

DOCEIRO
NACIONAL



RIO DE JANEIRO

B. L. GARNIER, LIVREIRO-EDITOR

H. GARNIER, SUCCESSOR

IMPRESSORA
A IMPRESSORA
J. Gomes & C^{da}
Santa Maria

HK

DOCEIRO NACIONAL

PÁRIS — TYPOGRAPHIA GARNIER IRMĀOS.

DOCEIRO NACIONAL

OU

ARTE DE FAZER TODA A QUALIDADE DE DOCES

OBRA CONTENDO 1200 RECEITAS CONHECIDAS E INEDITAS
DE CONFEITOS, EMPADAS, PUDINS, TORTAS, BISCOITOS, BOLOS
BOLACHAS, BROAS, BABÁS, SAVARINS, VINHOS
LIQUORES, XAROPES, LIMONADAS, SORVETES E GELODOS ;

Accompanhada dos diversos processos usados para a depuração e extracção
do assucar contido nas plantas saccharinas.

ORNADA COM NUMEROSAS ESTAMPAS



RIO DE JANEIRO

B. L. GARNIER, LIVREIRO-EDITOR

H. GARNIER, Successor

71, RUA DO OUVIDOR, 71

1895

PRIMEIRA PARTE

O DOCEIRO E CONFEITEIRO

UTENSILIOS

O objecto de primeira necessidade para um bom confeiteiro, são dois fornos, um grande e um pequeno ; porque não é bastante acertar na mistura dos ingredientes, e conservar as boas proporções, mas é preciso ainda cozinhar a peça n'um calor adequado a sua natureza.

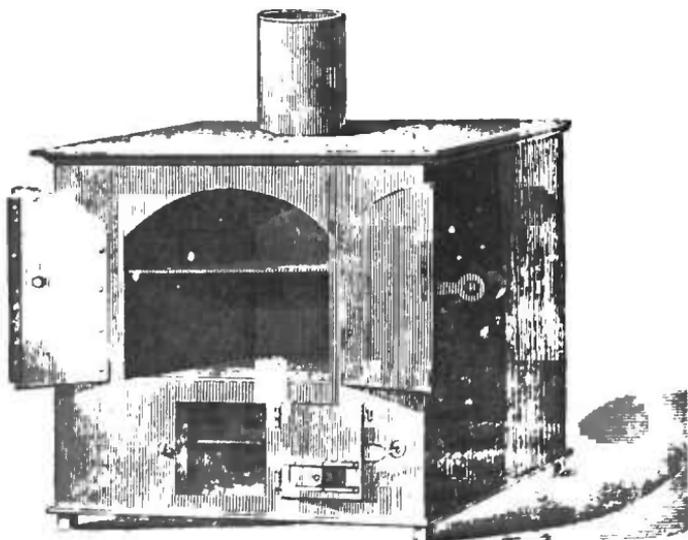
Um forno para ser bom, deve ser construido de tijolos, não ser muito alto em proporção do tamanho, e as paredes não devem ser nem grossas, e nem finas de mais. Para aquecer o forno, deve-se sempre empregar lenha bem secca, e madeira que arda bem ; não rachal-a muito fina, e conservar o fogo acceso tres ou quarto horas, e mais tempo, se o forno não tiver sido aquecido desde alguns dias.

Observão-se para cozinhar as massas, tres diferentes grãos de calor que serão indicados nas diferentes receitas.

1. *Forno quente*, serve para quasi todas as peças grandes ; conhece-se que o forno está n'este ponto, quando esfregando-se um pedaço de lenha no soalho do forno varrido, este se carbonisa. Acaba-se então de varrer bem o forno, e tendo-se

amarrado um pedaço de panno grosso, molhado n'uma vas-soura comprida, passa-se sobre o soalho do forno, para este ficar bem limpo; fecha-se o forno, e um quarto de hora depois, mettem-se as massas, que se tem de cozinhar n'esta temperatura.

2. *Forno moderado.* Uma hora depois do forno quente, es-tará o forno moderado: conhece-se que chegou a este ponto, quando passando-se de leve sobre o soalho um panno grosso e enxuto, este não se carbonisa.



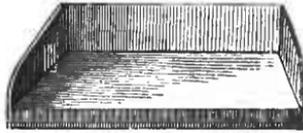
Forno grande.

3. *Forno brando.* Uma hora depois do forno moderado, che-ga-se a este gráo de calor; n'esta temperatura já pôde soffrer o calor por alguns instantes a mão enfiada no forno; porém elle está ainda quente bastante para que alguns pingos de agua lança los sobre o soalho do forno, se evaporem promptamente.

Estas indicações só servem para mostrar pouco mais ou menos as diferentes gradações, e só a pratica pôde ensinar em que estado cada um deve utilizar-se do seo forno.

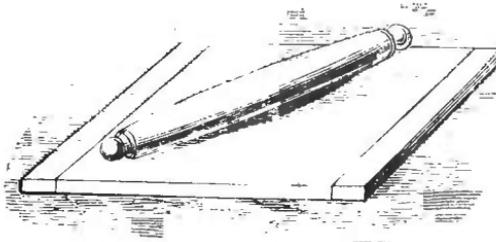
Taboa de amassar. Uma taboa do tamanho necessario, forte, bem lisa, tendo de trez lados uma guarda, para impedir que a

furinha, etc. possam cair no chão. Nas grandes cozinhas usa-se de táboas de marmore.



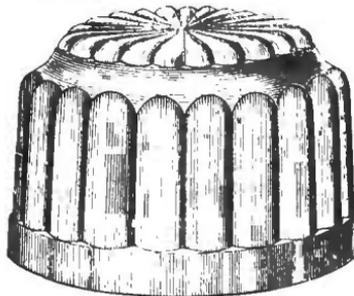
Táboa de amassar.

Rolo. O rolo é um cylindro de páo liso, mais fino nas duas extremidades, ou melhor, um tubo de páo da grossura do braço, em cuja perfuração enfia-se um páo redondo, sobre o qual o tubo póde mover-se sem difficuldade: serve este para desenrolar as massas, e formar capas da grossura necessaria.



Rolo.

Fôrmas de differentes qualidades; de ferro batido ou cobre, para n'ellas se cozinhare[m] as empadas, podins, e tortas.

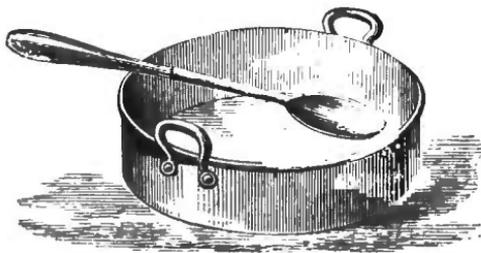


Fôrma.

Tachos de cobre. Os tachos e outros utensilios não devem ser estanhados, mas sempre bem polidos antes de usar-se, pe

que o sumo dos fructos, não ataca o cobre, entretanto que ataca o estanho, tornando-o preto pelo calor, em seguida dissolvendo-o, e portanto tornando as iguarias nocivas á saude.

Carretilha. Uma rodinha de latão recortada e segura a um cabo por um eixo para poder rodar, serve para cortar as massas.



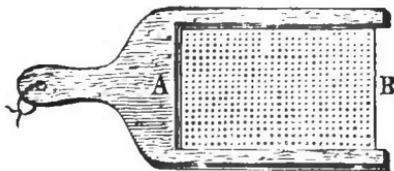
Tacho

Ralo. Ralos de folhas de Flandres, e de cobre para ralar diferentes substancias, que não se podem socar.

Almofariz de latão, ou melhor de ferro estanhado para reduzir materias duras a pó.

Pilão de páo, para reduzir a massas, substancias molles, oleosas ou humidas.

Peneiras grossas de taquára ou arame, e finas de seda, ou clina.



Ralo.

Folhas de Flandres para n'ellas se cozinharem diferentes massas (biscoutos).

Seringa de folha com bocças de diferentes fórmãs. Enche-se uma d'estas seringas com a massa, que d'ella *expellida* com

força, toma a fôrma desejada, como acontece nas fructas de seringa.



Pincel. Reune-se, e amarra-se um pequeno feixe de pennas, que serve de pincel para dourar as massas, com gema de ovo.

Vassoura de bater ovos. Toma-se meia duzia de pedaços de arame, ou junco da grossura de uma penna, e do comprimento de um palmo ; ata-se em feixe n'uma das pontas, que se virão, para este amarrilho ficar no centro, encavando-se as outras pontas n'um cabo; facilita muito este instrumento para bater claras de ovos.



Pilao.

Sacco de filtrar (em fôrma de pyramide). Coze-se um sacco de baeta em fôrma de pyramide, e ata-se em roda da bocca um arame grosso ; põe-se este sacco n'um outro, porém maior e semelhante, feito de panno de linho : serve para coar todas as qualidades de liquido.

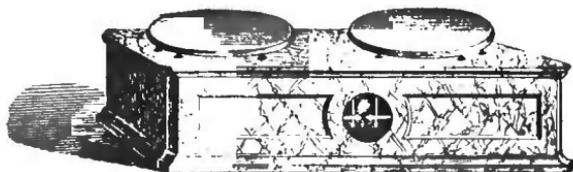


Peneiras.

Escumadeira. E' um pequeno prato de folha de Flandres ou cobre, crivado de furos pequenos, e seguro a um cabo

comprido de ferro, e serve para tirar de qualquer liquido que se ferve, a escuma, e outros corpos estranhos, ou qualquer objecto que n'elle se cozinhou.

Colheres de páo. Deve-se ter meia duzia de diferentes tamanhos d'estas colheres para se mecherem e bater os doces e caldas.



Balança.

Páo de bater chocolate. E' um páo torneado da grossura de um dedo, mas de que uma das extremidades tem o quadruplo do diametro do resto do páo e cortado em em angulo recto sobre este mesmo resto que serve de cabo. A extremidade grossa é toda recortada por golpes encontrados formando asperosidades que servem para agitar convenientemente o chocolate.

Páo de bater pão de Ló. E' um páo torneado de diametro de um dedo em todo o seo comprimento, tendo uma das extremidades atravessada por duas taboinhas de trez dedos de largura e trez de comprimento e que se cortão mutuamente em angulo recto

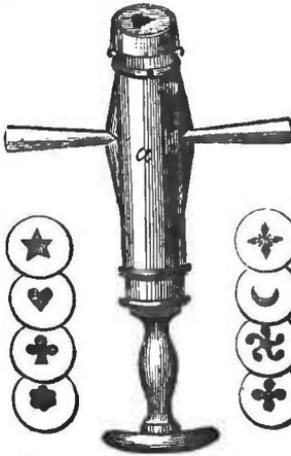


Folhas de Flandres.

Corta-massas. São circulos de metal de diferentes diámetros, encravados n'um páo e que se applicão sobre a massa que fica d'est'arte cortada por ellas, conforme seo diametro.

Apertadeira de massa. E' uma pinça de latão, cujas pontas

de quatro linhas de largura, são recortadas de tres ou quatro dentes, e que deixão este signal na massa quando se aperta a pinça.



Ferro para fazer coscorão. E' um circulo de ferro de cinco pollegadas de diametro, cujo interior é cheio de figuras que deixão seo vestigio na massa rala em que se molhão para se frigrir ; este circulo é munido de um cabo de ferro conveniente adaptado para se poder trabalhar com elle.

Forminhas para fazer bonecas de amendoim e outras flores de massas. São fôrmas de madeira ou de chumbo em cujo interior é aberta a figura que se deseja, e no qual se imprensa a massa, para ir ao forno em tableirinhos.

Ferro para fazer coscorão. *Funil de fazer filhós de ovos.* E' um pequeno funil de folhas de Flandres, porém cuja extremidade inferior tem tres biquinhos com sua mesma configuração de duas pollegadas de diametro : é por onde se escoão as gemas dos ovos batidos.

Panellas vidradas de diferentes tamanhos para bater ovos, e curtir fructas.



Vassoura de bater ovos.

Ferro para tirar caroços de fructas. E' uma folha de ferro da largura de meia pollegada, dobrada como anzol com corte dos dois lados, e um cabo para por elle se servir.

Caizas de fazer tortas de diferentes tamanhos.

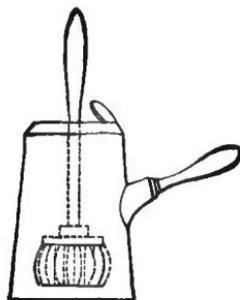


Saco de filtrar.

Caizas de fazer empadas
de diferentes tamanhos.

Unhas de mexer confeitos.

São dedaes de osso ou marfim que se enfião nos 5 dedos das mãos para mexer os confeitos; nas províncias de S. Paulo e Minas, usão-se de cascas de pinhões que preenchem perfeitamente o fim que se deseja.



Páo de bater chocolate.

CAPITULO PRIMEIRO

O ASSUCAR

Os principal ingrediente que entra em todas as receitas do doceiro, é o assucar, á excepção de poucos que são combinadas com mel ; e por isso, devem todos os doceiros conhecer bem a sua origem, composição, qualidades e preparação.

1. Assucar. — Designa-se toda a substancia organica de sabor doce, que dissolvida na agua fermenta formando espirito, e que com a continuação da fermentação forma o vinagre.

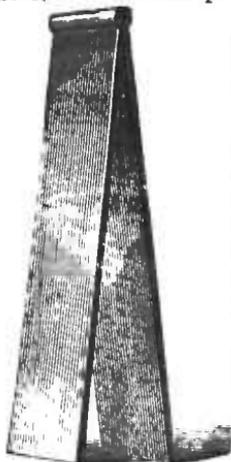


Corta-massas.

O assucar em estado puro é sem côr, solido, e sem cheiro; é transparente, sendo crystallizado, como acontece no assucar candi, tem um gosto doce e agradável, e esfregando-se dois pedaços no escuro, um contra o outro, saem-lhe faiscas luminosas. A sua composição chimica é a seguinte .

Carbone.....	42,0 partes
Oxigenio.....	51,5 —
Hydrogenio.....	6,5 —
	100,0 partes

O assucar derrete-se com o calor do fogo, forma uma massa escura exhalando este cheiro conhecido do assucar queimado, finalmente com a continuação do calor do fogo, transforma-se em um carvão preto e brilhante.



O assucar dissolve-se bem em agua e tambem na aguardente ; sendo a solução concentrada, torna-se em crystaes transparentes.

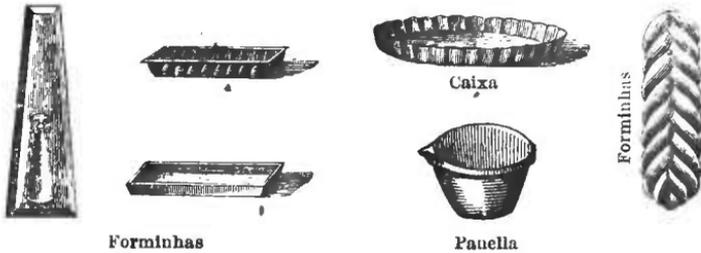
Antigamente, considerava-se o assucar como o alimento mais perfeito, por causa das suas faculdades nutritivas ; alguns exemplos de vida longa, de pessoas que usáram muito do assucar, e promptidão com que se engordão os animaes, que contem o bagaço da canna, autorisão esta opinião.

Nos tempos mais modernos, porém, pretende-se que pelo contrario seo uso frequente torna o estomago flatulento, provoca uma gordura excessiva, enfraquece a acção do estomago e dos intestinos.

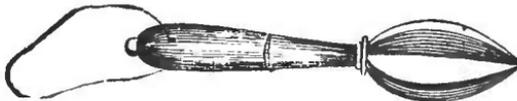
Apertadeira de massa. As experiencias mais modernas, emfim, mostram que o uso só do assucar como alimento, é tão nocivo á saude como o uso excepcional só da carne, ou de qualquer outro alimento, sem mistura ; convenceo-se, então, que o assucar, em pequenas porções, facilita a digestão, e convem como excitante ás pessoas lymphaticas, favorece principalmente a digestão de alguns alimentos indigestos, por exemplo do leite, ovos, chocolate e fructas carnosas, e é de grande utilidade ás pessoas magras. Verificou-se com experiencias que o assucar comido pelas creanças de jejum, constitue um optimo remedio contra as lombrigas, prevenindo a sua reproducção.

A patria primitiva da canna do assucar é a **India** e a **Perisia** ; hoje planta-se em todos os paizes quentes ; obtem-se tambem o assucar de uma arvore que nasce na **América** do

Norte (*Acer saccharinum*), da beterraba cultivada na Europa, e em pequena quantidade da canna do milho.



Da canna do assucar, da canna do milho e da beterraba obtem-se o assucar pela expressão d'estas plantas e evaporação, purificação e crystallisação d'este caldo: da arvore da America do Norte obtem-se um caldo, furando-se o tronco com uma verruma, e procedendo-se como para o succo da canna. Existem além d'este assucar crystallisavel, mais algumas outras materias doces não crystallisaveis, assim como o assucar das fructas, mel etc. Póde o assucar crystallisavel em certas circumstancias desfavoraveis, transformar-se n'este ultimo estado; por exemplo pela humidade, pelos acidos ou conservando-se uma calda de assucar por muito tempo sobre o fogo; fica então n'esta occasião um pouco mais escuro, e evaporado até um ponto bem grosso não se endurece mais, sendo mais facil queimar-se do que chegar ao ponto de crystallisar-se; previne-se este accidente, ajuntando-se á calda do assucar logo no principio, um pouco de agua de cal, na occasião de batel-o com as claras de ovos.



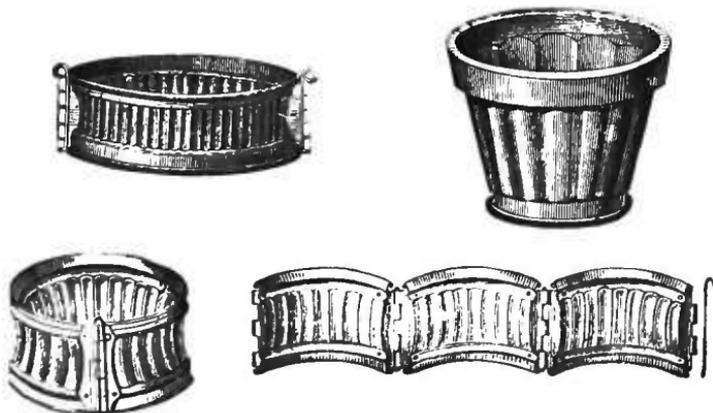
Ferro

Mencionamos esta circumstancia, afim de evitarmos muitos prejuizos a confeiteiros que ignorando este recurso, perdem muitas caldas de assucar.

2. Refinação do assucar mascavado ou rapadura. — Deve-se empregar sempre um assucar branco,

tanto para doces como para massas ; mas como ás vezes não é possível obtel-o, dá-se aqui o modo de purificar o assucar mascavado ou a rapadura.

Dissolve-se uma arroba de assucar em 36 garrafas de agua, pondo-se tudo em um tacho de cobre bem areado sobre o fogo, com oito libras de carvão fresco bem queimado, e meia garrafa de leite de cal ; deixa-se ferver, e escuma-se depois de ter fervido durante meia hora, ajuntando-se de vez em quando um pouco de agua ; coa-se por um panno de lã, deixa-se esfriar e assentar o pó que passou no coador, e despeja-se de novo no tacho com geito. Accrescentão-se-lhe quatro claras de ovos batidas com uma garrafa de agua ; ferve-se, tirando-se sempre a escuma, até ficar a calda quasi sem côr, e bem transparente ; coa-se de novo por um sacco de de baeta ; vendo-se que a calda ainda tem uma côr carregada, lança-se-lhe ainda uma porção de carvão bem queimado e quebrado em pedacinhos ; passa-se por duas e mais vezes n'este sacco até sair bem transparente e sem côr levando-se depois o tacho sobre o fogo, e evaporando-se até ao ponto necessario.



Calças.

3. Modo de limpar o assucar á Mineira. — Tomão-se duas claras de ovos que se batem em vinte garrafas de agua, nas quaes se põem dezeseis libras de assucar ; deixa-se ferver, tirando-se de vez em quando com uma escuma-

deira, a escuma que vem á superficie e quando não existe mais escuma torna-se a bater uma clara de ovo em uma garrafa d'agua, de maneira a formar uma neve; toma-se de vez em quando com a mão um pouco d'esta neve que se lança no tacho onde continua a ferver o assucar, tirando-se sempre a escuma que vai-se formando; quando se vê que já não se forma escuma, tira-se o tacho do fogo, coa-se a calda por um panno de linho que não seja muito ralo; lava-se de novo o tacho em que se torna a pôr a calda para seccar-se e alcançá- se os diferentes pontos que se desejão e que aqui mencioná- mos.



Pesa-Xaropes.

4. Os diferentes pontos de assucar. — Calda rala. — Para conhecer-se que a calda chegou a este ponto, tira-se um pouco da calda que se tomará entre os dois dedos pollegar e index; se a calda formar um fio, ella estará no ponto. *O pesa-xaropes*, marcará viute e quatro grãos depois da calda ter esfriado um pouco.

5. Ponto de xarope. — Fervida a calda rola durante dez minutos, tira-se a escumadeira, deixa-se escorrer a calda adherente a ella, e se esta calda não cair em pingos, mas sim formar uma especie de franja, estará em ponto de xarope, e dará no *Pesa-Xaropes* viute e oito a trinta grãos.

6. Ponto de fio. — Conhece-se que a calda está em ponto de fio, quando tirando-se a escumadeira do tacho, a calda adherente a ella cair em fios delgados e molles.

7. Ponto de espelho ou de espadana. — Ferve-se a calda em ponto de xarope, até que, tirando-se a escumadeira e deixando-se escorrer a calda adherente até sobrar um resto, este cae n'uma especie de véo; e se se soprar este véo com força e elle ondular sem se romper, ter-se-ha alcançado o ponto desejado. Tambem se deixão cair uns pingos da calda n'uns pires com agua; se estes se conservarem algum tempo n'ella, tem-se o ponto desejado.

8. Ponto de assucar. — Conhece-se que a calda chegou ao ponto de assucar, quando, deixando-se cair n'um pires com agua fria um pouco da calda adherente á escuma-

deira, ella forma uma bolazinha um pouco dura. E' n'esta occasião que se deve tirar o tacho do fogo para bater-se o assucar.

9. Ponto de cabello. — Tem-se alcançado o ponto de cabello, quando a escumadeira deixa cair uns fios muito delgados e duros que quebrão-se logo que se lhes toca.

10. Ponto de queimados ou de balas. — Se se deixar ferver mais a calda depois que tiver chegado ao ponto de cabello, ella passará ao ponto de queimados, e para evitar-se que assucare, deita-se uma oitava de cera branca para cada duas libras de calda ou na falta, uma colher de sopa de sumo de limão:

Existem ainda muitos outros methodos de depurar o assucar.

11. Depuração do assucar com sangue de boi. — Deita-se meia arroba de assucar com meia garrafa de sangue de boi coalhado, e amassa-se bem; accrescentão-se em seguida quatro garrafas d'agua, e põe-se o tacho sobre o fogo; assim que a calda principiar a ferver e a crescer, deita-se mais uma garrafa de agua, repetindo-se esta operação duas ou tres vezes; em seguida tira-se a escuma com todo o cuidado e quando só apparecer no fim, uma escuma leve e branca, coar-se-ha; e se a calda não tiver alcançado uma côr bastante clara, torna-se a deitar no tacho com um prato pequenos pedaços de carvão de lenha, e mais um pouco de sangue; deixa-se ferver ainda um pouco, tira-se bem a escuma e o carvão com uma escumadeira, e torna-se a coar pelo sacco de filtrar. Depois de coada, ferve-se até chegar ao ponto que se deseja.

Em todo o caso é bom empregar-se o carvão, porque sem elle a calda conserva um gosto particular de colla, devido ao sangue.

12. Depuração do assucar por meio de talos de folhas de bananeira. — Torna-se meia arroba de assucar, que se deita n'um tacho, e que se amassa com cerca de dez ou deseseis talos frescos de folhas de bananeira; accrescentão-se-lhe em seguida, duas ou tres garrafas de agua, e ferve-se, observando no mais tudo o que já foi indicado na depuração do assucar com sangue de boi.

13. Depuração do assucar azedo, ou gordurento, por meio d'agua de cal. — Quando se tem um assucar

humido, que se desconfia ter gordura, ou um principio de azedume, lançar-se-ha mão da seguinte receita para o refinar.

Deita-se n'um pote, uma libra de cal e por cima quatro garrafas de agua ; mexe-se bem durante meia hora, deixa-se depois descansar ; passadas duas horas, decanta-se a agua que nada sobre a cal, e deita-se n'um tacho com meia arroba de assucar, e um prato bem cheio de carvão de lenha quebrado em pedacinhos bem pequenos do tamanho de um bago de feijão ; mistura-se tudo bem e põe-se sobre o fogo ; depois de duas ou tres fervuras, ajuntão-se duas olaras de ovos batidas em uma garrafa d'agua ; deixa-se ferver e vai-se, tirando a espuma até que só appareça uma espuma branca e leve. Depois de ter fervido mais um pouco, coa-se e accrescenta-se uma oitava de pedra hume dissolvida em meia garrafa de agua quente, e coa-se.

14. Depuração do assucar com bananas. — Machuca-se meia duzia de bananas de S. Thomé, mistura-se esta massa com oito ou dez libras de assucar, e vinte e quatro garrafas de agua ; põe-se sobre o fogo e no mais segue-se o que já foi indicado nos outros methodos.

Ainda se póde lançar mão da fructa do juáz bravo, da vassourinha, dos quiabos, da agua espremida do cará ralado, etc. Com todos estes ingredientes a manipulação sempre é a mesma ; mudando-se sómente de agente refinador.

Finalmente sempre servirá para o mesmo fim qualquer materia que contenha albumina, substancia esta que constitue a clara de ovo ; porque tendo a albumina a propriedade de se coagular pela acção do calor, apoderar-se-ha n'aquella occasião de todos os corpos solidos que existem incorporados n'um liquido ; é assim que se póde livrar um liquido qualquer do pó que alias pela sua tenuidade passaria atravez do filtro com o liquido.

15. Depuração do mel. — Ha logares em que o mel abunda por preços muito baratos, e como serve para a confeição de muitas qualidades de doces, sendo depurado, e tirando-se-lhe o gosto e cheiro particular, julgamos conveniente mencionar, n'esta obra, o modo por que se depura.

Deita-se n'um tacho 20 ou 30 garrafas de mel, com 10 garrafas de agua, duas garrafas de agua de cal, e 3 pratos de carvão de lenha em pedacinhos ; ferve-se tudo durante uma hora, e em seguida ajunta-se uma olara de ovo batida em

uma garrafa de agua ; fervendo-se de novo, vai-se tirando a escuma ; coa-se em seguida, e deixa-se esfriar ; quando estiver frio, batem-se quatro claras de ovos em uma garrafa de agua ; e ajunta-se de novo ao mel uma oitava de pedra hume, dissolvida em meia garrafa de agua quente. Põe-se o tacho de novo ao fogo, e ferve-se, tirando-se a escuma á proporção que se vai creando ; não apparecendo mais escuma, coa-se pelo sacco de filtrar, e leva-se ao fogo para-se-lhe dar a consistencia desejada.

16. Glucose ou assucar feito de fecula de batatas, beterrabas, mandiocas e outras raizes. —

No Brazil não se usa fabricar assucar das raizes farinaceas, porque o processo de fabricar o da canna é muito mais simples, e mais economico. Como porém o xarope feito de raizes farinaceas tem um gosto particular, e agradável em algumas das suas composições, proveitosas, além d'isso, nos incommodos do peito, daremos aqui o modo da sua fabricação, para ser posto em uso quando se offerecer occasião opportuna.

A fecula (polvilho) tem a propriedade de se transformar, debaixo de certas condições, em uma massa doce semelhante ao assucar, e isso tem lugar na occasião da formação das sementes, como se experimenta na fabricação da cerveja, tornando-se doces os grãos farinaceos depois de germinados, ou tambem quando se mistura uma massa farinacea com acido sulfurico concentrado.

O methodo geralmente empregado é o seguinte. Rala-se uma porção de batatas cruas, ou outra qualquer raiz farinacea, deita-se esta massa n'um tacho, e accrescentão-se a 100 libras d'esta, 2 libras e meia de acido sulfurico concentrado ; mexe-se bem, e passadas duas horas, misturão-se 500 garrafas de agua ; leva-se tudo ao fogo, deixa-se ferver durante uma hora e quando uma pequena porção, tirada e misturada com uma gota de tintura de iodo, não se tingir de tintura de azul, coar-se-ha e depois de frio, ajuntar-se-ha 1 libra e quarta de cal virgem. Agita-se bem o liquido, deixa-se precipitar, e por fim, filtra-se e evapora-se até ao ponto de xarope, se se quizer conserval-o neste estado, ou ao ponto de espelho, se se quizer obtel-o solido.

A cal serve para neutralisar o acido sulfurico, por isso vai-se ajuntando aos poucos e mexendo sempre ; e quando depois de provado não se perceber mais azedume no liquido

pára-se de acrescentar mais cal. A tintura de iodo serve para experimentar se já se transformou toda a fecula em assucar ; se o liquido não mudar de côr, é porque não ha mais fecula em quanto que a côr azul indica que ainda existe fecula para transformar-se em assucar. 100 libras de massas de batatas dão 15 até 20 libras de assucar.

17. Diferentes receitas usadas para tingir o assucar empregado nos confeitos. — E' natural que para tingir-se os confeitos, só se devão empregar côres que não tenham gosto desagradavel, e que não sejam prejudiciaes á saude ; procurão-se para este fim as côres que nos offerece o reino vegetal, e nunca se deve empregar as côres mine-
raes ou metallicas.

18. Tinta encarnada. — Dissolvem-se 18 grãos de carmim fino em meia onça de alcali volatil e mistura-se um pouco d'este liquido á calda que se tingir, ajuntando-se-lhe maior ou menor porção de tinta, conforme a intensidade da côr que se deseja obter.

19. Tinta carmesim. — Reduzem-se 4 oitavas de cochonilha a pó fino ; deita-se este pó em um vidro com duas onças d'agua, 4 oitavas de carbonato de potassa, 4 oitavas de cremor em pó e uma oitava de pedra hume em pó, deixa-se de maceração por 8 dias, coa-se e guarda-se para o uso.

20. Tinta roxa. — Deitão-se em um vidro com duas onças d'agua, quatro oitavas de cochonilha em pó, quatro oitavas de carbonato de potassa e duas oitavas de cremor. Passados oito dias, coa-se a tinta para se empregar.

21. Tinta côr de rosa. — Misturão-se quatro oitavas de cochonilha em pó fino com quatro oitavas de cremor em pó, uma oitava de carbonato de potassa e duas onças d'agua ; ferve-se esta mistura durante algum tempo e depois de coada, guarda-se para o uso.

22. Tinta verde. — Soca-se uma porção de folhas de maracujá, de couves ou de espinafres, passa-se o caldo por um coador, espremendo-se bem, e mistura-se ao assucar ou á calda, mas só depois de fria, porque este sumo não resistiria ao calor que o coagularia e o separaria do liquido.

Querendo-se fazer a tinta para guardar, deita-se o sumo

esprinado n'uma travessa, e expõe-se no forno a um calor moderado pelo espaço de meia hora ; depois d'este tempo separa-se o liquido sem côr da massa verde que sobrenada e mistura-se com assucar moido que se secca em seguida em uma estufa.

N'este estado conserva-se muito tempo sem alteração.

23. Outra tinta verde. — Socão-se duas oitavas de assafrão com quatro onças de assucar e dezoito ou vinte grãos de anil, até se reduzir tudo a um pó subtil, que se guarda n'um vidro bem tapado para o uso.

24. Tinta amarella. — Deitão-se duas oitavas de assafrão da India n'um vidro, com duas onças d'agua e meia oitava de pedra lume ; conserva-se de maceração em um lugar quente por oito dias, e em seguida coa-se e guarda-se para a occasião oportuna.

25. Tinta azul. — Para-se tingir de azul emprega-se o anil bem moido, ou a tinta de gira-sol, empregando-se de qualquer d'estas tintas porções diminutas, porque seo gosto é desagradavel em porções maiores.

Emprega-se tambem o carmim azul, sendo preferivel, por ser a côr mais viva, e não dar gosto aos confeitos.

26. Refinação do assucar. — Depois de depurada a calda do assucar por qualquer dos methodos indicados, ella é levada a evaporação até ao ponto de assucar, devendo ter-se muita cautela que não passe d'este ponto, e principie a queimar, (o que e facil se conheccr pelo cheiro, pela pratica, e pela côr escura que vai tomando a calda) ; n'este estado, tira-se o tacho do fogo, e mexe-se com uma colher de páo, durante cinco minutos, parando-se e deixando-se crescer até encher o tacho ; chegando a este estado, mexe-se violentamente com a colher de páo, continuando-se sem interrupção, até que tudo fique reduzido n'um pó, que será mais ou menos claro, conforme o assucar empregado. A boa clarificação depende tambem de bem mexer o assucar na occasião que elle vai seccando.

27. Assucar candi. — Appareilha-se uma bacia de folha estanhada, atravessando-se-lhe duas pollegadas acima do fundo, uns fios seguros ás paredes ; leva-se ao ponto ralo de espelho a calda que deve servir para fazer o assucar candi ;

despeja-se na bacia preparada. e que se colloca n'uma estufa. Passados quatro dias achar-se-hão as paredes da bacia e os fios de linha, cobertos com uma crosta de assucar crystallizado; decanta-se então o xarope que ainda existe na bacia, lavão-se os crystalls com um pouco de agua fria e acabão-se de secar na estufa.

CAPITULO II

OS XAROPES

Os xaropes são liquidos mais ou menos consistentes, assu·cados, e aos quaes servem como de vehiculos, a agua, algum cozim nt , uma emulsão, algum sumo, vinho ou vinagre; geralmente tomão-se duas libras de assucar para uma libra de liquido; se se lançar mão de mais assucar, crystal-lisar-se-ha; e se menos, em pouco tempo o xarope ficará alterado, principiando a azedar.

Esta proporção, porém, só serve para os xaropes feitos com agua ou cozimentos; quanto aos xaropes feitos com outros vehiculos, nada um tem a sua regra, como se poderá apreciar nas receitas seguintes:

1. Xarope de avenca ou capillé. — Tomão-se quatro onças de avanca que se põem em um bule, e deitão-se por cima 36 onças d'agua a ferver, pondo-se o bule em um logar quente; passada meia hora, coa-se por um coador de linho es-

premendo-se bem ; dissolvem-se n'esta agua 4 libras de assucar claro refinado, e deitão-se n'esta mistu a fervendo, mais duas onças de folhas de avenca ; abafa-se e passadas duas horas, coa-se de novo, leva-se a ponto de xarope e guarda-se em vidros fechados.

2. Xarope de agrião. — Apanha-se uma porção de folhas de agrião, que se socão até reduzir a uma massa homogenea ; coa-se e espreme-se bem para se aproveitar todo o sumo.



Agrião.

Em 8 onças d'este sumo dissolvem-se 10 onças de assucar, misturando-se-lhe logo uma clara de ovo batida ; leva-se ao fogo e estando fervendo, tira-se a escuma ; e tendo chegado ao ponto de xarope, coa-se e guarda-se.

3. Xarope de althea ou malvaisco. — Corta-se em pequenos pedaços uma onça de raiz de althea nova deitando-se-lhe por cima uma garrafa de agua a ferver ; passada uma hora, coa-se sem se espremer ; dissolve-se no liquido posto sobre o fogo n'uma cassarola de ferro estanhada, libra e meia

de assucar refinado muito claro, ou melhor assucar em pedra, ou de Hamburgo, deixando-se tudo ferver bem duas ou tres vezes antes de guardar-se.

4. Xarope de amendoas ou orchata. — Deitão-se em agua fria onde ficão durante uma noite, 8 onças de amendoas doces, e uma onça de amendoas amargas ; no dia seguinte tirão-se-lhe as pelles, e tendo-se lançado n'um gral de marmore com duas onças de assu ar em pedra, reduzem-se a uma polpa homogenea, accrescentando-se-lhe, ás colheres, 16 onças de agua ; depois coa-se e espreme-e, lavando-se o residuo com 3 onças de agua de flor de laranja, e espremendo-se de novo. Em vinte onças d'este caldo, dissolvem-se duas libras de assucar de Hamburgo, e levada esta mistura sobre um fogo brando alcançar-se-ha a orchata tão apreciada como refresco e como medicamento.

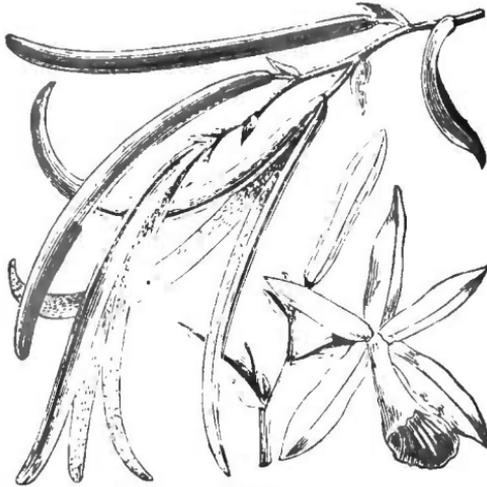
5. Xarope de assafrão. — Deita-se n'uma garrafa, meia onça de assafrão da India, com doze onças de vinho branco ; deixa-se de infusão durante quaranta e oito horas ; depois coa-se e põe-se n'uma cassarola, dissolvendo-se 18 onças de assucar de Hamburgo. Adverte-se que o xarope só deve ser aquecido quanto fôr ne essario para dissolver o assucar, mas não deve chegar a ferver.

6. Xarope balsamico. — Toma-se uma onça de balsamo de Tolú que se põe com uma garrafa d'agua n'uma chaleira tapada, deixa-se ferver durante meia hora, e depois de esfriar filtra-se. Em uma libra d'este liquido, dissolvem-se duas libras de assucar refinado, vai ao fogo muito brando e guarda-se.

7. Outro xarope balsamico. — Dissolvem-se duas oitavas de balsamo do Perú em uma onça de alcool, deitando-se em seguida esta solução em duas libras de calda de assucar em ponto de xarope ; deixa-se ferver sobre um fogo moderado durante dez ou quinze minutos, e coa-se depois por um coador de baetilha humedecido.

8. Xarope de baunilha. — Cortão-se duas oitavas de baunilha em pequenos pedaços, que se põem n'um vidro, deitando-se por cima 3 onças d'agua e uma onça de alcool ; deixa-se de infusão por 8 dias n'um logar quente ; depois filtra-se e dissolve-se no liquido 8 onças de assucar de Hamburgo,

empregando-se para se effectuar a solução um fogo muito mod-rado, para que não chegue a ferver o liquido ; depois coa-se e guarda-se.



Baunilha.

9. Xarope de café. — Tomão-se duas libras de café torrado convenientemente, socão-se e põem-se n'uma cassarola com duas garrafas d'agua ; deixão-se ferver tapando-se a cassarola ; um quarto de hora depois coa-se pelo sacco de filtrar. Deita-se este liquido de novo na cassarola, accrescentando-se á cada libra duas libras de assucar refinado ; deixa-se ferver até o assucar estar dissolvido.

10. Xarope de cajú. — Toma-se uma porção de cajús, que se pisão e se espremem deixando-se este sumo repousar durante 6 ou 8 horas ; dissolvem-se 12 onças de assucar refinado bem claro, em 8 onças d'este liquido, e deixa-se ferver este xarope durante 5 minutos, deitando-se ainda quente nos vidros que se tapão logo com rolhas novas.

11. Xarope de canella. — Quebrão-se 4 onças de canella em pedaços bem miudos, que se põem n'uma chaleira, derramando-se por cima uma garrafa d'agua quente, pondo-se a vasilha em estufa, ou em lugar quente ; passadas 24 horas,

coa-se, pondo-se o liquido sobre o fogo com duas libras de assucar refinado ; logo que o liquido chegou a ferver, tira-se do fogo.

12. Xarope de cascas de laranja. — Tomão-se duas onças de cascas de laranja da terra (laranja azeda), isto é só a casquinha amarella de fóra e não a parte carnosa e branca da casca, e deitão-se com duas oitavas de canella socada, n'una garrafa de vinho madeira secco, e deixa-se de maceração durante tres dias : depois coa-se e deita-se o liquido em uma cassarola com libra e meia de assucar refinado, que se dissolve sobre um fogo muito moderado, para que nunca chegue a ferver.

13. Xarope de chicorea. — Cortão-se em pedaços seis onças de rh íbarbo, põem-se em uma chaleira com uma onça de carbonato de potassa, duas onças de canella, e deitão-se-lhes por cima duas garrafas de agua a ferver ; passadas 12 horas, coa-se sem se espremerem. Por outra parte, põe-se o residuo do rhuibarbo n'um tacho pequeno com seis onças de raiz de chicorea secca, quatro onças de petalas de rosas brancas, e duas onças de fumaria ; deitão-se por cima dez garrafas de agua, deixando-se ferver durante meia hora, depois coa-se com espremidura; filtra-se e ajuntão-se 10 libras de calda de assucar em ponto de xarope, e evapora-se tudo até chegar ao ponto de espelho; n'esta occasião accrescenta-se a infusão do rhuibarbo e canella posta de parte, e continua-se a ferver até o xarope ter chegado ao ponto adequado.

Deixa-se esfriar e guarda-se em vidros de seis onças, que fiquem bem fechados.

14. Xarope de diacodio. — Tomão-se tres onças de cabeças de dormideiras picadas, uma onça de raiz de alcaçuz tambem picada, deitão-se n'um tacho com dez garrafas d'agua e fervem-se até ficar em uma garrafa ; coa-se e accrescenta-se a calda depurada feita de duas libras de assucar claro, tornando-se a evaporar até ficar em ponto de xarope.

15. Xarope de ether. — Faz-se uma calda de assucar bem claro, e estando no ponto de xarope, tira-se do fogo, e deixa-se esfriar, deitando-se depois n'um vidro, e accrescentando-se a cada onça de xarope, 36 gotas de ether sulfurico ; vascoleja-se e arrolha-se bem o vidro.

16. Xarope de flores de laranjeira. — Deita-se n'uma cassarola uma libra de assucar refinado e claro, ou

melhor assucar em pedra ou de Hamburgo, com oito onças de agua de flor de laranja ; aquece-se sobre brazas até o assucar estar desfeito, e a ponto de ferver ; tira-se logo do fogo e guarda-se em vidros bem tapados.

17. Outro xarope de flores de laranjeira. — E' no tempo da florescencia das laranjeiras que se faz o melhor xarope de suas flores, e pela receita seguinte :

Deitão-se 4 onças de flores de laranjeira n'um bule, e por cima despejão-se 18 onças de agua a ferver ; deixa-se de infusão pelo espaço de meia hora, coa-se e põe-se o liquido n'uma cassarola com 2 libras de assucar em pedra, ou na falta d'este, assucar refinado bem claro e bem secco ; deixa-se dissolver n'uma cassarola collocada sobre brazas ; quando a calda principiar a ferver, deitão se-lhe mais duas onças de flores frescas de laranjeira ; tira-se do fogo, tapa-se e passada una hora, coa-se.

Este xarope tem um aroma muito agradável, e só por este modo é que se deveria fazer o xarope, que d'est'arte conserva-se durante um anno inteiro.

18. Xarope de flores cordiaes. — Põe-se n'um bule grande, uma onça de cada uma das substancias seguintes : flores de violas, de papoulas, de malvas, de tussilagem, de berragem, de raizes de althea, e de alcaçuz, bem picadas ; deita-se por cima uma garrafa e meia de agua quente e deixa-se de infusão durante uma hora ; coa-se depois, misturando-se este liquido com duas libras de xarope de glucose ou de fecula, e na falta d'este uma libra de calda de assucar mascavado, e uma libra de mel ; deixa-se ferver tudo até chegar ao ponto de xarope, depois torna-se a coar e guarda-se.

19. Xarope de gengibre. — Corta-se em pequenos pedaços, uma onça de bom gengibre, que se põe n'uma caneca ; deitão-se-lhes oito onças de agua a ferver, coa-se depois de fria, e dissolve-se n'este liquido uma libra de assucar claro refinado.

20. Xarope de gomma. — Dissolvem-se em quatro onças de agua quente, duas onças de gomma-arabia quebrada em pedacinhos ; coão-se, ajunta-se uma calda feita com duas libras de assucar claro, e evaporão-se até chegar ao ponto de xarope.

21. Xarope de groselhas. — Nos logares onde se podem obter as fructas frescas (groselhas), põem-se n'um vaso de

barro vidrado, machucão-se, e deixão-se n'um logar fresco, durante trez ou quatro dias, até criarem uma pellicula de bolor ; espremem-se e coão-se, e em cada libra d'este caldo, dissolvem-se duas libras de assucar refinado, ou assucar em pedra ; deixa-se a calda ferver uma vez, tira-se do fogo, e despeja-se ainda quente em garrafas que se arrolhão bem e immediatamente.

Exige-se que as fructas machucadas criem uma pelle de bolor, porque ellas contêm em si, como geralmente todas as fructas, muita mucilagem ; e se se fizesse o xarope com o sumo fresco, obter-se-hia, em logar de xarope, uma gelea ; porém ficando as fructas durante alguns dias em maceração, passão por uma especie de fermentação, que destroe esta mucilagem.

22. Outro xarope de groselhas. — Em paizes onde não se achão as fructas frescas, faz-se o xarope com o vinagre ou o sumo d'estas fructas, que se achão no mercado, e em que se dissolvem simplesmente, para cada libra de sumo, duas libras de assucar claro e refinado ; ferve-se uma vez, e guarda-se o xarope feito.

Este sumo vem geralmente engarrafado ; deve-se notar que em se abrindo uma garrafa d'este sumo, deve-se immediatamente fazer-se o xarope de todo elle, visto que aberta uma vez a garrafa, altera-se o liquido em poucos dia, tornou-se de um gosto e cheiro de podre.

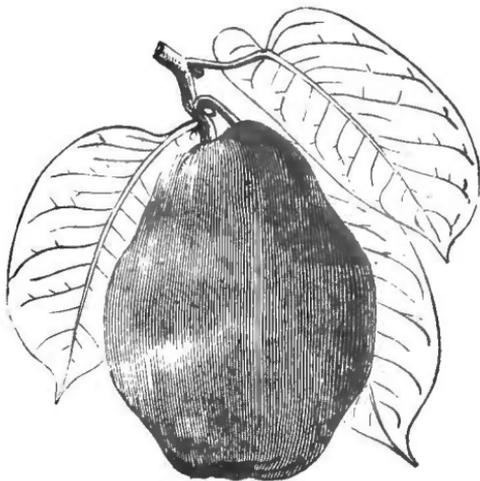
23. Xarope de amoras. — Toma-se uma porção de amoras pretas bem maduras ; pisa-se e deixa-se durante vinte e quatro horas em logar fresco ; espremem-se depois, e a cada libra de sumo, ajunta-se libra e tres quartas de assucar refinado e claro ; deixa-se ferver durante cinco minutos e depois de coado deita-se ainda quente em garrafas que se arrolhão immediatamente.

24. Xarope de limões. — Espreme-se uma porção de limões azedos, coa-se o sumo, e dá-se-lhe uma fervura em uma cassarola de ferro estanhado ou esmaltado ; deita-se depois em um vidro, e passadas vinte e quatro horas, filtra-se pondo-se o liquido na cassarola esmaltada, e a cada libra de sumo, ajunta-se libra e meia de assucar claro e refinado, ou assucar em pedra ; dá-se duas fervuras depois de dissolvido, coa-se e guarda-se.

25. Xarope de manná. — Põem-se duas onças de

folhas de senne, e duas oitavas de herva doce n'uma caneca, deita-se por cima meia garrafa de agua quente, e cobre-se; passados 4 horas, coa-se com esprimadura, e em dez onças d'este liquido, dissolve-se uma libra de assucar, e meia libra de manná; deixa-se ferver um pouco, e guarda-se depois de coado por uma baetilha.

26. Xarope de marmelos. — Tomão-se uma duzia de marmelos grandes que se cortão em pedaços, e fervem-se com 4 garrafas de agua até principiari a desfazer-se; coa-se o liquido sem se espremer, e conserva-se durante 2 dias em lugar fresco; deita-se depois este caldo coado de novo, em uma cassurola esmaltada, com duas libras de assucar claro e refinado, ferve-se até fioar em ponto de xarope e guarda-se.



Marmelo.

27. Xarope de moranguinhos (fragaria). — Toma-se uma porção de moranguinhos bem maduros, que se machucão e se espremem, coando-se em seguida o sumo pelo sacco de filtrar; mistura-se em seguida o sumo com igual quantidade de vinho branco. Deita-se este liquido em uma cassa-

rola, accrescentando-se a cada libra de liquido, libra e meia de assucar de Hamburgo posto em pequenos pedaços, e deixando-se dissolver sobre um fogo moderado.

Deita-se o xarope ainda quente em garrafas pequenas, que se tapão logo, e guardão-se.

28. Xarope de ponche ordinario. — Tomão-se 10 libras de assucar, faz-se d'ellas uma calda, que se deixa e friar depois de ter chegado ao ponto de xarope, e misturando-se-lhe depois 6 oitavas de de acido citrico dissolvido em duas onças de agua e 5 garrafas de aguardente do Reino, ajuntão-se 10 gotas de essencia de limão.

29. Xarope de ponche fino. — Toma-se uma quarta de chá da India, que se põe n'um bule, e sobre o qual deita-se uma garrafa de agua a ferver; passada uma hora, coa-se, e ajunta-se-lhe a calda feita de 10 libras de assucar bem claro e reduzida a ponto de xarope grosso, passando quasi a ponto de espelho. Depois de frio accrescentão-se 6 oitavas de acido citrico dissolvido em duas onças de agua, 5 garrafas de bom cognac, e 5 gotas de essencia de limão. Mistura-se e engarrafa-se.

30. Xarope de ponche bishop. — Prepara-se como o xarope de ponche fino, só com a differença de ajuntarem-se á calda fria, em lugar de 5, só uma garrafa de cognac, e 4 garrafas de vinho do Porto; e em lugar do acido citrico e essencia de limão, o succo de um ananaz machucado e espremido, ou na falta d'este, o sumo de 4 laranjas doces.

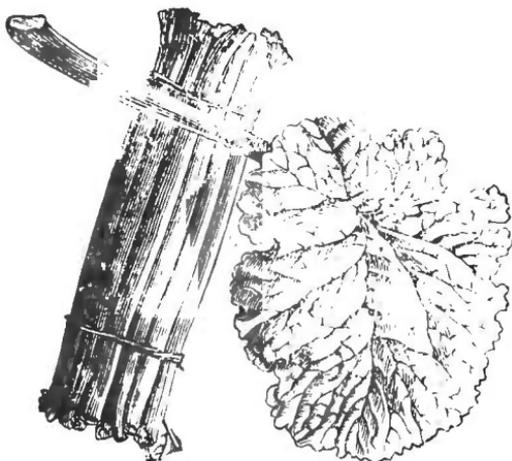
Com um calis de qualquer d'estes 3 xaropès, e 4 calices de agua quente, tem-se um copo de excellente ponche.

31. Xarope de vinagre. — Accrescentão-se a 2 libras de calda de assucar em ponto quasi de espelho, duas onças de bom vinagre; mexem-se, dá-se-lhes mais uma fervura e guardão-se.

32. Xarope de tamarindos. — Deitão-se 4 onças de tamarindos e duas garrafas de agua em uma cassarola esmaltada, e deixão-se ferver durante meia hora; depois coa-se e ajunta-se este liquido a duas libras de calda de assucar claro, deixando-se tudo ferver até estar reduzido a ponto de xarope.

33. Xarope de rhuibarbo. — Tomão-se uma onça de rhuibarbo da India cortado em pequenos pedaços, 3 oitavas de canella socada, uma oitava de carbonato de potassa que

se põem n'uma caneca, deitando-se-lhes por cima meia garrafa de agua quente ; passadas 12 horas, coa-se e dissolve-se no caldo uma libra de assucar claro e refinado ; dá-se mais uma fervura e guarda-se.



Rhuibarbo.

34. Xarope de violas. — Deitão-se n'um bule duas onças de flores frescas de violas, despejando-se por cima uma garrafa de agua a ferver ; tapa-se o bule e, passada uma hora, coa-se o liquido dissolvendo-se depois n'elle 3 libras de assucar claro e refinado.

Sendo as flores das violas frescas, e tendo-se-lhes tirado com cuidado as partes verdes, como sejam os pés e a maior parte do calix, terá este xarope uma linda côr roxa.

35. Mel rosado. — Põem-se de infusão 4 onças de petalas de rosas cheirosas encarnadas, em uma garrafa de agua quente ; passadas duas horas, coa-se esta infusão espremendo-se, depois do que acrescentão-se duas garrafas de mel fervido e coado de antemão ; deixa-se ferver até chegar á consistencia primitiva do mel, e guarda-se.

36. Orchata em pó. — Tomão-se quatro onças de pivi-des de melancia, nma onça de amendoas doces livres de toda

a pellicula, e uma duzia de amendbas amargas ; soca-se tudo com duas libras de assucar em pedra bem secco ; passa-se por uma peneira entrefina, e guarda-se em latas de folha e em logar bem secco.

Duas colheres cheias d'este pó deitadas em um copo de agua fresca, dão uma excellente orchata, e por conseguinte um refresco muito agradavel.

CAPITULO III

DOCES EM CALDA

A arte de fazer doces em calda consiste em saber fazer penetrar as fructas pelo assucar, sem que ellas percão a sua fórma e côr, conservando a maior parte possível do seu gosto peculiar.

Os modos de preparar estes doces varião segundo as qualidades ; pôde-se porém dizer com generalidade que para este fim, as fructas devem ser colhidas antes de acabarem de amadurecer, porque são n'este estado mais duras e consistentes, e resistem melhor ás manipulações a que são submettidas.

A primeira operação consiste em curtir as fructas.

Chama-se curtir as fructas a operação pela qual se tornão ellas aptas para absorverem a calda, operação esta que consiste em pô-las em agua fria, depois de convenientemente preparadas e levá-las ao fogo a ferver, até que se conheça que ellas estão cozidas, o que se verifica, experimentando-se com a unha que facilmente entra.

Estando as fructas n'este ponto, despejão-se n'uma gamella, com a agua em que forão fervidas, e na qual se deixão esfriar, para logo serem lançadas em agua fria, onde ficarão até perderem o amargo, tendo-se o cuidado do se-lhes mudar a agua de manhã e de tarde, para depois serem levadas á calda.

Ha fructas que são fervidas simplesmente em agua simples, outras que para o serem se ajunta um pouco de cinza á agua em que são lançadas, o que tudo se explicará nos artigos particulares a cada fructa.

Em seguida são fervidas duas vezes por dia em uma calda rala na qual se deixão por algum tempo, findo o que, se tirão as fructas, e leva-se á calda ao ponto consistente de xarope, deitando-se-lhe outra vez as fructas no fim da fervura, e deixando-as no xarope. Nos primeiros dias seguintes deve-se ter a cautela de ver se se tem desandado o xarope, em que se achão as fructas, isto é se se tem tornado mais ralo; n'este caso deve ser levado de novo ao fogo para se tornar na consistencia de xarope bem grosso.

Tambem se deve prevenir, que as fructas devem sempre ficar cobertas com a calda.

Este é na essencia o procedimento geralmente seguido, mudando-se, porém, conforme a natureza das fructas, as differentes operações, que serão indicadas nos seus competentes logares.

1 Abobora d'agua. — Toma-se uma abobora d'agua que se descasca e parte, tirando-se-lhe o miolo; corta-se depois em talhadas delgadas bem iguaes que se fervem em agua pura; depois de cozidas deixão-se escorrer e põem-se em agua fria para em seguida irem a uma calda rala de assucar, feita de trez quartas de assucar para cada libra de abobora; deixa-se ferver durante meia hora até a calda ficar em ponto de espelho, accrescentando-se para o fim alguns cravos da India, canella e herva doce; tira-se do fogo e guarda-se. Se esta calda, passados alguns dias, se desandar (tornar-se mais rala), leva-se de novo ao fogo até chegar ao ponto de xarope grosso.

2. Ananaz inteiro. — Descascão-se os ananazes sem se lhes cortar o pé, tirando-se-lhes os olhos com a ponta de um canivete; dá-se-lhes uma fervura em agua, e deixa-se esfriar; em seguida tirão-se.

Faz-se uma calda com uma libra de assucar para cada ananaz; deitão-se os ananazes n'esta calda em quanto ella está ainda rala; deixa-se ferver algumas vezes, e tira-se do fogo, deixando-se as fructas na calda durante 24 horas; depois levando-se tudo de novo ao fogo, e fervendo-se até a calda ficar reduzida ao ponto de espelho, tira-se e guarda-se.

3. Ananaz partido. — Descasca-se um ananaz, tirão-

se os olhos, parte-se em rodellas, das quaes algumas doceiras costumão ainda tirar o talo do meio, e fervem-se em agua, até ficarem molles; tirão-se do fogo. escorrem-se e põem-se logo em calda rala, dando-se-lhes uma só fervura, para no dia seguinte se engrossar a calda até ao ponto de xarope, accrescentando-se então alguns cravos e um pouco de canella.

4. Ameixas do Canadá. — Descasca-se uma porção de ameixas, tirando-se-lhes os caroços para o que se rachão as fructas na parte adherente ao pé, e espremem-se um pouco para o caroço sair: depois escaldão-se com agua a ferver; depois d'isto tirão-se com a escumadeira, antes que a agua esfrie, lançando-se em seguida em calda rala feita com uma libra de assucar para libra e meia de fructas; deixa-se ferver até a calda ter chegado ao ponto de xarope, accrescentando-se n'esta occasião alguns cravos da India e um pouco de canella.

No dia seguinte se a calda tiver desandado, dão-se mais algumas fervuras, e guarda-se.

5. Ameixas do Canadá avinagradas. — Descascão-se as ameixas, tirão-se-lhes os caroços, como já foi explicado, e lanção-se em uma terrina, sobrepondo-se-lhes vinagre forte a ferver. Tendo o vinagre esfriado, faz-se uma calda de uma libra de assucar para cada libra de fructas, e quando ella estiver em ponto de xarope, deitão-se-lhe as fructas escorridas, deixando-se ferver durante um quarto de hora; depois do que aromatisão-se com cravos da India e canella, e guardão-se.

Passadas vinte e quatro horas, ferve-se a calda até ficar bem grossa, tendo-se primeiramente tirado as fructas sobre que deve ser lançada a calda depois de estar no ponto conveniente.

6. Ameixas pretas. — As ameixas pretas ordinariamente preparão-se como as ameixas do Canadá, podendo tambem ser preparadas pela receita seguinte:

Tomão-se as ameixas sem se descascarem, e sem se lhes tirar o caroço; fervem-se um pouco em agua, tirão-se, e deixão-se escorrer. Feita ao mesmo tempo uma calda de assucar, com uma libra para cada libra e meia de fructas, e estando esta em ponto de xarope, deitão-se-lhe as ameixas; deixão-se ferver um pouco e tiradas do fogo guardão-se na calda durante vinte e quatro horas; sendo levadas de novo ao fogo depois d'este tempo, com alguns cheiros, e fervendo-se até a calda ter chegado ao ponto de xarope grosso, guardão-se.

7. Abacachis em calda. — Tomão-se estas fructas antes de estarem maduras, descascão-se e fervem-se durante um quarto de hora em agua pura ; deixão-se esfriar, e tirão-se para escorrer.

Feita, neste tempo, a calda de uma libra de assucar para cada libra de fructas, deitão-se estas na calda antes que chegue ao ponto de xarope, accrescentando-se alguns cravos da India ; deixa-se ferver até a calda alcançar o ponto de espelho, e as fructas estarem bem passadas de assucar.

8. Amoras pretas. — Toma-se uma porção de amoras, que postas em uma terrina, escaldão-se com vinagre a ferver; depois de frias escorrem-se, lançando-se então sobre ellas uma calda em ponto de espelho, feita de uma libra de assucar para cada libra de fructas, ajuntando-se-lhes um pouco de cravos da India e canella.

9. Outra maneira de preparar amoras de calda. — Tomão-se uma libra de assucar feita em calda, e uma libra de amoras bem maduras e bem perfeitas, leva-se a calda ao fogo e quando esta principiar a engrossar-se, lanção-se as amoras que se deixão ferver até a calda ficar em ponto de espelho ; tirão-se do fogo, e guardão-se em vasilhas vidradas.

Da mesma maneira, se apromptão as amoras brancas (framboezas) e tambem as fructas das amoreiras em que se crião os bichos da seda.

10. Bacori em calda. — Tirem-se a pelle e os talos de uma porção d'estas fructas ainda não bem maduras, atravessem-se com furos feitos com um pedaço de arame, ou uma agulha de cozer fardos ; assim preparadas, deitem-se na calda de assucar em ponto de xarope, feita de libra e meia de assucar para cada libra de fructas ; deixem-se ferver durante um quarto de hora, e postas n'um vidro de bocca larga com alguns cravos da India e uns pedacinhos de canella, deitem-se-lhes a calda quente por cima.

11. Cajús em calda. — Tomão-se as fructas antes de estarem perfeitamente maduras, tirão-se-lhes os pés (a amendoa), descascão-se com precaução para não se machucarem ; e tendo-se feito uma calda de uma libra de assucar para libra e meia de fructas, deitão-se na calda em quanto rala ; deixão-se ferver um pouco, e guardão-se na calda até ao dia seguinte. Tirão-se as fructas que se deixão escorrer, engrossa-se depois a calda até ao ponto de xarope bem grosso, a qual

se deita sobre as fructas. Se a calda, passados tres dias, estiver desandada, torna-se a engrossar sem as fructas, para' depois que estiver em bom ponto, despejar sobre ellas.

12. Cidrão em calda. — Tomão-se as fructas, que se limpão, raspando-se com uma faca ou sobre uma telha, de maneira a desaparecer a casca onde reside o oleo essencial; partem-se ao cómprido em oito partes, ou em rodellas, e deitão-se a ferver em agua com um pouco de cinza amarrada em um panno para amaciar as cidras, e conservar-lhes a côr verde. Deixa-se ferver até ficarem molles; tirão-se então do fogo, e deixa-se esfriar na mesma agua em que fervêrão; depois de frias, tirão-se os miolos, e põe-se de molho em agua fria, onde ficão durante 8 dias, tendo-se o cuidado de mudar a agua duas vezes por dia, até perderem o gosto amargo. Estando assim as fructas bem curtidas, limpa-se uma libra de assucar para cada cidra, que se deita na calda apurada, e ainda rala; levão-se ao fogo, e quando a calda estiver para ferver, tirão-se as cidras, que se deitão n'uma vasilha com a calda por cima, repetindo-se esta operação durante 8 dias, ou até a calda ter chegado ao ponto de fio, pelas repetidas fervuras.

