a fim de a conservar segura.

Decorrida meia hora, retire-se a lata da agua, deite-se o seu conteúdo em pratos, para esfriar, corte-se, em seguida, a massa em fatias finas, e passem-se estas por calda de assucar em ponto de espadana, polvilhando-as, depois de esfriarem novamente, com canella e grangeia.

Ginjas de calda.— Tirem-se os caroços ás ginjas, pezem-se estas, ponha-se de parte um pezo igual de assucar de caixa, e ponham-se as ginjas ao lume em agua fria. Depois de ferverem um pouco, tirem-se da agua com uma espumadeira, e deitem-se em agua fria, onde se conservarão durante um quarto de hora, pondo-se, em seguida, a escorrer em um passador.

Clarifique-se o assucar (*veja-se o capitulo respectivo*); e, quando o mesmo estiver bem limpo, juntem-se-lhe as ginjas, e deixem-se ficar assim toda a noite.

No dia seguinte, leve-se tudo ao lume, para engrossar; e, logo que esteja na devida conta, quando um pingo de calda, deitado n'um prato, não correr, retire-se o dôce do lume, e deixe-se esfriar.

Dôce de laranja.— Escolham-se laranjas bem cascudas, e passem-se pelo ralador, a fim de se lhes tirar a parte mais rispida da casca, Partam-se depois em quartos, tirem-se-lhes as sementes, e cozam-se. Depois de cozidas, deitem-se em agua fria, onde se conservarão por espaço de seis dias, devendo renovar-se a agua quotidianamente.

Em seguida, limpa-se uma porção de assucar, que deverá pezar o mesmo que as laranjas antes de cozidas, juntam-se-lhes estas, e deixam-se ao lume até que o assucar adquira o ponto desejado.

Sendo o dôce para guardar, deve o ponto do assucar ficar mais alto.

Brioques, ou bôlos sovados.— Deite-se meio litro de farinha sobre *a meza*, faça-se-lhe no centro um buraco grande, deitem-se ahi sete grammas de levadura de cerveja, que se amassarã com uma pouca de farinha, e addicione-se, em seguida, agua morna, reunindo perfeitamente esta mistura.

Estando a massa bem ligada, faça-se com ella uma bola, deite-se n'uma vasilha polvilhada de farinha, e colloque-se tudo n'um logar quente.

Logo que a massa estiver meio levedada, tome-se mais um litro de farinha, molhe-se tambem com agua morna, para formar uma massa, e accrescentem-se-lhe uns dez grammas de sal fino, derretido em uma pouca de agua, 160 grammas de manteiga e quatro ovos. Misture-se primeiramente a manteiga com os ovos, e depois a farinha. Se a massa ficar demasiado rija, junte-se mais um ou dois ovos, até que aquella fique molle e perfeitamente trabalhada.

Misture-se então esta segunda massa com a primeira, e batam-se ambas com as mãos, para que fiquem bem misturadas. Finalmente, polvilhe-se com farinha um guardanapo, embrulhe-se n'elle a massa, deixe-se repousar durante oito horas em um lugar quente, e torne a amassar-se bem, antes de preparar os bôlos, operação que se faz da seguinte maneira:

Divida-se a massa em tantas porções quantos fôrem os bôlos que se quizerem fazer. Dê-se a cada porção uma fôrma levemente oval, e corte-se uma das extremidades, a fim de formar a cabeça dos bôlos.

Colloquem-se estes, com o lado cortado para baixo, em fôrmas convenientes, molhe-se a extremidade cor-

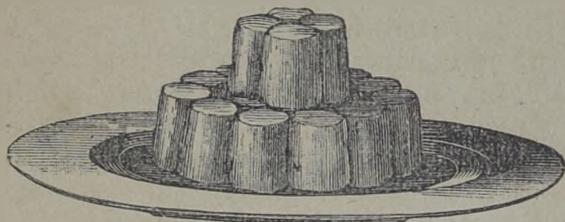


Bôlo sovado e sua fôrma

tada, e applique-se sobre cada um d'elles. Dourem-se com ovos, levem-se ao fôrno, moderadamente aquecido, e retirem-se ao cabo de meia hora.

Petits savarins au kirsch.—Depois de preparada uma primeira massa, como a que indicámos para o *bôlo sovado* (veja-se a receita antecedente), junte-se uma

segunda, composta de 100 grammas de assucar, 250 de manteiga, quatro ovos e tres quartos de litro de farinha, e amassada com sufficiente quantidade de leite, para que fique bem molle. Misture-se-lhe um pouco de cidrão, cortado em pedacinhos, e, quando a massa estiver bem amassada, como dissemos quando tratámos do bôlo sovado, untem-se as respectivas fôrmas com



Petits savarins au kirsch

manteiga, polvilhem-se de amendoas doces, picadas miudamente, encham-se com a massa até dois centímetros da borda, e deixem-se repouzar em logar quente, até que a mesma massa fique levedada e suba até encher quasi as fôrmas.

Levem-se então os *savarins* a um forno moderadamente quente, e deixem-se cozer durante 20 minutos. Passado esse tempo, retirem-se, virem-se as fôrmas sobre um prato, e molhem-se os *savarins*, por meio de um pincel, com calda de assucar aromatisada com kirsch.

Empada de maçãs.—Descasquem-se algumas maçãs rainetas, cortem-se em quartos, e tirem-se-lhes os caroços. Cozam-se, com um pedacinho de canella e casca de limão, até ficarem em marmelada, passem-se pelo passador, levem-se novamente ao lume, com manteiga fresca, uma pouca de fécula e assucar, mexam-se, deixem-se aboborar por espaço de meia hora, e deitem-se finalmente em uma terrina.

Quando a *marmelada* tiver esfriado, misturem-se-lhe alguns ovos inteiros, deite-se tudo n'uma fôrma untada de manteiga, e faça-se cozer a banho-maria.

Volte-se, em seguida, a fôrma sobre um prato, e sirva-se quente o empadão.

Empada de arroz. — Ponham-se ao lume n'uma caçarola 250 grammas de arroz, com leite, assucar, casca de limão ou baunilha ralada, e um pouco de sal.

Vá-se molhando com leite o arroz, se estiver muito espesso, mas sem o mexer, porque isso fal-o-hia queimar. Quando estiver em boa consistencia, retire-se do fogo a caçarola, juntem-se ao arroz quatro gêmmas de ovos, em seguida as claras batidas em espuma, e misture-se tudo bem.

Unte-se então uma fôrma com manteiga, polvilhe-se esta de assucar, junte-se-lhe o arroz, sem se encher a fôrma completamente, e coza-se com lume por baixo e por cima durante uma hora.

Empada de batatas. — Descasquem-se as batatas e cozam-se em agua e sal. Quando estiverem bem cozidas, esmaguem-se n'um passador, e ponham-se ao lume n'uma caçarola, com manteiga, assucar, e casca de limão ou baunilha ralada. Mexa-se tudo bem, durante alguns minutos, e junte-se devagar uma chavena de leite, mexendo sempre, tirando, em seguida, a caçarola do lume.

Addicionem-se então algumas gêmmas de ovos batidas, em seguida as claras tambem batidas em espuma, e deite-se tudo n'uma fôrma untada de manteiga e polvilhada com miôlo de pão duro.

Colloque-se a fôrma em lume brando, com o forno de campo por cima, e deixe-se cozer a empada por espaço de meia hora.

Sopa de principe. — Ponham-se 600 grammas de assucar em ponto de éspadana, e junte-se-lhes meio kilo de miôlo de pão, partido em bocados. Deixe-se

ferver por alguns instantes, e adicionem-se lentamente doze gêmmas de ovos bem batidas, mexendo tudo muito bem, e accrescentando um pedacinho de cidrão picado miúdamente.

Estando a sopa bem consistente, deita-se em pratos, e polvilha-se largamente com canella.

Pôde tambem juntar-se amendoas bem pizadas.

Sopa dourada. — Parta-se em pedaços miúdos um pão de dous vintens, bem fresco, e ponha-se de môlho em leite quente. Depois de bem embebido, deite-se n'uma terrina, sobre uma duzia de ovos batidos com 125 grammas de assucar clarificado.

Derretam-se ao lume, em uma caçarola, duas colheres de manteiga, e juntem-se-lhes os ovos e o pão, mexendo bem com uma colher de pau, afim de dividir tudo em pedaços, que se vão cozendo separados uns do outros.

Deite-se então n'um prato uma camada de cidrão ralado, em seguida outra de sopa, mais uma de cidrão, e assim successivamente, até formar uma pyramide. Serve-se este prato frio ou quente, podendo guarnecer-se com confeitos ou flôres de laranjeira.

Fatias reaes. — Parta-se um pão de dous vintens em fatias da grossura de um dedo, e deitem-se estas de môlho em leite quente. Passem-se em seguida por gêmmas de ovos batidos com assucar, e frijam-se tambem em assucar, cujo ponto deve ser muito brando.

Voltem-se as fatias de um e outro lado, e disponham-se por fim n'uma travessa, polvilhando-as com canella, e deitando a calda de assucar por cima.

Pôdem guarnecer-se com grangreia ou confeitos.

Bolinhos de abobora menina, á moda do Porto. — Desfaça-se bem a abobora, depois de cozida, e juntesse-lhe uma terça parte, em volume, de gêmmas de ovos batidas com farinha e assucar, mas não demasiadamente engrossadas.

Deite-se, de cada vez, em uma frigideira com manteiga de vacca uma colher d'esta massa, voltando-a de um e outro lado, e sirvam-se os bôlos polvilhados com assucar.

Aletria com ovos molles. — Deite-se em meio kilo de assucar em ponto alto uma duzia de gêmimas de ovos batidas, que deverão ser deitadas no tacho atravez de um buraquinho praticado n'uma casca de limão. Enquanto se procede a esta operação, deve o lume estar muito vivo, para que o ponto do assucar não affrouxe.

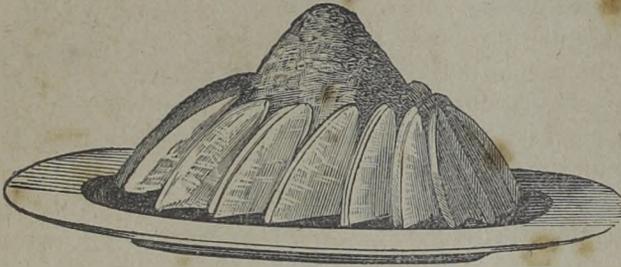
Colloque-se, em seguida, n'um prato a aletria, que deve ter sido cozida em leite, assucar e um pouco de sal, abra-se no meio com um garfo, e deitem-se ali os ovos.

Genovezas. — Batam-se meia duzia de ovos inteiros, com 125 grammas de farinha, 150 de assucar, 125 de amendoas doces pizadas, um pouco de sal, uma porção de manteiga, do tamanho de um ovo, e uma pouca de agua de flor de laranja.

Estenda-se esta massa n'um taboleiro untado de manteiga, de modo que fique da espessura de uma moeda de cinco tostões, e faça-se cozer n'um forno bem quente. Estando prompta, corte-se e façam-se as genovezas, podendo dar-se lhes uma fôrma redonda, quadrada, etc. Levem-se outra vez ao fôrno para secarem, e sirvam-se.

Ananaz á Condé. — Descasque-se e corte-se o ananaz em talhadas redondas, que em seguida se partirão em quartos. Deitem-se n'uma terrina, e cubram-se de xarope de assucar, tepido, e bastante espesso. Tape-se a terrina; e, ao cabo de uma hora, pize-se a casca do ananaz, em um almofariz, com o xarope que deitámos na terrina, e passe-se tudo por uma peneira fina, conservando-o depois em banho-maria até á occasião de o empregarmos.

Cozam-se 250 grammas de arroz em leite, depois de *branqueado* aquelle durante alguns minutos em agua a ferver; e, quando o mesmo estiver quasi prompto, addicionem-se-lhe algumas colhêres de nata crúa



Ananaz à Condé

e um bocadinho de casca de limão. Estando o arroz enxuto, retire-se do lume, incorporem-se-lhe 100 grammas de manteiga, deite-se aquelle n'uma travessa, rodeado das talhadas de ananaz, e sirva-se o xarope áparte, n'uma molheira.

Coscorões. — Ponham-se dois litros de farinha em cima da *meza*, e faça-se-lhes um buraco no meio, deitando n'elle 10 a 12 grammas de sal fino, uma pouca de agua para o derreter, 250 grammas de manteiga e dez ovos inteiros. Misture-se bem tudo isto, amasse-se, e, se a mistura estiver muito consistente, accrescentem-se-lhe mais alguns ovos. Faça-se então uma bola, que se amassará repetidas vezes, até que a massa fique bem trabalhada, depois do que se collocará em um panno polvilhado com farinha, onde se deixará repousar por espaço de 10 a 12 horas.

Findo este tempo, corte-se a massa em tantos pedaços quantos forem os coscorões que se desejarem, colloquem-se n'um taboleiro polvilhado de farinha, e vão-se deitando n'uma caçarola, que se deve ter ao lu-

me com agua quasi a ferver. Esta agua deve conservar-se apenas agitada, sem levantar fervura, para o que se deve ir refrescando com agua fria.

Passados alguns minutos, voltem-se os coscorões com uma espumadeira, e conservem-se na agua até que adquiram uma certa consistencia. Retirem se então, deitem-se em agua fresca, onde se deixarão durante tres horas, collocando-os, afinal, n'um guardanapo para os escorrer. Em seguida, disponham-se n'um taboleiro, separando-os uns dos outros, e levem-se a um forno moderadamente aquecido, deixando-os ahi por espaço de um bom quarto de hora.

Bolos de amendoa.— Descasquem-se 500 grammas de anendoas, e pizem-se estas n'um almofariz de pedra, juntando-lhes de vez em quando algum assucar areiado, para que se não reduzam a oleo. Depois de bem pizadas, deitem-se em uma terrina, e adicionem-se-lhes doze gêmmas de ovos e meio kilo de assucar areiado, mexendo e misturando tudo muito bem.

Façam-se então umas caixas de papel, de tres pollegadas de comprimento, duas de largura e uma de altura, pela fôrma que na presente gravura vae indi-



Caixa de papel

cada, untem-se de manteiga interiormente, e disponham-se em um taboleiro de lata.

Batam-se as claras dos ovos até ficarem em espuma bem firme, misturem-se com as gêmmas e a amendoa, mexa-se tudo muito bem, deite-se nas fôrmas de papel, polvilhe-se com farinha e assucar areiado, e leve-se ao fôrno, que deve estar moderadamente aquecido.

Despeguem-se, finalmente, os bolos das fôrmas enquanto estiverem bem quentes, e sirvam-se depois de esfriarem.

Lustrins.—Colloque-se uma duzia de ovos na concha de uma balança, e equilibre-se o seu pêsso com assucar. Retire-se metade dos ovos, e pesem-se os restantes com farinha bem fina e peneirada.

Separrem-se, em seguida, as claras das gêmmas, e batam-se estas com o assucar n'uma vasilha. Separrem-se em seguida quatro das claras, que não entrarão na composição do dôce, e batam-se as restantes, até ficarem em espuma. Juntem-se com as gêmmas e o assucar, bata-se tudo bem, e deite-se-lhe a farinha a pouco e pouco. Adicione-se uma casca de limão cortada em pedacinhos. e, depois de se bater a massa por mais alguns instantes, deite-se com uma colher sobre taboleiros de lata, de modo a formar uns bolos de cêrca de duas pollegadas de largura e de um comprimento proporcional, e levem estes ao fôrno, moderadamente aquecido.

Passado algum tempo, retirem-se, e supprima-se-lhes com uma escova aspera a farinha que lhes tenha ficado adherida.

Bom bocado.—(*Dôce do Brazil*).—Juntem-se a meio kilo de assucar em ponto de cabello, e depois de frio, 500 grammas de amendoas bem pizadas, de modo que formem massa, 11 gêmmas de ovos e 1 ovo inteiro, bem batidos, um pires de dôce de chila, e uma pouca de canella em pó.

Leve-se tudo a um lume brando, mexendo-se sempre para o mesmo lado, e, depois de prompto, deite-se em copos, polvilhando o dôce com canella.

Éclairs au café.—Fervam-se dois decilitros de agua em uma caçarola, junte-se-lhes um pouco de sal, 60 a 80 grammas de manteiga e duas colheres de assucar. Retire-se o liquido para o lado do lume, in-

corporem-se-lhe 750 grammas de farinha, e trabalhe-se bem a massa com uma colher. Torne-se a levar ao fogo, faça-se cozer durante 4 a 5 minutos, mexendo sempre, e retire-se outra vez. Cinco minutos depois, addicionem-se-lhe 4 a 5 ovos, um após outro, 25 a 30 grammas de manteiga, e casca de limão ou de laranja ralada. Introduza-se a massa n'um sacco proprio (*vejam-se os Biscoutos á la reine*), e façam-se uns bôlos, da espessura e do comprimento de um dedo, isto é: de 7 a 8 centímetros. Dourem-se com gêmma de ôvo, e levem-se a um fôrno pouco quente, a fim de seccarem.

Depois de frios, cortem-se perto da base, ao com-



Éclair au café

primimento, guarneçam-se interiormente com *crème de café* (*veja-se o capítulo seguinte*), untem-se por cima com marmelada, e cubram-se com o seguinte preparado:

Deita-se n'uma terrina meio copo de xarope de assucar, tépido. Misturam-se-lhe duas colheres de infusão de café, algumas gôttas de essencia do mesmo, e assucar em ponto.

Colloquem-se os bôlos, assim preparados, n'uma grelha de pastelaria, e, depois de promptos, sirvam-se, dispostos em pyramide, sobre um guardanapo.

Covilhetes de amendoa. — Pouha-se meio kilo de assucar em ponto alto, e juntem-se-lhe 125 grammas de amendoas bem pizadas. Logo que o assucar levante fervura, retire-se o tacho do lume, e deixe-se esfriar.

Batam-se muito bem uns quinze ovos, dos quaes

só tres levarão as claras, e deitem-se no mesmo tacho, com canella e casca de limão ralada. Colloque-se tudo outra vez no lume, que deve estar mais brando, e mexa-se continuamente, para que se não pegue.

Em a massa barrando a colher, retire-se novamente o tacho do fogo e ponha-se a esfriar.

Untem-se então algumas latas com manteiga, deite-se-lhes dentro a massa, sem as encher completamente, e levem-se ao forno, moderadamente aquecido.

Logo que houverem tomado uma côr alourada, estão promptos os covilhetes.

Pasteis á moda do Porto.—Amasse-se bem 1 kilo de farinha com quartilho e meio de agua, estenda-se a massa com o rôlo, e corte-se em pedaços redondos. Deixe-se seccar em cima da *meza*, e faça-se entretanto o seguinte preparado:

Juntem-se 125 grammas de amendoas pizadas e o miôlo de meio pão saloio, molhado em agua e espremido, a dois quartilhos de calda de assucar em ponto de cabello. Accrescentem-se doze gêmmas de ovos e 60 grammas de farinha de trigo. Mexa-se tudo bem, e leve-se ao lume para engrossar.

Recheiem-se, em seguida, os pasteis com esta massa, dê-se-lhes uma fôrma oblonga, e mettam-se no forno para cozer a massa.

Nuvens. — Deite-se n'uma caçarola meio quartilho de leite e um pouco de sal, e ponha-se tudo sobre um fogo moderado. Batam-se cinco claras de ovos, até ficarem em espuma, e, quando o leite levantar fervura, adicionem-se-lhe as claras, sem as mexer. Retire-se, algum tempo depois, com a escumadeira aquella espuma para um prato, e inutilise-se o leite que ficou na caçarola.

Lave-se esta, deite-se-lhe um quartilho de leite novo, uma colher de assucar, dois pedacinhos de canella em páu e casca de limão, e colloque-se novamente so-

bre o lume. Batam-se então as gêmmas dos cinco ovos com tres colheres de assucar e uma de agua de flôr de laranja; e, depois de o leite haver servido um pouco, retire-se a canella e o limão, e deitem-se algumas colheres do mesmo leite nas gêmmas, mexendo estas continuamente. Logo que estejam cozidas, misturem-se com o leite que está na caçarola, e continue-se a mexer tudo muito bem, sempre para o mesmo lado, até engrossar como crême.

Retire-se então a caçarola do lume, deitem-se os ovos em uma travessa, e guarneçam-se com a espuma das claras, partidas em bocados.

Tomatada dôce. — Pellem-se os tomates e tirem-se-lhes as pevides. Pezem-se em seguida, em partes ignaes, com assucar de caixa, que se põe a limpar; e, depois de este limpo e de principiar a tomar ponto, junte-se-lhe a tomatada, canella em pau e cravo da India, mexendo muito bem, até que o fundo do tacho comece a apparecer.

Retire-se então a caçarola do lume, deixe-se esfriar, e passe-se em seguida o dôce para copos.

Tijelada de queijo. — Misture-se meio kilo de assucar com uma colher, das de sopa, de canella em pó. Partam-se algumas fatias de queijo, outras de pão saloio, embrulhem-se no assucar, e deitem-se, por camadas successivas, em uma fôrma de lata, untada de manteiga.

Deitem-se por cima seis ovos batidos e duas colheres de manteiga derretida. Polvilhe-se tudo com o resto do assucar, e leve-se ao fôrno.

Serve-se quente.

Suspiros. (*Dôce do Brazil*). — Batam-se seis claras de ovos com 250 grammas de assucar, 60 grammas de côco da Bahia, ralado, e uma colher de licor do mesmo ou de banana. Logo que tudo isto haja formado uma massa consistente, colloca-se esta, aos bocados,

sobre uma folha de papel, e assa-se n'um forno moderadamente quente.

Suspiros á mineira. (*Brazil*). — Batam-se quatro claras de ovos com meio kilo de assucar, até ficarem em espuma. Junte-se-lhes o succo das cascas de um limão ou uma pouca de canella em pó. Deixe-se pingar esta massa, aos poucos, sobre uma folha de papel e leve-se ao forno, moderadamente aquecido.

Corbeille de nogado com crème. — Para se preparar este entremeio, é necessario possuir uma fôrma de *corbeille*, que se abra em duas ou tres partes, e untál-a com oleo de amendoas doces, por meio de um pincel.

Descasquem-se 250 grammas de amendoas dôces, corte-se cada uma d'ellas em quatro, ao alto, e ponham-se a seccar n'uma estufa, durante 24 horas.



Corbeille de nogado com crème

Derretam-se, por outro lado, 180 grammas de assucar com o sumo de 2 limões, até que o assucar esteja em ponto de caramello, juntem-se as amendoas, bem quentes, misture-se tudo bem, e retire-se a vasilha do lume.

Colloque-se em seguida esta massa sobre uma chapa, untada igualmente com oleo, achate-se com a folha de uma faca, e applique-se contra as superficies interiores da fôrma, devendo operar-se rapidamente, enquanto a massa não esfriar. Corte-se a porção que exceder as bordas da fôrma, e, logo que a massa tiver esfriado, abra-se aquella, orne-se a *corbeille* com duas azas, de nogado ou de assucar, e guarneça-se-lhe o interior com um crême de baunilha, bem batido (*veja-se o capitulo seguinte*) misturado com morangos frescos.

Colloque-se a *corbeille* sobre um guardanapo, conforme a gravura representa, e sirva-se.

CRÉMES

Crème de café. — Ferva-se 1 litro de leite com 200 grammas de assucar. Juntem-se duas ou tres colhères de infusão de café, bem forte, misturem-se-lhe, a pouco e pouco, oito gêmmas de ovos batidas, mexendo continuamente, passe-se pela peneira, e deite-se, finalmente, n'um prato, deixando-o tomar consistencia.

Crème de baunilha. — Deite-se em 1 litro de leite a ferver um pedaço de baunilha e 200 grammas de assucar, e deixe-se continuar a ferver, até que o leite fique bem aromatisado. Retire-se então do lume, e misturem-se-lhe, a pouco e pouco, e mexendo sempre, seis gêmmas de ovos e 1 ou 2 ovos inteiros, tudo bem batido.

Passe-se, em seguida, pela peneira, tire-se a baunilha, que se põe a seccar, pois que poderá servir emquanto conservar aroma, deite-se o crème em um prato, e deixe-se tomar consistencia.

Na occasião de servir, polvilhe-se de assucar, e passe-se por cima a pá em braza.

Sirva-se frio.

Crème de morangos — Pize-se n'um almofariz um quarto de litro de morangos, bem lavados e escorridos.

Ferva-se, até o reduzir a metade, 1 litro de leite, com 250 grammas de assucar. Deixe-se arrefecer um pouco, e desfaçam-se n'elle os morangos. Em estando morno o crème, desfaça-se n'elle uma pequena porção de coalho, do tamanho de um grão de café, e passe-se tudo pela peneira.

Deite-se então em um prato que vá ao fogo, e colloque-se sob o fôrno de campo, com cinzas quentes por baixo e por cima.

Quando o crème estiver em boa consistencia, ponha-se em um lugar fresco, ou sobre gêlo, até á occasião de o servir.

Crème de chá. — Deitem-se n'uma terrina oito grammas de chá preto e verde, misturados, e addicione selhes 1 litro de leite a ferver e 250 grammas de assucar.

Mecha-se, e tape-se a terrina.

Ao cabo de um quarto de hora, passe-se o leite pela peneira, e proceda-se como para com o crème de baunilha.

Crème de chocolate. — Derretam-se ao fogo, em um pouco de leite, 250 grammas de chocolate raspado, mexa-se tudo bem, e, quando o chocolate estiver bem desfeito, addicione-se-lhe a pouco e pouco, mexendo com uma colher de páu, um litro de leite frio.

Accrescentem-se 125 grammas de assucar, e deixe-se ferver tudo e reduzir, mexendo de vez em quando.

Retire-se finalmente do lume, misturem se seis gêmmas de ovos batidas, e proceda-se no resto como fica dito.

Tambem se pódem addicionar ás gêmmas, querendo, duas claras.

Crème de framboezas. — Faz-se este crème como o de morangos, com a differença de que, tirando-se o

crème do lume, depois de convenientemente reduzido, se lhe juntarão duas gêmmas de ovos, desfeitas em duas colhêres de crème.

Colloque-se novamente ao lume, sem se deixar ferver e mexendo sempre, e termine-se como o crème de morangos.

Crème de flor de laranja.—Ferve-se meio litro de leite com 75 grammas de assucar. Deixa-se arrefecer um pouco, e addicionam-se-lhe tres gêmmas de ovos e um ovo inteiro, tudo batido com duas colhêres de água de flor de laranja. Misture-se bem, e termine-se como o crème de baunilha.

Crème de amendoas.—Pizem-se n'um almofariz, depois de escaldadas e pelladas, 50 grammas de amendoas doces e 5 amendoas amargas. Em seguida, desfaçam-se em leite, que se terá fervido prèviamente com assucar e uma casquinha de limão, juntem-se seis gêmmas de ovos, desfeitas em uma pequena porção do mesmo leite, passe-se tudo isto pela peneira, e faça-se cozer a fogo brando, mexendo bem até que o crème adquira consistencia.

Crème de limão.—Prepara-se como o de baunilha, substituindo-se esta por casca de limão, que se juntará ao leite *depois de este ter fervido*.

Crème de laranja.—Faz-se exactamente como o de limão, empregando, em logar d'este, casca de laranja.

Crème de castanhas.—Deitem-se em uma caçarola 50 grammas de farinha de castanhas e duas gêmmas de ovos. Misture-se tudo bem, juntando dois decilitros de crème, ou apenas agua, uma porção de manteiga, do tamanho de um ovo, e igual quantidade de assucar. Leve-se ao lume a caçarola, mexendo-se continuamente até que o crème esteja em boa consistencia, e tire-se do lume algum tempo depois.

Addicione-se uma terceira clara de ovo ás duas

que puzemos de parte, batam-se em espuma e misturem-se bem com o crême. Deite-se tudo n'um prato que vá ao fogo, polvilhe-se com assucar passado por peneira de seda, e colloque-se sob um forno de campo, com lume brando por baixo, e mais vivo por cima.

Quando o crême tiver tufado até á altura de 10 centímetros, o que se produzirá ao cabo de um quarto de hora, ou pouco depois, sirva-se, passando-lhe por cima a pá em braza, se o forno lhe não houver dado boa côr.

Crême de arroz. — Desfaz-se em leite quente uma porção de farinha de arroz, e juntam-se-lhe seis gêmmas de ovos e assucar.

Passa-se tudo pela peneira, coze-se a fogo moderado, e serve-se quente.

Espuma de Italia, ou Zambayon. — Misturem-se oito gêmmas de ovos com tres copos de vinho da Madeira, e desfaçam-se bem, addicionando 225 grammas de assucar e uma pouca de canella em pó. Deite-se tudo isto em uma caçarola, e leve-se a um fogo vivo, mexendo-se sempre em volta com um vime.

Quando a espuma quasi traspordar da vasilha, sirva-se immediatamente, em pequenas chavenas ou boiões proprios para crême.

Espuma do mar. — Nada mais excellente que esta sobremeza, de facilina confecção.

Adoça-se, ao paladar, a quantidade de leite necessario para encher uma travessa. Tempera-se com amendoas e cocos moidos, diluidos em leite e passados pelo coador, e faz-se-lhe dar uma fervura, deitando-lhe ao mesmo tempo, mettidos em um pedaço de gaze atada com um fio, cravos da India, canella e aniz.

Levantada a fervura, tira-se do lume, e immediatamente se deita na travessa e se lhe junta seis claras de ovo, que, bem batidas, se terão promptas. Meche-se

rapidamente, mas dando só duas voltas com a colher, e deixa-se reaparecer a espuma, que se forma n'um momento.

Deixa-se arrefecer e serve-se.

Maria Quiroga — (Buenos Ayres).

Crème queimado.—Desfaçam-se em leite oito gêmas de ovos, uma mão cheia de farinha de trigo e 200 grammas de assucar, e passe-se, em seguida, tudo isto pela peneira, temperando com sal, e juntando um pedaço de canella e casca de limão.