Se no ultimo dia a calda ainda não estiver no ponto desejado, tirão-se as fructas e põe-se a calda a ferver até ella ter a consistencia desejada, põem-se as fructas e ajuntão-se alguns cravos da India e canella.

13. Cidra ralada em calda. — Tomão-se as cidras que houver cuja casca rala-se até chegar ao miolo, que se deita fóra, em seguida põe-se a massa ralada em agua fria, e leva-se ao fogo para ferver; depois de fervida, põe-se a massa n'um panno no qual se lava a massa com agua fria para sair todo o amargo e espreme-se bem. Tendo-se feito uma calda com libra e meia de assucar para cada libra de massa, e estando estas em ponto de espelho, deita-se-lhe a massa da cidra, alguns cravos da India, um pouco de canella, e ferve-se, mexendo-se com uma colher de páo, durante um quarto de hora. Tira-se então do fogo e guarda-se.

14. Flores de laranjeira em calda. — Toma-se uma porção de flores de laranjeira, e depois de bem escolhidas, e tirados os pés, põem-se a ferver em agua com um pouco de pedra hume, para lhes conservar a rigeza necessaria; e postas a escorrer em uma peneira, despeja-se agua fria por cima; até desaparecer o gosto da pedra hume. Por outra

parte, **faz-se** uma calda de assucar, com **uma libra** de assucar para cada libra de flores, e **quando** ella tiver chegado ao ponto de espelho, derrama-se sobre as flores de laranjeira, que já devem estar em uma terrina com um pouco de canella.

15. Flores de maracujá em calda. — Tomão-se umas flores de maracujás, ainda sem abrir, e põem-se a ferver em agua com um pouco de pedra hume. Depois de cozidas tirão-se do fogo, e deixão-se esfriar despejando-se n'uma peneira onde se deixão escorrer, põem-se depois em nova agua fria que se muda duas ou tres vezes por dia até sair o gosto da pedra hume. Por outra parte faz-se uma calda rala, na qual se deitão as flores, depois de bem escorridas, e deixando-se ferver um pouco, tirão-se do fogo, e guardão-se na calda, para no outro dia irem de novo ao fogo a ferver, até que a calda tenha chegado ao ponto de espelho; n'esta occasião ajuntão-se-lhes uns cravos da India e uns pedacinhos de canella.

16. Figos verdes em calda. — Tomão-se os figos e esfregão-se de leve sobre uma tela, para se lhes tirar a penugem, e a casquinha dura que existe exteriormente; sem offender todavia uma casquinha verde e molle, que está logo por baixo.

Limpão-se os pés com um canivete, e rachão-se em quatro na parte de cima para poder penetrar a calda, e fervem-se em bastante agua com cinza amarrada em um panno, tirando-se do fogo logo que a agua principiar a ferver; e deixando-se esfriar na mesma agua, põem-se logo em outra agua, na qual se fervem de novo; operação esta que se repete ainda mais duas vezes.

Depois da ultima fervura, espreme-se com a mão a agua contida nos figos que se collocão em uma terrina, deitando-se-lhes uma calda rala de assucar. No dia seguinte levão-se os figos ao fogo com esta calda, e quando ella principiar a ferver, tirão-se os figos, deixa-se a calda ferver um pouco, e deita-se então quente sobre os figos, repetindo-se esta operação durante 3 ou 4 dias, **acrescenta-se** no ultimo dia alguns cravos da India e canella.

17. Gerumbêla ou figo do inferno em calda. — Toma-se uma porção de fructas que se chamuscão sobre umas brazas, para se lhes tirar uns espinhos finos que as

cobrem ; depois descascão-se e põem-se a ferver em agua fria com um pouco de sal. Estando cozidas, tirão-se, deixão-se escorrer, pondo-se logo em uma calda rala, e dando-se-lhes duas fervuras, guardão-se até ao dia seguinte. Escorre-se então a calda que se leva no fogo ao ponto de fio ; e accrescentando-se-lhes cravos da India e canella, deita-se quente sobre as fructas.

18. Gila em calda. — A gila é uma especie de abobora. Quebra-se em pedaços uma gila, que se põe a cozinhar em agua fria, e depois de bem cozida, tira-se com o garfo todo o miolo composto de fios grossos, obtendo-se d'esta maneira uma massa parecida com aletria ; tirão-se também as sementes e lavão-se os fios em agua fria. Faz-se por outra parte, uma calda rala onde se lanção estes fios, que ahi supportarão a fervura até a calda tomar o ponto de espelho, e ajuntando-se-lhe cravos da India, canella e casquinhas de limão, guarda-se em vasilha vidrada.

19. Goiabas em calda. — Escolhem-se as goiabas sem broca, antes de ficarem muito maduras ; descascão-se subtilmente com um canivete, e practica-se no fundo um buraco pelo qual se tirão todas as sementes ; dá-se-lhes uma fervura, deixando-se esfriar na mesma agua ; põem-se depois em agua fria, onde ficão em quente se prepara uma calda na qual se lanção as goiabas, deixando-se ferver até que esta chegue ao ponto de espelho.

20. Grumichamas em calda. — Toma-se de grumichamas a quantidade que se quizer, limpão-se em um panno de linho grosso para lhes tirar o pello, dando-se-lhes depois uns pequenos golpes com a ponta de um canivete.

Levão-se ao fogo as fructas assim preparadas para se lhes dar uma fervura em agua simples ; depois do que despejão-se em uma vasilha com a mesma agua em que fervêrão ; logo que estiverem frias, passão-se para nova agua fria.

Toma-se o assucar que fôr necessario para as fructas que se preparão, refina-se, fazendo-se uma calda rala que se lança sobre as fructas, e deixa-se ferver até que chegue ao ponto de espelho ; ajuntão-se-lhes depois alguns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e guardão-se em vasilhas vidradas e bem tapadas.

21. Laranja, (as cascas em calda). — Tomão-se as laranjas, limas ou limões, descasca-se a pellicula fina e oleosa,

partem-se depois, aproveitando-se sómente as cascas que se levão com agua ao fogo a ferver durante um quarto de hora; deixão-se esfriar na mesma agua fria que se deve mudar duas vezes por dia. Faz-se por outra parte uma calda rala de assucar, na qual se deitão as laranjas, deixando-se ferver até que chegue a calda ao ponto de espelho. Junta-sc-lhes um pouco de sumo de laranja, cravo da India, e pedacinhos de canella.

22. Laranjas inteiras, azedas ou doces, em calda. — Tomão-se as laranjas bem escolhidas que não tenham pedras ou partes duras, conservando-se-lhes os pés; tira-se com cautela e por meio de um canivete, a pellicula oleosa que as cobre, praticando-se no fundo um buraco redondo com um canivete, e limpando-se tambem os mesinos pés.

Põem-se em agua fria até fiarem em ponto de poder penetrar-lhes a unha; tirão-se do fogo, deixando-se esfriar na mesma agua. Depois de tudo isto feito, tira-se-lhes todo o miolo com auxilio de uma colherzinha, que se introduz no buraco que se practicou de antemão, pondo-se logo de molho em agua fria por espaço de tres dias, tendo-se o cuidado de mudar a agua duas vezes por dia. Prepara-se uma calda em que se põem as laranjas a ferver durante um quarto de hora; tirão-se e põem-se n'uma vasilha com a calda onde ficão até o dia seguinte, que é quando se levão de novo ao fogo a ferver na mesma calda até que esta chegue ao ponto de espelho.

Juntão-se-lhes um pouco de cravos da India e uns pedacinhos de canella.

23. Limões grandes, ou limões gallegos em calda. — Tomão-se uns limões, tendo-se a cautela de lhes conservar os pés, esfregão-se fortemente com as costas de uma faca, afim de fazer sair todo o sumo da casca, e abrir a côr verde, tendo-se o cuidado de não offender a pelle; rachão-se nas pontas, e põem-se sobre fogo em agua com um pouco de cinza amarrada em um panno. Quando a agua principiar a ferver, tirão-se, e deixão-se esfriar na mesma vasilha, extrahindo-se então o miolo com o dedo, pela abertura que se practicou. Depois de limpos, lanção-se em agua fria para tornarem a ir ao fogo, tendo-se muito cuidado em não deixar a agua ferver; esta operação repete-se durante quatro dias, mudando-se sempre a agua. Quando se perceber que os limões não tem mais amargo, põem-se n'uma calda rala e vão ao fogo, nunca se deixando ferver a calda, e repetindo-se tambem

esta operação durante oito dias, ou até que os limões fiquem bem penetrados pela calda, e que esta tenha chegado ao ponto de espelho, sem nunca ter fervido. Ajuntão-se n'esta occasião uns cravos da India e uns pedacinhos de canella.

24. Limas de bico. — Preparão-se por um processo identico ao dos limões.

25. Jaracatias em calda. — Tomão-se os jaracatias antes de estarem muito maduros, descascão-se com um canivete, rachão-se em duas partes, tirão-se as sementes, e põem-se em agua fria para sair o leite.

Logo que este leite sair, levão-se as fructas ao fogo para ferverem em agua com um pouco de cinza amarrada em um panno; depois do que despejão-se em uma vasilha, deixando-se esfriar na mesma agua e passando-se immediatamente as fructas para nova agua. Faz-se uma calda rala de assucar onde se lanção os jaracatias; dá-se-lhes uma pequena fervura, e despejão-se em uma vasilha onde devem ficar durante vinte e quatro horas; passadas ellas, levão-se outra vez ao fogo, e deixão-se ferver até a calda chegar ao ponto de espelho.

Ajunta-se então cravos da India, uns pedacinhos de canella e guardão-se em vasilhas vidradas e bem tapadas.

26. Jambos em calda. — Tomão-se os jambos que forem precisos, descascão-se subtilmente com um canivete, faz se-lhes uma racha para se lhes poder tirar os caroços, e põem-se em agua fria para não ficarem pretos. Toma-se o assucar sufficiente para a quantidade das fructas, faz-se com este uma calda rala, que se despeja sobre ellas, depois de se lhes ter escurrido a agua; levão-se ao fogo onde se deixão ferver até a calda chegar ao ponto de espelho, ajuntando-se-lhes uns cravos da India, e uns pedacinhos de canella. Deve ser guardado este doce em vasilhas vidradas e bem tapadas.

27. Mãmões em calda. — Toma-se a quantidade de mãmões que se quizer, com tanto que ainda não estejam bem maduros, sejam bem escolhidos, e que não tenham partes duras; descascão-se subtilmente com um canivete, rachão-se em doces, tirão-se as sementes, e deitão-se em agua fria para sair o leite. Levão-se depois estas fructas a ferver com agua e um pouco de cinza amarrada em um panno; deixão-se ficar até que n'ellas possa penetrar a unha, despejão-se n'uma vasilha, e deixão-se esfriar na mesma agua, depois do que passão-se para nova agua fria, onde devem ficar por espaço de um quar-

to de hora, mudando-se outra vez a agua. Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar, ónde se lanção as fructas depois de escorridas, deixando-se ferver por um pouco. Tirão-se as fructas com uma escumadeira, e põem-se n'uma vasilha deitando-se logo a calda sobre as fructas. Deixão-se ahí ficar durante vinte e quatro horas; passado este tempo levão-se de novo ao fogo, deixando-se ferver até a calda chegar ao ponto de espelho. Ajuntão-se-lhes então uns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e guardão-se em vasilhas vidradas e bem tapadas.

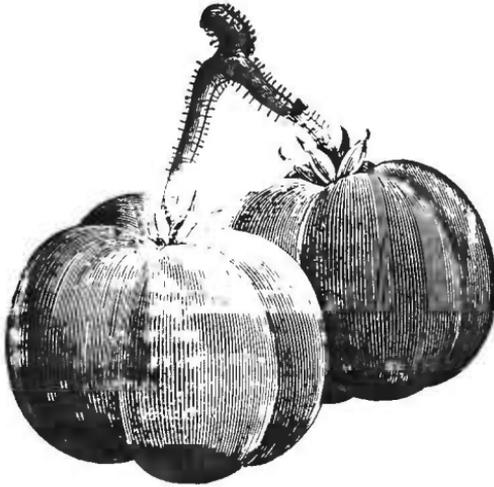
28. Melancia em calda. — Toma-se uma melancia que se parte em oito partes, e se descascão subtilmente com um canivete, depois de se ter tirado todo o miolo ou carne vermelha; isto feito, cortão-se em tiras mui delgadas, lavão-se em agua fria, e levão-se ao fogo com agua simples, na qual se deixão cozer até ficarem molles, e despejão-se n'uma peneira grossa de taquára para escorrer a agua. Por outra parte, faz-se uma calda rala, em que se põem as talhadas que se cozinharão, deixando-se ferver até chegar ao ponto de espelho. Ajuntão-se-lhes uns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e guardão-se em vasilhas vidradas.

29. Tomates de arvore em calda. — Tomão-se os tomates, descascão-se subtilmente, rachão-se, tirão-se as sementes, levão-se a ferver até ficarem molles, despejão-se, e deixão-se esfriar na mesma agua, lavando-se depois em agua fria. Por outra parte, faz-se uma calda rala, onde se lanção os tomates; levão-se ao fogo, e deixão-se ferver, até ficar a calda reduzida ao ponto de espelho. Ajuntão-se-lhes uns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e guardão-se em vasilhas vidradas.

30. Tomates grandes em calda. — Escolhem-se tomates grandes vermelhos, quasi maduros; furão-se em varios logares com um palito, e espremem-se um pouco para sair parte do sumo; em seguida põem-se em agua e levão-se ao fogo para se lhes dar uma fervura e tirão-se, deixando-se em agua fresca, onde se deixão curtir durante tres ou quatro dias, mudando-se a agua duas vezes ao dia.

Depois de tudo isto, deitão-se os tomates em calda rala, dando-se-lhes uma pequena fervura e sendo logo postos em uma vasilha. Leva-se a calda ao ponto de espelho, acrescenta-se a casquinha de um limão, e deita-se outra vez por cima dos tomates.

31. Tomates miudos em calda. — Preparão-se da mesma maneira indicada para os tomates grandes.



Tomates.

32. Pitangas em calda. — Toma-se a quantidade de pitangas que se quizer, limpão-se-lhes bem as folhinhas e os pés, rachão-se pelo meio, afim de lhes tirar os caroços, e lavão-se em agua fria.

Por outra parte, faz-se uma calda rala na qual deitão-se as pitangas, e que vai ao fogo para ferver até chegar ao ponto de espelho ; guardão-se as fructas em vasilhas vidradas.

33. Uvas em calda. — Tomão-se as uvas da qualidade que se quizer com tanto que sejam bem maduras, e perfectas, e tirão-se-lhes os pés. Faz-se uma calda rala de uma libra de assucar para cada libra de uvas, na qual se deitão as uvas, e que se leva ao fogo. Quando as sementes principia-rem a apparecer na superficie da calda, tirão-se com uma escumadeira, e deixa-se ainda ferver a calda até chegar ao ponto de espelho e guarda-se então este doce em vasilhas vidradas e bem tapadas.

34. Bergamotas em calda. — Toma-se uma porçõã

de bergamotas, que se descascão com um canivete bem subtil, limpando-se-lhes os pés, e practicando se n'ellas pela parte do bico, uma racha que se deve prolongar até o miolo da fructa; põem-se n'um tacho com agua e um pouco de cinza amarrada n'um panno; e quando estiverem a ponto de ferver, despejão-se com a mesma agua em uma vasilha e deixam-se esfriar. Tirão-se então o miolos com o dedo ou com uma colherzinha de chá; põem-se as fructas em outra agua limpa e vão ao fogo; logo que principiarem a ferver, tirão-se e tornão-se a despejar com a agua n'uma vasilha e deixão-se esfriar da mesma maneira. Esta operação se repete durante tres ou quatro dias, mudando-se sempre a agua até que as bergamotas não tenham mais amargo. Faz-se então uma calda rala de assucar proporcionada á quantidade das fructas; põem-se estas na calda e vão ao fogo; mas quando estiverem a ponto de ferver, tirão-se as fructas que se põem n'uma vasilha, deixando-se ferver a calda sómente para se lançar assim quente sobre as fructas. Repete-se esta operação durante oito dias, até a calda ficar em ponto de espelho, e guarda-se em vasilhas vidradas e bem tapadas. E' preciso ter-se muito cuidado em que nunca cheguem a ferver as fructas, porque n'este caso se tornarião duras e encorreadas, e seria por conseguinte um pessimo doce.

35. Chuchús em calda. — Toma-se uma porção de chuchús novos e tenros, lavão-se em agua fria, e rachão-se; postos em calda rala, fervem-se até a calda estar em ponto de fio, accrescentão-se depois alguns cravos da India, uns pedacinhos de canella e a casquinha fina de um limão.

36. Araçás em calda. — Tomão-se os araçás antes de estarem bem maduros, dá-se-lhes um golpe até ao centro, e põem-se ao fogo em agua fria para ferverem durante cinco minutos, depois d'isto tirão-se, e deixão-se escorrer. Põem-se então em uma calda rala que se deixa ferver até chegar ao ponto de espelho.

37. Mandacarú em calda. — Toma-se um grelo de mandacarú que se corta atravessado em talhadas, formando, cada uma, uma estrella; fervem-se estas talhadas com um pouco de cinza amarrada em um panno, tirão-se depois d'isto, pondo-se em agua fria e mudando-se esta duas vezes ao dia; deixão-se curtir durante cinco ou seis dias. Faz-se depois uma calda rala de assucar, deitão-se-lhe as talhadas depois de

escorrida a agua, e fervem-se até a calda estar em ponto de espelho ; n'esta occasião accrescentão-se os cheiros e guardão-se.

38. Mangabas em calda. — Tomão-se as fructas antes de estarem completamente maduras, furão-se até ao centro com um espinho de laranjeira, para sair todo o leite ; passados vinte e quatro horas, descascão-se, põem-se com agua sobre o fogo a ferver durante um quarto de hora ; tirão-se e deixão-se esgotar. Estando feita uma calda rala, deitão-se-lhe as fructas e deixão se ferver até a calda chegar ao ponto de espelho, accrescentando-se depois os cheiros, cravo da India, canella, etc.

39. Maracujás grandes inteiros em calda. — Tomão-se maracujás grandes ainda verdes, descascão-se e fervem-se. Feito isto, são lançados em agua fria, onde se deixão curtir durante quatro ou cinco dias, substituindo-se esta agua todos os dias por agua quente. Quando estiverem bem curtidos e molles, deitão-se em uma calda rala que deve ferver, até chegar ao ponto de espelho ; accrescentão-se então os cheiros e guardão-se.

40. Maracujás pequenos inteiros em calda. — Preparão-se da maneira indicada para os maracujás grandes.

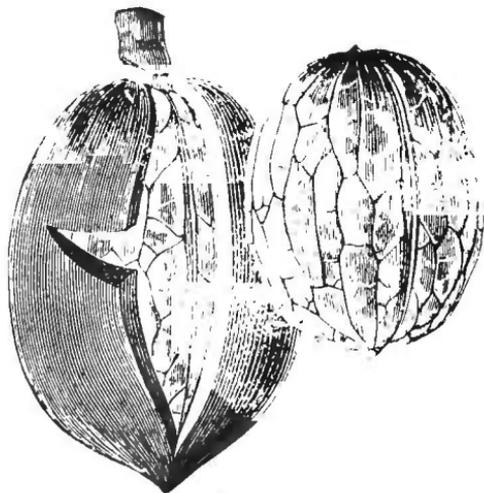
41. Maracujás partidos em calda. — Descasca-se uma porção de maracujás já maduros ; partem-se, tirando-se o miolo ; fervem-se um pouco em agua, tirão-se e deixão-se escorrer, sendo depois lançados em calda rala que se deixa ferver por um pouco. Tirão-se do fogo para no dia seguinte serem de novo levados ao fogo, até a calda chegar ao ponto de espelho. Ajuntão-se-lhes alguns cravos da India e uns pedacinhos de canella.

42. Moranguinhos em calda. — Toma-se uma porção de moranguinhos (fragarias), deixando-se de parte os que estiverem muito maduros, e molles, fervem-se um instante em vinho branco, tirão-se e deixão-se escorrer. Feita depois uma calda em ponto de xarope, deitão-se-lhe as fructas, deixando-se ferver ainda uma vez.

43. Nozes verdes em calda. — Apanhão-se as nozes ainda verdes e antes que a casca que existe debaixo da capa verde se tenha endurecido ; perfurão-se com uma grampa em diferentes pontos e põem-se a curtir em agua fria, mudan-

do-se esta **todos os dias**, até que as nozes se tornem um pouco molles. Fervem-se depois em calda rala, deixando-se n'esta durante vinte e quatro horas.

Tirão-se da calda que se põe a ferver até chegar ao ponto de espelho, para assim se deitar sobre as nozes. Adicionão-se alguns cravos da India, uns pedacinhos de canella e um pouco de noz moscada.



Nozes.

44. Pepinos em calda. — Estando os pepinos descascados, limpos e cortados em pedaços delgados, põem-se a ferver em agua; depois do que tirão-se a escorrer, pondo-se em seguida em calda rala, a qual deve ferver até chegar ao ponto de espelho. Accrescentão-se-lhes alguns cheiros e guardão-se.

45. Pepinos avinagrados em calda. — Descascão-se e partem-se os pepinos, tirando-se-lhes o miolo e cortando-se em tiras compridas que se põem com vinagre sobre o fogo; assim que este principiar a ferver, tirão-se e enxugão-se com uma toalha. Feita depois uma calda que se deixa esfriar, deitão-se-lhe os pepinos que se levão outra vez ao fogo até a calda se reduzir ao ponto de espelho. Ajuntão-se os cheiros e guardão-se.

46. Marmelos em calda. — Tomão-se os marmelos, descascão-se e partem-se em quatro pedaços, tirando-se-lhes a parte pedrosa do centro; depois de quatro ou cinco fervuras, tirão-se e deixão-se escorrer sobre uma peneira. Por outra parte, faz-se uma calda rala com tantas libras de assucar, quantas forem as libras de fructas; lanção-se os marmelos n'essa calda que se deixa ferver até alcançar o ponto de espelho, accressentão-se então alguns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e guardão-se.

Estando os marmelos bem maduros, não se costumão descascar, porém tira-se d'elles unicamente uma penugem, esfregando-se com um panno grosso e procedendo-se no mais pela fórma acima indicada.

47. Marmelos inteiros em calda. — Toma-se uma porção de marmelos bem grandes, perfeitos e maduros, descascão-se com um canivete e põem-se em uma vasilha com agua fria, para não ficar m pretos; depois de limpa a porção que se quer, pesa-se e lança-se em uma calda que se faz na proporção de uma libra e meia de assucar, para cada libra de marmelos. Põem-se os marmelos ao fogo a ferver com a calda e a proporção que a calda vai seccando, despeja-se agua fria para d'est'arte os marmelos tomarem uma côr avermelhada, muito estimada pelos apreciadores.

Depois de terem os marmelos alcançado esta côr avermelhada, deixa-se reduzir a calda, até chegar ao ponto de espelho; então é que se despejão os marmelos com a calda em vasilha vidrada e bem tapada.

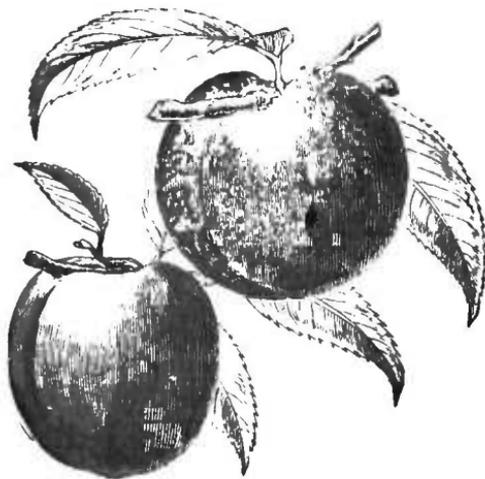
Os marmelos assim preparados conservão-se de um a outro anno.

48. Pecegos com caroços em calda. — Escolhem-se os pecegos já inchados, e antes de estarem perfeitamente maduros; faz-se-lhes uma incisão até o caroço, e põem-se em agua fria sobre o fogo, deixando-se ferver até ficarem macios. Tirão-se então e deixão-se escorrer. Feita depois uma calda rala, e deitando-se n'ella os pecegos, deixa-se ferver até chegar ao ponto de espelho, accressentando-se então os chiros.

49. Outro modo. — Descascão-se os pecegos, tirando-se-lhes unicamente a pelle fina; rachão-se depois, tirão-se-lhes os caroços com cuidado; quebrão-se estes caroços cuja pevide se ajunta aos pecegos que se põem a ferver em vinho branco, dando-se-lhes quatro ou cinco fervuras. Tirão-se depois os

pecegos com uma escumadeira, seguindo-se no mais o processo acima explicado.

50. Outro. — Toma-se uma porção de pecegos bem grandes, perfeitos e que não estejam muito maduros, apanhados á mão para não se pisarem no cair. Põe-se n'um tacho com agua e cinza bem fina a ferver, e n'esta agua vão se pondo os pecegos.



Pecegos.

Logo que os pecegos tiverem estado um pouco de tempo n'esta agua, tirão-se com uma escumadeira, e esfregão-se com um panno de aniagem grossa para-sc-lhes tirar a pellinha com a penugem; e n'este estado põem-se em uma vasilha com agua fria, continuando-se assim até ter-se limpado a porção que se quer pôr em doce. E' preciso ter-se muito cuidado em não se deixarem muito tempo os pecegos n'agna a ferver, porque n'este caso, cozer-se-hião, impossibilitando assim a extracção da pellinha, tirando-lhes assim aquella formosura que deseja dar. Depois dos pecegos limpos da maneira já explicada, torna-se a examinar um por um, tirando-se com um canivete qualquer parte que não seja bem tirada pela

aniagem, e bem assim a parte onde existirão os pés, e que era impossível limpar-se com a aniagem.

Em seguida, põem-se todos em um tacho com agua fria e vão sobre o fogo; logo que principião a ferver, despejão-se n'uma vasilha e deixão-se esfriar na mesma agua.

No dia seguinte, torna-se a pôr os pecegos em outra agua fria, e vão outra vez sobre o fogo; quando principião a ferver, tirão-se do fogo e deixão-se esfriar na mesma agua, repetindo-se esta operação por quatro dias successivos.

Por outra parte, limpa-se uma porção de assucar bem claro, e faz-se uma calda rala em que se põem os pecegos, tendo-se o cuidado de tira-los do fogo, logo que a calda principiar a ferver, e deixal-os esfriar na mesma calda. No dia seguinte, tornão-se a pôr os pécegos com a calda sobre o fogo tirando-se logo que principião a ferver, deixão-se esfriar, repetindo-se esta operação por quatro dias successivos.

No ultimo dia, deixão-se ferver até a calda ter tomado a consistencia de ponto de espelho, e guardão-se em vasilhas vidradas.

51. Pecegos sem caroços em calda. — Preparão-se da mesma maneira que os pecegos com caroços, com a differença de que é preciso tirar previamente os caroços com o ferro proprio, e do qual já demos a descripção e o desenho.

52. Doce de bamborreira em calda. — Toma-se uma porção de bamborreiras que se lavão em agua fria, e rachão-se para se tirarem os caroços. Por outra parte, faz-se uma calda rala em que se põem as fructas assim preparadas, a qual se deixa ferver até ter alcançado o ponto de espelho. Ajuntão-se-lhe cravos da India, e canella.

53. Doce de jaca em calda. — Tirão-se os favos de que se compõe uma jaca, e a pellinha adherente á parte interior d'estes favos, que são levados ao fogo em agua fria para ferver.

Tirão-se depois de fervidos, e lavão-se em nova agua fria.

Prepara-se uma calda rala de assucar bem claro, põem-se os favos a ferver n'esta calda, até que ella fique reduzida ao ponto de espelho; ajuntão-se então os cheiros que se desejão, tirão-se do fogo, e põem-se em uma compoteira.

54. Abacates inteiras em calda. — Tomão-se umas abacates cuja pelle se tira subtilmente com um canivete;

tirão-se também os caroços e lanção-se immediatamente em agua fria, depois de descascadas, afim de não empretercerem. Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar bem claro, em que se põem as abacates até ferverem.

Tirão-se então da calda, pondo-se em uma vasilha bem limpa. Reduz-se a calda até chegar em ponto de espelho, e despeja-se sobre as fructas, tendo-se previamente acorescentado cravos da India e pedacinhos de canella.

55. Marmelinhos do campo em calda. — Limpão-se uns marmelinhos do campo, tirando-se-lhes os pés e as folhinhas adherentes; lavão-se em agua fria, e põem-se n'uma calda rala feita de assucar claro. Deixão-se ferver até a calda chegar ao ponto de espelho, e ajuntão-se-lhes os cheiros que se desejão.

56. Peras do campo em calda. — Tomão-se umas peras do campo que não sejam muito maduras; descascão-se com uma faca de prata ou de páo, para-se-lhes tirarem os caroços, e deitão-se em uma vasilha com agua fria, e vão ao fogo. Tirão-se depois de ferverem e deixão-se esfriar na mesma agua. Faz-se uma calda rala de assucar limpo em que se lanção as peras, deixando-se ferver até que esta mesma calda ganhe o ponto de espelho. Adicionão-se então os cheiros que se querem.

57. Gabirobas do campo em calda. — Tomão-se umas gabirobas maduras, de que se tira a penugem por meio de um panno grosso de linho; arrancão-se os pés, e lanção-se as gabirobas assim limpas em uma calda rala de assucar refinado até ficar reduzida á consistencia de ponto de espelho. Ajuntão-se-lhes os cheiros que se desejão, e põem-se em compoteiras.

58. Fructas de butua, ou uvas do matto em calda. — Tomão-se uns cachos de uvas do matto, cujos bagos se tirão e lavão-se em agua fria.

Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar limpo, na proporção de uma libra de assucar para cada libra de fructas, e n'ella se lanção as uvas, deixando-se ferver até ficar em ponto de espelho, ajuntando-se n'esta occasião os cheiros que se querem.

59. Quiabos inteiros em calda. — Tomão-se uns quiabos da qualidade appellidada « Chifre de veado », cortão-se as pontinhas e os pés, pondo-se depois em agua fria com

uma porção de caldo de limões azedos ; levão-se ao fogo logo que a agua principiar a ferver, tirão-se, deixando-se esfriar na mesma agua.

Torna-se, depois d'isto, a espremer sobre os quiabos mais uma porção de limões azedos ou de laranjas da terra, isto já em outra agua, para por meio d'estes agentes, coagular-se a mucilagem que elles contém. Lavão-se em agua fria, para se tirar o azedume de limão.

Faz-se uma calda rala de assucar, onde se lanção os quiabos que ahi se devem conservar até principiar a ferver ; então tirão-se os quiabos com uma escumadeira.

Deixa-se a calda engrossar ate tomar a ponto de espelho ajuntão-se-lhes os cheiros e despeja-se sobre os quiabos.

60. Folhas de babosa em calda. — Tomão-se umas folhas de babosa das mais novas, que se cortão em dois pedaços, dando-se-lhes a fôrma que se deseja.

Depois de tirada, com a unha, a pellinha que as cobre, lanção-se em agua fria, pondo-se tambem um pouco de cinza amarrada em um panno, e vão ao fogo a ferver.

Depois de terem soffrido uma pequena fervura, despejão-se, deixão-se esfriar na mesma agua ; depois muda-se esta agua, substitindo-se por outra nova, repetindo-se esta operação duas ou tres vezes ao dia, até desapparecer o amargo das folhas. Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar limpo, que, fervendo, se despeja sobre as folhas. Isto se practica quatro ou cinco dias consecutivos até que a calda chegue ao ponto de espelho. N'este estado, as folhas ficão transparentes, e de um verdê muito bonito, parecendo-se com o doce de angelica (angélique) francez.

61. Doce de joaz em calda. — Tomão-se uns joazes bem perfeitos e maduros, lavão-se, dando-se-lhes uns piquês com a ponta de um palito ; põem-se n'uma calda rala de assucar, que se deixa ferver até ficar reduzida ao ponto de espelho.

Adicionão-se uns pedacinhos de canella e despçjão-se n'uma compoteira.

Este doce é muito agradável, e de facil preparação ; não é nocivo como o são as fructas, antes de se passarem pela calda.

62. Doces de imbú em calda. — O imbú é uma fructa deliciosa com que se confecciona um dos melhores doces do Brazil.

Tomão-se uns imbús que depois de lavados em agua fria, são levados a fogo; e logo que principleião a ferver, tirão-se deixando-se esfriar na mesma agua.

São levados depois em agua fria, onde permanecem durante vinte e quatro horas. Por outra parte, faz-se uma calda rala de assuear bem limpo, onde se põem os imbús a ferver depois do que tirão-se com uma escumadeira para uma outra vasilha.

Deixa-se ferver a calda até esta aleançar o ponto de espelho; e depois de se terem accrescentado os cheiros competentes, despeja-se sobre os imbús, que se guardão em vasilhas vidradas e bem tapadas.

63. Doces de genipapos em calda. — Toma-se uma porção de genipapos, que se descascão com uma faca de prata para não empreterem, tirão-se os caroços, levão-se ao fogo a ferver com um pouco de cinza amarrada em um panno.

Tirão-se do fogo e deixão-se esfriar na mesma agua; depois do que levão-se em agua fria, onde se deitão os genipapos, deixando-se ferver até a calda ter alcançado o ponto de espelho, tendo-se previamente accrescentado cravos da India e canella.

Despejão-se ainda quentes n'uma vasilha vidrada e bem tapada.

E' este um doce muito estomachico.

64. Doces de mangas em calda. — Tomão-se umas mangas bem maduras, que se descascão com todo o esmero; cortão-se em talhadas grandes quanto for possível, que se deitão em uma compoteira.

Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar, que se leva até ao ponto de espelho, e despeja-se bem quente sobre as talhadas de mangas, não se devendo ajuntar cheiro algum.

65. Doce de maçãs em calda. — Tomão-se umas maçãs, as menores possíveis, que se descascão, conservando-se inteiras, e devendo-se escolher as bem maduras.

Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar que se deixa ferver até se engrossar; e quando estiver n'este ponto, deitão-se as maçãs e continua-se a deixar ferver a calda; até ficar reduzida ao ponto de espelho, accrescentando-se uns cravos da India, e canella.

Despeja-se em vasilhas vidradas e bem tapadas.

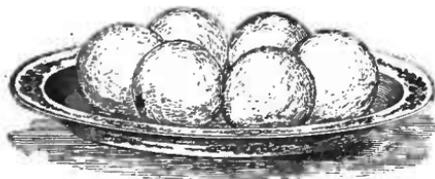
66. Outro methodo de fazer doce de maçãs em calda. — Tomão-se umas maçãs grandes e bem maduras,

que se descascão conservando-se inteiras, pesão-se as maçãs, e para cada libra de fructas, toma-se uma libra de assucar.

Faz-se uma calda de assucar na qual se põem as maçãs a ferver até aquella ficar reduzida ao ponto de espelho, tendo-se o cuidado de não mexer as fructas, para não se desmancharem.

Ajuntão-se uns cravos da India, e uns pedacinhos de canella, e despejão-se em vasilhas vidradas e bem tapadas.

Este doce dura de um a outro anno.



Doces.

67. Doce de croá em calda. — O croá é uma fructa da familia dos curcubitaceos, de um gosto agradável e cheiro suave.

Corta-se esta fructa em fatias que se põem a ferver; tirando-se depois d'isto para uma outra vasilha. Prepara-se por outra parte uma calda de assucar que se reduz ao ponto de espelho, e se despeja sobre as fructas, tendo-se anticipadamente ajuntado á calda um pouco de casca de limão raspada.

68. Gilacaiota em calda. — Toma-se uma gila, que se quebra em pedaços, pondo-se em um tacho com agua fria; leva-se depois ao fogo, e deixa-se ferver até ficar bem cozida. Despeja-se sobre uma peneira grossa para escorrer a agua, raspa-se todo o miolo com uma colher, tirão-se as sementes e lava-se este miolo com agua fria. Toma-se o assucar que for necessario para a gila, faz-se uma caldarala em que se põe a massa; leva-se ao fogo; deixa-se ferver até a calda chegar ao ponto de espelho, e põe-se em uma vasilha vidrada, deitando-se por cima alguns cravos da India, e pedacinhos de canella.

69. Melancia do campo, ou melancia silvestre em calda. — Prepara-se pela maneira indicada para o doce de croá em calda.

70. Araçás do campo em calda. — Toma-se uma porção de araçás do campo que se lavão em agua fria, e vão a ferver; logo que soffrerem a primeira fervura, tirão-se com uma escumadeira.

Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar limpo, e deitão-se n'ella os araçás, deixando-se ferver até ter alcançado o ponto de espelho; ajuntão-se então ums cravos da India, e uns pedacinhos de canella, e despejão-se em compoteiras.

71. Goiabinhas do campo, em calda. — Tomão-se umas goiabinhas do campo, que se lavão em agua fria; pesão-se; toma-se um peso igual de assucar, com que se faz uma calda rala, onde se põem a ferver as goiabinhas até a calda chegar ao ponto de espelho. Ajuntão-se-lhes umas casquinhas de limão, e despejão-se em compoteiras.

72. Doce de fructas de gravatá em calda. — O gravatá dá um cacho de fructas de um cheiro agradável, e que ministra um excellente doce.

Tomão-se umas fructas de gravatá que se põem em agua fria, e levão-se a ferver com um pouco de cinza fina amarrada em um panno; depois de terem fervido durante uma hora, tirão-se do fogo e deixão-se esfriar na mesma agua; depois do que, põem-se em agua fria onde se deixão ficar durante oito dias, tendo-se o cuidado de mudar a agua duas vezes por dia.

Por outra parte, faz-se uma calda rala, que se reduz ao ponto de xarope, na qual se lanção as fructas deixando-se ferver até que chegue ao ponto de espelho; ajuntão-se então alguns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e tirão-se do fogo para se porem em vasilhas vidradas, que devem ser depois bem tapadas.

Este doce pôde durar bastante tempo.

E' bom que se rachem um pouce as fructos antes de se ferverem.



CAPITULO IV

DOCES DE FRUCTAS E RAIZES RALADAS, ETC.

1. Doce de mindubirana socada. — Tomão-se umas fructas de mindubirana que se torrão n'um tacho; depois de frias esfregão-se entre as mãos para se desprender a pellicula que as cobre, e soprão-se na peneira; em seguida socão-se grosseiramente em um pilão, e passão-se por uma peneira grossa.

Por outra parte, faz-se uma calda de assucar limpo que se deve tirar do fogo quando estiver quasi em ponto de espelho; deitão-se-lhe então as fructas, mexendo-se bem para não formarem grumos.

Torna-se a levar a calda ao fogo, até alcançar o ponto de espelho, e despeja-se em pires ou copos, apolvilhando-se de canella moída.

2. Doce de amendoim socado. — Prepara-se da mesma maneira que o doce de mindubirana.

3. Doce de ananaz ralado. — Toma-se um ananaz que não esteja muito maduro, descasca-se e rala-se.

Reune-se a massa n'um panno e lava-se em agua fria, esfregando-se bem para sair a mucilagem e azedume.

Por outra parte, faz-se uma calda rala de assucar em pro-

porção das fructas que se ralárão, e que a ella se misturão, deixando-se ferver até chegar ao ponto de espelho ; ajuntão-se n'esta occasião uns pedacinhos de canella e uns cravos da India, e despeja-se este doce em compoteiras, copos ou pires.

4. Doce de beterrabas encarnadas raladas. — Descascão-se umas beterrabas encarnadas, que se ralão, lavando-se depois a massa em duas aguas, e pondo-se n'uma peneira fina.

Faz-se uma calda rala de assucar, deita-se a massa, e ferve-se tudo até chegar ao ponto de espelho. Ajuntão-se uns cravos da India, pedacinhos de canella, e despejão-se em copos.

5. Doce de cenouras amarellas raladas. — Prepara-se da mesma maneira indicada para o doce de beterrabas.

6. Doce de cidra ralada. — Tomão-se umas cidras que se lavão bem em agua fria sem se descascarem, e ralão-se até chegar ao miolo ; reune-se a massa em um panno, onde se lava, esfregando-se bem.

Dá-se a esta massa uma fervura em agua limpa, e despeja-se do tacho sobre uma peneira de taquára fina para escorrer a agua.

Faz-se uma calda de assucar em que se põe a massa a ferver, e que se deixa até chegar ao ponto de espelho.

Ajunta-se n'esta occasião um pouco de casquinha de limão raspada com uma faca, e despeja-se em copos ou compoteiras.

7. Laranja da terra azeda ralada. — Prepara-se da mesma maneira indicada para a confecção do doce de cidra ralada.

8. Doce de jacotopé ralado. — Descascão-se os jacotopés, ralão-se, e lavão-se em quantas aguas forem necessarias para sair todo o polvilho.

Vai a massa a ferver em uma calda de assucar até chegar ao ponto de espelho.

Ajuntão-se-lhe cravos e canella e despeja-se em compoteiras.

9. Doce de mandioca ralada. — Prepara-se da mesma maneira que se indica para o doce de jacotopé.

10. Doce de batatas doces raladas. — Tomão-se umas batatas doces que se descascão (costumão-se preferir as roxas por serem mais farinhentas e proporcionarem um doce mais agradável á vista); depois do que cozem-se em agua simples, e passão-se em uma peneira fina, esfregando-se com a mão.

Por outra parte, faz-se uma calda de assucar limpo, põe-se a massa das batatas a ferver juntamente com esta calda, que deve ser feita na proporção de uma libra de assucar para uma libra de massa.

Deixa-se tudo ferver até a calda alcançar o ponto de espelho, ajuntão-se-lhe uns cravos da India, uns pedacinhos de canella, e despeja-se em compoteiras, copos ou qualquer outra vasilha.

11. Doce de morangas e aboboras raladas. — Para se confeccionar doce d'estas fructas, practica-se da mesma maneira já recommendada na preparação das batatas doces.

CAPITULO V

FRUCTAS SECCAS E CRYSTALLISADAS

Todas as fructas preparadas em doce de calda, podem servir para d'ellas se fazerem doces seccos, que tambem se podem crystallisar.

Deve-se porém escolher as fructas que não sejam muito molles, as quaes se deixão escorrer depois de tiradas da calda; em seguida envolvem-se de assucar em pó fino, e seccão-se em estufa.

Estando seccas, enfião-se repentinamente em agua de flores de laranjeira, e enrolão-se de novo em assucar em pó, tornando-se a seccar na estufa.

Naturalmente quem não tiver á sua disposição uma estufa, as porá a seccar ao sol ou em cima de um forno.

Prepara-se depois uma calda de assucar bem claro até o ponto de espelho, deita-se em uma vasilha, em cujas bordas se atravessão umas varinhas em que se pendurão as fructas por meio de uns fios de linha, de maneira que fiquem suspensas na calda, e cobertas por ella.

Leva-se este apparelho á estufa, ou dentro de um forno brando que se deve conservar sempre no mesmo grão de calor por tres ou quatro dias. Passado este tempo, estarão as fructas cobertas de uma boa camada de crystaes de assucar.

Lavão-se n'esta occasião com um pouco de agua fresca, e depois de escurridas, seccão-se e guardão-se.

Geralmente usão-se preparar directamente as fructas para este fim, porque para ficarem mais duras e vistosas não se curtem tanto como para os doces de calda, e por este motivo, julgamos conveniente indicar a maneira de preparar directamente as fructas que devem ser crystallisadas, sem se utilizar das que forão preparadas em calda.

Portanto apresentaremos a maneira de crystallisar cada substancia em artigos separados.

No interior do Brazil usão preparar as fructas seccas da maneira seguinte :

Depois das fructas promptas em calda como já se explicou no artigo antecedente, costuma-se ferver a calda até esta chegar ao ponto de fio ; n'este estado tira-se do fogo, inclina-se o tacho, bate-se a calda para esfriar um pouco.

E' n'esta calda que se introduzem as fructas uma por uma, deixando-se escorrer o superfluo da calda.

Põem-se as fructas assim cobertas da calda, em uns taboleiros sobre papel ou palha de milho, e não no sol para seccar, virando-se todos os dias.

1. Cidrão secco. — Tomão-se as fructas, raspão-se, cortão-se em quatro pedacos, tira-se-lhes o miolo, pondo-se estes pedacos em um barril, e deitando-se sobre elles agua fria, substituindo-se esta agua de manhã por agua quente, e á noite por fria.

Deixão-se curtir durante oito dias, deitão-se em seguida em calda rala, que se põe sobre o fogo.

Logo que principão a ferver tirão-se, deixando-se os cidrões esfriar na mesma calda ; repete-se esta operação por tres dias.

Fazem-se depois passar pelas operações indicadas na introdução, quer para crystallisar, quer para seccar as fructas.

2. Gengibre secco. — Deitão-se n'uma panella com agua fria, uma porção de raizes frescas de gengibre, bem lavadas e escovadas ; levão-se assim ao fogo, e logo que a agua ferve, tirão-se as raizes, pondo-se em agua fria. Repete-se esta operação durante tres dias seguidos, ou até as raizes estarem curtidas, o que se conhece, quando se os podem perfurar sem difficuldade com um páozinho rombudo.

Faz-se por outra parte uma calda rala em que se põem as raizes ; ferve-se até estar em ponto de xarope ; tira-se do

fogo, e deixão-se as raizes n'esta calda até ao dia seguinte. Ferve-se então de novo até a calda estar em ponto de espelho; tirão-se as raizes com um garfo, deixão-se escorrer, seccão-se, e acabão-se de aperfeiçoar como se vê no principio d'este capitulo.

3. Vagens verdes seccas. — Escolhê-se uma porção de vagens verdes e tenras que se lavão, levando-se depois ao fogo com agua fria, tirando-se logo que esta agua ferver, e pondo-se de novo em agua fria, até o dia seguinte.

Faz-se uma calda rala que se deita quente sobre as vagens, deixando-se estas ficar na mesma calda até o dia seguinte que é quando se tirão; levando-se a calda ao fogo até chegar ao ponto de fio; deitão-se-lhe depois as vagens, dá-se-lhe mais uma fervura, e tira-se do fogo para esfriar.

No dia seguinte tirão-se as vagens, deixão-se escorrer, e assncarão-se como já foi indicado.

4. Peras crystallizadas e seccas. — Depois de promptas como para as peras em calda até chegar ao ponto de assucar, procedendo-se, quer para seccal-as, quer para crystallisal-as como nos processos que vão explicados na introdução.

5. Maçãs crystallizadas e seccas. — Segue-se em tudo o processo indicado para as peras.

6. Genipapos seccos e crystallizados. — Depois das fructas promptificadas em calda, como já foi explicado no competente artigo, tirão-se da calda em que forão preparados, fazendo uma nova calda em que vão ao fogo a ferver até esta chegar ao ponto de assucar. N'este estado, procede-se como já foi explicado na introdução, mas se é para seccal-as, seguir-se-hão os processos indicados.

E' preciso nova calda, porque a primeira em que forão preparadas estas fructas fica impregnada de partes acidas e mucilaginosas, que impedirião toda e qualquer crystallisação; todavia esta primeira calda não fica perdida, porque d'ella se pôde utilizar para outras muitas combinações.

7. Gerumbèba ou figo de Judeo, a goiaba, o abacachi e o ananaz. — Quer seccos, quer crystallizados, preparão-se pelo mesmo processo indicado para os genipapos.

8. Babosa secca ou crystallizada. — Faz-se uma

segunda calda, em que se põem as folhas de babose, já preparadas segundo a receita do capítulo terceiro, e põe-se sobre o fogo para aquecer, tendo-se o cuidado de não deixar ferver; tirão-se do fogo, e deixão-se esfriar na mesma calda. Levão-se ao fogo no dia seguinte, procedendo-se como no primeiro, e assim durante oito dias, ou até que a calda chegue ao ponto de assucar, para então se seguirem os processos indicados.

Não se devem ferver para que as folhas não perçõ aquella côr verde pela qual são apreciadas.

Pelo mesmo processo se preparão os quiabos, mandacarús, chuchús, mangabas, figos, talos de aipo de angenca, e de cardamómo.

9. Pecegos com caroços e sem caroços, seccos ou crystallisados. — Faz-se nova calda em que se põem os pecegos já preparados como já foi explicado no antigo competente, lanção-se-lhe os pecegos, e vão ao fogo tendo-se o cuidado de não se deixar ferver; tirão-se do fogo, e deixão-se esfriar na mesma calda.

No dia seguinte procede-se da mesma maneira, e assim por diante, durante os dias que forem necessarios para a calda chegar ao ponto de assucar; é então que se aprontão como foi explicado na introduccão quer para crystallisados, quer para seccal-os pelo processo practicado no interior do Brazil.

Da mesma maneira se aprontão as peñas do campo, as bergamotas, as limas, os limões, as laranjas inteiras ou partidas, os cajús do campo, o imbú, o cidrão, e a butua.

10. Tomates de arvore, seccos ou crystallisados. — Tomão-se as fructas preparadas em calda como já foi explicado no competente artigo, e vão ao fogo na mesma calda a ferver até chegar ao ponto de assucar. Tirão-se do fogo, deixão-se esfriar por um pouco, e procede-se no mais pela maneira indicada na introduccão, quer para seccal-as, quer para crystallisadas.

Segue-se o mesmo processo para preparar a bamborieira, os maracujás grandes e pequenos, as cascas de melancia, os mamões, os jaracatias, as ameixas pretas, as talhadas de abobora d'agua e os abacates.

11. Gila assucarada. — Depois da gila estar preparada em calda, deixa-se ferver até esta tomar o ponto de assucar; n'este estado toma-se uma porção d'esta massa, a

que se dão sobre uma taboa differentes fórmãs e feitos, deixando-se seccar, ou no sol ou n'um forno bem brando.

12. Doce de leite secco. — Tomão-se quatro garrafas de leite, ás quaes se ajuntão quatro libras de assucar limpo, e põem-se a ferver até ficarem em ponto de assucar. Unta-se um taboleiro com manteiga, no qual se despeja esta massa que depois de fria corta-se em quadrados, ou da fórmula que se quizer.

13. Doce de mandioca secco. — Toma-se um prato de massa de mandioca ralada que se lava, e espreme-se até sair todo o polvilho. Por outra parte, tomão-se cinco libras de assucar com que se faz uma calda em ponto de espelho e em que se deita a massa de mandioca; levando-se depois ao fogo, deixa-se ferver até chegar ao ponto de assucar; n'este estado, despeja-se em taboleiros untados de manteiga, deixa-se esfriar, e corta-se á vontade.

CAPITULO VI

COMPOTAS.

Compotas são fructas confeitadas com pouco assucar, e preparadas para se comerem logo, e não para se guardarem. Deixão-se as fructas inteiras, cortão-se em pedaços, ou reduzem-se tambem a uma polpa ou massa antes que se misturem com assucar.

Usão-se muitas vezes d'estas compotas com assados em lugar de saladas, e principalmente com caças e aves aquaticas

1. Abacachis. — Escolhem-se as fructas bem maduras, descascão-se e fervem-se um pouco em agua. Escorre-se esta agua e substitue-se por uma calda em ponto de xarope, feita de uma libra de assucar, para tres libras de fructas.

Ferve-se tudo, mexendo-se até que uma pequena porção tomada e posta sobre um prato. conserve-se com consistencia ; n'este estado, accrescentão-se um calix de vinho branco para cada libra de assucar, alguns pedacinhos de canella, cravo da India, e guardão-se em compoteiras.

2. Ananaz. — Descascão-se as fructas bem maduras, picão-se em pequenos dados, e deitão-se em calda quente, feita de uma libra de assucar, para quatro libras de fructas. Mexe-se este doce, accrescenta-se-lhe um calix de cognac, e serve-se depois de frio.

3. Araçás. — Escolhem-se as fructas maduras, rachão-se, e dando-se-lhes uma fervura em agua, tirão-se com a escumadeira ; e tendo-se feito uma calda de meia libra de assucar, para cada libra de fructas, deitão-se-lhe as fructas, depois d'ella ter chegado ao ponto de xarope. Deixa-se ferver mais um pouco, tira-se, e põe-se o doce em compoteiras.

4. Ameixas do Canadá. — Descasca-se uma porção de fructas maduras, partem-se, e tirão-se-lhes os caroços.

Por outra parte, toma-se uma libra de assucar para tres libras de fructas, faz-se uma calda em que se deitão as fructas, em quanto ella estiver ainda rala, e deixa-se ferver até chegar ao ponto de xarope.

5. Ameixas e ginjas. — Pelo mesino modo preparão-se as outras qualidades de ameixas, e as ginjas, todavia não se tirão as cascas das ginjas.

6. Bananas. — Tomão-se as bananas maduras, descascão-se e cortão-se em pedaços, pondo-se ao fogo em agua fria, e accrescentão-se, quando as bananas se estiverem desfazendo, uma quarta de assucar para cada libra de bananas, alguns cravos da India, canella e um calix de cognac ; mexem-se e tirão-se do fogo a guardar.

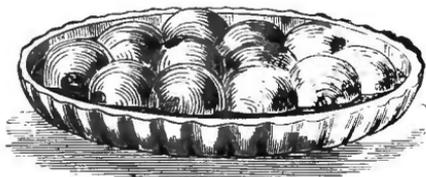
7. Batatas doces. — Ferve-se em agua uma porção de batatas doces roxas ; e estando cozidas, descascão-se e ralão-se. Pesa-se a massa, e para cada libra d'esta toma-se uma quarta de assucar ; faz-se uma calda d'este assucar, e quando ella estiver em ponto de xarope, deita-se-lhe a massa das batatas, o caldo de um limão, uns pedacinhos de canella, e cravos da India ; mexe-se, e tira-se logo do fogo, pondo-se em compoteiras, e cobrindo-se com canella moida.

8. Maçãs. — Descascão-se umas maçãs, partem-se em quatro pedaços, tira-se o coração, e fervem-se em agua até se desfazerem, e a agua estar quasi evaporada ; accrescenta-se a calda reduzida a ponto de fio, feita de uma libra de assucar para trez libras de fructas. Ferve-se tudo, durante alguns minutos, mexendo-se e machucando-se as maçãs ; depois de promptas põem-se em compoteiras, e apolvilhão-se com canella.

9. Maçãs inteiras. — Descascão-se umas maçãs, partem-se em duas metades, tirando-se-lhes o miolo. Tendo-se feito um xarope de uma libra de assucar para duas libras e

meia de fructas, deitão-se-lhe estas, deixando-se ferver até estarem cozidas e molles, e accrescentando-se n'esta occasião umas casquinhas de limão ; tirão-se pondo-se em uma compoteira e deitando-se o xarope por cima.

Pelas mesmas receitas prepara-se-a compota de marmelos.



Maças.

10. Maracujás. — Faz-se uma calda de uma libra de assucar, em ponto de xarope e deitão-se-lhe duas libras de miolo de maracujás maduros, e o sumo de um limão ; mexe-se, tira-se do fogo, pondo-se em compoteira, e apolvilhando-se com canella.

11. Pecosos. — Tomão-se duas duzias de pecosos grandes, descascão-se, e rachão-se até o caroço ; fervem-se depois em agua, até esta se evaporar, e as fructas se desfazerem ; accrescenta-se-lhes n'esta occasião uma calda em ponto de xarope, feita de uma libra de assucar, fervem-se mais um pouco, e servem-se n'uma compoteira.

12. Tomates. — Toma-se uma porção de tomates maduros, cortão-se em pedaços, e fervem-se em agua ; estando desfeitos e a agua quasi evaporada, passão-se por uma peneira de seda, e na falta d'esta, por uma peneira de coar café. Toma-se uma libra de assucar para duas libras d'esta massa de tomates, ferve-se mais um pouco, mexendo-se ; deita-se em compoteiras, e apolvilha-se com canella.

13. Joazes. — Preparão-se pela mesma maneira que os tomates.

14. Uvas. — Toma-se uma porção de uvas maduras, deitão-se n'uma cassarola, e depois de postas sobre o fogo, machucão-se até formarem uma massa, que se passa por uma peneira. Faz-se uma calda de uma libra de assucar, para trez libras de uvas, mexe-se, e tirando-se do fogo, põe-se em compoteiras.

15. Compota á Portugueza. — Toma-se uma duzia de marmelos maduros, que se descascão, e partem-se em quatro pedaços ; tirado o miolo, fervem-se em agua até se cozerem ; tirão-se, deixão-se escorrer, e postos em uma calda rala, fervem-se até esta tomar o ponto de xarope ; tira-se e põe-se em compoteiras.

Em seguida, põe-se na calda uma porção de polpa de maçãs, que se ferve ainda um pouco mexendo-se, e deita-se em seguida por cima dos marmelos, apolvilhando-se com canella e enfeitando-se com varios doces, formando figuras e flores.

Assim costuma-se enfeitar tambem outra qualquer compota, antes de ir á mesa.

16. Compota de mamão. — Toma-se uma porção de mamões, que se descascão deixando-se em agua fria para largar o leite ; vão ao fogo a ferver em agua, e logo que estejam cozidos, tirão-se, pondo-se em uma vasilha. Faz-se uma calda de assucar, de uma libra de assucar para duas libras de fructas ; deitão-se-lhe estas que so deixão ferver até a calda ficar reduzida ao ponto de xarope, ajuntando-se-lhe então umas casquinhas de limão.

17. Compotas de melão e croá. — Preparão-se da mesma maneira que as de mamão.

18. Compota fôfa de maçãs cruas. — Descasca-se uma duzia de maçãs bem maduras, que se ralão, deitando-se fora o centro ou miolo ; bate-se a polpa com duas onças de assucar, e accrescentão-se quatro claras de ovos batidas com caldo de um limão, ou de uma laranja e duas onças de assucar, até estarem transformadas em neve; mistura-se tudo então, bate-se bem e serve-se frio ; esta compota é excellente para encher pasteis e tortas.

CAPITULO VII

MARMELADAS

Marmeladas são conservas de fructas em estado de polpa, e como são para se guardarem, fazem-se em ponto consistente, empregando-se geralmente o assucar para a sua confecção. Fazem-se tambem algumas sem assucar, por exemplo : a de ameixas, de peras, de maçãs, de uvas, de laranjas, e das fructas de sabugueiro.

O meio de conhecer-se a marmelada, quando está em ponto sufficiente, é o seguinte : tira-se um pouquinho d'este doce e deixa-se cair n'um pires limpo e enxuto ; se esta pequena porção do massa mostrar depois de fria, uma boa consistencia, e que, sendo apertada com o dedo, não ficar agarrada no pires, e despegar-se d'elle facilmente, estará em ponto ; n'este estado, póde-se tirar o tacho do fogo, e guarda-se a marmelada.

Depois de posta a marmelada em suas competentes vasilhas, é bom expor-se ao sol durante dez a vinte dias, cobrindo-se com um panno ou papel para se crystallisar; ao contrario humedece-se facilmente, e por consequencia, ou azeda-se ou cobre-se de bolor, ficando deteriorado em qualquer dos dois estados.

Tambem devemos observar que durante toda a operação,

deve-se sempre mexer a massa para não pegar no fundo, e a marmelada não ficar com gosto de queimada, apresentando além d'isto o inconveniente de se tornar escura e não querer assucarar-se.

1. Marmelada de ameixas sem assucar. — Deitam-se as ameixas bem maduras e escolhidas com pouca agua n'um tacho bastante grande; põem-se sobre o fogo, e com uma colher de páo, maxucão-se até estarem todas delidas; passam-se por uma peneira grossa para separar os caroços, e leva-se a massa ao fogo, cozinhando-se até ficar em ponto bem duro.

Deve-se sempre mexer com uma colher de páo, para não pegar-se a massa ao fundo, e ficar com gosto de queimado.

A colher deve também ser bastante comprida, porque a massa, para o fim, lança no ferver grossos pingos de massa quente, a distancia não pequena, os quaes queimão o confeiteiro.

Será também conveniente envolver a mão em um panno, ou calçar uma luva.

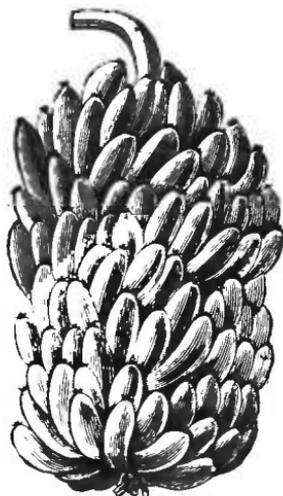
2. Marmelada de ameixas com assucar. — Fervem-se as ameixas e passam-se por peneira, como se practica para a marmelada de ameixas sem assucar; pesa-se depois a massa, e para cada libra tomão-se tres quartas de assucar; faz-se d'este assucar uma calda em ponto de cabello e deita-se-lhe a polpa das ameixas; continua-se a ferver, mexendo-se até a marmelada estar em ponto, e guarda-se.

3. Marmelada de bananas. — Toma-se uma porção de bananas que se descascão e fervem-se em agua, até ficarem bem molles. Escorre-se a agua, e passam-se as bananas por uma peneira grossa; tomando para cada libra de polpa, tres quartas de assucar e reduzindo-se este a uma calda em ponto de assucar, deita-se-lhe a massa das bananas, continuando-se a ferver até ficar em bom ponto.

4. Marmelada de goiabas ou goiabada. — Partem-se as goiabas e fervem-se em agua até esta ter-se evaporado. Passão-se as fructas por uma peneira não muito grossa, para não passarem as sementes, e toma-se para cada libra de massa uma libra de assucar, com o qual se faz uma calda em ponto de cabello; deita-se-lhe a polpa das goiabas, ferve-se até estar de boa consistencia e guarda-se.

5. Marmelada de laranjas. — Descascão-se bem umas laranjas, partem-se, lanção-se em um tacho que vai ao fogo a ferver com pouca agua, até ficarem as mesmas laranjas bem molles. Passa-se por uma peneira fina, e evapora-se a massa até ficar reduzida a si propria, accrescentando-se depois para duas duzias de laranjas, uma libra de assucar refinado.

Ferve-se até chegar ao ponto, e guarda-se.



Bananas.

6. Marmelada de maçãs. — Tomão-se as maçãs, partem-se e fervem-se em agua até estarem molles; tirão-se, deixando-se escorrer; e passando-se depois por uma peneira, pesa-se a massa, e toma-se uma libra de assucar para cinco quartas de massa; faz-se d'este assucar uma calda em ponto de fio, e deita-se-lhe a massa, que se leva á consistencia necessaria.

7. Marmelada branca de marmelos. — Descascão-se, e partem-se uns marmelos, tirando-se lhes o miolo; fervem-se depois durante um quarto de hora em agua, ou até ficarem molles a ponto de se poderem esmagar com facilidade; escorre-se a agua que se guarda para fazer geleia; passão-se

os marmelos por uma peneira, esmagando-se; pesa-se a massa que se reduz, e põe-se n'um tacho sobre um fogo muito moderado, com seu peso igual de assucar refinado em pó; aquece-se, mexendo-se; e estando em bom ponto, guarda-se em caixetões, ou despeja-se sobre uma taboa para se cortar em tijolos, que se seccão ao sol.