Leve-se tudo ao lume, mexendo sempre, e deixe-se cozer de vagar.

Estando o crème ligado, supprima-se-lhe a canella e o limão, deite-se aquelle em um prato, polvilhe-se com assucar, e passe-se por cima a pá em braza.

Crème à la dauphine.—Depois de feito e cozido o crème, com farinha e assucar, como o antecedente, misturem-se-lhe seis ou oito claras de ovos, batidas em espuma. Deite-se, em seguida, n'um prato, de modo que fique da altura de um dedo, colloquem-se-lhe em cima algumas fatias de biscoito de Napoles (*veja-se o capitulo respectivo*), cubram-se estes com outra porção de crème, disponha-se sobre o crème nova camada de biscoitos, e assim successivamente, até o prato estar cheio.

Polvilhe-se tudo com assucar, e leve-se ao forno, para cozer. Estando prompto, sirva-se quente.

Crème suisse.—Deite-se em uma caçarola uma garrafa de vinho branco,—do Rheno, da Madeira, ou qualquer outro,—e juntem-se-lhe 125 grammas de assucar, um pedaço de casca de limão verde, canella em pau, e duas duzias de sementes de coentros, deixando ferver tudo isto durante cinco minutos.

Em seguida, passe se pela peneira, depois de se

lhe haverem misturado seis gêmmas de ovos e uma pouca de farinha.

Deite-se finalmente em um prato, e faça-se cozer sobre uma caçarola com agua a ferver, cubrindo-se o prato com uma tampa cheia de brazas.

Sirva-se depois de coalhado e frio.

Crème á veneziana. — Deite-se um litro de leite n'uma caçarola, e faça-se ferver, com sal, sementes de coentro, casca de limão, canella e 125 grammas de assucar. Depois de reduzido o leite a metade, deixe-se esfriar, cõe-se por um guardanapo, juntando-lhe oito gêmmas de ovos e duas ou tres claras, deite-se n'um prato, e coza-se sobre uma vasilha com agua a ferver.

Depois de cozido, polvilhe-se de assucar, passe-se-lhe por cima a pá em braza, e sirva-se frio.

Crème aveludado. — Ponha-se ao lume um litro de leite, temperado com sal, assucar, canella em pau, sementes de coentro, sêccas, e limão verde. Deixe-se ferver até ficar reduzido a dois terços, e retire-se do lume. Estando quasi frio, misturem-se-lhe as pelles de duas moellas de gallinha, passe-se tres vezes por um guardanapo, deite-se n'um prato, e leve-se outra vez ao lume, com brazas tambem por cima.

Quando estiver quente e coalhado, retire-se do lume e deixe-se esfriar.

Serve-se frio.

Crème ordinario. — Desfaça-se muito bem em uma terrina uma mão cheia de flôr de farinha com meia canada de leite. Juntem-se oito gêmmas de ovos, batidas com 250 grammas de assucar, canella em pau e casca de limão, e tempere-se de sal.

Leve-se tudo isto ao lume, mexendo-se continuamente, e, depois de algumas fervuras, passe-se por uma peneira de crina. Deixe-se apurar então, e, logo que apresente boa consistencia, deite-se n'um prato.

Estando o crême frio, polvilhe-se com assucar, e queime-se com a pá em braza.

CRÊMES BATIDOS

Crême batido, ao natural. — Deite-se n'uma terrina um litro de crême, ou de leite a que se não haja tirado a nata, e misture-se-lhe uma pitada de gômma adraganto em pó e 125 grammas de assucar, e bata-se bem o crême, até o mesmo ficar em espuma. Ao passo que esta se fôr formando, tire-se com a espumadeira, e ponha-se a escorrer em uma peneira, sobre qualquer vasilha, a fim de se recolher o que escorra. Continúe-se batendo, até não haver mais crême na terrina, aproveitando se ainda o que se pôz a escorrer na peneira; e, em seguida, deite-se o crême n'uma comoteira, com uma guarnição de biscoitos.

Este crême só deve ser feito pouco antes de se servir, pois desfaz-se muito depressa, principalmente no verão. Póde conservar-se durante mais algum tempo, mergulhando-se a vasilha que o contiver em gelo pizado, misturado com sal commum.

Crême batido, do café. — Addiciona-se ao crême, antes de o bater, uma infusão bem forte de café.

Crême batido, de chocolate. — Mistura-se no crême uma porção de chocolate raspado, desfeito em uma pequena quantidade de agua a ferver, e posto em seguida a esfriar.

Crême de kirsch, batido. — Mistura-se no crême um calice de kirsch, e procede-se, de resto, como com o crême ao natural.

Do mesmo modo se fazem os crêmes batidos de *rum*, de *marrasquino*, etc.

Crême batido, de baunilha. — Mistura-se no assu-

car uma pequena porção de baunilha picada, e passa-se em seguida pela peneira.

Crème de amendoas. — Adicionem-se ao crème duas gottas de essencia de amendoas, ou algumas colheres de leite de amendoas, o qual se prepara do seguinte modo:

Pizam-se seis amendoas dôces e duas amargas, desfazem-se em meia canada de leite, e juntam-se-lhes algumas gêmmas de ovos, 60 grammas de assucar, e uma colher de agua de flor de laranja. Põe-se tudo isto a cozer, mexendo-se continuamente, e passa-se, em seguida, pela peneira.

Crème batido, de flor de laranja. — Mistura-se no assucar flôr de laranja torrada e pulverisada, ou adicionam-se ao crème duas colheres de agua de flôr de laranja.

COMPOTAS E MARMELADAS

Compotas de araçá, goiaba, maracujá, etc. (*Dóces do Brazil*). — Tire-se a polpa d'estes fructos com as sementes, e deite-se meio kilo da mesma em 250



Compota de araçá

grammas de assucar em ponto de espadana. Junte-se uma pouca de canella em pó, cravo da India e noz muscada ralada, e deixe-se ferver tudo um pouco de tempo.

No Brazil é de uso servir estas compotas com os assados.

Bananas em compota. (*Receita brasileira*). — Descasca-se e frige-se em manteiga de vacca uma duzia de bananas. Estando fritas, deitam-se em um prato, polvilham-se com canella, e servem-se.

Marmelada.— Em dois kilos de assucar de caixa, do mais claro, deitem-se duas claras de ovos, para o limpar. Depois de bem limpo, para o que se irão deitando algumas gôttas de agua quando levantar fervura, cõe-se por um panno bem tapado. Descasque-se uma porção de marmelos, cujo pezo seja equivalente a metade do do assucar, e tirem-se-lhes os caroços.

Cozam-se então os marmelos n'um tacho com agua a ferver, e, depois de bem cozidos, passem-se por uma peneira de cabelo.

Ponha-se o assucar sobre lume vivo; e, quando aquelle estiver em ponto de cabello, junte-se-lhe o marmelo em massa, retire-se o assucar de cima do lume, e vá-se desfazendo amasa muito bem, sem a bater. Torne-se a levar ao lume por um instante, sem se deixar ferver, depois do que se deita em pratinhos.

Compota de marmelos.— Cortem-se seis marmelos em quartos, e tire-se-lhes o coração. Dê-se-lhes meia cozedura em agua a ferver, retirem-se da agua, pellem-se, e acabem-se de cozer em assucar clarificado, com sumo de limão.

Estando cozidos, retirem-se os marmelos, deitem-se em uma compoteira, espume-se a calda, dando-se-lhe, em seguida, nova fervura, e junte-se a mesma aos marmelos.

Compota de ameixas— Coza-se em uma caçarola um kilogramma de ameixas (Rainha Claudia, ou outras quaesquer), com um copo de agua e 250 grammas de assucar. Quando a fructa começar a amollecere, retire-se da calda e deite-se n'uma compoteira.

Esprema-se então a calda, reduza-se, e addicione-se ás ameixas.

Compota de maçãs.— Descasque-se uma porção de maçãs e cortem-se em quartos, tirando-lhes as sementes. Deitem-se, em seguida, n'uma caçarola, com um copo de agua, assucar, e uma casca de limão ou de la-

ranja. Façam-se cozer, sem tapar a caçarola,—porque n'esse caso tornar-se-hiam em marmelada,—e, quando estiverem devidamente cozidas, deitem-se na compoteira, juntando-lhes a calda que existir na caçarola.

Compota de amoras, á brazileira. — Ferva-se 1 kilogramma de amoras em pouca agua, até se desfazerem. Junte-se-lhes meio kilo de calda de assucar em ponto de espadana, canella, herba doce e cravo da India. Dê-se mais uma fervura, e sirva-se com assados, como é de uso no Brazil.

Compota de laranjas. — Pellem-se seis laranjas, não muito maduras, piquem-se em cinco ou seis partes, e mergulhem-se em agua fria. Em seguida, deitem-se de môlho, durante alguns minutos, em agua a ferver, e tornem-se a immergir em agua fria. Escorram-se então, e ponham-se a ferver um pouco em calda de assucar, deitando-as depois n'uma terrina.

Estando frias, cortem-se em quatro, colloquem-se na compoteira, e reguem-se com a sua calda.

Compota de pêras. — Descasquem-se as pêras, conservando-lhes o pé, e cozam-se como se praticou com as maçãs, podendo substituir-se o limão por uma pouca de canella. Estando cozidas, deitem-se n'uma compoteira, e addicione-se-lhes a calda, depois de convenientemente reduzida.

Compota de alperches. — Deitem-se 125 grammas de assucar n'uma caçarola, junte-se meio copo de agua, e ponha-se tudo ao lume. Depois de haver fervido, espume-se, e cozam-se n'essa calda alguns alperches não muito maduros, e aos quaes se devem ter préviamente tirado os caroços.

Espumem-se, e, logo que cedam á pressão do dedo, deitem-se na compoteira, e junte-se-lhes a calda depois de reduzida.

Compota de pecegos. — Cortam-se os pecegos ao

meio, extraham-se-lhes os caroços, e procede-se em tudo o mais como na compota de alperches.

Compota de ginjas.—Corte-se metade do pé a cada uma das ginjas, que devem escolher-se bem maduras, e cozam-se estas como as ameixas, adicionando-lhes algum succo de framboezas, ou um pedacinho de canella.

Compota de castanhas.—Assem-se as castanhas em cinzas quentes, pellem-se, e deitem-se n'uma caçarola, com assucar e alguma agua, e deixem-se aboborar por alguns instantes, podendo tambem dar-se-lhes uma fervura em calda de assucar, prèviamente preparada.

Logo que as castanhas tenham absorvido sufficientemente o assucar, retirem-se do lume, aromatizem-se com um pouco de xarope de baunilha, e deitem-se na compoteira.

Quartos de marmelo.—Descasquem-se os marmelos, partam-se em talhadas, e deitem-se n'um tacho com agua fria, levâdo-os em seguida ao lume.

Quando ferverem, retirem-se, e escorram-se n'uma peneira de cabelo. Pezem-se então, e deite-se n'uma caçarola igual pèso de assucar, ao qual, depois de limpo, se juntarão os marmelos, deixando ferver tudo, até que o assucar adquira o ponto que se desejar.

Sendo para guardar, deve-se deixar chegar o assucar a um ponto elevado, juntando-lhe algum cravo da India e canella em pau.

Compota de morangos.—Faça-se uma calda com 125 grammas de assucar e meio copo de agua. Espume-se e adicionem-se-lhe os morangos, limpos mas não lavados. Deixem-se ferver alguns minutos, retirem-se, e deitem-se na compoteira, regando-os com a sua calda.

Compota de groselhas.—Procede-se do mesmo modo que com a compota de morangos, com a diffe-

rença, porém, de que as groselhas devem cozer-se por mais tempo e necessitam de mais assucar.

Compota de framboezas. — Faz-se como a compota de morangos, sem differença alguma.

Cangica. — (*Receita brazileira*). — Tira-se todo o milho, ainda em leite, a algumas massarocas, e piza-se muito bem n'um almofariz, passando-o em seguida por uma peneira. Pesa-se este polme, e põe-se igual pêso de assucar em ponto de cabello, addicionando-se-lhe então o polme que fizemos, e deixando cozer tudo, até que a calda esteja em ponto alto.

Retire-se do lume, deixe-se esfriar, e juntem-se tres gêmmas de ovos batidas, por cada meio kilo de polme. Deite-se tudo, em seguida, n'uma tijella ou em pratinhos, polvilhe-se de canella, e leve-se a um fôrno moderadamente quente.

Marmelada de ameixas. — Tirem-se os caroços ás ameixas, e deitem-se estas n'uma caçarola, com uma porção sufficiente de agua.

Estando cozidas, esmaguem-se n'uma peneira, e clarifique-se o assucar, addicionando-lhe então a marmelada, a qual se retirará do lume, logo que haja adquirido boa consistencia.

Marmelada de maçãs. — Cortem-se em quatro algumas maçãs rainetas, descasquem-se, tirem-se-lhes as sementes, e deitem-se aquellas em agua fria, temperada com sumo de limão. Passado um quarto de hora, retirem-se da agua, e levem-se ao lume em uma caçarola, com assucar, sumo de limão e uma pouca de canella.

Tape-se a caçarola, faça-se cozer o conteúdo a fogo vivo, mexendo-o de vez em quando, e retire-se do lume, quando estiver em consistencia de marmelada.

Marmelada de pêras. — Faz-se exactamente como a de maçãs.

Batatada, à moda da Ilha da Madeira. — Descas-

quem-se as batatas, e cozam-se em agua a ferver. Tirem-se depois, ás colheres, e vão-se passando por uma peneira de cabelo.

Ponha-se em ponto de cabelo igual pezo de assucar, retire-se do lume, e deixe-se abater a fervura. Junte-se-lhe então a massa das batatas, ás colheres, e mexa-se bem até a mesma se desfazer, depois do que se levará tudo novamente ao lume, para ferver muito, mexendo-se sempre para o mesmo lado, até estar na devida consistencia.

Deita-se a batatada em boiões, para a servir depois de fria.

Damascos de conserva.— Descasque-se duzia e meia de damascos, cortem-se em pedaços, tirando-lhes os caroços, e façam-se cozer em agua, até que fiquem em marmelada.

Deixem-se secçar, e deitem-se então em assucar em ponto de cabelo, mexendo-os bem com uma colher. Deixe-se, em seguida, esfriar tudo, até que o assucar fique branco em torno do tacho, retire-se então para caixas de papel, e guarde-se.

Pecegos de conserva.— Procede-se do mesmo modo que com os damascos.

BOLOS E BISCOUTOS

Bôlos celestes. — Ponha-se em ponto de cabelo meio kilo de assucar de caixa, depois de limpo. Junte-se-lhe, fôra do lume, meio kilo de amendoas pizadas, e leve-se tudo outra vez ao fogo durante alguns instantes. Retire-se novamente e misture-se-lhe um pouco de cidrão partido e uma duzia de gêmmas de ovos com duas claras, torne-se a collocar a mistura sobre o lume, até se vêr o fundo do tacho, ao mexer-se, e estenda-se depois em fôrma de bôlos sobre pedacinhos de hostia.

Raivas. — Amasse-se bem kilo e meio de farinha de trigo com meio kilo de assucar, uma duzia de ovos, dos quaes seis com as claras, uma pouca de canella e meio kilo de manteiga derretida.

Estando tudo isto bem amassado, façam-se uns bolos redondos ou em fôrma de *S*, levem-se a um forno brando, e retirem-se, logo que hajam adquirido uma côr alourada.

Palitos. — Bata-se com meio kilo de assucar uma duzia de ovos, dos quaes nove com claras, e junte-se-lhes uma pouca de canella em pó e meio kilo de fari-

nha. Deite-se esta massa em latas de borda alta, untadas com manteiga, leve-se tudo ao forno para a massa tomar côr, e retire-se, passado tempo, cortando aquella então em talhadas pequenas, que voltarão ao forno, para côrarem por igual.

Queijadas de amendoa.— Ponham-se em ponto de perola 625 grammas de assucar, e retire-se o tacho do lume. Junte-se então meio kilo de amendoas, bem pizadas, que se irão desfazendo com uma colhêr, e leve-se tudo isto ao lume, até levantar a fervura.

Accrescentem-se então oito ovos, dos quaes dois com as claras, deixe-se ferver um pouco mais a mistura, polvilhe-se com canella e retire-se do lume.

Façam-se então as queijadas com uma massa composta de farinha, manteiga e pouco assucar, encham-se com a mistura que fizemos e que se terá deixado esfriar, e levem-se ao forno.

Bôlos d'amor.— Lave-se bem meio kilo de manteiga, e deite-se n'uma vasilha, juntando-lhe 750 grammas de assucar, que se misturarão muito bem, uma pouca de canella em pó, ou algumas gôttas de agua de flôr de laranja, e uma duzia de ovos. Bata-se tudo isto com a mão, e, depois de bem incorporado, addicione-se a farinha necessaria para a massa adquirir consistencia, de modo que se possam fazer os bolos por meio de *seringa*. (*Veja-se o capitulo que trata dos Utensilios de cozinha*).

Levem-se em seguida ao fôrno, para côrarem.

Biscoutos russos.— Tomem-se 15 grammas de *marmelada* de flôr de laranja, outros 15 de casca de limão verde, porção igual de *marmelada* de damascos, quatro gêmmas de ovos e 100 grammas de assucar em pó. Batam-se as claras dos ovos, até ficarem em espuma; pizem-se juntamente as *marmeladas* e a casca de limão, passando por uma peneira de crina a massa que se obtiver. Juntem-se as gêmmas de ovos, as cla-

ras e o assucar, e colloque-se tudo em taboleiros de papel, que se levarão ao fôrno.

Estando os biscoutos cõrados, cubram-se com assucar em pó, batido com uma clara de ovos, e enfeitem-se com grangeia.

Biscoutos de Berlim.— Deitem-se em uma terrina 300 grammas de assucar, juntem-se quatro ovos e meia casca de limão, ralada, e bata-se tudo, por espaço de vinte a vinte e cinco minutos. Logo que a massa estiver bem lisa, deite-se em fôrmasinhas de folha, untadas com manteiga e polvilhadas com fécula de batata, salpique-se de assucar em pó, e leve-se a um fôrno, moderadamente aquecido.

Biscoutos para chá.— Batam-se bem quatro claras de ovos, e juntem-se-lhes as gêmmas, tambem batidas com 250 grammas de assucar, e cascas de limão ou de laranja, raladas.

Addicionem-se 250 grammas de farinha de trigo, amasse-se tudo levemente, e façam-se os biscoutos. Polvilhem-se os mesmos com assucar e cozam-se em fôrno brando, até adquirirem uma boa cõr.

Biscoutos de limão.— Deitem se em uma vasilha 60 grammas de assucar, meia duzia de ovos, 10 grammas de manteiga, a casca de um limão, ralada, canella, sal, e a farinha necessaria.

Logo que a massa esteja rija, façam-se os biscoutos, dando-se-lhes varios feitios, e levem-se ao fôrno, em latas.

Biscoutos de azeite.— Batam-se bem n'uma vasilha oito ou nove ovos, vinte e cinco grammas de manteiga, uma chavena de azeite bom, sessenta grammas de assucar, canella e algum sal. Depois de tudo bem misturado, junte-se a farinha necessaria, e amasse-se tudo muito bem, até resultar uma massa consistente. Façam-se então os biscoutos em fôrma de triangulo, ponha-se ao lume um tacho com agua, e,

logo que esta ferva, deitem-se-lhe os biscoitos, retirando-os quando a agua começar outra vez a ferver, escorram-se na peneira, e mandem-se ao fôrno em latas.

Sôpros de amendoa.— Cortem-se em pedacinhos 750 grammas de amendoas dôces, deitem-se em claras de ovos, juntem-se-lhes 350 grammas de assucar em pó, e estenda-se a mistura sobre folhas de papel branco, levando tudo ao fôrno.

Esquecidos — Batam-se muito bem, por espaço de meia hora, doze gemmas de ovos, com meio kilo de assucar. Juntem-se 250 grammas de farinha, e continue-se a bater a mistura durante outra meia hora. Deite-se então aos pedacinhos, com uma colhêr, em latas untadas com manteiga e polvilhadas de farinha, e leve-se ao fôrno, para tomar côr.

Melindres.— Batam-se com meio kilo de assucar vinte ovos, dos quaes apenas tres levarão as claras. Junte-se-lhes uma pouca de canella em pó e meio kilo de farinha, mexendo tudo continuamente e muito bem, deite-se a massa em latas, e levem-se a um fôrno, moderadamente aquecido.

Cavacas — Deitem-se em uma vasilha tres litros de farinha peneirada e juntem-se-lhe 250 grammas de manteiga derretida, o sal necessario, desfeito em agua de flôr de laranja, e meia duzia de ovos, batidos com a mão, e que se irão deitando de vagar, ao passo que se amassa a farinha.

Em a massa estando branda e enxuta, corte-se em pedaços, do tamanho que se quizer dar ás cavacas, e colloquem-se estas nas respectivas latas, levando-as, em seguida, ao fôrno.

Quando estiverem promptas, retirem-se e passem-se por assucar em ponto, batido prèviamente durante alguns momentos, fôra do lume.

Brôas de ovos.— Deitem-se 250 grammas de

amendoas pizadas em meio kilo de assucar em ponto de espadana, e mexa-se até este levantar fervura. Retire-se em seguida, e deixe-se esfriar.

Addicionem-se então 15 gêmmas de ovos, ás quaes se juntará uma clara, e leve-se tudo ao lume, mexendo-se bem, até se ver o fundo do tacho. Façam-se depois as brôas, polvilhando-as com farinha de milho bem alva, e salpicando as bacias com rolão.

Levem-se ao fôrno, que deve estar pouco quente.

Biscoutos de Italia. — Amassem-se 750 grammas de farinha com meio kilo de assucar, igual quantidade de manteiga, seis gêmmas de ovos, cravo e canella. Façam-se em seguida os biscoutos, em fôrma de brôasinhas, e untem-se por cima com ovos batidos, — gêmmas e claras.

Levem-se ao forno, moderadamente quente, depois de se haverem untado as latas com manteiga.

Biscoutos de crème. — Misture-se muito bem meio kilo de assucar, outro meio de manteiga, kilo e meio de farinha e dois decilitros de leite. Depois de tudo isto bem misturado e amassado, estenda-se e corte-se em pequenos bolos redondos, que se levarão a um forno, brandamente aquecido.

Súplicas. — Deitem-se em um kilo de assucar, em ponto não muito alto, tres claras de ovos, agua de flôr de laranja, canella e casca de limão, ralada. Bata-se tudo bem, com uma colher; e, logo que a massa esteja bem unida e grossa, tire-se com uma colher das de chá, e vá-se deitando em latas, bem sêccas.

Levem-se em seguida estes bolos ao fôrno, que deve estar muito brando, e retirem-se antes de tomarem uma côr alourada.

Despeguem-se então com uma faca, depois de arrefecerem um pouco, e embrulhem-se n'uma toalha, para não humedecerem.

Pão de ló. — Deite-se em um tacho meio kilo de

assucar limpo, e juntem-se-lhe quinze ovos, batendo tudo muito bem com uma colher, até engrossar.

Addicionem-se 375 grammas de farinha, e torne-se a bater bem, deitando tudo, em seguida, n'uma lata, e levando esta immediatamente ao fôrno, a fim de que a farinha não tenha tempo de se precipitar no fundo da fôrma.

Pão de ló tostado. — Proceda-se como na receita precedente, com a differença de só se adicionarem ao meio kilo de assucar dez ovos.

Estando o fôrno aquecido, junte-se ao assucar e aos ovos meio kilo de farinha, bata-se como dissemos, leve-se ao fôrno, e corte-se depois em fatias, que se levarão novamente ao fôrno para tostarem levemente.

Bôlos de milho. — Deitem-se em meio kilo de farinha 375 grammas de manteiga derretida e quente, bata-se tudo bem, para ligar, e misturem-se cinco ovos, dos quaes apenas dois com claras, e 250 grammas de assucar.

Bata-se novamente a mistura, façam-se os bôlos, e levem-se ao fôrno, rasoavelmente quente.

Biscoutos de ovos. — Bata-se muito bem uma duzia de ovos inteiros com meio kilo de assucar, meio de farinha, agua de rozas e uma pouca de herva-dôce. Colloque-se esta mistura, com uma colher, em cima de obreia, á porta do fôrno, com farinha por debaixo da obreia, e, depois de meio cozidos, retirem-se, cortem-se com uma faca, do tamanho desejado, virem-se e acabem-se de cozer no fôrno.

Biscouto de Napoles. — Desfaçam-se muito bem, em uma terrina, 125 grammas de farinha, 250 grammas de assucar, uma casca de limão, ralada, uma pequena porção de flôr de laranja, torrada e picada, ou baunilha em pó, e seis gêmmas de ovos. Depois de tudo bem incorporado, adicionem-se as claras dos ovos, batidas

em espuma, e misturem-se bem, sem bater a massa, a qual não deve apresentar demasiada consistencia.

Unte-se então uma caçarola com manteiga, polvilhe-se com bastante assucar, e encha-se até ao meio com a massa. Faça-se cozer n'um forno moderadamente aquecido, por espaço de uma hora ou mais, e, logo que o biscouto esteja morno, tire-se da fôrma, e sirva-se frio.

Bôlos de assucar. — Misturem-se 125 grammas de farinha com 1 kilo de assucar, 250 grammas de manteiga, um calice de vinho branco, duas gêmmas de ovos, agua almiscarada, fermento e sal. Esfregue-se muito bem esta massa com as mãos, façam-se os bolos e levem-se ao fôrno, regando-os, depois de promptos, com agua de flôr de laranja.

Amendoas torradas. — Descasque-se meio kilo de amendoas dôces, dividam-se ao comprimento e levem-se ao lume n'uma vasilha, com 100 grammas de agua e meio kilo de assucar levemente moido. Logo que as amendoas estalarem, retirem-se do lume e agitem-se fortemente com uma colher de pau ou uma espátula. Junte-se-lhes uma casca de limão, ralada, tornem-se a levar ao lume, e mexam-se continuamente, até apresentarem uma côr bem accentuada.

Colloque-se então no fundo d'um prato uma camada de grangeia, por cima uma camada de amendoas, e assim successivamente, fazendo, em seguida, seccar tudo na estufa.

Arrufadas. — Amasse-se muito bem meio alqueire de farinha de trigo saloio com 1 kilo de manteiga, kilo e meio de assucar, trinta e dois ovos, um pouco de fermento e 15 grammas de canella.

Deixe-se levedar a massa, por espaço de 12 a 24 horas, e façam-se as arrufadas do tamanho que se quiser, levando-as, em seguida, ao forno.

Lembretes. — Deitem-se em meio kilo de assucar

oito ovos, dois dos quaes com gêmmas e claras, e seis apenas com as gêmmas. Batam-se muito bem, e misture-se a pouco e pouco meio kilo de farinha, mexendo-se continuameete.

Tirem-se então pedacinhos d'esta massa, embrulhem-se em farinha, colloquem-se nas latas, untadas de manteiga e levem-se ao forno.

Bôlos de farinha de arroz. — Passem se por uma peneira de seda, muito fina, 125 grammas de farinha de arroz, e deitem-se em uma vasilha, com meio kilo de assucar, oito gêmmas de ovos, casca de limão ralada, e bata-se tudo isto muito bem, com duas colhezes, durante um quarto de hora.

Misturem-se-lhe, em seguida, quinze ou dezeseis claras de ovos, batidas em espuma, e deite-se tudo em caixas de papel, untadas de manteiga interiormente, levando-se depois a um forno muito brando.

Quando os bôlos estiverem cozidos, retirem-se das caixas, cubram-se com uma mistura feita de assucar, uma clara de ovo e algumas gottas de sumo de limão, e tornem-se a metter no fôrno até enxugarem.

GELEIAS, FRUCTAS EM AGUARDENTE, ETC.

Geleia de maçãs.— Escolham-se maçãs rainetas, que são as melhores para geleia, descasquem-se, cortem-se em quartos, tirem-se-lhes os caroços, e vão-se deitando as maçãs em agua, para não ficarem amarellas.

Deitem-se, em seguida, n'uma vasilha, com bastante agua, e cozam-se a fogo vivo. Quando cederem á pressão do dedo, escurram-se n'uma peneira, recolhendo o succo em uma terrina. Ponha-se esse succo sobre um bom fogo, com meio kilo de assucar, esmagado, para cada meio kilo de succo, e junte-se-lhe algum sumo de limão: um limão para 25 maçãs. Estando consistente, passe-se de novo, e deite-se em boiões de vidro.

Póde tingir-se de vermelho esta geleia, por meio da cochonilha.

Geleia de alperches.— Faz-se exactamente como a geleia de maçãs.

Geleia de pêras.— Procede-se do mesmo modo que com a geleia de maçãs.

Geleia de groselhas.— Esmaguem-se juntamente,

em uma terrina, 6 kilogrammas de groselhas encarnadas e 2 kilogrammas das brancas. Tire-se a maior quantidade possível de engaço, e torçam-se bem, em um panno, para se lhes extrahir todo o succo. Leve-se este ao lume, juntando-se 375 grammas de assucar a cada meio kilo de succo, deixe-se ferver em fogo vivo, durante dez minutos e esprema-se.

Junte-se então um kilogramma de assucar de framboezas inteiras, ferva-se tudo por mais dez minutos, e retire-se do fogo a vasilha. Passe-se o conteúdo pela peneira, e guarde-se em boiões.

Geleia de framboezas.— Espremam-se n'um panno 8 kilogrammas de framboezas e um kilogramma de groselhas brancas. Coza-se o succo, juntando-se-lhe um pezo igual de assucar, e, ao cabo de 20 minutos, esprema-se.

Quando o succo se fixar promptamente n'um prato, estará a cocção terminada. Retire-se então a vasilha do lume, e deite-se a geleia em boiões de vidro.

Geleia de marmelo.— Cortem-se em rodas alguns marmelos bem maduros, sem os descascar, deitem-se n'uma vasilha, cubram-se de agua, e cozam-se, até cederem á pressão do dedo.