8. Marmelada escura de marmelos. — Partem-se os marmelos, e fervem-se em agua até tornarem molles; escorre-se a agua para d'ella se fazer gelea (querendo-se); pesa-se a massa e guarda-se até o dia seguinte. Faz-se então uma calda de tanto assucar quanto tiver de massa, e deita-se esta massa na calda quando ella se achar em ponto de fio; n'este estado passa-se a fogo forte, mexendo-se diligentemente até chegar ao ponto conveniente.

9. Marmelada crua ou de sumo (1). — Descascão-se os marmelos, partem-se, e tira-se-lhes o miolo. Pesão-se depois e lanção-se em uma calda feita com igual peso ao dos marmelos, onde se deixão ferver, mexendo-se e machucando-se com uma colher até chegarem ao ponto conveniente.

10. Marmelada de pecegos ou pecegada. — Tomão-se os pecegos, antes de estarem bem maduros, partem-se e fervem-se em agua até ficarem bem cozidos, e passão-se por uma peneira.

Para seis libras de polpa, tomão-se cinco libras de assucar, com a qual se faz uma calda em ponto de cabello; acrescenta-se-lhe a massa dos pecegos, continuando-se a ferver, e mexendo-se sempre até estar em ponto, para se guardar em caixetões.

Algumas pessoas descascão os pecegos, obtendo assim uma pecegada mais clara.

11. Marmelada crua de pecegos. — Um doce muito apreciavel é a marmelada crua de pecegos, que se conserva em perfeito estado durante um anno e com todo o gosto da fructa.

O processo é o seguinte :

Tomão-se uns pecegos antes de estarem perfeitamente maduras, descascão-se, e cortão-se em pedaços que se põem

(1) Por marmeladas cruas, entenda-se que é quando a fructa não é previamente cozida.

em agua fria, até se acabar de descascar a porção necessaria para uma tachada.

Pesão-se as fructas, e para cada libra d'ellas, tomão-se tres quartas de assucar, com que se faz uma calda rala. Lanção-se as fructas cruas a ferver n'esta calda, até que ella tenha alcançado o ponto de espelho, e despejão-se em vasilhas vidradas e bem tapadas, que é onde melhor se conservão.

Este doce adquire um sabor ainda mais agradável, se se unirem aos pecegos, as pevides dos caroços que se quebrão para este fim.

Por este mesmo processo, fazem-se marmeladas de marmelos, de maçãs, de goiabas, de araçás, de ameixas pretas e brancas, de damascos, de imbús, de grumichamas, de laranjas, de uvas e de groselhas. Estas marmeladas assim preparadas, não soffrem comparação com as marmeladas confeccionadas pelo primeiro processo que indicámos; ellas são superiores a estas ultimas, que ficão duras nos caixetões, ao passo que as primeiras conservão-se n'uma massa molle, que se póde comer com a colher, parecendo-se tanto no gosto como no aspecto com as famigeradas marmeladas da Europa, que se nos vendem tão caras nos mercados,

CAPITULO VIII

GELEAS

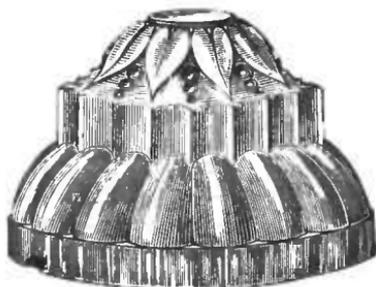
As geleas são extractos de substancias animaes ou vegetaes ; os primeiros são tambem chamados gelatinas, os outros são dotados de um principio particular, que se assemelha á gelatina, e que tem na chimica o nome de acido pectico.

As geleas tomão, no esfriarem-se, uma consistencia solida e tremula, e são mais ou menos transparentes.

O acido pectico foi descoberto em mil oitocentos e vinte cinco, por Braconnot, e é bastante vulgar no reino vegetal, onde se encontra não só nas fructas carnosas como tambem nas folhas, na casca, e nas raizes, por exemplo : nas batatas, na mandioca, no cará, no inhame, nas cenouras, no aipo, nas cebolas, nas beterrabas, etc. A gelatina animal existe em todas as partes dos animaes : na pelle, nos cascos, nos ossos, na carne, nos chifres, etc.; é um corpo sem côr, sem cheiro, sem gosto, e parecendo-se com chifre, quando está secco.

1. Gelea de colla de peixe. — Corta-se meia onça de colla de peixe em pequenos pedaços, e põe-se de molho durante vinte e quatro horas, em duas garrafas d'agua fria ; depois d'este tempo, leva-se ao fogo com a mesma agua, e quando a colla estiver dissolvida, e a agua reduzida á metade, acrescentão-se meia libra de assucar branco refinado, o sumo de um

limão, umas gotas de tinta de assafrão, algumas casquinhas de limão, dois cravos da India, e uns pedacinhos de canella. Ferve-se tudo isto até o assucar estar dissolvido, coa-se n'uma tigella, ou n'uma fôrma, accrescentando-se um calix de vinho branco, e deixando-se esfriar. Depois da gelea estar fria e endurecida, faz-se sair emborcando-se a tigella, ou a fôrma sobre um prato.



Gelea.

Por esta receita pôde-se fazer geleas de todas as qualidades, e de todas as côres.

2. Gelea de gallinha. — Deitão-se n'um tacho com doze garrafas d'agua quatro onças de raspa de pontas de veado, trez gallinhas depennadas, limpas, cortadas, em pedaços, e quebrados os ossos, e uma libra de carne magra de vacca. Ferve-se tudo até restarem quatro garrafas de liquido, accrescentando-se n'esta occasião uns pedacinhos de canella, cinco ou seis cravos da India e a casquinha de um limão: dá-se mais uma fevura, e coa-se.

Bate-se depois uma clara de ovo com duas chicaras de agua que se deita no tacho, e deixa-se ferver tirando-se a escuma, para clarificar a gelea. Accrescenta-se por fim uma libra de assucar limpo, torna-se a coar, e põe-se em fôrmas, onde se deixa esfriar e tomar corpo.

3. Gelea de mão de vacca. — Toma-se uma mão de vacca, bem limpa, corta-se em trez ou quatro pedaços, pondo-se com agua fria sobre o fogo, e deixando ferver até desfazer-se a carne toda; coa-se, deixa-se esfriar, tira-se a gordura, e accrescenta-se uma clara de ovo batida; torna-se a levar ao fogo, tirando a escuma. **Estando finalmente a gelea em ponto,**

o que se conhece quando tomando-se alguns pingos, e pondo-se n'um prato, estes depois de frios, apresentam a consistencia necessaria; accrescentão-se um calix de vinho branco, meia libra de assucar refinado, dois dentes de cravo da India, o sumo de um limão, ou os cheiros que mais se aprecião. Torna-se a coar e deixa-se esfriar em fôrmas, tirando-se a geleia quando estiver endurecida.

4. Gelea de mão de vitella. — Põem-se a ferver seis onças de raspas de pontas de veado, uma mão de vitella bem limpa, e quebrada em dois ou trez pedaços, até estarem em ponto, e coão-se. Accrescentão-se-lhes meia libra de assucar, meia garrafa de bom leite, e um pedacinho de baunilha. Deixa-se ferver por mais um quarto de hora, e posta em fôrmas a geleia, deixa-se esfriar, para depois tirar-se.

5. Gelea de raspas de pontas de veado. — Lavão-se em agua quente oito onças de raspas de pontas de veado; fervem-se em seguida em seis garrafas d'agua até o caldo ter a consistencia necessaria, e coa-se por um panno, espremendo-se. Tendo-se posto o caldo de novo no tacho, com seis onças de assucar refinado, o sumo de um limão e a clara de um ovo batida, ferve-se tirando-se a espuma, até estar tudo reduzido a pouco mais de meia garrafa de liquido; coa-se então e deixa-se esfriar nas fôrmas.

6. Gelea de raspas de pontas de veado com leite vegetal. — Feita a geleia pela receita anterior, e sem se lhe ter ajuntado o sumo de limão, accrescenta-se em seu lugar um pedacinho de baunilha, e nma emulsão feita com uma onça de amendoas socadas com meia onça de assucar, e duas onças de agua de flor de laranjeira.

7. Gelea de araçás. — Toma-se uma porção de araçás, partem-se, e fervem-se com agua até estarem desfeitos, passando-se o caldo por um coador, e espremendo-se bem a massa restante.

Leva-se este caldo ao fogo, reduzindo-se ao ponto de geleia, e accrescentando-se n'essa occasião, para cada libra do liquido, trez quartas de assucar refinado, alguns cravos da India e canella. Dá-se-lhes mais uma fervura, e deixa se esfriar depois de posta em fôrmas.

8. Gelea de amoras. — Tomão-se umas amoras pretas, machucão-se, e depois de postas em um panno forte, espremem-se bem. Leva-se ao fogo o sumo das amoras com uma

libra de assucar refinado para cada libra do sumo, e deixa-se reduzir ao ponto conveniente para pôr em fôrmas.

9. Gelea de groselhas. — Nos logares onde se podem obter as groselhas frescas, faz-se a gelea d'ellas como a das amoras. Não-se achando porém as fructas frescas, faz-se uma gelea de colla de peixe, e em logar do assucar e dos outros temperos indicados, accrescentão-se oito onças de xarope de groselhas.

X **10. Gelea de laranjas.** — Faz-se uma gelea com uma onça de colla de peixe, dissolvendo-se no liquido em quanto quente, duas libras de assucar, e accrescentando-se o sumo fresco de oito laranjas; dão-se algumas fervuras, até chegar ao ponto, e deita-se nas fôrmas.

11. Gelea de maçãs. — Toma-se uma porção de maçãs, partem-se em quartos e fervem-se em agua durante meia hora, coando-se depois por uma peneira fina. Rejeitão-se as maçãs, que se podem aproveitar para d'ellas se fazer compota; toma-se o sumo, e ferve-se até estar bem reduzido, e ter o aspecto de uma gomma rala, accrescentando-se n'esta occasião uma libra de assucar refinado para cada libra do caldo, e querendo-se, ajuntão-se alguns cheiros, como sejam, canella, cravo da India, e casquinhas de linão, deixa-se ferver até ter o ponto conveniente, para ir ás fôrmas.

Na occasião de se fazer a marmelada de maçãs, pôde-se muito bem aproveitar a agua em que se cozinhãrão as fructos, para fazer gelea.

12. Gelea de marmelos. — Prepara-se a gelea de marmelos pelo mesmo modo pelo qual se faz a gelea de maçãs; é por isso superfluo repetir-se a receita.

13. Gelea de marmelos inteiros. Tomão-se duas dúzias de marmelos, descascão-se e partem-se em quartos, tirando-se-lhes o miolo, e pondo-se com agua ao fogo a ferver.

Estando os marmelos cozidos e molles accrescenta-se a calda apurada feita de uma libra de assucar; deixa-se ferver mais um pouco, tirão-se depois os marmelos que se põem em compoteiras, em quanto se reduz a calda ao ponto de gelea accrescentando-se-lhe canella, cravos da India e cardamomo,

Deita-se então esta calda assim preparada sobre este doce é, além de saboroso, de um bello aspecto.

14. Gelea de pecegos. — Escolhem-se os pecegos ma-

duros sem estarem passados, rachão-se e tirão-se-lhes os caroços que se quebrão para se lhes tirar as amendoas que se deitão com os pecegos a ferver em agua até que estes fiquem bem cozidos ; depois do que coão-se por uma peneira de seda, espremendo-se.

Toma-se para vinte e cinco pecegos uma libra de assucar com que se faz uma calda em ponto de cabelo á qual se ajunta o sumo dos pecegos ; ferve-se até estar em ponto de geleia, e guarda-se.

15. Gelea de musgo. — Deitão-se oito onças de musgo islandico em uma cassarola com uma oitava de carbonato de potassa ; deita-se por cima quanto basta de agua quente, para o musgo ficar submergido ; e estando a agua fria, escorre-se, e lava-se o musgo tambem em agua fria, para se lhe tirar o amargo. Põe-se, em seguida, duas oitavas de colla de peixe cortada em pequenos pedaços, e o musgo a ferver em oito garrafas de agua ; estando reduzido á metade coa-se e espreme-se.

Dissolve-se no caldo libra e meia de assucar refinado, ajunta-se um pouco de baunilha, ferve-se até o liquido estar em bom ponto, e põe-se em fôrmas.

16. Gelea de tapioca. — Deitão-se quatro onças de tapioca de molho em garrafa e meia de agua fria ; passadas quatro horas, levão-se ao fogo com a mesma agua ; e formando tudo um liquido homogeneo, deita-se-lhe meia libra de assucar, o sumo de um limão, um calix de vinho de Lisboa tinto ou do Porto, um pouco de casquinha de limão, cravos da India e canella. Ferve-se por um pouco, e depois de posta em compoteiras, apolvilha-se com canella, e serve-se depois de fria.

17. Gelea de tapioca com leite. — Deitão-se quatro onças de tapioca de molho em meia garrafa de agua fria, e passados tres horas, levão-se ao fogo; logo que chegão a ferver, ajunta-se-lhe uma garrafa de leite fervido, no qual se tem dissolvido meia libra de assucar. Accrescenta-se mais um pedacinho de baunilha, e deixando-se ferver ainda algumas vezes, deita-se em compoteiras, e serve-se fria.

18 Gelea de marasquino. — Dissolvem-se duas onças de colla de peixe em quatro onças de agua ; coão-se por um panno, e deita-se esta colla ainda quente em uma vasilha; accrescenta-se-lhe uma garrafa de licor de marasquino,

mexe-se, e deita-se na fôrma. Estando a geleia já fria e dura, entorna-se n'um prato, e serve-se.

Por este modo fazem-se geleias de qualquer licor bom.

19. Geleia de champanha. Dissolvem-se duas onças de colla de peixe em agua, reduz-se a fogo a solução depois de coada por um panno, até ficar em quatro onças de liquido que se deita em uma vasilha, e mistura-se com uma garrafa de champagna. Deita-se tudo em uma fôrma que se colloca entre gelo quebrado ; deixa-se endurecer, vira-se depois sobre um prato, e serve-se.

20. Geleia imperial. — Forra-se o fundo e as paredes de uma fôrma algum tanto alta, e collocada n'um balde entre pedaços de gelo com geleia de licor-curação ou de rosa ; dá-se um movimento á fôrma para a camada ficar igual, e da grossura de um dedo; deitão-se-lhe, n'esta occasião, ameixas, maçãs, pecegos, nozes e cerejas, tudo feito em doce de calda, deixando-se as fructas escorrer antes de se porem na fôrma. Acaba-se de encher a fôrma com geleia ; vira-se então sobre um prato, tira-se a fôrma, e serve-se.

21. Geleia de ananaz á moda de Paris — Corta-se em pedaços um pequeno ananaz maduro bem cheiroso, põe-se de infusão em meia garrafa de vinho branco ; no dia seguinte filtra-se o liquido, e mistura-se meia quarta de assucar e meia onça de colla de peixe dissolvida em quatro onças de agua.

Colora-se este liquido com um pouco de anil, ou tinta azul vegetal, e põe-se em uma fôrma algum tanto alta que se tem collocado em um alguidar cheio de pedaços de gelo. Depois de estar esta mistura algum tanto endurecida, deita-se-lhe por cima uma camada de geleia feita de liquor de curação, com uma colher de sumo de limão, e mais algum anil dissolvido para a côr ficar mais viva. Endurecida esta camada, acaba-se de encher a fôrma com meia onça de colla de peixe dissolvida em meia garrafa de leite fervido com meia quarta de assucar, uma gema de ovo e um pedaço de baunilha, pondo-se a forma assim cheia no gelo. Depois de endurecida a geleia põe-se sobre um prato e serve-se.

22. Geleia nacional. — Dissolve-se uma onça de colla de peixe em meia garrafa de agua, e depois de coada, ajunta-se-lhe uma quarta de assucar e o sumo de uma duzia de cajús. Estando o liquido bem claro e quasi frio, deitão-se-lhe tres colheres de sumo de espinafres ; mexe-se e despeja-se em uma

fôrma até ao meio, e deixa-se endurecer a geleia. Deve-se ter posto, vinte e quatro horas antes, de infusão em meia garrafa de vinho branco, um ananaz partido com meia oitava de assafrão filtrado, e accrescentando-se ao liquido meia quarta de assucar e uma onça de colla de peixe dissolvida em tres onças de agua com esta geleia; acaba-se de encher a frma que se põe sobre o gelo, até que endureça a mesma geleia; então emborca-se a fôrma, para assim se tirar o seu conteudo.

23. Gelea de grumichamas á Villa-Rica.—Passa-se por uma peneira o sumo de uma libra ou libra e meia de grumichamas frescas: mistura-se este sumo com a solução de uma onça de colla de peixe, e estando o liquido reduzido a tres onças, ajuntão-se-lhe quatro onças de assucar, e o sumo de um limão, deixando-se esta mistura em uma fôrma, que se colloca entre o gelo.

24. Gelea de ananaz á Algeria. — Tendo-se dissolvido duas onças de colla de peixe em agua, e estando o liquido reduzido a oito onças, divide-se em duas partes iguaes; ajunta-se á primeira parte meia quarta de assucar desfeita no leite de um coco, a metade do mesmo coco ralado, e o sumo de seis laranjas doces coado.

Mistura-se a segunda parte com meia garrafa de vinho de Bordeaux, um pouco fervido com a metade de um ananaz maduro pisado, um pedaço de baunilha e uma quarta de assucar.

Deita-se a primeira parte na fôrma, e estando esta endurecida, deita-se a segunda. Põe-se a fôrma no gelo e tendo-se a geleia solidado, despeja-se em um prato para se mandar á mesa.

CAPITULO IX

DOCES MOLLES

Como esta qualidade de doces tem por base os ovos e o leite, e differe por tanto dos doces de fructas em calda, a incluimos em um artigo especial.

1. Aletria doce. — Toma-se uma quarta de aletria, que se põe de molho em agua fria, durante duas horas ; tira-se depois com uma escumadeira, deixa-se escorrer, e põe-se a cozinhar com duas garrafas de leite. Depois d'isto accrescenta-se meia libra de assucar refinado, batido com seis gemas de ovos, duas chicaras de leite, e um calix de agua de flor de laranja ; deixa-se ferver mais um pouco, e deita-se em pratos, apolvilhando-se com canella moida.

2. Arroz doce. — Escolhe-se, e lava-se uma libra de arroz branco ; que se põe a cozinhar com trez garrafas de leite. Batem-se, por outra parte, seis gemas de ovos com meia libra de assucar, uma chicara de agua de flor de laranjeira, e uma garrafa de leite ; põem-se ao fogo, deixão-se ferver até o assucar estar dissolvido, e ajuntão-se então ao arroz ; ferve-se tudo ainda um pouco, pondo-se o arroz, depois de prompto, em pratos, apolvilhando-se com canella moida.

3. Beijos de moça. — Toma-se o leite de dois cocos da

Bahia, deita-se-lhe uma libra de assucar refinado, e ferve-se até a calda ter chegado ao ponto de xarope ; deixa-se esfriar accrescentando n'esta occasião nove gemas de ovos bem batidas ; torna-se a levar ao fogo, ferve-se, mexendo-se durante dez minutos, e pondo-se depois em chicaras, apolvilha-se com cauella moída.

4. Colla saborosa com ovos. Toma-se meia onça de colla de peixe cortada em pequenos pedaços ; põe-se durante doze horas de molho em agua fria ; ferve-se até a colla estar desfeita ; coa-se, evapora-se até restar só uma garrafa de liquido ; accrescenta-se n'esta occasião uma libra de assucar refinado, e doze gemas de ovos batidas com uma garrafa de leite, um calix de agua de flor de laranja e a casquinha de um limão.

Deixa-se tudo isto ferver por mais meia hora, mexendo-se bem e põe-se em vasilhas apolvilhando-se com canella.

5. Cocada. — Rala-se um coco da Bahia e faz-se uma calda quasi em ponto de espelho, na qual se lança o coco ralado e uns dentes de cravos da India. Vai-se mexendo até ver-se que ao afastar-se o doce do fundo do tacho elle já não adhere muito. Tira-se então do fogo e despeja-se-lhe, logo que haja perdido a fervura, doze gemas d'ovos e um bocado de agua de flor. Volta ao fogo para acabar de cozinhar os ovos, mas não se deve deixar ferver, apenas aquecer bem o doce até desaparecer o gosto de ovo crú ; depois do que se despeja nas compoteiras e apolvilha-se com canella. Faz-se ta bem cocada sem levar ovos, accrescentando-se-lhe em lugar de ovos, meia garrafa de bom leite.

6. Outra maneira de fazer doce de coco. Faz-se com quatro libras de assucar uma calda que se leva ao ponto de espelho ; tira-se do fogo e deita-se-lhe um coco da Bahia ralado bem fino, ajuntão-se doze gemas de ovos desmanchados n'uma colher d'agua, e passadas em uma peneira fina ; torna-se a pôr o tacho sobre o fogo, e deixa-se cozinhar devagar até a calda chegar de novo ao ponto de espelho, mexendo-se sem parar.

Ajunta-se uma colher de agua de flor, põe-se em copos apolvilha-se com canella.

7. Corá ou Doce nacional. — Toma-se uma porção de espigas de milho verde, cujos grãos estejam ainda molles, e cheios de um leite encorpado ; ralão-se em redor (depois de

as ter **livrado** das folhas), e ajunta-se a massa em uma vasilha.

Coa-se esta massa, e a cada garrafa d'este sumo accrescenta-se uma quarta de assucar refinado, e o caldo de uma laranja doce ; deixa-se ferver durante dez minutos, e deita-se em pratos, apolvilhando-se com canella.

Costumão accrescentar ainda differentes ingredientes na fabricação d'este doce, por exemplo : alguns accrescentão, na hora de tirar o doce do fogo, um calix de vinho para cada quarta de assucar empregado.

8. Doce estomachico. — Tomão-se uma onça de casquinhas seccas de laranja azeda, meia onça de canella, uma ouça de gengibre, uma onça de losna ; deita-se tudo bem picado em uma garrafa de vinho branco, e passados oito dias, coa-se e mistura-se com uma garrafa de mel, e meia libra de farinha de trigo ; ferve-se, mexendo até tudo formar uma massa ; accrescenta-se n'esta occasião mais meia garrafa de bom leite batido com trez gemas de ovos, e continua-se a ferver mexendo-se sem interrupção, para não pegar-se no fundo da vasilha, e queimar-se. Estando cozida a massa, tira-se do fogo, deita-se em pratos, e apolvilha-se com canella.

9. Filhós de ovos. — Toma-se uma calda feita de uma libra de assucar, e quando estiver em ponto de espelho, deixa-se-lhe cair, por meio de um pequeno crivo, uma duzia de gemas de ovos batidas, movendo-se o crivo para uma e outra parte afim de formarem os ovos uns fios dentro da calda. Estando cozidos os fios, deitão-se em pequenos copos apolvilhando-se com canella.

Deve-se ter cautela em que a calda esteja sempre fervendo afim de cozinhar os fios logo que caem na calda.

Se não houver o crivo indicado, poder-se-ha recorrer a uma casca de ovo em que se praticará um furo ou mais com um palito, e por onde se escoarão as gemas de ovos.

10. Manjar branco. — Deita-se em uma cassarola uma libra de fubá de arroz, com duas garrafas de leite, e uma libra de assucar ; ferve-se mexendo-se até o fubá estar cozido, o que se conhece mettendo-se-lhe um palito, a que não deve mais adherir a massa. Tirão-se pequenas porções d'esta massa com uma colher, e deitão-se juntas uma á outra sobre um prato, até enchel-o, formando, cada porção, um pequeno monticulo ; leva-se este prato ao forno para corar, tendo-se apolvilhado com assucar refinado e canella.

Serve-se quente ou frio.

11. Manjar de gallinha. — Toma-se uma gallinha depennada, limpa e cortada em pedaços, e põe-se a ferver até a carne desfazer-se; deixa-se esfriar, tira-se a gordura do caldo, e toma-se a carne do peito que se soca com meia libra de assucar refinado bem secco, e uma quarta de pinhões, ou castanhas cruas e descascadas, de maneira a fornecer uma massa homogenea sem caroços, e sem se poderem distinguir as particulas das differentes substancias que a compõem. Tendo o caldo desengordurado, e reduzido a uma garrafa de liquido, deita-se-lhe esta massa socada, e uma quarta de fubá de arroz; ferve-se até estar cozido e pôe-se em pratos; praticando-se no mais como já foi explicado para o manjar branco.

12. Manjar de ovos. — Bate-se uma duzia de ovos em uma garrafa de leite com meia libra de assucar, e meia libra de fubá de arroz, accrescentando-se mais um pedaço de baulilha. Ferve-se tudo até se reduzir a uma massa, com a qual se practica, como vai ensinado para o manjar branco.

13. Pão dourado. — Tomão-se uns pães que se cortão em fatias, e deitão-se de molho em vinho branco. Estando estas fatias bem penetradas, deitão-se sobre uma peneira para escorrer, passando-se, em seguida, em gemas de ovos batidos.

Estando prompta uma calda de assucar em ponto de espelho, deitão-se-lhe as fatias, deixando-se ferver durante dez minutos; tirão-se depois com uma escumadeira, deitão-se em pratos, deixando-se por cima mais algumas gemas d'ovos batidas e levando-se a corar; depois d'isto apolvilhão-se com canella.

14. Pão frito. — Cortão-se alguns pães em fatias, que se põem de molho em leite até estarem bem traspassados do liquido; deixão-se escorrer e seccar um pouco nas superficies; passão-se depois em calda feita com doze gemas e tres claras de ovos batidas, e frigem-se durante um minuto em manteiga de vacca, até a canhada de ovos estar cozida; tirão-se com um garfo, tornão-se a passar no caldo dos ovos, e vão outra vez a frigir-se, repetindo-se estas operações quatro ou cinco minutos, pondo-se depois em pratos, e deitão-se-lhes por cima um pouco de calda de assucar. Apolvilhão-se com canella.

15. Doce de leite. — Tomão-se duas garrafas de bom leite, fervem-se com uma oitava de carbonato de soda, e

misturão-se a uma calda fria, em ponto de xarope, feita de duas libras de assucar. Ferve-se tudo sobre um fogo regular, até chegar ao ponto de espelho, põe-se em pequenos copos, e apolvilha-se com canella.

16. Doce de leite por outra maneira. — Tomão-se duas garrafas de leite, até ficarem reduzidas á metade; deitão-se-lhe n'esta occasião, duas libras de assucar refinado claro e uns pedacinhos de baunilha; ferve-se até o liquido ter chegado ao ponto de espelho, e põe-se em copinhos, apolvilhando-se com canella.

17. Outro modo de fazer doce de leite. — Põe-se ao fogo em um tacho quatro garrafas de leite, e quando estiverem fervendo, deitão-se-lhes quatro libras de assucar refinado. Deixão-se ferver até engrossar, e n'esta occasião, deitão-se doze gemas de ovos desmanchadas, deixando-se ainda ferver até os ovos se cozinharem; tirão-se então do fogo, põe-se a casca de um limão azedo raspado, e despeja-se o doce em copinhos ou chicaras, apolvilhando-se com canella.

18. Doce de queijo. — Toma-se um queijo flamengo, ou um queijo velho e bom de Minas, rala-se, e para cada libra de queijo ralado, tomão-se duas libras de assucar, com o qual se faz uma calda; e estando esta em ponto de espelho, deita-se-lhe o queijo ralado, ferva-se mais durante cinco minutos, tira-se do fogo, accrescenta-se um calix de bom cognac, e um pedacinho de baunilha; põe-se então em copinhos e apolvilha-se com canella.

19. Ótro modo de fazer doce de queijo. — Toma-se libra e meia de assucar, com o qual se faz uma calda, que se leva ao ponto de espelho; ajunta-se uma duzia de gemas de ovos desmanchadas com uma colher; leva-se ao fogo, e estando os ovos cozidos, tira-se do fogo para abrandar a maior força de calor; ajunta-se a quarta parte de um queijo ralado, torna-se a pôr n'um fogo muito brando, mexendo-se continuamente até chegar ao ponto; despeja-se então em chicaras ou pires, e apolvilha-se com canella.

20. Siracaia. — Toma-se um queijo bem fresco de Minas, que se corta em fatias bem delgadas; por outra, tomão-se umas fatias de pão delgadas e ensopadas em leite; untão-se uns pratos com manteiga de vacca, cobrem-se os fundos d'esses mesmos pratos com assucar e canella e deitão-se em primeiro logar uma camada de queijo, por cima d'esta,

uma de assucar, e em seguida uma de fatias de pão, tornando-se a pôr, por cima d'esta, uma de fatias de queijo, e assim por diante com tanto que a ultima camada seja de queijo. Levão-se os pratos ao forno para tomarem côr; tirão-se, apolvilhão-se com canella, e mandão-se á mesa ainda quentes.

21. Outra siricaia. Tomão-se trez claras, e seis gemas de ovos, que se batem bem; ajuntão-se-lhes uma garrafa de leite, trez colheres de farinha de trigo, canella moída, e o sumo de um limão. Unta-se um prato fundo com manteiga, em que se despeja esta massa, vai a um forno moderado para cozinhar.

22. Tapiocada. — Batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar, accrescentando-se em seguida uma garrafa de leite, meia quarta de boa tapioca, e uma quarta de passas. Deita-se tudo em uma cassarola, leva-se ao fogo, deixando-se ferver, e mexendo-se até estar tudo ligado, e fornar um mingão grosso; deita-se então em pequenos copos, apolvilha-se com canella e assucar. Levão-se depois os copos a um forno temperado, durante um quarto de hora, para corar.

23. Doce de sagú. — Batem-se bem oito gemas de ovos com uma libra de assucar, accrescenta-se pouco a pouco uma garrafa de vinho tinto, e depois uma quarta de sagú, uma quarta de passas, meia quarta de amendoas doces pelladas e socadas, ou meio coco ralado; deita-se tudo em uma cassarola e ferve-se mexendo-se, até o sagú estar cozido; despeja-se então em pequenos copos, apolvilhando-se com canella, e assucar.

24. Queijada de coco. — Tomão-se trez libras de assucar, com o qual se faz uma calda em ponto de fazer filhós de ovos; tomão-se dezoito gemas de ovos com as quaes se fazem os filhós como já foi ensinado n'um dos artigos antecedentes. Por outra parte, desmanchão-se mais dezoito gemas de ovos, na calda em que se acabão de fazer os filhós de ovos, e que se reduz á um doce de ovos molles; ajuntão-se os filhós de ovos, e a massa de um coco da Bahia ralado; mexe-se até ficar no ponto, e põe-se em vasilhas, apolvilhando-se com canella.

Tambem usa-se despejar este doce em tableirinhos de folhas, untados de manteiga e levar-se ao forno com talha-

dinhas de limão, e confeitos. Depois que este doce esfria, corta-se em fatias com as quaes se costumão enfeitar tortas.

25. Queijada de Minas. — Tomão-se trez libras de assucar, com o qual se faz uma calda em ponto de espelho, ajuntão-se trez duzias de gemas de ovos, desmanchadas com uma colher, põem-se em seguida duas libras de coco da Bahia ralado, canella moida, agua de flor de lorangeira; tira-se o tacho do fogo, acrescenta-se, quanto fôr preciso, pó de raspa para enxugar a massa



Sagú.

Põe-se esta massa em uns pratos e vai ao forno para tomar côr. Este doce serve tambem para encher tortas, morgados, canudos, e para fazer as queijadas em farinha de trigo, como irá explicado no competente artigo.

24. Queijada de amendoim. — Toma-se uma libra de assucar limpo, com o qual se faz una calda em ponto de fio; ajuntão-se uma libra de amendoim, e nove gemas de ovos; mexe-se até tomar ponto, de maneira que a massa não pegue nos dedos; tira-se o tacho do fogo, põe-se a massa em vasilhas, apolvilhando-se de canella.

Esta massa serve para encher tortas, fartes, canudos, e para formar as queijadas.

27. Tigelada de leite. — Depois de batida uma garrafa de leite com seis gemas de ovos, meia libra de assucar refinado, pão de ló ralado, ou farinha de trigo, ajuntase agua de flor; deita-se em pratos, e põe-se a corar, pulverizando-se depois com canella, para mandar á mesa.

28. Desmamadas á Mineira. — Toma-se uma libra de assucar desmanchado em calda rala, uma garrafa de leite, meia libra de pó de arroz, e meio coco da Bahia ralado, e na falta d'este, uma libra de amendoas socadas.

Leva-se tudo ao fogo em um tacho, e faz-se d'esta mistura um angú molle; tira-se do fogo, despeja-se em uma vasilha, e ajuntão-se uma colher de manteiga, nove gemas de ovos, e um pouco de agua de flor. Depois de tudo bem misturado, põe-se esta massa em fôrminhas untadas de manteiga, e vão ao forno para cozinhar, da mesma maneira que já foi ensinado para o manjar.

Depois de cozido, deixa-se esfriar um pouco, despeja-se em pratos, e manda-se á mesa.

29. Fatias mineiras. — Toma-se uma libra e meia de assucar feito em ponto de xarope, meia libra de amendoas pisadas, meia duzia de gemas de ovos desmanchadas; calcula-se o ponto como para doce de coco, e em seguida despeja-se n'uma vasilha, deixando-se de um dia para o outro. Põe-se esta massa em taboleirinhos de folha de Flandres untadas com manteiga, que se levão ao forno brando; cortão-se em fatias, põe-se em pratos, e apolvilha-se com canella.

30. Toucinho dos anjos. — Toma-se uma duzia de gemas de ovos, que se batem em uma tigela com uma duzia de amendoas socadas: põe-se a cozinhar em banho-maria, e estando esta massa cozida, parte-se em fatias.

Por outra parte, toma-se uma libra de assucar, em ponto de espelho, e põem-se as fatias a cozinhar n'esta calda. Estas fatias arranjão-se em pratos e apolvilhão-se com canella.

31. Fatias de Bragas. — Tomão-se dois pires de doce de cidra ralada, uma mão de amendoas socadas, uma libra e quarta de assucar em ponto de espelho; vai tudo ao fogo até ferver: tira-se o tacho do fogo, e deitão-se doze gemas de ovos mexendo-se; torna-se a pôr no fogo até a

massa **ficar encorpada**, deita-se uma colher de manteiga, e tira-se do fogo; deixa-se esfriar, pondo-se em um taboleirinho de folha de Flandres, bem untado de manteiga, espalhando-se a massa de maneira a ficar da grossura de um dedo; leva-se então ao forno para corar; em seguida, corta-se esta massa em fatias que se apolvilhão com assucar.

32. Tutano celeste. — Toma-se uma libra de assucar que se reduz ao ponto de queimados; ajuntão-se meia libra de amendoas socadas, quinze gemas de ovos, uma boa colher de manteiga, e põem-se a cozinhar até ficarem como angú.

Despeja-se esta massa em taboleirinhos untados com manteiga, alisando-se também a massa com manteiga; leva-se depois ao forno para corar, e depois de fria, corta-se esta em fatias, que se apolvilhão com canella.

33. Tigelinhas amarellas. — Tomão-se libra e meia de assucar peneirado em peneira bem fina, e quinze gemas de ovos, que se batem em uma vasilha com uma colher, até a massa ficar bem encorpada, ajuntando-se n'esta occasião uma libra de coco da Bahia ralado. Põe-se esta massa em chicaras bem untadas com manteiga, e vão ao forno brando. Depois de cozida a massa, o que se conhece quando, introduzindo-se-lhe um palito, este sair enxuto, procede-se ao meio de tiral-a da chicara, o que se consegue, passando-se um palito entre a massa e as paredes da chicara, para em seguida emborcal-a n'um prato, onde se arranjam estes bolos com a symetria que aprouver.

34. Melindre de moça namorada. — Toma-se uma libra de assucar que se desmancha em calda um pouco grossa; depois da calda fria põe-se uma duzia de gemas de ovos que se batem bem com uma colher; passa-se esta mistura por uma peneira fina, vai ao fogo brando, mexendo-se até engrossar, de maneira que fique como uma massa; tira-se do fogo, e experimenta-se se a massa não adere mais aos dedos; formão-se então uns bolinhos, que se põem em bacias forradas com farinha de trigo, e vão ao forno. Misturão-se também com esta massa diferentes fructas com que se enfeitão pratos de doce.

35. Lingua de moça. — Pella-se meia quarta de amendoas que se socão bem, e que se misturão com duas duzias de gemas de ovos batidas anticipadamente, pondo-se esta mistura em caixinhas de papel, que se levão ao forno em tabo-

leirinhos, tendo-se o cuidado de não deixar corar. Depois d'esta massa cozida, parte-se em fatias que se passam em calda grossa, depois do que põem-se em um prato, apolvilhando-se com canella.

36. Doce de passas. — Tomão-se trez libras de assucar em calda, trez duzias de gemas de ovos, feitas de filhós, que se deixão com um pouco de calda, e vão-se queimando com trez colheres de manteiga; quando estiverem ensopados, ajuntão-se o resto da calda, umas passas, cravos da Índia, uns pedacinhos de canella, e toma-se o ponto de doce.

37. Ambrosia. — Tomão-se duas libras de assucar que se reduzem ao ponto de xarope. Por outra parte, tomão-se doze gemas, e seis claras de ovos, batem-se mal batidas, e ajunta-se lhes uma garrafa de leite; despeja-se esta mistura na calda sem se mexer, e deixão-se cozinhar os ovos; mexe-se depois com uma colher, até a calda tomar o ponto de espelho, ajuntando-se n'esta occasião meia colher de agua de flor. Despeja-se este doce em copos, e apolvilha-se com canella.

38. Doce de familia. — Tomão-se doze ovos, que se quebrão em uma tigela, e batem-se bem.

Por outra parte, tomão-se duas libras de assucar com o qual se faz uma calda em ponto de xarope; despejão-se os ovos dentro d'esta calda sem se mexerem até cozinharem; e estando os ovos cozidos, mexem-se então e ajunta-se-lhes uma colher de manteiga; deixa-se a calda tomar o ponto de espelho, despeja-se em compoteiras, e apolvilha-se com canella.

39. Doce de leite talhado. — Tomão-se quatro garrafas de leite, que se põem a ferver; quando estiverem fervendo, espreme-se lhes uma ou duas laranjas da terra azeda para talhar o leite; depois do que tira-se e põe-se n'um panno, espreme-se bem para sair todo o soro; esfarela-se o residuo de maneira a ficar em pequenos grumos. Por outra parte, tomão-se trez libras de assucar com as quaes se faz uma calda, que se reduz ao ponto de xarope, e na qual se deita a massa de leite talhado, accrescentando-se uma duzia de gemas de ovos desmanchadas com uma colher, e passadas na peneira. Leva-se outra vez a fogo branco até a calda alcançar o ponto de espelho, movendo-se sempre para não queimar; tira-se do fogo, põe-se em copos, ou chicaras, apolvilhando-se com canella.

40. Ovos nevados. — Tomão-se dezeseis ovos, dos quaes se tirão as claras que se deitão em um prato fundo, ajuntão-se oito colheres de assucar refinado, batem-se com um garfo, até que custe a cair do garfo. Tomão-se por outra parte tres garrafas de leite, uma libra de assucar refinado bem claro, e põem-se a ferver em um tacho; estando fervendo, põe-se a casca de um limão e vai-se tomando a neve com uma colher e pondo-se no leite que deve estar sempre fervendo. Estando a clara cozida de um lado, vira-se para o outro com uma escumadeira para que cozinhe de ambos. Depois d'isto tira-se a neve com uma escumadeira, e põe-se em pratos. Depois de cozidas todas as claras, ajuntão-se no leite que restar as gemas dos ovos que devem ser desmanchadas com uma colher; deixa-se ferver a mistura, despeja-se sobre as claras que já devem estar n'um prato; (ajuntão-se ao creme, agua de flores de laranjeira, cravos da India, canella, conforme o gosto).



Ovos nevados.

41. Ovos nevados, tostados. — Tomão-se seis ovos dos quaes se batem as claras muito bem, e derramão-se n'este estado em uma fôrma bem untada de caramelló bem grosso.

Como estas claras tem de inchar e crescer, deve-se ter uma fôrma bastante grande para que ellas não lhe occupem senão a metade.

Colloca-se a fôrma n'um banho-maria, e tapa-se, pondo brazas por cima; deixa-se cozinhar durante um quarto de hora, e despeja-se n'um prato.

Por outra parte, faz-se ferver, durante cinco minutos, meia garrafa de leite com quatro onças de assucar, um pouco de baunilha, ou casquinhas de limão, e deixa-se esfriar um pouco. Batem-se as seis gemas de ovos com agua de flor de laranja na falta de baunilha, e de casquinhas de limão, e derramão-se de vagar no leite, mexendo-se e deixando-se cozinhar sobre um fogo brando, até alcançar a consistencia de creme. Deixa-se esfriar esta mistura, e despeja-se por cima do tostado de claras de ovos, tendo-se cuidado de fazer escorrer o caramello que se tiver ajuntado no prato.

CAPITULO X

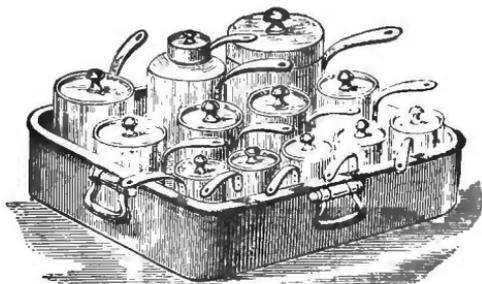
CREMES

Os cremos são doces, que tem por bases, o leite, os ovos, e o assucar, e distinguem-se, pelos diferentes cheiros, e proporções das diferentes substancias e manipulações, que lhes são proprias : são doces delicados e apreciados nas casas de grande tom.

1. Creme á Brasileira. — Tomão-se duas garrafas de leite, um pouco de sal, canella, noz moscada raspada, um pouco de casquinhas de limão, e quatro onças de assucar ; deixão-se ferver até ficarem reduzidos a garrafa e meia de liquido, que se coa ; depois de frio, acrescentão-se-lhe oito gemas e trez claras de ovos batidas com uma colher de agua de flor, e incia colher de polvilho ; ferve-se, mexendo-se, e deita-se depois de grosso, e cozido em banho-maria, em compoteiras, com canella moída por cima.

2. Creme de amendoas. — Socão-se doze onças de amendoas amargas descascadas, com duas onças de assucar refinado, ajuntando se pouco a pouco, um calix de agua de flor de laranja, até reduzir-se tudo a uma polpa homogenea, acrescentando-se n'esta occasião, em pequenas porções, uma garrafa de leite fervido, com meia libra de assucar. Depois de

ficar esta mistura reduzida á metade, ajuntão-se-lhe mais trez claras de ovos batidas, mexendo-se. Ferve-se em banho-maria, até apresentar um mingáo ; deita-se em compoteiras, e apolvilha-se com assucar e canella.



Banho-maria.

3. Creme á Ingleza. — Soea-se até ficar reduzida a uma pasta, meia libra de pistaches ou amendoim dceseado, com seis onças de assucar, uma quarta de doce de eidra secco, e quatro gemas de ovos, acrescenta-se, depois de tudo estar bem socado, uma garrafa de leite, e pondo-se em uma cassarola, cozinha-se sobre brazas, mexendo-se continuamente até formar um mingáo ; deita-se em pires ou pratinhos, e depois de frio, apolvilha-se com assucar, passando-se por cima uma pá de ferro quente para dar-lhe côr.

4. Creme de chocolate. — Fervem-se trez garrafas de leite com doze onças de assucar, até ficarem reduzidas a duas; deixão-se esfriar, e acrescenta-se uma libra de chocolate ralado e batido com oito gemas e duas claras de ovos. Leva-se esta mistura de novo ao fogo, e cozinha-se, mexendo-se sem cessar até ferver por dois ou trez minutos. Deita-se este creme em compoteiras, e depois de frio, enfeita-se com doces de fructas seccos, e assucar em fio.

5. Creme de café — Tomão-se quatro onças de café torrado e moido, com duas garrafas de leite e uma libra de assucar, até ficarem reduzidas á metade ; coão-se, e acrescentão-se dez gemas e duas claras de ovos batidas ; ferve-se tudo sobre brazas, mexendo-se sem interrupção até tomar consistencia ; tira-se do fogo, acrescenta-se um calix de cognac, e

põe-se em compoteiras, apolvilhando com assucar, e enfeitando-se com figuras feitas de doces seccos e crystallisados.

6. Creme restaurante. — Deitão-se em uma panella, duas oitavas de salepo, desfeitas em uma chicara de agua de flor de laranja, accrescentando uma garrafa de leite fervido com meia libra de assucar, a casquinha secca de uma laranja azeda, um pouco de noz moscada, e herva doce; ajuntando mais seis gemas de ovos batidas, leva-se tudo ao fogo, e ferve-se mexendo-se bem, até a mistura tomar consistencia; deita-se então em compoteiras, e apolvilha-se com canella.

7. Creme de gomma alcatira. — Ferve-se uma garrafa de leite com meia libra de assucar, e um pouco de baunilha, deixa-se esfriar, e misturão-se-lhe trez oitavas de gomma alcatira em pó; mexe-se até a gomma estar de todo desfeita (o que leva algum tempo); accrescentão-se quatro claras de ovos batidas; levando-se por fim tudo ao fogo, deixa-se cozinhar sobre brazas, sem que chegue a ferver, e mexendo-se continuamente. Deita-se em compoteiras e apolvilha-se com canella.

8. Creme de chá. — Faz-se uma infusão de uma onça de chá superior posto n'um bule com uma garrafa de leite a ferver. Esta infusão coa-se depois de fria, e accrescentão-se-lhe uma libra de assucar, um pedaço de baunilha, duas oitavas de gomma alcatira, e quatro claras de ovos batidas. Leva-se tudo ao fogo, e cozinha-se sem se deixar ferver, mexendo-se sem interrupção; e estando de boa consistencia, accrescenta-se um calix de cognac, e guarda-se.

9. Creme imperial. — Tomão-se oito onças de miolo de pão fresco, põem-se a ferver em duas garrafas de leite, com um pouco de noz moscada raspada, um pedaço de baunilha, a casquinha de um limão, e meia libra de assucar. Estando o pão desfeito, coa-se tudo por uma peneira fina, espremendo-se bem o residuo.

Por outro lado, socão-se quatro onças de amendoas doces, e seis ou oito amendoas amargas pelladas, com quatro onças de assucar; accrescenta-se-lhe pouco a pouco o leite fervido, torna-se a coar pela peneira, e ajuntão-se mais oito gemas de ovos batidas. Leva-se tudo ao fogo, e mexendo-se, ferve-se até estar bem ligado.

10. Creme de amendoas á Franceza. — Ferve-se uma garrafa de leite com um pedaço de baunilha, e meia

quarta de assucar ; e põe-se esta mistura em um bule para esfriar. Batem-se-lhes pouco a pouco o leite cozido, e depois mais meia libra de amendoas doces, e meia duzia de amendoas amargas descascadas, e socadas com meia quarta de assucar, e meia onça de colla de peixe desfeita, reduzindo-se a solução a trez onças de liquido. Deixa-se ferver tudo junto, uma só vez, e coa-se por uma peneira, deitando-se depois na fôrma, que se põe no meio de gelo, onde se deixa até o creme se endurecer. Põe-se então a fôrma durante um minuto em agua bem quente, para sair o creme com facilidade, e vira-se em um prato.

11. Creme de cognac á Nelson. — Desfazem-se seis colheres de peçegada ou marmelada em duas chiearas de cognac, accrescentão-se dezoito gemas de ovos batidas com meia libra de assucar. Bate-se tudo bem, e ajunta-se uma onça de colla de peixe dissolvida em meia garrafa de agua, e uma colher de sumo de limão ; dá-se uma fervura, tira-se logo do fogo, e deita-se na fôrma, que vai a esfriar no gelo, e tomar consistencia. Põe-se depois a fôrma, por um pouco, em agua quente, para assim sair o creme.

12. Creme de castanhas ou pinhões. — Pisa-se uma libra de castanhas frescas, ou pinhões frescos na falta das castanhas ; põe-se a polpa a ferver com uma garrafa de leite, uma quarta de assucar e uns cravos da India. Depois de tudo ter fervido durante meia hora, coa-se por uma peneira, e ajunta-se meia onça de colla de peixe dissolvida em agua, e reduzida a duas onças de liquido. Deita-se tudo isto em uma fôrma, que se colloca no gelo, onde se deixa tomar corpo.

13. Creme de mamão. — Tomão-se quatro mamões bem maduros, ou na falta d'elles, um melão ; passa-se por uma peneira, desfaz-se uma libra d'esta polpa em meia libra de xarope, com o sumo de seis laranjas doces ; bate-se bem e accrescentão-se mais oito gemas de ovos batidas com uma chieara de leite, e meia onça de colla de peixe dissolvida em agua, e reduzido tudo a quatro onças de liquido. Deita-se esta mistura em uma cassarola, dá-se uma fervura, tira-se logo do fogo, e pondo-se na fôrma, deixa-se tomar consistencia.

14. Creme de araruta. — Fervem-se duas colheres de araruta com uma garrafa de leite, uma quarta de assucar, e um pedaço de gengibre, deixa-se esfriar, e accrescentão-se seis claras, duas claras de ovos batidas, e duas onças de doce

secco de cidrão picado; deixa-se ferver uma vez, mexendo-se, e guarda-se.

15. Creme de bolachas. — Soca-se meia libra de amendoas doces descascadas, com meia libra de bolachas, seis onças de assucar, uma colher de manteiga de vacca, e quatro gemas de ovos, formando tudo uma pasta bem homogenea; accrescenta-se pouco a pouco, uma garrafa de leite; e pondo-se tudo em uma cassarola, deixa-se ferver por algum tempo; põe-se depois em compoteiras, e apolvilha-se com canella.

+ **16. Creme de batatas.** — Ralão-se seis batatas cruas, mistura-se a massa com quatro onças de amendoins descascados e socados, seis onças de assucar e seis gemas de ovos. Desfaz-se tudo em uma garrafa e meia de leite, e ferve-se até ficar reduzido a uma garrafa; deita-se então em compoteiras, e apolvilha-se com canella.

17. Creme de fecula. — Ferve-se uma quarta de flor de farinha de trigo com duas garrafas de leite, até estas ficarem em garrafa e meia, e deixa-se esfriar.

Por outra parte, socão-se seis onças de amendoas doces com meia libra de assucar, acrescentando-se pouco a pouco, uma chicara de agua de flor de laranja, e meia garrafa de leite; coa-se espremendo-se bem, e juntando-se este liquido ao outro mingão, e bem assim cinco gemas de ovos batidas, um pedaço de canella, e um pouco de noz moscada ra pada. Deixa-se ferver tudo mexendo-se bem, e deita-se em compoteiras depois de estar em bom ponto, apolvilhando-se com canella.

Pelo mesmo modo se póde fazer o creme de fubá mimoso, e de fubá de arroz.

18. Creme de fructas. — Toma-se uma porção de qualquer fructa, que se espreme sendo fructa de caldo, como sejam: cajús, laranjas, groselhas ou jaboticabas, e coa-se o caldo. Ao contrario, isto é, não sendo fructa de caldo, parte-se e cozinha-se como sejam pecegos, maçãs ou marmelos, e coa-se o caldo. Toma-se uma garrafa do caldo, ou cozimento das fructas, e mistura-se com uma chicara de vinho, uma colher de araruta, ou duas colheres de fubá de arroz, quatro onças de assucar, seis gemas de ovos batidas, e o caldo coado de duas onças de amendoas socadas, com quatro onças de assucar, duas chicaras de agua de flor de laranja e uma chicara de canella.

Deixa-se tudo ferver sobre um fogo brando, até tomar consistencia, e serve-se, apolvilhando-se com canella.

19. Creme de vinho. — Por uma parte, ferve-se uma garrafa de leite com uma quarta de assucar até fíear na metade; por outra ferve-se uma garrafa de vinho branco com seis gemas de ovos batidas, e uma quarta de assucar. Ajuntão-se os dois liquidos depois de frios, põe-se-lhes uma colher de polvilho, e tornão-se a levar ao fogo; dá-se-lhes uma fervura, e guardão-se.

20. Creme de vinho á Portugueza. — Bate-se uma, duzia de ovos eom meia libra de assucar em pó, e um pedacinho de baunilha; ajunta-se pouco a pouco uma garrafa de vinho branco de Lisboa. Leva-se depois tudo ao fogo, mexendo-se até chegar a ferver; tira-se logo, e guarda-se.

21. Creme á Mineira. — Tomão-se seis gemas de ovos meia libra de assucar refinado, batem-se bem em uma tigela eom uma colher, até tudo ficar bem grosso.

Toma-se, por outra parte, uma garrafa de leite, que se põe a ferver, e estando fervendo, despeja-se sobre os ovos mexendo-se bem; ajunta-se um pouco de canella moída, põe-se a tigela em banho-maria, tapando-se com uma tampa de ferro cheia de brazas, e deixa-se assim fíear por espaço de um quarto de hora. Serve-se na mesma tigela.

22. Creme de pão. — Põe-se de molho, em uma garrafa de leite, durante meia hora, um pão de uma quarta de peso; estando bem inchado, passa-se por uma peneira bem fina, ajuntão-se lhe oito gemas e duas etaras de ovos, meia libra de assucar, meia libra de passas, e canella moída. Leva-se esta massa ao forno, a eozer em uma fôrma untada eom manteiga; estando eozida, despeja-se n'um prato, e enfeitase com diferentes doees para ir á mesa.

23. Creme de pó de arroz. — Tomão-se duas garrafas de leite, doze gemas de ovos, uma libra de assucar limpo, e trez colheres de pó de arroz; batem-se as gemas em primeiro lugar, e em seguida deita-se-lhes o leite. Depois de bem desmanehados os ovos no leite, eozão-se, e ajuntão-se o assucar, e o pó de arros mexendo-se bem. Aeereseenta-se a casea de um linão inteiro, e vai tudo a ferver sobre brazas, até apparecer o fundo do taeho quando-se mexe. Tira-se então a casea do linão, e deita-se em pratos. Queima-se um pouco de assucar, com o qual se pintão os pratos por meio de uma penna.

CAPITULO XI

PASTAS

As pastas são uns confeitos, em cuja composição entram, além do assucar, a gomma-arabia, a gomma alcatira e o musgo, como acontece nas pastilhas ; com a differença, todavia, que as pastilhas são feitas a frio, ao passo que as pastas são preparadas com o auxilio do fogo.

1. Pasta de althéa. — Deitão-se de infusão, em duas garrafas de agua quente, seis onças de raiz de althea, cortada em pequenos pedaços ; passadas duas horas, coa-se, dissolvem-se no liquido quatro libras de assucar refinado bem claro, ou melhor, de Hamburgo, e ferve-se até a calda estar em ponto de espelho ; accrescentão-se duas duzias de claras de ovos batidas em duas onças de agua de flor de laranjeira, até formarem uma neve dura ; misturão-se bem com a calda continuando-se a ferver até que uma pequena porção tirada, e pingada depois de fria, sobre a mão, não agarre á pelle. Deita-se n'esta occasião a massa em caixinhas quadradas de papel, de maneira que a massa não tenha mais do que um dedo de grossura ; põem-se estas caixinhas em estufa, durante cinco ou seis dias, até a pasta seccar ; tira-se ou papel, e corta-se a pasta em tiras, acabando de seccal-as bem, antes de se guardarem.

2. Suspiros ou beijos. — Batem-se trez claras de ovos com uma colher de agua de flor de laranjeira, e meia oitava de gomma alcatira em pó ; quando se tiver formado uma neve dura, acrescenta-se uma libra de assucar em pó, e continua-se a bater, até formar tudo uma massa homogenea. N'este estado, deita-se, com a colher, umas pequenas porções d'esta massa, sobre uma folha de Fandres untada ligeiramente com azeite doce aromatisado com essencia de lima, e enfia-se a folha no forno meio quente, tirando-se os suspiros logo que estiverem seccos.

3. Suspiros á Mineira. — Batem-se trez claras de ovos com uma libra de assucar em pó e as casquinhas de um limão bem picadas. Quando se tiver alcançado uma neve dura, pingão-se sobre folhas de papel, pequenas porções d'esta massa ; collocão-se as folhas de papel em folhas de Fandres bem limpas, e cozinhão-se no forno, como os outros.

4. Pasta de jujubas. — Toma-se uma libra de jujubas, que se ferverem em dez garrafas de agua ; deitão-se seis libras de gomma-arabia, deixando se ferver até a gomma estar bem dissolvida; coa-se, então, ajuntão-se cinco libras de assucar refinado, e põe-se tudo a ferver sobre um fogo moderado, ou no banho-maria, mexendo-se continuamente até chegar á consistencia sufficiente, o que se conhece, quando um pingo deitado sobre a mão não adhere á pelle. Deita-se n'este estado em caixinhas de papel, humedecendo-se este com um panno molhado. Corta-se a pasta em pequenos dados, e acaba-se de seccar, antes de guardar-se.

5. Pasta de musgo. — Toma-se uma libra de musgo islandico, e deita-se em uma vasilha com duas onças de carbonato de soda, e trez garrafas de agua fria ; deixão-se macerar durante seis a oito horas, escorre-se depois a agua, e substitue-se por outra fresca que, passada meia hora, se tornará a scorrer, lavando-se o musgo ainda duas ou trez vezes com agua fria.

Ferve-se depois o musgo em quinze garrafas de agua, até estas se reduzirem a cinco ; dissolve n'este cozimento uma libra de gomma arabia, e uma libra de assucar, reduzindo-se o xarope ao ponto necessario, e procedendo-se, no mais, como já foi explicado nas pastas anteriores.

6. Pasta de musgo simples. — Põem-se dez libras de musgo islandico de infusão em agua fria com uma libra de

carbonato de potassa ; passadas cinco ou seis horas, lava-se bem o musgo, pondo-se depois a ferver, com trinta garrafas de agua, até ficar reduzido a dez garrafas ; coa-se e espreme-se, dissolvendo na mucilagem doze libras de assucar ; reduz-se ao ponto de pasta, e seguem-se os preceitos já indicados no artigos anteriores.

7. Pasta de gomma. — Dissolve-se em duas garrafas d'agua, uma libra de gomma-arabia escolhida e bem clara ; accrescentão-se trez libras de assucar ; coa-se e reduz-se sobre o fogo até ter tomado a consistencia necessaria, e acaba-se de preparar como as pastas anteriores.

8. Pasta peitoral. — Tomão-se flores de violas, flores de malvas, tussilagem, flores de papoulas, flores de borragem, raiz de alcaçuz, uma onça de cada droga ; põem-se de infusão em duas garrafas de agua fervente, passada uma hora, coa-se espremendo ; dissolvem-se no liquido uma libra de gomma-arabia, e duas de assucar, e acaba-se de fazer uma pasta pelo modo indicado.

9. Pasta de alcaçuz. — Dissolve-se em duas garrafas d'agua uma libra de succo de alcaçuz secco, d'aquelle que se acha no commercio; deixa-se repousar durante vinte e quatro horas; decanta-se, filtra-se e evapota-se sobre um fogo moderado, accrescentando-se finalmente uma libra de assucar, e dez gotas de essencia de anis, e quando estiver em ponto de pasta, tirão-se aos poucos umas porções que se rolão sobre uma taboa lisa untada de oleo de amendoas, formando assim uns páozinhos da grossura do dedo miñino.

10. Pasta de de alcaçuz medicinal. — Põem-se de infusão duas libras de raiz de alcaçuz, em duas garrafas de agua fervente ; coão-se passadas vinte e quatro horas, e dissolvem-se no liquido duas libras de gomma-arabia, e trez libras de assucar. Reduz-se e prepara-se a pasta como já foi explicado.

11. Pasta de amendoas.— Tomão-se uma libra de amendoas amargas descascadas, e reduzem-se a uma polpa, humedecendo-se de vez em quando com um pouco de agua de flor de laranjeira para não se separar o oleo. Por outra parte, reduzem-se duas libras de assucar a uma calda, que estando em ponto de assucar, tira-se do fogo, e deita-se-lhe a massa das amendoas. Mistura-se bem esta massa, e despeja-se sobre uma folha untada de oleo de amendoas ; passa-se por cima

um rolo, para ficar da grossura de um dedo, e depois de fria, corta-se em pequenos pedaços.

12. Outra pasta de amendoas. — Reduzem-se uma libra de amendoas doces, piladas, e bem seccas, libra e meia de assucar, e quatro gotas de essencia de limão, a uma pasta bem homogenea, que se deve humedecer, na occasião de socar, com duas claras de ovos. Estende-se esta massa sobre uma folha de Flandres, e secca-se sobre brazas, cortando-se depois em pedaços.

CAPITULO XII

PASTILHAS

Pastilhas são uns confeitos preparados a frio, com assucar, gomma alcatira, e ingredientes aromaticos e medicinaes. As pastilhas substituem os caramelos, e o confeitiro serve-se d'ellas para enfeites de pudins, etc., porque prestão-se a diferentes fórmãs e côres.

1. Massa para pastilhas. — A massa primordial, ou a base das pastilhas é a seguinte: gomma alcatira em pó subtil,..... duas oitavas.

Assucar muito claro e bem moido..... quatro libras.

Polvilho..... duas onças.

Dissolve-se a gomma alcatira em um martellino de agua fria, e mistura-se depois com o assucar e o polvilho, socando-se tudo até formar uma massa que não adhera á mão; estende-se depois com um rolo sobre uma pedra de marmore, ou chapa de vidro bem secca, até ficar da grossura de uma moeda de prata de dois mil reis, e corta-se com um ferro proprio para cada feitio.

Costuma-se tingir a massa côr de rosa ou de outra qualquer côr; querendo-se porém fazer figuras para enfeites, deixa-se a massa branca, e depois da figura feita e secca, pinta-se com as côres bem encorpadas, e e n seguida dá-se-lhe um verniz.

As tintas são as já indicadas, e nunca se devem empregar tintas metallicas, por exemplo: jalde de chromo, cinabrio, vermelhão etc., embora sejam mais bonitas.

2. Verniz para pastilhas. — Dissolvem-se quatro oitavas de gomma-arabia, et trez oitavas de assucar, em seis onças de espirito de vinho, e dá-se este verniz com um pincel sobre a figura, e por cima da tinta secca, fazendo-se, em seguida seccar ao forno.

Tambem usa-se o seguinte, que é de um lindo effeito:

Dissolvem-se trez onças de gomma-arabia, em oito onças de agua; batem-se, a parte, trez claras de ovos, até formarem uma neve; deixa-se descansar esta neve até tornar-se outra vez em agua que se mistura com trez onças de xarope claro e uma onça de alcool; addiciona-se finalmente a solução de gomma, e applica-se este verniz como o primeiro.