Deitem-se então n'uma peneira, collocada em cima d'uma terrina, escorram-se, peze-se o succo, addicione-se-lhe igual pezo de assucar e faça-se cozer tudo até adquirir boa consistencia.

Gelatina á Romana.— Preparadas com o maximo esmero seis mãos de carneiro e duas de vitella, põem-se a coser em agua sufficiente a cobril-as, espumando-as e desengordorando-as com muito cuidado, até que se desfaçam. A gelatina está então no ponto conveniente para se coalhar. Cõa-se por uma forte estamemha, e mistura-se-lhe uma taça de leite extrahido de amendoa amarga, que, descascada, pellada e lavada, se môe finamente em um almofariz, e diluida em uma

pouca de agua, cõa-se por uma gaze, produzindo um leite espesso, que — como se disse — se mistura com a gelatina; deita-se-lhe assucar ao paladar, junta-se-lhe quatro gottas de essencia de heliotropo, mexe-se para encorporar tudo, e deita-se nos copos em que tem de conservar-se.

Atilia Güemes — (Tarma).

Gelatina de laranjas. — Espreme-se o sumo ás laranjas sobre uma peneira de seda; faz-se uma calda em que se tenha deixado ferver cascas de laranjas; cõa-se; junta-se-lhe cola de peixe e o sumo das laranjas, e feita a gelatina, deita-se em cascas de laranjas cortadas pelo meio, ao travez, rodeando-as de assucar.

Dominga Mendiolaza — (Buenos-Ayres).

Ovada. — Tire-se o bagaço á quantidade de uvas que se quizer, e esmaguem-se estas na vasilha onde hão de ser cozidas. Levem-se a um lume forte, e, á medida que ferverem, vão-se tirando as sementes com uma espumadeira. Deixem-se reduzir a metade, e diminua-se o lume, ao passo que o succo se fôr tornando espesso, mexendo-se muito bem com uma colher de pau.

Estando o succo reduzido e de boa consistencia, retire-se do lume e deite-se em boiões, que se conservarão destapados durante 5 a 6 dias, depois do que se applicará a cada um uma rodela de papel humedecida com aguardente. Quando o papel tiver creado bolor, substitua-se por outro, até que a humidade se evapore completamente. Se, porém, o bolor continuar, ferva-se a uvada por mais um ponco de tempo, deite-se novamente nos boiões, e tape-se definitivamente.

A uvada leva 6 a 8 horas a cozer.

Ginjas em aguardente. — Deite-se meio litro de succo de framboezas e de amoras, passado pela peneira, em 1 litro de aguardente. Juntem-se 750 gram-

mas de assucar; e, quando este estiver derretido, adicionem-se-lhe as ginjas, não completamente maduras, e colloque-se tudo em frascos de bôcca larga, rolhando-os e guardando-os assim por espaço de dois mezes.

Findo este tempo, pôdem servir-se as ginjas, as quaes não deverão guardar-se além de 6 mezes, porque se tornariam esponjosas e molles.

Podem tambem preparar-se as ginjas em aguardente sem a addição do succo de framboezas e de amoras.

Alperches em aguardente.— Ponham-se ao lume os alperches, não muito maduros, em calda clarificada. Logo que comecem a ferver, junte-se-lhes 1 litro de aguardente, dê-se-lhes mais uma fervura, retirem-se, e guardem-se em frascos.

Pêras em aguardente.— Fazem-se pelo mesmo processo que os alperches.

Ameixas em aguardente.— Fazem-se do mesmo modo que os alperches e as pêras.

Ponche celestial.— Cortem-se as cascas de nove limões, tão delgadas que fiquem transparentes; deitem-se em meio litro de cognac, e deixem-se de infusão durante vinte e quatro horas. Deite-se o sumo de trinta limões em dois litros de cognac; quatro kilos de assucar moido, quatro litros de agua destillada, e um litro de leite fervente; junta-se tudo á anterior infusão, movendo-a muito para impedir a coagulação.

Em seguida, deixa-se esfriar e passa-se por um coador de flanela. Deita-se em uma vasilha e deixa-se fermentar durante dez dias.

Angela Cramwell Simpson.—(Buenos-Ayres).

Pecegada.— Deite-se em agua a ferver a porção de pecegos que se desejar, cortados em pedaços. Deixem-se cozer bem, retirem-se do lume, e ponham-se a escorrer n'uma peneira. Limpe-se igual quantidade,

em pêzo, de assucar de caixa, e, depois de o mesmo estar em ponto de cabello, tire-se para fóra do lume e junte-se-lhe a massa dos peçegôs, batendo-a bem, para a ligar com o assucar.

Torne-se a levar tudo ao fogo, mexendo-se até que se veja o fundo ao tacho, depois do que se deita em boiões ou pratos, para guardar.

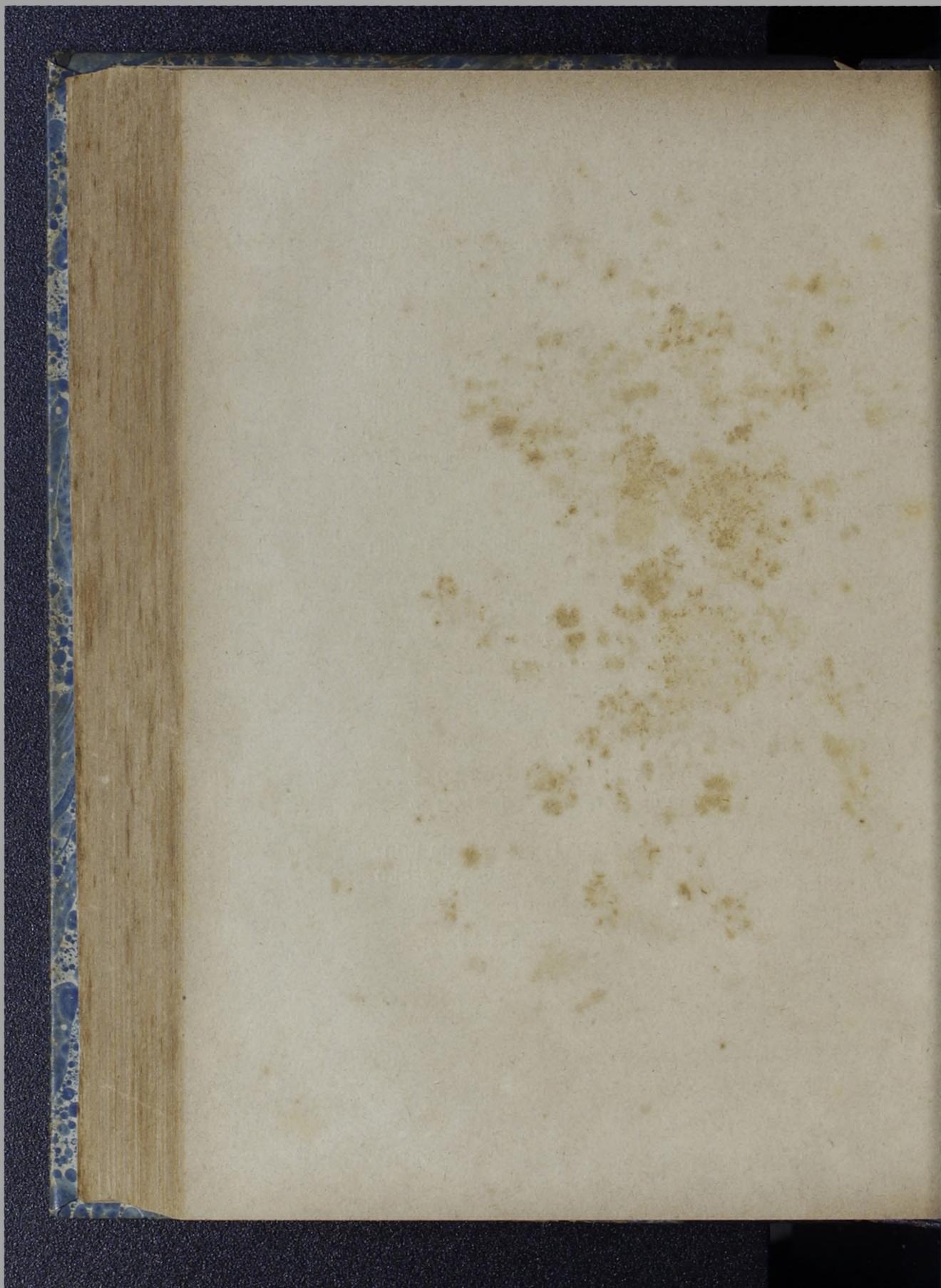
Marrasquino de leite.—Este licor, cuja base principal é o leite, encerra, quer nos seus ingredientes, quer no modo de os confeccionar, qualidades confortantes. É um aperitivo agradável para os convalescentes, e um poderoso reconstituente dos estômagos debilitados.

Tem ainda outra vantagem: a simplicidade da sua confecção. Eil-a:

Alcool	4:500	grammas
Agua destillada	4:000	»
Leite	500	»
Assucar branco	1:500	»
Baunilha	8	»
Casca de noz muscada	2	»
Cravos da India	4	»
Casca de limão ralada	1,50	»
Canfora	0,50	»

Misturam-se estes ingredientes; põem-se de infusão em vasilha de crystal ou porcellana durante oito dias e filtra-se.

Carmen Caballero — (Buenos-Ayres).



CAFÉ, CHOCOLATE E MATE

O café (*Modo de o confeccionar*) — Meia hora antes de servir o café, já posto entre o primeiro e segundo coador, deita-se-lhe tres colheres de agua fria, destinadas a humedecel-o e preparar o perfume á segunda emissão de agua fervente, que o desvirtua cahindo sobre o pó secco.

Em seguida deita-se-lhe a agua quente, de vagar, e em tres emissões, para dar logar á exalação do perfume.

É esta a maneira de o confeccionar; porém, o café necessita, mais que nenhuma outra bebida, de cuidados extraordinarios.

A sua torrefacção, vigiada com o maior esmero, está feita, desde que, o grão tostado se haja coberto do seu olio natural. Deita-se immediatameete sobre um pano, estende-se e cobre-se com outro pano, até que tenha esfriado.

Guarda-se então em um frasco de crystal arrolhado. Querendo tomal-o com todo o seu perfume, móe-se unicamente á hora de o confeccionar da maneira acima indicada.

Carmen Gorriti de Montes — (Buenos-Ayres).

O chocolate (*sua preparação*).— É conhecido em todo o mundo e saboreado com delicia, este substancioso alimento. Não só tem amadores, senão fanaticos, que não comprehendem a vida sem o chocolate. E tomam-o como desjejum, como almoço e como ceia.

Dos mil e um modos de o confeccionar, o empregado em o nosso convento ha dado a esta bebida um merito tradicional.

Eil-o aqui :

Deita-se uma onça de chocolate, previamente ralado, em cada chavena, a qual se enche em seguida com a agua ou leite em que tenha de fazer-se o chocolate. Despejam-se as chavenas na chocolateira e põe-se esta ao lume, removendo o conteudo, sem cessar, com o batedor, para mistural-o.

Quando comece a ferver, tira-se do lume ; bate-se durante dois minutos, e leva-se de novo ao lume, batendo e removendo sempre.

Quando com a segunda fervura suba até a borda do recipiente, tira-se outra vez do lume ; bate-se durante dois minutos e leva-se de novo ao lume. E quando, subindo ainda, dê a terceira fervura, tira-se do lume, bate-se e serve-se.

Soror Carmen de la Portilla — (Freira de Jesus Maria, de Lima).

O Mate.— Apesar de terem passado os dias de esplendor para esta deliciosa bebida, e não percorrer já os salões da nossa alta roda em duzias de luxuosas chavenas colocadas em pires de prata, o mate é e será sempre o favorito nos gabinetes, recamaras e dormitorios.

Entre as povoações do Pampa, o mate é quasi um culto. Aquelles homens barbudos e graves sorvem-o com uma solemnidade parecida com a adoração. E, cousa estranha, entre os refinados amadores do mate, ninguem como elles sabe confeccional-o. Dão á herva,

na sua infusão com a agua frevente, um perfume excellente, que uma vez provado nunca mais se póde esquecer.

Fallando d'isto a um velho gaucho, visinho da minha Estancia, respondeu :

— E' claro ! Se é a *cebadura* de Artigas ! Dizem que este caudilho nunca tomou mate senão preparado por suas proprias mãos. Eu não posso já preparal-o por causa da paralytia que soffro nos dedos ; mas darei a V. a sua simples receita :

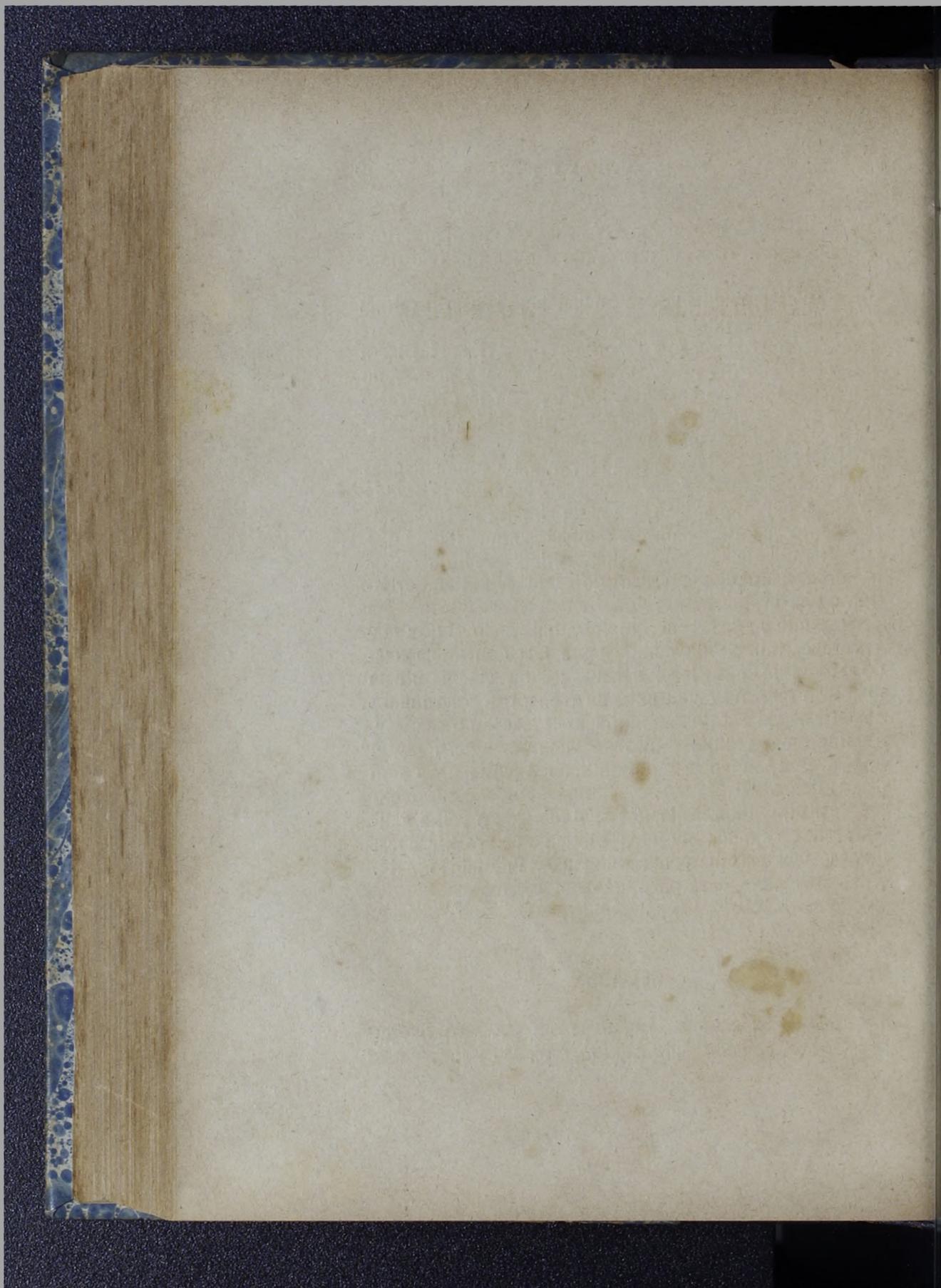
Ferve-se a agua com tres fervuras em uma chocolateira de barro ou de ferro esmaltado. No mate já *cevado* só com a herva, e ao dar a agua a primeira fervura, deita-se, atravez da bombilha¹, duas colheres de agua fria. Comprime-se sem mecher, e deixa-se humedecer a herva, para que a acção da agua fria lhe arranque o seu aroma.

Quando a agua da chocolateira haja dado as tres fervuras, extrahese do mate a agua fria que tenha ficado depois de humedecer a herva ; e procede-se a esta operação ladeando com cuidado o mate, e premindo-o do outro lado com a bombilha. Deita-se-lhe o assucar, e logo em seguida, muito de vagar, a agua quente. Ao servir-o, move-se a bombilha em volta, mas sem a levantar.

Transcrevo a receita, tal qual m'a deu o velho gaucho : com as suas mesmasmeticulosas explicações, quiçá necessarias para confeccionar esse delicioso mate.

Carmen Gazcon de Vela—(Buenos-Ayres).

¹ Tubo muito delgado que serve para beber o mate. As pessoas ricas usam-o geralmente de prata ou de ouro.



GELADOS, SORVETES E CARAPINHADAS

Sua preparação

Para congelar os succos de fructas e transformal-os em gelados ou sorvetes, deitam-se os mesmos succos primeiramente em um vaso cylindrico, de folha ou estanho muito delgada, e a que se chama *sorveteira*. Fecha-se esta cuidadosamente, colloca-se em um balde de madeira, e guarnece-se exteriormente com uma mistura de seis partes de gêlo e duas partes de sal commum, ao qual se pôde addicionar chloreto de calcio á vontade, para apressar a congelação.

Praticado isto, dão-se algumas voltas á sorveteira; e, quando o liquido principia a gelar, meche-se de vez em quando com uma espatula ou colher comprida, até que esteja perfeitamente congelado. Estando bem consistente, sem que a parte interior se apresente liquida, deita-se o gelado em copos adequados, e serve-se immediatamente.

GELADOS

Gelado de ananaz.—Deite-se em um litro de assucar, posto em ponto de cabello, metade de um ananaz,

pizado no almofariz com sessenta grammas de assucar refinado. Ao cabo de 5 horas de infusão, junte-se-lhe o sumo de cinco limões, passe-se tudo por peneira de seda, comprimindo o ananaz com uma colher, a fim de que o succo passe atravez da peneira, e faça-se gelar como fica dito.

Gelado de limão.— A um litro de assucar em ponto de cabello junte-se um quarto de litro de agua filtrada e as cascas de tres limões. Cortem-se em seguida dois limões ao meio e espremam-se no assucar. Cubra-se a vasilha com um panno e deixem-se as cascas dos limões de infusão no assucar durante uma hora.

Findo esse tempo, passe-se o liquido por uma peneira de seda, sem o comprimir, e faça-se gelar.

Gelado de laranja.— Deite-se n'uma terrina um litro de assucar, preparado como nas receitas antecedentes, e juntem-se-lhe as cascas de tres laranjas e o sumo de cinco. Ao cabo de duas horas de infusão, addicione-se o sumo de seis limões. Dê-se côr á mistura com uma pouca de cochonilha, passe-se pela peneira, e faça-se gelar.

Gelado de groselhas.— Colloquem-se em uma peneira de crina um kilogramma de groselhas encarnadas, bem maduras, e 250 grammas de framboezas. Comprima-se tudo fortemente, para se lhe extrahir o succo, e misture-se este com tres quartos de litro de assucar em ponto de cabello.

Examine-se o liquido com o peza-xaropes; e, se aquelle descer abaixo de 20 graus, junte-se-lhe um pouco de succo das mesmas fructas, misturado com agua filtrada. Se não chegar a 20 graus addicione-se-lhe assucar em ponto de cabello. Por este modo se pezarão todos os gelados de fructas, bem como os sorvetes e as carapinhadas.

Proceda-se, no resto, como para com os outros gelados.

Gelado de morangos.—Pizem-se n'uma peneira de crina 250 grammas de groselhas e litro e meio de morangos, procedendo-se em tudo o mais como nos gelados precedentes.

Gelado de café.—Deitem-se 500 grammas de bom café n'uma cafeteira á hollandeza, e juntem-se-lhe dois litros e tres quartos de agua a ferver. Passe-se em seguida o café para uma vasilha de louça vidrada, e adicione-se-lhe uma kilogramma de assucar refinado e pizado. Tape-se a vasilha, e colloque-se em banho-maria, a fim de derreter o assucar, mexendo-se de vez em quando com uma colher de pau.

Passe-se então o liquido por um coador de panno, e, logo que o café esteja frio, deite se na sorveteira.

Gelado de violetas.—Deite-se n'uma caçarola um litro de calda de assucar a 17 graus, dê-se-lhe uma fervura, retire-se do lume, e despeje-se essa calda sobre 90 grammas de violetas e 15 grammas de iris de Florença, cortados em pedacinhos, e que se terão deitado préviamente n'uma vasilha não vidrada.

Tape-se bem a mesma vasilha, para que o aroma se não perca, e conserve-se tudo de infusão por espaço de quatro horas.

Findo esse tempo, passe-se por peneira de seda, e faça-se gelar na sorveteira.

Gelado de baunilha.—Corte-se uma vagem de baunilha em pedacinhos e deitem-se estes n'uma caçarola em 1 litro de calda de assucar a 17 graus. Dê-se-lhes uma fervura, e retire-se tudo do lume, deitando a mistura n'um vaso de louça vidrada.

Deixe-se de infusão durante duas horas, depois do que se passará por uma peneira de seda bem fina, e se fará gelar.

Póde colorir-se este gelado com cochonilha.

Gelado de crême.—Deitem-se n'uma tacho 600 grammas de assucar, uma vagem de baunilha, cortada

em pedacinhos, e oito gêmmas de ovos. Misture-se tudo, mexendo com uma colher, até que as gêmmas tenham embranquecido levemente. Lance-se sobre esta mistura um litro de crême, mexendo-se continuamente. Colloque-se, em seguida, o tacho sobre um fogo suave, e continue-se a mexer o conteúdo, até que o crême principie a pegar-se á colher. Passe-se então por uma peneira de seda, antes que o mesmo crême ferva, porque, em tal caso, não poderia ser empregado.

Logo que tenha arrefecido, deite-se na sorveteira e faça-se gelar.

Gelado de flor de laranja.—Deite-se na sorveteira dois punhados de flor de laranjeira, com 500 grammas da assucar. Despeje-se-lhe em cima um litro de agua a ferver, junte-se o sumo de dois limões, e tape-se a sorveteira.

Conserve-se tudo de infusão por espaço de duas horas, e passe-se, findo este tempo, pela peneira, fazendo em seguida gelar a mistura na sorveteira.

SORVETES

Sorvete de morangos.—Esmaguem-se n'uma peneira de crina 250 grammas de groselhas e 750 de morangos. Misturem-se ao succo tres quartos de litro de assucar em ponto de cabello, o sumo de dois limões, e passe-se tudo outra vez. Leve-se a mistura a 18 grãos, e deite-se n'uma sorveteira.

Quando estiver gelada, e minutos antes de servir os sorvetes, addicione-se meia garrafa de Champagne ou de Bordeaux, incorpore-se tudo bem com a espátula, sem trabalhar demasiadamente a mistura, e deite-se em copos adequados.

Sorvete de café.—Deite-se em uma cafeteira

hollandeza 500 grammas de bom café e agua a ferver, em quantidade sufficiente. Depois de feito o café, deite-se em uma vasilha de barro com um kilogramma de assucar refinado. Tape-se a vasilha hermeticamente, e colloque-se em banho-maria, afim de se derreter o assucar.

Mexa-se de vez em quando com uma colher de pau, e cõe-se, por fim, a dissolução, deixando-se em seguida esfriar, e gelando-a na sorveteira.

Logo que a mistura esteja congelada, junte-se-lhe uma porção sufficiente de cognac, incorporando tudo bem.

Sorvete de rosas.— Junte-se a 1 litro de assucar a 19 graus 60 grammas de agua de rosas, e dê-se côr á mistura com uma pouca de cochonilha. Faça-se gelar a composição, e, logo que estiver em boa consistencia, addicione-se-lhe um pouco de alcool, agitando tudo com a espatula, mas sem mecher demasiadamente.

Sorvete de marrasquino.— Faça-se gelar na sorveteira 1 litro de calda de assucar a 17 gráus, com uma colher de agua de jasmim e igual porção de agua de flor de laranja.

Quando a mistura estiver bem congelada, juntem-se 4 claras de ovos, batidas; agite-se tudo com a espatula durante cinco a dez minutos, e accrescentem-se seis calices de bom marrasquino. Agite-se ainda a mistura por mais algum tempo e sirva-se.

CARAPINHADAS

Modo de preparar a sorveteira para as carapinhadas

Para fazer as carapinhadas devem-se preparar as sorveteiras com menos sal que para os gelados. Logo

BIBLIOTECA MUSEO PAULISTA
Lençóis Paulista - SP

que o liquido começa a prender-se, destacam-se com a espatula as partes adherentes á circumferencia inferior da sorveteira. Continua-se a fazer girar a mesma, sustentando a espatula com a mão direita e a sorveteira com a esquerda. Logo que o liquido estiver no estado de neve que começa a derreter-se, sem se apresentar muito prêso, tapa-se a sorveteira, faz-se escoar metade da agua salgada, e cerca-se aquella de gêlo e salitre, para conservar as carapinhadas até á occasião de se servirem.

Estes refrescos devem apresentar uma granulação igual e uma apparencia quasi liquida.

Carapinhada de limão.— Ponham-se de infusão durante uma hora as cascas de tres limões e o sumo de seis em um litro de calda de assucar a 14 graus. Passe-se tudo, em seguida, e faça-se gelar pelo modo que deixamos indicado.

Carapinhada de morangos.— Esmague-se sobre uma peneira de crina meio kilo de morangos e 250 grammas de groselhas encarnadas. Juntem-se ao succo tres quartos de litro de calda de assucar e o sumo de dois limões, ferva-se tudo novamente, leve-se a mistura a 14 graus, e faça-se gelar.

Carapinhada de laranja.— Deite-se de infusão em uma terrina as cascas de tres laranjas e o sumo de quatro, cubra-se com um panno, e conserve-se assim por espaço de uma hora. Findo esse tempo, addicione-se o sumo de dois limões e uma pouca de cochonilha, passe-se tudo pela peneira de seda, e faça-se gelar.

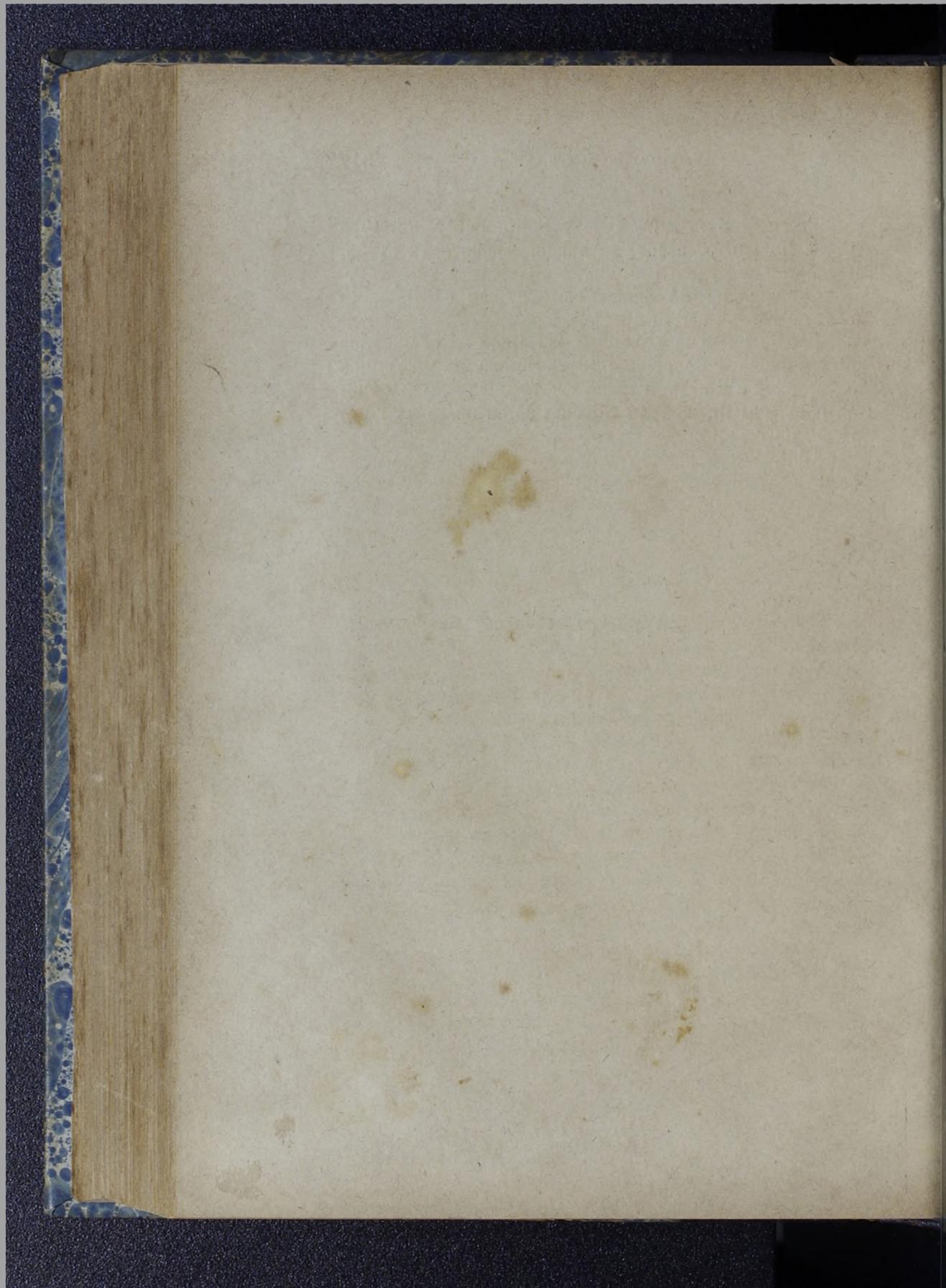
Carapinhada de pecegos.— Esmague-se na peneira uma duzia de pecegos bem maduros, tirem-se-lhes os caroços, descasquem-se as amendoas dos mesmos e pizem-se levemente, para se deitarem no meio dos pecegos. Addicione-se um litro de calda de assucar em ponto de cabello, e, depois de uma infusão, de tres horas, junte-se a tudo isto o sumo de tres limões.

Passe-se a mistura pela peneira, comprimindo a polpa do fructo, e leve-se a composição a 11 grãos, fazendo-a gelar em seguida.

Carapinhada de damascos.—Faz-se exactamente como a carapinhada de pecegos.

Carapinhada de groselhas.—Depois de esmagados n'uma peneira de crina 500 grammas de groselhas encarnadas e 230 de framboezas, misture-se o seu succo com tres quartos de litro de calda de assucar em ponto de cabelo.

Addicione-se a isto o sumo de dois limões, passe-se de novo, leve-se a 11 grãos, e faça-se gelar.



CONSERVAÇÃO

DE VARIAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS

Conservação momentanea das carnes, aves, peixes e caça.— As substancias animaes pôdem conservar-se em bom estado durante 2 ou 3 dias, o maximo, no verão, tendo-as fechadas n'um *gurda-comidas* convenientemente disposto, mas é preciso recorrer a outros meios quando se quer prolongar a sua duração além d'esse tempo.

Será util dizer, em primeiro logar, que quanto mais novo fôr o animal mais disposições tem para se corromper, por causa da sua contextura humida. E' por isso que as carnes de cordeiro e de vitella se estragam mais depressa que as carnes de carneiro ou de boi; é por isso tambem que o peixe se corrompe facilmente.

Um meio excellente, cuja execução é simples, certa e susceptivel de ser applicada em toda a parte, é o emprego do carvão de madeira, dotado de uma propriedade absorvente, por todos conhecida. O melhor para esse uso é o mais sêcco e quebradiço; reduz-se a pó.

Para conservar por meio d'elle toda a especie de carnes, é preciso guarnecer com uma camada espessa do mesmo pó o fundo da vasilha que se tenha escolhido; pôde ser de vidro, de pó de pedra, de barro, de folha de ferro, ou de madeira; esta ultima materia é, porém, a menos boa.

Colloca-se a carne sobre a camada de carvão; deita-se em torno d'ella carvão em pó, assim de que fique perfeitamente envolvida e não adhirá á vasilha de lado nenhum. Acaba-se de encher esta com o mesmo pó, tapa-se hermeticamente e deposita-se em logar sêcco. A carne assim preparada pôde aturar 1 mez ou mais tempo sem perigo. Quando se quizer comer, basta laval-a em agua fresca, para lhe tirar todo o pó do carvão, podendo, em seguida, ser empregada em todos os usos da cozinha.

Para conservar por meio do carvão as aves e peças de caça inteiras é preciso que se depennem e se limpem com o maior cuidado. Em seguida convém enche-l-as com o pó de carvão, e mettel-as finalmente n'uma vasilha cheia pelo modo acima indicado.

O carvão é menos efficaz pelo que respeita ao peixe fresco de agua doce ou do mar. E' preciso que este seja escamado, aberto e limpo, cheio cuidadosamente de carvão, e finalmente enterrado do mesmo modo no pó.

O emprego do gelo é ainda o melhor meio de prolongar com segurança, durante 8 ou 10 dias, a conservação da carne, da caça e de certos peixes do mar, especialmente do salmão. E' sabido que do norte da Escossia se manda para Londres e para toda a Inglaterra, durante quasi todo o verão, o salmão e outros peixes mettidos em gelo.

Conservação dos peixes frescos. — Não será inutil dizer que o peixe do mar conservado algumas horas fóra da agua salgada é preferivel e melhor para comer que aquelle acabado de pescar. A *ostra*, princi-

palmente, depois de uma pequena viagem, tem um gosto mais delicado. Se se trata de conservar o peixe fresco durante muitos dias, principalmente durante os calores de verão, deite-se no fundo de uma caixa de madeira uma camada de carvão pulverisado, de 5 a 6 centímetros de espessura, sobre a qual se collocará gelo partido em pedacinhos bem miúdos; disponha-se em seguida o peixe, como o salmão, cercado-o de gelo, o mais amontoado possível; e finalmente cubra-se o gelo com um panno grosseiro, sobre o qual se deitará ainda uma camada de carvão pulverisado. No fim de uma ou duas semanas, principalmente no inverno, o salmão está fresco ainda. O gelo simples produz o mesmo resultado, mas derrete-se com facilidade. A caixa assim preparada deve ser collocada em lugar muito fresco.

Conservação prolongada das carnes.— O fumeiro é um meio facil de conservar as carnes, e que offerece grandes vantagens na economia domestica do campo. Pódem assim preparar-se as carnes de boi, de carneiro e de porco; mas é necessario, antes de expôr essas carnes ao fumeiro, esfregar cada um dos bocados, préviamente desossado e cortado, com uma mistura de 8 a 9 partes de sal marinho, muito sêcco, e de uma parte de salitre bem pulverisado e mistura lo cuidadosamente. Os bocados são empilhados e prensados em barris, onde devem ficar em repouso durante 8 a 10 dias, no fim dos quaes se tiram para os collocar no fumeiro.

Presuntos e pernas de carneiro fumadas.— Qualquer d'estas peças deve permanecer, depois de salgada a sêcco, n'uma salmoira liquida, á qual se juntam algumas folhas de louro. Depois d'isso são sêccas ao ar livre, se o tempo o permite, e finalmente postas ao fumeiro.

Fumeiro.— Para preparar um bom fumeiro é ne-

cessario que haja no primeiro andar da casa um pequeno quarto, para o qual se conduz o fumo de uma chaminé collocada n'um aposento inferior áquelle. Practica-se na chaminé uma abertura por sobre a qual se estabelece um alçapão de mola, de modo que intercepte o fumo, e o conduza para o funeiro. Para esse uso póde ser empregada uma chaminé de cozinha; basta entreter algum fogo quando houver uma porção de carne a preparar. As carnes são cortadas em bocados e suspensas no tecto do logar destinado a isso.

Salgadura sêcca.— Para 8 kilogrammas de carne (boi, carneiro ou porco), misturem-se 500 grammas de sal marinho e 30 grammas de salitre (nitrato de potassa); tirem-se os ossos á carne, corte-se em bocados grandes, escalde-se, para se lhe tirar o sangue e albumina que contém, e ponha-se depois a seccar em uma estufa moderadamente aquecida. Esfregue-se então cada bocado de carne com a composição salina, deite-se n'uma vasilha de barro vidrado, e volte-se todos os dias durante um mez. No fim d'esse tempo, limpem-se os bocados da carne, deitem-se em sementes ou serradura para lhes extrahir toda a humidade, e pendurem-se no interior da chaminé, ou em uma estufa, para as seccar.

Marinada.— Empregue-se: vinagre branco e forte, 10 litros, e deixe-se n'elle a carne de infusão durante 24 horas; junte-se: sal de cozinha, 4 kilogrammas; salitre (*nitrato de potassa*) 1 hectogramma; folhas de louro, 60 grammas; pimenta preta, 60 grammas; cravos da India, 20 grammas; canella, 20 grammas; noz muscada, 2 grammas; alho, 8 grammas.

Por outro lado; escolham-se tripas grossas de porco, carneiro, ou boi, que se lavarão em muitas aguas, e depois em agua, vinagre e sal, até que percarn todo o cheiro; em seguida deitem-se essas tripas na marinada, de modo que fiquem cobertas com metade do li-

quido. Acabe-se de encher a vasilha com linguas de porco ou de boi, filetes ou outros pedaços de carne sem osso, do mesmo calibre que as linguas, e preparados como para a salgadeira.

Depois de 15 dias de maceração, durante os quaes haverá o cuidado de voltar de vez em quando as peças de carne na marinada, introduz-se cada lingua de porco ou de boi em uma tripa, á qual se atam fortemente as duas extremidades com um cordel.

Pelo que respeita aos filetes de carne, antes de os introduzir na porção da tripa que lhes é destinada, untam-se bem com banha. Feito isto, faz-se ferver tudo em uma vasilha, cheia de agua salgada, com uma boneca de tomilho, funcho, salva, louro, cebolas e cebolinho. Tira-se do fogo duas horas depois de uma fervura não interrompida. Para evitar que as tripas se rasguem, picam-se em diversos sitios com um alfinete.

As carnes marinadas por esta fôrma conservam-se por muito tempo, e comem-se em rodas como os chouriços ou paios.

Boi, carneiro e porco conservados em salmoura liquida.—Ferva-se a calor brando em 8 litros de agua :

Sal de cozinha.....	2 kilogr.
Assucar branco.....	740 gram.
Salitre (nitrato de potassa).....	62 »

Deve haver cuidado em espumar a solução durante a ebulição, depois do que se deixará arrefecer.

Esta salmoura é deitada sobre a carne, devendo-a cobrir completamente.

O boi, o carneiro e o porco são conservados assim, em certos paizes, durante muitas semanas. No fim de 4 ou 5 dias, a carne de porco fica preparada por este processo e prompta para ser seccada e conservada ao ar livre. Os presuntos exigem duas semanas. O car-

neiro, posto durante 24 horas n'esta salmoura, produz uma iguaria excellente, muito estimada em Inglaterra.

Porco salgado — Pegue-se na metade de um porco, não muito gordo, e corte-se em bocados. Prepare-se uma salmoura, que se fará do seguinte modo: Deite-se n'uma vasilha grande, de barro ou ferro fundido, uma quantidade de agua sufficiente para fazer boiar a carne salgada; colloque-se diante do fogo, e, quando ferver, deite-se sal, a pouco e pouco, afim de que vá derretendo gradualmente; tire-se a agua do fogo e deixe-se arrefecer antes de a deitar na salgadeira; a carne deve ficar coberta, para que lhe não possa penetrar o ar. No fim de tres semanas pôde-se comer a carne salgada. A salgadeira deve ser collocada em um lugar sêcco; é preciso haver cuidado, ao tirar-lhe um bocado para uso, não desarranjar os outros, e não lhes tocar com os dedos.

Conservação do toucinho e dos presuntos. — A secura, diz um auctor, preserva o toucinho do bolor, e a exclusão do contacto do ar impede-o de attrahir o gaz oxygenio e de crear ranço. Por isso, todo e qualquer meio que preserve o toucinho fumado ou salgado contra a humidade ou o livre accesso do ar, e que ao mesmo tempo o entretenha em estado de frescura, pôde ser olhado como contribuindo para a sua conservação. Conserva-se tambem o toucinho envolvendo-o em polme de cevada, ou mesmo suspendendo-o no tecto ou sob uma cobertura de colmo, onde gire continuamente um ar fresco.

É, pois, importante que o quarto onde se guardar o toucinho seja muito arejado e exposto a uma temperatura constantemente moderada.

Os presuntos exigem as mesmas precauções; conservam-se igualmente muito bem em polme de cevada ou em serradura.

Linguas de boi salgadas.— Para duas linguas empregue-se :

Sal de cozinha.....	300 gram.
Assucar de caixa.....	200 »
Salitre.....	135 »
Agua commum.....	12 litros.

Faça-se ferver tudo junto durante uma hora, espume-se, e deixe-se arrefecer. Esfreguem-se primeiramente as linguas com uma mistura de 125 grammas de assucar, e de 62 grammas de salitre. Pôde preparar-se qualquer outra peça de carne do mesmo modo, antes de a deitar na salmoura acima indicada. Primeiro que tudo, porém, devem as linguas ser escaldadas e bem lavadas. Seccam-se com um pauno, esfregam-se bem com a mistura do salitre e assucar, e deitam-se depois na salmoura. Põe-se por cima uma taboa carregada de pesos, maiores ou menores, e voltam-se as linguas de vez em quando; no fim de 12 dias de permanencia na salmoira pôdem-se utilizar, envolvendo-as, sendo necessario, em uma tripa de porco.

Se se quizer conservar a salmoira para preparar outras linguas é preciso ferver-a de novo, espumal-a e passal-a.

Linguas ensacadas.— Escolham-se linguas de porco, de boi, de carneiro ou de vitella; escaldem-se em agua a ferver durante 1 quarto de hora; tire-se a primeira pelle; em seguida deitem-se as linguas em uma vasilha de pó de pedra, collocando-as de modo que deixem o menor vacuo possivel; polvilhem-se de sal, misturado com uma decima sexta parte de salitre e deervas aromaticas, grosseiramente picadas; faça-se o mesmo a cada uma das camadas; e, depois de as linguas assim arrançadas, cubram-se com uma prancha de madeira com pesos em cima, para as comprimir e

para que mergulhem na salmoira. Deixem-se no sal durante 8 a 10 dias; no fim d'esse tempo tirem-se, para as esgotar, e envolvam-se em uma tripa de porco ou de vitella, que se atará pelas extremidades.

Se se quizerem fumar, colloquem-se sobre uma grelha, elevada metro e meio acima da lareira, e entretenha-se por baixo um fogo brando, de ramos de zimbro verde, sobre o qual se deitarão de vez em quando algumas hervas aromaticas.

Salchichão cru de Bolonha. — Empregue-se carne de porco, a porção mais delicada da parte magra; a melhor é a que está pegada aos ossos da espinha; tire-se-lhe a pelle, os nervos, e a gordura; deite-se a terça parte de carne de boi escolhida e preparada como a do porco: o filete deve ser preferido; pique-se tudo miudamente, e pize-se em seguida no almofariz.

Junte-se ao picado toucinho cortado em quadradinhos e incorpore-se n'elle o melhor que fôr possível. Sobre o peso de 5 kilogrammas de carne, deem-se 2 kilogrammas e meio de carne de porco, 1 kilogramma e 250 grammas de carne de boi e outro tanto de toucinho; tempere-se com 250 grammas de sal, 40 grammas de pimenta branca moída, outra tanta pimenta parda, igual quantidade de pimenta preta em grão, 15 grammas de nitrato de potassa (salitre), alho, e echalottas picadas, em mais ou menos quantidade, conforme o gosto. Amasse-se bem tudo junto e deixe-se repousar 24 horas. Em seguida, por meio d'um funil de chouriços, introduza-se a mistura em grossas tripas de boi, préviamente lavadas em agua quente e vinagre; deite-se a maior quantidade que se puder, para encher bem as tripas, piquem-se de vez em quando, para fazer sahir o ar que n'ellas se tenha introduzido; quando estiverem cheias, unam-se com a mão e atem-se como os chouriços, segundo o comprimento de que se queiram fazer; amarrem-se em seguida as tripas

de travez, deixando a distancia de um dedo entre cada uma das voltas do fio, e ponham-se em seguida em um logar bem arejado, e que não seja humido, para as fazer seccar. Quando estiverem seccas, o que se reconhece pela sua côr esbranquiçada, ferva-se em borras de vinho um punhado de salva e de tomilho e um pouco de alecrim; apertem-se os fios que amarraram os salchichões, untem-se estes com a borra do vinho preparada como fica dito, e esfreguem-se; envolvam-se depois em um papel e enterrem-se em serradura, para os conservar assim até á occasião em que se queiram comer.

Salchichão de Lyon.—Prepara-se do mesmo modo que os salchichões de Bolonha.

Salchichão d'Arles.—Escolha-se um bom presunto crú, trinche-se ás rodas e tire-se toda a carne, para a cortar completamente em pequenos quadrados, do tamanho de um centimetro. Tomem-se tres kilogrammas de carne da rabadilha do boi, a qual se cortará do mesmo feitio, assim como tres kilogrammas de carne gorda de porco; separem-se escrupulosamente todos os nervos, as pelles e os filamentos. Para dez kilogrammas d'esta mistura, deitem-se 500 grammas de sal moido, 30 grammas de pimenta em pó e 15 grammas de pimenta em grão; é necessario espalhar este tempero com igualdade, e misturar em seguida todas as carnes cortadas, de modo que a carne gorda fique bem entremeada com a carne magra. Escolha-se uma tripa grande de porco, bem preparada; corte-se do comprimento de 35 a 40 centimetros: ate-se uma das extremidades com um fio encerado, e dê-se um nó solido e bem apertado; ponha-se na outra extremidade um funil de bôcca larga, e pela sua abertura introduzam-se na tripa as carnes preparadas, comprimindo-as de vez em quando com um pau, cuja extremidade seja chata. Quando a tripa estiver cheia de carne bem

apertada, ate-se a outra extremidade, e sequem-se ao ar os salchichões, pendurados no tecto de um quarto bem arejado. Quando estiverem sêcos guardem-se em lugar fresco. Querendo-se que tenham um gosto mais delicado, mettam-se, depois de cheios, em uma segunda tripa do mesmo tamanho ; o seu succo conservar-se-ha ahí melhor.

Apesar de este producto ser muito procurado pelos gastrônomos, é certo que o seu excesso excita consideravelmente as pessoas novas, sanguineas e biliosas ; as outras constituições podem fazer uso d'elle sem perigo, sobretudo no inverno, em que o estomago necessita de algum calor.

Conservação prolongada das aves e da caça.— E' sómente pelo methodo de Appert que se conservam por muito tempo, isto é : durante 3, 4, 6 mezes, um anno e mais ; mas esse methodo exige manipulações minuciosas que não estão ao alcance das donas de casa.

Os quartos de ganso, todavia, conservam-se muito bem, durante muitos mezes, por outros meios, que indicamos em seguida.

Gansos de conserva.— Derretem-se e córam-se os quartos dos gansos muito gordos em uma vasilha de cobre, até que appareçam os ossos e que na carne penetre uma palha. Colloquem-se então os quartos em boiões de pó de pedra, no fundo dos quaes se põem tres ou quatro ramos de sarmento de vinha, para impedir que os quartos toquem no fundo, e para os cercar ao mesmo tempo de banha de ganso derretida ; quinze dias depois põe-se por cima uma camada de banha de porco ; cobre-se bem a gordura com um papel embebido em aguardente, como se pratica para com o doce, e tapa-se a abertura do boião com um papel oleoso, amarrado com um cordel.

Outro meio.— Os gansos crus tambem se conservam : para isso corta-se a carne em meios quartos, es-

fregam-se estes em todos os sentidos sobre sal pisado e bem sêcco, e mettem-se em um boião, com o sal que tomaram; continua-se assim, bocado por bocado, tendo o cuidado de os apertar fortemente uns contra os outros e contra as paredes do boião, e enche-se assim até uma mão travessa da bocca do mesmo boião, antes de deitar a gordura do ganso, com a qual se encherá aquelle pouco a pouco.

Gansos salgados e fumados, á moda de Leipzig.

— Cortam-se os gansos em quartos, que se salpicam de sal salitroso, ou, melhor ainda, immergem-se em salmoira salitrosa e deixam-se ficar ahi quatro ou cinco dias, isto é: até que a carne esteja perfeitamente impregnada de salmoira. Depois d'isso enxugam-se os quartos com um panno lavado, e expõem-se á acção do fumo de uma chaminé durante 15 dias ou 3 semanas, depois de envolvidos em papel, e collocados em seguida (4 membros pelo menos ao mesmo tempo) em um panno grosseiro.

Conservação dos caldos, môlhos, substancias, sopas, etc.— Os caldos e sopas gordas ou magras pôdem ser conservados durante tres ou quatro dias, mesmo no verão, fervendo-os duas vezes por dia, pela manhã e á noite. As substancias e os môlhos aquecem-se do mesmo modo, mas em banho-maria. Em todos os casos possiveis, todas as iguarias, em geral, devem ser collocadas em um *guarda comidas* bem arejado, em logar muito fresco, não exposto a maú cheiro, e, melhor ainda, n'uma geleira.

Conservação do leite.— Acha-se hoje demonstrado que um dos meios de conservar o leite durante 2 ou 3 dias, na primavera e no outono, é não o transvasar para vasilhas de materias differentes, porque, n'esse caso, a duração da sua conservação diminue consideravelmente. O leite guardado em vasilhas de folha e transvasado depois para vasilhas de vidro, de estanho,

etc., conserva-se muito menos tempo do que se alli fosse primitivamente deitado. Em resumo, para uso domestico é preciso optar pelas vasilhas de folha, e evitar o transvasamento, ou melhor ainda será fazer uso de vasilhas de pó de pedra ou de porcelana. D'este modo pôde conservar-se o leite durante muitas semanas, fervendo-o todos os dias, de modo que se expulsa o ar que elle absorveu e se previna a sua coagulação.

Um chimico francez, o sr. Lessou, aconselha que se faça evaporar o leite em banho-maria até que se reduza a metade, e se agite sem cessar com uma espátula de madeira, para acelerar a evaporação. Depois de o leite se tirar do lume, agita-se ainda, para que a nata não venha á superficie mas se misture com o liquido, que se deitará logo em garrafas de vidro, aquecidas igualmente em banho-maria. Estas, depois de rolhadas com cuidado, são submettidas a uma ebulição em agua, por espaço de 25 a 30 minutos, da qual se retiram una por una depois de arrefecerem, e se collocam ao abrigo do ar ventoso e frio, para que não estalem. As garrafas, sendo necessario, são alcatroadas. Deste modo, 1:000 grammas de leite ficam reduzidos pela ebulição a 500 grammas, e basta, para uso, juntar-lhes 500 grammas de agua pura. Esta mistura ferve-se, como é vulgar, em uma vasilha propria, conforme acabamos de dizer. Fazendo uso das caixas ou garrafas de conserva, inventadas pelo sr. Rouget de Lisle, as quaes se enchem completamente, obtem-se uma conservação certa.

Conservação da nata, segundo Appert. — Toma-se uma quantidade de nata, por exemplo: 5 litros, tirada com cuidado do leite da vespera, reduz-se em banho-maria a 4 litros, sem a espuma, e retira-se a pellicula que se fórma por cima. Depois d'isso, deita-se a nata quente em meias garrafas, que se rolham, e põe-se em banho-maria, como o leite.

Conservação da manteiga fresca. — Para conservar a manteiga fresca, sómente durante 3 a 4 semanas, damos em seguida os diversos meios que se podem empregar:

1.º — Depois de a manteiga estar bem batida, deite-se em uma terrina de pó de pedra ou de faiança e cubra-se de agua filtrada e fresca, que deve sobrenadar um dedo acima da manteiga; para isso retem-se a manteiga por baixo da agua com um pedaço de lona, bem estendida n'um arco, pondo-lhe algumas pedras em cima. Põe-se a terrina no lugar mais fresco da casa. No dia seguinte pela manhã deite se fóra a agua da terrina e corte-se a manteiga em bocados, que sejam quando muito do tamanho de uma maçã raineta; molhem se as mãos em agua fresca e esprema-se a manteiga em todos os sentidos, para se lhe tirar o pouco leite que possa ainda conter; dê-se-lhe finalmente a fôrma de um ovo, e deite-se n'uma terrina de agua fresca, que se tapará e conservará em lugar fresco. Basta em seguida mudar a agua todos os dias, e fazer a mesma manipulação á manteiga duas vezes por semana. É assim que alguns vendedores habeis da Normandia conservam a manteiga todo o inverno e a vendem como fresca na estação morta.

2.º — Depois de bem lavada e amassada a manteiga, como fica dito, enche-se com ella uma vasilha, apertando-a bem para que não fique nenhuma cavidade nem liquido. Vira-se a vasilha em um prato côvo, ao qual se junta a agua fresca que este possa conter. Deve-se conservar tudo em lugar fresco, e mudar todos os dias a agua do prato.

Não tendo a manteiga nenhuma communicação com o ar atmospherico, não toma nenhum ranço, e está sempre boa para comer. Comtudo, para conservar a manteiga durante muitos mezes, ha só dois methodos

conhecidos e efficazes. Consiste um em derretel-a, e o outro em salgal-a.

Manteiga derretida. — Põe-se a manteiga n'uma vasilha de cobre, não estanhada, com cravo da India esmagado, louro e cebola. A quantidade d'estes ingredientes deve ser proporcional á manteiga: 14 cravos da India, 8 folhas de louro e 8 cebolas, de tamanho regular, bastam para 50 kilogrammas de manteiga. Coze-se tudo, sem espumar, a um fogo vivo, ou melhor ainda em um banho-maria que contenha sal marinho. Deixa-se ferver a manteiga até que appareça perfeitamente liquida debaixo da espuma, o que ordinariamente succede depois de 4 horas de cocção. Tira-se então a vasilha do fogo, deixa-se repousar a manteiga durante uma hora, retira-se em seguida a espuma que ficou á superficie, e filtra-se a manteiga atravez d'um panno ou d'uma peneira fina, para tirar todas as materias estranhas, apesar de a maior parte d'ellas se ter precipitado no fundo da vasilha, assim como os ingredientes que se lhe introduziram. Finalmente, deita-se a manteiga em boiões de pó de pedra, e rolham-se estes perfeitamente, de modo que se intercepte, quanto possivel, o contacto do ar. Os boiões não se tapam senão depois de estar a manteiga perfeitamente coalhada, e collocam-se em logar fresco. Para que a manteiga se conserve perfeitamente sã, derrete-se á parte um bom punhado de sal em meio copo de agua, passa-se esta solução atravez d'um panno, para lhe tirar as impurezas, e deita-se essa agua salgada sobre a manteiga já fria, de modo que fique coberta, na altura de meio centimetro pelo menos.

Manteiga salgada em França. — Tome-se a manteiga mais fresca que se puder encontrar, e sobretudo aquella que á vista, ao olfacto e ao paladar não offerrecer signal algum de alteração. A primeira operação consiste na lavagem, e em seguida amassa-se como já

indicámos. Deita-se agua fresca em uma meza bem lisa e muito bem limpa, estendem-se em cima com um rolo de madeira porções de manteiga (1 kilogramma ao mesmo tempo) da espessura de 2 centímetros aproximadamente, e polvilha-se a superficie da mesma com sal commum, sêcco no forno e finamente pulverisado, na razão de 50 grammas de sal por kilogramma de manteiga.

Para meia salgadura deitam-se só 12 a 15 grammas. Esmaga-se a manteiga com o rolo, do mesmo modo que se usa para a pastelaria, e molha-se continuamente o rolo, para que a manteiga lhe não fique pegada.

Estando bem trabalhada cada porção de manteiga, deita-se n'uma vasilha cheia d'agua fresca. Depois de salgada toda a manteiga que se quer conservar, tira-se da agua por partes; enxuga-se muito bem, e enchem-se com ella cuidadosamente boiões de pó de pedra, ou barris de aduellas bem juntas, nos quaes se põe primeiro um panno saturado com sal de cozinha.

Junta-se e amassa-se com força a manteiga com a mão, de modo a não deixar nenhum vacuo entre as camadas, que se collocam umas após outras. Deixa-se reponstar tudo, durante 7 a 8 dias. Durante esse tempo, a manteiga salgada despega-se do boião, porque diminue de volume, e estabelece entre ella e a referida vasilha um intervallo de 1 a 2 millímetros, no qual, introduzindo-se o ar, poderia estragar a manteiga.

Para prevenir este accidente, prepara-se uma salmoura de sal e agua, assás forte para que um ovo sobrenade n'ella. Deita-se pouco a pouco, mechendo brandamente o boião para a fazer penetrar, e cobre-se mesmo a superficie da manteiga até uma altura de 1 ou 2 centímetros. Quando se enceta um boião ou um barril de manteiga, deve conservar-se a parte en-

cetada coberta de salmoura. Sem essa precaução, em breve a manteiga tomaria ranço.

Manteiga salgada em Inglaterra — Em Inglaterra faz-se a manteiga salgada muito superior á de França, empregando para a preparar duas partes de sal, uma parte de salitre (*nitrato de potassa*) e uma parte de assucar, bem misturadas. Esta manteiga só adquire bom gosto 15 dias depois de salgada, mas então torna-se excellente. Chamam-lhe *manteiga d'Ud-ney*.

Quando a manteiga é destinada á exportação para climas quentes, clarifica-se antes de a salgar. Para esse effeito deita-se n'uma vasilha, que se faz aquecer em banho-maria até que a manteiga fique derretida; conserva-se algum tempo n'esse estado, afim de permitir que se forme o deposito mucilaginoso; decanta-se então a manteiga bem clarificada, e salga-se quando está sufficientemente arrefecida. Esta manteiga clarificada é menos amarella que a primeira, e adquire a consistencia do sêbo.

Preservativo contra os vermes dos queijos. — Queimem-se os ossos do açougue, que se reduzirão a pó. Polvilhem-se os queijos com aquelle pó calcareo, ou, melhor ainda, colloquem-se os queijos no meio d'esse pó. As moscas não lhe penetrarão então para depôr os ovos, dos quaes nascem os vermes. A medida que se quizerem comer os queijos, será bom tirar com uma faca a cinza dos ossos pulverisados.

Banha, gordura de ganso, etc. — Tome-se banha de porco muito branca e destituída de toda a especie de corpos estranhos; derreta-se em uma vasilha de barro vidrado ou de cobre não estanhado. Os bocados de porco que contém carne são cortados em pedacinhos e derretidos á parte, em fogo brando. Para fazer boa banha, quando ella estiver sufficientemente cosida, o que se conhece pela sua côr alourada, com-

prime-se a sua superficie com o passador, e tira-se com uma colher a massa gordurenta e limpa que passou atravez do passador; deita-se essa gordura em boiões de pó de pedra, aquecidos previamente em agua a ferver, e, antes que coalhe, junta-se sal branco finamente pulverisado, em quantidade sufficiente, nem muito, nem pouco, para assegurar a conservação prolongada. Sendo necessario, torna a cobrir-se a superficie da banha, depois de completamente arrefecida, com uma camada de sal grosso.