3. Pastilhas orientaes. — Tomão-se vinte e quatro grãos de almiscar, meia oitava de baunilha, quatro oitavas de gengibre em pó, uma oitava de assafrão, e is oitavas de *macis*, duas oitavas de noz moscada, meia oitava de cravo da India, uma oitava de canella, uma libra de assucar, e quatro oitavas de gomma alcatira em pó; reduz-se tudo a um pó subtil; aromatiza-se com quatro gotas de essencia de rosas, ajunta-se quanto for preciso agua para formar a massa, com a qual se fazem as pastilhas de nove a dez grãos de peso.

4. Pastilhas de canella. — Tomão-se duas oitavas de canella em pó finissimo, meia libra de massa para pastilhas, e fazem-se pastilhas pelo modo indicado.

5. Pastilhas de café. — Deitão-se oito onças de café torrado e moído, em um bulc, e lanção-se por cima trez onças de agua a ferver. Tapa-se o bule e põe-se em logar quente; passada meia hora, coa-se a infusão e espreme-se. Por outra parte, tomão-se duas libras de assucar, e duas oitavas de pó de gomma alcatira, que se dissolvem em quanto basta na infusão acima indicada, e fazem-se as pastilhas pelo methodo já explicado.

6. Pastilhas de chocolate. — Para uma libra de assucar em pó, toma-se um onça de chocolate raspado, duas oitavas de gomma alcatira, e a agua necessaria, e fazem-se as pastilhas pelas maneiras já indicadas, seccando-se depois no

sol, ou na estufa; porém deve-se evitar o demasiado calor, porque se desmanchariãb.

7. Pastilhas de rosas. — Amassão-se quatro libras de massa para pastilhas com a necessaria quantidade de agua de rosas, e doze ou vinte grãos de carmim; e fazem-se em seguida as pastilhas.

8. Pastilhas de Darcet. — Toma-se uma onça de bicarbonato de soda, uma libra de assucar, duas oitavas de pó de gomma alcatira, dez gotas de essencia de hortelã-pimenta, e a agua necessaria; e fazem-se as pastilhas pelo methodo ordinario.

9. Pastilhas de puaya ou ipecacuanha. — Massa para pastilhas..... duas libras.

Puaya em pó subtil..... duas oitavas.

Misturão-se os ingredientes, e fazem-se as pastilhas, podendo-se aromatizar a massa com cinco gotas de essencia de rosas, ou quinze gotas de essencia de aniz.

10. Pastilhas de hortelã-pimenta. — Fazem-se as pastilhas da massa ordinaria, e depois de seccas, deita-se uma libra d'ellas em um vidro de bocca larga, e de bastante capacidade, devendo as pastilhas occupar, só metade do vidro e deitão-se por cima duas oitavas de ether sulphurico, contendo, em solução, dez gotas de essencia de hortelã-pimenta; tapa-se e sacode-se o vidro em todas as direcções para que todas as pastilhas fiquem humedecidas; deitão-se depois n'um prato, e põem-se na estufa durante cinco miutos para se volatilisar o ether, e guardão-se.

Pelo mesmo modo, podem se fazer as pastilhas de rosas, limão, aniz, canella, etc.

11. Pastilhas de baunilha. — Á uma libra de massa de pastilhas, acrescentão-se duas oitavas de baunilha, uma oitava de acido citrico, e um pouco de tinta azul; fazem-se depois as pastilhas na fórma do costume.

12. Pastilhas de fructas. — Fazem-se estas pastilhas substituindo-se a agua commum com que se faz a massa das pastilhas, pelo succo das fructas que se escolherem ou pelo xarope feito com o succo das fructas.

As pastilhas fabricadas assim, são muito agradaveis ao paladar, porém devem ser guardadas sempre em logar bem secco, porque deteriorão-se facilmente.

13. Pastilhas pingadas (Sacharolatas.) — Toma-

se uma pequena cassarola que tenha um bico de um lado e um cabo bem comprido ; deitão-se n'esta cassarola, duas onças de assucar em pó bem fino, e trez oitavas de agua ; ferve-se sobre o fogo até se dissolver o assucar, e **ajunta-se** em seguida mais uma onça de assucar em pó, pingando-se n'esta occasião esta massa sobre uma folha de papel em pingos pequenos e bem iguaes ; póde-se facilmente obter os pingos iguaes, se se cortarem os pingos com uma faca, na occasião de se apartarem no bico da cassarola. É necessario para esta manipulação uma certa destreza, que obter-se-ha com algum uso.

Estando a massa da cassarola endurecida e fria, accrescenta-se uma colherzinha de agua ; faz-se de novo o xarope, e **ajunta-se** uma colher cheia de assucar, e principia-se a pingar de novo.

Collocão-se depois as folhas de papel sobre taboas e põem-se na estufa, para seccar bem as pastilhas ; tirão-se do papel e guardão-se.

Querendo-se tingir estas pastilhas, mistura-se na agua a tinta que se quer.

Para dar um gosto a estas pastilhas, deitão-se quatro onças d'ellas em um vidro, e despeja-se por cima uma mistura de dez gotas de essencia de hortelã-pimenta, e trinta gotas de ether sulphurico ; sacode-se o vidro em todas as direcções, para todas as pastilhas ficarem bem impregnadas da essencia, e em seguida expõem-se de novo por alguns minutos ao calor da estufa para evaporar o ether, e guardão-se.

Pela mesma maneira dá-se-lhes **o aroma de canella, de rosas, de limão, de bergamota, etc.**

CAPITULO XIII

CONFEITOS

A preparação d'estes doces necessita grande pericia e practica, para que as substancias que se querem cobrir, o sejam por igual e sem asperosidades.

Ha na Europa machinas especiaes e fabricas de confeitellos, que não se occupão em quasi outras preparações, porém quem deseja fazer estes doces, e lhe falta a machina para fazel-os, prepara-os pelo modo antigo manual, devendo observar as seguintes regras: primeiro, não manipular maior quantidade de amendoas ou ingredientes do que a que cabe na bacia; segundo, manipular bem os confeitellos com as mãos; terceiro, temperar convenientemente o forno para que não fique nem muito quente, nem muito frio; quarto, evitar com muito cuidado que adhera o assucar no fundo da bacia, etc.

1. Cobrir os confeitellos. — Lava-se a bacia, e quando ella está secca e fria, lanção-se-lhe as amendoas, que devem estar quentes, e derrama-se por cima, uma porção de assucar em ponto de espelho; misturão-se as amendoas com a calda e agita-se fortemente a bacia. Quando esta primeira camada começa a seccar, põe-se fogo por baixo para acabar de o fazer.

Quando ella está secca, tira-se o fogo, amontoão-se as amendoas na bacia, e deixa-se esfriar o fundo, e em seguida deita-se nova camada de calda, e repetem-se estas operações quatro vezes.

Acontece muitas vezes, que quando se não tem bastante cuidado em mexer as amendoas com a mão, logo que se despejou a calda, acontece digo, ficarem cheias de asperosidades muito custosas de fazer desaparecer.

Estando concluidas as operações indicadas, aquecem-se bem as amendoas, e põem-se na estufa afim de as alisar.

2. Alisar os confeitos. — Lava-se a bacia, se fôr necessario, e quando ella estiver secca, e que o fundo estar frio, (pois to este muito importante, porque estando o fundo quente, os confeitos adherirão ao fundo, e mallograr-se-hia a operação), lanção-se successivamente quatro camadas de calda; e caso estas não sejam sufficientes, lanção-se mais duas ou trez.

Estas camadas de calda lanção-se umas após outras, e sem fogo algum; porém preciso ter muito cuidado de deixar seccar cada camada, antes de pôr outra.

Quando os confeitos estiverem lisos, põe-se o fogo por baixo para os aquecer, movendo-se de vagar e quando elles estiverem quentes por igual, põem-se as na estufa, onde permanecem até o dia seguinte, em cestos de taquará forrados por dentro de papel; é n'este estado que os confeitos estão acabados.

Ordinariamente, elles conservão um pó alvo, que se desprende no fim de oito ou dez dias; tornão-se então formosissimos.

3. Confeitos de amendoas á moda de Paris. —

Tomão-se dez libras de amendoas descascadas e bem seccas, oito libras de assucar e doze onças de polvilho.

Humedecem-se as amendoas com uma solução concentrada de gomma-arabia, deixão-se seccar; faz-se entretanto com o assucar uma calda que se leva ao ponto de espelho, tira-se do fogo, e mistura-se-lhe o polvilho desfeito em um pouco de agua: mexe-se bem, e vai-se deitando por cima das amendoas, fazendo-se os confeitos, como acaba de ser indicado.

4. Confeitos de amendoas com baunilha. — Preparão-se como os confeitos anteriores, com a differença de que uma libra do assucar é socado com meia onça de bauni-

lha, e depois reunida á calda, com que se cobrem as amendoas.

5. Confeitos de amendoas á moda de Marselha.

— Tomão-se dez libras de amendoas descascadas e seccas, cinco libras de assucar desfeito em calda em ponto de espelho; ajuntão-se quatro libras de farinha de trigo desfeitas em uma garrafa de agua de rosa, tornão-se a levar ao fogo, e dá-se-lhes mais uma fervura; tirão-se e acrescenta-se-lhes meia libra de polvilho desfeito em meia libra de agua, e fazem-se em seguida os confeitos pelo modo indicado.

6. Confeitos de herva doce á Mineira. — Lavão-se, e depois seccão-se, duas libras de herva doce.

Em seguida, esfregão-se entre as mãos, e passão-se por uma peneira, para separar, quanto fôr possível, os pés das fructinhas. Tendo-se feito uma calda com cinco libras de assucar, fazem-se os confeitos pelo modo ordinario.

7. Confeitos de herva doce á Fluminense. — Limpas e seccas duas libras de herva doce, faz-se uma calda com quatro libras de assucar, acrescenta-se meia libra de polvilho, e acabão-se de fazer os confeitos pelo modo indicado.

Pelo mesmo modo fazem-se confeitos com pedacinhos de canella, com cravos da India, com differentes doces de fructas cortados em pedacinhos, com amendoins inteiros, com sapucaias, com coquinhos da India, de embrejauba, e com raizes de junça.

8. Confeitos de cacao. — Tomão-se dez libras de amendoas de cacao, torrão-se, e descascão-se. Tendo-se feito em seguida uma calda com oito libras de assucar, meia onça de baunilha, e meia libra de polvilho, acabão-se de fazer os confeitos.

9. Confeitos de amendoas á Allemã. — Ferve-se a calda de duas libras de assucar até chegar ao ponto de espelho; deita-se n'esta occasião, meia libra de amendoas doces lavadas em um pouco de agua fria, e enxutas em uma toalha, meia onça de canella em pó, e uma onça de polvilho passado por peneira; mexe-se com uma colher de páo até os confeitos estarem seccos e soltos, devendo no mexer ter-se o cuidado de os separar com uma colher.

10. Pés de moleque com rapadura. — Tomão-se duas rapaduras, que se derrem em quatro garrafas de agua; lança-se-lhes, em seguida, uma clara de ovo batida com agua;

deixa-se ferver mais um pouco, coa-se em um panno, torna-se a levar ao fogo, até que tome ponto de assucar; ajunta-se um prato de amendoins torrados, e privados da pellinga que os cobre, e um pedacinho de gengibre socado; tira-se do fogo, e bate-se no tacho com uma colher de páo; e quando estiver no ponto de assucar, despeja-se a mistura em tableiros forrados de farinha coada; depois de fria, corta-se em quadrados.

11. Pés de moleque com assucar. — Prepara-se da mesma maneira indicada para o pé de moleque com rapadura.

Preparão-se tambem, tanto o pé de moleque de rapadura, como o pé de moleque com assucar, pondo-se, em lugar de amendoins, amendoas, sapucaias, juncas, coquinhos da India e de embrejaubas, e casquinhas de laranja da terra.

12. Confeitos de amendoas á Franceza. — Dissolvem-se duas libras de assucar em una garrafa de agua, deita-se n'esta calda meia libra de amendoas lavadas, mas sem as descascar; deixão-se ferver até quererem descascar-se, e tirão-se com uma escumadeira. Leva-se então a calda ao ponto de espelho, e torna-se-lhe a pôr as amendoas com duas oitavas de canella; acabão-se de preparar como as anteriores.

CAPITULO XIV

QUEIMADOS OU CAMELOS

Queimados, balas, caramelos e bombons, são confeitos de assucar aromatisado e algumas vezes tinto, e apresentam-se em fôrma de chapas, e de balas de differentes tamanhos.

1. Balas ou queimados á Brasileira. — Toma-se uma libra de assucar, que se limpa, e depois de coado, torna-se a pôr no fogo, deixando-se ferver até passar ao ponto de assucar; ajunta-se um pedacinho de cera branca virgem, canella e cravos da India moidos; em seguida, unta-se um prato ou travessa com manteiga, e despeja-se a calda no prato de uma só vez.

Com uma colherinha, toma-se uma porção d'esta calda, com a qual se fazem as balas do tamanho que se quer, rolando-se nas mãos e embrulhando-se em papeis.

2. Queimados peitoraes. — Toma-se uma libra de assucar bem limpo, que se dissolve em uma garrafa de cozimento feito de raizes de carapiá, ou de althea, alcacuz ou finalmente de folhas de avenca, mas que não deve levar outros temperos.

3. Caramelos de limão. — Feita a calda, e estando em ponto de espelho, accrescentão-se para cada libra de

assucar, o caldo de dois limões, ou duas oitavas de acido citrico e seis gotas de essencia de limão, desfeito tudo em duas colheres de agua; ferve-se até chegar ao ponto de assucar, e despeja-se sobre uma folha de Flandres untada de oleo de amendoas doces, ou de manteiga; corta-se, em quanto quente, em quadras que logo se embrulhão.

Pelo mesmo modo fazem-se caramelos de laranja, canella, aniz, noz moscada, rosa, etc. Costumão-se tingir os caramelos de rosa, com um pouco de carmim, e os de canella com assafrão.

4. Caramelos de café. — Faz-se uma infusão com quatro onças de café torrado e inoido, em oito onças de agua a ferver. Com esta agua, e com uma libra de assucar, fazem-se os caramelos pela maneira acima indicada.

5. Caramelos de chocolate. — Tendo-se feito uma calda com uma libra de assucar, e estando esta em ponto de espelho, ajuntão-se-me quatro onças de chocolate ralado; mexe-se e continua-se a ferver até ao ponto de assucar; e procede-se á preparação dos caramelos como já foi explicado.

6. Caramelos de baunilha. — Faz-se uma infusão com meia onça de baunilha em quatro onças de agua; acrescenta-se uma libra de assucar, e fazem-se os caramelos como os de café.

7. Caramelos de canella. — Toma-se uma onça de canella, que se ferve durante um minuto, com seis onças de agua; ajunta-se uma libra de assucar, e fazem-se os caramelos.

8. Caramelos de rosa. — Dissolvem-se doze grãos de carmim fino, ou seis onças de agua de rosas, e com este liquido, e uma libra de assucar, fazem-se os caramelos como já foi explicado.

9. Caramelos de cajú. — Toma-se uma porção de cajús bem maduros, que se pisão e espremem-se, e a cada libra d'este sumo, ajuntão-se duas libras de assucar, acabando-se de fazer os caramelos como os primeiros.

10. Caramelos crystallizados. — Estes caramelos são de bonita apparencia. Depois de feitos os caramelos, deitão-se em uma bacia, sobre uma rede de fios de linha, cobertos com calda fria em ponto de fio; deixão-se ficar

seis a oito horas n'esta calda, até se cobrirem de uma camada de pequenos crystaes, e n'este estado tirão-se e seccoão-se.

11. Caramelos á Mineira. — Tomão-se quatro libras de assucar refinado e bem claro, que se desfazem em seis garrafas d'agua ; leva-se esta calda a ferver, e estando em ponto de assucar, tira-se o tacho do fogo, bate-se bem com uma colher de páo, ajunta-se um pouco de canella moida, e estando no ponto de subir, tapa-se o tacho bem, com um panno, de manciira que não penetre o ar. Deixa-se esfriar esta massa que se corta de differentes tamanhos e feitios.

12. Manos tristes. — Tomão-se duas libras de assucar e depois de limpo, põe-se outra vez a ferver no tacho, até chegar ao ponto de assucar ; ajuntão-se umas casquinhas de limão, tira-se o tacho do fogo, e bate-se a calda ; quando esta quizer transformar-se em assucar, despeja-se sobre uma taboa uutada de manteiga ; depois de fria, corta-se em pequenos quadradinhos, que se embrulhão em papeis.

13. Caramelos fofos em caixas. — Fazem-se umas formas ou caixas de papel de quatro pollegadas de comprimento sobre trez pollegadas de altura.

Por outra parte, bate-se uma gema de ovo com assucar bem fino e passado em peneira de seda, e guarda-se para servir na occasião: esta mistura appellida-se calda real.

Faz-se uma calda de assucar que se leva até ao ponto de cabello, lança-se n'ella a calda real já preparada, e um pouco de espirito de vinho que tem a propriedade de tornar a mistura fofa e muito leve ; mexe-se com presteza a mistura que sobe e desce, mas deve-se continuar a mover até ella subir ainda ; e é n'esta occasião que se a despeja nas caixas de papel já preparadas.

Quando a massa está nas caixas, e que ella não faz mais movimentos, partem-se estas caixas em trez com uma faca, tendo-se o cuidado de não as despegar de todo.

Si se quizer dar-lhes uma côr de rosa, serve-se do carmin liquido que deve ser posto na calda real.

Aromatisa-se o assucar com agua de rosa, ou com outras essencias.

Fazem-se pelo mesino processo, vasos, templos, relogios, cestos, etc. : só bastão, para este fim, moldes proprios, que se untão um pouco.

14. Balinhas de amendoas. — Faz-se com uma

libra de assucar, uma calda que se leva ao ponto de cabelo ; deitão-se-lhe quatro onças de amendoas doces descascadas e socadas com duas onças de assucar secco ; mexe-se, tira-se a cassarola do fogo, e formão-se umas balinhas, que se embrulhão em papéis.

15. Suspiros de freiras. — Batem-se quatro claras de ovos até ficarem duras; accrescenta-se n'esta occasião una libra de assucar em pó, com um pouco de sumo de limão ou de laranja ; bate-se tudo de novo até ficar bem ligado, e põe-se com uma colher em porçãozinhas sobre pequenos pedaços de hostia, que se põem n'um forno, o qual se tapa, e logo que estiverem secco, servem-se.

16. Bom petisco á Mineira. — Ralão-se seis onças de queijo duro, que se amassão com outro tanto de manteiga de vacca, duas onças de polvilho, uma libra de assucar, uma duzia de gemas de ovos, e um pouco de casquinhas de limão ou baunilha ; bate-se tudo durante meia hora, deita-se depois em pequenas fôrmas e assa-se no buralho.

17. Petisco da Bahia. — Toma-se a calda de uma libra de assucar em ponto de espelho ; depois de fria, deita-se-lhe uma quarta de queijo duro e ralado, um coco tambem ralado, doze gemas de ovos, um pouco de cravo da India, canella, e duas onças de fubá de arroz ; leva-se depois tudo de novo ao fogo em uma cassarola, mexendo-se, e tirando-se logo que principiar a ferver ; deita-se depois em pequenas fôrmas, pondo-se no fundo de cada uma, a metade de uma amendoa doce descascada, e cozinha-se no forno temperado.

18. Petisco á Pernambucana. — Toma-se uma calda fria em ponto de espelho, feita com duas libras de assucar ; bate-se separadamente uma quarta de manteiga com uma duzia de gemas de ovos, e uma onça de chocolate ; depois de bem batido, mistura-se com a calda, e accrescentão-se mais duas onças de fubá de rapas de mandioca, e um coco ralado.

Deita-se tudo em uma cassarola, e aquece-se, mexendo-se sem que chegue a ferver ; estando bem ligado, deita-se em pequenas fôrmas, e cozinha-se em forno temperado.

19. Bons bocados. — Batem-se vinte e quatro gemas de ovos com uma libra de assucar, e uma quarta de manteiga ; accrescenta-se, depois, uma quarta de queijo ralado,

um coco também ralado, e uma chicara de leite de coco ou de vacca.

Deita-se tudo em uma cassarola, e leva-se ao fogo, mexendo-se até que principie a ferver; deita-se depois em pequenas fôrmas, e cozinha-se em forno temperado, apolvilhando-se com assucar e canella.

20. Balas de coco. — Faz-se uma calda de uma libra de assucar, e quando esta estiver em ponto de cabello, acrescenta-se um coco ralado, e um pouco de canella em pó, mexe-se, e despeja-se n'um prato untado com um pouco de manteiga; tirão-se pequenas porções para formar balas, rolando-se a massa na palma das mãos.

21. Murcellas de doce. — Toma-se uma libra de assucar, que se desfaz em calda, e quando estiver em ponto de espelho, deitão-se-lhe meia libra de amendoins socados, uma quarta de pão ralado, um pouco de canella e cravos da India em pó, e duas colheres de manteiga de vacca, batida com uma gema de ovo; deixa-se tudo ferver mais um pouco, mexendo-se, e enche-se com esta massa umas tripas de porco ou vitella, tendo-se o cuidado de as lavar muito bem.

22. Outras murcellas. — Toma-se uma libra de roscas de centeio raladas, e amassa-se com uma libra de manteiga fresca de vacca, uma duzia de gemas e duas claras de ovos, um pouco de cravos da India, canella moída, e um coco ralado.

Tendo-se, por outro lado, feito uma calda de duas libras de assucar, e estando esta em ponto de espelho e fria, deita-se-lhe a massa e leva-se tudo de novo ao fogo; deixa-se ferver um pouco, mexendo-se sem descanso; tira-se do fogo e enchem-se com esta massa umas tripas de porco.

23. Outras murcellas. — Pisão-se trez quartas de amendoas doces descascadas, com uma libra de assucar; accrescentão-se, um a um, dois ovos, e por fim mais quatro gemas de ovos batidas, com uma libra de manteiga de vacca, e um copo de nata de leite.

Mistura-se mais uma libra de miolo de pão amollecido em leite, e um pouco esprimido, para não ficar muito humido, meia libra de passas, a casquinha de um limão, e o sumo de uma laranja; mistura-se tudo bem, e enche-se com esta massa uma porção de tripas, que se cozinha em leite.

24. Sapucaias. — Socca-se uma libra de amendoas de

sapucaias descascadas, e, na falta d'ellas, castanhas verdes, com duas libras de assucar, acrescentando-se, n'esta occasião, trez gemas e trez claras de ovos.

Ferve-se, n'este intervallo, uma garrafa de leite com seis gemas de ovos batidas, e uns pedacinhos de canella ; e estando tudo cozido e frio, deita-se-lhe a amendoada e duas colheres de polvilho ; leva-se tudo de novo ao fogo e deixa-se ferver uma vez, mexendo-se e deitando-se o doce em copinhos ; apolvilhão-se com canello e assucar, e levão-se a um forno temperado, deixando-se cozinhar durante meia hora.

25. Bananas de ovos. — Tomão-se doze gemas e seis claras de ovos, põem-se em uma tigela, e desmanchão-se com uma colher.

Por outra parte, tomão-se duas libras de assucar com as quaes se faz uma calda que se reduz ao ponto de xarope ; quando está fervendo, despeja-se n'ella, e com uma casca de ovo, uma porção dos ovos batidos, quanto cabe na casca de ovo ; depois de cozidas, tirão-se as pastas de ovos com uma escumadeira, e põem-se, longe umas das outras, em uma peneira grossa.

Depois de frias, dá-se a estas pastas o feitio de uma banana, pondo-se no meio uma porção de queijo ralado, e collocão-se n'um prato, formando differentes desenhos ou flores.

Põe-se na calda que resta, uma colher de manteiga, um pouco de canella moída, um pouco de agua de flor, e despeja-se em cima das bananas já arranjadas no prato

N'este estado, colloca-se o prato no forno para as bananas tomarem côr.

26. Bolos de arroz á Paulista. — Bate-se uma libra de assucar com doze gemas de ovos, e estas bem batidas, ajuntão-se-lhes doze claras de ovos, meia libra de manteiga derretida ; batem-se mais um pouco, e deita-se-lhes depois uma libra de fubá de arroz. Despeja-se esta massa em fôrmas bem untadas de manteiga, e leva-se ao forno moderado.

27. Bolos de esperança. — Toma-se uma libra de doce de cidra, ajuntão-se dezoito gemas de ovos ; mistura-se bem esta massa em um tacho com uma colher, e leva-se ao fogo onde permanece até despegar-se ; tira-se então do fogo, e fazem-se uns bolos em uma chicara untada com farinha de

trigo, que se vão pondo em tableirinhos untados com manteiga, para n'elles irem a um forno brando; depois de cozidos, apolvilhão-se com assucar e canella.

28. Bolinhos de amendoas. — Põem-se dois pães de molho em uma garrafa de leite, e quando estiverem bem molles, passão-se em uma peneira fina, ajuntão-se dez gemas de ovos, e cinco ovos com a gema e a clara; em seguida, ajuntão-se cinco colheres de queijo bem duro e ralado, accrescentão-se uma libra de assucar limpo, meia libra de manteiga, e casquinhas de limão.

Untão-se umas fôrmas com manteiga, deita-se-lhes a massa, e vão ao forno; quando estiver a massa meia cozida, tirão-se as fôrmas perto da bocca do forno, e enfeita-se a massa com meia libra de amendoas, sapucaias, ou amendoins descascados, e cortados, em tirinhas finas que se espetão á vontade.

Tornão-se a pôr as fôrmas no forno para acabar de cozinhar a massa, depois do que, tira-se do forno, e apolvilha-se com canella e assucar.

29. Bolinhos de amor. — Toma-se uma libra de assucar em ponto de espelho, na qual se deitão dezoito gemas de ovos, mexendo-se sempre, até ficar n'uma massa, despeja-se, deixa-se esfriar, e formão-se nas mãos uns bolos, estando estes apolvilhados com farinha de trigo ou fubá. Põem-se estes bolos em tableirinhos de folhas, forrados de farinha de trigo, e vão ao forno. Depois dos bolos cozidos, apolvilhão-se com assucar e canella.

30. Bolos francezes. — Tomão-se doze ovos, uma porção de assucar, farinha de trigo, e manteiga, sendo o peso de cada uma d'estas substancias, igual ao peso dos doze ovos.

Batem-se bem os ovos, clara e gema, com o assucar, ajuntão-se um pouco de cravos da India, canella e herva doce.

Untão-se as fôrmas com manteiga, nas quaes se põe a massa, e levão-se a um forno temperado para cozinhar.

31. Bom bocado brasileiro. — Tomão-se dez ovos, claras e gemas, que se batem bem; ajunta-se meia libra de farinha de trigo, continuando-se a bater, e finalmente ajuntão-se cinco colheres de queijo ralado, e ntinuando-se ainda a bater, até formar uma massa homogenea.

Por outra parte, faz-se, com duas libras de assucar, uma calda que se reduz ao ponto de espelho, e que se deita fervente sobre a massa, mexendo-se bem.

Untão-se umas fôrmas com manteiga, nas quaes se deita a massa, que se põe a cozinhar em forno brando.

32. Planqué. — Tomão-se oito gemas e quatro claras de ovos, e batem-se com meia libra de assucar; ajuntão-se cinco colheres de araruta, postas anticipadamente de molho em meio quartilho de leite, e bate-se bem.

Lança se esta massa em uma frigideira ou tachinho untado de gordura, e vai ao forno brando.

CAPITULO XV

CONSERVAS DE FRUCTAS EM AGUARDENTE

Para estes doces serem perfeitos, dependem principalmente, duas coisas : 1ª, que as fructas estejam perfeitas, e no ponto conveniente para serem empregadas ; 2ª, da boa confeição e observação das regras no cortir, e preparar as fructas.

Não só quasi todas as fructas, mas tambem muitas partes carnosas de vegetaes, podem ser conservadas em aguardente, como : maçãs, marmelos, laranjas, pecegos, damascos, ameixas, peras, moranguinhos, a casca de melão, ananaz, gengibre, uvas, imbús, croás, etc. Quasi não ha um vegetal de que não se possa tirar uma parte util e agradável.

As fructas devem ser apanhadas com cuidado para não se machucarem, e em dia secco e de sol, escolhendo-se as que são perfeitas, e antes que estejam inteiramente maduras, principalmente se são de natureza molle ; porque as fructas muito maduras não resistem, sem se desfazerem, a certo gráo de calor, e a uma maceração um pouco prolongada ; além d'isso, as fructas maduras teem a propriedade especial de absorverem muito o alcool em prejuizo de seo proprio succo, o que as torna desagradaveis ao paladar.

As fructas carnosas devem todas ser mais ou menos curtidas, segundo o proceso mais geral, que junto explicamos.

Logo depois de apanhadas as fructas, e antes que tenham tempo de murchar, esfregão-se com um panno, ou com uma escova para se lhes tirar a pennugem que cobre a maior parte d'ellas ; em seguida furão-se em varios logares até o miolo, para melhor penetrarem os liquidos ; e deitão-se em agua fria ; passadas duas horas, tirão-se, pondo-se sobre uma panela, e deitão-se todas de uma vez em um tacho com agua a ferver, deixando-se cozinhar até irem todas ao fundo ; retira-se n'esta occasião pouco a pouco o fogo, e deixão-se arrefecer n'agua, e passadas duas horas, e antes de terem esfriado completamente, accende-se o fogo de novo, e fazem-se ferver, tirão-se as fructas a proporção que ellas apparecem na flor d'agua, deitando-se em seguida, em agua fria.

Este é o methodo mais aperfeiçoado de eortir as fructas carnosas ; havendo porém modificações para cada fructa conforme a sua natureza. Ha pessoas que se contentão em deitar as fructas, uma a uma, em agua a ferver, e deixal-as soffrir uma fervura ; este methodo tem o inconveniente de eortir as fructas desigualmente, e de fazer-lhes perder a sua côr.

Não se usão descascar as fructas para esta qualidade de confeitos, porque geralmente o aroma existe na casca, e que convenem muito conservar-lhes o seo gosto primitivo.

Depois das fructas bem frias, deixão-se escurrir entre guardanapos, a rompando-se, entretanto, o que é preciso para a sua preparação.

Ha diferentes methodos de as preparar, um consiste em deitar immediatamente as fructas assim eortidas, em um licor feito com uma garrafa de aguardente, á qual se ajunta um xarope feito com uma quarta de assucar, devendo as fructas, fiarem cobertas pelo liquor.

O segundo methodo, o mais aperfeiçoado, é o seguinte : faz-se a calda de assucar, e estando esta em ponto de xarope, deitão-se-lhe as fructas ; deixa-se ferver uma vez, e deixão-se as fructas esfriarem n'esta calda, misturando-lhe, depois de fria, trez garrafas de espirito, para cada libra de assucar, e guardão-se as fructas cobertas pelo liquor.

1. Pecegos em aguardente. — Escolhem-se os pecegos perfeitos, e quasi maduros, esfregão-se com uma toalha para se tirar-lhes o pello, e furão-se com um palito em diferentes logares, até penetrar ao caroço ; deitão-se em agua fria durante duas horas, preparando-se entretanto uma calda, na qual se deitão as fructas, depois que ella estiver fervendo ;

deixa-se ferver mais um pouco, e tirão-se as fructas que se põem sobre uma peneira para escorrer.

Deitãoem seguida em uma terrina ; despeja-se por cima o xarope reduzido a ponto de fio, e mistura-se com o espirito.

2. Mangabas, imbús, e damascos, em aguardente. — Preparão-se da mesma maneira que os pecegos.

3. Peras do campo, goiabas, maçãs, e marmellos, em aguardente. — Preparão-se péla regra geral indicada no principio d'este Capitulo.

4. Araçás, moranguinhos, e ginjas, em aguardente. — Deita-se em agua fria uma porção de fructas apanhadas recentemente, e quasi maduras ; deixão-se escorrer depois, e lanção-se n'uma terrina, deitando-se-lhes por cima o xarope ralo de assucar que deve estar quente ; deixa-se esfriar, escorre-se o xarope, e reduz-se ao ponto de espelho ; e depois de frio, mistura-se com aguardente na proporção de uma parte de xarope para duas de espirito ; pôde-se accrescentar, querendo-se, algum cheiro, como canella, cravos da India, etc.,

5. Limas e laranjas, em aguardente. — De todas as fructas, que temos á nossa disposição, a laranja é uma das mais agradaveis e uma das que se prestão melhor para esta qualidade de confeitos, é a tangerina.

Descascão-se as laranjas, tirando-se-lhes, com cuidado a pelle amarella, e a casca carnosa, deixando-se inteira e só coberta com a pellicula fina ; perfurão-se com um palito em diferentes pontos, e deitão-se em agua fresca.

Depois de preparada uma calda rala, deitão-se-lhe as fructas, dão-se-lhes duas fervuras, e deixão-se na calda até ao dia seguinte ; reduz-se em seguida a calda ao ponto de fio, mistura-se este xarope na proporção de duas garrafas de espirito para uma de xarope, e deita-se sobre as laranjas, que se guardão.

6. Tomates, joaz, e uvas em aguardente. — Escolhem-se as uvas ainda mal maduras, tirão-se-lhes os bagos um a um, deitão-se em agua fresca, lavão-se, enxugão-se com uma toalha, e furão-se (só a pelle) com um alfinete.

Faz-se, por outra parte, uma calda em ponto de espelho, a qual se mistura com trez partes de espirito, e uma parte de succo espremido, e coado, de outras uvas ; deita-se este liquor sobre os bagos de uvas, e guarda-se

7. Gabirobas e jaboticabas em aguardente. — Preparão-se pelo mesmo modo que as uvas.

8. Ananaz em aguardente. — Descasca-se um ananaz, tirão-se-lhe os olhos, e corta-se em rodellas delgadas, ás quaes dá-se uma fervura em calda rala ; tirão-se e põem-se em uma compoteira ou vidro de bocca larga, e deita-se-lhes por cima a calda reduzida a ponto de espelho, e misturada com espirito de vinho, em quantidade trez vezes maior.

9. Mangas, croás, ou melões em aguardente. — Toma-se a parte comestivel da manga, da croá, ou do melão, e corta-se em grandes pedaços, que se deitão em agua fria acidulada com succo de limão ; passadas duas horas, dá-se-lhes duas ou trez fervuras em calda rala de assucar ; deixão-se esfriar na calda, e tirão-se em seguida ; reduz-se a calda ao ponto de fio, mistura-se duas vezes tanto de espirito, e guardão-se os pedaços da fructa n'este liquor.

CAPITULO XVI

CONSERVAÇÃO DAS FRUCTAS, POLPES E XAROPES

O confeitreiro não só deve saber fazer os doces, como também conservar as fructas, para d'est'arte poder confeccionar doces durante o anno inteiro.

1. Ameixas do Canadá, conservadas em latas. — Escolhem-se as ameixas ainda não perfeitamente maduras, descascão-se, rachão-se e tirão-se-lhes os caroços ; n'este estado, deitão-se em agua, e vão ao fogo para se lhes dar uma fervura ; tirão-se depois, deixão-se escorrer, e deitão-se n'uma calda de assucar, quente e rala ; passados alguns minutos, tornão-se a tirar, deixão-se escorrer, e põem-se em caixas de folha, com symetria, uma junta da outra ; deita-se-lhes por cima, e até encher a caixa, uma porção de xarope em ponto de espelho ; soldão-se as caixas, e põem-se em banho-maria a ferver durante uma hora.

Se as ameixas já estiverem muito maduras, tirão-se-lhes a pelle e o caroço, sem afervental-as, deitando-se logo nas caixas, que se põem em banho-maria, e guardão-se.

2. Conservação do ananaz em latas. — Escolhem-se as fructas perfeitas, maduras e bem aromaticas ; descascão-se, e tira-se-lhes o talo de dentro, sem se partirem ; deitão-se em uma cassarola com calda em ponto de xarope, e deixão-se ferver durante uma hora ; cortão-se depois em talhadas,

que se põem em latas, que depois de soldadas se fervem em banho-maria, durante um quarto de hora.

3. Conservação do figos verdes em caixas. — Tomão-se nns figos quasi maduros, que se picão com um garfo em diferentes partes, deitando-se depois durante cinco minutos em agua quente ; deixão-se escorrer, põem-se, em seguida, n'uma calda rala e quente, onde se deixão esfriar ; depois de escorridas, deitão-se em caixas, pondo-se-lhes por cima, até encher a caixa, uma calda de assucar, em ponto do espelho ; soldão-se as caixas que se fervem durante um quarto de hora em banho-maria, para se guardar.

4. Mamão da Bahia em latas. — Escolhem-se as fructas já bem cheirosas, mas ainda não perfeitamente maduras ; tira-se-lhes a casca, partem-se em quatro partes, e extra-hem-se-lhes as sementes ; dá-se-lhes uma fervura em agua, e deixão-se escorrer ; deitão-se depois em calda rala, onde permanecem durante duas horas ; tirão-se, e deixão-se escorrer ; deitão-se depois em calda rala onde permanecem durante duas horas ; tirão-se, e deixão-se escorrer d: novo, para se porem em latas, que se enchem com calda em ponto de espelho, e depois de soldadas as caixas, deixão-se ferver em banho-maria, durante um quarto de hora, antes de se guardarem.

5. Melão conservado em lata. — Escolhem-se as fructas apenas maduras ; descascão-se, cortão-se em pedaços á vontade, e tirão-se-lhes as sementes, procedendo-se no mais como para os mamões da Bahia.



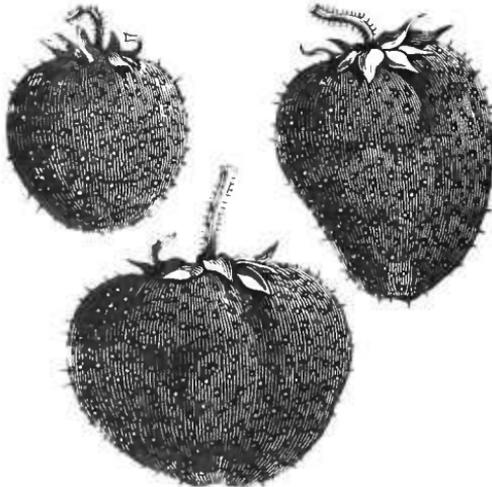
Melão.

6. Pecegos conservados em lata. — Escolhem-se os pecegos maduros e perfeitos, e preparão-se como ameixas do Canadá.

7. Peras conservadas em lata. — Tomão-se as peras maduras, que se descascão e se partem, tirando-se-lhes a parta pedrosa ; deitão-se depois em agua um pouco acidulada com acido citrico, e dá-se-lhes uma fervura ; tirão-se com a escumadeira, deitão-se em calda de assucar quente e rala e deixão-se esfriar ; tirão-se, e depois de escurridas, põem-se em latas, que se enchem com calda em ponto de espelho, e aromatização-se com um pouco de baunilha. Soldão-se as caixas, e fervem-se durante meia hora, em banho-maria.

8. Maçãs conservadas em lata. — Preferem-se as maçãs de carne branca, e escolhem-se as maduras com tanto que estejam perfeitas ; descascão-se, e partem-se em quatro ; tira-se-lhes a estrellá, e dá-se-lhes uma fervura em calda rala de assucar, onde se deixão esfriar. Tirão-se, deixão-se escorrer, e põem-se em caixas de folhas, que se enchem, com calda de assucar em ponto de espelho ; soldão-se as caixas, e fervem-se durante um quarto de hora, em banho-maria.

9. Moranguinhos, (fragarias) e amoras em conserva. — Estas fructas, raras vezes dão um resultado satis-



Morango.

factorio ; comtudo, tendo-se bem cautela, de se escolherem as fructas maduras, sem que estejam machucadas ou passadas,

conservão-se bem ; lavão-se com agua fria, e põem-se n'uma peneira, onde se deixão escorrer ; põem-se depois em vidros, que se enchem com calda fria de assucar em ponto de espelho ; arrolhão-se e lacrão-se os vidros que se põem em pé n'um tacho de agua, que deve chegar até o gargalo dos vidros, que devem soffrer uma fervura durante meia hora.

10. Laranjas conservadas em latas. — Descascão-se as laranjas, tirando-se toda a parte branca da casca, ficando só a pellicula ; separão-se depois os gomos, e tirão-se as sementes com um canivete. Deitão-se estes gomos em pequenas caixas, fervem-se durante quinze minutos em banho-maria, e guardão-se.

11. Moranguinhos, e amoras, em conserva de calda alcoolica. — Tendo-se posto em um vidro as fructas escolhidas, lavadas, e escorridas, enche-se este com calda de assucar em ponto de espelho, e misturada com a quarta parte de cognac ; colloca-se em pé em um tacho com agua, devendo a agua chegar até quasi a bocca do vidro, e ferve-se durante vinte minutos ; tira-se o vidro, arrollia-se bem, e lacra-se immediatamente para se guardar.

12. Ananaz conservado secco. — Descasca-se um ananaz maduro e sem defeito ; corta-se em rodellas, que se deitão n'uma caixa de folha entre camadas de assucar em pó bem secco ; solda-se a caixa, e põe-se em banho-maria onde se deixa ferver durante quinze minutos, e guarda-se.

13. Pecegos conservados secco. — Escolhem-se os pecegos bem maduros, e sem macula de qualidade alguma ; descascão se, partem-se pelo meio, tirão-se-lhes os caroços, observando-se, para o mais, o methodo prescripto para o ananaz conservado secco.

14. Polpa de ameixas, conservada a frio. — Toma-se uma porção de fructas maduras, que se descascão, tirão-se-lhes os caroços, e passão-se por uma peneira, espreimendo-se com a mão. Ajunta-se a esta polpa o mesmo peso de assucar em pó ; mistura-se tudo bem, e deita-se em pequenas porções, sobre um taboleiro, que se põe sobre gelo em lugar frio ; e tendo-se endurecido um pouco, deitão-se estas porções n'um vidro de bocca larga, apertando-se bem as partes para expellir todo o ar ; arrolla-se depois o vidro, amarra-se a garrafa, e guarda-se no celleiro do gelo .

15. Polpa de pecegos conservada a frio. — Tendo-se escolhido uns pecegos bem maduros, descascão-se, tirão-se-lhes os caroços, e passa-se a carne por peneira fina, accrescentando-se a cada libra d'esta massa, outro tanto de assucar em pó, e uma colher de sumo de limão, deita-se a massa toda em uma folha tapada ou vidro arrolhado, cujas juntas se cobrem com sebo, e enterra-se no gelo.

16. Polpa de ameixas conservada a banho-maria. — Descasca-se uma porção de fructas, escolhidas e maduras, tirão-se-lhes os caroços, e passa-se a carne por uma peneira, ajuntando-se-lhe igual peso de assucar em pó, e um pouco de sumo de limão. Deita-se a massa depois de bem misturada, em vidros que se arrolhão bem e collocão-se em pé n'um tacho com agua, que deve chegar ao gargalo dos vidros, e fervem-se durante quinze minutos ; deixão-se esfriar dentro d'agua, lacração-se depois e guardão-se.

17. Polpa de maçãs conservadas a banho-maria. — Escolhem-se as maçãs sem defeito e apanhadas de fresco ; descascão-se e ralão-se em ralo fino, e ajuntão-se a cada libra d'esta polpa, doze onças de assucar em pó, e um pouco de baunilha. Depois de bem misturada, deita-se esta massa em vidros de bocca larga, que se arrolhão bem e põem-se em pé n'um tacho com agua ; fervem-se durante quinze a vinte minutos ; deixão-se esfriar na mesma agua, e guardão-se depois de lacrados.

18. Polpa de pecegos conservada a banho-maria. — Escolhem-se os pecegos bem maduros, sem defeito, e apanhados n'aquelle dia ; descascão-se, partem-se, tirão-se-lhes os caroços, passando-se a massa por peneira. Mistura-se cada libra d'esta polpa com dez onças de assucar branco, secco e em pó, e um pouco de baunilha, e põe-se, bem apertada, dentro de vidros de bocca larga, para privar-a de todo o ar ; collocão-se estes vidros arrolhados, em banho-maria, onde se fervem durante um quarto de hora, deixando-se esfriar dentro da mesma agua ; em seguida, lacração-se, e guardão-se.

CAPITULO XVII

FABRICAÇÃO DO CHOCOLATE

O chocolate é fabricado com as favas do cacão, (theobroma cacao) uma arvore indigena da America, onde é encontrada nas terras humidas do tropico, como no Mexico, Guyana, Brazil, Bolivia, Perú, etc; tambem se acha na Asia.

No commercio, distinguem-se varias qualidades de cacão, sendo o mais estimado o cacão real ou de Sonocuzco; depois vem o do Mexico, Baracas, Pará, Martinica, Bahia, etc.

As favas do cacão cobertas de uma pelle coreacea, achão-se em numero de vinte e cinco a trenta, dentro da fructa, que se assemelha a um pepino, ou um chuchú.

Torrão-se estas favas como se torra o café, porém com menos calor, em apparatus especiaes, tirando-se previamente a pelle que as cobre.

Na Europa, usão-se fazer com esta pelle verde um chá muito agradável, estimulante, parecendo-se no gosto com o chocolate.

O chocolate é considerado como um alimento muito substancial; o seu uso foi introduzido na Europa pelos Hespanhoes, depois do descobrimento do Mexico, em 1510; hoje é usado e fabricado em todos os paizes, variando o seu modo de preparação, segundo o gosto de cada paiz; assim os Hespanhoes,

o tomão pouco torrado, com pouco assucar, e bem aromatisado; os Italianos usão d'elle bem torrado, com pouco assucar, etc.

Na França, Inglaterra, e Allemanha, varia a proporção do assucar seguindo a qualidade do cacao, assim: o cacao vindo de Guyana, das Antilhas, e do Brazil, necessita mais assucar do que o de Sonocuzco e do Baracas, que geralmente é do um gosto mais adocicado.

1º Torrefacção do cacao. — Depois de se ter limpado o cacao com o maior esmero, toma-se uma quantidade mais ou menos consideravel, que se põe n'um torrador de folha de ferro, e expõe-se a um fogo muito de vagar, afim de que a massa possa aquecer-se sem queimar-se, e perder inteiramente o gosto e o cheiro de mofo que elle tem.

Si se torra de mais, o chocolate torna-se preto, e de um gosto desagradavel, por causa da decomposição que começa a se manifestar na substancia gorda untuosa que contem o cacao.

Tirão-se as sementes, depois de se ter deixado esfriar, peneirão-se e escolhe-se uma quantidade que se pisa, para tornar a torrar-se n'um fogo mais activo; e quando a massa se tornar luzente, pára-se com a torrefacção, e peneira-se de novo.

N'este estado, põe-se um almofariz de ferro sobre uma trempa, e brazas por baixo para aquecel-o, e estando bem quente, deita-se-lhe a massa torrada do cacao quebrada em pedaços, e quando ella estiver amollecida, formando um mingáo encorpado e homogeneo, misturão-se o assucar reduzido a pó fino, e os ingredientes aromaticos ou medicinaes; mexe-se tudo bem, amassando-se com a mão do almofariz, e deita-se logo em fôrmas de folha de Flandres que se batem horizontalmente sobre a mesa até a massa ficar lisa, e lustrosa na superficie; deixa-se depois descansar até estar endurecida, tira-se e embrulha-se.

Nas fabricas especias de chocolate, usão-se de diferentes machinas, para torrar, moer, enformar, e enrolar o chocolate, as quaes teem o duplo fim de aperfeiçoar e diminuir o tempo do trabalho, e que achamos superfluo descrever n'este logar, visto serem dispendiosas, e improprias para casas particulares aonde o consumo do chocolate é diminuto.

Seguem-se as diferentes receitas para chocolate; quasi todos se fabricão pela regra geral que acabamos de indicar:

- 2. Chocolate de saude ou homoeopatico.** — Tomão-se cacao de Maranhão..... duas libras,
Cacao de Caracas..... uma libra,
Assucar..... trez libras.
- 3 Chocolate de baunilha.** — Cacao de Maranhão, ou do Pará..... quatrolibras,
Cacao de Caracas..... uma libra,
Assucar..... quatrolibras,
Baunilha..... meia onça.
- 4. Chocolate aromatico.** — Cacao do Pará trez libras,
Cacao de Caracas..... uma libra,
Assucar..... quatro libras,
Baunilha..... meia onça,
Estoraque (calamita)..... trez oitavas.
- 5. Chocolate italiano.** — Cacao de Martinica trez libras,
Assucar..... libra e meia,
Canella..... quatro onças.
- 6. Chocolate confortativo.** — Cacao do Pará..... quatro libras,
Assucar..... trez libras,
Polvilho..... duas libras.
- 7. Chocolate restaurante.** — Cacao do Pará..... duas libras,
Assucar..... trez libras,
Salepo em pó..... quatro onças.
- 8. Chocolate de araruta.** — Cacao do Pará quatro libras,
Assucar..... cinco libras,
Araruta..... uma libra.
- 9. Chocolate de musgo.** — Tomão-se trez libras de musgo islandico, que se põem de infusão em dez garrafas de agua quente com meia libra de carbonato de soda; passada uma hora coa-se, lava-se o musgo trez ou quatro vezes em agua fria; depois secca-se o musgo e reduz-se a pó fino, misturando com Cacao do Pará..... trez libras,
Assucar..... cinco libras;
Salepo em pó..... duas onças.
- 10. Chocolate vermifugo.** — Cacao de Pará..... duas libras,
Assucar..... cinco libras,
Semente contra vermes em pó,..... trez libras,

- 11. Chocolate de santonina contra vermes.** — Cacao do Pará..... duas libras,
 Assucar.....,..... tres libras,
 Santonina tres oitavas,
 Balsamo do Pará..... uma oitava.
- 12. Chocolate de amendoas.** — Tomão-se duas libras, de amendoas descascadas e seccas, que se reduzem a um pó subtil com uma libra de assucar, misturando-se em seguida com cacao do Pará tres libras,
 Assucar..... tres libras.
- 13. Chocolate de Vichy.**—Cacao do Pará, tres libras,
 Assucar , quatro libras,
 Bicarbonato de soda meia libra,
 Noz moscada em pó subtil duas onças.
- 14. Chocolate digestivo.**— Cacao do Pará duas libras,
 Cacao de Caracas..... uma libra,
 Assucar tres libras,
 Bicarbonate de soda quatro onças,
 Pepsina duas onças,
 Gengibre em pó..... duas onças,
 Noz moscada em pó..... uma onça.
-

SEGUNDA PARTE

O PASTELEIRO

UTENSILIOS E INGREDIENTES

Os utensilios necessarios ao pasteleiro já foram indicados no principio d'esta obra ; por isso, nos dispensaremos de tornar a descrevel-os n'este capitulo.

Os ingredientes mais usados são, além do assucar, a fecula ou farinha, tanto de trigo, como a de arroz e de mandioca ; o polvilho, o sagú, a araruta, a tapioca e diferentes raizes farinhaceas ; os ovos, a manteiga, o leite, o sal, o queijo, algumas fructas aromaticas etc.

Á respeito do assucar, nada temos de accrescentar ao que já foi dito no principio d'esta obra.

1. A farinha de trigo.— A mais empregada na pastelaria, é obtida da semente do trigo, e vem para o Brazil, da França, da Itália e dos Estados-Unidos da America do Norte. Deve-se escolher, para se obter um bom resultado, a farinha bem clara e livre de todo o azedume, porque no, transporte, apanha facilmente humidade, e guardada n'este estado, torna-se depois azeda e bolorenta, e por tanto prejudicial á saude, e á boa apparencia dos objectos fabricados com ella.

A boa farinha é de um branco amarellado, secca e pesada; adhere aos dedos, e comprimida secca na mão, forma um bolo; e lançada uma pitada n'uma parede caiada, adhere toda a ella; amassada com a terça parte de agua, deve durar uma massa de boa consistencia, que se poderá puxar em todos os sentidos sem que facilmente se rompa.

Na occasião de empregar-se a farinha, nunca se deve deixar de passal-a pela peneira; ao contrario, conservará grumos que depois não se desfazem, o que torna a massa mais difficil de manipular-se, dando, além d'isso, um producto defeituoso.

2. A farinha, ou o fubá de arroz. — O fubá de arroz é mui claro e secco, e deve sempre ser fresco, porque guardado, adquire em pouco tempo, um gosto aore, que torna as massas de um gosto dectestavel.

3. O polvilho. — O polvilho tira-se, no Brazil, da raiz da mandioca; na Europa, e em outras partes, da batatinha, e da farinha de trigo; é um pó alvissimo, secco, e chcio de carocinhos; apertado entre os dedos, faz ouvir uma certa crepitação, e pouco adhere aos dedos.

4. A araruta, a tapioca, e o sagú. — A araruta, e a tapioca, são feculas tiradas de raizes, mas suas propriedades assemelham-se ao polvilho; quanto ao aspecto exterior, a araruta é um pó branco e fino; a tapioca é composta de pequenos grumos pontegudos desiguaes; o sagú é o miolo de uma palmeira, e vende-se sob fórma de pequenos grânizos de uma côr branca avermelhada.

4. Os ovos. — Só se devem empregar os ovos frescos, e evitar com cuidado qualquer ovo que esteja danificado porque dest'arte prejudicaria a massa, e por conseguinte as substancias empregadas; é, por tanto, prudente quebrar-se cada ovo á parte, e não mistural-o com outros, senão depois que conhecer-se que está perfeito.

O meio mais seguro de conhecer se os ovos são frescos, é deital-os em agua fria: o ovo posto no mesmo dia, sobrenadará á flor d'agua, e ao contrario, ficará no fundo.

5. A manteiga. — Usa-se da manteiga de vacca, e tambem da manteiga de porco, ou melhor, gordura de porco; a primeira deve certamente ser preferida pelos profissionais, e só se deve recorrer á segunda na falta da primeira.

A manteiga mais estimada no Brazil é a manteiga fresca

feita no paiz, que, além de ser superior á manteiga da Europa, é muito mais barata ; deve-se por tanto recorrer á manteiga da Europa, só na falta absoluta da manteiga do paiz ; e ainda n'este caso, aconselharíamos o uso da gordura de porco.

A manteiga boa deve ser de uma côr de palha viva, e não ter o menor vestigio de ranço.

Havendo ranço, pôde-se tiral-o, lavando-se princiramente a manteiga em agua fria, e em seguida, com espirito de vinho, e finalmente em agua fria contendo em solução bi-carbonato de soda, e tornando a laval-a mais duas ou trez vezes em agua fria ; porém esta operação, além de muito trabalhosa, é dispendiosa, e por isso não faz conta pol-a em pratica.

É melhor procurar-se manteiga fresca, e conserval-a pelos modos seguintes.

6. Conservar a manteiga sempre fresca. — Deita-se a manteiga fresca em pequenas porções em um vidro de bocca larga, calcando-se bem, para não ficar ar entre as diferentes camadas da manteiga ; põe-se depois o vidro em um tacho com agua fria, ficando a bocca do vidro dois dedos acima da flor d'agua ; ferve-se esta agua, depois do que, tira-se o vidro, arrolha-se e guarda-se ; assim se conserva de um anno para outro sem se alterar.

7. Ainda outro meio de conservar a manteiga fresca. — Um outro meio igualmente seguro é o seguinte : Aperta-se n'um panno, uma libra de manteiga fresca, para se lhe tirar quanto fôr possível toda a humidade ; mistura-se com uma onça de mel fresco, e bem puro ; em seguida guarda-se em potes, com as mesmas cautelas acima indicadas.

8. O leite. — O leite emprega-se fresco, cozido, e tambem azedo, conforme a qualidade da massa.



Precisando-se empregar o leite fresco, e sendo necessario guardal-o um ou mais dias, consegue-se facilmente, pondo-se o leite fresco sobre o fogo, depois de ter ajuntado á cada

garrafa de leite, uma oitava de sal, ou uma onça de assucar ; deixa-se ferver algumas vezes, e guarda-se.

9. As fructas, aromas, etc. — As fructas, os aromas e as tintas empregadas pelo pasteleiro, são os mesmos que emprega o confeitoiro ; por isso deixaremos de repetir o que já foi dito na primeira parte d'esta obra.

CAPITULO PRIMEIRO

SOBRE OS MODOS DE VIDRAR, DOURAR, E ENFEITAR AS MASSAS

Usão-se de enfeitar as empadas, tortas, pudimse outras massas, formando-se, na sua superficie, ramalhetes, e arabescos de doces e de assucar de differentes côres ; tambem dá-se-lhes um simples verniz dourado.

Depois da torta prompta e cozida, desenha-se sobre papel um ramalhete que se imita depois com os doces fazendo-se os pés, e algumas figuras com assucar branco, ou de côr aromatizado. Põe-se a torta de novo no forno para seccar o enfeito.

Dá-se com um pincel de pennas o verniz sobre as empadas, quer antes de irem ao forno, quer depois.

1. Assucar liquido para enfeites. — Toma-se uma porção de assucar em pó, que se mistura com a agua necessaria para formar uma inassa ; aromatisa-se com agua de flor, espiritos de canella, baunilha, rosas, ou qualquer outro aroma ; dá-se-lhe a côr que se quer, e põe-se n'um cartucho de papel ; corta-se-lhe a ponta inferior, para o assucar cair liquido em um fio delgado, com o qual se descrevem as figuras do desenho.

2. Assucar liquido brilhante. — Batem-se duas claras de ovos com duas oitavas de agua de flor, ou outro qualquer aroma, até formarem uma neve; deixão-se repousar depois, até se transformarem em liquido, misturando-se-lhes

n'esta occasião **trez onças de assucar em pó**. Tinge-se este liquido, querendo-se, com a côr desejada, e procede-se como para o assucar liquido.

3. Assucar liquido com chocolate. — Tomão-se quatro onças de calda de assucar em ponto de espelho, misturão-se-lhes duas onças de chocolate raspado, e faz-se o enfeite como foi indicado nas receitas anteriores.

4. Assucar liquido quente. — Toma-se uma porção de xarope em ponto de espelho, tira-se do fogo, e mexe-se até tornar-se branco e transparente ; deita-se, n'este estado, sobre o pudim, ou torta prompta e cozida, que se quer vidrar ; alisa-se a superficie com uma faca, e leva-se ao forno para secar ; querendo-se vidrar peças pequenas como biscoitos, broinhas, etc, enfião-se na calda mexida, deixão-se escorrer, e seccão-se no forno.

5. Assucar liquido com café. — Mistura-se uma porção de assucar moído com uma forte infusão de café, e vidrão-se depois com elle as peças como foi explicado para o assucar liquido frio.

6. Assucar liquido com manteiga. — Mexe-se sobre umas brazas, até ficar bem molle, uma quarta de manteiga fresca, sem todavia chegar a derreter-se ; mistura-se-lhes, n'esta occasião, meia libra de assucar em pó, e dá-se, com uma colher, esta massa sobre o pudim, ou torta cozida, alisando-se com uma faca.

7. Verniz ordinario. — Batem-se duas claras de ovos e uma colher de agua de flor de laranjeira, até formar uma neve dura, deita-se sobre uma peneira pondo-se por baixo uma vasilha para aparar os pingos ; e com um pincel feito de pennas, e molhado n'este liquido que escorre, untão-se as peças antes de irem para o forno ; querendo-se, pôde-se dar alguma côr a este verniz.

8. Verniz lustroso. — Dissolvem-se n'uma pequena cassarola, trez colheres de assucar em pó, com quatro colheres de leite, e com isto, por meio de um pincel, untão-se as peças antes de irem, ou depois de sairem do forno.

9. Verniz amarello simples. — Batem-se duas gemas de ovos com uma colherinha de agua de flor de laranjeira e algumas gotas de sumo de limão ; e com um pincel de pennas, untão-se as peças com este verniz, antes de irem para o forno.

10. Verniz amarello lustroso. — Batem-se duas gemas de ovos com uma colherinha de cognac, ou espirito de vinho, e uma colher de xarope, dando-se, com um pincel de pennas, este verniz sobre as peças, depois de sairem do forno, para onde devem tornar afim de seccar o verniz.

11. Capa de amendoas. — Reduzem-se á uma massa homogenea, meia libra de amendoas doces descascadas, uma libra de assucar, duas claras de ovos, e um pouco de baunilha. Batem-se por outra parte duas claras de ovos, e depois de formar uma neve dura, mistura-se com a massa já preparada. Unta-se com esta massa por igual a torta cozida, levando-se outra vez ao forno por alguns minutos, para cozinhar a capa.

Esta massa póde tambem servir para fazer figuras, as quacs depois de cozidas em forno brando servem para enfeites.

12. Capa de amendoas amargas. — Socão-se meia libra de amendoas doces descascadas, e duas onças de amendoas amargas, igualmente descascadas, com libra e meia de assucar, humedecendo-se pouco a pouco com as claras de quatro ovos. Batem-se, por outra parte, duas claras de ovos, e depois de transformadas em neve dura, misturão-se com as amendoas socadas.

Enfeitão-se as massas depois de cozidas, conforme o gosto de cada um, indo depois a um forno brando, para cozinhar estes enfeites.

13. Capa de amendoas com chocolate. — Reduz-se meia libra de amendoas descascadas com trez claras de ovos a uma massa bem homogenea ; incorpora-se, em seguida, com uma libra de assucar, e por fim quatro onças de chocolate, para se cobrir depois a peça com uma capa fina da grossura de uma moeda.



Amendoa cobertã e torrada.

14. Massa ingleza para bordaduras. — Deita-se em uma gamella uma libra de farinha, deitando-se-lhe duas onças de assucar, e ajuntando-se, pouco a pouco, agua quente

quanta fôr necessaria para formar uma massa, que sirva para o fim desejado. Deve-se amassar a farinha á medida que se deita a agua quente.

15. Massa de alcatira para figuras. — Deita-se em uma bacia meia libra de gomma alcatira em pó, que se cobre com agua fria, deixando-se em repouso até ficar bem penetrada pela agua ; e se ella estiver ainda muito dura, accrescenta-se a agua necessaria para formar uma massa molle, esperando-se de novo meia hora, para ver se é preciso accrescentar mais agua, porque esta gomma leva tempo para se embeber ; e não havendo esta cautela, dará em resultado uma massa, ou dura em excessso, ou molle de mais.

Tendo-se finalmente obtido uma massa de consistencia conveniente, accrescenta-se uma quarta de polvilho e meia libra de assucar, tudo em pó ; amassa-se tudo, dá-se a tinta que se deseja obter, e formão-se as figuras, que se seccão na estufa.

Póde-se tambem fazer as figuras com a massa branca, e tingil-as depois de seccas.

CAPITULO II

CREMES PARA ENCHIMENTO DE FARTES, PASTEIS, TORTAS, ETC.

Os cremes são muito estimados, tanto para encher tortas, fartes, pasteis, etc., como também podem servir de molhos para os pudins.

1. Creme de frangipani. — Toma-se uma libra de farinha de trigo, amassa-se com seis ovos, misturando-se pouco a pouco uma garrara de bom leite, e uma quarta de manteiga; ferve-se sobre brazas, mexendo-se bem; tira-se depois do fogo, acrescentando-se uma quarta de assucar em pó, e duas colheres de agua de flor de laranjeira. Mistura-se tudo bem, e põe-se nos fartes, ou nos pasteis cozidos, levando-se outra vez ao forno, durante alguns minutos.

2. Creme com baunilha. — Deitão-se em uma vasilha, seis gemas d'ovos com uma libra de assucar, batem-se, e ajuntão-se pouco a pouco uma garrafa de leite, e um pouco de baunilha; leva-se tudo em uma cassarola sobre o fogo, e deixa-se ferver mexendo-se continuamente, até terem tomado uma boa consistencia, e enchem-se os pasteis já cozidos.

3. Creme de fragipani com baunilha. — Amassão-se quatro onças de farinha de trigo, quatro onças de fubá de arroz, meia libra de assucar em pó, e uma pitada de baunilha em pó, com quatro gemas e um ovo inteiro, diluindo-se a massa pouco a pouco com uma garrafa de leite; ajuntão-se depois quatro onças de manteiga fresca, e ferve-se sobre brazas até terem a consistencia necessaria, para com este creme encherem-se os pasteis.

4. Creme de nata com baunilha. — Misturão-se trez gemas de ovos com uma colher de polvilho, uma colher de assucar em pó, outro tanto de manteiga fresca, e um pouco de baunilha; dilue-se tudo com a terça parte de uma garrafa de nata de leite, ferve-se em uma pequena cassarola, mettendo-se até estar cozido, e enchem-se os pasteis.

5. Creme de amendoas. — Reduz-se meia libra de amendoas doces, á uma massa homogenea, com meia libra de assucar, e uma colher de linão; desfaz-se tudo com meia garrafa de nata de leite fervida com quatro gemas d'ovos e quatro onças de assucar; e sem levar inais ao fogo enchem os pasteis com esta massa.

6. Creme de arroz. — Lava-se meia libra de arroz, escorre-se, e põe-se a cozer com uma garrafa de leite, um pouco de sal, e duas colheres de manteiga; estando cozido, colloca-se a cassarola perto do fogo, deixando-se seccar o leite; misturão-se ao arroz oito ovos inteiros, quatro onças de assucar, um pouco d'agua de flor de laranjeira; pisa-se bem o arroz, deixa-se aquecer ainda sobre brazas, e enchem-se os pasteis.

7. Creme de manteiga. — Descasca-se meia libra de amendoas doces, e reduz-se a pó fino com meia libra de assucar; mistura-se com meia libra de manteiga fresca, quatro ovos e um pouco de baunilha, deixa-se aquecer sobre brazas, e enchem-se os pasteis com este creme.

8. Creme de agua. — Põem-se sobre o fogo meia garrafa de agua, um pouco de sal, e duas colheres de manteiga, e quando estiver fervendo a agua tira-se do fogo, e deitão-se-lhe cinco colheres de farinha de trigo; mexe-se, leva-se de novo ao fogo, ferve-se, mexendo-se ainda até estar tudo ligado; torna-se a tirar do fogo, incorporão-se trez ovos inteiros, mais trez gemas, quatro onças de assucar e um pouco d'agua de flor; mexem-se bem, acabão-se de cozer, fervendo sobre brazas, não se parando de mexer.

9. Creme de chocolate. — Reduzem-se a pó oito onças de chocolate, e misturão-se com duas colheres de polvilho, e outro tanto de pó de arroz, quatro onças de assucar, e seis gemas de ovos. Põe-se a mistura em uma cassarola sobre um fogo moderado, e desfaz-se, misturando-se, pouco a pouco, uma garrafa de bom leite; quando estiver tudo ligado e cozido, deixa-se esfriar, e deitão-se nos pastéis.

10. Creme de macarrão. — Põe-se de molho em agua fria, meia libra de macarrão de Italia, e passada uma hora, tira-se, e torna-se a deitar em outra agua com um pouco de sal; deixa-se ferver até estar cozido; tira-se em seguida e deixa-se escorrer. Tendo se, de antemão, feito derreter um bom pedaço de manteiga, deita-se-lhe o macarrão, uma libra de queijo ralado, um pouco de sal, pimenta e noz moscada.

Com esta massa, podem-se tambem encher empadas.

11. Suspiros. — Batem-se seis claras d'ovos com meia libra de assucar, meia quarta de coco da Bahia ralado, uma colher de liquor; tendo formado uma massa dura, deita-se aos bocados sobre uma folha de papel grosso, e põe-se no forno bem brando.

12. Suspiros á Mineira. — Batem-se quatro claras d'ovos frescos com uma libra de assucar refinado, até ficarem duras, ajuntando-se o sumo das cascas de um limão ou um pouco de canella moída; deita-se aos poucos sobre uma folha de papel, e põe-se em um forno bem brando.

CAPITULO III

MASSAS DIVERSAS E CAIXAS PARA EMPADAS

Para nos livrarmos de continuadas repetições, resolvemos dar, em primeiro lugar, as diversas receitas para as massas, com que se formão as capas das empadas, e em seguida, as receitas para os diferentes enchimentos usados; podendo-se d'est'arte variar infinitamente, já nas fôrmas, já nos enchimentos.

Uma vez que uma empada, ou um pastel, não é mais do que um prato ou caixa de alguma massa para conter um guizado com um molho, esta caixa pôde ser mais ou menos solida, quente ou fria, descoberta ou tapada, mais ou menos enfeitada, dourada ou vidrada.

As massas, para estas capas ou caixas, devem ser bem trabalhadas ou amassadas, depois do que estendem-se sobre uma taboa, com um rolo, até alcançarem a grossura que se deseja.

Cobre-se o fundo da fôrma com um pedaço de massa, corta-se depois uma tira do comprimento e altura necessaria para cobrir as pazedes da fôrma, e enche-se esta caixa com o guizado ou enchimento que se quer; corta-se depois um pedaço da massa estendida, do tamanho necessario para formar a tampa, caso tenha de leval-a; põe-se no forno, coze-se, enfeitando-se depois conforme o gosto.

1. Massa ordinaria. — Deitão-se n'uma gamella duas libras de farinha de trigo bem peneirada, faz-se um buraco no meio, no qual se põem meia onça de sal fino; meia libra de manteiga fresca, e meia garrafa d'agua; amassa-se bem e faz-se a caixa pela maneira já explicada.

2. Massa para formar as paredes. — Tomão-se duas libras de boa farinha peneirada, deitão-se em uma gamella, formando-se no meio da farinha um buraco, onde se deitão uma onça de sal fino, uma onça de assucar, meia libra de manteiga de vacca fresca, uma gema de ovo, e meia garrafa d'agua; amassa-se para com esta massa formarem-se as paredes, e a capa da empada.

3. Outra mais dura. — Amassão-se uma libra de farinha de trigo peneirada, uma colher de sal, quatro onças de manteiga fresca, um ovo inteiro, a terça parte de uma garrafa d'agua. Estende-se esta massa, com a qual se formão as paredes da caixa.

4. Massa de pão. — Peneirão-se dentro de uma gamella duas libras de farinha, no meio da qual se forma um buraco, onde se põe meia onça de sal dissolvido em meia garrafa d'agua; amassa-se bem e forma-se um bolo. Passadas duas horas, faz-se um buraco n'este bolo, onde se deita meia libra de manteiga fresca, e torna-se a amassar bem, dando-se-lhe por fim a fôrma necessaria.

5. Massa de roscas. — Misturão-se duas libras de farinha de trigo com meia garrafa de bom leite, contendo em solução meia onça de sal, e uma onça de assucar; amassa-se tudo bem, acrescentando-se, finalmente, um ovo e meia libra de manteiga fresca.

Passada uma hora, dá-se á massa a fôrma que se quer.

6. Massa folhada. — Esta massa, para dar um bom resultado, deve ir ao forno logo depois de amassada, não devendo entremeiar-se mais de meia hora, ao contrario torna-se dura, e não cresce.

Deitão-se n'uma gamella duas libras de boa farinha peneirada, forma-se um buraco no meio, onde se deitão duas gemas d'ovos, uma colher de manteiga fresca, e meia garrafa d'agua contendo em solução duas oitavas de sal. Mexe-se o liquido com a mão, para se encorporar gradualmente com a farinha, e finalmente amassa-se bem.

Passada meia hora, estende-se a massa, unta-se com man-

teiga de vacca toda a sua superficie; dobrão-se em seguida as quatro pontas para o centro da massa estendida, torna-se a passar o rolo para estender de novo, torna-se a untar-se outra vez a superficie com manteiga de vacca; repete-se esta operação cinco a seis vezes até se ter empregado uma libra de manteiga de vacca. Deixa-se a massa descansar durante meia hora, estende-se e faz-se com ella a caixa para o pastel, ou empada que deve ir para o forno antes de passar meia hora, como já se explicou.

7. Massa folhada com gordura de rim de vacca.

— Faz-se pelo mesmo modo que a massa folhada, com a differença que para se estender a massa, emprega-se meia libra de gordura de rim de vacca, em lugar da manteiga; do mesmo modo se faz tambem a massa folhada com manteiga de porco.

8. Massa fermentada. — Toma-se meia libra de farinha de trigo, deita-se em uma gamella, e tendo-se dissolvido duas oitavas de fermento de cerveja em uma chicara d'agua morna, ajunta-se esta solução á farinha que, depois de amassada um pouco, se põe em lugar quente, por espaço de uma hora.

Por outra parte, toma-se libra e meia de farinha de trigo, que se deita n'uma gamella, formando-se um buraco no meio da farinha, onde se deita um copo d'agua, contendo em solução meia onça de sal, e uma onça de assucar; ajuntão-se seis colheres de manteiga fresca, e quatro ovos quebrados separadamente, um por um, para ter a certeza se estão frescos; amassa-se e mistura-se finalmente a farinha fermentada; accrescentão-se mais dois ovos, trabalha-se bem a massa, e depois de apovilhada de farinha de trigo, põe-se em lugar quente para toda a massa fermentar, servindo-se d'ella por fim como das outras massas.

9. Massa cozida. — Põe-se sobre o fogo uma cassarola com um copo de agua fria, uma pitada de sal e uma colher de manteiga; e logo que chegar a ferver, tira-se do fogo, deitão-se-lhes quatro onças de farinha de trigo peneirada, mexe-se, leva-se de novo ao fogo, dando-se uma fervura, se in nunca se deixar de mexer, tira-se do fogo, accrescentão-se quatro ovos, e uma colher de assucar, mexe-se e estende-se immediatamente em quanto estiver o mais quente possível.

10. Massa para pastelões. — Deitão-se em uma gamella duas libras de boa farinha peneirada, no meio da qual

se forma um buraco, onde se deitão meia libra de assucar, outro tanto de manteiga fresca, dois ovos, uma colher de agua de flor de laranjeira, e por fim, mais duas ou trez gemas d'ovos; amassa-se bem e estende-se esta massa, que serve, principalmente, para cremes e tortas de fructas.

11. Massa italiana. — Deita-se n'uma vasilha uma libra de assucar em pó, ajuutando-se-lhe quatro ovos; bate-se bem até ter formado uma massa gordurenta; accrescentão-se n'esta occasião ainda mais oito ovos, batendo-se de novo.

Por outro lado, derrete-se uma quarta de manteiga, ajuntando-se, logo que estiver derretida, uma libra de farinha de trigo peneirada; mexe-se, e ajunta-se a mistura da vasilha, addicionando-se um calix d'agua de flor de laranja. Amassa-se bem e estende-se para fornar a caixa da empada.

12. Massa do commercio. — Deita-se em uma vasilha uma libra de assucar em pó, que se bate com oito ovos inteiros, accrescentando-se em seguida mais quatro gemas d'ovos, meia libra de farinha de trigo peneirada, seis onças de manteiga derretida, e finalmente, quatro claras d'ovos bem batidas e uma colher de agua de flor de laranjeira. Amassa-se bem e estende-se.

13. Massa allemã. — Amassa-se uma libra de farinha de trigo com quatro onças de assucar em pó, duas colheres de manteiga, quatro gemas d'ovos, e o leite necessario para formar uma massa de boa consistencia, com a qual, depois de estendida, forma-se a caixa.

14. Empadas de bacalháo á Mineira. — Ferve-se o bacalháo em aguardente, durante meia hora; tira-se e pica-se, fervendo-se depois em vinho branco com pimentas, cebolas, salsa, etc. Deixa-se seccar o caldo, mistura-se uma porção de carapicús fervidos em agua, sal, vinagre, e uns ovos cozidos.

Põe-se esta massa na fôrma, assa-se, e serve-se.

15. Empada de coelho. — Depois de bem limpo um coelho, e cozido em vinho tinto, cravos da India, noz moscada, salsa, cebolas, sal e pimentas, tira-se-lhe a carne dos ossos, corta-se em pedaços e misturão-se-lhe uma porção de carapicús, seis gemas d'ovos, uma cebola picada; humedece-se com o sumo de um limão, assa-se n'uma capa de massa para empadas, e estando bem assado, serve-se.

CAPÍTULO IV

ENCHIMENTOS PARA EMPADAS

Só se indicão aqui os enchimentos mais usados, ou os mais delicados, pondo-se, como facil é de se conhecer pelos exemplos abaixo, variar infinitamente estes enchimentos

1. Empada quente de salmão ou de dourada.

— Toma-se um peixe fresco e limpo, pica-se em dados do tamanho da ponta de um dedo; corta-se uma porção de sardinhas em tiras, refogão-se em manteiga com sal, pimenta, cebolas e salsa picada bem fina; deitão-se depois na caixa da empada, cobre-se com a tampa, e deixa-se cozer no forno; estando cozido, tira-se a tampa e deita-se por cima do enchimento o molho feito de uma chicara de bom caldo de carne, salsa picada, uma colher de manteiga, e outra de farinha de trigo, tudo fervido e mexido, e serve-se a empada quente.

Nas casas particulares, usão cobrir a empada com a tampa, o que nas casas de grande tom é reprovado, e em vez da tampa, enfeitão as empadas com caranguejos e lagostas.

2. Empada de cagres. — Forma-se uma caixa de massa de empadas, deitão-se, sobre o fundo, um picado feito de bacalhão cozido em vinho branco, uns ovos duros, toucinho e cebolas, e por cima d'isto uma porção de cagres fritos

com gordura, e misturados com fundos de alcachofras cozidas; cobre-se com o resto do picado, põe-se a tampa, assa-se no forno, e serve-se com um molho picante.

3. Empada de peixes miudos.— Picão-se a carne de uma gallinha assada, quatro ovos cozidos, uma cebola, salsa, e um dente d'alho; ajuntão-se sal e pimentas. Parte d'este picado põe-se no fundo de uma caixa de empadas, deita-se por cima uma camada de peixes miudos fritos em manteiga, cobrindo-se com uma camada de picado; continuão-se a pôr os peixes, e alternadamente, até encher a empada; estando cheia, cobre-se com a tampa, e assa-se no forno.

4. Empada quente de banqueiro.— Derrete-se uma colher de manteiga n'uma cassarola, accrescenta-se uma colher de farinha de trigo, tira-se do fogo e mistura-se, mexendo-se um copo de molho obtido da carne assada.

Põe-se a cassarola de novo no fogo, ajuntando-se um calix de vinho branco, alguns carapicús, o miolo da cabeça e o rim de uma vitella, um pedaço de enguia, o peito de uma gallinha, já fervido de antemão em agua e sal, e picado em pequenos dados: deixa-se ferver dentro do molho durante dez minutos; deita-se na capa da empada e, depois de cozida, enfeita-se com caranguejos, e serve-se quente.

5. Empada de bacalhão.— Põem-se duas colheres de manteiga em uma cassarola com uma colher de farinha de trigo; deixa-se a manteiga derreter; mexe-se e ajuntão-se n'esta occasião duas chicaras de leite. Deixa-se no fogo até estar tudo bem ligado, tira-se e continua-se a mexer até ter esfriado.

Toma-se, por outra parte, um bom pedaço de bacalhão que tenha sido posto de molho, e ferve-se até estar cozido; tirão-se-lhe a pelle e os espinhos, deixa-se escorrer e desfia-se; põe-se no molho preparado, deixa-se ferver uma vez no mesmo molho, accrescentão-se mais duas colheres de manteiga, deita-se na caixa da empada, e serve-se quente.

6. Empada de camarões.— Tomão-se uma posta grande de peixes sem espinhas, uma porção de camarões, a quarta parte de um palmito, uma mão cheia de carapicús, salsa, uma cebola, pimentas e sal; ferve-se tudo com uma chicara de vinho; e estando cozido, accrescentão-se dois ovos cozidos duros; deita-se esta massa na caixa da empada, e assada no forno, serve-se, fria ou quente.

7. Empada de vitella. — Escolhe-se um bonito pedaço de alcatra de carne de vitella, tirão-se os nervos ; toma-se uma libra de carne limpa, pica-se com libra e meia de figado de vitella, accrescentão-se meia onça de sal, salsa, e alguns cogumelos, tudo bem picado ; ajuntão-se mais dois ovos e uma colher de bom caldo ; amarra-se tudo em uma toalha, deixa-se ferver em um tacho com agua ; estando cozido, mistura-se com duas libras de presunto cortado em pequenos dados, e enchem-se as caixas das empadas já promptas.

8. Empada de vitella á Hespanhola. — Toma-se um pedaço de carne de vitella, refoga-se com um pouco de manteiga ; cortão-se depois em pedacinhos, e deitão-se n'uma cassarola, com substancia de carne, outro tanto de vinho Madeira, e todos os temperos ; deixa-se ferver durante meia hora, e enche-se a caixa da empada com esta massa ; tapa-se e expõe-se no forno ; estando cozida, bate-se um ovo, e unta-se com elle a massa, para tomar boa côr.

9. Empada de presunto. — Toma-se o presunto, e depois de tirada a pelle, põe-se de molho em agua e sal e com um pouco de sumo de limão ; depois de passadas vinte e quatro horas, tira-se, enxuga-se e envolve-se em uma capa para empadas ; vai ao forno, e assa-se durante duas ou tres horas, conforme o tamanho do presunto, e serve-se com a mesma capa.

10. Outra empada de presunto. — Picão-se uma libra de presunto, uma onça de sal, um ovo cozido duro, duas gemas cozidas duras, uma cebola, e alguns cogumelos, tudo bem fino ; humedecem-se com um copo de bom caldo, e ferve-se n'uma cassarola.

É preciso advertir que sendo para empadas que se teem de servir frias, o enchimento deve ser bem cozido e a caixa da empada igualmente cozida, antes de selhe pôr a massa ; sendo, porém, para empadas que se teem de servir quentes, o enchimento não deve ser ainda cozido perfeitamente, e põe-se na caixa da empada antes que esta vá para o forno, para cozinhar junto, e servir-se quente.

11. Empada de mocotó. — Fervem-se quatro pés de porco em agua e sal, até ficarem cozidos ; tirão-se então os ossos, corta-se-lhes a carne em pequenos pedaços, misturão-se uma cebola, e peito de uma gallinha, quatro ovos, tudo bem picado ; temperão-se com sal, pimentas, noz moscada, e com

esta massa enche-se a fôrma da empada feita de massa folhada; assa-se, no forno, e estando cozida, tira-se, levanta-se um pouco a tampa, e humedecendo-se com vinho branco, acaba-se de assar, e serve-se.

12. Empada de massa de carne. — Tomão-se uma libra de carne de vitella picada, duas libras de toucinho ou sebo de rins, deitão-se em um pilão, com sal, pimentas, trez ovos frescos, uma cebola, um pouco de salsa e alguns cogumelos; reduz-se tudo a uma massa homogenea, com a qual se guarnecem principalmente as empadas quentes.

13. Empada de jacú. — Abre-se a ave jacú pelas costas, tirão-se-lhe os ossos, picão-se as carnes, o fígado, quatro ovos cozidos, salsa, o peito de uma gallinha e meio palmito; tempera-se tudo com sal, pimentas da India moída, e ferve-se em vinho branco; estando quasi cozido, envolve-se n'uma capa grossa de empada, assa-se no forno e serve-se.

14. Empada de gallinha. — Tomão-se quatro peitos de gallinha, socão-se, misturando-se, depois, outro tanto de miolo de pão, quatro gemas d'ovos, duas colheres de manteiga, sal, pimenta, noz moscada; estando bem socados, ajuntão-se mais dois ovos inteiros; enche-se a caixa com esta massa (a caixa da empada), que se serve quente depois de cozida.

Preparão-se igualmente empadas de peixe fresco e caça miuda.

15. Outra empada de gallinha á Brasileira. — Refogão-se duas gallinhas com quatro colheres de gordura; cortão-se depois em pedaços, e ajuntão-se quatro chicaras d'agua, sal, salsa, cebolas, pimentas, e um palmito cortado; deixa-se ferver sobre brazas, até o caldo seccar; tirão-se os ossos, e accrescentão-se as moelas, fígados e oito ovos duros. Enche-se a fôrma com este picado, assa-se no forno, e serve-se quente.

16. Empada de fígado. — Tomão-se seis ou oito fígados de gansos (tirados o coração e o fel) e escaldão-se em seguida; picão-se com meia libra de toucinho, sal, pimenta, uma cebola, um pouco de noz moscada e salsa. Este enchimento serve para empadas quentes.

17. Empada fina de fígado. — Tomão-se quatro ou seis fígados de gansos, o miolo da cabeça de um carneiro, os rins de uma vitella, alguns cogumelos, uma cebola, sal, salsa;

pimentas e noz moscada ; picão-se muito miudo, e tendo-se humedecido com uma chicara de molho de carne, e um calix de vinho, deita-se na caixa da empada, que depois de cozida se serve quente.

18. Empada de mandis. — Depois de cortado o peixe, ferve-se em leite, sal, salsa, e estando cozido, põe-se na fôrma, enchendo-se os vãos com queijo ralado, e pedacinhos de manteiga ; assa-se no forno, e serve-se quente.

19. Empada de passarinhos. — Limpa-se uma duzia de passaros miudos, assão-se um pouco no espeto, e em seguida, fervem-se em vinho branco com sal, salsa, cebola, alho, cravos da India e pimentas ; estando cozidos, deitão-se em uma caixa de empada, entremeando-se com um picado feito de meia libra de toucinho fresco, quatro ovos cozidos, os miudos dos passaros e pimentas ; humedecem-se no vinho em que cozerão-os passaros, coão-se e reduzem-se.

Assa-se a empada no forno e serve-se quente.

20. Empada de peixe fresco. — Picão-se bem fino uma libra de carne fresca, quatro onças de pão ralado, uma libra de manteiga de vacca, quatro gemas d'ovos, um pouco de salsa e sal, e molha-se com uma chicara de bom caldo ; deita-se este enchimento na caixa da empada, que, depois de cozida, serve-se quente.

21. Empada de caça. — Fervendo-se as peças grandes da caça, antes de se porem na empada, perdem o sabor : pondo-se as peças cruas, não se podem cozer sufficientemente ; para evitar estes dois inconvenientes, preparão-se as peças grandes pelo modo seguinte : Depois da ave depennada e limpa, tirão-se o pescoço e os pés, e partem-se em quatro pedaços.

Derretem-se quatro colheres de manteiga de vacca, deitão-se-lhes uma chicara de bom caldo, duas colheres de cogumelos, uma pequena cebola, tudo bem picado, sal, noz moscada, e finalmente, os pedaços da ave ; deixão-se ferver durante um quarto de hora, virando-se os pedaços de vez em quando ; deixão-se esfriar, e com elles se enche a caixa da empada.

22. Empada de veado. — Ferve-se um lombo de veado em agua e sal, durante meia hora, e em seguida em vinho branco, gengibre, salsa, e mangerieão, até ficar cozido ; depois amassão-se quatro libras de farinha de trigo com meia libra

de manteiga, quatro ovos, e quanto basta de leite para fazer uma massa; envolve-se o lombo n'esta, e assa-se no forno.

Por este mesmo processo, pôde-se fazer empadas de lombo de carneiro, vitella, cabrito, etc.

23. Empada de refogado de caça. — Preparão-se assim os pedaços grandes, tanto de caça de cabello, como de vitella, cordeiro, etc.

Toma-se o pedaço de carne que tem de servir, apara-se, podendo ficar um pouco maior do que o interior da caixa da empada, porque a carne diminue no cozinhar; lardea-se alternadamente com toucinho e presunto; deita-se em uma cassarola sobre talhadas de presunto e toucinho, pondo-se em roda algumas cenouras, cebolas, dois cravos da Índia, salsa, folhas de louro, serpol, mangericão, sal, duas chicaras de bom caldo e outro tanto de vinho branco; cobre-se tudo com uma lasca fina de toucinho; põe-se a tampa da cassarola, que se colloca sobre brazas, e com brazas tambem por cima: deixa-se ferver durante duas ou quatro horas, conforme a quantidade da carne.

Estando o molho quasi secco, tira-se a carne, deixa-se esfriar sobre um prato, e deita-se com a carne na caixa da empada.

24. Empada de peixe grande. — Corta-se em postas um peixe grande, e ferve-se em agua e sal.

Por outro lado, tomão-se as carnes de uma porção de peixes miudos, que se põem em um pouco de leite, com igual quantidade de miolo de pão, sal e noz moscada; deixa-se ferver até estar cozido; deixa-se esfriar, e socando-se em um almofariz, reduz-se a uma polpa, ajuntando-se um bom pedaço de manteiga, e dois ovos inteiros.

Deita-se a posta do peixe na caixa da empada, e por cima a polpa diluida com mais um pouco de leite; põe-se a empada no forno e depois de cozida, serve-se quente.

25. Empada de ostras. — Pica-se o peito de uma galinha, com uma cebola, o figado, um pouco de salsa e sal; ferve-se um pouco com uma colher de manteiga e meia chicara de vinho branco; fazem-se umas pequenas caixas de massa folhada; guarnece-se o fundo com um pouco d'este picado; deitão-se por cima duas a trez ostras, com um pouco de manteiga; tapa-se e utta-se a capa por fóra com a gema de um ovo batido; põe-se no forno, e serve-se, estando cozida.

26. Outra empada de ostras. — Fervem-se duas duzias de boas ostras, em dois copos de vinho branco com cebolas, sal, pimentas, e uma folha de louro; depois de algumas fervuras, tirão-se as ostras; reduz-se o molho a poucas colheres e coa-se.

Por outro lado, derrete-se uma colher de manteiga com outro tanto de farinha de trigo, mexendo-se continuamente: accrescenta-se, depois de alguns minutos, o molho das ostras; dá-se uma fervura, e deitão-se finalmente as ostras n'este molho; deixão-se cozer durante alguns minutos, ajuntando-se n'esta occasião mais duas gemas d'ovos batidas; mexe-se, tira-se logo do fogo, e põe-se na caixa da empada cozida a parte, e serve-se quente.

Querendo-se, pôde-se ajuntar ás ostras alguns camarões cozidos em agua e sal.

27. Empada de ovos. — Batem-se doze ovos com quatro colheres de queijo ralado, e duas colheres de manteiga fresca; deitão-se n'uma frigideira, e frigem-se, mexendo-se até endurecerem; salpicão-se de sal e pimentas moidas; enche-se a fôrma com esta massa, deixa-se assar no forno e serve-se.

28. Empada de fígado de ganso á moda de Strassburgo. — Tomão-se seis grandes fígados de gansos de ceva, tira-se-lhes o fel, e deixão-se em agua fria durante duas horas; põem-se depois sobre o fogo com nova agua fria; tirão-se logo que principiarem a ferver, e deitão-se em uma terrina com agua fria; depois de frios, tirão-se-lhes as pelles, e partem-se em duas metades cada um.

Tomão-se, por outro parte, tres metades, e frigem-se um pouco com duas libras de toucinho juntamente com duas cebolas picadas, alguns cogumelos e sal, reduzindo-se depois a uma polpa fina.

Nesta occasião, lardeão-se os outros fígados com tiras de tubaras; deita-se a metade na caixa da empada, e cobre-se com a polpa dos outros fígados partidos, pondo-se por cima os outros fígados, e por cima d'estes o resto da polpa; humedece-se com um copo de vinho branco, e leva-se a empada ao forno, deixando-se cozer durante trez a quatro horas.

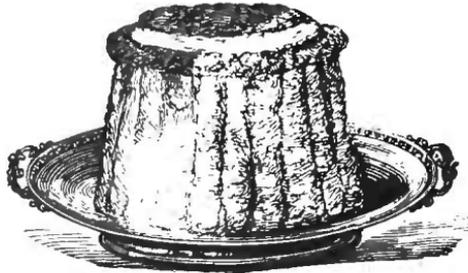
29. Empada de pombos. — Frigem-se trez pombos em gordura com salsa, cebolas picadas, sal e pimentas; deitão-se os pombos em uma capa folhada, sobre uma camada de presunto, uma quarta de toucinho e quatro ovos picados e

refogados com uma chicara de vinho; cobrem-se os pombos com este picado; tapa-se e assa-se.

30. Empada da Russia. — Toma-se uma posta de salmão, tirão-se os espinhos, e depois de derretido um pedaço de manteiga de vacca, ajuntando-se salsa, cogumelos, uma cebola, sal, um pouco de noz moscada, refoga-se o peixe, virando-o de vez em quando, e fazendo refogar da mesma maneira um fígado de ganso.

Deita-se então na caixa da empada, uma camada de arroz cozido em caldo de galinha; põem-se por cima, o peixe, e fígado, dois ovos cozidos e cortados em rodellas; cobre-se com outra camada de arroz, leva-se a empada ao forno, coze-se, e serve-se quente.

31. Vol-au-vent. — Unta-se uma frigideira com manteiga, e trata-se de ter perto de si uma pequena cassarola cheia d'agua fervendo, na qual se põe uma colher de prata, maior ou menor, conforme os bolos que se querem preparar.



Vol-au-vent.

Enche-se com um recheio, á vontade, uma colher semelhante áquella que está n'agua, alisa-se o conteúdo com uma faca molhada n'agua fervendo, de maneira que esta porção de recheio tenha a fórma da metade de um ovo cortado pelo comprimento.

Tira-se este bolo da colher onde está, passando-se por baixo a colher que tem estado n'agua fervendo, e põe-se este bolo na frigideira; é o que se chama « escaldar os bolos » porém, para fazer vol-au-vent, é melhor escaldar a colher em caldo de carne do que n'agua.

Depois de promptos os bolos, refogão-se em um pouco de

caldo de carne de vacca, põem-se a enxugar em um panno, e collocão-se com ordem no vol-au-vent-que se acaba de fazer com um bom quilate de cristas de gallo, rins de cordeiro, cogumelos, tubaras, camarões, e por cima de tudo, um molho allemão.

E' este o enchimento mais delicado do vol-au-vent; todavia, pôde-se variar muito nos enchimentos.

32. Empada italiana. — Faz-se a caixa da empada, enche-se com farinha, e cobre-se com uma tampa; doura-se bem, e põe-se no forno; tira-se logo que adquirio uma côr armarella, tira-se a farinha e põe-se de novo no forno; deixa-se acabar de cozer, tira-se de novo do forno, põe-se sobre um prato, e deita-se-lhe uma porção de maearrão cozido em caldo de gallinha com queijo ralado, e noz moscada.

33. Empada magica. — Faz-se uma caixa grande, alta e com tampa, de massa ordinaria; enche-se de farinha de trigo, doura-se, e coze-se no forno; estando quasi cozida, tira-se do fogo, e põe-se dentro uma segunda empada menor feita de massa folhada, e cheia de um recheio de peixe; enchem-se os intersticios, que existem entre a empada grande, de um recheio de carne; tapa-se e deixa-se acabar de cozer no forno, e serve-se ainda quente.

Está bem entendido que podem se variar infinitamente os enchimentos das duas empadas, tanto os recheios de carne e peixes como os de doces e cremes.

34. Empada ingleza. — Tomão-se uma libra de sebo de rins de vacca, uma lingua de vacca cozida, uma libra de maçãs descascadas e partidas, uma libra de passas, meialibra de assuear claro, duas oitavas de *macis*, um pouco de pó de cravos, duas oitavas de pó de canella, uma colher de sal, e quatro onças de doce secco de cidrão; pica-se tudo bem fino separadamente, misturão-se bem, e ajuntão-se seis ovos; forma-se uma massa que se deita em uma fôrma guarnecida no fundo e nos lados de uma capa de massa folhada: cobre-se com uma camada da mesma massa, e vai ao forno para cozer.

CAPITULO V

PASTEIS E OUTROS PRATOS PEQUENOS DE PASTELARIA

1. Pastel de carne de vitella. — Pica-se uma libra de carne de vitella com uma quarta de toucinho, duas cebolas, salsa, sal, e pimentas ; deita-se tudo n'uma cassarola com uma chicara d'agua, outra de vinho, e deixa-se ferver um pouco.

Enchem-se com esta massa pequenas pasteis de capa folhada, e vão ao forno.

2. Pasteis de carne. — Faz-se uma massa como para capa de empadas ; estende-se, formando-se uma tira de meio palmo de largura ; deita-se pelo meio a carne picada em pequenas porções e do tamanho de uma castanha, e distantes uma das outras quatro dedos ; dobra-se a capa pelo comprimento, calca-se entre as porções de recheio, e corta-se com uma pequena carretilha, separando-se os pastelinhos uns dos outros. Estando promptos todos os pasteis, frige-se uma porção de toucinho em uma panella, tirão-se os torresmos, e deitão-se os pasteis na gordura quente ; tirão-se logo que tomão uma côr amarellada, substituem-se por outros, até todos estarem fritos, apolvilhão-se com assucar e canella, e servem-se quentes.

O picado para o enchimento é feito da fôrma seguinte :

Tomão-se duas libras de carne fresca de vacca, que se corta depois de tirados todos os nervos ; ajuntão-se depois uma libra de toucinho, ou melhor, duas libras de carne de porco fresca e bem gorda, uma cebola, salsa, e um pouco de mangerona ; pica-se tudo muito fino, accrescenta-se um pouco de sal e pimenta moída, e depois de derretidas duas colheres de manteiga em uma cassarola, deita-se-lhe o picado ; mexe-se, deixando-se refogar a carne, e accrescentando-se em seguida, duas chicaras de bom caldo, e uma colher de vinagre ; abafa-se a cassarola, e deixa-se ferver sobre brazas durante mais de uma hora ; n'este estado serve para encher os pasteis.

3. Pasteis de carne á Brasileira. — Pica-se uma libra de carne de vacca ou de carneiro, com meia libra de toucinho, uma cebola, sal, bastante pimenta, comari e salsa ; refoga-se tudo com uma chicara d'agua, um calix de aguardente, e um calix de sumo de limão. Estando cozida, tendese a massa para capa de empadas, e cortando-se em rodellas com um copo, põe-se no meio de cada uma uma colher de carne e algumas azeitonas ; dobrão-se as beiras das rodellas de massa, formando assim os pasteis que se deitão n'uma panela com gordura quente, deixando-se frigir até fiorem corados ; tirão-se e cobrem-se de assucar e canella.

4. Pasteis de folhado. — Toma-se uma porção da massa folhada da preparada como foi indicado na massa das empadas ; e depois de postos uns pedaços nas folhas, e dourados, mettem-se no forno ; estando cozidos, apolvilhão-se com assucar, e servem-se quentes.

5. Pasteis de gallinha. — Picão-se o peito, a moela, e o figado de uma gallinha, com meia quarta de toucinho, duas gemas de ovos, uma cebola, salsa, sal e pimentas.

Ferve-se por um pouco tudo isto em uma chicara de vinho branco até seccar ; enche-se com esta massa as capas, e frigem-se as pasteis em gorduras.

6. Pasteis de passarinhos á Brasileira. — Frige-se uma porção de passarinhos, até estes ficarem bem tostados ; salpicão-se com vinagre e pimenta moída, enrola-se cada passarinho em uma rodella de massa ; formão-se os pasteis e frigem-se em gordura.

7. Pasteis de doce. — Depois da massa estendida, for-

mão-se pequenas caixas do tamanho de uma pequena tangerina ; levantão-se um pouco as bordas e fazem-se separadamente as tampas. Doura-se tudo por fóra, cozinha-se no forno, enche-se depois com algum doce de ovos, de coco, etc.

8. Pasteis de ovos. — Bate-se uma dúzia de ovos com duas colheres de leite ; ajunta-se uma libra de assucar em calda ; depois de frio, torna-se a pôr no fogo, ferve-se um pouco, mexendo-se, e enchem-se com esta massa as capas feitas de massa folhada. Vão os pasteis ao forno, assão-se, e servem-se com um pouco de assucar por cima.

9. Pasteis de nata. — Bate-se quatro chicharas de nata de leite, com dez gemas de ovos, uma colher de assucar, e casquinhas de limão ; dá-se uma fervura, mexe-se, e enchem-se as capas com esta massa ; levão-se ao forno, e estando assados, servem-se cobertos de assucar e canella em pó.

10. Pastelinhos de creme. — Fazem-se pequenas caixinhas de massa folhada estendida (e havendo pequenas fôrmas, podem-se utilizar, untando-se com um pouco de manteiga antes de se lhes deitar a massa) ; cortão-se as tampas para estas caixinhas, e cozinha-se tudo no forno, depois de dourado.

Enchem-se depois as caixinhas com algum creme, e servem-se quentes, ou frias.

11. Pastelinhos de beijos de moça. — Faz-se a massa de uma libra de farinha de trigo, meia libra de assucar, tres gemas de ovos, uma colher de manteiga, uma pitada de sal, e um pouco de nata de leite, quanto basta para fazer uma massa de boa consistencia ; depois de bem trabalhada, estende e fazem-se d'ella pastelinhos do tamanho de uma moeda de 2000, com as bordas da altura de um dedo ; cozinão-se no forno, e enchem-se com um creme de amendoas.

12. Pasteis-substancia de carne. — Toma-se uma porção de massa folhada que se estende da grossura de uma moeda de 1 1/2 000 ; corta-se, em seguida, em rodellas, que se põem em fôrminhas untadas com manteiga ; põe-se dentro um bolo de recheio, e por cima uma tampa da mesma massa. Doura-se tudo, e leva-se ao forno.

Quando estão cozidos, tirão-se das fôrminhas, abre-se a tampa no lugar onde está o bolo de recheio, e despeja-se um molho hespanhol, ou um caldo de substancia de carne, com uns cogumelos cortados em pedacinhos.

É' preciso pôr-se o caldo, só na occasião de servir.

13. Pasteis de estudantes. — Ferve-se meia libra de assucar mascavado com agua, canella, e pimenta moida, até ficar em ponto de espelho ; tira-se do fogo, mistura-se-lhe farinha de mandioca, mexendo-se até ficar n'uma massa meio dura. Enche-se com esta massa os pasteis, e fritos em gordura, e cobertos com assucar e canella, servem-se.

CAPITULO VI

PUDINS

Da mesma maneira que as empadas e os pasteis servem para entradas, nas mesas das casas nobres e nos banquetes, assim servem os pudins nos entremeios, e as tortas nas sobremesas. No Brazil servem-se as empadas com as comidas, e os pudins e as tortas com os doces.

1. Pudim á moda de Paris. — Amassa-se uma libra de tutano de vacca com uma quarta de toucinho, meia libra de pó de arroz, sete gemas d'ovos, dois ovos inteiros, meio copo de leite gordo, meio copo de liquor de baunilha, sal, noz moscada, seis maçãs descascadas e picadas, uma duzia de amendoas descascadas e picadas.

Por outro lado, amassão-se duas libras de farinha de trigo, uma oitava de sal, duas colheres d'agua, quatro ovos e uma quarta de gordura de rins de vacca; tende-se esta massa sobre uma toalha; reúne-se-lhe a massa acima, ajuntão-se as pontas da toalha, atão-se, e põe-se a ferver em tacho com bastante agua; ferve-se durante uma hora, e tirando-se a toalha com cautela para a massa não se desfazer, faz-se um molho feito de quatro gemas d'ovos batidas com uma colher de polvilho branco; e fazendo-se ferver um pouco, serve-se.

2. Pudim de bolo folhado. — Deitão-se em uma cassarola meia garrafa de agua, duas colheres de manteiga, a casquinha de um limão, e um pouco de sal, pondo-se a cassarola sobre o fogo, e tirando-se logo que esteja fervendo. Ajuntão-se, n'esta occasião, duas libras de farinha de trigo peneireida; deixa-se ferver ainda um pouco, mexe-se até que a massa se torne incorporada; tira-se do fogo, a deixa-se esfriar. Ajuntão-se alguns ovos, até que a massa se torne um pouco molle; untão-se umas fôrmas com manteiga, deita-se a massa dentro, e põe-se no forno quente. Esta massa cresce muito, por isso a fôrma deve contê-la sómente na terça parte de sua fundura, para que não se entorne quando cresce.

Em hora e meia estará o pudim cozido.

Como estes pudins ficam ocios, pôde-se com facilidade tirar-se a parte superior, encher-se o pudim com doces, tornar-se-lhe a pôr a capa, enfeitar-se, e dourar-se. N'este estado, torna-se a levar ao forno antes de servir.

3. Pudim de arroz. — Ferve-se meio prato de arroz com uma garrafa de leite até scecar; ajunta-se uma libra de assucar batido com cinco gemas de ovos; mistura-se bem, ajuntão-se mais sal, cravos da India, noz moscada; tendo-se deitado esta massa em uma fôrma para pudins, assa-se no forno, e serve-se com um molho proprio.

4. Pudim de confeitos. — Ferve-se meia garrafa de leite com quatro colheres de manteiga, duas colheres de assucar, um pouco de canella, e as casquinhas de um limão; coa-se e amassa-se com esta agua, quanto basta de farinha de trigo peneirada para formar uma massa consistente; põe-se a massa em uma fôrma, e enche-se com doces, pondo-se uma capa da mesma massa; enfeita-se finalmente conforme o gosto de cada um, e põe-se n'um forno brando onde se deixa cozer por espaço de uma hora até hora e meia.

5. Pudim de arroz á Mineira — Põe-se a ferver meia garrafa de leite com uma libra de assucar refinado, e doze onças de arroz; quando o arroz estiver bem cozido, ajunta-se um pouco de manteiga, e deixa-se esfriar.

Pica-se bem miúdo uma casquinha de limão, que se mistura com o leite; ajuntão-se quatro ovos inteiros, cinco gemas, e mistura-se bem.

Toma-se uma fôrma que se unta com manteiga; dentro d'esta, semea-se pão ralado; sacode-se a fôrma para sair o excedente do miolo, e sobre elle se deita a mistura, pondo-se a

a fôrma perto do fogo, e a cobrindo com uma tampa cheia de brazas.

Na occasião de se servir, deita-se a fôrma um prato, e serve-se frio ou quente.

6. Pudim soprado. — Fervem-se duas colheres de manteiga de vacca, e meia garrafa de leite; em seguida ajuntão-se quanto basta de pó de arroz, uma colher de manteiga, dois ovos, um pouco de sal, e finalmente duas gemas de ovos batidas com trez colheres de assucar. Amassa-se tudo bem, ajuntando mais duas claras de ovos batidas com duas colheres de nata de leite, até ter formado uma neve; põe-se esta massa n'uma fôrma, que se leva a um forno temperado.

7. Pudim de arroz com queijo. — Ferve-se meio prato de arroz com uma garrafa de leite; estando cozido e secco, ajunta-se meia libra de queijo ralado, meia libra de assucar, um pouco de sal, noz moscada, e oito gemas d'ovos; mistura-se tudo bem, e pondo-se n'una fôrma untada de manteiga, assa-se no burrinho, cobrindo-se com uma tampa cheia de brazas. Estando cozido, serve-se com molho proprio.

8. Ramequinhos. — Ferve-se meia garrafa d'agua com quatro colheres de manteiga, uma pitada de sal, e as casquinhas de um limão; estando fervendo, deitão-se-lhe meia libra de farinha de trigo, duas colheres de assucar, e quatro onças de queijo bem ralado; amassa-se bem, acrescentando-se oito a doze ovos para a massa ficar molle, e enchem-se com ella pequenas fôrmas, que se põem em forno temperado.

Deve-se entender que esta massa cresce muito, e por isso não se deve deitar muita massa nas fôrmas.

9. Pudim de batatinhas. — Descasca-se e rala-se meia libra de batatinhas, que se mistura com meia libra de fubá mimoso, oito gemas de ovos, meia libra de assucar, sal, e casquinhas de limão picadas; e tendo-se posto a massa n'uma bexiga de vacca, ferve-se n'um tacho com agua, e tirando-se a bexiga, serve-se.

10 Pudim de arroz a Bruxelles. — Escolhe-se e lava-se um prato de arroz, deixa-se escorrer, e põe-se a ferver com uma garrafa de leite; estando cozido, e o arroz tendo seccado, acrescentão-se meia libra de manteiga de vacca fresca, dez gemas d'ovos, uma quarta de assucar, um pouco de sal, e a casquinha de um limão. Reduz-se tudo a uma polpa, que se passa por peneira grossa. Em seguida, batem-se as cla-

ras dos ovos, até ficarem duras, misturão-se com a massa, que se põe na fôrma untada de manteiga; colloca-se no forno temperado, deixa-se cozer durante uma hora; vira-se depois a fôrma sobre o prato, tira-se o pudim, recorrendo-se a uma faca se fôr necessario. Apolvilha-se de assucar e canella, e serve-se quente.

11. Pudim de pão ralado. — Tomão-se meia libra de cascas de pão ralado, uma de farinha de trigo, duas colheres de manteiga de vacca, meia quarta de passas raladas, cinco gemas e duas claras de ovos, um pouco de sal, uma colher de assucar, e uma pitada de noz moscada ralada; amassão-se bem, e ajunta-se um pouco de nata. Estando a massa muito compacta, põe-se na fôrma, e coze-se em forno moderado, tira-se o pudim da fôrma, apolvilha-se com assucar e canella, e serve-se bem quente.

12. Pudim de cará. — Toma-se um cará, que se ferve até estar cozido; descasca-se, rala-se, e misturão-se duas libras d'esta massa, com uma libra de pó de arroz, libra e meia de assucar, meia libra de manteiga, uma duzia de gemas d'ovos, sal, noz moscada e canella; amassa-se bem com um pouco de fermento; deixa-se em logar quente durante quatro horas, e tendo-se posto n'uma fôrma untada de manteiga, assa-se e serve-se.

13. Pudim de arroz á moda de Paris. — Deitão-se sobre o fogo duas libras de arroz escolhido e lavado, com quanto basta d'agua fria; deixa-se ferver e tirando-se logo a



Pudim á moda de Paris.

cassarola, deixa-se escorrer a agua que se substitue logo por um bom caldo de gallinha, de mocotó ou de carne de vacca.

Põe-se o arroz sobre um fogo vivo; e logo que principiar a

ferver tira-se do fogo, extrahe-se a escuma, e deixa-se seccar todo o liquido. Mistura-se então ao arroz, meia duzia de gemas d'ovos, e uma quarta de assucar, e põe-se na fôrma untada de manteiga, tendo-se posto no fundo umas talhadas de raiz de beterraba, e umas cenouras cortadas de diferentes feitios para produzir diferentes figuras ; leva-se ao forno e passada uma hora, estando cozido, tira-se ; vira-se a fôrma sobre o prato, tendo-se o cuidado que o pudim se conserve inteiro, entre as figuras formadas de betterrabas e cenouras. Fazem-se em cima do pudim, alguns enfeites de assucar; e envernizando-se o resto com o mesmo assucar, serve-se quente.

14. Pudim de fubá mimoso. — Amassa-se uma quarta de manteiga de vacca com uma libra de fubá mimoso, uma colher de polvilho, quatro ovos, uma quarta de assucar, uma porção de passas escaldadas, casquinhas de limão, sal, noz moscada e leite quente, quanto basta para formar uma massa espessa ; ata-se em um guardanapo, e põe-se em um tachó com agua fervendo ; deixa-se cozer, e serve-se com um molho proprio.

15. Pudim de gemada. — Batem-se cinco gemas d'ovos com cinco colheres de farinha de trigo, meia garrafa de leite, sal, e duas colheres de manteiga ; ferve-se, mexendo-se continuamente; estando fervendo, ajuntão-se mais uma quarta de amendoas descascadas, uma quarta de assucar, e uma colher d'agua de flor de laranjeira ; mistura-se bem, e deita-se n'uma fôrma untada com manteiga ; asse-se no forno e serve-se depois de coberto com assucar e canella.

16. Pudim de batatas assadas. — Estando assadas no buralho uma porção de batatas, descascão-se e ralão-se. Ajuntão-se a cada libra d'esta polpa, uma libra de miolo de pão embebido em leite, uma quarta de manteiga de vacca, seis gemas de ovos, uma quarta de assucar, algumas passas, um pouco de sal e noz moscada ralada ; põe-se esta massa n'uma fôrma untada de manteiga e coze-se durante uma hora, em um forno bem temperado. Apolvilha-se depois com assucar e canella, ou enverniza-se com assucar liquido.

17. Pudim de leite. — Ferve-se uma garrafa de leite com trez colheres de polvilho, meia libra de assucar, canella, casquinhas de limão, e noz moscada ; e tendo fervido um pouco, ajuntão-se uma duzia de gemas d'ovos e quatro claras

bem batidas, até ficarem bem duras. Mistura-se tudo bem; e tendo-se posto a massa em uma fôrma, assa-se no forno, e serve-se.

18. Pudim de amendoim. — Toma-se uma libra de amendoins descascados e privados das pelliculas, e soca-se com uma libra de assucar; ajuntão-se tres gemas d'ovos, a formar uma pasta homogenea; ajuntão-se depois uma quarta de farinha de trigo, uma de manteiga de vacca fresca, canelle, cravos da India, noz moscada ralada, duas chicaras de leite gordo, ou quanto basta para formar uma massa de boa consistencia, que se põe n'uma fôrma untada de manteiga; coze-se no forno quente e serve-se.

19. Pudim de marreco. — Tirão-se os ossos de um marreco, frige-se a carne com uma cebola picada, e sal, em duas colheres de gordura; estando frita, faz-se uma massa de duas colheres de farinha de trigo, quatro ovos, uma colher de manteiga, uma porção de passas peladas, e quanto basta de leite para formar uma massa espessa; amassa-se, e tende-se sobre uma taboa; deitando-se a carne de marreco sobre esta massa, ajuntão-se as pastas e põe-se a massa dentro de um guardanapo, levando-se a um tacho com bastante agua; estando cozido, serve-se com um molho proprio.

20. Pudim de amendoada. — Reduz-se a uma polpa bem fina, uma libra de amendoas doces descascadas, com uma libra de assucar, e duas gemas d'ovos; misturão-se, pouco a pouco, duas chicaras de leite, uma quarta de manteiga de vacca, as casquinhas de um limão, duas colheres de farinha de trigo. Estando a massa muito molle, ajunta-se um pouco de farinha de trigo, deita-se a massa em uma fôrma e assa-se em um forno temperado; tira-se do forno, põe-se n'um prato, enverniza-se com assucar liquido, ou enfeita-se conforme a vontade, e serve-se quente ou frio.

21. Pudim de amendoas. — Põe-se a ferver meia garrafa de leite, e estando fervendo, deita-se-lhe meia libra de miolo de pão, desfeito tambem em leite. Pisão-se separadamente meia libra de amendoas descascadas com outro tanto de assucar, misturão-se estas massas, ajuntando-se quatro gemas d'ovos, duas claras d'ovos bem batidas, duas colheres de manteiga de vacca, algumas passas, cardamomo e baunilha, tudo muito socado com um pouco de assucar. Põe-se esta massa dentro da fôrma, não se enchendo, porque esta massa cresce muito; assa-se no forno e serve-se quente.

22. Pudim de nata.— Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de bolachas moidas, noz moscada, uma garrafa de leite, sal, canella, e uma porção de passas. Ferve-se, e estando tudo cozido e grosso, deita-se n'uma fôrma untada, e assa-se no forno. Serve-se com um molho proprio.

23. Pudim de pão. — Deita-se meia libra de miolo de pão em leite quente ; estando bem ensopado, tira-se, e esmaga-se com uma colher de páo ; misturão-se uma duzia de gemas d'ovos, tres colheres de manteiga, canella, noz moscada, cravos da India, um pouco de sal, meia libra de assucar, quatro claras d'ovos batidas com um calix de vinho Madeira. Deita-se esta massa em um guardanapo, e põe-se em um tacho d'agua para ferver ; serve-se com um molho proprio.

Tambem se pôde pôr em uma fôrma untada de manteiga, e cozer no forno:

24. Pudim hollandez. — Tomão-se quatro colheres de farinha de trigo, e desfazem-se em meia garrafa de bom leite, ajuntando-se uma pitada de sal ; põe-se ao fogo em uma cassarola, deixa-se ferver, mexando-se com uma colher de páo até engrossar ; misturão-se duas colheres de manteiga, e depois de frio, ajuntão-se quatro gemas d'ovos, uma quarta de assucar, algumas passas e amendoas descascadas, e cortadas em talhadas delgadas. Deita-se a massa em uma fôrma untada de manteiga, e deixa-se cozer em forno temperado. Apolvilha-se o pudim de assucar e canella.

25. Pudim polaco. — Amassão-se oito colheres de farinha de trigo com seis ovos, uma colher de tutano, sal, uma porção de passas, e quanto basta de leite para formar uma massa de boa consistencia ; deita-se esta massa em uma toalha, que se ata e deita-se n'um tacho com agua para cozer sobre um fogo vivo ; serve-se com um molho para pudins.

26. Pudim de laranjas. — Faz-se uma calda de uma libra de assucar, e estando em ponto de espelho, deixa-se esfriar ; aecrescentão-se, em seguida, duas chicaras de sumo de laranja, batido com doze gemas d'ovos, e duas colheres de farinha de trigo desfcita em uma chicara de nata ; leva-se ao fogo em uma cassarola, e mexando-se, deixa ferver uma vez ; deita-se em uma fôrma untada com manteiga, e acaba-se de cozer em forno brando.

27. Outro pudim de laranjas.—Tomão-se doze ovos, dos quaes se batem a clara e gema, com uma libra de assu-

car refinado ; depois de estarem bem batidas como para pão de ló, junta-se o caldo de trez laranjas doces, e mistura-se bem. Em seguida despeja-se esta massa em uma folha de cozer pão de ló, e leva-se para cozer em banho-maria, pondo-se por cima uma tampa com brazas.

Leva um quarto de hora para cozer, e conhece-se que está cozido, quando levantando-se a tampa, se vê o pudim desaparegado da fôrma ; tira-se e deixa-se esfriar um pouco na folha, e despeja-se n'um prato.

28. Pudim de rim de vitella. — Tomão-se dois rins de vitella, assão-se, e depois de frios, picão-se bem miúdo, e misturão-se com meia libra de bolachas moidas, meia quarta de assucar, seis ovos batidos, pouco sal, e uma chicara de leite ; ferve-se bem, e deita-se em uma fôrma untada com manteiga. Assa-se no forno e serve-se quente.

29. Pudim de creme. — Desfazem-se em meia garrafa de leite seis gemas d'ovos, duas colheres de farinha de trigo, um pouco de sal, uma quarta de assucar, um pouco de noz moscada ralada, e põem-se em uma cassarola sobre o fogo ; deixão-se ferver mexendo-se até engrossar. Deixa-se esfriar, e põe-se a massa em uma fôrma untada de manteiga, e vai a cozer em forno temperado.

30. Pudim mimoso. — Mistura-se meia libra de farinha de trigo com uma libra de assucar, trez chicaras de bom leite, e um pouco de sal ; accrescentão-se em seguido doze gemas d'ovos batidas, e finalmente quatro claras batidas duras, e as casquinhas de um limão. Depois de tudo bem amassado, deita-se em uma fôrma untada, e deixa-se cozer em forno temperado.

31. Pudim mimoso (outro). — Misturão-se oito onças de assucar, oito de manteiga, oito de polvilho, oito gemas d'ovos, pouco sal, baunilha e noz moscada ; amassa-se bem durante uma hora, deita-se n'uma fôrma untada, e assa-se no forno durante meia hora.

32. Pudim mimoso de pão. — Deixa-se amollecer meia libra de miolo de pão em leite quente ; tira-se, deixa-se escorrer, e pisa-se formando uma pasta, que se mistura com oito gemas d'ovos, duas colheres de manteiga de vacca, uma quarta de assucar, algumas passas, um pouco de sal e um pouco de noz moscada raspada. Accrescentão-se finalmente as claras dos ovos batidas duras com duas colheres d'agua de

flor de laranja. Depois do tudo bem misturado, deita-se em fôrma untada de manteiga, e deixa-se cozer em forno temperado. Serve-se, apovilhado de assucar e canella.

33. Pamonha de milho verde. — Toma-se o bagaço que restou depois de coado o leite do milho; mistura-se cada libra com uma quarta de assucar, e um pouco de sal; enrola-se um pedaço da massa em folha de bananeira, assa-se ao forno, e serve-se.

34. Pudim de Malaga. — Toma-se meia libra de manteiga lavada, bate-se com quinze gemas d'ovos e meia libra de assucar desfeito em quanto basta de creme; acrescentão-se quatro colheres de marmelada molle, e a neve de oito claras d'ovos.

Por outra parte, tomão-se umas roscas seccas cortadas em fatias de um dedo, e humedecidas em vinho de Malaga e escorridas; unta-se uma fôrma com manteiga, e deita-se-lhe a massa batida, e as fatias das roscas seccas em camadas alternadas; põe-se em forno quente para cozer.

35. Pudim conselheiro. — Põe-se de molho em vinho branco, uma libra de pão de ló; deixa-se escorrer, e pisa-se, formando-se assim uma polpa; acrescentão-se-lhe uma colher de assucar, trez ovos inteiros e oito gemas, uma quarta de passas, uma de doces seccos de cidrão cortados em dados, duas onças de amendoas doces descascadas e picadas. Deita-se tudo em uma fôrma untada, e põe-se esta bem tapada em um tacho com agua fervendo; deixa-se cozer durante uma hora, tira-se o pudim da fôrma, cobrindo-se com uma camada de doce de pecegos, ou de maçãs, em massa.

36. Pudim de Olinda. — Pisão-se meia libra de amendoas doces, e cinco onses amendoas amargas descascadas, com quatro onças de assucar. Por outro lado, pisa-se meia libra de cidrão, e ajuntão-se as duas massas, acrescentando-se uma libra de pão de ló humedecido em vinho branco, meia libra de tutano de vacca, oito gemas d'ovos e quatro inteiros. Bate-se tudo bem; ajunta-se agua de rosas até formar uma massa branda; deita-se esta massa em uma fôrma alta e bem fechada, e untada de manteiga, e põe-se n'um tacho com agua fervendo, e deixa-se cozer. Estando cozida, deita-se sobre um prato, vidra-se com alguma geleia, e leva-se a forno temperado para assar durante um quarto de hora.

37. Pudim á moda de Coblentz. — Ferve-se uma

garrafa de leite comum pouco de baunilha e as casquinhas de um limão, deixa-se esfriar, e deitão-se-lhe aos poucos, e mexendo-se, uma libra de farinha de trigo, uma de assucar, uma de manteiga, e um pouco de sal. Leva-se a massa ao fogo, e ferve-se, mexendo-se até principiar a engrossar; depois do que tira-se do fogo, e tendo esfriado um pouco, misturão-se-lhe vinte e quatro gemas de ovos, uma quarta de passas, e meia de anendoas descascadas e pisadas, e finalmente vinte claras de ovos batidas, até formarem uma neve. Depois da massa misturada, deita-se n'uma fôrma untada e bem fechada; põe-se a fôrma em um tacho cheio d'agua, e coze-se.

38. Timbales de pinhões ou castanhas. — Cozinha-se uma porção de pinhões ou castanhas, que se pisão depois, e misturão-se com um pouco de nata de leite, até formarem uma pasta branda.

Ajunta-se libra e meia d'esta massa a meia libra de assucar, desfeito em calda, e em ponto de espelho; deita-se tudo em uma cassarola, e ferve-se, mexendo-se até estar em ponto de cabelo; tira-se do fogo e mexe-se até esfriar.

Guarnecem-se os lados e o fundo de uma fôrma, com arroz cozido em leite, ajuntando-se um pouco de assucar, algumas gemas de ovos, e casquinhas de limão. Põe-se a fôrma em forno temperado, e passada meia hora, vira-se sobre um prato, tira-se a fôrma e banha-se a timbale com geleia de alguma fructa.

39. Timbale de fructas á Napoleão. — Cozinha-se um babá em fôrma alta, e estando cozido, tira-se-lhe o miolo, deixando-se a casca intacta. Deita-se n'esta occasião meia libra de passas escaladas e escorridas, n'uma cassarola com um calix de vinho Madeira, umas cerejas doces; e uma colher de assucar; dá-se-lhe uma fervura e conserva-se quente perto do forno, durante dez minutos; accrescenta-se então uma porção de compotas de maçãs; enche-se o babá com umas fructas; vira-se depois sobre um prato, e dá-se-lhe um banho de geleia de fructa.

40. Codeas com cerejas. — Cortão-se fatias de pão de ló da grossura de um dedo, e com ellas fazem-se rodellas do tamanho da palma da mão; apolvilhão-se de assucar dos dois lados, e fazem-se vidrar em uma grelha, e sobre brazas, tendo-se assim trinta rodellas, formão-se com ellas seis columnas unidas uma á outra, compostas de cinco rodellas eollocas-

das uma sobre a outra, mergulha-se cada uma em gelea de marmelos, antes de se collocar em seu lugar. Tendo d'este modo ficado um vão no meio do prato, enche-se este com a massa seguinte :

Ferve-se uma mão cheia de passas com outrò tanto de doce secco de eidrão, e uma porção de cerejas, amendoas doces descascadas e picadas, um copo de yinho Madeira, e uma colher de assucar. Colloca-se a vasilha ao pé do fogo, e logo que levantar fervura, deixa-se durante um quarto de hõra ; deitando-se então a massa no centro, despeja-se sobre o todo um banho de gelea.

41. Codeas á moda de Hespanha. — Tendo-se feito e arranjado umas rodellas de pão de ló, como foi indicado na reccita anterior, deita-se no vão a reccita seguinte : coze-se meia libra de castanhas descascadas, em vinho de Malaga, até estarem molles, passão-se por uma peneira e misturão-se com uma coller de assucar, um punhado de passas escaldadas e escorridas, meia duzia de maçãs descascadas e picadas em pequenos dados ; acrescenta-se um calix de vinho, e põe-se ao forno dentro de uma cassarola, durante meia hora ; em seguida, enche-se com esta massa o vão das rodellas, dá-se um banho de gelea e serve-se.

42. Pudim frio de biscoutos. — Ferve-se uma garrafa de leite com meia libra de assucar, doze gemas de ovos batidas, e um pedaço de baunilha ; estando tudo cozido, ajuntão-se uma onça de colla de peixe dissolvida em quatro onças d'agua, e uma quarta de passas lavadas.