A *banha de ganso* prepara-se do mesmo modo, salgando-a menos, e muitas vezes nada absolutamente; apesar d'isso, é menos susceptível de crear ranço que a banha de porco.

Para obter as banhas de porco e de ganso mais brancas, procede-se do seguinte modo:

Escolha-se banha de porco ou de ganso muito branca, e corte-se em bocados pequenos, do tamanho de uma noz, depois de ter separado cuidadosamente as partes membranosas que a seguram. Esses bocados deitam-se em agua fresca, e esfregam-se com as mãos, para que a agua lhes tire o sangue e as outras impurezas. Renova-se a agua, e esfregam-se de novo, até que o liquido fique tão limpido como foi deitado. Depois de a gordura bem lavada, é introduzida em uma vasilha de cobre muito limpa, na qual se terá deitado com antecedencia uma pouca de agua. Faz-se então derreter brandamente a banha, substituindo por agua a ferver (nunca por agua fria, o que occasionaria accidentes) aquella que se evaporou pela ebulição; continua-se assim a operação, até que seja completa a fusão da banha. Esse estado de fusão é mantido até que a agua se evapore completamente, e reconhece-se isso quando a fervura que se produz á superficie da banha cessa completamente. Tira-se então a vasilha do lume, e a banha em fusão é immediatamente passada

atravez d'um panno, cujo tecido será largo, ou de uma peneira fina, para separar os corpos estranhos. Os residuos que ficarem na vasilha e no filtro servirão para fazer iguarias de salchicharia. Deita-se o liquido em boiões de pedra bem limpos, aquecidos em banho-maria, e rolham-se estes em seguida, quando a banha estiver bem arrefecida e coalhada, com uma cortiça coberta de um pergaminho, ou simplesmente com um panno grosseiro.

As *vasilhas de barro vidrado* por dentro não prestam para este uso, porque não offerecem a salubridade desejavel.

Para impedir que a banha crie ranço.— Deite-se-lhe em cima, depois de mettida nos boiões, e completamente fria, meio centimetro aproximadamente de aguardente ou de alcool ordinario, de modo que o boião fique completamente cheio. Depois d'isso, rolhe-se hermeticamente, e conserve-se de pé em um lugar fresco.

Conservação dos azeites.— Para conservar os azeites, isto é: retardar a rançosidade que os affecta assaz rapidamente, devem encher-se completamente as vasilhas e rolhal-as com o maior cuidado.

Na Provença conserva-se vulgarmente o azeite de oliveira em uma especie de urnas de barro cosido e vidrado por dentro, que se collocam em logares frescos e não illuminados, porque o calor e a luz, independentemente do ar atmospherico, o faz fermentar e criar ranço mais promptamente. Algumas vezes, deita-se no fundo da vasilha, quando é muito grande, uma esponja bem limpa, que attráe as partes impuras e aquosas do azeite. Para prevenir o ranço muito rapido em azeites, e conservar a estes o mais possivel a sua frescura primitiva, recommenda-se tambem tapál-os, como as banhas, depois da sua purificação, com uma camada de aguardente ou de alcool, que deve encher completamente a vasilha que os contém.

Conservação dos ovos.— O meio mais simples, mais rapido e, por conseguinte, mais economico, é o que segue:

Desfaça-se cal viva em agua, a porção que seja possível dissolver-se, e decante-se o liquido, que se deitará na vasilha onde estiverem os ovos, collocados sobre um bocado de madeira cheio de buracos. Por baixo da taboa, colloque-se cal em pedra, destinada a reavivar a agua de cal. A vasilha deve ficar bem coberta, tendo 4 a 5 centímetros de agua de cal acima dos ovos. Tirar-se-hão estes, á medida que forem precisos, com utensilios muito limpos, sem tornar a collocar na vasilha aquelles em que se tiver tocado.

Modo de conhecer os ovos frescos.— Reconhece-se que um ovo está fresco, quando, collocando-o entre o olho e a luz, o fluido interior apparece tranquillo e transparente; se, pelo contrario, está perturbado, é signal evidente de o ovo ser velho e estar já alterado.

O ovo fresco apresenta-se cheio e sem bolhas de ar; o ovo antigo, pelo contrario, apparece vazio na extremidade mais grossa, e exteriormente cheio de pequenos pontos, occasionados pelo ar dilatado no interior. Se se aproximar um ovo do fogo e a casca se cubrir de humidade, é uma prova de que está fresco; no caso contrario, pode acreditar-se que é velho. A evaporação que tem logar nos ovos é consideravel, e depende da porosidade da casca; forma-se, por consequencia, no interior um vacuo que se chama *coróa*, e que maior se torna quanto mais antigos são os ovos. E' por esse vacuo que os vendedores de ovos calculam aproximadamente o numero de dias decorridos depois da postura do ovo. O referido vacuo acha-se collocado sempre na extremidade mais grossa; todavia, a evaporação é mais ou menos consideravel, para o mesmo tempo, segundo a temperatura.

Conservação dos legumes frescos.— Os legumes de

diversas naturezas não devem ser mettidos no mesmo cesto, e devem lavar-se unicamente na occasião de se fazer uso d'elles; se, todavia, murcham ou seccam, podem pôr-se em agua, durante algum tempo, para depois servirem. Para evitar, porém, que cheguem áquelle estado, não se devem expôr ao contacto do ar, nem aos raios do sol, mas collocal-os em lugar fresco e sombrio, e reunidos, evitando amontoal-os em grande quantidade, por causa da fermentação. Os vegetaes aromaticos devem separar-se dos vegetas inodoros; os alhos doces e o aipo estragariam rapidamente a couve flôr, as saladas, etc. Quando os legumes são frescos e novos, é preciso evitar molhál-os com agua, a não ser no momento de servirem, porque a agua tirar-lhes-hia uma parte do seu sabor; quando estão murchos ou sêccos, devem impregnar-se de agua, sem o que se tornariam duros e difíceis de comer. Durante os gelos é necessario immergir os legumes em agua fria durante uma hora ou duas, mudando a agua duas ou tres vezes.

Os vermes e os insectos devem ser cuidadosamente tirados, por todos os meios possiveis.

Conservação dos legumes em vinagre.— Empregam-se para essa especie de conservas, que se chamam *fructos conservados em vinagre*. *atchars*, *hors d'œuvres de conserva*, certas *algas-marinhas*, os *pepinos*, as *flores de chagas*, a *couve vermelha*, o *perrexil*, o *mas-truço*, os *feijões e ervilhas verdes*, a *beterraba*, os *olhos de alcachofras*, as *cebolinhas brancas*, as *massarocas de milho novo*, as *beldroegas*, os *tomates*, etc.

Colhem-se esses legumes antes da sua compela maturação, em tempo que não esteja nem muito humido nem muito sêcco; limpam-se com cuidado e inutilisam se os que apresentam alguma defeituosidade. Faz se ferver a salinoura como fica dito, afim de expulsar o ar e destruir os principios de fermentação, que poderiam alteral a. Molham-se e escaldam-se os

legumes n'essa salmoura, fervendo-os 5 a 6 minutos, o maximo; depois de arrefecerem, deixam-se de molho n'ella durante 24 horas, depois do que se prosegue a operação como para os pimentões de conserva. Em alguns paizes conservam-se os cogumelos em vinagre com alho, pimenta e sal. N'outros deitam-se em agua salgada. Quando se querem empregar, entezam-se em agua morna ou leite.

Conserva de azeitonas. — As melhores azeitonas para conserva são as sevilhanas brancas, depois d'estas as pretas; e, não havendo d'esta qualidade, pôdem servir as verdeaes brancas de todo, ou verdeaes mais brancas.

Para tres alqueires de azeitonas faça-se o seguinte: tome-se um alqueire de cinza de vides e ferva-se dividido em 6 ou 7 panellas de barro grosseiro e não vidrado com tres almudes de agua; deite-se depois tudo junto n'um barril de madeira, ou n'uma talha de barro não vidrada, deixe-se assentar, tire-se a decoada por decantação, (inclinando a talha docemente para um lado) cõe-se por um panno tapado, de estopa, deite-se n'uma celha de madeira e juntem-se as azeitonas. Passadas 24 horas, se as azeitonas forem das pequenas, ou 48 se forem sevilhanas, tirem-se da decoada, decantando esta e lançando-a fóra. Deite-se agua fresca na celha, em cima das azeitonas, e por espaço de oito dias mude-se a mesma agua de manhã e de tarde, fazendo isto sempre por decantação, e tendo o cuidado de não metter as mãos nas azeitonas; pois que o contacto da nossa pelle as faz entrar n'uma fermentação, a que vulgarmente se chama *tornarem-se sapateiras*, porque sabem depois a couro. Com uma larga colhér de pau, nova e bem lavada, se pôdem mexer e amparar, quando a agua se decanta.

Passados oito dias, depois de 16 mudanças de aguas, deitem-se as azeitonas, n'uma talha de barro novo, não

vidrado, que se deve ter experimentado, para haver a certeza de que não repassa; tenha-se muito cuidado em lhe não pôr as mãos. Deite-se nas azeitonas um ramo de orégão, outro de funcho, duas mãos cheias de perrexil, e tres ou quatro folhas de loureiro. Faça-se uma salmoura de agua pura, deitando-lhe sal emquanto a agua o dissolver, aqueça-se ao lume em pannellas de barro, e, quando estiver mais de morna, mas sem ferver, deite-se sobre as azeitonas. Cubra-se a bocca da talha com uma taboa justa e um panno grosso, e deixe-se assim por 15 dias. Depois d'este tempo podem utilizar-se as azeitonas, tendo-se o cuidado de as tirar com colhér de pau e nunca lhes metter a mão.

Conserva de pimentões.— Colham-se os pimentões inteiramente verdes, mas perfeitos, sem ainda pintarem; despeguem-se-lhes os pés e golpeiem-se aquelles d'alto a baixo até ás sementes; deem-se em bocaes de vidro, com sal pisado, e cubram-se de vinagre branco muito bom; tapem-se os bocaes com pergaminho, e, passados 15 até 20 dias, pôdem-se tirar para os servir na meza, temperando-os simplesmente com azeite. Póde durar esta conserva mais de meio anno.

Succos e purées de tomate, azedas, aipo, nabos, etc.— Cortem-se tomates em bocados; derretam-se em uma vasilha posta sobre fogo ardente; passem-se, espremendo, atravez d'um panno, e torne a deitar-se na vasilha o succo que elles produzirem. Reduza-se até á consistencia de môlho; deite-se esse purée ou calda em garrafas, que se rolharão e submetterão durante um quarto de hora a um banho de agua e sal.

As azedas devem ser entezadas em muita agua; tornam-se então mais doces e melhores para comer, por isso que deixam na agua a maior parte do seu acido.

Tenha-se, pois, agua a ferver, deem-se-lhe as

azedas que se julgarem convenientes, deixem-se cozer em grande fervura durante 15 a 20 minutos, deite-se tudo em um panno limpo, que se suspenderá pelas quatro pontas, para deixar escorrer por espaço de duas ou tres horas; passe-se o que ficar no panno atravez d'uma peneira metallica, com o auxilio de uma espatula ou de uma colher de pau, desembaraçando de vez em quando a peneira dos filamentos que ficam no seu tecido; reuna-se n'uma caçarola toda a polpa que tiver passado, e reduza-se até á consistencia de marmelada. Deite-se essa marmelada em garrafas, que se encherão até 4 centimetros da extremidade do gargalo; rolhem-se, e submettam-se á acção do banho-maria simples, o tempo necessario para que o calor se eleve a 80 ou 85 graus no centro das azedas; 20 a 30 minutos devem bastar.

Termine-se por tapar o pequeno buraco que está praticado na rolha de cortiça ou na tampa da vasilha, no caso de se empregarem as vasilhas privilegiadas de Rouget de Lisle.

Os purées de *nabos*, de *aipo* e, geralmente, de todos os outros legumes conservam-se do mesmo modo, com a unica differença de que todas as substancias não acidas devem ser submettidas a um calor mais elevado, que se aproxime de 100 graus: o que necessitaria em tal caso o banho de agua e sal.

Conservação das fructas verdes.— As fructas conservam-se mais vulgarmente n'um fructeiro, o qual necessita de certas precauções.

Fructeiro.— O fructeiro é um quarto bem fechado, isento de humidade, e no qual se possa introduzir o ar á vontade. Guarnece-se de prateleiras e de taboleiros, sobre os quaes se collocam as fructas que se querem conservar; deve ser situado ao sul.

Para que um fructeiro conserve bem as fructas, deve ser impenetravel ao gelo, e situado ao meio dia,

ao levante ou ao poente. As paredes devem ter, pelo menos, 65 centímetros de espessura; as janellas serão guarnecidas de caixilhos dobrados, sobretudo de papel, e bem calafetadas. E' necessaria uma porta dupla de entrada, para impedir que penetre o ar frio e deserre o ar temperado. Como a visinhança do feno, da palha, do fumeiro, do queijo, da roupa suja, sobretudo a da cozinha, é muito prejudicial á fructa, é importante que tudo isso esteja afastado do fructeiro.

As outras condições de um bom fructeiro consistem em que esteja sufficientemente elevado, e que as janellas estejam abertas, sempre que o frio não seja para receiar. As prateleiras devem ser espaçadas, para que a fructa fique bem separada; serão guarnecidas de musgo bem sêcco, ou de areia fina e muito sêcca; finalmente, haverá cuidado em limpar bem e varrer a miúdo o fructeiro, tirar todas as teias de aranha, e collocar n'elle ratoeira para os ratos e ratazanas.

Modo de conservar bem as fructas. — O melhor meio de conservar as fructas é colhel-as um pouco antes da sua perfeita maturação, para que acabem de amadurecer no fructeiro.

Os *alperches*, os *pecegos*, as *ameixas* serão colhidos com precaução, de modo que se lhes não tire a flôr, e collocados brandamente n'um cesto, guarnecido de folhas de parra tenras, ou de ortigas; entre cada fructo se porá uma folha, para que não toquem uns nos outros.

No fructeiro serão os fructos collocados em musgo sêcco, sobre o pé, isolados uns dos outros, e serão visitados todos os dias, para serem tirados os que se forem tocando. Os *figos* deitam-se de lado, porque postos em pé perderiam o melhor do succo. As *ameixas* e as *ginjas* collocam-se á vontade.

A melhor posição das *peras*, cuja forma é pyramidal, é ficarem com o pé para cima. A das *maçãs* é indiffe-

rente. Estas duas especies de fructa conservam-se bem simplesmente sobre madeira. Não necessitam de feno nem de palha por cama ou por cobertura, mesmo por causa do mau cheiro que poderiam ganhar.

Para as *was* não ha nada peor do que suspendel-as no tecto, atadas por um fio ; é melhor deital-as sobre taboas, em sacco de papel, ou fechal-as em gavetas, ao abrigo de luz. Para as conservar até fevereiro, março e abril, é preciso colhel-as antes da sua perfeita maturação, — aliás apodrecem com brevidade, — todos os dois ou tres dias é necessario tirar os bagos pôdres.

Conservação dos fructos pela dissecação

Ginjas. — Escolham-se ginjas bem maduras, mas que não comecem a passar; ponham-se em cirandas, sem collocar umas sobre as outras; deixem-se-lhes os pés, e ponham-se a seccar em um forno de calor brando, como aquelle do qual se acaba de tirar o pão. Deixem-se permanecer emquanto o forno tiver calor. Tirem-se depois para as voltar e tornar a metter no forno com o mesmo calor, até que se julgue estarem sêccas.

Depois de frias, atem-se em pequenos môlhos e guardem se em logar sêcco.

Ameixas. — Seccam-se do mesmo modo, mas é preciso colhel-as muito maduras. As que cáem por si mesmas são as melhores, porque teem mais polpa e melhor gosto.

Alperches. — Conservam-se do mesmo modo, mas extrae-se-lhe o caroço sem os abrir.

Peras. — Seccam-se com casca e sem casca; o primeiro meio é o melhor.

Deitam-se as peras com as cascas n'uma vasilha cheia de agua, e fazem-se ferver até que principiem a amollecere. Deve haver cuidado, descascando-as, de lhes

deixar os pés, e em seguida seccam-se no forno como as ameixas.

Peras sêccas e doces.— Descasquem-se as peras; raspe-se um pouco o pé, e corte-se-lhe a extremidade. Deitem-se pouco a pouco em agua fresca, e, em seguida, fervam-se até que cedam á pressão dos dedos; tirem-se pouco a pouco com a espumadeira, para as deitar em agua fresca. Quando estiverem escorridas, para meio cento de peras deitem-se 500 grammas de assucar em 2 litros de agua; quando o assucar estiver derretido, deitem-se as peras e deixem-se permanecer duas horas; em seguida ponham-se em taboleiros com os pés para cima, para as fazer passar uma noite n'um forno de calor brando, como aquelle do qual acaba de se tirar o pão. No dia seguinte tornam a molhar-se as peras no assucar, e mettem-se outra vez no forno, o que se continuará a fazer por espaço de 4 dias, só as tirando da ultima vez quando estiverem completamente sêccas.

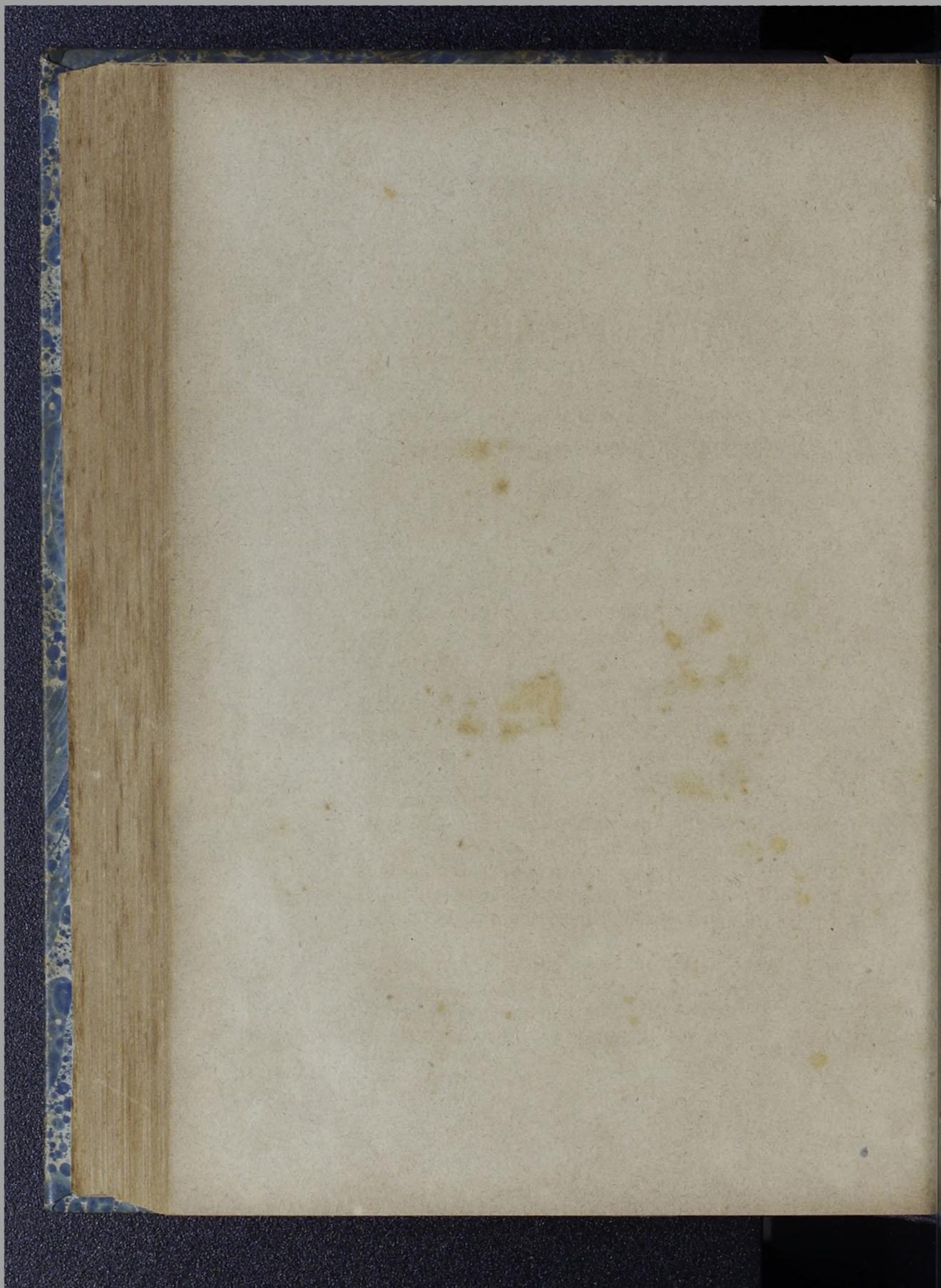
Conservam-se em logar secco, o tempo que se quer.

Conservação das tubaras.— Ponham-se de conserva tubaras bem cheias e arômaticas; esfreguem-se e lavem-se em muitas aguas; cozam-se durante uma boa meia hora em geleia de substancia de aves; depois de cozidas, introduzam-se ainda quentes em garrafas aquecidas em banho-maria, que se acabarão de encher, até 1 ou 2 centímetros da extremidade do gargalo, com a substancia em que as tubaras tiverem sido cozidas. Rolhem-se perfeitamente as garrafas, amarem-se, e ponham-se logo no banho de sal que já indicamos, até ao momento em que esteja fortemente estabelecida a ebulição nas mesmas; termine-se finalmente a operação, rolhando hermeticamente, no caso de se empregarem os processos de Rouget de Lisle.

Tubaras conservadas ao natural.— Depois de esfregadas e lavadas as tubaras, deitem-se em garrafas,

que se encherão até 4 centímetros do orifício; junte-se uma pouca de agua em cada garrafa até á sexta parte aproximadamente da sua altura, rolhem-se as garrafas com uma rolha de cortiça ou de vidro, e submettam-se á acção do banho de sal, que se fará ferver e se conservará em ebulição, afim de cozer as tubaras no vapor produzido pela agua contida em cada uma das garrafas.

Terminada a coação, isto é: quando a agua estiver completamente reduzida a vapor, tape-se rapidamente o buraco da rolha da garrafa, e barre-se cuidadosamente com lacre ou pez.



RECEITAS CONFORTATIVAS

*Contra a fraqueza geral e debilidade do estomago,
provenientes de excessos ou outras causas*

A cozinha não só offerece recursos para o sustento da vida, como tambem faculta meios muito efficazes para restabelecermos a saude perdida; é por este motivo que apresentamos as seguintes receitas:

1.^a — Tomam-se seis cebolas grandes, tres cenouras e um punhado de salsa; pica-se tudo e deita-se em uma caçarola, onde se fará córar por meio de um pedaço de manteiga fresca.

Quando esta mistura estiver na devida conta, juntam-se-lhe trinta grammas de assucar candi, seis grammas de alambre pizado com uma côdea de pão, e tres garrafas de agua; faz-se ferver tudo durante uma hora, juntando-se uma pouca d'agua, para compensar a agua que sécca, de maneira que haja sempre tres garrafas d'agua.

Por outra parte, mata-se, depenna-se e limpa-se um gallo velho, que se piza com carne e ossos n'um almofariz de ferro; picam-se igualmente dois arrateis de carne de vacca; misturam-se estas duas carnes,

juntando sal e pimenta da India; põem-se n'uma caçarola, que se colloca sobre um fogo activo, accrescentando de vez em quando uma pouca de manteiga fresca, para melhor refogarem e não pegarem.

Quando as carnes estiverem coradas, deita-se pouco a pouco, até acabar, o caldo da primeira caçarola, tendo-o préviamente coado por um panno; n'este estado, faz-se ferver bem durante uma hora, tendo adicionado agua quente.

No fim d'este tempo, a operação está concluída, e tem-se uma poção cujo resultado será certo, todas as vezes que o doente estragado por qualquer motivo usar d'ella, e se tiver ainda o estomago bastante forte para supportal-a. Para uso, toma-se no primeiro dia uma chavena, de tres em tres horas, e, nos dias seguintes, uma boa chavena de manhã e outra á noite, até acabar.

É muito raro ser preciso repetir, porque, de ordinario, no quarto dia o doente acha-se completamente restabelecido.

2.^a — Comquanto todos saibam que o ambar, considerado como perfume, pôde atacar os nervos das pessoas delicadas, todavia, tomado interiormente, é tonico, em um gráo muito elevado, e dissipa a tristeza, promovendo a alegria. Os antigos faziam grande uso d'elle, em seus temperos.

Pessoas houve que conservaram vigorosa saude até uma idade avançada, usando habitualmente de pastilhas de ambar. Um pedaço de ambar, da grossura de uma fava, misturado com uma chavena de chocolate, dá vigor ao corpo e faz desapparecer o abatimento d'elle e do espirito.

3.^a — Como o primeiro confortativo convenha mais ás constituições robustas, apresentaremos outro, destinado aos temperamentos fracos.

Toma-se uma mão de vitella, que peze pelo menos

um kilo; racha-se em quatro ao comprimento, e põe-se a córar, com quatro cebolas cortadas em rodela e um punhado de agriões; quando tudo estiver na devida conta, juntem-se tres garrafas de agua, e faça-se ferver durante duas horas, com o cuidado de substituir a agua que se evaporar, e tempere-se com sal e pimenta da India.

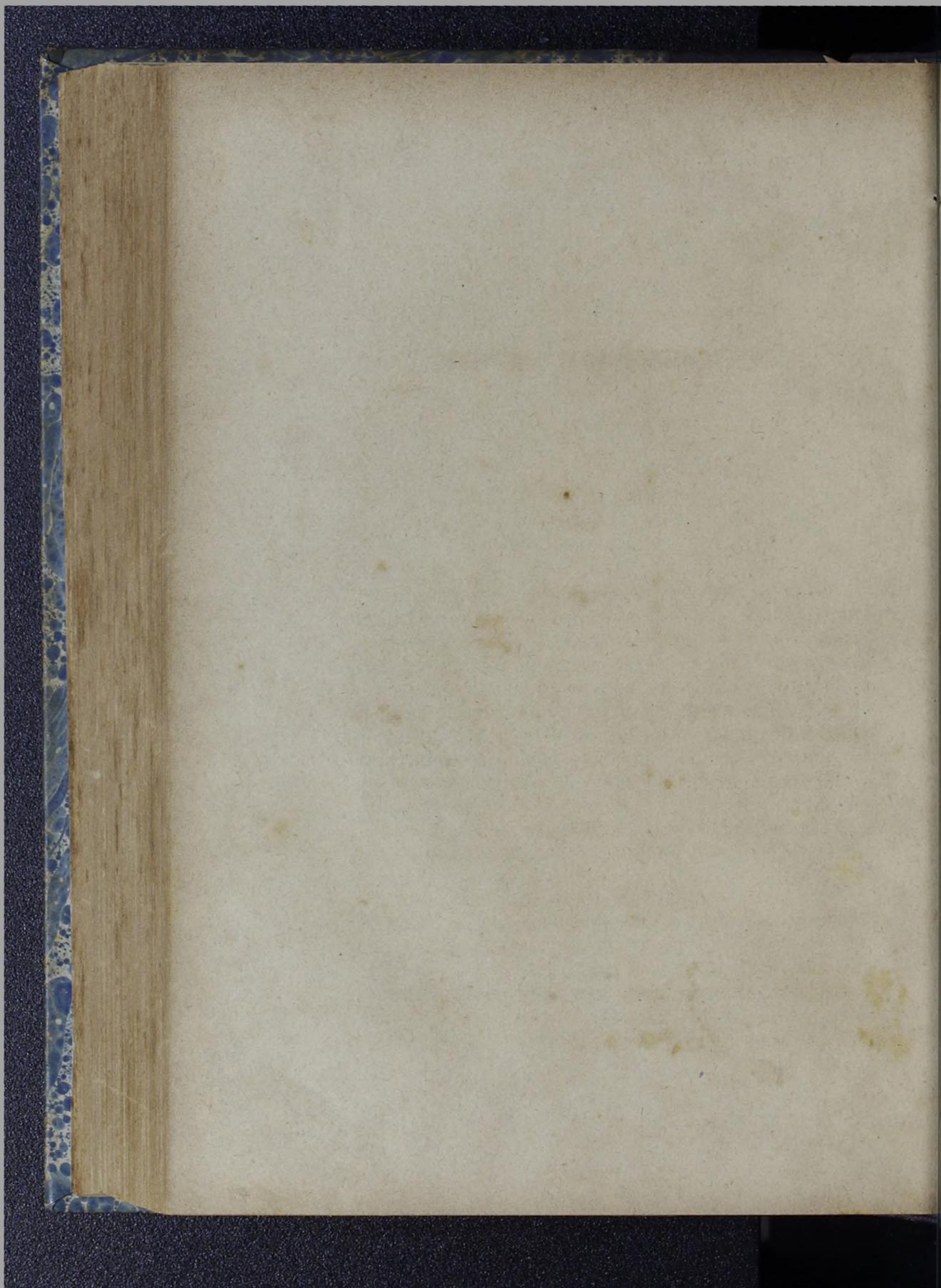
Por outra parte pizam-se tres pombos velhos e vinte e cinco carangueijos vivos; reúne-se o todo, para o córar n'uma caçarola, junta-se o caldo da mão de vacca aos poucos, até acabar, tendo o cuidado de o coar antecipadamente, e deixa-se ferver durante uma hora.

Torna-se a coar tudo, e toma-se uma chavena d'este caldo de manhã, e outra á tarde.

E' tambem uma sopa deliciosa.

4.^a Chocolate preparado com ambar, ou chocolate dos afflictos.— Prepara-se como é de uso, juntandose sete grammas de ambar para cada meio kilo de chocolate.