Por outro lado, deita-se no fundo de uma fôrma alta uma camada delgada de gelea de liquor de marasquinho, semeando-se por cima umas amendoas descascadas e cortadas pelo comprimento ; estando esta camada endurecida, cobre-se com uma delgada camada de biscoutinhos humedecidos em liquor de marasquino, e esta com uma camada grossa do leite fervido ; alternão-se as camadas até se encherem as fôrmas, devendo a camada do leite já estar endurecida, antes de se lhe porem os biscoutos. Para se obter este resultado com mais presteza, devc-se collocar a fôrma cutre gelo ; estando a fôrma cheia, põe-se durante dois minutos em agua quente, para o pudim sair sem lesão, deita-se sobre um prato, tira-se a fôrma, e serve-se.

43. Pudim frio á Pio IX. — Pisão-se meia libra de amendoas doces, e meia duzia de amendoas amargas des-

casçadas, com uma libra de doce secco de cidrão, e de cascas de laranjas da terra ; accrescentão-se quatro onças de peçgada, dois ovos inteiros e oito gemas ; passa-se tudo por uma peneira, e mistura-se esta polpa com meia libra de passas, um copo-de liquor de curaçáo ou anisetta, uma libra de pão de ló ; mexe-se tudo e põe-se n'uma fôrma que se leva por meia hora a um forno temperado. Põe-se sobre um prato, dá-se-lhe um banho de geleia de fructas e serve-se.

44. Pudim frio de Piemonte. — Deitão-se em uma cassarola dez gemas d'ovos, trez ovos inteiros, com uma quarta de assucar, batem-se bem e ajunta-se pouco a pouco uma garrafa de vinho muscatel ; deitão-se-lhe mais um pouco de baunilha, a casquinha de um limão e uns pedaços de canella. Põe-se a cassarola sobre brazas, e mexe-se até a massa ficar incorporada ; tira-se a baunilha, a casquinha do limão e a canella, e ajunta-se meia onça de colla de peixe dissolvida em agua, e reduzida a duas onças de liquido, e mais um calix de cognac.

Deita-se a massa bem batida em uma fôrma, que se colloca entre gelo e deixa-se engrossar ; põe-se o pudim sobre o prato, depois de se ter aquecido a fôrma em agua quente.



Assucar em pó.

45. Pastelinhos de fôrma. — Tomão-se cinco roscas seccas, que se põem de molho em cinco garrafas de leite ; depois de bem ensopadas, tirão-se, põem-se a escorrer em uma peneira de taquára, e faz-se passar a massa pela peneira, e ajuntão-se a esta massa duas duzias de geinas de ovos. Por outra parte, tomão-se duas libras de assucar que se reduzem a uma calda em ponto de espelho ; ajunta-se tudo n'um tacho, leva-se ao fogo mexendo-se ; ajuntão-se meio quartilho de vinho branco ou malvasia, e uma quarta de passas bem limpas, e deixa-se ferver até ficar na consistencia de um angú molle ; n'este estado despeja-se em fôrminhas bem untadas com manteiga, e põe-se em forno quente. Estando os pastelinhos cozidos, tirão-se d's fôrmas, e põem-se em pratos, apolvilhando-se com assucar bem secco.

CAPITULO VII

1. Charlotte ou Compota de maçãs. — Humedecem-se em manteiga derretida, umas fatias muito delgadas de pão ou rosca doce, guarnecem-se com ellas o fundo e as paredes de uma fôrma, na qual, assim preparada, se deita a compota feita pela maneira seguinte :

Descasca-se, e parte-se uma porção de maçãs, que se deita n'uma cassarola com um pedaço de manteiga, e uns pedacinhos de baunilha ; deixa-se frigir até estarem cozidas, e n'esta occasião se accrescentão umas colheres de assucar, e outro tanto de geleia de pecegos. Mistura-se tudo, e deita-se esta compota na fôrma já preparada com as fatias ; cobre-se ainda com fatias de pão, e põe-se no forno durante um quarto de hora ; vira-se depois sobre um prato, tira-se a fôrma, e põe-se o pastel de novo no forno, onde se deixa durante outro quarto de hora ; dá-se-lhe depois um banho de creme com baunilha, ou de geleia de alguma fructa e serve-se.

2. Charlotte polaca. — Ferve-se uma garrafa de leite com um pedaço de baunilha, deixa-se esfriar um pouco, e deita-se-lhe, mexendo-se, uma libra de farinha de trigo, uma libra de manteiga de vacca, outro tanto de assucar, e um pouco de sal ; leva-se tudo de novo ao fogo, e ferve-se, mexendo-se, até principiar a ficar encorpado ; tira-se então do fogo, e depois de frio, accrescentão-se vinte gemas de

ovos, e finalmente deseseis claras de ovos batidas em neve. Deita-se a massa toda n'uma fôrma untada com manteiga e bem fechada, a qual se põe n'un tacho com agua a ferver; deixa-se cozinhar durante duas horas, tira-se então, deixa-se esfriar, e corta-se diagonalmente em quarenta e oito pedaços triangulares; tira-se a metade d'estes; alternando-se, e enchem-se os vãos com uma compota de maçãs, peras, ou de qualquer outra fructa; leva-se ao forno temperado, e deixa-se assar durante meia hora; dá-se-lhe depois um banho, de alguma geleia, e manda-se para a mesa.

3. Charlotte á Imperador. — Toma-se a mesma massa indicada na charlotte á polaca, e depois de cozida, corta-se em cinco ou seis fatias horizontalmente, pondo-se entre ellas delgadas camadas de geleia de qualquer fructa; leva-se ao forno, e deixa-se cozinhar e tomar côr, vidra-se a superficie com calda de assucar, e enfeita-se á vontade.

4. Fôfo de amendoas. — Batem-se dez gemas de ovos com meia libra de assucar, até ficarem bem escumosas; accrescentão-se, então, meia libra de amendoas doces, meia duzia de amendoas amargas piladas, e oito claras de ovos batidas até formarem uma neve dura. Bat-se bem toda a massa, e deita-se n'uma cassarola untada de manteiga fresca, e põe-se em forno temperado; estando a massa cozida, apolvilha-se com bastante assucar, cobre-se com uma tampa cheia de brazas para vidrar o assucar, e serve-se quente.



Tampa.

5. Fofos com baunilha. — Deitão-se n'uma cassarola cinco onças de farinha de trigo, uma onça de polvilho, e

quatro gemas de ovos; desfaz-se tudo n'uma garrafa de leite, accrescentando-se um pouco de sal, trez onças de manteiga de vacca, e quatro onças de assucar; bate-se tudo bem, leva-se a cassarola sobre o fogo, e ferve-se, mexendo-se até principiar a engrossar um pouco; tira-se do fogo, deixa-se esfriar um pouco, ajuntão-se doze gemas de ovos batidas, e finalmente a neve de oito claras de ovos. Bate-se tudo bem durante dez minutos, e põe-se n'uma cassarola untada de manteiga; cozinha-se em forno quente durante um quarto de hora; apolvilha-se em seguida com assucar, e um pouco de baunilha, e cobre-se com uma tampa cheia de brazas, para vidrar o assucar. Serve-se quente na mesma cassarola, ou na mesma fôrma.

6. Fofó de maçãs. — Descasca-se uma duzia de maçãs maduras, partem-se, e cozinhão-se com pouca agua, até estarem cozidas; deixão-se escorrer e reduzem-se a polpa; misturão-se com uma quarta de assucar um calix de bom cognac, e um pouco de baunilha; leva-se a massa ao fogo em uma cassarola, e estando quente, encorporão-se dez claras de ovos batidas até formar uma neve. Deita-se immediatamente esta massa n'uma fôrma, apolvilha-se com assucar e cozinha-se em forno temperado.

Por este processo pôde-se fazer fofos de diferentes fructas.

CAPITULO VIII

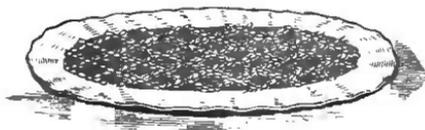
TORTAS.

As tortas são geralmente cozidas em fôrmas, como os pudins, dos quaes differem por serem feitas com menos gordura, e a maior parte d'ellas servir para sobremesas, pondo até usar-se para o chá.

Distinguem-se duas qualidades de tortas, as altas e as baixas.

As tortas altas são feitas de massa fina, entremeiada de camadas de diferentes doces, e enfeitadas de assucar gelado e de fructas.

As tortas baixas chamadas « Flan » pelos Francezes, são feitas de uma camada de qualquer massa de empada com beira da altura de um dedo, e cheias de cremes, doces de massa, compotas, etc.



1. Torta de abobora. — Toma-se uma abobora bem madura, descasca-se, corta-se em pedaços que se cozem em leite. Estando cozidos, estos pedaços deixão-se escorrer, e

passados por uma peneira, reduzem-se a uma polpa. Ajuntão-se a duas libras d'esta massa, oito gemas de ovos, meia libra de assucar, uma colherinha de sal, duas colheres de polvilho, e uma de manteiga; amassa-se bem, ajuntando-se finalmente mais quatro gemas d'ovos batidos, e uma colher d'agua de flor de laranjeira. Deita-se a massa em uma fôrma untada de manteiga de vacca, e coze-se em forno temperado. Deita-se sobre o prato, enverniza-se com assucar, e enfeita-se convenientemente.

2. Torta de pecegos crús (1). — Toma-se uma porção de massa folhada, estende-se no fundo de uma fôrma de pudins, untada de manteiga; polvilha-se de assucar, deita-se por cima uma camada de pecegos maduros, descascados e partidos pelo meio, tirados os caroços; cobre-se com outra camada de assucar em pó, ao qual se ajuntou um pouco de canella; guarnece-se a beira com uma tira da mesma massa folhada, encruzando-se por cima duas fatias de massa.

Põe-se n'um forno temperado, e estando cozida, tira-se da fôrma (devendo a fôrma ser de mola para se poder abrir), deita-se sobre o prato, dourão-se as tiras da massa com gemas d'ovos; leva-se de novo ao fogo por pouco tempo, e serve-se.

3. Torta de arroz. — Escolhe-se, e lava-se uma libra de arroz, e põe-se depois a cozer em léite; estando cozido e bem secco, deixa-se esfriar; e pisa-se com uma colher de páo; misturão-se duas colheres de manteiga de vacca, uma quarta de assucar em pó, uma colher de sal, duas colheres de polvilho, e oito gemas d'ovos batidas; deita-se esta massa em seguida n'uma fôrma untada de manteiga, e deixa-se cozer em forno temperado; enfeita-se depois de cozida, conforme o gosto.

4. Torta de arroz com marmelada. — Feita uma massa semelhante a outra anterior, com meia libra de arroz sómente, estende-se metade d'esta no fundo da fôrma, cobre-se com uma camada de marmelada molle que se apolviha em canella e assucar; põe-se por cima a outra metade do arroz, deixa-se cozer em forno temperado, e depois de cozido, enfeita-se.

(1) Onde diz : pecegos crús, entenda-se que não são fervidos previamente.

5. Torta imperial. — Põe-se em uma fôrma bem untada, uma camada de massa; põe-se sobre a camada do fundo uma camada de polpa de pecegos, sobre esta uma de massa, sobre a de massa uma de maçãs, e assim por diante até encher a fôrma, devendo a ultima camada ser de massa; leva-se ao forno, tira-se, e vira-se sobre um prato. Cobre-se de assucar e canella, e serve-se.

6. Torta de batatinhas. — Assa-se n'um forno, ou buralho, uma porção de batatinhas, que se descascão e ralão-se. Por outro lado, socão-se quatro onças de amendoins com meia libra de assucar e um pouco de baunilha; mistura-se esta massa com uma libra de massa das batatas, meia quarta de polvilho desfeito em uma chicara de leite, oito gemas d'ovos, uma colherinha de sal, e duas colheres de manteiga ou uma chicara de nata; põe-se em uma fôrma untada, coze-se em forno temperado, e enfeita-se, depois, conforme o gosto.

7. Torta de requeijão. — Esmagão-se duas libras de queijo fresco em duas chicanas de nata; ajuntão-se seis gemas d'ovos, uma libra de assucar, e um pouco de sumo de laranja da terra azeda; enchem-se, com esta massa, umas fôrmas feitas de massa folhada. Assa-se assim a torta e serve-se.

8. Torta de palmitos ou espargos. — Ferve-se uma porção de espargos ou palmitos em agua e sal; estando cozidos, picão-se bem, e miturão-se com oito gemas d'ovos batidas com meia libra de assucar e as casquinhas de um limão.

Enche-se uma porção de fôrmas com esta massa, devendo todas serem untadas com manteiga; assa-se no forno, deita-se em um prato, cobre-se com assucar em pó e serve-se.

9. Torta de creme. — Reduzem-se a pó subtil, meia libra de anendoas doces, e meia libra de assucar; accrescenta-se, pouco a pouco, uma garrafa de leite; leva-se depois a um fogo brando, com um pouco de canella, as casquinhas de um limão, uns dentes de cravo (tambem se põe um pedaço de baunilha em lugar d'estes cheiros), doze gemas d'ovos e uma colher de polvilho; mexe-se até engrossar, e logo que chegar a ferver, tira-se do fogo, e deita-se em uma fôrma untada, guarnecida no fundo e nos lados, com uma capa de massa. Estando a torta cozida n'um forno temperado, serve-se.

10. Torta de creme de amendoins. — Soca-se meia libra de amendoins torrados, com um libra de assucar; ajuntão-se, pouco a pouco, quatro chicanas de leite, e por fim uma duzia de gemas d'ovos, e canella moída, ferve-se um pouco, mexendo-se bem.

Faz-se uma fôrma de massa folhada para pasteis, enche-se e assa-se no forno, até ficar de boa côr.

11. Torta de frangipani. — Pisão-se uma quarta de amendoas doces, e uma duzia de amendoas amargas descascadas, com uma quarta de assucar, ajuntando-se doze gemas de ovos, e finalmente meia libra de pó fino de bolachas, duas colheres de manteiga, e umã quarta de doce secco de limão, ou cidra picada em pequenos pedaços. Deita-se a massa em uma fôrma untada, e coze-se em forno temperado, enfeitando-se á vontade.

12. Torta de laranjas. — Pisa-se meia libra de amendoas doces descascadas, com outro tanto de assucar, acrescentão-se doze gemas d'ovos, uma por uma, e finalmente meia garrafa de leite em pequenas porções; passa-se tudo por uma peneira, e leva-se ao fogo, mexendo-se bem; tirão-se do fogo logo que ferverem, e ajuntão-se depois de frio, uma chicara de sumo de laranjas, e uma ou duas oitavas de bicarbonato de soda, para neutralizar qualquer acido que o sumo possa conter. Deita-se depois esta massa n'uma fôrma, sobre uma delgada camada de massa; e depois de cozida a torta em forno temperado, cobre-se, em vez de enfeite, com uma porção de gomos de laranjas bem doces, e coberta de assucar.

13. Torta de marmelada. — Lastra-se o fundo de uma fôrma untada, com uma camada de massa da grossura de meio dedo, que se cobre com assucar, e pondo-se por cima uma camada de marmelada, desmanchada com agua quente, se for dura, afim de lhe dar a consistencia de uma polpa; cobre-se esta com uma camada de assucar, sobrepondo-se-lhe uma de massa folhada; doura-se bem com gemas d'ovos, e coze-se em forno quente.

Pelo mesmo modo fazem-se tortas de pecegada, goiabada, e de todos as compotas, com seião: de ameixas, de maçãs, gingas, etc.

14. Torta de maçãs. — Descascão-se umas maçãs, que se cortão em pequenos dados; toma-se uma libra d'estes pedaços que se misturão com meia libra de assucar em

pó, meia libra de passas, uma quarta de amendoas doces descascadas, e cortadas em pequenos pedaços ; deita-se esta mistura sobre uma camada de massa coberta de assucar, pondo-se por cima outra de assucar, e uma de massa ; doura-se bem, e coze-se em forno quente.

15. Torta de babá. — Deita-se uma libra de pão de ló, em nata de leite quente, e estando embebido, passa-se por uma peneira, misturando-se-lhe meia libra de assucar, uma quarta de passas, um pouco de baunilha e seis gemas d'ovos ; leva-se ao fogo, onde deve ferver, mexendo-se até ficar incorporado ; em seguida, deita-se n'uma fôrma sobre uma delgada cama de massa, e cobre-se com outra camada também de massa : coze-se em forno temperada, enfeita-se á vontade, e serve-se.

16. Torta de macarrão. — Ferve-se uma porção de macarrão em leite, e estando cozido, tirão-se os pedaços, e deixão-se escorrer. Mistura-se depois o macarrão com seis gemas d'ovos batidas com duas colheres de assucar, e outro tanto de manteiga de vacca. Deita-se tudo em uma fôrma guarnecida, no fundo e nos lados, com uma camada de massa folhada, sobre a qual se põe uma camada, da grossura de um dedo, de uma mistura de assucar, queijo ralado e passas, em porções iguaes ; põe-se o macarrão e por cima outra camada da mesma mistura, e finalmente, uma tampa de massa folhada : coze-se em forno quente, e enfeita-se á vontade.

17. Torta de maçãs em geleia. — Estende-se sobre uma folha untada de manteiga uma delgada camada de massa folhada ; arma-se ao redor uma orla da altura de um dedo com uma tira da mesma massa ; cobre-se o fundo com assucar, e põe-se por cima uma camada de geleia de qualquer fructa, sobre as qual se collocão umas metades de maçãs descascadas ; cobre-se ainda com uma delgada camada de geleia, e finalmente com assucar em pó, e serve-se depois de ir ao forno.

18. Torta á Mineira. — Tomão-se duas garrafas de leite ; mistura-se uma libra de assucar uma duzia de gemas de ovos ; talha-se o leite com uma chicara de sumo de limão, e depois de talhado, escorre-se n'uma peneira toda a agua ; põe-se a massa n'uma vasilha, deitão-se as gemas dos ovos, batem-se bem ; deitão-se o assucar, uma colherada de man-

teiga, e uma de canella moida. Forrão-se uns pratos com massa folhada, deita-se-lhes a massa, enfeita-se a torta com tiras de massa folhada, e vai a um forno brando.

19. Torta de nata. — Tomão-se dez garrafas de leite, dezoito ovos, libra e meia de assucar, trez quartas de pó de arroz. Dilue-se o pó em duas garrafas d'este leite; desfazem-se as gemas de ovos, que se passam por peneira, em outras duas garrafas de leite; ajunta-se o assucar, e vai ao fogo cozinhar n'um tacho; quando estiver fervendo, vai-se pondo o leite aos poucos, até se consumir todo; ajunta-se uma colherada de manteiga, cravo e canella moida. Sobre os pratos que já devem estar forrados de folhado, vai-se deitando a especie quente, sacodindo-se o prato para endireitar a massa. Enfeita-se a torta com tiras, e vai a um fogo temperado.

CAPITULO IX

MASSAS PEQUENAS PARA SOBREMESA, CAFÉ,
CHÁ, BAILES E SARAOS.

BISCOITOS, BOLACHAS, BROINHAS, COSCORÕES,
ROSCAS, TROUPAS, ETC., ETC.

1. Alforjes de marmelos. — Descascão-se uns marmelos, cortão-se em rodellas, tira-se-lhes o centro que contém os caroços, e feita uma massa da consistencia de mingão incorporado e composto de duas colheres de farinha de trigo, uma gema de ovo, uma colher de assucar, uma de manteiga e a quantidade necessaria d'agua quente ou leite, passão-se as rodellas de marmelo n'este mingão, e em seguida frigem-se em gordura; apolvilhados de assucar e canella, servem-se como sobremesa.

2. Bolos de raiva. — Meia libra de manteiga, trez ovos, meia libra de assucar bem batido, até ficar grosso; deita-se a farinha de trigo, ou polvilho, quanto basta para fazer uma massa, que se possa enrolar; formão-se os biscoitos e bolinhos, e cozinhão-se em tableirinhos de folhas.

3. Biscoitos de fubá e raspa. — Tomão-se quatro pratos de fubá, um de raspa, uma duzia de ovos, leite, assucar, manteiga, quanto basta, para formar uma massa molle, com a qual se fazem biscoitos que se cozinhão em forno temperado.

4. Biscoutos de fubá de pilão. — Tomão-se quatro pratos de fubá, dois de raspa uma duzia de ovos, assucar quanto basta, misturando-se a raspa e o fubá, deita-se em cima a manteiga fervente, trabalha-se bem a massa com a qual se fazem os biscoutos, que se cozinham em forno temperado.

5. Exquisite. — Tomão-se seis gemas de ovos, que se batem com uma libra de assucar limpo, até estar a pingar; ajunta-se um pouco de cravos, e canella moída. N'este estado, toma-se uma porção d'esta massa que se põe n'um papel no tamanho de uma pastilha, e leva-se a um forno bem brando, deixando-se cozinhar por um quarto de hora; estando de boa côr, tira-se do forno, e por meio de uma esponja molhada, extrahe-se-lhe o papel, levando-se de novo ao forno, por alguma minutos a seccar.

6. Argolinhas de amendoin. — Soca-se uma libra de assucar, ajuntando-se, uma por uma, cinco gemas de ovos, meia quarta de fubá mimoso, e outro tanto de fariuha de mandioca; amassa-se tudo bem, enrola-se a massa, formando pequenas argolas, que se põem em folha de flandres e se cozinham em forno temperado; vidrão-se depois com assucar liquido.

7. Assopros. — Soca-se uma quarta de amendoas doces descascadas, com meia libra de assucar: misturão-se uma colher de polvilho, e cinco claras de ovos batidas com uma colher de agua de flor de laranjeira, até ter formado uma neve dura; bate-se a massa toda, ainda um pouco, e põem-se ás colheres pequenas porções d'esta massa sobre folhas de papel, que se levão a forno temperado. Conhece-se que a massa está cozida, logo que está secca. Tirão-se estes assopros do papel, humedecendo-se pelo outro lado com uma esponja molhada.

8. Assopros á Mineira. — Mistura-se uma quarta de fubá de arroz, com uma chicara de leite, meia libra de assucar em pó, uma quarta de manteiga de vacca, quatro gemas de ovos, e um pouco de canella moída; bate-se tudo até formar uma massa escumosa, que se põe n'uma cassarola sobre o fogo; aquece-se, mexando-se até estar em ponto de endurecer; acrescentão-se n'esta occasião, oito claras de ovos batidas duras, mexe-se e formão-se pequenas porções d'esta massa, que se deitam ás colheres, umas perto das outras, em folhas de flandres, que se põem n'um forno temperado.

9. Bolos de fantasia. — Amassa-se meia libra de farinha de trigo, com quanto for necessario de vinho branco, ajunta-se um pouco de sal, meia colher de manteiga, uma colher de assucar, e trez gemas de ovos. Com esta massa formão-se uns bolos, que se frigem em gordura quente; deixão-se escorrer, e apolvilhão-se com assucar e canella.

10. Bolinhos de abobora. — Toma-se uma abobora que se descasca e se corta em pedaços, tirando-se-lhe as sementes. Fervem-se estes pedaços em leite, e estando cozidos, deixão-se escorrer; pisão-se, em seguida, formando-se uma massa homogenea; accrescentão-se a cada libra d'esta massa uma colher de polvilho, quatro ovos, uma colher de assucar, um pouco de sal, e herva doce. Formão-se, com esta massa, uns bolinhos, que se frigem em gordura quente.

11. Bolinhos fundidos. — Faz-se com uma libra de assucar, uma calda em ponto de espelho; misturão-se-lhe depois de fria, doze gemas de ovos batidas com uma garrafa de leite; leva-se a mistura de novo ao fogo, e vai-se-lhe ajuntando fubá mimoso, ou fubá de arroz, até formar uma massa de consistencia branda, que se deita em chicaras untadas, e cozinha-se em forno temperado; vidrão-se estes bolinhos com assucar em calda.

12. Biscoutos á Allemã. — Batem-se quinze gemas de ovos com uma libra de assucar em pó, até fazerem uma massa escumosa; batem-se as quinze claras a parte com uma colher de agua de flor de laranjeira, e o sumo da casca de um limão; misturão-se as duas massas, e ajuntão-se mais trez quartas de libra de farinha de trigo peneirada. Deita-se esta massa n'uma fôrma, e cozinha-se em forno quente; estando cozida, corta-se em talhadas compridas, que se vidrão com calda de assucar, e seccão-se no forno.

13. Biscoutos de araruta. — Batem-se seis gemas de ovos com uma quarta de assucar, e outro tanto de manteiga de vacca; estando bem batidas, mistura-se uma libra de fubá de araruta, um pouco de sal, e herva doce, accrescentão-se mais cinco a seis ovos; e estando a massa um pouco dura, estende-se da grossura de um dedo sobre uma taboa.

Cortão-se os biscoutos, com uma fôrma, e cozinhão-se em forno temperado, em folhas de flandres.

14. Biscoutos finos. — Batem-se doze gemas e seis claras de ovos, com uma libra de assucar, e o sumo da casca

de uma laranja ; e quando a mistura estiver dura, accrescentão-se libra e meia de farinha de trigo, uma quarta de manteiga de vacca, e um pouco de sal.

Amassa-se tudo bem, e formão-se com esta massa, uns biscoutos, que se collocão sobre folhas de bananeira, e cozinhão-se em forno temperado.

15. Biscoutos de fubá de arroz. — Tomão-se duas libras de fubá de arroz que se deitão n'uma gamella, fazendo-se uma cova no meio. Ferve-se por outro lado uma garrafa de leite, com uma quarta de manteiga de vacca, outro tanto de assucar, um pouco de sal, herva doce, e a casquinha de um limão ; deita-se este leite quente sobre o fubá, amassando-se bem, e accrescentando-se mais dezeseis ou vinte ovos, até formar uma massa branda. Com esta massa fazem-se uns biscoutos que se cozinhão sobre folhas de bananeira, em forno um pouco quente,

16. Forradas de amendoas. — Descascão-se e pisão-se oito onças de amendoas doces, e algumas amendoas amargas, com quatro onças de assucar, e uma clara de ovo, reduzindo-se tudo a uma massa homogenea. Batem-se por outro lado trez gemas de ovos com uma colher de assucar em pó ; e por outra parte duas claras de ovos ; misturão-se os ovos batidos com as amendoas pisadas, e ajunta-se uma colher de farinha de trigo. Amassa-se tudo bem, e põe-se em caixinhas de papel a cozinhar em forno temperado ; vidrão-se com assucar liquido, depois de despegadas do papel.

17. Biscoutos de cará. — Toma-se um cará, rala-se, e passa-se por peneira fina ; toma-se uma tigela d'esta massa, que se mistura com outro tanto de fubá mimoso, seis ovos, uma pitada de sal, uma colher de gordura de porco, e um pouco de herva doce ; amassa-se bem, e com esta massa, fazem-se biscoutos com a fórmula do S, ou de argolas, e põem-se sobre folhas de bananeira, para cozinhar em forno quente.

18. Biscoutos de chocolate. — Amassão-se meia libra de assucar, dez gemas e quatro claras de ovos, sendo as ultimas batidas até formarem uma neve dura ; estando tudo bem amassado, formão-se os biscoutinhos, que se collocão sobre folhas de bananeira e se cozinhão em forno temperado.

19. Biscoutos de manteiga. — Deita-se n'uma gamella libra e meia de farinha de trigo, formando-se uma cova

no meio d'esta, onde se lanção uma pitada de sal, uma libra de assucar, outra de manteiga fresca, um pouco de herva doce, e oito gemas e duas claras de ovos. Amassa-se tudo bem, e com esta massa formão-se biscoutos que se cozinhão em forno temperada.

20. Biscoutos de assucar. — Batem-se, por uma parte, uma dozia de gemas de ovos com meia libra de assucar, e por outra parte, seis claras de ovos com outra meia libra de assucar; misturão-se, e accrescentão-se meia libra de farinha de trigo, e um pouco de casquinha de limão ralada; bate-se tudo ainda durante meia hora, e põe-se a massa em pequenas fôrmas para cozinhar em forno temperado; vidrão-se depois os biscoutos com assucar em calda.

21. Biscoutos mimosos. — Toma-se uma libra de fubá de arroz, e amassa-se com duas colheres de manteiga de porco, uma quarta de assucar, oito gemas de ovos, e um pouco de leite; estando a massa prompta, e um pouco dura, accrescentão-se-lhe quatro claras de ovos batidas, um pouco de herva doce e sal; bate-se a massa bem e formão-se os biscoutos, que postos sobre folhas, se cozinhão em forno quente.

22. Biscoutos á moda. — Toma-se meia libra de fubá de arroz, que se mistura com meia libra de assucar em pó; amassa-se com uma duzia de gemas de ovos, e um pouco de casquinhas de limão; accrescentão-se depois dezoito claras de ovos batidas, e um pouco de nata de leite (se a massa ficar muito secca); formão-se os biscoutos, que se cozinhão sobre folhas, em forno temperado.

23. Biscoutos de jardineiro. — Rala-se a casca exterior de um limão em um pequeno ralo, e mistura-se esta massa com meia libra de assucar, seis ovos inteiros, e o sumo de um limão; amassa-se tudo bem, e com esta massa fazem-se biscoutos que se collocão sobre folhas, e se cozinhão em forno temperado.

24. Biscoutos das ilhas. — Amassão-se duas libras de farinha de trigo com meia libra de assucar, outro tanto de manteiga derretida, um pouco de sal, herva doce, quatro ovos, e leite fervente, quanto for preciso para se obter uma massa de boa consistencia. Fazem-se com esta massa os biscoutos, dando-se-lhes a fôrma de um 8; collocão-se sobre folhas, e cozinhão-se em forno temperado.

25. Biscoutos hespanhoes. — Deitão-se n'uma cassa-

rola duas garrafas de leite com uma libra de assucar, um pouco de canella, cravos da India e sal ; e pondo-se a cassarola sobre o fogo, ferve-se, deitando-se-lhe, n'esta occasião, farinha de trigo peneirada, mexendo-se continuamente até formar um angú duro, que se deita n'uma gamella.

Tendo-se batido doze gemas e quatro claras de ovos, com meia libra de manteiga, e meia libra de assucar, accrescentão-se á massa, que se trabalha bem, e formão-se depois com ella os biscoutos, que se cozinhão em forno temperado sobre folhas untadas.

26. Biscoutos da Persia. — Desfazem-se meia libra de peçegada, e quatro onças de marmelada em um copo de leite; accrescentão-se uns pedacinhos de canella, a casquinha de um limão picada, oito gemas de ovos batidas, duas colheres de polvilho, e quatro onças de assucar. Bate-se tudo bem, e deita-se a massa em pequenas fôrmas untadas; apovillhão-se com assucar, e cozinhão-se em forno temperado.

27. Biscoutos de creme. — Batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar, e depois de formar uma neve, ajuntão-se doze claras batidas separadamente, com uma colher de agua de flor de laranjeira; accrescentão-se um pouco de herva doce, uma chicara de nata de leite; e uma colher de fubá de arroz. Deita-se a massa em pequenas caixinhas de papel, e cozinha-se em forno temperado.

28. Biscoutos de creme doces. — Batem-se, por um lado, doze gemas de ovos com uma libra de assucar, e por outro, doze claras com quatro onças de farinha de trigo desfeita em uma chicara de nata de leite. Ajunta-se tudo, e accrescentão-se um pouco de baunilha, e uma quarta de doce secco de cidrão; mistura-se bem, e põe-se em caixinhas de papel para cozinhar em forno temperado.

29. Biscoutos batidos, á princeza. — Batem-se deoito gemas de ovos com uma libra de assucar, e separadamente, dez claras com uma chicara de nata de leite; mistura-se tudo, e ajunta-se uma libra de manteiga fresca.

Estando encorpada a massa, accrescenta-se libra e meia de farinha de trigo peneirada, e um pouco de cardamomo socado; bate-se tudo durante duas horas, põe-se a massa em caixinhas de papel, e cozinha-se em forno temperado. Estando cozidos os biscoutos, tira-se-lhes o papel, vidrão-se com assucar em calda, voltando-se com elles ao forno para ficarem bem torrados.

30. Biscoutos de Curitiba. — Deita-se uma libra de farinha de trigo em uma gamella, e forma-se no meio uma cova, na qual se põe uma pitada de sal, meia libra de tutano de vacca frito, uma colher de assucar, um pouco de herva doce, e meia onça de fermento desfeito em um copo de leite quente; accrescentão-se os ovos necessarios, para formarem uma boa massa, que se cobre, e se põe em logar quente para crescer. Passadas duas horas, formão-se uns biscoutos grandes, que se cozinão sobre folhas em um forno quente; estando cozidos, dourão-se com claras de ovos, e acabão-se de cozinhar.

31. Biscoutinhos do Sul. — Amassa-semeia libra de farinha de trigo peneirada, com meia libra de manteiga fresca de vacca, outra tanto de assucar, seis gemas de ovos bem batidas, um pouco de cardamomo em pó, e quanto basta de leite quente; estando a massa bem trabalhada, fazem-se pequenos biscoutos que se cozinão em forno temperado, sobre folhas untadas de gordura.

32. Biscoutos de raspas de mandioca. — Toma-se uma libra de fubá de raspas de mandioca, e amassa-se com doze gemas de ovos, uma quarta de assucar, uma quarta de gordura de porco, uma pitada de sal, outro tanto de herva doce; fazem-se uns pequenos biscoutos de diferentes formas, que se cozinão sobre folhas, em forno temperado.

33. Bolos de amendoin. — Descasca-se e tira-se a pellinha de uma libra de amendoins, que se socão com uma libra de assucar; estando tudo reduzido a pó, accrescentão-se doze gemas de ovos. Batem-se, por outro lado, doze claras de ovos, ajuntão-se ao mais, e accrescenta-se ainda uma quarta de farinha de trigo. Formão-se, então, pequenos bolos, que se põem sobre obreas, e cozinão-se em forno temperado.

34. Bolos de Venus. — Desfaz-se uma libra de assucar em calda, e estando em ponto de espelho, deita-se-lhe uma libra de amendoas doces, descascadas e socadas com meia libra de assucar, e meia libra de manteiga de vacca; tira-se n'este estado do fogo, e depois de quasi frio, accrescentão-se doze gemas e seis claras de ovos, tudo bem batido; leva-se outra vez ao fogo, mexendo-se; ferve-se até estar tudo bem ligado; deixa-se esfriar, e n'este estado, fazem-se umas broinhas que se põem sobre obreas, e se cozinão no forno temperado.

35. Bolos de Venus á moda de Turim. — Toma-se a calda de duas libras de assucar em ponto de espelho, deitão-se-lhe depois de fria, dez ovos, as gemas, e as claras batidas separadamente, meia libra de manteiga de vacca, e uma quarta de farinha de trigo peneirada; leva-se a cassarola de novo ao fogo, e mexe-se tudo até estar bem ligado; deita-se depois sobre obreas, em porções tiradas com a colher, e cozinão-se em forno temperado.

36. Bolos de Campinas. — Batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar; estando bem batidas, ajuntão-se-lhes a neve de doze claras de ovos, meia libra de fubá de arroz, meia libra de manteiga de vacca, um pouco de herva doce, sal e o leite quente necessario para fazer uma massa branda, com a qual se formão pequenos bolos que se põem sobre folhas apolvilhadas de fubá de arroz, e cozinão-se em forno quente.

37. Bolos de arroz á Imperatriz. — Amassa-se uma libra de batatas cozidas, e reduzidas a polpa, com duas libras de assucar, doze gemas de ovos, a neve de seis claras de ovos, duas libras de fubá de arroz, uma libra de manteiga de vacca, um pouco de sal, herva doce, uma onça de fermento desfeito em uma garrafa de leite, e mais algum leite se fôr necessario, para formar de tudo uma massa branda; cobre-se e põe-se em lugar quente para crescer; passadas seis horas, formão-se os bolos, que se põem sobre folhas, e se cozinão em forno quente.

38. Broinhas doces. — Amassa-se meia libra de farinha de trigo peneirada, com duas libras de assucar, meia libra de manteiga de vacca, trez gemas de ovos e uma chicara de vinho branco. Amassa-se tudo bem, e fazem-se uns bolos que se cozinão em forno quente sobre folhas apolvilhadas de farinha.

39. Broas folhadas. — Amassa-se uma libra de farinha de trigo com seis gemas e duas claras de ovos, meia quarta de assucar, um pouco de sal e o leite necessario para formar uma massa de boa consistencia, que depois de bem trabalhada se estende com o rolo, untando-se-lhe a superficie com manteiga; enrola-se e estende-se de novo em outra direcção tornando-se-lhe a untar a superficie com manteiga; repetem-se estas operações algumas vezes, e tomão-se, depois, pequenas porções, que se estendem até ficarem da grossura de um de-

do, e do tamanho da palma da mão, dobrão-se os quatro cantos para o meio, deita-se no centro uma colherinha de marinclada ou de outro qualquer doce. Põem-se estas broas sobre folhas, e cozinhão-se em forno quente, apolvilhando se, depois, com assucar e canella.

40. Bolos da Bahia. — Cozinha-se um cará grande, que se descasca e se rala ; toma-se uma libra d'esta massa, põe-se n'uma gamella, acrescentão-se meia quarta de fubá mimoso, duas collheres de gordura, uma quarta de assucar, trez gemas de ovos, uma chicara de leite, sal e herva doce ; trabalha-se bem a massa, e acrescentão-se mais uma ou duas gemas de ovos, para a massa ficar branda ; formão-se depois pequenos bolos, que se cozinhão em forno quente sobre folhas untadas.

41. Bolos de cara cozido. — Cozinhão-se um ou dois carás grandes, que se descasão e se ralão ; amassa-se cada libra d'esta polpa, com meia libra de fubá mimoso, meia libra de manteiga de vacca, uma quarta de assucar, sal, um pouco de herva doce, doze gemas e trez claras de ovos muito batidas ; trabalha-se bem toda a massa, formando-se depois umas broinhas, que se põem sobre folhas apolvilhadas de fubá, e cozinhão-se em forno quente.

42. Broinhas de baroneza. — Batem-se seis gemas de ovos com uma quarta de assucar, outro tanto de manteiga de vacca lavada, e um pouco de cardamomo em pó ; e tendo-se feito d'isto um creme escumoso, acrescenta-se-lhe meia libra de farinha de trigo ; e se a massa estiver muito secca, ajunta-se um pouco de nata de leite ; formão-se da massa, depois de bem trabalhada, umas broinhas que, depois de douradas, e apolvilhadas com assucar, se cozinhão em forno quente.

43. Bolos de coco. — Bate-se uma libra de assucar com vinte e quatro gemas de ovos, e uma quarta de manteiga de vacca, acrescentando-se-lhe, em seguida, a neve de doze claras de ovos, um coco ralado, meia libra de farinha de trigo, um pouco de sal, e a casquinha de um limão. Trabalha-se bem a massa toda, e formão-se d'ella uns bolos pequenos, que se cozinhão em forno quente, tendo-se collocado sobre pedacinhos de obrea.

44. Bolinhos doces. — Bate-se uma duzia de gemas de ovos com uma libra de assucar ; acrescentão-se seis collheres

de batatas cruas raladas, e seis colheres de pão ralado, pouco, sal, noz moscada ralada, e herva doce; amassa-se tudo bem e formando-se pequenos bolos, cozinham-se no forno, postos sobre folhas de bananeira, e apolvilhados de assucar e canela. Servem-se como sobremesa.

45. Broinhas de pão. — Toma-se meia libra de miolo de pão que se deita em leite quente, e estando amolleido, deixa-se escorrer; pisa-se depois, e pondo-se n'uma gamella, ajuntão-se-lhe uma libra de manteiga de vacca, doze ovos batidos com meia libra de assucar, uma libra de farinha de trigo, um pouco de sal e herva doce; amassa-se tudo bem, e fazem-se umas broinhas, que se cozinham em forno quente.

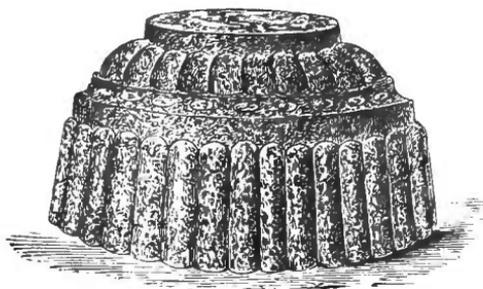
46. Bolinhos de manteiga. — Deita-se em leite quente, um pão do tamanho de duas mãos fechadas; estando amolleido, tira-se e amassa-se com trez colheres de farinha de trigo, quatro gemas e duas claras de ovos, pouco sal, meia colher de manteiga. Fazem-se com esta massa uns bolinhos; cozinham-se em agua que se deve achar fervendo, e servem-se com sopa de carne ou molho de gemada.

47. Bolos de orchata. — Descasca-se uma libra de amendoas doces, que se socão com meia libra de assucar, e acrescentão-se dois ovos inteiros. Tira-se esta polpa do pilão e põe-se n'uma gamella, ajuntando-se-lhe uma quarta de manteiga de vacca, e quatro gemas de ovos; bate-se tudo bem, acrescentando-se finamente um pouco de casquinha de limão, meia libra de farinha de trigo, e, se a massa estiver dura, mais algumas gemas de ovos. Fazem-se umas broinhas que se põem sobre pedacinhos de hastea, e cozinham-se em forno quente.

48. Bolosreaes. — Amassa-se uma libra de farinha de trigo, com meia libra de manteiga fresca de vacca, uma quarta de assucar, oito ovos, e quanto for preciso, vinho branco para formar uma boa massa, a qual se acrescentão um pouco de sal, a casquinha de um limão, e meia libra de passas; estando a massa sufficientemente trabalhada, fazem-se pequenos bolos, que se cozinham em forno quente sobre folhas untadas de gordura.

49. Bolinhos inglezes. — Batem-se oito claras de ovos até estarem duros, acrescentão-se-lhes, batendo-se sempre, dezoito gemas de ovos, uma quarta de assucar, uma pi-

tada de sal, uma libra de manteiga fresca, uma libra de farinha de trigo, um copo de vinho branco, e meia libra de passas. Deita-se a massa em fôrmas untadas, e cozinha-se em forno quente.



Bolinhos inglezes.

50. Bolos de pinhões, ou castanhas. — Cozinha-se uma porção de pinhões ou de castanhas; e estando cozidos descascão-se, e depois de socados, reduzem-se a uma massa homogenea, da qual se tomará uma libra para se misturar com meia libra de fubá de arroz, uma quarta de assucar, doze gemas de ovos, uma quarta de manteiga de vacca, um pouco de sal, e herva doce. Amassa-se tudo bem, e fazem-se uns bolos que se dourão com gemas de ovos; cozinhão-se em forno quente, sobre folhas untadas.

51. Bolos de queijo fresco. — Toma-se uma libra de queijo fresco e molle, mistura-se com meia libra de manteiga de vacca, uma quarta de assucar, outro tanto de farinha de trigo, e um pouco de cominho; amassa-se tudo bem, fazem-se uns bolinhos que se cozinhão em forno temperado.

52. Bolinhos de requeijão. — Tomão-se duas garrafas de leite, que se deixa coalhar, e em seguida põe-se n'uma cassarola para aquecer; coa-se, ajunta-se o queijo sobre um guardanapo; amassa-se este queijo com uma quarta de assucar, outro tanto de farinha de trigo, um pouco de herva doce, sal, noz moscada raspada, meia quarta de passas. Trabalha-se bem toda a massa, e fazem-se d'ella uns bolinhos, que se cozinhão em forno quente.

53. Broinhas de cidrão. — Ralão-se umas batatas cozidas; toma-se meia libra d'esta polpa para se misturar com meia quarta de doce secco de cidrão ralado. Por outro lado, batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar; reúne-se tudo, e accrescentando se uma quarta de manteiga de vacca, bate-se tudo bem, pondo-se em uma cassarola, e mexendo-se sobre o fogo até endurecer. Formão-se n'este estado com esta massa umas broinhas, que se acabão de cozinhar em forno temperado, depois de collocadas sobre pedacinhos de hostias.

54. Broinhas de limão. — Deitão-se em uma cassarola, meia libra de farinha de trigo, outro tanto de manteiga de vacca, e meia garrafa de leite; cozinha-se esta mistura, mexendo-se até formar uma pasta, que se amassa, depois de fria, com doze ovos, meia quarta de assucar, e o sumo de dois limões; fazem-se, depois da massa bem trabalhada, umas broinhas, que se collocão sobre folhas untadas; dourão-se com gemas de ovos, e cozinhão-se em forno temperado.

55. Bolos da mãe Benta. — Batem-se duas duzias de gemas de ovos com uma libra de assucar e meia libra de manteiga fresca de vacca, até formar uma escuma; accrescentão-se oito claras de ovos batidas até formar uma neve, e o leite de um coco. Estando tudo bem misturado, accrescenta-se um coco ralado, e duas libras de farinha de trigo; amassa-se tudo bem, devendo a massa ficar um pouco dura; deita-se depois em pequenas fôrmas untadas de manteiga, e cozinha-se em forno quente.

56. Bolos das Irmãs da caridade. — Batem-se doze gemas de ovos com uma libra de assucar, e uma libra de manteiga de vacca; accrescenta-se uma libra de fubá de araruta, e um copo de vinho branco, continuando-se a bater. Estando tudo bem ligado, accrescentão-se doze claras de ovos, um pouco de herba doce e noz moscada, e deita-se, depois de tudo bem ligado, em pequenas fôrmas, que se levão immediatamente ao forno quente.

47. Bolachas americanas. — Tomão-se quatro libras de superior farinha de trigo peneirada; deitão-se n'uma gamella, fazendo-se uma cova no meio, onde se põem uma onça de sal, duas onças de assucar, quatro onças de manteiga de vacca, e uma onça de fermento desfeito em um copo d'agua quente; amassa-se tudo muito bem durante duas horas, accres-

centa-se a agua necessaria ; põe-se depois em lugar quente para levedar, e passadas seis horas, estende-se com o rolo na grossura de uma mœda de 40 reis, e cortão-sc com um calix ou uma fôrma, as bolachas, que se põem sobre tableiros de folha, apolvilhadas de farinha de trigo ; furão-se as bolachas com um garfo, e cozinhão-se n'um forno que não seja muito quente, deixando-se seccarem bem

58. Bolachas de aratuta. — Batem-se seis ovos com meia libra de manteiga ; accrescentão-se em seguida uma libra de fubá de araruta, meia libra de farinha de trigo peneirada, um pouco de sal, e o leite necessario para formar uma massa dura que se estende sobre uma taboa, apolvilha-se com fubá de araruta, e corta-se com o molde. Cozinhão-se as bolachas sobre folhas em forno temperado, e deixão-se seccar bem.

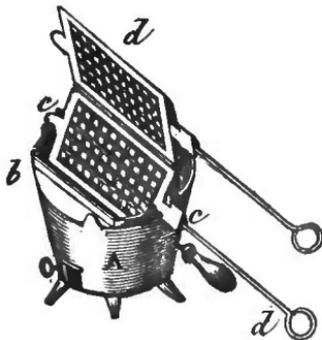
59. Bolachas á Portugueza. — Amassão-se duas libras de farinha de trigo com meia quarta de manteiga, outro tanto de assucar, quatro ovos, um pouco de sal, e agua quente, quanto for precisò para formar uma massa de boa consistencia ; e depois de bem trabalhada, accrescenta-se meia onça de carbonato de ammoniaco desfeito em uma chicara de agua quente e mistura-se bem. Estende-se a massa sobre uma taboa, apolvilhada de farinha de trigo ; corta-se com a carretilha em tiras de dois dedos de comprimento, e quatro de largura ; põem-se estas tiras em folhas de flandres, e cozinhão-se em forno quente ; estando cozidas, tirão-se, e depois que o forno esfriou um pouco, tornão-se a pôr para seccarem bem.

60. Broinhas de fubá e amendoins, ou sapucaias. — Batem-se duas duzias de ovos com quatro libras de assucar ; por outra parte, socão-sc uma libra de amendoins torrados, ou sapucaias, com outro tanto de fubá mimoso ; combinão-se aos poucos estas duas misturas até que fiquem de boa consistencia, augmentando-se um pouco de fubá mimoso, caso seja preciso.

61. Cavacos — Toma-se uma porção de massa como para bolachas á Portugueza, e depois de estendida, e cortada em pedaços deita-se em uma panella com gordura a ferver ; estando a massa cozida, o que se conhece quando esta sobrenada, tira-se, deixa-se escorrer, e apolvilha-se com assucar e canella.

62. Coscorões. — Misturão-se duas chicaras de leite com uma clara de ovo batida, um pouco de sal, meia colher

de assucar, e duas de polvilho; e tendo se no fogo uma esarola com bastante gordura, mette-se na massa uma fôrma, que se segura pelo cabo; esta fôrma fica untada da massa que se deixa frigr na gordura: estando cozida, o que se conhece, quando a massa toda desprega-se da fôrma, tira-se, e repete-se esta operação até se acabar a massa.



Moldes para coscorões

63. Coscorões crescidos. — Amassa-se uma libra de farinha de trigo, com trez ovos inteiros; acrescentão-se trez gemas de ovos batidas com uma quarta de assucar, um pouco de sal, um calix de vinho braneo, e meia onça de fermento desfeito em um copo de agua quente; amassa-se tudo bem, cobre-se com uma coleha de lã, e deixa-se creseer durante duas horas; estende-se depois aos poucos e corta-se em tiras com a carretilha. Frigem-se estes pedaços de massa em gordura quente, e apolvilhão-se depois de fritos, com assucar e canella.

64. Coscorões à Mineira. — Desfaz-se uma quarta de farinha de trigo em uma ehicara de agua de flor de laranja; ajunta-se uma colher de assucar, uma pedra de sal, e duas claras de ovos; deita-se este mingão um pouco ralo, em um prato fundo; tendo ao mesmo tempo sobre o fogo uma panella com gordura a ferver, enfia-se na gordura a fôrma com que se querem fazer os coscorões; em seguida mergulha-se a fôrma no prato, e estando ella coberta de massa põe-se na gordura a ferver. Estando cozida a massa, toma uma cor amarellada e despega-se da fôrma; tira-se então, põe-se so-

bre um prato, e apolvilha-se de de assucar e canella. Fazem-se, por esta maneira, quantos coscorões se quizerem ou quantos der a massa.

O ferro, ou fôrma para estes coscorões tem uma figura especial : é composto de um arco de ferro da altura de dois dedos, e duas pollegadas de diametro, sendo repartido por seis ou oito tiras de ferro da mesma altura, e tudo seguro a um cabo de ferro comprido.

65. Coscorões de maçãs. — Batem-se doze gemas e quatro claras de ovos, com uma quarta de farinha de trigo desfeita em duas chicaras de agua de flor de laranjeira, e o sumo de uma laranja, de maneira que tudo forme um mingáo ralo.

Tomão-se por outro lado, umas maçãs que se descascão, tirando-se-lhes o miolo com um canivete, ou um ferro proprio para este fim, e põem-se n'uma calda de assucar em ponto de xarope ; dá-se-lhes uma fervura, tirão-se depois, e deixão-se seccar ; n'este estado mergulhão-se na mistura de ovos, deitando-se em seguida em gordura, que se acha frigindo sobre o fogo :

Passados dois ou quatro minutos, tendo a capa tomado boa côr, tirão-se os coscorões e põem-se n'um prato, apolvilhando-se de assucar e canella.

66. Filhós de marmelos. — Tomão-se alguns marmelos bem maduros, que se descascão, e se cortão em rodas, tirando-se-lhes a estrella do centro (miolo) com um canivete.

Deitão-se estas rodas em calda de assucar, e deixão-se ferver um pouco ; tirão-se em seguida, e deixão-se seccar.

Por outro lado, batem-se quatro gemas e duas claras de ovos com uma colher de assucar, uma colher de farinha de trigo, o sumo de uma laranja, e um calix de agua de rosas ; mergulhão-se as rodas dos marmelos n'este mingáo ; fervem-se em gordura quente, e põem-se n'um prato, apolvilhando-se com assucar e canella.

67. Filhós de maçãs. — Tomão-se duas duzias de maçãs, descascão-se, partem-se, e tirão-se os miolos, enchendo-se o lugar com pepegada ou geleia ; unem-se depois as metades como estavam anteriormente, cobrindo-se juntas com uma colher de massa indicada para os filhós de marmelos, e traspassa-se cada maçã com um palito, que deverá atravessar as duas metades, afim de contel-as unidas ; em se-

guida, mergulhão-se na massa, frigem-se em gordura quente, e depois de apolvilhadas com assucar e canella, servem-se.

68. Filhós polacos, á carnaval. — Deita-se n'uma gamella uma libra de farinha de trigo peneirada, fazendo-se no meio uma cova, em que se deita meia onça de fermento desfeito em uma chicara de leite quente, deixa-se levedar, mexe-se com o dedo até a quarta parte da farinha ter-se misturado com o leite; passadas duas horas, abre-se a massa levedada, e deitão-se-lhe quatro onças de assucar, meia libra de amendoas piladas, oito gemas de ovos, uma onça de manteiga de vacca, casquinha de um limão, e uma pedra de sal; incorpora-se o resto da farinha, amassa-se tudo bem, cobre-se com uma colcha de lã, e deixa-se levedar durante trez horas, em logar quente.

Estende-se depois a massa na grossura de meio dedo, e corta-se, com um copo, em rodellas do tamanho da palma da mão; deita-se no centro de uma parte d'estas rodellas, uma colherinha de qualquer doce, e toma-se a outra parte das rodellas para cobrir as primeiras; grudão-se bem as beiras, apertando-se; põem-se depois em logar quente para crescer até terem augmentado o dobro do volume primitivo. Frigem-se em seguida os filhós em gordura quente; estando cozidos, e de boa côr, tirão-se com uma escumadeira, deixão-se escorrer, e apolvilhão-se com assucar e canella.

69. Orelhas de burro. — Tomão-se doze claras de ovos, que se batem com seis colheres de assucar limpo reduzido a pó subtil; batem-se bem até endurecerem, ajunta-se canella moída, herva doce inteira; e tomão-se d'esta massa pequenas porções (com uma colher), que se collocão em papéis, longe umas das outras, porque crescem muito, e põem-se em forno muito brando: quando estão cozidas, tirão-se dos papéis, e põem-se em taboleirinhos de folha conservando-se ainda no forno até a hora de servirem-se.

70. Cylindros doces. — Deitão-se oito gemas e duas claras de ovos em uma cassarola com meia libra de assucar, e uma chicara d'agua; bate-se tudo muito bem, leva-se depois ao fogo, mexendo-se; deixa-se ferver uma vez, tira-se do fogo, e põe-se em uma gamella, accrescentando-se uma libra de fubá mimoso, uma colher de gordura, um pouco de sal, herva doce, e quanto for preciso de agua quente, para formar uma massa de boa consistencia. Fazem-se d'esta massa, depois de

bem trabalhada, pequenos cylindros que se deitão em folhas, e cozinão-se em forno quente ; vidrão-se depois com calda de assucar, em ponto de fio.

71. Fatias de Muscatel. — Corta-se um pão em fatias da grossura de um dedo, que se deitão em uma tigela com vinho de muscatel; depois de bem embebidas, deixão-se escorrer collocadas sobre uma toalha. Batem-se, por outro lado, trez gemas de ovos com uma colher de assucar; passão-se as fatias n'este caldo, e deitão-se immediatamente em uma cassarola contendo calda de assucar em ponto de fio a ferver; tirão-se, e põem-se sobre folhas untadas, e seccão-se em forno temperado.

72. Fatias de Terceira. — Deita-se n'uma cassarola uma libra de assucar com agua de rosas; estando o assucar derretido, e a calda em ponto de espelho, tira-se do fogo, deita-se-lhe uma colher de manteiga, uma quarta de amendoas pisadas, meia quarta de passas, vinte gemas de ovos, e meia quarta de miolo de pão ralado; leva-se a cassarola de novo ao fogo, e mexendo-se, deixa-se ferver tudo até estar de boa consistencia. Deita-se esta massa sobre um tableiro untado de manteiga, e depois de fria, corta-se em tiras, que se apolvilhão com assucar e canella, e vão em folhas, a um forno temperado para se acabarem de cozinhar.

73. Hostias doces á moda de Bruxellas. — Batem-se duas gemas e uma clara de ovo, com uma quarta de assucar, e uma chicara de nata de leite; accrescentão-se em seguida, meia quarta de farinha de trigo, um calix de agua de flor de laranjeira, e uma pedra de sal.

Aquece-se n'esta occasião um ferro, que tem similhança com o ferro de fazer hostias, porém mais alto para caber mais massa e por conseguinte ficarem mais grossas: unta-se esta fôrma com manteiga derretida, e deita-se-lhe, com uma colher, a massa necessaria para enche-la; fecha-se a fôrma e põe-se sobre um brazeiro; estando a hostia cozida, põe-se n'um prato, e apolvilha-se com assucar e canella.

74. Hostias á moda de Hamburgo. — Batem-se seis gemas e trez claras de ovos, com uma quarta de assucar e uma onça de manteiga fresca; estando tudo bem batido, accrescenta-se uma quarta de farina de trigo desfeita em duas chicaras de leite, um pouco de baunilha, e uma pedra de sal. Fazem-se depois as hostias pela maneira indicada no artigo anterior.

75. Fatias de moças. — Toma-se um coco ralado, deita-se n'uma cassarola com uma libra de assucar, um pouco de canella, noz moseada e duas chiearas de leite; deixa-se ferver até o assucar estar desfeito; tira-se do fogo, deixa-se esfriar, e ajuntão-se doze gemas de ovos batidas. Leva-se tudo de novo ao fogo, e ferve-se, mexendo-se, até ter tomado consistencia; despeja-se n'este estado sobre um taboleiro untado, corta-se em fatias, que se apolvilhão com assucar, e cozem-se em forno temperado.

76. Melindres. — Batem-se dezoito gemas de ovos com meia quarta de manteiga de vacca, e uma libra de assucar, até ficarem bem eseuinosas, acerescentando-se, n'esta occasião, meia libra de farinha de trigo peneirada, uma pedra de sal, e um pouco de baunilha ou casquinhas de limão. Amassa-se tudo, e se a massa estiver muito dura, acerescentão-se mais algumas gemas de ovos. Estando a massa bem trabalhada, deita-se em pequenas fôrmas untadas, e cozinha-se em forno quente.

77 Rodellas. — Amassão-se duas libras de farinha de trigo, e meia libra de assucar, com doze gemas e duas claras de ovos, uma pedra de sal, uma quarta de manteiga, e meia libra de queijo fresco, accrescentando-se o leite necessario, para formar uma boa massa; depois de bem trabalhada, fazem-se rodellas, ou argolos, que se põem em forno temperado para cozinhar.

78 Rodellas do Serro. — Amassão-se uma libra de farinha de trigo, outro tanto de polvilho, e meia libra de assucar, com dez gemas de ovos batidas, um pouco de sal, meia libra de manteiga de vacca, um pouco de herba doee, e um copo de leite a ferver. Manipula-se bem a massa, com a qual se fazem umas rodellas, que se dourão com gemas de ovos, apolvilhão-se com assucar e cozinhão-se sobre folhas untadas, em forno temperado.

79. Roscas doces. — Toma-se uma libra de farinha de trigo, amassa-se com uma onça de bom fermento desfeito em um copo de leite quente. Põe-se esta massa em lugar quente, e deixa-se levedar até ter aquirido quatro vezes o seu primeiro volume.

Por outra parte, deitão-se trez libras de farinha de trigo em uma gamella, formando-se no meio uma cova, onde se deitão uma colher de sal, uma quarta de gordura de porco,

meia quarta de assucar, quatro gemas de ovos, e o leite necessario para fazer uma boa massa ; accrescenta-se ainda o fermento, trabalhando-se bem a massa durante quatro horas ; em seguida, formão-se as roscas, dando-se-lhes as fôrmas usadas e põem-se sobre folhas, para cozinharem em forno quente.

80. Roscas á Brasileira. — Deita-se n'uma gamella um prato de farinha de mandioca, e sobre esta uma garrafa de leite quente ; mexe-se e ajuntão-se, um prato de polvilho, uma quarto de gordura de porco, quatro colheres de assucar, um pouco de sal, herva doce, oito ovos inteiros, e o leite necessario para fazer uma massa um pouco branda. Fazem-se depois com esta massa umas roscas, que se cozinhão em forno quente.

81. Sonhos de fubá de arroz. — Deitão-se n'uma casarola meia libra de fubá de arroz, e uma garrafa de leite ; accrescentão-se duas gemas de ovos, meia quarta de assucar e uma pitada de sal. Ferve-se tudo, mexendo-se até ter tomado consistencia. Formão-se depois com esta massa uns pequenos cylindros, que se enrolão sobre uma taboa apolvilhada de fubá de arroz, e deitão-se em gordura, que se acha a ferver sobre o fogo ; estando cozidos, tirão-se com a escumadeira, deixão-se escorrer, e vidrão-se com calda de assucar, em ponto de cabello.

† **82. Sonhos fritos.** — Toma-se meio prato de fubá mimoso, que se escalda com trez chicharas de leite fervido, devendo este ter levado um pouco de sal e uma colher de assucar ; amassa-se bem, e misturão-se dez ou mais ovos, para formar uma massa molle. Tirão-se, com uma colher, pequenas porções d'esta massa, que se deitão em uma frigideira, onde se acha gordura quente ; continua-se até se acabar a massa. Tendo-se coberto os sonhos de assucar, e canella, servem-se para café.

83. Talhadas de S. Paulo. — Batem-se oito gemas e trez claras de ovos com uma libra de assucar, e um pouco de canella em pó ; accrescentão-se depois meia libra de fubá mimoso, meia libra de amendoins muito bem socados, um pouco de sal e um pouco de nata de leite, quanto for preciso para formar uma massa um pouco dura. Deita-se esta massa, depois de bem sovada, em uma fôrma untada, e cozinha-se em forno quente ; depois de cozida, tira-se da fôrma, corta-se em talha-

das, que se vidrão com calda de assucar em ponto de cabelo; deixão-se esfriar um pouco, e põem-se, sobre uns tabolceiros, para acabarem de seccar.

84. Tarecos. — Batem-se deoito gemas de oços, com meia libra de assucar, accrescentando-se doze claras batidas separadamente ; continua-se a bater, accrescentando-se meia libra de polvilho, uma pitada de sal, e o sumo de um limão. Estando a massa bem batida e um pouco rala, da consistencia de um mingáo, deita-se, ás colheres, sobre folhas untadas, e cozinha-se em forno temperado.

85. Frouxas. — Bate-se bem uma duzia de ovos, ajunta-se uma colher de assucar, pouco sal, uma colher de farinha de trigo, um pouco de noz moscada e uma colher de leite. Por outra parte, tem-se sobre o fogo uma frigideira untada de gordura, na qual se deitão, aos poucos, duas ou tres colheres d'este mingáo ralo, que depois de frito de um e outro lado, é tirado e posto n'um prato ; procede-se assim, até se acabar a massa. Estas fritadas, que não devem ser muito tostadas, servem de capas, para n'ellas se enrolarem, ou pedaços de marmelada, ou qualquer outra qualidade de doce, picados de figado de gallinha, etc.

Apolvilhão-se estas trouxas com assucar e canella.

86. Bolos crescidos, á Victor Emmanuel. — Ferve-se meia garrafa de agua com uma pitada de sal, meia libra de manteiga e uma colher de assucar ; logo que estiver fervendo, deita-se sobre uma libra de farinha de trigo peneirada, e depois de ter esfriado, accrescentão-se oito ovos inteiros. Amassa-se tudo bem, e formão-se uns bolos, que se deitão n'uma panella de agua a ferver sobre o fogo ; deixão-se ferver, tirando-se com a escumadeira, á proporção que sobrenadão, signal de estarem cozidos, e deitão-se logo em uma vasilha de agua fria ; tirão-se deois de frios, e deixão-se escorrer. Põem-se depois estes bolos sobre folhas untadas que se levão a um forno temperado..

87. Bolinhos de Saxonia. — Misturão-se quatro onças de farinha de trigo, com duas oitavas de fermento desfeito n'uma chicara de agua quente; tendo a massa crescido bastante, incorpora-se, com tres quartas de farinha de trigo peneirada, uma pitada de sal, cinco onças de manteiga derretida, algumas colheres de leite, e meia colher de assucar.

Amassa-se tudo bem, e formão-se pequenos bolos, que se

collocão sobre folhas apolvilhadas de farinha de trigo em logar quente para crescer; e tendo o volume crescido em dobro, collocão-se em forno quente para cozinhar, e dourão-se com gema de ovo.

88. Thé biscuits. — Pisa-se meia libra de amendoas doces descascadas, e uma libra de assucar, accrescentando-se uns ovos, em seguida. Ajuntão-se a esta massa, mais meia libra de manteiga fresca, e uma libra de farinha de trigo; amassa-se tudo bem, e fazem-se uns biscoutinhos, que se põem sobre folhas, e cozinham-se em forno temperado.

89. Outros. — Pisa-se uma libra de amendoas doces com meia libra de assucar; ajuntão-se dois ovos, e um pouco de sal; e tendo se feito uma pasta homogenea, accrescentão-se meia libra de manteiga de vacca, outro tanto de farinha de trigo, e a casquinha de um limão. Fazem-se uns biscoutinhos, que se cozinham em forno temperado.

90. Biscoutos crescidos. — Desfazem-se duas oitavas de fermento em uma chicara de agua quente, ajunta-se uma quarta de farinha de trigo, mistura-se, e põe-se em logar quente para crescer. Tendo a massa adquirido quatro vezes o seu primeiro volume, mistura-se com doze onças de manteiga, uma pitada de sal, meia quarta de assucar, seis ovos, e o leite necessario; amassa-se tudo bem e fazem-se uns biscoutinhos, que se collocão sobre folhas e se deixão em logar quente até alcançarem o dobro do seu volume, põem-se em forno quente para coziuharem; podem-se vidrar ou dourar estes biscoutos, antes de irem para o forno.

91. Biscoutos digestivos. — Deitão-se n'uma vasilha uma libra de farinha de trigo, e outro tanto de assucar; accrescentão-se oito ovos, e uma pitada de sal, bate-se tudo bem e deita-se em pequenas fôrmas untadas, pondo-se no fundo de cada uma duas ou tres sementes de herva doce. Deixa-se cozinhar a massa em forno temperado.

92. Bolos de Genova. — Faz-se uma massa com uma onça de bom fermento desfeito em agua quente, quatro onças de farinha de trigo; põe-se em logar quente e deixa-se crescer.

Tomão-se mais doze onças de farinha de trigo peneirada, e amassão-se com seis ovos, uma quarta de manteiga, uma onça de assucar, uma pedra de sal, e uma boa chicara de nata de leite; accrescentão-se, em seguida, a primeira massa feita

uma onça de passas, e outro tanto de doce secco de cidrão bem picadinho; deixa-se levedar em lugar quente, passada meia hora, formão-se pequenos bolos, que se põem sobre folhas, apolvilhadas com farinha de trigo; dourão-se com gemas de ovos, e cozinham-se em forno quente.

93. Crostas de Marselha. — Desfaz-se meia onça de fermento n'um copo d'agua quente, acrescentão-se duas libras de farinha de trigo peneirada; deixa-se levedar a massa em lugar quente, acrescentando-se em seguida trez ovos inteiros, seis onças de manteiga de vacca, um pouco de sal, uma libra de assucar, e se for preciso, mais um pouco de agua.

Trabalha-se bem a massa durante uma hora, deixa-se levedar, de novo, em lugar quente, e tendo adquirido trez vezes o seo primeiro volume, reparte-se em pequenos biscoitos, ou broinhas, que, depois de douradas, se collocão sobre folhas e cozinham-se em forno quente.

94. Biscoitos torrados. — Deita-se n'uma gamella uma libra de farina de trigo peneirada, fazendo-se no meio uma cova, onde se deita uma onça de fermento desfeito em uma chicara de leite; mexe-se este liquido com o dedo até se ter desmanchado a terça parte da farinha; cobre-se, e põe-se em lugar quente para levedar.

Deitão-se, por outro lado, n'uma pequena cassarola, cinco gemas de ovos, uma chicara de leite, uma onça de assucar, um pouco de sal, e a casquinha de um limão; deixa-se ferver esta mistura durante um instante, mexendo-se, e deita-se este mingão na gamella da farinha; trabalha-se tudo bem, acrescentando-se uma quarta de manteiga. Forma-se com a massa um ou dois bolos chatos e compridos, que se põem em lugar quente para levedar; tendo crescido bastante, mettem-se no forno quente, para cozinhar; tirão-se depois, cortão-se em fatias, que se acabão de torrar, quando o forno tiver esfriado um pouco.

95. Bolachinhas inglezas. — Amassão-se duas libras de farinha de trigo peneirada com seis onças de manteiga de vacca, uma pitada de sal, e um copo de leite; sova-se bem a massa, e deixa-se repousar durante duas ou trez horas; catende-se depois com o rolo na grossura de uma moeda, sobre folhas de flandres; espeta-se um garfo em toda a sua superficie, e corta-se com a carretilha em tiras mais compridas que largas; envernizam-se com clara de ovo, e cozinham-se

no forno quente. Estando cozidas, tirão-se, deixa-se o forno esfriar um pouco, e tornão de novo para seccarem bem.

96. Bolachinhas de Veneza. — Amassa-se bem uma libra de farinha de trigo com meia libra de assucar, trez quartas de manteiga de vacca, a casquinha de um limão, seis gemas de ovos; esten le-se com o rolo a massa sobre uma taboa, e corta-se em quadros, que se põem sobre folhas para se cozinharem em forno temperado.

97. Torradas do Porto. — Batem-se quatro claras de ovos com meia libra de assucar; accrescentão-se quatro onças de farinha de trigo e outro tanto de amendoas doces descascadas e picadas; formão-se, depois de tudo bem amassado, pequenas rodellas que se cozinhão em forno temperado.

98. Biscoutos do Havre. — Tomão-se quinze ovos frescos, deitão-se as claras em uma bacia, e as gemas em outra; estas batem-se com uma libra de assucar, um calix de agua de flor de laranjeira, a casquinha de um limão picado; estando bem batidas, brancas, e escumosas, ajuntão-se as claras, batidas separadamente, uma libra de farinha de trigo peneirada, e um pouco de sal. Fazem-se os biscoutos, e apolvilhados de assucar e postos sobre folhas untadas, mettem-se n'um forno quente; estando cozidos, tirão-se, deixa-se o forno esfriar um pouco, e mettem-se lhe outra vez os biscoutos para seccarem.

99. Biscoutinhos de creme. — Batem-se seis gemas de ovos com uma quarta de assucar, e por outra parte as seis claras; estando bem batidas, ajuntão-se, e accrescentão-se mais, uma quarta de farinha de trigo peneirada, uma chicara de nata de leite batida, uma pedra de sal, e um pedacinho de baunilha; fazem-se os biscoutinhos, dourão-se com gemas de ovos, apolvilhão-se com assucar, e põem-se em forno temperado para cozinharem.

100. Biscoutos de amendoas, á moda de Madrid. — Pisa-se meia libra de amendoas doces com uma libra de assucar; misturão-se oito gemas de ovos batidas com outra libra de assucar, quinze claras batidas duras, e meia quarta de polvilho peneirado. Depois de tudo misturado, bate-se bem, e põe-se em caixinhas de papel, de antemão preparadas, e que se põem immediatamente em forno temperado para cozinharem.

101. Biscoutos de castanhas. — Descasca-se meia

libra de boas castanhas, que se pisão com uma onça de amendoas amargas, e meia libra de assucar; e tendo butido separadamente seis claras e trez gemas de ovos; misturão-se com as castanhas, e mais uma onça de farinha de trigo peneirada. Fazem-se os biscoutinhos, que, apolvilhados de assucar e cannella, se põem em folhas, e vão a um forno temperado para coziñarem.

102. Biscoutos de pinhões. — Ferve-se uma porção de pinhões; estando cozidos, descascão-se, e pisão-se com a casquinha de um limão, misturando-se a polpa com meia libra de assucar, quatro gemas e trez claras de ovos batidas separadamente, uma colher de polvilho, e outra de nata de leite. Fazem-se biscoutinhos, ou broinhas, que, dourados com assucar, coziñão-se em forno temperado.

103. Biscoutos de amendoins, á moda de Valença. — Tomão-se uma libra de amendoins, e meia quarta de amendoas amargas. Descasca-se tudo, e pisa-se com meia libra de assucar, e duas claras de ovos, juntas una a uma; batem-se depois oito gemas de ovos com meia libra de assucar, e separadamente quatro claras; misturão-se depois os ovos e os amendoins pisados, uma onça de fubá de arroz, e o sumo de duas laranjas; bate-se tudo ainda durante meia hora, e põe-se depois em caixinhas de papel, ou ás colheres, sobre obracas, formando-se pequenos montículos, que se coziñão em forno temperado.



Caixinha de papel.

104. Fogaça de Saboia. — Batem-se sei gemas de ovos, com libra e quarta de assucar, accrescentão se quinze claras bem batidas, porém sem formar uma neve dura (o que produziria grumos nos biscoutos), nove onças de farinha de trigo peneirada e secca, e a casquinha de um limão. Untão-se de manteiga derretida pequenas fôrmas que depois se apolvillão com bastante assucar; deita-se-lhes a massa, que se coziñha n'um forno temperado.

105. Biscoutos torrados, á tartara. — Lava-se em agua quente uma libra de manteiga de vacca para amollecêl-

a; escorre-se depois com cuidado toda a agua, e bate-se com uma libra de assucar, accrescentando-se, uma por uma, doze gemas de ovos; e quando tudo estiver bem batido, ajuntão-se pouco a pouco uma libra de boa farinha de trigo, a casquinha picada de um limão, e finalmente as claras dos ovos batidas. Bate-se n'este estado toda a massa, durante uma hora; unta-se uma fôrma, e deita-se-lhe a massa batida; cozinha-se em forno quente, depois do que, parte-se em talhadas da grossura de um dedo, que se seccão em taboleirinhos no forno depois de brando.

106. Biscoutos acamados. — Batem-se seis gemas de ovos com meia libra de assucar, e uma colher de manteiga; estando bem batidas, deita-se-lhes um ovo inteiro, continuando-se a bater. Deitão-se aos poucos cinco onças de boa farinha de trigo peneirada, e trez claras de ovos batidas duras; estando tudo bem misturado, deita-se n'uma fôrma uma camada d'esta massa na altura de uma moeda de 40 reis, e leva-se ao forno quente; tendo se tomado uma côr bonita, tira-se do forno, e deita-se por cima uma delgada camada de amendoas descascadas, picadas, e misturadas com assucar tinto de côr de rosa, sobrepondo-se-lhe outra camada de massa; leva-se de novo ao forno até cozinhar esta segunda camada; tira-se, deita-se por cima uma camada de chocolate ralado; leva-se um pouco ao fogo para derreter e seccar o chocolate; deita-se o resto da massa por cima; deixa-se então acabar de cozinhar, e depois de tirado do forno, cortão-se de alto a baixo os biscoutos, em fatias de um dedo de grossura, põem-se os biscoutos em um tabolciro, e seccão-se em forno brando. Estes biscoutos, além de serem de um bello aspecto, são muito saberosos.

107. Biscoutos de mel. — Deitão-se n'uma gamella uma libra de farinha de trigo peneirada, meia libra de amendoas doces descascadas, e pisadas com libra e meia de assucar, o pó de uma noz moscada, uma onça de canella, uma duzia de cravos da India (tudo moído), a casquinha picada de dois limões, e uma chicara de aguardente boa; mistura-se tudo depois de ter fervido sobre o fogo, deita-se uma libra de mel fervente sobre a mistura, e amassa-se; e se a massa não ficar dura, accrescentão-se inais algumas colheres de farinha. Estendo-se a massa na altura de um dedo sobre folhas apovilhadas com farinha de trigo, e cozinha-se em forno quente. Estando a massa cozida, tirão-se as fôrmas do forno, corta-

se a massa em tiras, que depois de tirada a farinha com uma escova, e banhadas em calda de assucar, põem-se no forno, onde se deixão vidrar, e seccar.

108. Biscoutinhos de arroz á Feijó. — Deitão-se n'uma gamella uma quarta de fubá de arroz, uma libra de assucar secco, a casquinha de um limão, uma colher de sumo de laranja, e seis gemas de ovos ; bate-se tudo até estar bem misturado, e tendo-se acrescentado dozo claras bem batidas, deita-se em pequenas fôrmas untadas, depois da massa bem misturada. Cozinhão-se os biscoutinhos em forno temperado, e depois de cozidos, vidrão-se com assucar.

109. Biscoutinhos de polvilho. — Batem-se, durante uma hora, quatro onças de polvilho, uma libra de assucar, seis gemas e dez claras de ovos, com uma colher de sumo do ananaz ou de laranja ; deita-se esta massa em pequenas fôrmas, e cozinha-se em forno temperado.

110. Biscouts compostos. — Pisão-se meia quarta de marmelada, outro tanto de goiabada, e uma onça de flores frescas de laranjeira ; estando tudo reduzido a uma polpa, misturão-se-lhe seis claras de ovos bem batidas, e em seguida, seis gemas de ovos batidas com meia libra de assucar, e outro tanto de fubá de arroz. Mistura-se bem a massa, que se deita em caixinhas de papel, e dcixa-se cozinhar em forno temperado.

111. Beijos de moça. — Batem-se seis ovos com uma quarta de assucar, trez onças de fubá de arroz, uma pedra de sal e um pouco de baunilha em pó ; deita-se a massa em uma fôrma, de maneira que fique da altura de um dedo ; põe-se em forno temperado, e cozinha-se, o que se alcança em um quarto de hora ; n'este estado, cortão-se os pedaços com uma fôrma do tamanho de uma moeda ; vidra-se uma metade com calda de assucar, e a outra com chocolate. Grudão-se sempre juntos, dois biscoutinhos, vidrados differentemente, e põem-se em forno brando para seccarem.

CAPITULO X

PÃO DE LÓ, BOLOS, MASSAS DE FORNO PARA SE TOMAREM COM CAFÉ, CHÁ, VINHO, ETC.

1. Babá de Paris. — Passão-se, por uma peneira duas libras de boa farinha de trigo; toma-se a quarta parte d'este peso em meia onça de bom fermento, e dilue-se com quanto basta de leite, para formar uma massa molle, havendo todo o cuidado para que ella não se torne molle de mais; põe-se esta massa em logar quente para fermentar; tendo adquirido um volume quatro vezes maior, ajuntão-se o resto da farinha, sete ovos frescos, e um pouco de leite frio, sufficiente para formar uma massa de boa consistencia, que se trabalha bem; accrescentão-se finalmente, uma colher de sal, trez colheres de assucar, e uma quarta de manteiga. Põe-se a massa em fôrmas untadas de manteiga, não devendo enche-las; colloca-se em logar quente até ter crescido bastante, e enchido as fôrmas, que se põem no forno, n'este estado, afim de cozer os babás que depois de tirados das fôrmas, se servem frios ou quentes e enfeitados conforme o gosto.

2. Babá allemão. — E' feito como o babá de Paris, accrescentando-se, porém, á massa uma quarta de passas lavadas, duas onças de amendoas descascadas e cortadas em lascas delgadas.

3. Babá de banqueiro. — Dilue-se uma onça de bom fermento com duas chiearas de leite quente, acerescenta-se meia libra de farinha de trigo peneirada, e deixa-se erseer em logar quente; ajuntão-se-lhes depois trez ovos frescos, um copo de leite frio, mexendo se tudo bem para formar um mingão homogeneo; acerescentão-se em seguida quatro colheeres de manteiga, meia quarta de assucar, uma pitada de sal, e finalmente libra e meia de farinha de trigo e meia libra de passas lavadas. Amassa-se tudo bem, o deixa-se levedar durante quatro horas; depois põe-se em fôrmas untadas, e coze-se no forno.

4. Babá de espeto. (Baumkuchen). — Prepara-se um cylindro de pão de dois a trez palmos de comprimento, e da grossura de um braço; pratica-se um furo no moio para poder-se enfiar um espeto de ferro, de maneira que o espeto fique bem fixo.

O cylindro deve ter uma extremidade mais fina que a outra. Enleia-se em todo o seu comprimento, e mui regularmente, um barbante ordinario, segurando-se as duas extremidades do cylindro; envolve-se este barbante com um papel que se ata com alguns fios de linho e unta-se bem com manteiga derretida.

Depois d'este apparelho prompto, batem-se duas libras de manteiga fresea com outro tanto de assucar em pó, até formarem uma escuma; ajuntão-se quatro duzias de gemas d'ovos, não se parando de bater; e em seguida ajuntão-se uma libra de polvilho, duas libras de farinha de trigo peneirada, meia garrafa de nata de leite, um pedaço de baunilha pisada, as casquinhas de dois limões, o suino de quatro laranjas doces, e finalmente, passada uma hora de continuo trabalho, acerescentão-se trez duzias de claras de ovos batidas separadamente até formarem neve.

N'esta occasião, colloca-se sobre o fogo o cylindro preparado, que se vai volvendo por meio do eixo, e deitando-se-lhe uma tigela da massa preparada, que, pelo movimento dado ao cylindro, o cobre com uma primeira camada; estando esta camada cozida, e de uma côr dourada, cobre-se com uma segunda cam da de massa, e assim por diante, até se acabar toda a massa.

N'este estado, tira-se do fogo, e depois de tirado o espeto, envolve-se o cylindro em uma porção de assucar humedeido com um pouco de liquor de marasquinho (o calor do babá é

sufficiente para derreter o assucar e cobril-o de um vidro elegante). Estando a massa já fria, pega-se em uma ponta do barbante e enleia-se no cylindro, na extrenidade mais grossa; e como o barbante foi enleiado com regularidade, sairá todo, deixando um pequeno vão, que permite que se possa tirar o cylindro, e finalmente o papel : apara-se o babá no fundo, colloca-se n'um prato, e enfeitá-se o cume com figuras allegoricas.

Nos grandes banquetes, põe-se este babá no meio da mesa, como um dos mais ricos ornamentos.

5. Babá da Normandia. — Pisão-se doze onças de amendoas doces descascadas com uma quarta de assucar, e passa-se esta mistura por uma peneira.

Por outra parte, batem-se trez duzias de gemas d'ovos com uma libra de assucar, accrescentão-se as amendoas, meia libra de farinha de trigo, libra e meia de polvilho, um pouco de sal e uma duzia de claras de ovos batidas em neve. Deita-se a massa em fôrma untada, e coze-se em forno quente; depois de cozida, deita-se por cima uma delgada camada de assucar em pó, humedecida com o sumo de laranja; alisa-se o assucar com a faca, que o calor do babá só é sufficiente para derreter-o, e por consequente vidral-o convenientemente.

6. Babá de Nantes. — Peneira-se uma libra de farinha de trigo, que se deita em uma ganella com seis onças de manteiga, quatro onças de assucar em pó, uma onça de amendoas descascadas e picadas muito finas, duas onças de fermento dissolvido em leite necessario para formar uma massa de boa consistencia; depois de levedada, deita-se em uma fôrma untada de manteiga, e coze-se em forno quente.

7. Massa reforçada. — Toma-se uma libra de boa farinha de trigo peneirada, mistura-se a quarta parte com duas oitavas de bom fermento diluido em uma chicara de leite quente; mexe-se e põe-se esta massa molle em logar quente para fermentar, até ter crescido quatro vezes o seu volume.

Por outra parte, deitão-se em uma gamella as outras trez partes da farinha, fazendo-se no meio um buraco, no qual se põem uma colher de sal, duas colheres de assucar, dois ovos e um copo de bom leite; mistura-se tudo e deixa-se descancar até o fermento estar em ponto; incorpora-se em seguida o fermento, e trabalha-se bem a massa; deixa-se esta crescer um pouco, deita-se depois em fôrmas untadas, e coze-se em forno quente.

8. Savarin. — Tomão-se quatro onças de farinha de trigo peneirada, e amassão-se com meia onça de fermento diluído em uma chicara de leite, e põem-se em lugar quente para levedar.

Por outra parte deitão-se doze onças de boa farinha de trigo peneirada, em uma gamella, fazendo-se um buraco no meio da farinha, para deitarem-se lhe uma colher de sal, trez colheres de assucar, doze onças de manteiga fresca e seis ovos frescos escolhidos. Amassa-se tudo e accrescentão-se, aos poucos uma chicara de leite; estando tudo bem amassado, faz-se um buraco no meio da massa, deita-se o fermento e torna-se a amassar de novo. Cobre-se esta massa com uma toalha, e esta com um corbeter de lã, pondo-se em lugar quente para levedar. Põe-se depois em fôrmas, e coze-se em forno quente.



Savarin.

9. Plunquet. — Põe-se uma bacia sobre brazas, com uma libra de manteiga fresca, mexe-se esta até transformar-se em nata, mas sem se derreter; accrescentão-se, n'esta occasião, uma libra de assucar, e onze ovos inteiros, que se deitão um por um, continuando-se sempre a mexer; ajuntão-se por fim uma libra de boa farinha peneirada, meia libra de passas, e um copinho de cognac; deita-se na fôrma e coze-se em forno temperado.

10. Toucinho do Céu. — Soca-se uma quarta de amendoas descascadas, até formarem uma pasta homogenea; ajuntão-se pouco a pouco, meia chicara de leite, seis gemas e duas claras d'ovos, uma libra de farinha de trigo; amassa-se tudo bem, põe-se em uma fôrma untada com manteiga, coze-se no forno e serve-se coberto com assucar e canella.

11. Fogaça ordinaria. — Amassão-se uma libra de farinha de trigo peneirada com uma colher de sal fino, duas de assucar, libra e meia de manteiga, e doze ovos; e se a massa estiver muito dura, deita-se-lhe um pouco de leite. Depois de

tudo bem amassado, accrescenta-se mais meia libra de manteiga; estende-se a massa da grossura de trez dedos sobre uma folha, e coze-se em forno quente.

12. — Cuscús de seminario. — Humedece-se meio prato de fubá fino, com quanto basta d'agua para humedecel-o sem o ligar; misturão-se um pouco de sal, uma colher de assucar, um pouco de herva doce; põe-se em um cuscuzeiro, apertando-se um pouco a massa; e com este tapa-se uma panella funda, devendo o cuscuzeiro entrar na panella, sem chegar na agua que se acha dentro, e com um pouco de angú, tapão-se todos os suspiros que ficarem entre o cuscuzeiro e a panella; deixa-se cozer e estando cozido, vira-se o cuscuzeiro de bocca para baixo, sobre um prato, e serve-se

13. Outro. — Humedece-se meio prato de fubá fino, com uma chicara de leite, mistura-se meia quarta de queijo picado, uma colher de assucar, uma colher de manteiga, duas gemas de ovos, um pouco de herva doce, umas passas, e um pouco de noz moscada raspada. Põe-se esta massa no cuscuzeiro, e procede-se no mais, como foi explicado para o cuscús de seminario.

14. Cuscús frito. — Corta-se o cuscús em fatias, que se fregem em pouca gordura, apolvilhão-se de assucar e canella, servem-se para chá, ou assados.

15. Bolo de requeijão. — Tomão-se duas libras de queijo fresco, que se amassão com doze ovos, uma libra de biscutos, ou bolachas doces em pó, meia libra de assucar, e duas colheres de manteiga de vacca fresca. Estando tudo bem amassado, deita-se n'uma fôrma untada e coze-se em forno temperado; vira-se sobre um prato depois de cozido, e lustra-se com assucar diluido em agua.

16. Bolo mineiro abreviado. — Mistura-se uma duzia de gemas, e sete claras d'ovos, com uma libra de polvilho, uma libra de assucar, duas chicaras de nata de leite, ou na falta d'esta, duas colheres de manteiga de vacca fresca, uma chicara de leite e um pouco de herva doce; amassa-se bem, põe-se em fôrmas bem untadas, e coze-se em forno quente.

17. Bolo abreviado á moda de S. Paulo. — Batem-se bem doze gemas e nove claras d'ovos com uma libra de assucar, e uma colher de agua de flor; mistura-se n'esta occasião uma libra de farinha de araruta, e continua-se a bater até

a massa estar cheia de bolhas ; deita-se então nas fôrmas, e coze-se em forno quente,

18. Bolo abreviado à Goyana. — Amassa-se uma libra de polvilho com uma libra de queijo velho ralado, duas de gordura de porco, meia de assucar, oito gemas e quatro claras d'ovos, e duas chicaras de bom leite, uma colher de sal, e um pouco de herva doce. Quando a massa estiver bem trabalhada, deita-se em pequenos pratos untados com banha, e põe-se em forno temperado para cozer.

19. Bolo abreviado de fubá de arroz. — Batem-se dezeseis gemas de ovos com uma libra de assucar, e amassão-se com uma libra de fubá de arroz, ajuntando-se depois duas chicaras de gordura de porco, e as claras de seis ovos batidas com uma chieara de leite até endurecerem, uma pitada de sal e um pouco de herva doce. Bate-se tudo até ficar bem fofa, põe-se, depois, sobre pratos untados de manteiga, e coze-se em forno temperado.

20. Bolo de arroz. — Batem-se duas duzias d'ovos, e estando duros, ajuntão-se duas libras de assucar, uma libra de pó de arroz, uma libra de gordura de porco ou manteiga de vacca, um pouco de herva doce, sal, e um pouco de agua de flor de laranjeira. Estando tudo bem ligado, deita-se em uma fôrma untada, e coze-se em forno bem temperado ; depois de cozido, vira-se sobre um prato, e dá-se-lhe um verniz de assucar.

21. Bolo de arroz com fermento. — Deitão-se trez libras de fubá de arroz em uma gamella, forma-se no meio do fubá um buraco, em que se põe um pouco de calda fria de duas libras de assucar em ponto de espelho, duas onças de bom fermento, uma libra de massa de batatinhas cozidas e raladas, doze gemas e quatro claras de ovos, sal, e um pouco de herva doce. Amassa-se tudo bem, e põe-se a gamella coberta em lugar quente, durante seis horas. Tendo a massa crecido bastante, põe-se em fôrmas untadas, e coze-se em forno bem quente.

22. Bolo de Cará. — Deitão-se em uma gamella uma quarta de farinha de trigo peneirada, uma libra de assucar, uma quarta de manteiga de vacca, seis gemas de ovos, um pouco de sal, herva doce e quanto basta de leite para formar uma massa de boa consistencia. Ajunta-se a esta massa mais uma libra de cará cozido e ralado, e mistura-se bem amas-

sando-se ; deita-se, então, em fôrmas untadas de manteiga, e coze-se em forno bem temperado, virando-se depois sobre um prato, e enfeitando-se á vontade.

23. Bolo de cará crescido. — Deita-se em uma gamella libra e meia de fubá de arroz, que se escalda com uma garrafa de leite quente ; mexe-se, e ajunta-se uma quarta de assucar, outro tanto de manteiga derretida e quente, um pouco de sal, herva doce, e uma libra de massa de cará cozido e ralado, e ovos quantos forem necessarios para formarem uma massa branda de boa consistencia. Formão-se dois ou trez bolos, que se põem sobre folhas, dourão-se, e cozem-se em forno quente.

24. Bolo inglez. — Peneira-se uma libra de farinha de trigo, põe-se em uma gamella, formando-se um buraco no meio da farinha, para se lhe deitaem uma libra de manteiga de vacca, doze gemas d'ovos, e doze claras bem batidas, uma libra de assucar, um pouco de sal, e herva doce. Trabalha-se bem a massa, accrescentando-se meia garrafa de vinho branco, e mais se for preciso, para formar uma massa de boa consistencia.

Põe-se em fôrmas, untadas e coze-se em forno quente.

25. Fogaça londrina. — Deita-se em uma gamella uma libra de farinha de trigo peneirado, e amassa-se com uma libra de manteiga de vacca, accrescentando-se, em seguida, vinte e quatro gemas d'ovos batidas com uma libra de assucar, e doze claras batidas com um pouco de agua de flor até formarem uma neve, uma quarta de passas, sal, herva doce, e o vinho branco necessario para formar uma massa de boa consistencia, que se põe em fôrmas e se coze em forno quente.

26. Fogaça chinesa. — Põe-se em uma gamella uma libra de farinha de trigo, que se amassa com oito ovos, meia libra de assucar, uma libra de manteiga de vacca derretida, o sumo de um limão, um pouco de sal, uma onça de fermento desfeito em duas garrafas de agua quente. Depois da massa bem trabalhada, deixa-se crescer em uma gamella coberta, e posta em logar quente ; em seguida, estende-se sobre folhas de flandres da grossura de um dedo, vidra-se com assucar, e coze-se em forno quente.

27. Fogaça de Picardia. — Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de assucar, e depois de ter formado

uma massa branca escamosa, misturão-se-lhe uma libra de farinha de trigo, uma pitada de sal e herva doce. Estando tudo bem misturado, accrescentão-se as doze claras batidas em neve dura, com um calix d'agua de flor de laranjeira; continua-se a bater a massa durante meia hora, e põe-se em fôrmas untadas para cozer em forno quente; não se devendo encher as fôrmas porque a massa cresce muito.

28. Fogaça de Minas. — Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de assucar em pó, até form ar-se uma massa escurosa e branca; ajuntão-se-lhes uma libra de fubá mimoso, uma colher de polvilho, e um pouco de sal, herva doce, e finalmente as doze claras batidas com um calix d'agua de flor de laranjeira, e uma colher de sumo de laranja, até formarem uma neve; continua-se a bater durante meia hora, e põe-se em fôrmas untadas; coze-se em forno quente, virando-se depois o bolo sobre um prato, e vidrando-se com calda de assucar.

29. Bolo crescido de arroz. — Tomão-se doze gemas de ovos, e batem-se com duas libras de assucar; ajuntão-se em seguida a neve de quatro claras de ovos, uma libra de fubá de arroz, a quarta parte de um coco ralado, quatro colheres de manteiga, um pouco de sal, herva doce, e a casquinha de um limão. Bate-se tudo durante um quarto de hora, põe-se depois em fôrmas untadas, e coze-se em forno quente.

30. Bolo paulista. Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de assucar, ajuntão-se-lhes uma libra de fubá de arroz, ou araruta, uma libra de manteiga derretida, um pouco de sal, herva doce e um pouco de sumo de limão. Estando tudo bem ligado, accrescenta-se a neve feita de dez claras d'ovos batidas; continua-se a bater durante mais um quarto de hora, e até o momento de se pôr a massa na fôrma, que deve ir immediatamente ao forno quente. Estando cozido o bolo, vira-se sobre um prato, e enfeita-se com assucar vidrado.

31. Desmamados. — Deita-se em uma cassarola, uma garrafa de leite fervente com um pouco de sal e duas libras de assucar refinado. Estando o assucar desfeito, deixa-se esfriar; accrescentão-se meia libra de manteiga de vacca, a quarta parte de um coco ralado, e um pouco de herva doce; mexe-se, e leva-se a cassarola de novo ao fogo, continuando-se a mexer até ficar bem grosso; tira-se n'esta occasião do fogo, deita-se em uma gamella, e depois de fria, trabalha-se

esta massa com seis gemas d'ovos e duas claras; põe-se depois n'uma fôrma untada, e coze-se em forno temperado.

32. Especial. — Batem-se doze gemas e seis claras de ovos, com uma libra de assucar e o sumo de um limão grande, até os ovos estarem escumosos; mistura-se n'este estado com uma libra de farinha de trigo peneirada, um pouco de sal, uma colher de manteiga e agua fervendo, quanto for necessaria para formar uma boa massa, que se deita em uma fôrma untada, e coza-se em forno temperado.

33. Manués de Minas. — Tomão-se duas libras de fubá de raspa, e amassão-se com uma libra de assucar em pó, uma libra de manteiga, doze gemas de ovos, uma pitada de sal e herva doce; trabalha-se bem a massa, e estende-se sobre folhas n'uma camada delgada da grossura de meio dedo, e coze-se em forno temperado.

34. Manués de Pérnambuco. — Cozem-se algumas batadas doces, que se descascão pisão-se e passão-se por uma peneira. Tomão-se duas libras d'esta massa, que se misturão com meia libra de assucar, outro tanto de manteiga, doze gemas de ovos batidas, meia libra de fubá de raspa de mandioca, e a metade de um coco ralado; bate-se a massa bem, deita-se em fôrmas untadas que se levão a um forno quente.

35. Manués de queijo. — Batem-se doze gemas d'ovo; com uma libra de assucar, até formarem uma escuma branca; accrescentão-se a neve de seis claras, meio coco ralado, duas libras de massa de mandioca, um pouco de sal, herva doce e canella; bate-se bem até deitar-se a massa na fôrma, que deve ir immediatamente ao forno quente.

36. Manués de fubá de arroz. — Batem-se dezoito gemas e trez claras de ovos, com uma libra de assucar, até ficarem bem escumosas; accrescentão-se, n'esta occasião, uma libra de fubá de arroz, uma libra de manteiga lavada, e uma quarta de amendoim ou sapucaias torradas e socadas, um pouco de sal, e herva doce; batem-se bem até se porem na fôrma que se leva immediatamente para o forno.

37. Manués de cará. — Tomão-se duas libras de massa de cará cozido, descascado e ralado que se misturão com uma quarta de fubá de arroz, outro tanto de queijo duro ralado, um pouco de sal, herva doce e canella.

Por outro lado, batem-se doze gemas e duas claras d'ovos,

com uma libra de assucar, socado com meia libra de amendoim torrado.

Ajunta-se tudo, e accrescenta-se uma libra de manteiga fresca; bate-se até á hora de se deitar na fôrma, que se leva immediatamente ao fogo.

38. Manués da Bahia. — Batem-se vinte e quatro gemas e doze claras de ovos, com libra e meia de assucar, e libra e meia de manteiga fresca, até formarem uma massa branca escumosa, accrescentão-se uma libra de polvilho, um coco inteiro ralado, um pouco de sal, a casquinha de um limão, e o sumo de uma laranja. Bate-se tudo bem durante uma hora, deita-se a massa em fôrmas untadas, que se levão logo a um forno quente.

39. Melindres de Paris. — Tomão-se vinte e quatro gemas do ovos, que se batem com uma libra de assucar, e um pouco de canella em pó, até formarem uma escuma branca; accrescentão-se-lhes uma libra de farinha de trigo peneirada, uma chicara de nata de leite, e trez claras de ovos batidas com uma colherinha de agua de flor, até ficarem transformadas em neve; bate-se tudo junto ainda durante meia hora, e deita-se em seguida na fôrma que tem de ir ao forno.

40. Mofina. — Deita-se em uma gamella, uma libra de farinha de trigo peneirada, no meio da qual se faz um buraco onde se deitão uma colher de sal, dois ovos, duas colheres de manteiga derretida, outro tanto de assucar, e uma onça de fermento desfeito em meia garrafa de leite quente; moxe-se e amassa-se bem, accrescenta-se mais um ovo, caso esta massa esteja dura; cobre-se, e põe-se em logar quente, durante seis ou oito horas para levedar; formão-se em seguida uns bolos, que se põem sobre folhas, apolvilhados de farinha de trigo, fazendo se cozerem em forno quente.

41. Pão de amendoim. — Tomão-se uma libra de amendoins descascados e torrados, meia libra de amendoas doces descascadas, e na falta d'estas, um coco ralado, ou amendoim crú; soca-se tudo até ficar reduzido a uma massa homogenea ajuntando, se uma por uma, trez claras d'ovos, uma quarta de doces secco de cidra, uma libra de assucar, e finalmente doze gemas d'ovos, mistura-se tudo e ajunta-se mais a neve dura, feita de nove claras de ovos batidas com uma colher de agua de flor de laranjeira. Põe-se esta massa sobre pratos untados de manteiga, que se levão

a um forno temperado. Depois de cozido o pão, enfeita-se á vontade.

42. Pão doce. — Mistura-se uma quarta de farinha de trigo peneirada com meia onça de bom fermento, dissolvido em duas chicharas de leite quente. Põe-se esta mistura em uma gamella, em logar quente, e deixa-se levedar durante uma hora.

Deitão-se em uma gamella trez quartas de boa farinha de trigo peneirada, outro tanto de assucar, seis gemas d'ovos, uma libra de manteiga de vacca, uma colher de sal, e um pouco de leite quente, quanto basta para formar uma massa de boa consistencia; accrescenta-se n'esta occasião a farinha fermentada; trabalha-se toda a massa muito bem, e põe-se n'uma fôrma untada, para cozer em forno quente. Vidra-se o pão depois de cozido, ou enfeita-se de qualquer maneira.

43. Pão de coco. — Toma-se a calda de duas libras de assucar em ponto de espelho, deitão-se-lhe depois de fria, um coco ralado, uma libra de farinha de trigo peneirada, doze gemas e seis claras d'ovos; bate-se tudo durante uma hora, deita-se depois em uma fôrma untada, e coze-se em forno quente.

44. Pão de Paris. — Toma-se meia libra de boa farinha peneirada, e misturão-se duas oitavas de fermento diluido em uma chicara de leite quente: amassa-se, polvilha-se com farinha de trigo, e põe-se em logar quente até ter crescido em dobro.

Por outro lado, deitão-se libra e meia de farinha de trigo peneirada, faz-se um buraco no meio d'esta deita-se-lhe meia onça de sal fino, duas onças de assucar em pó, quatro onças de manteiga fresca e e leite necessario para formar uma massa de boa consistencia; accrescenta-se depois de bem amassada, a outra massa fermentada, e trabalha-se de novo toda a massa; apolvilha-se depois com farinha, e põe-se coberta em logar quente para crescer. Fornão-se depois com a massa trez ou quatro bolos, que se põem sobre folhas; depois de bem dourados vão ao forno quente para cozer.

45. Pão de gengibre. — Amassão-se duas libras de farinha de trigo peneirada, com meia libra de mel, uma onça de gengibre em pó fino, um pouco de canella, e noz moscada, meia libra de manteiga, e uma onça de fermento desfeito em agua quente. Amassa-se tudo, e põe-se n'uma gamella em lo-

gar quente, para levedar ; formão-se depois uns bolos, que se põem em taboleirinhos de folhas para cozerem em forno quente.

46. Pão do sol. — Socão-se duas libras de assucar com uma libra de amendoas doces, e uma libra de doce secco de cidrão ; accrescentão-se doze gemas d'ovos e estando tudo reduzido a uma pasta homogenea, ajuntão-se uma libra de farinha de trigo, quatro claras d'ovos batidas até formarem uma neve dura, e uma chicara, ou mais, de leite, para fazer uma massa um pouco dura, que se deita n'uma fôrma untada, e coze-se em forno quente.

47. Pão de ló á Mineira. — Tomão-se doze ovos, que se batem com uma libra de assucar ; depois de bem batidos, ajuntão-se una onça de herva doce, um pouco de cannella moída, e uma libra de farinha de trigo ; mistura-se bem a farinha com os ovos ; põe-se esta massa em fôrmas bem untadas de manteiga ; leva-se immediatamente a um forno brando, para cozer a massa. Conhece-se que o pão está cozido quando, introduzindo-se n'elle un palito e tirando-se a massa que adhece ao palito, não pega nos dedos.

48. Pão de ló de fubá mimoso. — Tomão-se dezeseis ovos, dezeseis colheres de assucar, e batem-se bem ; em seguida, ajuntão-se dezeseis colheres de fubá mimoso bem fino, um pouco de herva doce inteira ; mistura-se tudo bem com o pão de bater pão de ló e, põe-se esta massa em fôrma untada de manteiga, e vai ao forno um pouco mais quente do que para o pão de ló de farinha de trigo.

Faz-se tambem pão de ló com fubá de raspas de mandioca, em lugar de farinha, ou fubá mimoso.

49. Pão de ló esponjoso. — Batem-se doze gemas d'ovos com uma libra de assucar, e uma pitada de sal até formarem uma massa branca escumosa ; accrescentão-se meia libra de farinha de trigo peneirada, um pouco de herva doce, e finalmente, as doze claras batidas e transformadas em neve dura. Bate-se tudo até o forno estar quente, e deita-se a massa em fôrmas untadas que se levão logo ao forno. Estando cozido o pão, tira-se da fôrma, e enfeita-se á vontade.

50. Pão de ló á franceza. — Batem-se oito gemas d'ovos com meia libra de assucar, uma quarta de farinha de trigo, uma casquinha de limão picada, e uma pitada de sal. Estando tudo bem batido, ajuntão-se oito claras d'ovos bati-

das duras; mexe-se tudo, deita-se na fôrma untada, pulverisa-se com canella e assucar, e põe-se logo em forno quente.

51. Roscas do Natal. — Toma-se uma libra de farinha de trigo, e amassa-se com uma quarta de bom fermento desfeito em uma garrafa de leite quente, para levedar durante quatro horas.

N'este intervallo, peneirão-se quatro libras de farinha de trigo, deitão-se em uma gamella, formando-se no meio um buraco, em que se deitão duas onças de sal, meia libra de assucar, doze gemas e quatro claras de ovos, uma libra de manteiga de vacca derretida, uma libra de passas, meia libra de doce secco de cidrão cortado em pequenos pedaços, uma quarta de amendoas descascadas e pisadas, e o leite necessario para formar uma massa de boa consistencia; accrescenta-se finalmente a farinha fermentada; trabalha-se bem a massa, que se pulverisa com farinha de trigo, e cobre-se com uma colcha de lã, pondo-se em logar quente para levedar; passadas cinco ou seis horas, estando a massa bastante crescida, formão-se broas compridas de libra ou mais; dá-se um golpe com a faca pelo comprimento de cada broa, e coze-se em forno quente.

52. Babá polaco. — Faz-se em primeiro logar a levadura de uma onça de bom fermento, com uma quarta de farinha de trigo e o leite necessario; tomão-se depois mais trez quartas de farinha de trigo, meia onça de sal, quatro onças de assucar, um copo de nata, vinte ovos, duas libras de manteiga e a levadura e trabalha-se bem a massa. Accrescentão-se mais um calix de vinho branco, meia oitava de açafrão socado com uma onça de assucar, e desfeito em outro tanto de vinho branco, uma quarta de passas, uma onça de doce secco de cidrão picado, outro tanto de amendoas doces descascadas e picadas. Deita-se a massa em uma fôrma untada, e coze-se em forno quente, podendo se enfeitar com assucar.

53. Fogaça allemã. — Desfaz-se meia quarta de bom fermento em uma garrafa de leite, e mistura-se com uma libra de farinha de trigo peneirada; põe-se esta mistura em logar quente para levedar; tendo crescido quatro vezes o seu volume, mistura-se em uma gamella com trez libras de farinha de trigo, uma libra de manteiga derretida, meia libra de assucar, uma colher de sal, meia libra de passas, outro tanto de amendoas doces descascadas e cortadas em tiras finas pelo

comprimento, e a infusão de uma oitava de assafrão da Índia, em uma chicara grande de leite quente; acrescentão-se os ovos necessários para formar uma massa de boa consistência, que se deita depois em fôrmas untadas, que não se encham, e que se põem em lugar quente, até a massa ter crescido, e enchidas as fôrmas; é n'esta occasião que vão ao forno quente.

54. Fogaça parisiense. — Descasca-se, e torra-se meia libra de avellãs, que se socão, humedecendo-se com uma colher de nata. Põe-se depois esta massa em uma tigela, e acrescentão-se mais quatro chicaras de leite; deixa-se floar em repouso, coando-se depois, e pondo-se a parte este leite de avellãs.

Desfaz-se, por outro lado, uma onça de bom fermento em um copo de leite quente, e mistura-se-lhe meia libra de farinha de trigo, pondo-se depois a massa em lugar conveniente para levedar.

Deita-se, n'esta occasião, em uma gamella, libra e meia de manteiga fresca, que se mistura com meia libra de manteiga derretida; acrescentão-se, mexendo-se, dois ovos inteiros e dez gemas; estando bem batida, deita-se esta nata, libra e meia de farinha de trigo o leite das avellãs, uma colher de sal, uma quarta de assucar, e se a massa estiver dura, mais alguns ovos; ajuntão-se finalmente o fermento preparado, uma quarta de amendoas descascadas e picadas, outro tanto de doce secco de cidrão, e a mesma quantidade de passas.

Deita-se a massa em fôrmas untadas, deixa-se crescer em lugar quente, e coze-se em forno quente.

55. Fogaça franceza. — Misturão-se, em uma vasilha, uma quarta de assucar, um pedaço de baunilha, um calix de cognac, e meia libra de passas.

Desfaz-se, n'uma outra vasilha, uma onça de bom fermento, em um copo de leite; mistura-se meia libra de farinha de trigo peneirada, e põe-se em lugar quente para levedar. N'este intervallo, deitão-se, n'uma gamella, duas libras de manteiga de vacca, doze ovos inteiros e doze gemas; bate-se tudo até formar uma nata, acrescentando-se-lhe duas libras e meia de farinha de trigo, trez chicaras de nata, uma onça de sal, a farinha levedada, e a mistura das passas; trabalha-se a massa, ajuntando-se mais alguns ovos, se a massa ficar dura; põe-se em fôrmas untadas, deixa-se crescer, e coze-se finalmente em forno quente.

56. Fogaça de Berlim. — Batem-se n'uma vasilha, duas libras e meia de manteiga fresca até formarem uma nata; accrescentão-se, pouco a pouco, outro tanto de farinha de trigo, meia libra de amendoas socadas, com outro tanto de assucar, uma onça de sal, outro tanto de bom fermento desfeito em uma libra de leite quente, e sessenta gemas de ovos. Trabalha-se bem a massa toda, e tendo-se batido separadamente as sessentas claras, e umas casquinhas de limão picadas, até terem formado uma neve dura, misturão-se á massa, que se estende na altura de um dedo, sobre fôrmas chatas; deixa-se crescer convenientemente, e acaba-se de cozer em forno quente; depois de cozida vidra-se com assucar.

57. Fogaça turca. — Soca-se em um pilão, meia libra de amendoas com meia libra de assucar; mistura-se esta massa com uma libra de farinha de trigo peneirada, meia libra de manteiga, uma colher, de açafraão da India em pó, e accrescentão-se tinto ovos quantos forem precisos para fazer uma massa branda, que se estende sobre folhas, na altura de um dedo, e coze-se em forno temperado.

58. Bolos escaldados. — Esta massa toma o nome de escaldada, pelo methodo de seu fabrico.

Tomão-se uma libra de farinha de trigo peneirada, que se amassa com sete ovos, uma colherinha de sal, e uma quarta de manteiga de vacca, accrescentando-se á massa, se estiver muito secca, mais algumas gemas de ovos. No dia seguinte, estende-se a massa de um dedo, e corta-se em tiras de dois dedos de comprimento, e um dedo de largura, as quaes se deitão em uma grande cassarola com agua fervente, e logo que estiverem cozidas, isto é, logo que sobrenadarem, tirão-se com a escumadeira, e deitão-se em uma vasilha com agua fria; tirão-se depois de frias, e deixão-se escorrer sobre uma peneira; deitão-se depois sobre folhas untadas, dourão-se, pulverisão-se com assucar e canella, e cozem-se mais uma vez em forno temperado. Tambem se usão estes bolos simples, isto é, sem assucar e canella.

59. Pão de especie. — Misturão-se em uma gamella, seis libras de boa farinha de trigo peneirada, quatro libras de assucar, duas onças de doces seccos de cidrão ralado, outro tanto de limão verde, meia onça de cravos da India, meia onça de canella, e meia onça de noz moscada, tudo socado e em pó subtil, trez libras de amendoas doces descascadas e socadas; deitão-se por cima d'esta mistura trez garrafas de

mel quente, e um copo de cognac; bate-se a mistura durante uma hora, deita-se depois a massa em fôrmas baixas, pulverizadas de farinha de trigo e cozem-se em forno temperado. Depois de cozidos os pães, vidrão-se com calda de assucar.

60. Pão de especie allemão. — Misturão-se oito libras de farinha de centeio peneirada, com quatro libras de farinha de trigo tambem peneirada, duas onças de gengibre, duas onças de pimentões, duas onças de pimentas da India, e uma quarta de herva doce com quanto for preciso de mel quente, e uma quarta de fermento desfeito em uma garrafa d'agua para formar uma massa de boa consistencia que depois de bem trabalhada, se põe em lugar quente. Passadas vinte e quatro horas, estende-se a massa da grossura de uma moeda de dois vintens, sobre folhas pulverizadas de farinha de trigo, e coze-se em forno temperado.

Enfeitão-se os pães com amendoas descascadas e cortadas pelo meio, e fatias delgadas de doce secco de cidrão.

61. Pão de especie de Berlim. — Misturão-se quatro libras de farinha de trigo com uma onça de pimentas da India em pó, uma onça de canella, uma onça de noz moscada, meia onça de cardamomo, meia quarta de carbonato de ammoniaco em pó, e o mel necessario para formar uma massa de boa consistencia, que depois de bem amassada, se deita em fôrmas de folhas, pulverizadas de farinha de trigo. Enfeitão-se estes pães com metades de amendoas doces descascadas, fatias de doces seccos, e calda de assucar em ponto de cabelo, e vão a um forno temperado para se cozerem.

62. Pão de especie ordinaria de Flandres. — Põem-se sobre o fogo doze libras de mel com uma garrafa de agua; depois de ferverm, escumão-se bem, e deita-se este mel quente sobre oito libras de farinha de trigo peneirada, uma onça de pimentas da India em pó, e depois de amassado, deixa-se esfriar. Neste tempo, dissolvem-se, em uma chicara de leite, trez onças de carbonato de potassa, que se ajuntão á massa, que deve estar um pouco dura, e que se põe em fôrmas de differentes feitios, pulverizadas com farinha para a massa não pegar. Em seguida, tira-se a massa da fôrma, limpa-se a farinha adherente, e põem-se estes pães em folhas de Flandres para cozerem em forno bem temperado.

Em quanto os pães se cozem, dissolvem-se em cerveja duas oitavas de colla de peixe, e unta-se a superficie dos pães, com

um pincel molhado n'este verniz e sobre os quaes se collão metades de amendoas descascadas, e talhadas de doce secco de cidrão. Tornão-se a pôr os pães no forno para seccarem bem.

63. Pão de especie fina de Flandres. — Esta massa faz-se com seis libras de farinha de trigo, uma onça de carbonato de ammoniaco dissolvido em uma chicara de leite, uma quarta de aniz em pó, duas onças de coentro, uma onça de cravos da India, reduzidos a pó impalpavel, uma libra de doce secco de cidrão ralado, seguindo-se no mais como no processo indicado para a especie ordinaria de Flandres.

64. Pão de Genova. — Soca-se uma quarta de amendoas doces, com uma clara de ovo e mistura-se esta massa com seis onças de farinha de trigo peneirada, meia libra de assucar, dois ovos e seis gemas, uma colher de aguardente, e uma pitada de sal; mistura-se bem, accrescentando-se depois meia libra de manteiga batida, amassa-se tudo bem e deita-se em caixas de papel; para cozer em forno temperado. Depois da massa cozida, corta-se em tiras, que se tostão no forno para ficarem bem seccas.

CAPITULO XI

PASTELARIA ORNAMENTAL, OU PITTORESCA.

Um bom pasteleiro deve sem duvida revelar tanta habilidade no sabor, como no aspecto dos doces, que fabrica, e o biscouto o mais singelo revela, no seu aspecto agradável, o engenho e o gosto do pasteleiro. Além d'isto, enfeitão-se com figuras feitas de massa, as mesas para um grande banquete de cerimonia; e por isso, julgamos necessario dar algumas noções a respeito, e que sem duvida interessão as pessoas que se entregão a esta arte.

As geleas, compotas, cremes, empadas tortas, etc., são cozidas em fôrmas especiaes; depois de cozidas são collocadas sobre bases feitas de differentes massas, ornadas dos lados com guirlandas, e por cima, com remates de differentes feitios, conforme a habilidade e gosto de cada um. Achão-se á venda as mais variadas fôrmas para estes enfeites, além de muitas figuras, que se modelão á mão.

Apresentaremos, em seguida, as receitas para as massas com que se fazem estes ornamentos, principiando pelas massas de bases, dispensando de dar uma longa enumeração, visto que podem ser variadas conforme o gosto do artista.

1. Massa de pastilhas. — Lavão-se em agua, duas onças de gomme alcatira, e depois de escorridas, deitão-se em

uma tigela com uma chicara d'agua. Nodia seguinte, estando desfeita a gomma, passa-se por um coador; espiemendo-se bem, accrescentão-se doze onças de assucar, e uma colher de sumo de limão; amassa-se tudo bem, encorporando-se, finalmente, mais duas onças e meia de polvilho.

Guarda-se a massa coberta durante quatro a seis horas, o tendo-se molhado as mãos, torna-se a trabalhá-la, dividindo-a em seguida em tantas partes, quantas são as côres que se querem admittir. Tingem-se as differentes partes, põem-se nos moldes, tirão-se e guardão-se em caixinhas para quando precisarem.

2. Massa de papelão. — Toma-se uma porção de papelão que se corta, e deita-se em uma vasilha com agua quente; tendo-se tornado molle, põe-se em um almofariz e reduz-se a uma massa. Accrescenta-se-lhe a quinta parte do peso de colla ordinaria dissolvida em duas vezes o seu volume de agua, e trez vezes tanto de gesso, ou quanto for preciso para obter-se uma massa compacta. Fazem-se os enfeites nas fôrmas, e seccão-se na estufa.

Esta massa é muito propria para formar vasos e cestos, e as bases feitas com ella são muito solidas, e de muita duração.

3. Verniz branco para as peças montadas. — Deita-se em uma tigela de leite uma colher de cremor, e põe-se a vasilha em lugar quente; estando bem talhado, coa-se, toma-se meia libra d'este soro, no qual se dissolvem quatro onças de gomma arabia, uma oitava de colla de peixe, e uma chicara de espirito de vinho. Este verniz applica-se quente, e com uma brocha.

4. Cimento para peças montadas. — Como as differentes partes de uma peça são ordinariamente moldadas a parte, é necessario segural-as umas ás outras depois de seccas; emprega-se, para este fim, o cimento seguinte: Dissolvem-se n'uma chicara d'agua, quatro onças de gomma arabia e outro tanto de gomma alcatira; accrescenta-se a esta solução, uma libra de assucar; amassa-se e ajunta-se, pouco a pouco, o polvilho necessario para obter-se uma massa um pouco mais molle que a das pastilhas; tingem-se este cimento se for necessario.

Esta massa tambem pôde ser moldada para ornamentos de toda a especie.

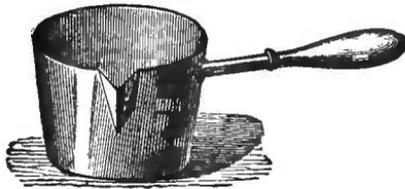
5. Bases de assucar derretido. — Estes enfeites são feitos em fôrma de dobradiças. Coze-se o assucar, até chegar em ponto de cabelo, tira-se do fogo, deita-se a côr que se quer dar á peça, mexe-se, e deita-se na fôrma. Querendo-se, podem-se acrescentar algumas amendoas picadas, ou pistaxas. Ferve-se a calda até chegar ao ponto de assucar ; tira-se do fogo, deitão-se as amendoas, mexe-se, e põe-se na fôrma ; depois de fria, abre-se a fôrma, e tira-se a peça.

6. Bases de assucar lavrado. — Para fazer esta base, que é de um bello aspecto, mas de uma execução trabalhosa, é necessaria uma certa habilidade ; toma-se um pedaço de assucar de Hamburgo, do tamanho da peça desejada, e com limas, goivas, e com o canivete, dá-se lhe a fôrma desejada ; se acontecer quebrar algum pedaço, pôde-se collar com o cimento indicado.

7. Conservações dos enfeites de assucar. — Por causa da humidade, é muito difficil conservarem-se os enfeites de assucar por muito tempo ; e como dão muito trabalho no seu fabrico, indicaremos aqui um meio de sua conservação.

Põem-se os enfeites sobre um prato, que se colloca em uma estufa durante algumas horas ; estando os enfeites bem secos, cobrem-se com uma manga de vidro, ou na falta d'esta, põem-se os enfeites em uma folha de flandres, que se tapa grudando-se uma tira de papel no logar das juntas ; põe-se a folha na estufa, e untão-se as tiras de papel com manteiga ; da mesma maneira se applica uma tira de papel no logar da união do prato com a manga de vidro, e unta-se com manteiga de vacca, ou deita-se uma camada de sebo em roda da beira do vidro sobre o prato.

8. Enfeites de assucar derretido. — Leva-se uma



Cassarola de bico.

calda de assucar ao ponto de cabelo, e tendo-se desenhado sobre uma pedra de marmore, ligeiramente untada, as figuras

que se querem fundir, deixa-se cair a calda em um fio, acompanhando-se os riscos do desenho. Tendo-se de fazer figuras de diferentes côres, divide-se a calda em diferentes e pequenas cassarolas, misturando-se em cada uma a côr que se deseja, e tendo-se o cuidado de conservar-as sobre brazas para o assucar não endurecer.

As cassarolas devem ter um bico, e o operador deve ser exercitado para fazer uma obra que possa apparecer. Com o mesmo assucar, fundem-se tambem figuras ou moldes, que são de uma bella côr e apparencia, por serem transparentes.

9. Vidro de assucar para as peças montadas. — Bate-se meia libra de assucar em pó com duas claras d'ovos, e estando bem batido, e antes que forme neve, acrescentão-se uma colher de sumo de limão, e duas colheres de polvilho; applica-se este mingão sobre as peças como bases, e como ornamentos.

10. Vidro de assucar sobre as peças comestiveis. — Batem-se duas claras d'ovos com meia libra de assucar; e estando bem escumosas, acrescentão-se umas gotas de sumo de limão, e applicão-se sobre os pudins, tortas, etc.

11. Vidro de assucar com marasquino. — Batem-se seis onças de assucar em pó com uma clara de ovo, duas colheres de liquor de marasquino, formando tudo um liquido homogeneo e escumoso. Dá-se com um pincel, sobre a peça.

Pelo mesmo modo pôde-se fazer vidro de assucar com qualquer outro liquor.

12. Vidro de chocolate. — Deita-se n'uma pequena cassarola com uma colher facia, meia libra de chocolate raspado, leva-se a cassarola sobre brazas, e mexe-se até ter derretido o chocolate, sem contudo chegar a ferver; deita-se n'esta occasião meia libra de assucar em pó, mexe-se sobre o fogo até estar em ponto de ferver, e vidra-se logo a peça.

13. Vidro de assucar cozido em café. — Deita-se em uma pequena cassarola, meia libra de assucar com duas onças de café muito concentrada. Estando o assucar derretido, deita-se a calda sobre a peça que se quer vidrar, e alisa-se com uma faca.

14. Vidro de chocolate cozido. — Deitão-se seis onças de chocolate raspado, em uma cassarola collocada sobre brazas; deixa-se o chocolate derreter, e ajuntão-se lhe, n'esta

ocasião, trez colheres de leite; acrescenta-se a calda de meia libra de assucar em ponto de cabello, e enprega-se a mistura, pelo modo já indicado.

15. Assucar escorrido por arremesso. — O assucar por arremesso fia-se sobre o cabo de uma colher de páo, ou sobre a folha de uma faca de cozinha que se segura com a mão esquerda, estendendo-se horizontalmente a folha até á altura da cara, ao passo que tomando-se uma colher de sopa com a mão direita, mergulha-se no assucar que se deixa escorrer de leve, afim de não tomar uma demasiada quantidade; em seguida, levantando-se a mão acima da faca, e agitando-se com presteza a colher da esquerda para a direita, faz-se escorrer o assucar em fio muito delgado, que caindo da colher, vem se collocar sobre a folha da faca; logo que estiver acabado o assucar da colher, põe-se-lhe novo assucar para continuar-se a operação; e quando o assucar produzir uma faxa, tira-se da faca, para se estendel-a sobre uma mesa ao abrigo do ar humido. Corta-se a base da faxa, a fim de não empregar seuão o assucar escorrido bem desempenado, e continua-se a operação até que se tenha alcançado sufficiente quantidade de faxas.

Póde-se tingir este assucar em côr de rosas, verde, ou amarello. Dão-se estas côres, ajuntando-se ao assucar, quando elle está cozido, umas das côres indicadas no principio d'esta obra.

16. Assucar escorrido com a colher. — Cozinhão-se pequenas porções de assucar em ponto de cabello; quando o assucar está cozido e frio a ponto, enche-se com elle uma colher de sopa, e deixa-se escorrer até que se torne em fios ou cordões redondos e regulares.

N'este estado, deixa-se cair o assucar em cordões, sobre um molde, sobre uma chapa, ou sobre um marmore levemente untado de azeite, acompanhando-se os desenhos traçados de antemão. Depende este trabalho de presteza e pericia.

17. Enfeites de assucar torcido. — E' preciso, em primeiro logar, cozer o assucar em ponto de espelho, deital-o em seguida sobre um marmore untado levemente com azeite, deixal-o esfriar durante alguns minutos, tendo-se o cuidado de ajuntar-las beiras para o centro, onde o assucar está mais quente.

Logo que o assucar se acha em estado de ser trabalhado,

untão-se as pontas dos dedos com um pouco de óleo de amendoas doces, e puxa-se o assucar com as duas mãos, ajuntando-se sempre para o centro o assucar que se tira por esta maneira, até que, por este trabalho, se torne brilhante, ao passo que toma mais consistencia.

E' preciso conservar o assucar sempre amontoado, afim de que se conserve quente o maior tempo possível; elle só pôde ser transformado em enfeito, em quanto conservar ductilidade; e uma vez frio, torna-se quebradiço.