Este producto, assim preparado, é excellente para restaurar as forças perdidas por excessos ou por perdas de somno, para as pessoas que padecerem com o tempo humido, para as que estiverem com as idéas embotadas, e, finalmente, para as que se sentirem dominadas por uma idéa fixa, que as incommode e lhes não deixe socego.



CONHECIMENTO DOS TEMPEROS

Da influencia dos temperos. — Os temperos teem por fim auxiliar as forças gastricas; é certo que nada ha mais favoravel ao tratamento do estomago, e, por conseguinte, ao da saude em geral, do que um uso moderado dos temperos mais simples.

Um guisado bem temperado excita muitas vezes o appetite, de modo a exageral-o e a fazel-o ultrapassar a necessidade de alimentação que o faz nascer.

Manteiga, banha e azeite. — Estes temperos teem por objecto principal tornar tenros os alimentos e facilitar a sua digestibilidade. Todavia, absorvidos isoladamente, os corpos muito gordurosos tornam-se indigestos.

Uma outra propriedade dos corpos gordurosos é penetrarem-se de uma grande quantidade de calor, o que os torna proprios para facilitarem a cocção dos alimentos com que se misturam.

Cebolinhas, echalottas, mostarda e alho doce. — Todas estas substancias conteem um principio que, antes de operar no estomago, estimula fortemente as

glandulas salivares, cuja importancia é tão grande na digestão.

O effeito mais certo d'estas composições aromaticas é a producção de um appetite ficticio, que excita além das necessidades de nutrição, e gasta sem remedio, com o uso, as forças digestivas, quando as mesmas composições são empregadas em quantidade demasiada.

Pimenta, cravo, noz muscada, canella, gengibre, pimentos, rabão, alcaparras, pepinos e chagas.— Estes diversos temperos gozam, n'um grau inferior, das propriedades estimulantes que existem nos da classe precedente. A sua acção faz-se sentir menos na bocca, mas tem uma qualidade aromatica que dá tom ao estomago e desenvolve n'esse orgão um grau de calor mais ou menos favoravel á digestão, segundo a maior ou menor susceptibilidade individual.

Salsa, cerefolio, louro, tomilho, alecrim, serpão, salva, agua de flôr de laranjeira, baunilha, agração, limão, vinagre, etc.— Todas estas substancias, como as precedentes, excitam pouco as glandulas salivares, mas opêram sobre o estomago.

Os acidos, taes como o agração e o limão, são tão estimados pelo seu aroma como pelas suas qualidades acidas; e o vinagre só é empregado depois de aromatizado com alho ou com estragão. Estes acidos são accusados de fazerem emmagrecer as pessoas que abusam d'elles. É isso verdade em geral, mas basta saber-se que o vinagre e os outros temperos d'essa natureza estimulam o estomago sem excitarem o appetite, e impedem que este se manifeste em grau conveniente para satisfazer as necessidades da nutrição.

Banhas comestiveis.— As de *porco* e de *ganso* são as melhores para servirem ás urgencias da cozinha e á conservação dos alimentos. (Veja-se *Conservação da banha*). Todas as outras banhas, taes como a de boi,

de vitella, de carneiro, de aves, de caça, etc., mesmo quando são recentes, communicam aos guisados um gosto desagradavel. A banha da panella é, porém, muito boa para certas e determinadas frituras.

Uma mistura de *banha de porco*, de *boi* e de *ganso*, em partes iguaes, fórma um producto que substitue com economia a manteiga e o azeite.

Azeites comestiveis.— O *azeite de oliveira* puro é certamente o melhor dos azeites comestiveis, porque é dotado d'um cheiro doce e agradavel. Ha tres variedades d'esse azeite.

A primeira e a melhor qualidade, conhecida sob o nome de *azeite virgem*, é um pouco amarellada, mas muito fluida; o seu aroma é apenas sensivel.

A segunda variedade, chamada azeite commum ou ordinario, que é muito mais amarella, menos fluida e menos agradavel ao paladar, é mais sujeita a criar ranço.

A época do ranço pôde, todavia, ser consideravelmente retardada empregando-se certas precauções. (Veja-se *Conservação dos azeites*).

A terceira variedade, que se chama *azeite verde* é um pouco turva, de um amarello esverdeado, e de um cheiro e sabor mais fortes e menos agradaveis que as precedentes.

Os azeites de oliveira do sul da França, chamados de *Provença* ou *d'Aix*, offerecem em geral as melhores qualidades, quando não são falsificados por outros azeites, taes como de *cravo*, de *nabo silvestre*, de *nozes*, de *sezamo*, de *caroços de amendoa*, etc.; este ultimo é muitas vezes vendido por azeite de oliveira, porque é quasi inodoro.

Os azeites da Algeria, sendo bem preparados, offerecem tambem qualidades excellentes.

Como o azeite de oliveira se torna espesso quando envelhece, é facil distinguir o novo do velho; este é

menos agradável ao paladar, porque começa a crear ranço.

Os azeites de nozes, sezamo e genguba são mais facéis ainda de criar ranço; além d'isso, o seu sabor e cheiro, assás pronunciados, não agradam a toda a gente.

O azeite de faia do norte, pelo contrario, tem a vantagem de se conservar mais tempo que outro qualquer, e de se tornar melhor ao passo que vae envelhecendo, livre do contacto do ar.

O azeite de caroços de ameixas de Briançon, que se distingue pelo cheiro de amendoa amarga e de flôr de pecegueiro, mistura-se mais vulgarmente com o azeite de oliveira na proporção de um terço para dois d'este ultimo. Não pôde ser empregado só, porque se tornaria perigoso para a saude.

Meios de exame para reconhecer a falsificação do azeite de oliveira.— Segundo a opinião do illustre chimico o sr. Payen, o meio mais simples e muitas vezes o melhor consiste na apreciação attenta e comparada, sendo possível, de uma boa qualidade de azeite puro com o cheiro e sabor do azeite suspeito.

Um outro meio consiste em submeter o azeite (*principalmente misturado com azeite de cravo*) ao resfriamento por effeito do gelo; effectivamente, o azeite de oliveira puro torna-se esbranquiçado, opaco e consistente a uma temperatura de 6 a 8 graus abaixo de zero, emquanto que o azeite de cravo não se congela, só adquirindo um aspecto e consistencia semelhantes quando exposto a uma temperatura muitissimo inferior: uns 8 graus abaixo de zero. As misturas dos dois azeites, segundo as diversas proporções, congelam-se a temperaturas intermediarias, que pôdem fornecer indícios. Comtudo, o certo é que, quando n'essa mistura é pequena a proporção do azeite de cravo, ninguém se pôde fiar n'este exame.

Distingue-se a existencia do azeite de genguba pelo sabor a feijões que deixa na bocca, e pela limpidez que conserva nas camadas superiores do liquido, emquanto que se fôrma um deposito grumuloso logo que a temperatura desce a 6 graus acima de zero. Nas mesmas circumstancias, o azeite puro de oliveira transformar-se hia em uma massa esbranquiçada e opaca.

Conhecimento do leite

O leite dos animaes, considerado de um modo geral, segundo as opiniões unanimes dos chimicos e dos medicos, constitúe evidentemente um alimento completo, por isso que, durante um espaço de tempo mais ou menos consideravel, que em certas circumstancias se prolonga além de um anno, esse liquido alimenticio basta para a alimentação exclusiva das creanças, ou de um animal novo. A experiencia, porém, tem demonstrado que a composição e as qualidades dos diferentes leites são muito variaveis, segundo as especies dos animaes que os fornecem, e mesmo segundo o regimen alimenticio a que os mesmos animaes estão submettidos.

O *leite de ovelha* é o mais rico de todos em materias nutritivas e gordas, (*manteiga*); o *leite de cabra* segue-se-lhe logo; e o *leite de vacca* occupa unicamente o terceiro lugar. Comtudo, o consumo d'este ultimo é o mais consideravel.

Finalmente, para que o leite seja alimenticio e salubre é necessario que o não altere o contacto do ar ou das vasilhas em que é deitado, nem o falsifiquem com agua e outras substancias estranhas.

Falsificação do leite. — Para tranquillisar completamente o publico sobre a natureza e os inconvenientes de certas falsificações, praticadas, segundo dizem,

no commercio do leite, basta evocarmos o proprio testemunho do snr. Payen :

«Disse-se e publicou-se que se fabrica, com a mira em lucros exaggerados, liquidos que só teem de leite a apparencia e o nome; que se conseguia imitar essa apparencia com o auxilio de certas emulsões oleosas ou amylaceas, ou mesmo deitando na agua miolos de animaes, mortos de doenças. Todavia, as numerosas investigações dos membros do Conselho de hygiene publica e de salubridade no departamento do Sena, e as experiencias mais recentes feitas em Londres, onde haviam corrido os mesmos boatos, não justificaram semelhantes receios.

«Em França, como em Inglaterra, as fraudes do leite limitam-se geralmente ás praticas seguintes :

«O uso mais vulgar é tirar a nata ao leite da vespera para a vender separadamente por maior preço; ás vezes mistura-se o leite já sem nata com o que acaba de ser mugido, e á mistura junta-se metade do seu volume de agua, e ás vezes mais.

«Succede muitas vezes tambem que, para dissimular a côr azulada que dá a addição da agua e a ausencia de uma parte da nata, juntam-lhe uma materia côrante, extracto de chicorea, caramello, ou tintura de petalas de malmequeres.»

Modo de analysar o leite de vacca.—O leite de boa qualidade deve ferver sem mudar de aspecto, acrescenta o sr. Payen; evaporando-se, produz pelli-culas, que se formam de novo á medida que se tiram; chama-se *frangipana* áquella especie de leite solidificado, que é menos consideravel no leite falsificado com agua.

O processo mais facil e mais exacto consiste em empregar-se um instrumento chamado *cremometro* ou *lactometro*. Este instrumento baseia-se no principio, reconhecido, de que o leite é tanto melhor quanto mais

consideravel é n'elle a proporção de nata ou materia gorda.

Conhecimento da manteiga

Modos de conhecer as alterações e falsificações da manteiga.—A alteração da manteiga por vetustez reconhece-se pelo gosto e pelo cheiro; mas ha uma alteração perigosa, devida á presença do cobre: reconhece-se por meio do *cyaneto amarello*, o qual faz tomar á manteiga uma côr carmezim.

A manteiga falsificada com giz reconhece-se pela effervescencia que apresenta ao contacto dos acidos, do *vinagre* por exemplo. É tambem facil separar o giz pela fusão da manteiga: *o giz precipita-se no fundo da vasilha, como o faria qualquer outra substancia estranha, mais pezada que a manteiga.*

A fecula e a polpa de batata, as batatas cozidas, a farinha de trigo e o leite recozido ao fogo conhecem-se fazendo derreter a manteiga em banho-maria com dez vezes o seu pezo d'agua; todas essas materias se precipitarão no fundo da vasilha, e se reunirão, sob a acção do calor, em uma massa grumulosa.

A mistura da manteiga com o sebo de vitella reconhece-se pelo cheiro da manteiga e elevação do gráu da sua fusão, o qual sobe de 65 a 70 gráus.

O carbonato de chumbo, que é nocivo, reconhece-se pela simples fusão da manteiga. Precipita-se no fundo da vasilha e será facilmente descoberto pelos reagentes vulgares.

A manteiga de qualidade inferior acha-se muitas vezes coberta de uma camada de manteiga melhor. Concebe-se o modo facil de reconhecer essa fraude; *por meio de uma sonda, que se faz penetrar no interior da manteiga.*

Pelo que respeita á coloração artificial do mesmo

producto, não apresenta esta senão o inconveniente de enganar o consumidor; toleram-n'a em consequencia das qualidades innocentes das materias cõrantes empregadas, taes como o açafirão, as bagas de espargos, as flores de malmequer, o succo de cenouras, etc.

Leite de manteiga. — Tem este nome o liquido que se separa quando se bate a nata para fazer a manteiga. Fabrica-se com elle, em alguns paizes, uma especie de queijo, que se obtem fazendo azedar e fermentar esse leite, e acrescentando-lhe em seguida sal e funcho picado. Serve tambem o mesmo leite como bebida e principalmente para se fazer uma sopa chamada *sopa de leite de manteiga*, que é refrigerante.

Conhecimento dos crêmes naturaes e artificiaes

Quasi ninguem ignora que o leite é composto de tres partes differentes, as quaes se separam por muitas e variadas manipulações. Assim, é formado :

1.º De uma *nata* ou materia gorda, que fornece a manteiga.

2.º De uma parte solida, essencialmente nutritiva, que se chama *caseina* e que constitue o *queijo*.

3.º Finalmente, de uma parte liquida que se chama *sóro*, e que fórma aproximadamente os $\frac{9}{10}$ do liquido leitoso.

Deixando simplesmente o leite, recentemente mugido, durante 10 ou 11 horas em um logar fresco e tranquillo, ao contacto do ar, a nata reune-se quasi inteiramente á superficie, e fórma ahi uma camada amarellada, oleosa e espessa, que se tira facilmente. Fica em seguida o leite, chamado *sem nata*, que é de um branco azulado, e mais pezado que a nata e o leite fresco.

A nata augmenta de consistencia pela exposição ao

ar; torna-se mais compacta no fim de 12 horas, e serve então para fazer queijo de nata.

Designam-se também sob o nome de natas ou de queijos de nata diversas preparações de que o leite fórma a base principal, e que se obtêm pela cocção. A nata natural, pelo contrario, prepara-se sempre a frio.

Girardin, de Rouen, explicou perfeitamente o resultado que se dá quando se aquece o leite.

Fórma-se á sua superficie, diz elle, uma pellicula, a qual se oppõe ao desenvolvimente livre do vapor, e determina rapidamente a tumefacção da massa, que tende a derramar-se por fóra da vasilha. Pois bem: essa pellicula é principalmente formada pela *caseina*; forma-se á medida que se tira, até que toda a *caseina* fica coagulada. E' com essa substancia cozida que se prepara em Rouen esse alimento tão procurado, conhecido sob o nome de *Crème de Sotteville*.»

A famosa *nata de Saint-Gervais* não é mais do que a nata vulgar, proveniente do leite de vacca, tirada do leite mugido pela manhã e á noite, e batida em seguida.

A nata chamada de *Roquefort* é, propriamente falando, um queijo fresco, feito com leite de ovelha, que é o mais rico em *caseina*.

Conhecimento do café

O café reúne a maior parte das vantagens do vinho sem ter nenhum dos seus inconvenientes. Uma chavena de café tomada depois de jantar ajuda a digestão, e convém ás pessoas habitualmente constipadas, se fôr empregado o methodo usado no Levante, o qual consiste em beber antes um copo de agua fresca.

Segundo Payen, o café preparado com 100 grammas por litro de agua contém, termo médio 20 gram-

mas de substancias alimenticias em um litro de infusão; representa tres vezes mais substancia solida, em volume igual, do que o liquido obtido pondo de infusão 20 grammas de chá em um litro de agua a ferver, e mais do dobro de materia organica azotada e nutritiva.

Comprehende-se, portanto, que o café tenha uma acção nutritiva util, sobretudo com o concurso das propriedades eminentemente estimulantes que se lhe conhecem.

Conhecimento do chá

O chá, cuja composição chimica se aproxima da do café, é igualmente um dos mais notaveis productos vegetaes alimenticios; communica a outras substancias mais nutritivas, especialmente ao leite e ao pão, um aroma agradável, que provoca o appetite, e estimula a energia vital, bem como as faculdades intellectuaes.

O *chá verde* manifesta uma energia maior do que o *chá preto*, e muitas vezes demasiado forte, á qual algumas pessoas se não podem habituar. Tomado á noite, mesmo em pequena quantidade, agita e perturba o somno de alguns individuos, emquanto que a infusão do chá preto não produz n'elles o mesmo effeito.

Tem-se notado, todavia, que o maior numero dos consumidores, dotados de um temperamento assás robusto, se habitua facilmente a fazer uso da mistura dos chás verde e preto, mais aromatica que o chá preto tomado isoladamente.

Segundo as sabias e proveitosas observações da sciencia, parece, portanto, conveniente empregar o chá preto para satisfazer á generalidade dos consumidores, ou uma mistura dos chás preto e verde para consumidores dotados de uma saude robusta.

O uso moderado do chá favorece a digestão, e pôde tomar-se, dizem os medicos, depois de um jantar mais copioso que o habitual. É comtudo, um factó averiguado que o chá, assim como o café, actúa como os excitantes mais poderosos sobre as pessoas sujeitas a irritações nervosas, ou pouco habituadas a esse genero de bebidas.

Conhecimento das farinhas e cereaes

A melhor e a unica farinha empregada na cozinha e na pastellaria é a proveniente da moedura do trigo durazio ou outro qualquer.

A maior parte das falsificações das farinhas fazem-se com a mistura de farinhas de cevada ou de aveia, com fécula de batatas, de favas e de milho em pó. Muitas vezes, para essas misturas fraudulentas, empregam-se argilas brancas e finas.

Quem, porém, se dirigir ao padeiro que fornece o pão quotidiano para casa, pôde ter quasi a certeza de comprar farinha de boa qualidade, que é empregada pelos padeiros e pastelleiros mais afamados.

A melhor farinha é a de trigo. A de aveia, submetida a um systema particular de moagem, que lhe tira o seu involucro exterior e duro, produz uma especie de farinha granulada, da qual se fazem sopas muito agradaveis e nutritivas.

A farinha de milho, que é sensivelmente amarella e aromatica, está em uso sómente para preparação das papas, e differentes entremeios dôces.

Conhecimento das féculas alimenticias

As féculas propriamente ditas, taes como a fécula de batata, o arrow-root, o sagú, o salepo e a tapioca,

são alimentos á parte, que se distinguem essencialmente dos legumes, dos fructos e das farinhas, porque não contem o principio realmente nutritivo que os chimicos chamam *materia azotada*; não obstante, são consideradas, com justo titulo, como alimentos accesorios.

A *fécua de batata*, obtida d'este tuberculo pela lixiviação, é destituída de qualquer principio azotado ou nutritivo, e considerada como um elemento auxiliar, empregado para ligar os môlhos brancos, fazer sopas, entremeios dôces, falsificar a farinha de trigo, o chocolate, etc.

O *arrow root* é tambem uma fécua extrahida das raizes de diversas plantas cultivadas na India. Emprega-se como a fécua de batata.

O *sagú* é considerado como uma especie de fécua fornecida pelo interior de uma arvore da familia das palmeiras. A sua decocção em agua offerece uma consistencia mucilaginoso translucida, semelhante á geleia feita com gelatina, mas com a differença caracteristica de que os seus grumos conservam a sua fôrma espherica ou roliça.

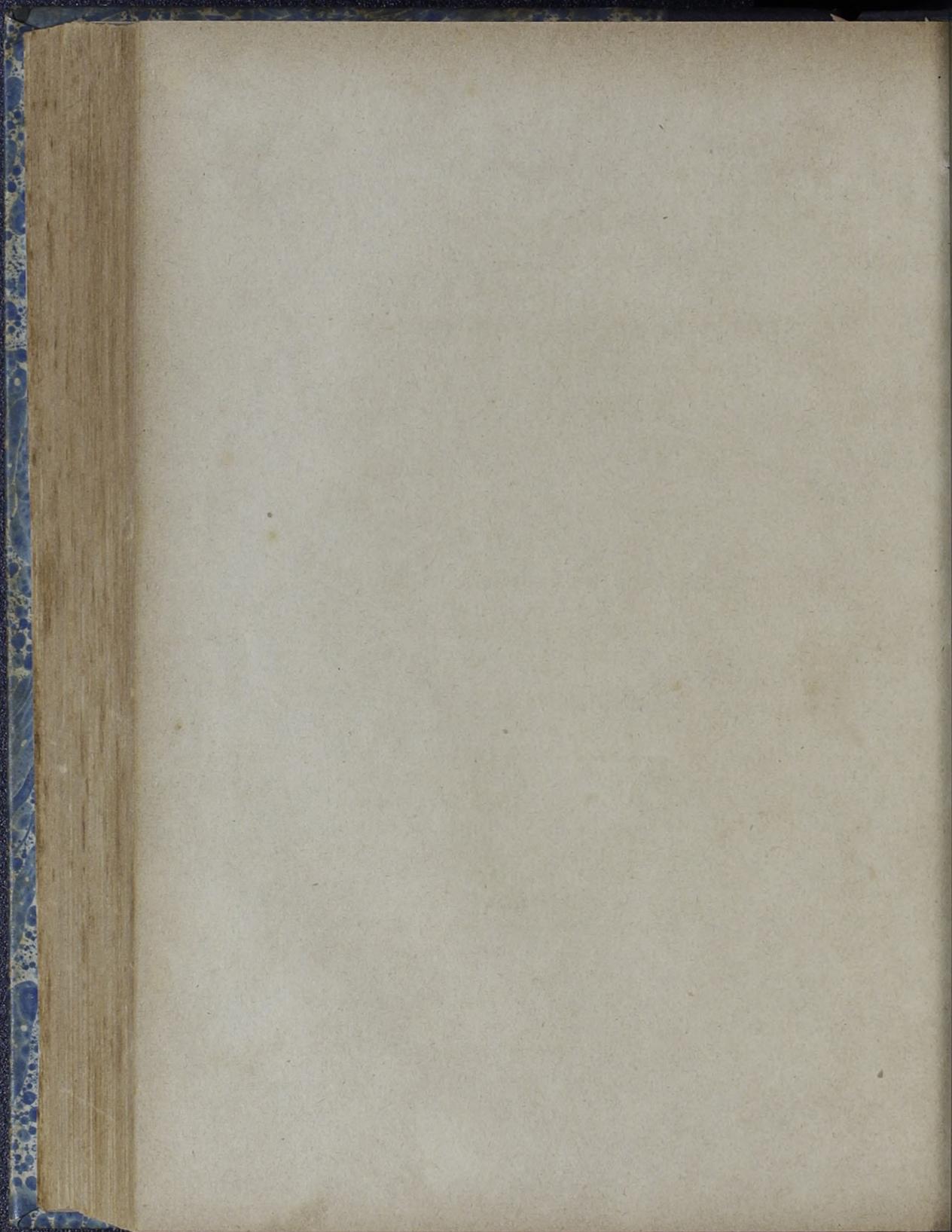
A *tapioca* é igualmente uma especie de fécua, que se tira da raiz de um arbusto das Antilhas chamado mandioca. Tem as mesmas propriedades que o arrow-root, que a fécua de batata e que o sagú; prepara-se e emprega-se do mesmo modo para sopas de caldo gordo, magro, e com leite.

A verdadeira tapioca das Antilhas é formada de grumos rijos, brancos e translucidos, que incham na agua ou no caldo, conservando a sua fôrma, como o *sagú*. Vendem-se tambem no commercio *sagú* e *tapioca* indigenas, que se obteem com a fécua de batata; mas esses productos são inferiores ás féculas exoticas.

O *salepo* exotico vem da Asia Menor, da Turquia

e da Persia, sob a fôrma de pequenos tuberculos, que são sensivelmente arredondados ou ovoides, duros, esbranquiçados ou amarellados, um pouco translucidos e aromaticos. Esses tuberculos são simplesmente raizes bulbosas de muitas especies e de *orchis*; são limpas, lavadas em agua a ferver, e sêccas, nos paizes de producção.

Afim, porém, de servirem para fazer sopas, esmagam-se e peneiram-se, para se obter um pó finissimo. Esse pó emprega-se então como o *sagú* e fornece uma composição ao mesmo tempo feculenta, gommosa, e um pouco odorifera.



SERVIÇO DA COZINHA E DA COPA

Limpeza da cozinha e dos utensilios.— O chão deve ser varrido e lavado todos os dias. As fomalhas, as mesas, os cepos e, em geral, todos os moveis que serviram durante o dia devem, do mesmo modo, ser lavados todas as noites.

Todos os utensilios de metal, que se chamam vulgarmente *bateria de cozinha*, serão perfeitamente limpos, sendo possivel, no mesmo dia em que servirem.

Limpeza do cobre.— Para limpar as caçarolas e outros utensilios de cozinha, de cobre não estanhado, emprega-se o pó de pedra fino, ao qual se mistura uma pouca de farinha; lava-se o objecto em seguida, secca-se, e, para se lhe dar mais brilho, passa-se a tripoli, e enxuga-se com um panno bem sêcco.

Os utensilios de cobre amarello, taes como caldeirões, frigideiras, etc., limpam-se ordinariamente com agua de cobre. Para a empregar com vantagem, pegue-se n'um trapo de lã, que se embeberá n'ella, e esfregue-se com força o cobre, depois de o ter préviamente lavado com agua a ferver e enxugado cuidado-

samente. Em seguida passe-se a tripoli, e enxugue-se com um panno bem sêcco.

O interior das caçarolas e outros utensilios estanhados exigem muito cuidado. Limpam-se com um panno embebido em agua, na qual se terá fervido uma pouca de cinza. Não se deve empregar o pó de pedra, que tiraria todo o estanho.

Agua de cobre.— A melhor agua de cobre para limpar os objectos de cobre amarello ou vermelho é composta de 30 grammas d'acido oxalico dissolvidos em 1 litro de agua.

A agua de cobre que se vende vulgarmente nos droguistas contém acido sulfurico, que queima o panno; é preciso então tomar precauções para se servir d'esse liquido, o qual é um pouco mais economico que o primeiro.

Limpeza do ferro, da folha e do estanho.— Todos os utensilios de ferro, taes como tenazes, grelhas, espetos, etc., limpam-se com pó de pedra molhado, ou com papel de lixa, levemente azeitado.

Para a folha emprega-se agua de cinzas fervidas; e, quando a mesma folha está bem enxuta, passa-se com branco de Hespanha.

O *estanho* limpa-se com branco de Hespanha desfeito em agua. Depois de estender o branco, espere-se que fique sêcco, e esfregue-se com um trapo. A essencia de terebinthina é empregada de preferencia á agua para as vasilhas de estanho e para o metal inglez.

Limpeza da prata.— A prata deve ser limpa a branco, uma ou duas vezes por mez; em primeiro logar ensabôa-se, e, depois de bem enxuta, passa-se a branco.

O branco ou cré deve ser desfeito em agua, ou, melhor ainda, em uma pouca de aguardente; unta-se a prata, e, quando está bem sêcca, tira-se o pó com uma

escova muito macia. Quando alguma peça de prata se tornar negra, por effeito de ovos ou outra qualquer substancia, limpe-se esfregando-a com ferrugem sêcca ou desfeita em aguardente.

Outro processo para limpar a prata. — Molhe-se em ammoniaco liquido um bocado de panno fino, passe-se uma ou duas vezes sobre cada um dos objectos, e enxuguem-se estes com um panno sêcco.

É necessario atar um bocado de pauno fino na extremidade de uma vara delgadinha, para fazer penetrar o ammoniaco nas cinzelladuras da prata; não se pôdem empregar nem escovas, nem pannos de lã, porque ficariam destruidos com o ammoniaco.

Pó para polir a prata. — Crémor-tartaro, 60 grammas; branco de Hespanha, 60 grammas; alumen, 30 grammas; misturem-se estas tres substancias, previamente reduzidas a pó fino. Esfregue-se o objecto, conforme fôr preciso, com esta mistura, desfeita em pequena quantidade de agua e deitada em um panno fino. A prata tomará um brilho semelhante ao da prata nova. Em seguida lave-se e enxugue-se.

Limpeza dos prateados e plaqué. — Em primero logar, lavam-se em agua quente os objectos prateados, e enxugam-se bem; esfregam-se, em seguida, com branco de Hespanha desfeito em aguardente, e não se espera, para os limpar, que o branco esteja muito sêcco. Para tirar o branco que fica nas partes cavadas emprega-se uma escova macia.

Os objectos de plaqué exigem maiores cuidados e limpeza, porque, sendo de cobre o interior, ganham facilmente azebre, e sendo de ferro enferrujam-se. Evite-se, pois, o demoral-os em acidos, ou deixal-os expostos á humidade.

Limpeza das facas e garfos de trinchar. — Os garfos e facas devem ser lavados e enxutos logo depois de servirem, e passados em seguida na taboa propria.

Essa taboa é guarnecida de uma pelle, sobre a qual se raspará o mais fino possível a chamada *pedra ingleza*. Esfreguem-se ao de leve as facas, sempre no mesmo sentido, sobre essa taboa assim preparada, até que fiquem perfeitamente limpas, depois do que se passarão por um panno bem sêcco. Pelo que respeita aos garfos, passe-se-lhe uma pelle de bufalo por entre os dentes, e esfreguem-se as partes exteriores com um bocado de pau coberto de uma pelle de bufalo. Enxuguem-se com o mesmo cuidado que as facas.

Para evitar que se oxidem, convêm guardar sempre estes objectos em logar sêcco.

Limpeza dos bules e objectos de metal inglez. — Empregue-se uma pequena quantidade de *vermelho de Inglaterra* em pó; misture-se com azeite; ponha-se uma porção d'essa mistura no bule que se quizer limpar; depois esfregue-se fortemente com um pedaço de panno ou flanella, continuando a operação até que o metal fique brilhante. Obtido esse resultado, lave-se o objecto com agua de sabão, quente, enxugue-se com um panno fino e unte-se com branco de Hespanha, o qual se tirará, depois de perfeitamente sêcco, com uma pelle de camurça, que serve tambem para polir o metal.

Limpeza dos vidros e crystaes. — A lavagem dos copos executa-se ordinariamente com agua pura e fria, depois do que se enxugam com um panno sêcco e limpo. Comtudo, a simples lavagem com agua nem sempre é sufficiente para restituir o brilho aos grandes objectos de crystal ennegrecidos com o tempo.

N'esse caso lavam-se com alcool, aguardente, ou com branco de Hespanha desfeito em vinagre destemperado com agua. applica-se esta composição com um panno, e em seguida esfregam-se e enxugam-se cuidadosamente os objectos com um ou mais pannos fi-

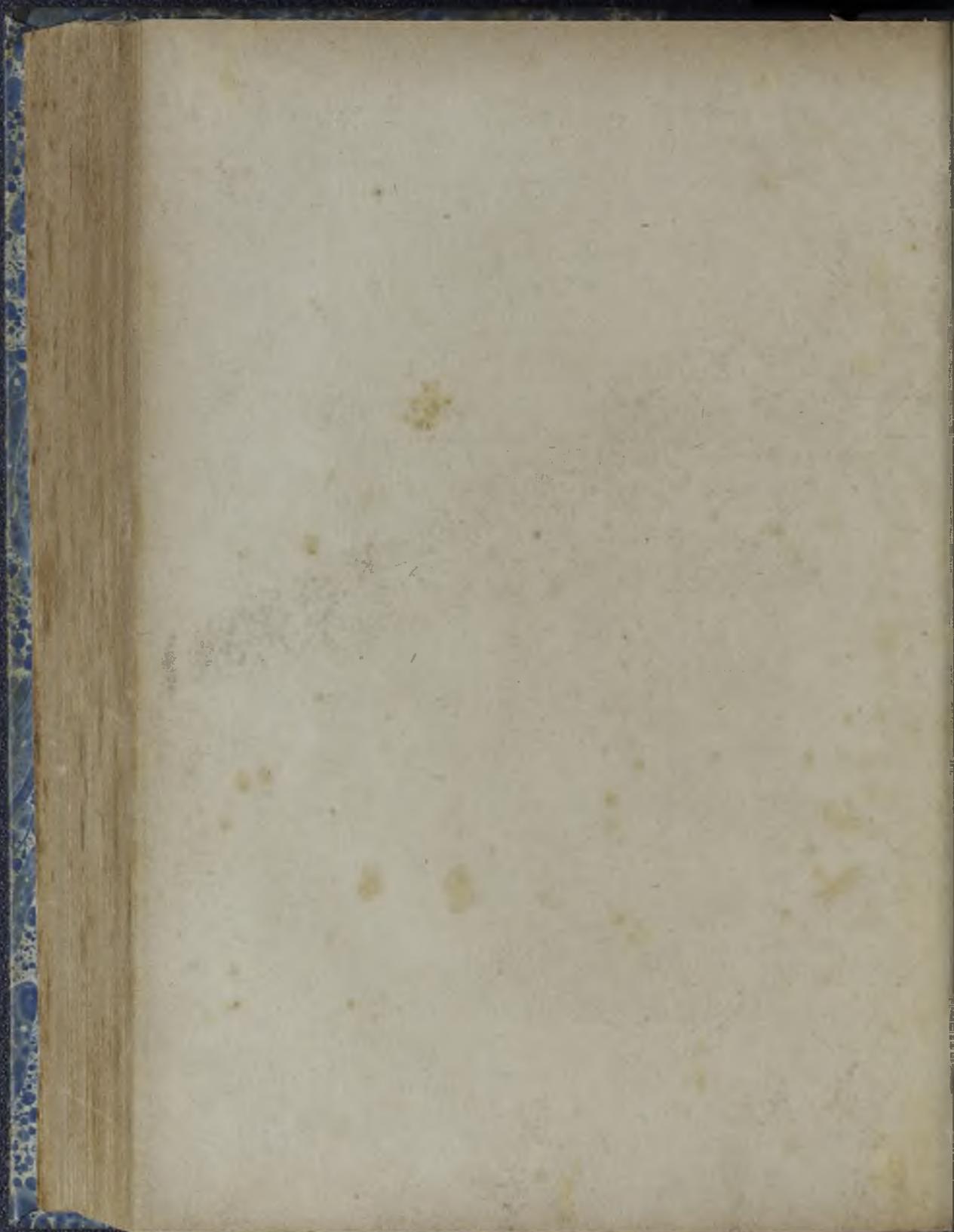
nos, que não larguem cotão, o que é sempre difficil de tirar completamente.

Para limpar as garrafas, empregam-se differentes meios; o papel pardo commum, cortado em pequenos bocados, depois introduzido na garrafa com uma pouca de agua, que se agitará, torna o vidro perfeitamente claro.

Os frascos do *galheteiro* devem ser primeiramente lavados com agua morna e limpos como as garrafas.

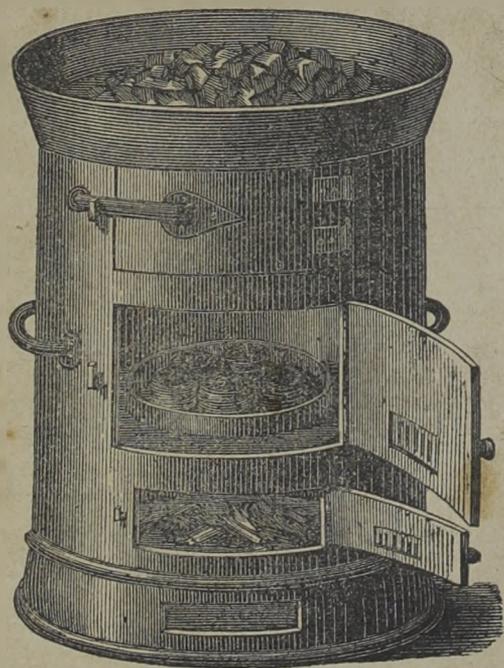
Tanto estas como os frascos pôdem tambem ser limpos com cascas de ovos ou sal de cozinha.

Limpeza da louça e da porcellana.—A agua de sabão preto offerece um excellente meio para tirar as manchas rebeldes, e principalmente os vestigios do-corpos gordurentos, podendo empregar-se tambem vinagre forte.



UTENSILIOS DE COZINHA

O objecto de primeira necessidade para que um cozinheiro seja perfeito é um bom **fogão**, que lhe permita temperar o fogo, tornando-o mais ou menos vivo, conforme as circumstancias o exigirem, evitando,



Fôrno portatil

todavia, o calor excessivo, que prejudica sempre a saude.

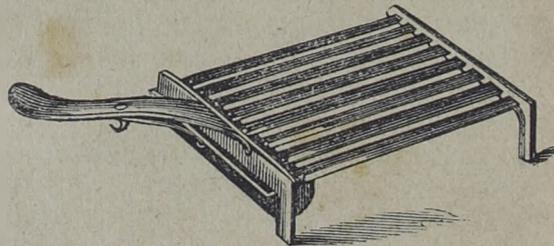
Outro utensilio, tambem muito necessario, é o **forno de pastelaria**. Nas cozinhas pequenas, onde é raro encontral-o, póde recorrer-se ao emprego d'um **fôrno portatil**, conforme o modelo da nossa gravura, hoje muito usado na maior parte das cozinhas estrangeiras. E' todo construido de ferro, e facil de se manejar e transportar.

Os demais utensilios necessarios a uma boa cozinha, além de **panellas, caçarolas, tachos, frigideiras,**



Machina de virar

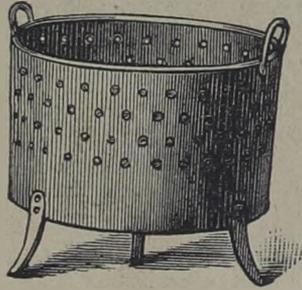
etc., são a **machina de virar o espeto de assar carne**, as **grelhas**, feitas de folha de Flandres ou de fer-



Grelha

ro estanhado ou esmaltado, e varios outros objectos, que iremos classificando por sua ordem:

As **panellas de vapor**, para cozinhar batatas, etc. —Estas panellas são de ferro, contendo cada uma um duplo fundo, isto é: outra menor dentro de si,

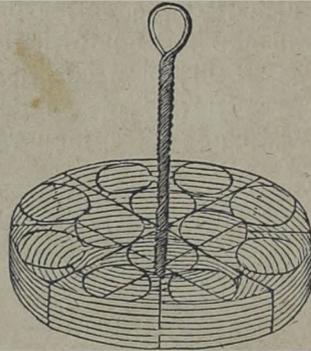


Duplo fundo, para cozer os legumes a vapor

cujo fundo não toca no da primeira, e que é toda furada em roda, ficando perfeitamente fechada por meio de uma tampa. Deita-se então agua na panella exterior, até tocar no fundo da menor, collocando-se n'esta as batatas, ou quaesquer outros legumes, tapa-se tudo e expõe-se ao calor do lume.

Torrador de café.—Consiste em uma caixa de folha batida, dentro da qual ha um cylindro atravessado por um eixo,—que serve para se lhe imprimir um movimento de rotação,—e com uma portinhola, para se deitar e retirar o café.

Coquetière para aquecer ovos.—Consiste este utensilio em uma especie de galheteiro, de fio de ferro estanhado. Para aquecer os ovos, collocam-se os mesmos nas respectivas cavidades, e mergulha-se tudo em



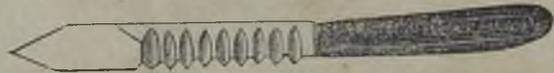
Coquetiere para aquecer ovos

agua a ferver, até que os ovos estejam cozidos, ou simplesmente quentes.

Funil para encher chouriços, etc.—E' um funil de folha de Flandres, com o gargalo muito curto.

Moinhos para café e pimenta.—Estes moinhos, feitos de ferro batido e de aço, são muito convenientes, porque o pó da pimenta incommoda muito o cozinheiro, e nunca fica tão fino e igual como sendo preparado no moinho. O de café é também de grande utilidade, porque o reduz a pó subtilissimo, resultando d'ahi uma grande economia.

Faca para torneare batatas.—Esta faca differe das outras em ter o corte ondulado, desde o meio até ao



Faca para torneare batatas

cabo,—de modo que, descascando-se com ella uma batata, um marmelo, etc., estes ficarão torneados ao mesmo tempo que se descascam.

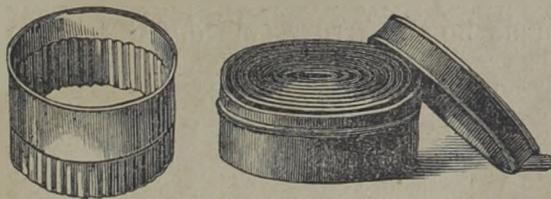
Faca de descascar.— Tem esta faca, ao correr da lamina, uma folha segura por meio de parafusos. Quando se quer descascar qualquer fructa ou raiz, passam-se estas entre a lamina e a folha.



Faca de descascar

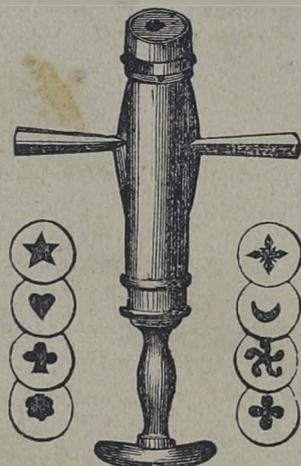
E' pelos parafusos que se regula a grossura da casca que se quer tirar.

Fôrmas para cortar massa.— Estas fôrmas podem ser lisas ou de meias cannas. Ordinariamente, constam de uma caixa, contendo 12 a 15 fôrmas graduadas, com as quaes se corta a massa crua. Estas fôrmas são indispensaveis quando se trabalha em pastelaria.



Fôrmas para cortar massa

Seringa para massas.— E' de folha, tendo como bocal uma chapa, aparafusada, e como orificio uma figura qualquer. A' falta d'este utensilio podem ser-



Seringa para massas

vir as chapas de folha, simplesmente com as figuras, depois de cozidas em um panno furado convenientemente. Deita-se a massa n'esse panno, juntam-se as pontas e espreme-se em seguida.

Vassoura de bater ovos.— Póde ser construida de vime ou de fio de ferro estanhado. Quando se bate-



Vassoura de bater ovos

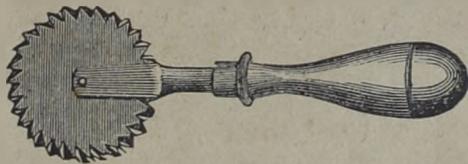
rem claras de ovos com estas ultimas vassouras, importará escolher as que não estiverem estanhadas de novo, pois que o contacto do estanho prejudicaria as claras.

Espremedor de limões.— E' de madeira, tendo uma ponta em forma de um estrella.

Descaroçador.— E' um tubo de folha reforçada, mais estreito n'uma das extremidades. Atravessam-se as fructas com o mesmo, livrando-as assim dos caroços, que ficam no tubo.

Filtro.— O melhor e mais asseiado é o de papel passento, porque se inutilisa depois de haver servido uma vez. Como, porém, o seu uso é dispendioso, empregam-se geralmente alguns coadores de panno, tendo cada um a sua applicação especial; por exemplo: um para café, outro para caldos, outro ainda para calda de assucar, etc.,—devendo os mesmos ser lavados todas as vezes que os empregarmos.

Carretilha, para cortar massas.— Serve, como o indica o seu nome, para cortar a massa crua, dando-



Carretilha, para cortar massas

lhe uma bonita fôrma. Ordinariamente, cortam-se os rabioli com a carretilha.

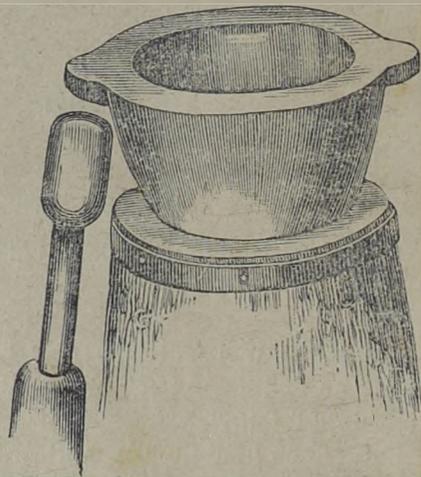
Forno de campo.— E' excellente este forno para fazer os *gratins* e as pequenas pastelarias. Para o empregar, começa-se por aquecel-o, primeiro que tudo, no fogão, até que esteja bem quente. Em seguida, colloca-se a um canto da lareira uma camada espessa de cinzas quentes, põe-se sobre ellas a base do forno,



Forno de campo

depois a torteira ou o prato em que se acha a substancia que queremos cozinhar, e cobre-se com o forno, tapando-o em seguida com a tampa, e collocando sobre esta outra camada de cinzas quentes e brazas.

Almofariz, ou gral.—E' este um utensilio de gran-

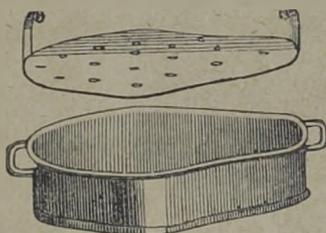


Almofariz

de urgencia em uma cozinha. Póde ser maior ou menor, conforme a necessidade, e serve para pisar os recheios, o assucar, o pão sêcco e, finalmente, uma grande quantidade de outras substancias empregadas na cozinha.

Os almofarizes são de marmore ou de outra qualquer pedra rija. O pilão, ou mão, é de madeira.

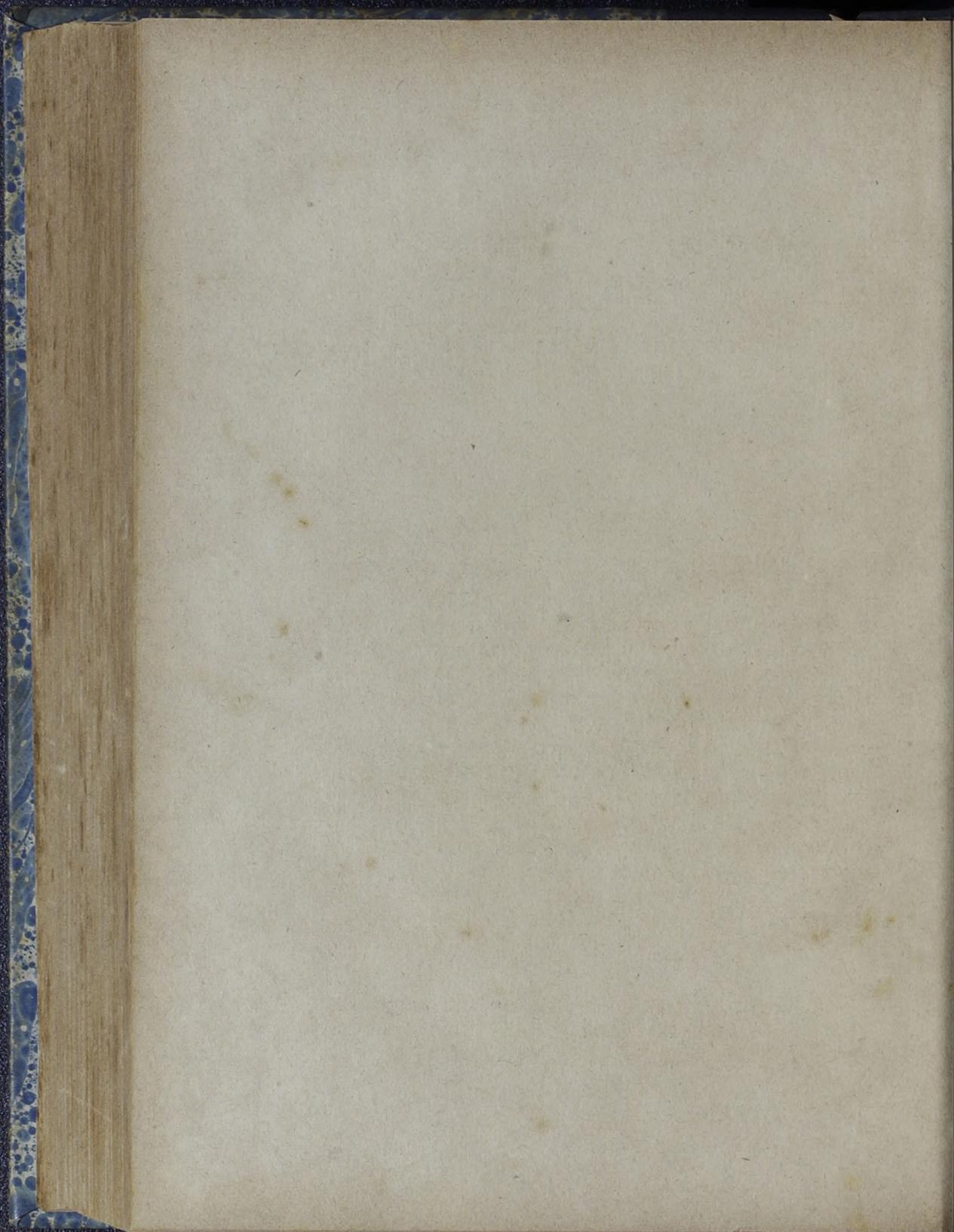
Tacho de cozer o peixe. — Assim se chama a uma vasilha de fôrma comprida e estreita, á qual se adapta



Tacho de cozer o peixe

um duplo fundo crivado de buraquinhos, e que serve para cozer o peixe e tiral-o, em seguida, bem escorrido e sem o damnificar.

Além d'estes objectos, é conveniente possuir tambem **diversas fôrmas**, para dôces, **tampas de ferro**, para cobrir as caçarolas, **instrumentos de picar carne**, **corta-legumes**, **esmagador de amendoas**, **compressor de purées**, **pesa xaropes**, **peneiras**, **passadores**, **tabo-leiro para banho-maria**, etc., etc.



MODO DE PÔR A MEZA

E

DE SERVIR A ELLA

Antigamente serviam-se os jantares á franceza, o que era muito mais difficil para os criados do que a moda russa, hoje adoptada em toda a parte. É esta tambem muito preferivel para os convidados, pois que os pratos servem-se logo que se acabam de fazer, sem terem perdido nenhuma das suas melhores qualidades de aroma e de sabor.

Um jantar de doze pessoas pôde ser servido por cinco criados: um para as entradas, outro para servir os vinhos, e tres para pôrem e tirarem pratos.

Sendo o jantar de mais de doze pessoas, até vinte e quatro, servirão dois criados, um pela direita da meza e outro pela esquerda, as entradas,— que devem ser sempre iguaes uma á outra; um terceiro criado servirá os vinhos; e haverá mais seis para a mudança de pratos.

Os criados devem apresentar-se bem penteados, de barba feita, unhas cortadas e mãos muito bem lavadas. Vestirão casaca e calça preta, colete e luvas

brancas, e trarão sapatos de polimento. Na mão conservarão um guardanapo.

A toalha da meza deve ser adamascada, e ficar bem posta, quando se estender:—sem rugas, e repartida igualmente para todos os lados. Ao centro da meza collocar-se-ha a peça principal, para ornato ou serviço. Em torno d'ella, dispôr-se-hão serpentinias com vellas, vasos de flôres, grupos de figuras, pratos montados de porcellana, prata ou crystal, com amendoas torradas, pastilhas, dôces de ovos e de côco, e algumas flôres artificiaes para embelezamento, e pratos com dôce de copa. Todas estas peças devem ficar bem alinhadas, de modo que produzam um effeito agradável e correcto.

Collocam-se os fructos para sobremeza em fructeiras de crystal, prata ou porcelana, enfeitando tudo com folhas de parra e algumas flores. Estes fructeiros dispôr-se-hão em duas filas, ao comprimento da meza, uma fila pela direita, e outra pela esquerda do *plateau* central. Em cada intervallo dos fructeiros, collocar-se-ha um pratinho com fructas sêccas; e, um pouco mais fóra dos ultimos alinhamentos, formar-se-ha outro com pratinhos ainda mais pequenos, ou com pires, cheios de azeitonas de Sevilha, conservas, salame cortado em rodela delgadas, rabanetes preparados, manteiga fresca, anchovas, camarões cozidos, com casca, etc., não esquecendo as mostardeiras, os saleiros e a pimenta.

Em seguida, collocar-se-hão tambem em linha os pratos de guardanapo, tendo cada um d'elles um guardanapo dobrado, com um pão pequeno dentro. Sobre cada guardanapo deve pôr-se um cartão com o nome do convidado a quem é destinado o logar.

Collocam-se então os talheres, do seguinte modo: á direita a faca; o garfo á esquerda, e a colher adiante. Ao lado da faca, pôr-se-hão alguns palitos.

Por fim, em frente do prato de cada conviva collocar-se-ha o *menu* (lista) dos pratos de que o jantar é

composto, e dispondo-se á direita de cada um os copos necessarios para todo o jantar, e que devem constar dos seguintes:

Copo para agua; outro para vinho da Madeira; um copo verde, para vinho do Rheno ou Sauterne; outro para Bordeus, e uma taça, ou copo alto, para o Champagne. Havendo mais de uma qualidade de Bordeus ou de outro qualquer vinho, pôr-se-hão tantos copos quantos forem essas variedades.

Posta a meza como deixamos indicado, aproximam-se as cadeiras e espera-se o momento de servir.

Ao cozinheiro compete ir dando o jantar pela sua ordem; mas o criado que serve as entradas deve estar habilitado para o saber pedir. A primeira coisa a servir é a sopa. Em seguida servirá uma entrada, collocando n'ella uma colher e um garfo, e assim procederá até ao ultimo prato de dôce de cozinha.

O criado que serve os vinhos, embora tenha pouco que fazer, deve, todavia, prestar muita attenção ao logar que desempenha, para não commetter alguma falta grave. Acontece por vezes que muitas pessoas gostam de começar o seu jantar com ostras cruas na casca. N'este caso, o primeiro vinho a servir deve ser Sauterne, Rheno ou Bucellas.

Em seguida, servir-se-ha a sopa, e vinho da Madeira ou Xerês.

Depois da sopa, seguir-se-ha um entremeio de pastellinhos, ou outro qualquer, sem mudança de vinho. Em seguida, um prato de peixe, com um dos tres vinhos que indicámos em primeiro logar.

Com as entradas servir-se-hão vinhos de Bordeus; e á entrada fria, que é de uso n'um bom jantar servir-se antes do assado, compete o vinho do Rheno ou Sauterne.

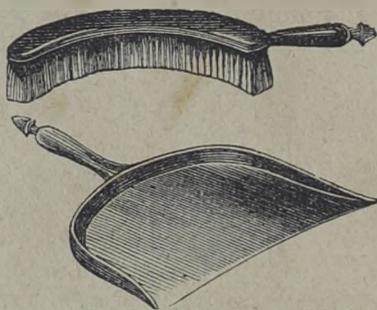
Depois da entrada fria serve-se o *punch à la Romaine*, em taças ou copos semelhantes aos do vinho de Champagne, ou ainda em canecas de crystal. Conjunctamente com o *punch* é de uso servir-se *Chateau-Yquem* ou *Chateau-Barsac*.

Segue-se o assado, competindo-lhe o *Champagne frappé*, isto é: bem nevado.

Servir-se-hão, após o assado, os legumes; e em seguida, os dôces de cozinha, sempre acompanhados de Champagne.

Finalmente, serve-se a salada e o queijo, com *Chateau-Barsac*.

Concluido o serviço de jantar, tirarão da meza os criados todos os copos, menos o da agua e o do Champagne, todos os talheres e pratos, as conservas, salames, rabanetes, mostardeiras, manteiga, etc. Varrerão, em seguida, as migalhas para uma pá de madeira com uma escova apropriada, e passarão a servir a sobre-meza.



Pá e escova para meza de jantar

A sobremeza, que será marcada na meza do aparador, serve-se do seguinte modo:

Dispõe-se um prato de sobremeza com um guardanapo dentro, o qual deve ser mais pequeno que os guardanapos empregados no decorrer do jantar, e em cima d'este guardanapo colloca-se outro prato, ainda mais pequeno, e que deve ser de crystal, com um ou dois copos, para se servir o vinho que deve acompanhar a sobremeza. Ao lado colloca-se um talher pequeno completo e mais uma faca de folha dourada, para cortar as fructas acidas.

O prato é para servir a sobremeza; o pratinho de crystal para a neve; e os copos são para servir os diversos vinhos, como já dissemos.

Além dos vinhos que o dono da casa queira determinar, devem pôr-se na meza os seguintes: Porto, Madeira, Xerês, Malvasia e Moscatel.

Abrir-se-hão com extremo cuidado as garrafas d'estes vinhos, e, em seguida, passar-se-hão os mesmos para garrafas de crystal, por meio de um funil de vidro, coberto com um pedaço de cassa bem lavada. Não havendo, porém, todo o cuidado n'esta operação, os vinhos turvar-se-hão completamente e produzirão um mau effeito vistos atravez das garrafas de crystal.

Estando tudo nos devidos logares, trará o criado a neve n'um prato, sobre um guardanapo, uma colher e um garfo, e servirá os commensaes com os vinhos de Champagne e do Porto, á escolha de cada pessoa.

Seguem-se as compotas de fructas e os dôces de copa; depois um ananaz descascado e cortado em meias rodas, com um assucareiro cheio de assucar de pedra ralado. Em seguida, morangos com o mesmo assucar.

O criado dos vinhos irá servindo Malvasia, Moscatel, Champagne, Porto, e quaesquer outras qualidades que houver.

Depois dos morangos, servir-se-hão os outros fructos que houver na meza, e, terminado o serviço, collocar-se-ha diante de cada convidado um **lavatorio** de crystal, com agua tepida e uma gôtta de agua de rosas.



Lavatorio

Retirados por fim os **lavatorios**, servir-se-hão o café e os licores, terminando então o serviço dos criados encarregados das entradas e dos vinhos.

Crêmos que estas nossas indicações são mais que suficientes para elucidar aquelles que não tenham grande pratica do serviço de meza, e escusado nos parece recommendar outras pequenas coisas, taes como : o estar attento a todos os convidados, de modo que nunca estes precisem de pedir pão, agua ou gêlo ao criado, o não permanecer parado atraz das pessoas que estão á meza conversando, e varias outras attenções, que a delicadeza e a boa educação são suficientes para indicar.

INDICE

Prefacio	5
--------------------	---

SOPAS

Sopa <i>à la Reine</i>	9
» <i>à la printanière</i>	9
» de ravioli	10
» de cevadinha <i>à la Royale</i>	11
» <i>à Julianna</i>	11
» <i>à Julianna, com arroz</i>	11
» de primavera	11
» de <i>purée</i> de ervilhas e outros legumes	12
» de familia	12
» de figado (<i>Brazileira</i>)	12
» <i>à Lord-Maire</i>	12
» <i>à la Crécy</i>	13
Olha podrida	14
Sopa de rabo de boi	14
» de cebola <i>à mineira (Brazil)</i>	14
» de sagú (<i>Idem</i>)	15
» de peixe <i>à Caiapó (Idem)</i>	15
» russa ou Quass	15
» de abobora	15
» de peixe	16

Sopa de <i>purée</i> , á Julianna.	16
» de macarrão, á la napolitaine.	17
» de massas de Italia	17
» de macarrão	18
» de lasanha	18
» de <i>purée</i> de castanhas	18
» suissa	18
» de <i>purée</i> de camarões	19
» de alface	20
» de tartaruga	21
Outra sopa de tartaruga	21
Sopa de <i>purée</i> de tomates.	21
» de almondegas de batatas.	22
» de almondegas de flôr de farinha.	22
» de manteiga fresca	22
» de queijo	22
» á frade cruzio.	22
» de castanhas	23
» theologa	23
» de abril.	24
» de camarão	24
» de gallinha	25
Caldo de substancia.	25
» de carne á la <i>bordelaise</i>	25
Modo de desengordurar o caldo	26
Clarificação dos caldos substanciaes	26

OS MÔLHOS

VARIOS INGREDIENTES EMPREGADOS NA SUA PREPARAÇÃO

Agua de alho.	27
Essencia de cogumelos	27
Extracto de carne para mólhos	28
Manteiga de alho	28
» de anchovas.	28
Substancia para mólhos	28

MÔLHOS PARA CARNES

Mólho de boa cozinheira	29
» branco	29

Mólho de tomate	29
» picante, de caldo	30
Outro mólho picante	30
Mólho de fricassé	30
» de limão	30
» de amoras	30
» de azedas.	30
» pardo á mineira (<i>Brazil</i>).	31
» de homem pobre	31
» á moda de Languedoc.	31
» á provençal	31
» de rabãos, allemão.	32
» á hollandeza.	32
» de estufado	32
» de villão	32
» de caldeirada.	33
» allemão, para caça.	33
» inglez para leitões.	33
» para assados (<i>Brazileiro</i>).	33
» estimulante	33
» de laranjas verdes (<i>Brazileiro</i>).	34
» á Orléans	34
» mineiro (<i>Brazil</i>).	34
» Robert.	34
» de tubaras	35
» á béchamel	35
» de familia.	35
» de estragão	35
» avelludado, branco.	35
» salmis.	36
» geral	36

MÓLHOS PARA PEIXE, LEGUMES, ETC.

Mólho mayonnaise	36
» tartaro	36
» branco	37
Outro mólho branco	37
Mólho branco, com azeite.	37
» <i>à la maitre d'hotel</i>	37
» picante, para peixe	37
» de azeite.	38
» inglez, para peixes e legumes	38

Mólho hollandez.	38
» remoulade	38
» de anchovas.	38
» allemão	38
» de camarão	39
» de sardinhas.	39
» marselhez	39
» sublime	39
» de perrexil á creme	40
» de tomate	40
Salsa picante com cebolas	40

ARROZ

Arroz de manteiga	41
» de caril	41
» de pato	42
» á turca	42
» de peixe	42
» de leite	42

VACCA

Descripção da sua carne	43
Modo de a trinchar.	44
Lombo de vacca estufado, á Condé.	45
Carne de boi <i>au gratin</i>	46
Lombo de vacca lardeado, á <i>la Macedoine</i>	46
Carne de vacca cozida, á marujo	47
Almondegas de carne de vacca	47
Bifes allemães	47
Beefsteacks estufados, á ingleza	48
Lombo de vacca á <i>la Soubise</i>	48
Carne de vacca á jardineira	48
» estufada, á hespanhola	49
Lombo á italiana	49
» recheiado	50
Croquettes de carne de vacca	50
Churrasco á Rio-Grandense (<i>Brazil</i>)	51
Lombo de vacca á mineira (<i>Idem</i>)	51
Lombo de vacca com tubaras	51
<i>Roas-beef</i>	52
Carne de vacca á camponeza.	52

Rins grelhados	52
» á burgueza	52
» com presunto.	53
» de vacca em papelotes	53
Lingua de vacca estufada.	53
» de fricassé	54
» encarnada	54
» de vacca grelhada com azedas.	54
» branca (<i>Receita brasileira</i>)	54
» ensopada, parda (<i>Idem</i>).	55
Paladares de vacca á moda de bom cozinheiro	55
Paladares de vacca á italiana	55
Rabo de boi assado.	55
Dobrada grelhada, com pão ralado	56
» com molho picante	56
» á milaneza	56
Tripas de vacca á mineira (<i>Receita do Brazil</i>)	56
» » enroladas (<i>Idem</i>)	57
Miols de vacca fritos.	57
» » com manteiga	57

CARNE SÊCCA

COZINHA BRAZILEIRA

Almondegas de carne sêcca	59
Carne sêcca com feijão	59
» » com ovos.	60
Passoca de carne, á moda do sertão	60

A VITELLA

Descripção da sua carne	61
Modo de a trinchar.	61
Cabeça de vitella ao natural	62
» » recheiada	62
» » á tartaruga.	63
Chouriço de vitella (<i>Receita brasileira</i>)	64
Costelletas de vitella ao natural.	64
» » em papelotes.	64
» » guizadas (<i>Brazil</i>)	65
» » á provençal	65

Filetes de vitella <i>à la Draux</i>	65
Guizado de vitella com grellos (<i>Brazil</i>)	66
Salame de cabeça de vitella (<i>Idem</i>).	66
Vitella assada, de crême (<i>Idem</i>).	66
Vitella de sardinhas	67
Fricandó de vitella com môlho de azedas	67
Vitella recheiada, <i>à la Macedoine</i>	68
Peito de vitella, de caldeirada	68
» » com ervilhas	69
Perna de vitella com cebollas	69
Galantine de vitella	69
Miols de vitella assados	70
» » estufados	70
» » fritos.	71
» » guizados.	71
Picadinho de vitella assado	71
Figado de vitella á marinheira	71
» » assado	72
» » cozido	72
» » guizado	72
» » em papelotes	72
» » á italiana	72
Orelhas de vitella recheiadas	72
» » refogados.	73
» » com inhame (<i>Brazil</i>)	73
Peito de vitella á camponeza	73
» » com geleia	73
» » com mariscos	74
Mãos de vitella recheiadas	74
» » de fricassé	74
» » ao natural	74
Fressura de vitella á provençal.	75
» » com môlho de tomate.	75
Bofe de vitella, de caldeirada.	75
Vitella lardeada e assada	76
» comervas finas	76
Rins de vitella com queijo parmezão	76
» » com vinho da Madeira	76
Vitella guizada	77
» » com lingua	77
Glandulas de vitella, de fricandó	77
Mollejas de vitella, guizadas.	77
» » recheiadas	78

O CARNEIRO

Descripção da sua carne	79
Modo de o trincar.	80
Carneiro com batatas	80
Churrasco.	81
Costelletas de carneiro, grelhadas	82
» » à provençal	82
» » comervas finas.	82
» » com legumes.	82
» » à la Soubise	82
Almondegas de carneiro	83
Carneiro á provençal	83
» com arroz (<i>Receita brasileira</i>)	83
Mãos de carneiro fritas	84
» » grelhadas	84
» » com mólho picante	84
» » de fricassé.	84
» » guizadas	84
Perna de carneiro á bordeleza	85
» » com mólho picante.	85
Linguas de carneiro, douradas e empastelladas.	86
Miúdos de carneiro refogados (<i>Receita brasileira</i>)	86
Pá de carneiro com cominhos	87
Perna de carneiro ficticia.	87
Carneiro cozido com ameixas ou com marmellos (<i>Receita do Brazil</i>)	88
Lombo de carneiro à la Périgueux	88
Carneiro á la Bourguignone	88
Quarto de carneiro á provençal.	88
Peito de carneiro á portugueza	89
Cordeiro ou cabrito à la mode	89
» assado.	89
» » dourado	90
» ou cabrito á italiana.	90
» assado com mólho branco.	90
Quarto de cordeiro ou de cabrito, assado com abo- bora de agua	91
Quarto de cordeiro á allemã.	91
» » ou de cabrito imitando caça	91
Cabrito sauté.	92
Cabeça de cordeiro.	92

O PORCO

Descrição da sua carne	93
Modo de trincar a carne de porco.	93
Cabeça de porco á Achard	95
» » á Mironton	95
Carne de porco assada.	96
Lombos de porco com môlho picante	96
Bifes de porco á hespanhola.	96
» de figado de porco (<i>Receita do Brazil</i>).	97
Conserva de porco fresco, á brazileira.	97
Carne de porco cozida no sangue (<i>Receita do Brazil</i>)	98
» » assada, á Andaluza.	98
Costelletas de porco, na grelha	98
» » ao natural.	99
» » á camponeza.	99
Carne de porco, de fricassé	99
Orelhas de porco á milaneza.	99
» » estufadas	99
» » grelhadas	100
» » á <i>la Macedoine</i>	100
Rissoles de porco	100
Rins de porco na grelha	101
» » <i>au Champagne</i>	101
Omelette de rins de porco.	101
Presunto de fiambre	101
» estufado	102
» assado.	102
» de escabeche.	102
Queijo de figado de porco.	103
Quitute de figado de porco, á moda do Brazil	103
Rabo de porco, dourado	104
Rins de porco refogados com leite.	104
Chispes de porco na grelha	104
» » á <i>la Saint-Ménehould</i>	104
Torresmos á alemtejana	104
Leitão assado	105
» de fricassé	105
» á brazileira	105
Chouriços de porco.	106
Linguiças á brazileira.	106
Chouriços de sangue	107
Murcellas á boa dona de casa	107

Salchichas á portugueza	108
Vatapá de porco á bahiana	108

AVES DOMESTICAS

Seu conhecimento	109
Modo de trincar as aves.	110
Almondégas de gallinha	112
Empada de gallinha	113
Gallinha assada.	113
Filetes de gallinha à <i>l'Impériale</i>	113
Gallinha á hespanhola.	114
Cozido de gallinha á Mexicana	114
Galantine de gallinha	115
Frango com môlho de tomate	116
» com azeitonas.	117
Chouriços de frango	117
Frango assado no forno	117
» á Pompadour	117
» frito com bananas (<i>Receita do Brazil</i>)	118
» de fricassé.	118
» com môlho tartaro	119
» á Marengo	119
» com ervilhas	120
» guizado.	120
» recheiado, á brazileira	120
Salada de frango	120
Frango á napolitana	121
» de caldeirada	121
» salteado.	121
» com camarão	122
» á la Royale.	122
» á frei Gorenflot	122
Franga á Chevalière	123
» á Béchamel	123
Pato com azeitonas	123
» assado, á moda do Porto	124
» com nabos.	124
» assado com marmelos, á brazileira.	124
» estufado	124
» á Pére Douillet	125
Marreco com repolho, á brazileira	125
» assado no forno	125

Ganso com môlho pardo, á bahiana	125
» cozido, á portugueza	126
» á hespanhola	126
Perú estofado	126
» recheiado e assado	127
» assado, á fluminense (<i>Brazil</i>).	127
» » no forno.	127
» <i>à la mode</i>	128
» á veneziana	128
» á tartara	128
Galantine de Perú	128
Perú com môlho Robert	129
Picado de Perú <i>à la princesse</i>	130
Perú de fricassé	130
Pombos com ervilhas	130
Pombos fritos com capa	130
» recheiados.	131
» de caldeirada	131
» com crême de limão.	131
» á Richelieu	132
Compota de pombos	132
Pombos á provençal	132
Capão assado.	133
» á italiana.	133
» guizado com nabos.	133

CAÇA DE PENNA

Codornizes á caçador	135
» á italiana	135
» de escabeche.	135
Perdizes á flamenga	136
» á moderna	136
» assadas, á hespanhola	136
» assadas á moda commum.	136
» á boa cozinheira	137
» com <i>purée</i>	137
Mayonnaise de perdigotos.	137
Perdigotos á escosseza	138
Salmis de gallinhola	138
Gallinholas á Boulanger	138
Tordos <i>au gratin</i>	138
Calhandras e passarinhos em salmis	139

Arroz de passarinhos	139
Calhandras á marsehesa	139
Faisão <i>à la reine</i>	140
» com azeitonas	140
Salmis de faisão.	140
Pombos bravos e rôlas	140
Verdilhões, tarambolas, etc., no espeto	140

CAÇA DE PELLO

Coelho á portugueza	141
» á andaluza	141
» á caçadora	141
» com môlho de villão	142
» á bahiana	142
» com batatas.	142
» com cebolas	143
» <i>à la princesse</i>	143
» com grão	143
» á <i>Maréchal</i>	143
» de fricassé	143
» <i>à l'Impériale</i>	144
» no espeto	144
» com môlho pardo	145
» á jardineira	145
Croquettes de coelho	145
Coelho em papelotes	146
Lebre á Rochefort	146
Lombos de lebre recheiados.	147
Lebre de fricandó	147
» com môlho preto	147
» guizada	148
» estufada	148
» em terrina	148
» á ingleza.	149
Costelletas de cabrito montez, á Brillat-Savarin.	149
Quarto de cabrito montez, estufado.	150
» » » assado	150
Cabrito montez, á moda campestre.	151
Porco montez, lardeado e assado	151
» á caçador.	151
» com bananas, á Cearense.	152
» com repolho.	152

Porco assado, á brazileira.	152
Lombo de porco montez, guizado com favas.	153
Porco montez, á biscainha	153
Perna de porco montez, á indiana	153
Costelletas de porco montez, grelhadas	153
Porco montez com feijão verde	154
Cabeça de porco montez, recheiada.	154
Bifes de veado	154
Lombo de veado, <i>à la princesse</i>	154
» » com beijão branco, á brazileira	155
Carne de veado com pepinos.	155
Lombo de veado á natural	155
» » com couve-flôr	156
» » com capa de ovos	156
Pá de veado enrolada	156
» guizada com espargos.	157

PEIXE

Modo de cozer o peixe de agua dôce	159
Cocção dos peixes do mar	159
Fritura	159
Modo de grelhar o peixe	160
» de o trincar.	160
Pescada <i>au gratin</i>	160
» á italiana	161
» á Condé	161
Pasteis de pescada	161
Pescada estufada	162
Lombo de pescada, estufado, á brazileira.	162
Bacalhau á lisbonense.	162
» <i>à la maitre d'hotel</i>	163
» á provençal	163
» <i>au gratin</i>	163
» á Richelieu	163
» <i>à la Reine</i>	164
» á hespanhola	164
» desfiado, á moda do Porto	164
Eirozes com mólho tartaro	165
» de caldeirada	165
» fritas.	165
» com carangueijos.	166
» á béchamel.	166
» panadas.	167

Savel cozido.	167
» com azedas	167
» <i>à la maitre d'hotel</i>	167
Savel á mimosa	167
Carpa á Alexandre Dumas	168
» estufada	168
» <i>à la parisienne</i>	169
Dourada á sevilhana	169
Salmão á natural	170
» <i>à la royale</i>	170
» de escabeche	170
» com môlho de alcaparras	171
Mayonnaise de salmão.	171
Salmão á ingleza	171
» á marinheira	171
Linguados á provençal	172
Filetes de linguados <i>à la Horly</i>	172
Linguados de caldeirada	172
Filetes de linguado á veneziana.	173
Linguados de recheio, á brazileira.	173
Linguados de escabeche quente.	173
» fritos.	174
Peixe frito á Limeña	174
Trutas á Champfleury	174
» á escosseza.	174
» á italiana	175
Lampreia á moda do Paço do Conde	175
Arroz de Lampreia.	176
Lampreia <i>en belle vue</i>	176
Sôpa de lampreia	176
Sardas á ingleza.	176
» <i>à l'américaine</i>	176
» á boa cozinheira	177
» com môlho de tomates	177
» com vinho de Champagne	177
» salgadas, ao natural	177
» » com <i>purée</i>	177
Rodvalho cozido	177
» á bechamel.	178
» á hollandeza	178
Mayonnaise de rodvalho.	178
Rodvalho á italiana	178
Arenques <i>à la maitre d'hotel</i>	178
» á tartara.	179
» recheiados	179

Arenques salgados	179
» de fumo, marinados	179
Tencas <i>à la poulette</i>	179
» comervas finas	179
Arraia à marinheira	180
» com môlho picante	180
» <i>à la Ravigotte</i>	180
Salmonetes na grelha	180
» com môlho de alcaparras.	181
Sardinhas de caldeirada	181
» salgadas.	181
» recheiadas	181
» à moda do Minho	182

MARISCOS E CRUSTACEOS

Ostras crúas	183
» recheiadas na casca	183
» <i>à la régence</i>	184
» à Judic	184
» fritas	184
Mexilhões à provençal.	185
» de caldeirada	185
» de fricassé	185
» à normanda.	185
Salada de mexilhão	186
Ameijoas à natural.	186
Farinha de pau com ameijoas	186
<hr/>	
Caracões à italiana.	186
» de fricassé	187
<hr/>	
Lagosta e caranguejolas cozidas	187
Camarões ao natural	188
» à Panamá	188
» ao imprevisto	189
Crustaceos <i>en belle vue</i>	190
Caranguejolas de recheio, <i>à la royale</i>	190
Guarnição de caranguejolas	191
Carangueijos com leite	191
» guizados.	191
» à natural	191
Tartaruga ou cágado refogados	192

OS OVOS

Seu conhecimento	193
Ovos quentes (ou <i>à la coque</i>).	193

OVOS PARA ENTRADAS

Omelette simples	194
Ovos mexidos com pontas de espargos	194
» no prato	195
» à béchamel	195
» escalfados, com molho de tomate	195
» com presunto.	195
» <i>à la maître d'hotel</i>	195
» à provençal	196
» recheiados, <i>en belle vue</i>	196
» à escosseza	196
» à italiana	197
Omelette recheiada, à marseleza	197
Ovos fritos com salsa	197
» estrellados.	197
Omelette de rins	198
Ovos com figado, à bahiana	198
Omelette <i>au lard</i>	198
Ovos fritos em tiras	198
Omelette de atum	199
» à jardineira	199
» de ostras.	199
Ovos à Silva Pinto	199
Omelette de mexilhões.	199
Ovos <i>au gratin</i>	199
» » recheiados.	200
Fritada d'ovos à mineira (<i>Brazil</i>)	200
Ovos <i>à la poulette</i>	200
» com salchichas	201
» em caixas	201
» à Richelieu	201
» à moda allemã	201
» com <i>purée</i> de cebolas	202
Omelette <i>aux truffes</i>	202
Ovos estrellados.	202
» ensopados com queijo	202
» fritos à Rio-Grandense	202

OVOS PARA ENTREMEDIOS DOCES

Ovos <i>á la neige</i>	203
Omelette de assucar	203
Ovos de amendoa	204
Omelette de dôces	204
Ovos <i>á la princesse</i>	205
Omelette de maçãs	205
» soufflée	205
» au rum	206
Ovos molles	206
» á imperial	206
Aletria de ovos	207

OS LEGUMES

Seu conhecimento e preparação.	209
--	-----

LEGUMES PARA HORS D'ŒUVRES E GUARNIÇÕES

Couve-flôr com môlho branco	209
» á italiana	210
» á hespanhola	210
» côrada	210
Fritura de couve-flor	210
Couve-flor á marseheza	210
» <i>á la princesse</i>	211
Alcachofras á Alexandre Herculano	211
» á provençal	212
» com manteiga	212
» com vinho da Madeira.	213
» á Savarin	213
» cruas	213
» com limão	213
Pepinos á ingleza	213
» <i>á la maitre d'hotel</i>	213
» de recheio	214
Salada de pepinos	214
Cenouras á bom cozinheiro	214
» guizadas	214
» á ingleza	214
» á flamenga	215

Espinafres á marinheira	215
» de gordo	215
» á hollandeza	215
» ao natural	216
Espargos á hollandeza.	216
» em salada.	216
» guizados com substancia.	216
Couve á lavradora	217
» á austriaca	217
» com môlho branco.	217
» recheiada, á nababo	217
Couve lombarda, á natural	218
» com salchichas	218
<i>Choucroute</i> á moda allemã	218
Nabos <i>au blanc-crème</i>	219
<i>Purée</i> de nabos	219
Alfâces recheiadas	219
Favas de fricassé	219
» á ingleza.	220
Salada de beterraba	220
Beterrabas para guarnições	220
Feijão verde <i>à la maitre d'hotel</i>	220
» » á ingleza.	220
» » de môlho côrado	221
» » guizado	221
Salada de feijão verde.	221
Ervilhas á ingleza	221
» guizadas	221
Batatas cozidas, á moda de casa de pasto.	221
» <i>à la reine</i>	221
» recheiadas.	222
» <i>au gratin</i>	222
» á hollandeza	222
» á moda de Marselha.	223
» côradas.	223
» au blanc	223
» guizadas	223
<i>Purée</i> de batatas	223
Salada de batatas	224
<i>Purée</i> de abobora	224
Aipo com môlho remoulade	224
Beringelas guizadas	224
» recheiadas	224
» fritas	225
Tubaras á provençal	225

Tubaras à la napolitaine	225
Purée de legumes, para guarnições	226
Tomates de recheio.	226
Tomatada.	227

EMPADAS, TIMBALES, VOL-AU-VENTS, TORTAS,
PUDINS, ETC.

Utensilios para a manipulação das massas	229
Massa para empadinhas ou frituras	229
» folhada	230
» para sonhos.	232
» para bôlos e pasteis de fructas.	232
» real	233
Macarrão á calabresa	233
Recheio para empadas.	233
Empada á milord	234
» de presunto	234
» de lebre	235
Empadinhas de veado	235
Outro modo de fazer as empadinhas	236
Meias luas de recheio	236
Vol-au-vents	237
Recheios para vol-au-vents	238
Torta á moderna	238
Timbales de recheio	238
Plum-pudding	239
Pudim de pão	241
» imperial, ou <i>Charlotte á brazileira</i>	241
» de gabinete	242
» de batata.	243
» de laranja	243
» de limão.	243
Outro pudim de limão.	244
Pudim de fructas	244
» de ovos	245
» á condessa	245
» de noiva	245
Tortas de ginjas.	246
» de beijo de fada (<i>Receita do Brazil</i>)	246
Pudim de rim de vitella (<i>Receita brazileira</i>)	247
Pasteis de carne, á brazileira.	247
» de estudantes (<i>Cozinha brazileira</i>)	247
Torta de marmellos.	248

Torta argentina	248
Pudim de arroz	249

DO ASSUCAR

Modo de o clarificar	251
--------------------------------	-----

VARIOS PONTOS DO ASSUCAR

Ponto de pasta	251
» de cabelo	252
» de perola	252
» de espadana	252
» de rebuçado	252
» de areiar	252
» de caramello	252

ENTREMEIOS DE DOCE

Embrulho diplomatico	252
Manjar branco, á moda de Coimbra.	253
» <i>à la royale</i>	253
» real	253
» amarelo	253
Modo de cozer os pasteis.	253
Pasteis de nata	254
» á ingleza	254
Pastellinhos de ovos molles	254
Fôfos de chocolate	255
» de café	255
Sonhos fôfos.	255
» de pão	256
» de laranja	256
» <i>à la mode</i>	256
Biscoutos <i>à la reine</i>	256
<i>Charlotte russe</i>	257
Filhozes	258
» de maçãs	259
» de arroz	259
Esquecidos	259
Bôlo de amendoas	259
» <i>à la princesse</i>	260
» de Saboia	260

Maçãs com arroz	261
» ao natural	262
<i>Croquettes</i> de maçãs	262
Alperches á portugueza	262
Omelette real	262
Crepes.	263
Torta de nata	263
Pastelão de castanhas.	263
Trouchas de ovos	264
Toucinho do céu	264
Fatias da China.	264
Ginjas de calda	265
Dôce de laranja.	265
<i>Brioques</i> , ou bôlos sovados.	265
<i>Petits savarins au hirsch</i>	266
Empada de maçãs	267
» de arroz	268
» de batatas.	268
Sopa de principe	268
» dourada	269
Fatias reaes	269
Bolinhos de abobora menina, á moda do Porto	269
Aletria com ovos molles	270
Genovezas	270
Ananaz á Condé.	270
Coscorões.	271
Bôlos de amendoa	272
Lustrins	273
Rom bocado (<i>Dôce do Brazil</i>).	273
<i>Eclairs au café</i>	273
Covilhetes de amendoa	274
Pasteis á moda do Porto	275
Nuvens	275
Tomatada dôce	276
Tigelada de queijo	276
Suspiros (<i>Dôce do Brazil</i>).	276
» á mineira (<i>Brazil</i>)	277
<i>Corbeille</i> de nogado com crême	277

CRÊMES

Crême de café	279
» de baunilha	279
» de morangos	280

Crème de chá	280
» de chocolate.	280
» de framboezas	280
» de flor de laranja	281
» de amendoas	281
» de limão	281
» de laranja	281
» de castanhas	281
» de arroz	282
Espuma de Italia ou Zambayon	282
» do mar	282
Crème queimado	283
» <i>à la Dauphine</i>	283
» suíço.	283
» á veneziana	284
» aveludado	284
» ordinario.	284

CRÉMES BATIDOS

Crème batido, ao natural	285
» de café	285
» de chocolate	285
» de kirsch	285
» de baunilha	285
» de amendoas	286
» de flôr de laranja.	286

COMPOTAS E MARMELADAS

Compotas de araçá, goiaba, maracujá, etc. (<i>Dôces do Brazil</i>)	287
Bananas em compota (<i>Receita brasileira</i>).	287
Marmelada	288
Compota de marmelos.	288
» de ameixas	288
» de maçãs.	288
» de amoras, á brazileira	289
» de laranjas	289
» de peras	289
» de alperches.	289
» de pecegos	289
» de ginjas	290
» de castanhas.	290

Quartos de marmelo	290
Compota de morangos.	290
» de groselhas.	290
» de framboezas	291
Cangica (<i>Receita brazileira</i>)	291
Marmelada de ameixas	291
» de maçãs	291
» de pêras	291
Batatada, á moda da Ilha da Madeira	291
Damascos de conserva	292
Pecegos de conserva	292

BOLOS E BISCOUTOS

Bôlos celestes	293
Raivas.	293
Palitos.	293
Queijadas de amendoa.	294
Bôlos d'amor.	294
Biscoutos russos	294
» de Berlim	295
» para chá.	295
» de limão.	295
» de azeite	295
Sôpros de amendoa	296
Esquecidos	296
Melindres.	296
Cavacas	296
Brôas de ovos	296
Biscoutos de Italia	297
» de crème.	297
Súpplicas.	297
Pão de ló.	297
» » tostado	298
Bôlos de milho	298
Biscoutos de ovos	298
» de Napoles.	298
Bôlos de assucar	299
Amendoas torradas	299
Arrufadas.	299
Lembretes	299
Bôlos de farinha de arroz	300

GELEIAS, FRUCTAS EM AGUARDENTE, ETC.

Geleia do maçãs.	301
» de alperches	301
» de pêras	301
» de groselhas	301
» de framboezas	302
» de marmelos.	302
Gelatina á Romana.	302
» de laranja.	303
Uvada	303
Ginjas em aguardente.	303
Alperches em aguardente.	304
Pêras em aguardente	304
Ameixas em aguardente	304
Ponche celestial	304
Pecegada.	305
Marrasquino de leite	305

CAFÉ, CHOCOLATE E MATE

O café.	307
O chocolate	308
O mate	308

GELADOS, SORVETES E CARAPINHADAS

Sua preparação.	311
-------------------------	-----

GELADOS

Gelado de ananaz	311
» de limão.	312
» de laranja	312
» de groselhas	312
» de morangos	313
» de café	313
» de violetas	313
» de baunilha.	313
» de crème	313
» de flor de laranja	314

SORVETES

Sorvete de morangos	314
» de café.	314
» de rosas	315
» de marrasquino	315

CARAPINHADAS

Modo de preparar a sorveteira para as carapinhadas	315
Carapinhada de limão	316
» de morangos	316
» de laranja	316
» de pecegos	316
» de damascos.	317
» de groselhas.	317

CONSERVAÇÃO

DE VARIAS SUBSTANCIAS ALIMENTICIAS

Conservação momentanea das carnes, aves, peixes e caça	319
Conservação dos peixes frescos.	320
» prolongada das carnes	321
Presuntos e pernas de carneiro fumadas	321
Fumeiro	321
Salgadura secca.	322
Marinada	322
Boi, carneiro e porco conservados em salmoura liquida	323
Porco salgado	324
Conservação do toucinho e dos presuntos.	324
Linguas de boi salgadas	325
» ensacadas	325
Salchichão cru de Bolonha	326
» de Lyon	327
» d'Arles	327
Conservação prolongada das aves e da caça.	328
Gansos de conserva	328
Outro meio	328
Gansos salgados e fumados, á moda de Leipzig.	329

Conservação dos caldos, molhos, substancias, sopas, etc	329
Conservação do leite	329
» da nata, segundo Appert.	330
» da manteiga fresca	331
Manteiga derretida	332
» salgada em França.	332
» salgada em Inglaterra.	334
Preservativo contra os vermes dos queijos	334
Banha, gordura de ganso, etc	334
Para impedir que a banha crie ranço	336
Conservação dos azeites	336
» dos ovos	337
Modo de conhecer os ovos frescos.	337
Conservação dos legumes frescos	337
» dos legumes em vinagre.	338
Conserva de azeitonas.	339
» de pimentões	340
Succos e <i>purées</i> de tomate, azedas, aipo, nabos, etc.	340
Conservação das fructas verdes.	341
Fructeiro	341
Modo de conservar bem as fructas	342

CONSERVAÇÃO DAS FRUCTAS PELA DISSECAÇÃO

Ginjas	343
Ameixas	343
Alperches.	343
Peras	343
» sêccas e dôces	344
Conservação das tubaras	344
Tubaras conservadas ao natural.	344

RECEITAS CONFORTATIVAS

CONTRA A FRAQUEZA GERAL E DEBILIDADE DO ESTOMAGO,
PROVENIENTES DE EXCESSOS OU OUTRAS CAUSAS

1. ^a	347
2. ^a	348
3. ^a	348
4. ^a Chocolate preparado com ambar, ou chocolate dos afflictos	349

CONHECIMENTO DOS TEMPEROS

Da influencia dos temperos	351
Manteiga, banha e azeite.	351
Cebolinhas, echalottas, mostarda e alho doce	351
Pimenta, cravo, noz muscada, canella, gengibre, pimentos, rabão, alcaparras, pepinos e chagas.	352
Salsa, cerefolio, louro, tomilho, alecrim, serpão, salva, agua de flor de laranjeira, baunilha, agraço, limão, vinagre, etc.	352
Banhas comestiveis.	352
Azeites comestiveis	353
Meios de exame para reconhecer a falsificação do azeite de oliveira	354
Conhecimento do leite.	355
Falsificação do leite	355
Modo de analysar o leite de vacca	356
Conhecimento da manteiga.— Modos de conhecer as suas alterações e falsificações	357
Leite de manteiga	358
Conhecimento dos crêmes naturaes e artificiaes.	358
» do café.	359
» do chá	360
» das farinhas e cereaes	361
» das féculas alimenticias	361

SERVIÇO DA COZINHA E DA COPA

Limpeza da cozinha e dos utensilios	365
» do cobre	365
Agua de cobre	366
Limpeza do ferro, da folha e do estanho	366
» da prata	366
Outro processo para limpar a prata	367
Pó para polir a prata	367
Limpeza dos prateados e plaqué.	367
» das facas e garfos de trinchar	367
» dos bules e objectos de metal inglez	368
» dos vidros e crystaes	368
» da louça e da porcellana	369
Utensilios de cozinha	371
Modo de servir á meza	381