O assucar torcido pôde ser empregado para formar azas para vasos ou taças; estas azas são fiadas em cordas formadas de trez fios de assucar; torcem-se até que o assucar esteja um pouco frio, e n'este estado dão-se-lhes as fórmas.

Com o assucar torcido pôde-se tambem imitar folhas, flores com côres matizadas; para se imitar uma folha de arvore, começa-se por achatar o assucar com a mão, o em seguida apertar-se fortemente em uma fórma adequada, e untada levemente de algum óleo. Imitão-se tambem rosas, cujas petalas se fazem separadamente, e que se arnãõ depois de frias sobre um botão de pastilhas de assucar.

Estas rosas podem ser coloridas a pincel.

18. Enfeites em massa real. — E' preciso, em primeiro lugar, obter-se o vidro real, cujo processo é o seguinte: Collocar-se em uma terrina seis onças de assucar passado em peneira de seda, ajuntão-se uma clara de ovo, e algumas gotas de acido citrico, e mexem-se com uma colher, virando-se da direita para a esquerda; e no fim de dez minutos de trabalho, a massa principia a tomar consistencia. Continua-se a trabalhar a mistura durante mais oito minutos, até que ella adhera a uma colher, e não caia scão com difficuldade; n'este estado, ajunta-se-lhe um pouco de tinta azul, e incorporão-se algumas colheres de fecula de batatas; mexe-se ainda um pouco, e cobre-se com um panno levemente humedecido para a massa não seccar na sua superficie. Em certos casos, substitue-se a fecula por uma colher de cremor tartaro, ou uma pitada de gomma adragante reduzida a pó; esta reunião, que se faz á massa, tem por fim dar-lhe mais resistencia, e torna-a mais facil para seccar.

Emprega-se esta massa para todo e qualquer enfeito, podendo ser colorida á vontade, com quanto as côres empregadas não sejam muito liquidas.

Para se proceder aos enfeites, emprega-se um funil de pa-

pel, onde se colloca a massa que se faz escoar pela extremidade fina em fios delgados, acompanhando-se os desenhos feitos de antemão, como já foi explicado n'um artigo antecedente.

19. Enfeites com massa de pastilhas de assucar. — Os enfeites com massa de pastilhas são cortados com um vasador, ou sobre taboa.

Para se cortar com vasador, estende-se a massa em camadas bem delgadas, que se collocão sobre uma folha de papel dobrada; n'este estado, cortão-se as peças com vasador, e untão-se em polvilho bem secco; á medida que se vão cortando as peças, collocão-se sobre uma folha de papel longe umas das outras; cobrem-se com papel, e deixão-se seccar n'um calor brando; quando as peças estão bem secas, collão-se os enfeites pendentes ou em pé, e confeccionados com a massa real.

Para alcançar os enfeites desejados, estende-se a massa de pastilhas sobre uma taboa, onde estão desenhadas as peças que se desejão obter; apolvilha-se esta, estende-se a massa com o rolo, e com uma faca subtil, corta-se, acompanhando os desenhos.

Tirão-se as peças assim cortadas, com o auxilio de um pequeno pedaco da mesma massa, humedecem-se e applicão-se sobre peças que se collão com gomme-arabia.

20. Flores em massa de pastilhas. — Com a massa real e com a massa de pastilhas, podem-se imitar as flores com grande perfeição; depende este trabalho de muita practica e pericia.

Diremos sómente que imitão-se flores, fazendo-se cada folha separadamente, e collando-se em seguida com gomme-arabia, ou com a massa real. Dão-se as côres exigidas, ajuntando-se á massa aquellas que já indicámos n'um capitulo anterior, ou pintando-se as peças depois de seccas.

21. Fructas em massa de pastilhas. — Com uma massa tão ductil como a das pastilhas, podem-se imitar todas as qualidades de fructas; o essencial é dar-se-lhe aquella côr conveniente que possa enganar a vista. As fructos pequenas se fazem inteiriças; quanto ás grandes, estas só se fazem em partes, porque nos enfeites ellas ficão de tal sorte, que só apresentam uma face.

Depois da massa secca, dão-se as côres por meio de um pincel muito macio.

22. Objectos em massa de pastilhas. — Os objec-

tos em massa de pastilhas são ordinariamente compostos de tropheos, de taças singelas, ou enfeitadas de harpas, de alaúdes, etc.

Na execução d'estes objectos, podem-se mesclar as especies, isto é, um objecto moldado ou cortado, pôde ser enfeitado com ornamentos feitos á mão ou com o funil de papel.

Os objectos feitos em massa real, representam, ordinariamente, capacetes, tocas, alaúdes, emfim, as peças que se podem moldar sobre a parte convexa de um molde untado levemente com manteiga.

Se os ornamentos forem mais complicados, faz-se em primeiro logar uma arnação que, em seguida, se pôde fazer desaparecer ou occultar debaixo de outros enfeites.

23. Base de assucar humido. — Para se fazer este ornamento, devem se ter as quatro fôrmas de que se compõe a base.

Toma-se o assucar necessario, que se reduz a pó, e se colloca em uma vasilha ; humedece-se com agua sufficiente para não se derreter ; dá-se a côr conveniente e enchem-se as fôrmas com este assucar, deixando-se assim seccar. Estando o assucar secco, põe-se uma peça sobre a outra, collando-se assim as diferentes peças com o cimento indicado, e como esta base tem de sustentar um certo peso, usa-se atravessar o centro d'esta figura de baixo para cima com um pedaço de páo, firmando-a sobre uma taboinha no prato, e encoberta pela parte inferior da peça.

Apresentaremos poucos exemplos de pastelaria ornamental; por elles ver-se-hão que as fôrmas podem ser tão variadas como os gostos, e que portanto seria impossivel enumerar-as todas.

24. Base de rochedo. — Entre as bases, as que imitam um rochedo, são as mais elegantes.

Fazem-se deduas qualidades, ou de páo ou de comestiveis ; se são de páo, fazem-se de taboas colladas, segundo o gosto, sobre um pedaço de taboa redonda. Tendo-se feito diferentes figuras de pedaços de assucar, e de massa de pastilhas, collão-se sobre as taboas, que ficão todas encobertas, deitando-se por cima um vidro de chocolate em algumas partes, e tingindo-se outras de diversas côres ; colla-se depois a cascata de assucar já preparada, e enche-se o fundo do prato com assucar vidrado, dando-se-lhe uma côr azul muito desbotada, que imite a agua ; e põe na estufa para seccar.

Sobre esta base põe-se depois o savarim cozido na fôrma, e enfeitado com ornamentos de assucar derretido, e massa de pastilhas.

25. Torta montada. — A base é feita de assucar humedecido como já foi explicado ; sobre esta base se colloca a torta cozida, e enfeitada com um cordão de perolas de assucar derretido, e de diferentes côres, e por cima com uma corôa feita de massa de pastilhas de côr de ouro, e composta de diferentes peças ornadas com assucar derretido de diferentes côres, imitando pedras preciosas, colladas sobre a corôa, com cimento, pondo-se dentro uma porção de geleia de groselhas.

26. Babá de espeto montado. — Faz-se uma base, em fôrma de rochedo, de assucar lavrado, deitando-se-lhe por cima um vidro de chocolate em algumas partes, e em outras, tintas verdes e vermelhas ; no logar da agua põe-se uma porção de assucar escorrido ; põe-se no prato e enche-se a roda do rochedo com vidro de uma côr azulada.

Colloca-se depois sobre esta base o babá cozido e prompto, que se enfeita com uma grinalda de folhas feitas de assucar fundido em moldes, e tinto de verde. Orna-se o cume com uma figura feita de massa de pastilhas, e analoga ao banquetec que se pretende dar.

27. Pudim montado sobre um cesto. — Faz-se um cesto de massa de papelão, ou tambem de massa de pastilhas; enfeita-se com folhagem de assucar fundido, e sobre elle colla-se o pudim, pondo-se por cima uma figura de massa de pastilhas.

28. Geleia montada. — Manda-se quasi sempre fazer pelo marceneiro esta qualidade de base, que se cobre com enfeites de massa de pastilhas, e assucar derretido de diferentes côres ; põe-se em cima da geleia sobre a qual se põe um globo de geleia de marasquinho, e em cima de tudo uma faixa de assucar escorrido, e composto de fexas de diferentes côres.

Ainda apresentaremos os desenhos de diferentes fôrmas usadas, que se podem modificar ao infinito, como já dissemos, e que servem para tortas, empadas, pudins, babás, bolos, savarins, pão de ló, etc., etc.

Seus preços são bastante mollicos e commodos aos pasteleiros, e são indispensaveis nas cozinhas.

TERCEIRA PARTE

CAPITULO PRIMEIRO

O LIMONADEIRO E SORVETEIRO OU PREPARAÇÃO DE LIMONADAS, REFRESCOS, LIQUORES, RATAFIAS, VINHOS, SORVETES, CHÁ, CAFÉ, E CHOCOLATE.

Os Utensilios e ingredientes. — Os utensilios especiaes e necessarios ao limonadeiro e sorveteiro, e ainda não descriptos nas duas primeiras parte d'esta obra, são : Um celleiro para gelo.

As qualidades que constituem um bom celleiro são as seguintes : 1º ser sempre bem secco, não devendo penetrar agua pelo tecto nem pelas paredes, e devendo ter prompta saída a agua formada pelo gelo derretido. 2º O celleiro deve estar sempre bem fundo, para conservar a mesma temperatura constantemente e bastante baixa, para empedir o mais possivel, o derretimento do gelo.

3º Não deve haver communição immediata com o ar exterior, mesmo na occasião de se ir tirar o gelo para o uso, devendo-se ter para este fim, duas portas hermeticamente feehadas, e fechar-se uma, antes de abrir a outra.

Um alambique para distillar.

Não se dá aqui uma descripção minuciosa d'este apparelho,

por ser bastante conhecido e achar-se á venda em todas as partes.

Chamamos sómente a attenção das pessoas que o emprego de numirem o alambique de um canudo bastante comprido, que se conservará em agua fresca afim de sair perfeitamente frio o liquido que se obtiver pela distillação.

Sorveteira.



Sorveteira

A sorveteira é uma caixa de folha de Flandres grossa, ou melhor de estanho, com uma tampa bem adaptada tendo no cume um arco para manejar esta caixa ou serveteira ; deitão-se lhe dentro os ingredientes que se querem gelar, e fechada a tampa, põe-se em um alguidar com gelo quebrado, torcendo a sorveteira com rapidez por meio do arco.

Para impedir que o gelo se derreta com rapidez, deita-se, lhe um pouco de sal ; e não havendo gelo, podem-se preparar pelas receitas seguintes, diferentes misturas que servem para gelar as que existirem dentro da sorveteira, como o poderia fazer o gelo.

2. Diferentes misturas para produzirem frio capaz de fazer sorvetes na falta do gelo. —

1ª Clorureto de ammoniaco.....	5 partes.
Nitro.....	—
Agua.....	—
Produzem 21° de frio.	
2ª Sal de Glauber.....	3 partes.
Acido nitrico.....	2 —
Produzem 26° de frio.	
3ª Sal de Glauber.....	8 partes.
Acido hydroclorico.....	5 —
Produzem 27° de frio.	
4ª Sal de Glauber.....	5 partes.
Acido sulfurico.....	2 —
Agua.....	2 —
Produzem 26° de frio.	

Mistura-se em uma vasilha de louça a agua com o acido, e

depois que esta mistura esfriou, ajunta-se lhe o sal de Glauber.

Havendo, porém, um pouco de neve ou gelo, (o que se pôde obter quando cae uma chuva de pedras), podem-se produzir grãos fortíssimos de frio, que servirão para gelar grandes quantidades de sorvete.

As receitas para estas misturas são as seguintes :

1ª Pedras de chuva, ou neve.....	2 partes
Sal de cozinha.....	1 —
Produzem 20° de frio.	

2ª Neve.....	24 partes.
Hydrochlorato de ammoniaco.....	5 —
Sal de cozinha.....	10 —
Nitro.....	5 —
Produzem 28° de frio.	

3ª Neve.....	3 partes.
Acido sulfúrico.....	1 —
Agua.....	1 —
Produz 20° de frio.	

Mistura-se a neve depois de ter esfriado a mistura da agua com o acido sulfúrico.

4ª Neve.....	8 partes.
Acido hydrochlorico.....	5 —
Produzem 33° de frio.	

5ª Neve.....	7 partes.
Acido nítrico.....	2 —
Agua.....	2 —
Produzem 34° de frio.	

Mistura-se em primeiro logar a agua com o acido, e em seguida de neve.

6ª Neve.....	3 partes.
Potassa caustica.....	4 —
Produzem 46° de frio.	

Os ingredientes que interessão especialmente o limonadeiro e o sorveteiro são :

3. A agua. — Ella não, só chama a attenção do profissional, como tambem de todos, por ser um dos elementos indispensaveis á nossa existencia, e de absoluta necessidade

ao limonadeiro e sorveteiro, já em estado liquido, já em estado solido, sob fórma de gelo.

A agua é um corpo liquido, sem côr, sem cheiro, transparente e sem gosto apreciavel.

Ella é elástica, refrange os raios luminosos, transmite o som e é conductor, tanto do calorico, como da electricidade.

Pelo frio applicado até 0 (zero), ella diminue gradualmente de volume, dilatando-se com grãos de frio mais intenso, até alcançar o mesmo volume, que ella tinha em estado liquido, a 4 grãos de calor. Na temperatura media, exposta ao ar, ella dilata-se e transforma-se em vapor.

O ar secco e quente traz grande quantidade de agua em estado de vapor, que pela condensação, se apresenta sob fórma de nuvem, neblina, chuva, etc. A agua, contendo um pouco de sal, ou acido hydrochlorico, em solução, não se decompõe pela electricidade; em estado puro, porém, ella se decompõe, produzindo 89 partes de oxigenio e 11 partes de hydrogenio, ou em outros termos, em um atomo de oxigenio e dois atomos de hydrogenio, ambos gazes acriformes.

4. O espirito de vinho ou alcool. — Não existe na natureza, e é um producto da fermentação de substancias saccharinas; empregão-se para a sua preparação as fructas doces, conservando o alcool, assim obtido; ainda algum sabor e aroma das fructas com que foi fabricado.

O vinho, diferentes grãos, raizes farinhaceas, etc., pela fermentação se transformão em alcool: porque assucar que estas substancias contêm, pela absorpção do oxigenio e a exhalção do acido carbonico, e submettido á distillação, o liquido fermentado n'este estado, produz um espirito, que se purifica por distillações repetidas.

5. O assucar. — A respeito do assucar nada accrescentaremos ao que já foi dito na primeira parte d'esta obra.

6. O chocolate. — Já na primeira parte d'esta obra, derão-se as explicações necessarias respeito d'este ingrediente.

7. O Café. — Esta semente é originaria da Arabia, onde primeiro se encontrou em Jemem, perto de Moka.

O café mais estimado pelos entendedores é o de Moka, por causa de seu aroma; a sua semente é pequena, arredondada e amarellada.

O segundo em qualidade é o café de Martinica; os grãos d'este são bastante grandes e de uma côr averdeada clara.

Depois d'este seguem-se o café de Bourbon, de Cayenna, do Brazil, de Cuba, da Jamaica, de Java e de Sumatra.

8. O Chá. — Propriamente dito, é o chá da India, que vem da China; colhem-se na China as folhas d'este arbusto, que, aquecidas e roladas sobre se, formão globulos que se vendem com o nome de chá; este se divideem duas qualidades, que se distinguem pela sua preparação e vêm a ser o chá verde e o chá preto.

Na qualidade do chá verde, são apreciados em primeiro logar: o chá flor, o chá Imperial; em segundo logar o chá perola que é redondo de uma côr escura acinzentada; e em terceiro logar o chá hyson que é de uma côr verde azulada; finalmente o chá familia que é uma reunião dos detritos dos outros chás, e que é excellente para o uso quotidiano.

No chá preto nota-se o pecco que é escuro e quasi preto; seu perfume é agradável, imitando a flor da violeta; sua infusão é menos irritante, mas amargosa, e por esta causa estomachica.

O chá altera-se com facilidade, e por isso deve ser guardado em logar secco, longe de outras substancias odoríferas, porque atrahe o cheiro d'ellas.

O chá é considerado estiraulante, e estomachico; nas pessoas nervosas; elle produz insomnia, principalmente sendo usado em doses fortes e repetidas.

9. O Mate. — Esta substancia é introduzida no mercado pelas Republicas Argentinas e consiste em um pó grosso amarelado, feito das folhas e renovos de um arbusto que nasce espontaneamente nas margens dos rios Paraguay, Uruguay e Paraná.

A infusão d'esta herva é de um aroma particular, de sabor um pouco aere e adstringente; attribuem-se a esta bebida muitas virtudes, como seião:

Tonico, analeptico e estimulante, sem ser tão irritante como o chá da India, e por isso deve ser preferido ao chá da India pelas pessoas nervosas.

10. A Congonha. — E' esta bebida divulgada entre os habitantes do Interior do Brazil, e principalmente muito usada nas provincias de Minas, S. Paulo e Goyaz; usa-se simplesmente da infusão das folhas torradas no forno, depois de tirados os ramos delgados.

Sua infusão tem um aroma particular, o gosto um pouco adstringente, o effeito tonico, pouco estimulante e diuretico.

11. O guaraná. — E' uma massa dura de cõr castanha, feita em Matto grosso e no Pará, de succo de *Paullinia sorbilis*; vem do mercado em rolos grandes cylindricos; é de sabor amargo, um pouco adstringente, difficil de reduzir-se a pó, porem amollece n'agua.

O guaraná ralado, misturado com agua e assucar, é usado como limonada refrigerante para acalmar a 'sede, e prevenir as febres inflammatorias e paludosas: usa-se na medicina como tonico nas diarrhêas e dysenterias.

CAPITULO II

LIMONADAS E BEBIDAS REFRIGERANTES.

As limonades fazem-se quasi sempre pela simples mistura de agua fria com algum xarope, sendo esta a moda mais usada nas confeitarias; deitão-se duas a trez colheres de algum dos xaropes indicados na primeira parte d'esta obra, em um copo que se enche d'agua, e mistura-se, com uma colher, nas limonadas geladas e deita-se, além d'isto, um pedaço de gelo do tamanho de uma noz.

As limonadas caseiras, porém, são feitas com o sumo de alguma fructa, assucar e agua; por isso merecem preferencia, tanto por causa do sabor, como por causa do aroma, e são as seguintes.

1. Limonada de ananaz. — Toma-se um ananaz maduro, descasca-se, e corta-se em pequenos pedaços; pisão-se duas terças partes em um gral de marmore, com meia libra de assucar, deita-se uma garrafa d'agua, coa-se, espreme-se bem, e reparte-se o sumo em doze copos, deitando-se em cada um mais duas colheres de assucar, e alguns pedacinhos de ananaz não pisado; e enchendo o copo, mexe-se e serve-se.

2. Limonada composta de ananaz. — Descasca-se um ananaz bem aromatico, corta-se em pedaços, e pisa-se em um gral com uma libra de assucar, o sumo de um limão e um

calix de vinho branco ; junta-se uma garrafa de agua, mexe-se, e deixa-se repousar durante meia hora ; coa-se, e reparte-se em doze copos, pondo-se em cada um duas colheres de assucar, e a agua sufficiente para servir-se.

3. Limonada de cajús. — Deitão-se em cada copo, duas colheres de assucar, e espreme-se dentro o sumo de um cajú grande, e sendo cajús de campo, espremein-se quatro ; enche-se o copo com agua, e serve-se.

4. Limonada de guaraná. — Deitão-em um copo, duas colheres de assucar, uma colher de guaraná ralado fino, cinco a seis pingos de sumo de limão, e enche-se o copo com agua fria.

5. Limonada quente de guaraná. — Ferve-se uma onça de guaraná ralado com duas garrafas d'agua ; tendo fervido um pouco, deita-se em um bule com dez colheres de assucar, o sumo de um limão, e um calix de boa aguardente : mexe-se, e reparte-se em copos.

6. Limonada de limão. — Espreme-se o sumo da metade de um limão, dentro de um copo ; accrescentão-se duas colheres de assucar, enche-se o copo com agua e serve-se.

7. Limonada de laranjas. — Espremem-se algumas laranjas de cujo sumo tiradas as sementes, divide-se em copos a quantidade necessaria, para acabar de enche-os com agua fria, pondo-se em cada um o assucar sufficiente.

8. Limonada de romã. — Pisão-se de leve as sementes de uma romã ; junta-se um copo de agua, e coa-se, deitando-se o caldo em um copo ; ajuntão-se-lhe duas colheres de assucar, e serve-se.

9. Limonada caseira allemã. — Deitão-se em um copo grande, partes iguaes de cerveja e de agua, trez colheres de assucar, duas colheres de rosea secca de centoio ralada, duas ou trez rodellas de limão ; mexe-se e serve-se.

10. Limonada fluminense. — Deitão-se em um copo uma parte de vinho tinto de Lisboa, trez partes de agua fria, trez colheres de assucar e o sumo da metade de um limão ; mexe-se, e serve-se.

11. Limonada gazosa. — Deitão-se em um copo grande, com agua até ao meio, meia oitava de bicarbonato de soda e duas colheres de assucar, mexe-se até a soda dissolver-se ; junta-se n'esta occasião sumo de um limão espremido

separadamente dentro de um calix ; e tendo-se tirado as sementes, mexe-se a mistura e bebe-se em quanto estiver com effervescencia.

12. Limonada gazosa engarrafada. — Dissolvem-se duas libras de assucar em oito garrafas de agua quente ; ajuntão-se o sumo de quatro limões e uma onça de cremor ; mexe-se, e põe-se esta iufusão em uma vasilha, deixando-se repousar por dois dias, sendo o tempo quente, e trez a quatro, sendo a temperatura mais baixa. Coa-se, e engarrafa-se, seguindo-se arolha com barbante.

Passados oito ou dez dias, estará prompta para se beber.

13. Agua imperial. — Fervem-se uma onça de flores frescas de sabugueiro, uma mão cheia de folhas de laranjeira, e outra tanto de herva eidleira, meia onça de cremor, e duas libras de assucar em oito garrafas d'agua ; logo que tudo isto ferva, tira-se do fogo, deixa-se esfriar, e depois de dois ou trez dias de repouso em uma vasilha de pedra, engarrafa-se como acima fica dito. Passados oito dias, pôde-se beber.

14. Gengibre. — Fervem-se duas onças de gengibre, picado em oito garrafas d'agua, com duas libras e meia de assucar e meia onça de cremor. Tendo fervido uma vez, coa-se, e deixa-se repousar durante trez ou quatro dias, engarrafa-se, então, tendo-se posto meio calix de vinho branco em cada garrafa ; tapão-se as garrafas e segurão-se as rolhas com barbante ; passados oito dias, pôde-se usar d'esta bebida.

CAPITULO III

BEBIDAS FERMENTADAS E ESPIRITUOSAS.

Usão-se de varias bebidas espirituosas, que, como as limonadas, são feitas pelos confeiteiros ; no numero d'estas, achão-se o hydromel os vinhos artiñciaes, as cidras, etc.

Quanto ás outras bebidas fermentadas, existem fabricas especiaes para vinhos, cerveja, alcool, etc. Apresentaremos portanto n'este capitulo as bebidas fermentadas que só são o apanagio dos confeiteiros.

1. Móa. — Toma-se uma quarta de milho, que se põe de molho em agua fria durante trez ou quatro dias até os grãos ficarem um pouco molles, mudando-se a agua todos os dias; em seguida, deita-se este milho dentro de um cesto para germinar, e tendo-se desinvolvido grelos de uma pollegada de comprimento, espalhão-se estes grãos de milho germinados dentro de um forno aquecido moderadamente a fim de que o milho seque o mais depressa possivel, sem todavia chegar a torrar, não prejudicando que elle alcance uma côr alambreada clara, esfrega-se este entre as mãos e peneira-se para tirar os grelos que se desprezão, e reduz-se o resto do milho em um fubá grosso, cuja metade-se põe em um decimo de pipa, despejando-se por cima agua fervendo até cncher a vasilha ; mexe-se durante meia hora, deitando-se depois toda a massa em

tacho ; ferve-se, mexendo-se durante o mesmo tempo, deita-se a massa de novo na vasilha, deixa-se repousar durante dois ou tres dias ; tira-se o liquido por uma torneira fixada um palmo acima do fundo ; este liquido obtido, é posto em um barril que se tapa ; passados oito ou doze dias, póde-se usar, ajuntando-se a cada copo uma colher de assucar, querendo-se.

Prepara-se um segundo decimo de pipa, com a outra metade do fubá que ficou.

2. Hydromel. — Deitão-se em um decimo doze garrafas de mel, e sessenta garrafas de agua quente ; mexe-se e deixa-se fermentar durante um mez ; em seguida, tira-se o liquido bem claro para um outro barril que se conserva bem tapado durante cinco ou seis mezes, e em logar secco ; passado este tempo, engarrafa-se, e póde-se usar.

3. Hydromel de Polonia. — Fervem-se duas libras de gregos de pinheiro, e meia libra de gengibre em vinte garrafas de agua ; deixa-se esfriar, coa-se, e deita-se em um barril sobre quinze garrafas de mel ; ajuntão-se mais quarenta garrafas de agua quente ; mexe-se e deixa-se fermentar durante dois mezes ; tira-se depois o liquido bem limpido, que se põe em um barril novo, contendo seis garrafas de boa aguardente, e guarda-se este barril bem tapado durante oito mezes em logar secco ; passado este espaço de tempo, póde-se usar d'elle, ou engarrafal-o.

4. Hydromel de Suecia. — Socão-se oito libras de maçãs bem maduras, e deitão-se em um barril com quinze garrafas de mel, e uma libra de bagas de zimbro ; põe-se esta mistura de infusão, com sessenta garrafas de agua quente ; passado um mez, deita-se o liquido limpido em um barril novo que se guarda bem tapado durante um anno ; passado este tempo, póde-se usar d'elle.

5. Vinho de ameixas. — Escolhem-se umas ameixas maduras, tirão-se-lhes as pelles, põem-se em um baril, pisão-se, e passadas vinte e quatro horas, espreme-se a polpa e mistura-se a massa que resta com igual quantidade de agua fria ; mexe-se e espreme-se de novo a polpa misturada com agua ; reúnem-se os dois liquidos obtidos, e ajunta-se-lhes meia libra de assucar para cada garrafa de liquido ; deixa-se fermentar a mistura em um barril aberto, durante quinze a vinte dias, ou até conhecer-se que acabou a fermentação ; deitão-se, n'es

ta occasião, em um barril, quatro garrafas de aguardente, e enche-se o barril com vinte e oito a trinta garrafas de liquido ; depois de bem tapado, guarda-se durante cinco a seis mezes antes de servir-se.

6. Vinho de amoras e framboezas. — Colhem-se as fructas maduras, pisão-se e ajunta-se o seo igual peso de agua ; passadas vinte e quatro horas, coa-se e accrescentão-se uma onça de canella quebrada para trez garrafas de liquidos e uma libra de assucar ; deixa-se o liquido limpido em um barril novo, accrescentando-se a cada seis garrafas de liquido uma garrafa de boa aguardente ; guarda-se o barril bem tapado, durante quatro a cinco mezes, antes de usar d'este vinho.

Deve-se notar que o barril deve estar bem atestado antes de se guardar.

7. Vinho de ananaz. — Tomão-se oito ananazes bem maduros, cortão-se em pedaços, sem se decascarem e socão-se com uma libra de assucar. Deita-se essa polpa em um barril aberto com doze garrafas de mel, quatro, nozes moscadas raspadas, e meia onça de sementes de cardamomo ; despejão-se por cima sessenta garrafas de agua quente, e deixa-se fermentar durante quarenta a sessenta dias, findo o que deita-se o liquido limpido em um barril novo, ajuntando-se a cada dez garrafas, uma garrafa de boa aguardente ; atesta-se bem o barril, e tapa-se bem, para guardar-se durante oito a doze mezes antes de se servir.

8. Vinho de ananaz puro. — Cortão-se oito ananazes maduros em pedaços, que se pisão com uma libra de assucar ; deita-se esta polpa com vinte e quatro libras de assucar dentro de um barril, ajuntando-se-lhe sessenta garrafas de agua ; mexe-se e deixa-se fermentar durante oito a dez dias ; põe-se, n'esta occasião, o liquido claro em um barril, ajuntando-se uma garrafa de boa aguardente para cada oito garrafas de liquido ; estando o barril atestado, tapa se e guarda-se, podendo-se usar d'elle depois de passados quatro mezes.

9. Vinho de cajús. — Espremem-se as fructas apañadas de fresco e bem maduras ; mistura-se este sumo com igual quantidade de agua ; accrescentão-se duas libras de assucar para cada cinco garrafas de liquido ; deixa-se fermen-

tar, e acabada a fermentação, deita-se o liquido em um barril novo, ajuntando-se uma garrafa de boa aguardente para cada sete garrafas de liquido; atesta-se o barril, para se servir passados cinco a seis mezes.

10. Vinho de laranjas á Mineira. — Tomão-se as laranjas, antes de estarem perfeitamente maduras; partem-se pelo meio, e espremem-se sobre uma peneira collocada sobre um barril, por causa das sementes; ajuntão-se para cada cinco garrafas de sumo, duas libras de assucar mascavado; deixa-se fermentar, tirando-se a escuma de dois em dois dias.

Passados vinte ou trinta dias, estando a fermentação acabada, e não se formando mais escuma; deita-se o liquido limpo em um barril, accrescentando-se a cada seis garrafas de liquido uma garrafa de boa aguardente; atesta-se bem o barril, e guarda-se em logar fresco; passados seis a oito mezes, pôde-se fazer uso d'esté vinho.

Tira-se a escuma como foi indioado, para tirar quanto for possivel, o cheiro do oleo essencial das laranjas, que fica misturado no liquido, na occasião de espremerem-se as laranjas, e que vindo á superficie pela fermentação, sae com a escuma.

Experimentou-se descascar as laranjas antes de espremel-as, porém a casca branca contem um principio muito amargo, e de grande solubilidade no sumo da laranja; ficando esta casca á acção immediata do sumo das laranjas, ficaria dissolvida grande parte d'elle, e portanto tornar-se-hia tão amargo que seria insupportavel.

11. Vinho de laranjas dos colonos. — Partem-se as laranjas pelo meio e espremem-se, ajuntando-se a este sumo, igual quantidade de agua, e accrescentando-se a cada seis garrafas de liquido, uma rapadura, ou duas libras de assucar mascavado uma noz moscada raspada, e doze cravos da India; deixa-se fermentar durante dezoite a vinte e quatro dias, e deita-se depois o liquido limpo em um barril, ajuntando-se a cada oito garrafas de liquido, uma garrafa de boa aguardente; atesta-se o barril, tapa-se e guarda-se, podendo fazer-se uso do vinho, depois de passados seis ou oito mezes.

12. Vinho de maçãs ou cidra. Rala-se uma porção de maçãs maduras, e estende-se a polpa em taboleiros, deixando-se em contacto com o ar, durante vinte e quatro horas; em seguida, espreme-se o sumo o melhor possível, e deita-se em um barril para fermentar; logo principião a apparecer na superficie umas bolhas, acompanhadas de um ruido; vai se diminuindo até certo ponto, indicando ter cessado a fermentação.

N'este estado, tira-se o liquido limpido, e é este a cidra, que se deita em um barril que deve conservar-se atestado. Deixa-se o batoque ainda aberto durante dois mezes, e n'este estado, estará prompta para o uso.

Nos paizes quentes, esta cidra não se conserva, e por este motivo, ajunta-se uma garrafa de boa aguardente a cada oito garrafas de cidra fermentada.

13. Cidra doce. — Ralão-se uma maçãs maduras, e expõe-se a polpa estendida em taboleiros, durante vinte e quatro horas á acção do ar; espreme-se, misturando o residuo com igual quantidade de agua como succo espremido: torna-se a espremer e misturando os dois liquidos, ajunta-se uma quarta de assucar mascavado para cada garrafa do liquido, ou uma garrafa de mel para cada seis garrafas do liquido.

Deixa-se fermentar, e passados oito dias, canta-se o liquido claro para um outro barril aberto; repete-se esta operação trez ou quatro vezes, e de oito em oito dias, pondo-se a cidra clara em um outro barril, e ajuntando-se a cada doze garrafas de liquido, uma garrafa de boa aguardente; tapa-se o barril atestado, e guarda-se em logar fresco, podendo-se scrvir d'elle passados quatro ou seis mezes.

14. Vinho de marmelos. — Cortão-se os marmelos em pedaços, e socão-se até reduzirem-se a polpa; ajuntão-se a cada libra d'esta polpa uma garrafa de agua e uma quarta de assucar mascavado; mistura-se bem e deixa-se fermentar, mexendo-se a massa de vez em quando, durante os trez primeiros dias; acabada a fermentação, decanta-se o liquido limpido, para um outro barril, e ajunta-se a cada dez garrafas de cidra, uma garrafa de boa aguardente.

Em vez de se socarem os marmelos, podem-se ralar; e em

vez do assucar, póde-se ajuntar uma garrafa de mel para cada oito garrafas de agua.

15. Vinho de cascas de pinheiro. — Nas provincias de Minas e S. Paulo, nas paragens onde abundão os pinheiros, cortumão fazer uma bebida muito agradável com as cascas d'estas arvores, bebida com virtudes medecinaes de grande alcance, visto que cura os padecimentos do peito, os reumatismos, as nevralgias; prepara-se da maneira seguinte: tomão-se umas cascas de pinheiro, que se ferverem durante um quarto de hora; deixa-se esfriar este cozimento, que se decanta, põe-se em um barril, e a cada quatro garrafas de cozimento ajuntão-se quatro libras de assucar ou de rapadura, deixa-se fermentar durante trinta ou quarenta dias, (conforme a estação), e quando se vê que não ha mais fermentação, decanta-se o liquido, ou filtra-se a travez de um panno bem tapado; e a cada seis garrafas de liquido, ajunta-se uma garrafa de boa aguardente; n'este estado, guarda-se em garrafas ou garrafões para o uso; quanto mais velho é este vinho, melhor.

16. Vinho de buritiz, ou de outro qualquer coqueiro. — Obtem-se, pela perfuração de um coqueiro, um liquido que decorre lentamente e que fermentado durante vinte e quatro horas, é muito agradável ao paladar, e não é somente do sauterne tão estimado.

17. Vinho de vinhatico. — Obtem-se da mesma maneira que o vinho de buritiz; e tem quasi o mesmo gosto que o vinho de Bordeaux.

Se se deixar fermentar este liquido, elle fornecerá um vinagre optimo.

18. Vinho de jaboticabas. — Apanhão-se em dia de sol as fructas bem maduras, sem todavia terem passado de maduras; espremem-se no mesmo dia, coa-se o sumo, e misturão-se logo uma libra de assucar e meia garrafa de boa aguardente para cada quatro garrafas de sumo; deixa-se esta mistura em repouso durante doze ou quatorze dias e depois engarrafa-se, podendo-se usar do vinho depois de passados trez mezes.

19. Vinho de pecegos. — Escolhem-se as fructas maduras, apanhadas recentemente ; partem-se, tirão-se os caroços, pisão-se, e reduzem-se a polpa, deluindo-se cada libra de polpa em duas garrafas de agua quente ; ajuntão-se dois cravos da India e meia libra de assucar, mexe-se, e deixa-se fermentar durante doze dias ; decanta-se o vinho limpido para um barril novo, ajuntando-se a nove garrafas d'este liquido, uma de aguardente ; depois de atestado o barril, tapa-se e depois de passados trez ou quatro mezes, pôde-se usar d'este vinho.

20. Vinho de pecegos fervidos. — Tirão-se os caroços dos pecegos, que se cortão em talhadas ; ajuntão-se oito libras d'estas em dez garrafas de agua, e quatro de vinho branco ; dá-se uma fervura, põe-se depois em um barril, e ajuntão-se trez libras de assucar, e uns cravos da India ; deixa-se fermentar durante vinte dias, e põe-se o liquido limpido em um barril com uma garrafa de aguardente para doze garrafas de liquido ; tapa-se, e guarda-se o barril atestado.

21. Vinho de peras. — Descascão-se umas peras maduras, cortão-se em pedaços, e pisão-se até se a reduzirem a uma polpa ; mistura-se uma libra de polpa com meia libra de assucar e duas garrafas de agua quente ; deixa-se a mistura fermentar em um barril aberto durante vinte ou vinte e cinco dias ; decanta-se o liquido limpido, e misturão-se oito garrafas d'este liquido com uma de boa aguardente ; atesta-se um barril novo com este liquido ; passados trinta dias, tapa-se bem o barril, e guarda-se em logar fresco, podendo usar-se d'este vinho depois de passados quatro mezes.

22. Vinho de bananas. — Escolhem-se umas bananas maduras, porém não passadas ; descascão-se, e reduzem-se a uma polpa ; pisando-se de leve, faz-se com esta massa um vinho excellente, e pelo mesmo processo que o vinho de peras.

23. Vinho de uvas. — Nos logares onde ha poucas uvas, pôde-se, comtudo, obter uma boa porção de vinho, seguindo-se a receita seguinte : tomão-se umas uvas, que se põem em um barril, e pisão-se, enchendo-se o barril com agua fria, depois de ter dissolvido na mesma uma libra de assucar para

trez garrafas de agua ; deixa-se fermentar, decanta-se o liquido, para um barril novo, ajunta-se uma garrafa de aguardente para cada dez garrafas de vinho, tapa-se o barril atestado e guarda-se ; depois de passados trez mezes, pôde-se usar d'este vinho, que é excellente.

24. Vinho imitando o feitoria. — Tomão-se d z garrafas de vinho de ameixas, de bananas ou de maçãs, deita-se em um garrafão com duas libras de passas picadas, duas oitavas de flores de macis (casca interior da noz moscada), e quatro onças de flores roxas de papoulas ; deixa-se esta mistura de infusão durante uma mez ; depois filtra-se, e engarrafa-se.

25. Vinho imitando o geropiga. — Põe-se de infusão uma onça de canella, uma libra de passas picadas em doze garrafas de vinho quente de laranjas, de pecegos ou de maçãs ; passados oito dias, coa-se e engarrafa-se.

26. Vinho imitando o madeira secco. — Tomão-se vinte e cinco garrafas de cidra, ou vinho de maçãs, misturão-se lhes cinco garrafas de mel ; dá-se uma fervura a esta mistura, e deita-se em um barril não tapado ; passados seis mezes, engarrafa-se.

27. Vinho imitando o malvasia. — Deita-se em um barril de vinho de laranjas, uma rapadura dissolvida no fogo, em quatro garrafas do mesmo vinho ; queima-se depois uma quarta de assucar, até estar bem preto, sem todavia ficar carbonizado ; dissolve-se em duas outras garrafas de vinho de laranjas, e ajuntão-se ao barril ; mistura-se bem e guarda-se durante trez mezes para depois engarrafar-se.

28. Vinho imitando o muscatel. — Ferve-se uma libra de passas picadas em duas garrafas de agua, e deita-se o cozimento quente sobre uma onça de flores de sabugueiro, e uma noz moscada ralada ; depois de frio filtra-se, o liquido e mistura-se com seis garrafas de bom vinho de laranjas, e engarrafa-se.

29. Vinho imitandõ o do Porto. — Fervem-se duas garrafas de agua, em que se dissolve meia libra de assucar, e deita-se esta solução quente sobre meia libra de flores de

papoulas roxas ; passadas vinte e quatro horas, coa-se, misturando-se com este liquido meia garrafa de boa aguardente, e seis garrafas de vinho de maçãs. Deita-se a mistura em um barril atestado, e deixa-se durante dois mezes, depois de passado este tempo, tapa-se, e guarda-se ainda no barril durante seis mezes ; então, engarrafa-se para o uso.

CAPITULO IV

LIQUORES

Os liquores são bebidas espirituosas ou doces obtidas por distillação, ou pela mistura de essencias aromaticas com alcool e assucar; elles são bastante apreciados, principalmente se as proporções dos differentes ingredientes, o alcool, o assucar, a agua e a essencia forem convenientemente combinadas, e se se tiver tido o cuidado de escolher um alcool bem puro, sem cheiro empyreumatico.

Os liquores podem ser feitos por distillação, e por simples mistura, ou por maceração; seguem-se as receitas, para fazelos de um e outro modo.

1. Purificação do alcool. — Com quanto não tenhamos por fim apresentar um manual do distillador, todavia é indispensavel ao confeiteiro saber como ha de purificar a aguardente do seu cheiro nauseabundo, para fazer um licor agradável; alcança-se este fim em primeiro logar pela distillação, pondo-se dentro do alambique uma libra de carvão de lenha bem queimado para cada medida de aguardente, e distillando-se com pouco fogo.

Não havendo alambique, póde-se seguir o processo seguinte:

Segura-se em um barril aberto, um fundo falso, quatro dedos acima do fundo verdadeiro, collocando-se uma torneira logo abaixo d'este fundo falso : este deve ser crivado de pequenos furos, e coberto com um pouco de palhas de trigo, de arroz ou de capim mombeca, que se cobre com uma camada da altura de meio palmo, de areia fina e muito bem lavada em agua fria e quente ; deita-se finalmente sobre esta, uma camada de bom carvão de lenha, da altura de dois palmos, e sobre esta uma tampa crivada com pequenos furos ; deita-se sobre este aparelho a aguardente que se quer purificar, e tira-se pela torneira de baixo o liquido que corre : tornando-se a passar por trez vezes, pelo mesmo aparelho, ella estará pura. Este aparelho póde servir todos os dias durante seis mezes, até que se perceba que a aguardente conserva-se em seu proprio cheiro depois de ter passado pelo aparelho, trez vezes ; n'estas circumstancias desmancha-se e põe-se nova palha, nova areia, e novo carvão, para funcionar de novo.

Quem não se quer dar ao trabalho de armar este aparelho, por não precisar sempre de fazer liquores, poderá purificar a aguardente pelo modo seguinte :

Deita-se a aguardente em um barril, e ajunta-se pelo batoque uma libra de bom carvão para cada medida de aguardente ; deixa-se repousar durante dois dias para deixar o pó de carvão assentar-se no fundo, decanta-se, e filtra-se por papel.

2. As tintas usadas para os liquores são as seguintes. — *Para liquor de rosas encarnado.* - Ferve-se meia onça de cochonilha em pó, em meia oitava de pedra-hume, e oito onças de agua ; estando o liquido reduzido á metade, acrescenta-se uma oitava de cremor tartaro, deixa-se ferver mais durante um quarto de hora, depois filtra-se, e misturão-se-lhe cinco onças de bom espirito ; guarda-se a tinta para o uso.

Esta quantidade chega para trinta garrafas de liquor.

Outra. — Pisão-se duas oitavas de cochonilha em outro tanto de subcarbonato de potassa, quatro oitavas de cremor de tartaro e meia oitava de pedra-hume ; acrescentão-se pouco a pouco quatro onças de espirito de vinho, e guarda-se a tinta para o uso.

Esta quantidade chega para dezeseis garrafas de liquor.

Tinta roza para liquor de amor perfeito, e violas. — Esma-

gão-se duas oitavas de cochonilha com uma oitava de subcarbonato de potassa, e meia oitava de pedra-hume; ajuntão-se quatro onças de espirito de vinho, filtra-se e guarda-se para o uso.

Esta quantidade dá para vinte ou vinte e quatro garrafas de licor.

Tinta roxa para liquor de curaço.— Moem-se duas oitavas de cochonilha, ajuntão-se quatro oitavas de agua, e em seguida duas oitavas de subcarbonato de potassa, oitava e meia de cremor, e meia oitava de pedra-hume; estando tudo bem misturado, ajuntão-se quatro onças de espirito de vinho, e guarda-se: filtra-se quando se quizer fazer uso.

Esta quantidade chega para dezeseis garrafas de liquor.

Tinta amarella para liquor de canella.— Põe-se em um vidro meia onça de raiz de curcuma em pó, deitão-se por cima quatro onças de espirito; passados oito dias, filtra-se e emprega-se.

Tinta castanha clara, para liquor de cravo e outros.— Queima-se em uma pequena cassarola, uma onça de assucar, e dissolve-se este caramello em espirito de vinho.

3. Liquor de amendoas por distillação.— Pisão-se doze onças de amendoas amargas, e misturão-se com doze garrafas de espirito de vinho de vinte grãos; deixa-se de infusão durante oito dias e mexe-se de vez em quando; coa-se depois, deita-se o liquido no alambique com duas garrafas de agua, distilla-se até obter doze garrafas, que se misturão com trez libras de assucar branco dissolvido em quatro garrafas d'agua; deixa-se repousar durante vinte e quatro horas; se o liquor estiver turvo, filtra-se antes de engarrafar se.

4. Liquor de ananaz.— Descascão-se trez ananazes bem maduros, e partem-se em pequenos pedaços, que se põem de infusão em espirito de vinho; passados oito dias, coa-se e ajuntão-se trez garrafas de agua; distillão-se doze garrafas de liquido, que se misturão com quatro garrafas de agua, contendo quatro libras de assucar em solução; querendo-se, tinge-se com um pouco de tinta amarella.

5. Liquor de Andaia.— Deitão-se em um garrafão, duas onças de anis estrelado, duas onças de coentro, quatro onças de raiz de lyrio, e a casquinha de um limão, tudo bem so-

cado e pisado ; deitão-se por cima deseseis garrafas de espirito de vinho, e põe-se o garrafão em logar quente, deixando-se em maceração durante oito dias ; depois d'este tempo, coa-se, deita-se em um alambique com quatro garrafas de agua, e distillão-se quatorze garrafas de agua, contendo quatro libras de assucar em solução.

6. Liquor de aniz por distillação.— Deitão-se oito onças de aniz estrellado, quatro onças de herva-doce, e deseseis garrafas de espirito de vinho dentro de um garrafão, deixando-se oito dias de infusão ; coa-se depois, e deita-se no alambique com mais duas garrafas de agua, e distilla-se até obterem-se quatorze garrafas de espirito, que se misturão com trez garrafas de agua, contendo em solução trez libras de assucar bem claro.

Tambem pôde-se fazer pelo modo seguinte : deita-se no alambique uma oitava de oleo essencial de aniz estrellado, meia oitava de oleo essencial de aniz com dezeseis garrafas de espirito e duas de agua ; distillão-se quatorze garrafas de espirito, e acaba-se de fazer o liquor como o outro.

7. Liquor de anisetta de Bordeaux. — Deitão-se em um garrafão uma libra de aniz estrellado, quatro onças de herva-doce, outro tanto de coentro, e de raspas de páo de sassafras, duas onças de semente de funcho, e seis onças de chá da India, tudo reduzido a pó grosso.

Põem-se estas substancias de infusão em vinte e oito garrafas de espirito, e põe-se o garrafão em logar quente, a macerar-se ; coa-se, ponho o liquido no alambique com trez garrafas de agua ; distillão-se vinte e quatro garrafas, que se misturão com oito libras de assucar, desfeitas em seis garrafas de agua e uma garrafa de agua de flor de laranjeira.

8. Liquor de canella por distillação. — Põem-se de infusão doze onças de canella quebrada em dez garrafas de espirito ; deixão-se de maceração durante oito dias ; coa-se, deita-se o espirito no alambique com duas garrafas de agua ; distillão-se oito garrafas de agua, contendo duas libras e meia de assucar em solução. Ajunta-se quanto for preciso da tinta amarella indicada, e engarrafa-se.

Liquor de cravo por distillação. — Põem-se seis onças de cravos da India pisados em um garrafão, e deitão-se pro cima doze garrafas de espirito ; deixa-se isto macerar

durante oito dias ; depois, coa-se e põe-se o liquido no alambique com duas garrafas de agua; distillão-se nove garrafas que se misturão com trez libras de assucar dissolvido em trez garrafas de agua ; ajunta-se a tinta de assucar queimado, quanta for necessaria, e quatro onças de agua de rosas.

10. Licor de amor perfeito por distillação. — Dissolvem-se meia oitava de oleo essencial de rosas, outro tanto de oleo essencial de neroly, e doze gotas de oleo essencial de cravo em vinte e quatro garrafas de espirito ; deita-se tudo no alambique, ajuntando-se uma garrafa de infusão de herva cidreira, e quatro garrafas de agua ; distillão-se vinte garrafas, ajunta-se a tinta indicada, e oito libras de assucar dissolvidas em oito garrafas de agua. Engarrafa-se para o uso.

11. Liquor de curação por distillação. — Dissolvem-se vinte gotas de oleo essencial de rosas, dez gotas de oleo essencial de canella, e dez de oleo essencial de aniz em dezeses garrafas de espirito ; deita-se a mistura no alambique com duas garrafas de agua de rosas, e uma garrafa de agua de flor de laranjeira; distillão-se quinze garrafas, e ajuntão-se-lhes cinco libras de assucar dissolvido em quatro garrafas de agua, e a tinta indicada no principio d'este capitulo.

12. Liquor de jasmim. — Deitão-se sobre uma libra de flores de jasmim, postas em um garrafão, oito garrafas de espirito, deixando oito dias de infusão; e depois de coada esta e posta no alambique com duas garrafas de agua, distillão-se seis garrafas, ás quaes se ajuntão duas libras de assucar desfeito em meia garrafa de agua de flor de laranjeira, e uma garrafa e meia de agua pura.

13. Liquor de noz moscada por distillação. — Põem-se de infusão quatro onças de nozes moscadas, e duas oitavas de cravos da India em dez garrafas de espirito ; passados oito dias, coa-se e mistura-se o liquido no alambique com duas garrafas de agua.

Distillão-se oito garrafas, que se miturão com duas de agua contendo em solução duas libras e meia de assucar, e meia garrafa de agua de flor.

14. Liquor de hortelã-pimenta por distillação. — Deitão-se n'um garrafão uma libra e meia de herva fresca de hortelã-pimenta, e quatro onças de herva cidreira, des-

pejando-se por cima doze garrafas de espirito; deixa-se de infusão durante oito dias, depois coa-se, e põe-se no alambique com duas garrafas de agua; distillão-se dez garrafas, que se misturão com duas libras e meia de assucar, dissolvido em duas garrafas de agua.

15. Liqueur de caroços de pecegos por distillação.

— Pisão-se oito onças de caroços de pecegos, e deitão-se em um garrafão com oito onças de folhas frescas e tenras de pecego, e uma oitava de oleo essencial de amendoas amargas; põem-se de infusão em dezeseis garrafas de espirito; passados oito dias, coa-se e deita-se o espirito no alambique com duas garrafas de agua; distillão-se quatorze garrafas, que se misturão com a solução de quatro libras de assucar em trez garrafas de agua.

16. Liqueur de rosas por distillação. — Deitão-se duas libras de petalas frescas de rosas certifolias, em um vaso de barro vidrado, com quinze garrafas de espirito, e meia garrafa de oleo essencial de rosas; passados oito dias, coa-se, e deita-se o espirito no alambique com duas garrafas de agua; distillão-se quatorze garrafas, e ajuntão-se-lhes a solução de seis libras de assucar em trez garrafas de agua, e a tinta indicada no principio d'este capitulo.

17. Liqueur de marasquino á mineira. — Procura-se uma boa aguardente feita de mel, e na falta d'esta, imita-se pelo modo seguinte: misturão-se quatro garrafas de mel com trez garrafas de agua quente, e pondo-se a mistura em um barril, deixa-se fermentar durante seis semanas; mistura-se n'esta occasião vinte e quatro garrafas de bom restillo; põe-se tudo em um alambique, e distillão-se vinte e quatro garrafas.

Tomão-se estas vinte e quatro garrafas de espirito, ou como já se disse, de boa aguardente feita de mel, e misturão-se com oito garrafas de mel purificado, e misturado com a infusão feita de duas garrafas de agua de rosas, uma onça de casquinhas de limão, duas onças de flores de laranjeira, quatro onças de herva cidreira, seis onças de petalas frescas de rosas, e doze onças de amendoas amargas pisadas.

Deixa-se a mistura repousar durante quarenta e oito horas, e filtrando-se, engarrafa-se.

18. Liqueur de chá (crème de thé). — Põem-se n'uma

chaleira, ou n'um bule de louça, quatro onças de chá superior, e deita-se por cima uma garrafa de agua fervendo; põe-se a chaleira no fogo a ferver durante um minuto, deixa-se esfriar, coa-se a infusão, misturão-se doze garrafas de espirito, e deitão-se mais outras quatro onças de chá novo; passados tres dias, coa-se; deita-se o espirito no alambique e distillão-se dez garrafas em banho-maria; ajuntão-se cinco libras de assucar desfeito em quatro garrafas de infusão de chá; filtra-se, e engarrafa-se.

19. Liquor de leite. — Fervem-se quatro garrafas de leite, e logo que estiver fervendo em cachão, deitão-se dezeses garrafas de bom restillo, as casquinhas de quatro limões, e seis libras de assucar; tira-se do fogo, mexe-se, e deixa-se repousar; passados dois dias, decanta-se, filtra-se, e engarrafa-se.

20. Liquor de marasquino de Zará. — Pisão-se duas libras de amendoas amargas, e deitão-se de infusão com uma libra de herva cidreira, e uma oitava de oleo essencial de rosas em vinte e oito garrafas de espirito forte; passados quatro dias, coa-se, e deita-se o espirito no alambique com duas garrafas de agua de flor de laranjeira, e duas de agua simples; distillão-se com pouco fogo vinte e quatro garrafas, e ajuntando-se-lhes dezeseis libras de assucar desfeito em seis garrafas de agua, engarrafa-se.

21. Liquor de marasquino de Breslau. — Pisão-se duas libras de assucar com una libra de amendoas amargas e uma libra de assucar mascavado, ajuntando-se pouco a pouco seis garrafas de agua quente: deixa-se fermentar em logar quente durante oito ou dez dias; ajuntão-se n'esta occasião meia libra de raiz de lyrio em pó grosso, meia oitava de oleo essencial de rosas, uma onça de casquinhas de lima verde, doze garrafas de espirito e duas de vinho; passados oito dias, coa-se, distilla-se o liquido depois de se lhe ter juntado duas garrafas de agua, com doze garrafas de espirito distillado; misturão se oito libras de assucar dissolvido em duas garrafas de agua.

22. Liquor-nectar da Grecia. — Deitão-se em um alambique duas oitavas de oleo essencial de canella, uma oitava de oleo essencial de rosas, meia onça de balsamo do Perú, uma oitava de oleo essencial de limão, dezoito garrafas de espirito,

e quatro garrafas de agua de flor de laranjeira : distillão-se dezeseis garrafas, e ajuntão-se-lhes a solução de oito libras de assucar em quatro garrafas de agua ; põem-se em pequenas garrafas bem lacradas.

23. Licor de araticús do sertão. — Deitão-se de infusão em dezescis garrafas de aguardente, dois araticús bem maduros ; depois coa-se e deita-se o liquido no alambique, e o residuo em um sacco que se pendura no mesmo alambique, de maneira que não encoste no fundo do alambique, e assim distilla-se com pouco fogo, até sairem doze garrafas, ás quaes se ajunta a solução de quatro libras de assucar em duas garrafas de agua, e engarrafa-se.

24. Licor de peras. — Tomão-se seis peras do campo bem maduras, que se põem de infusão em dezoito garrafas de aguardente, tendo-se o cuidado de as pisar anticipadamente ; em seguida, coa-se o liquido, e põe-se no alambique distillando-se doze garrafas em fogo brando ; accrescenta-se a solução de quatro libras de assucar em duas garrafas d'agua, e engarrafa-se.

25. Licor de cajús. — Pisão-se quatro libras de cajús com uma libra de assucar ; ajuntão-se duas garrafas de agua quente, e deixa-se fermentar durante oito dias ; accrescenta-se n'esta occasião, dezoito garrafas de aguardente, e passa-se por trez dias, coa-se e distillão-se doze garrafas de espirito. ás quaes se junta a calda de cinco libras de assucar, com duas garrafas de agua.

26. Licor de laranjas. — Espremem-se quatro duros, de laranjas, ajuntão-se-lhes uma libra de assucar mascavado e uma garrafa de agua quente ; deixa-se esta calda fermentar durante oito ou dez dias, findo o que, ajuntão-se dezoito garrafas de espirito, acabando de fazer-se o licor como fica indicado para o licor de cajús.

27. Licor de violas por distillação. — Deitão-se uma libra e meia de flores frescas de violas e meia libra de raiz de lyrio de infusão durante quatro dias, e em quatro garrafas de espirito ; em seguida, coa-se, ajuntando-se ao liquido duas garrafas de agua ; distillão-se sete garrafas, ás quaes se ajunta a tinta indicada no principio d'este capitulo, e a solução de trez libras de assucar em duas garrafas de agua.

28. Liquor de baunilha. — Deitão-se em um alambique duas onças de baunilha, uma onça de balsamo do Perú, e dezeses garrafas de espirito ; passadas vinte e quatro horas, ajuntão-se duas garrafas de agua de rosas, e em seguida, distillão-se doze garrafas, misturando se-lhes cinco libras de assucar dissolvido em quatro garrafas de agua, e a tinta de assucar queimado.

29. Liquor de Berlim. (Doppelkume.) — Deitão-se em um alambique quatro libras de cominhos socados com seis oitavas de oleo essencial de cominhos, a casca de quatro limões e trinta garrafas de restillo ; deixa-se de infusão até o dia seguinte ; ajuntão-se então seis garrafas de agua de hortelã, e distillão-se vinte e cinco garrafas com pouco fogo ; mistura-se a solução de dez libras de assucar em seis garrafas d'agua, e engarrafa-se.

30. Liquor de ouro de Danzig. — Deitão-se de infusão em trinta e seis garrafas de espirito, meia libra de sementes de funcho, uma onça de macis, quatro onças de cascas de laranjas, duas onças de aniz estrellado, duas onças de canella, e duas oitavas de cravos da India ; deixa-se macerar durante seis a oito dias, e coado, distillão-se vinte e seis garrafas, ás quaes se ajuntão dez libras de assucar claro dissolvido em cinco garrafas de agua, e meia duzia de folhetus de pão de ouro picado bem miudo.

31. Liquor de café. — Tomão-se, e pisão-se duas libras de café, e põem-se de infusão em doze garrafas de espirito ; passados tres dias, coa-se e deita-se o liquido no alambique com uma garrafa de agua ; distillão-se dez garrafas, ás quaes se ajuntão quatro libras de assucar dissolvido em duas garrafas de agua, e um pouco de tinta de assucar queimado, dissolvido em agua de flor de laranjeira.

32. Liquor de flor de laranjeira por distillação. — Deitão-se duas libras de flores frescas de laranjeira, de infusão em doze garrafas de espirito ; passados oito dias, coa-se, e espremem-se bein as flores ; e tendo-se posto o liquido no alambique com mais duas garrafas de agua, distillã -se dez garrafas ás quaes se ajuntão quatro libras de assucar dissolvido em duas garrafas de agua de flor de laranjeira ; deixa se repousar durante oito dias, e filtra-se.

33. Liquor de aipo por distillação. — Deita-se de infusão em doze garrafas de espirito, uma libra de raiz e folhas de aipo ; passados quatro dias, coa-se e deita-se o liquido no alambique com uma garrafa de agua de flor de laranjeira, e distillando-se nove garrafas, faz-se o liquor com quatro libras de assucar e duas garrafas de agua.

34. Liquor de catinga de mulata á moda da piranga. — Põe-se de infusão em doze garrafas de espirito, uma libra de hervas frescas de catinga de mulata, seguindo-se no mais como já foi indicado para o licor de aipo.

35. Liquor de S. Maria (chenopodio ambrosoides). — Põem-se de infusão meia libra de herva de S.-Maria e duas onças de herva cidreira, em doze garrafas de espirito, seguindo-se depois como para o liquor de aipo ; este liquor é muito util para destruir os vermes intestinaes.

LIQUORES FEITOS POR MISTURA

Estes liquores são os mais vulgarizados, por serem mais faceis as suas preparações ; é verdade que no gosto e aroma nada deixão a desejar, sendo este ultima quasi sempre mais pronunciado que nos liquores distillados; quasi sempre, porém, produzem grandes dôres de cabeça ás pessoas que d'elles usão, e é este o grande inconveniente d'estes liquores, e por esta causa, deverião todos os confeiteiros escrupulosos abandonarem este methodo de fabricar os liquores, e só fabricarem liquores distillados.

1. Liquor de amendoas por mistura. — Dissolvem-se dezoito gotas de oleo essencial de amendoas amargas em uma garrafa de espirito de 36°, ajuntão-se a esta mistura dezeseis garrafas de espirito purificado de 22°, e a calda de sete libras de assucar em quatro garrafas de agua.

2. Liquor de amor perfeito por mistura. — Dissolvem-se vinte gotas de oleo essencial de rosas, vinte e quatro de oleo essencial de neroli, e cinco gotas de oleo essencial de icravo, em uma garrafa de espirito de vinho; accrescentão-se vinte e duas garrafas de aguardente purificada, oito libras de assucar dissolvido em seis garrafas de agua, e a tinta necessaria.

3. Liquor de anisetta por mistura. — Dissolve-se meia oitava de oleo essencial de aniz, uma garrafa de espirito, fazendo-se o mais como para o licor de amendoas por mistura.

4. Liquor das Barbadas. — Tomão-se meia oitava de oleo essencial de aniz, dezoito gotas de oleo essencial de canella, meia oitava de oleo essencial de sassafráz, e duas oitavas de tintura de benjoim ; dissolve-se tudo em seis garrafas de espirito de vinho de 36°, ajunta-se a calda fria de trez libras de assucar em uma garrafa d'agua.

5. Liquor de canella por mistura. — Toma-se meia oitava de oleo essencial de canella, que se dissolve em uma

garrafa de espirito de vinho de 36°, ajuntão-se dezeseis garrafas de aguardente purificada, e seis libras de assucar dissolvido em quatro garrafas de agua, e um pouco de tinta de curcuma indicada n'este capitulo.

6. Liquor de curação por mistura.—Mistura-se meia oitava de oleo essencial de cravo em meia garrafa de espirito; ajuntão-se dezeseis garrafas de boa aguardente, seis libras de assucar dissolvido em quatro garrafas de agua, e um pouco de tinta feita de assucar queimado.

7. Liquor de neroli por mistura.— Dissolve-se meia oitava de oleo essencial de neroli em uma garrafa de espirito de vinho, e ajuntão-se dezeseis garrafas de aguardente muito pura, misturando-se-lhes depois sete libras de assucar muito claro, dissolvido em quatre garrafas de agua pura e uma garrafa de agua de flor de laranjeira.

8. Liquor de hortelã por mistura.— Faz-se como o licor de neroli por mistura, substituindo unicamente ao oleo essencial de neroli, o de hortelã-pimenta.

9. Liquor de pecegos por mistura.— Dissolvem-se dezoito gottas de oleo essencial de amendoas amargas e seis gottas de oleo essencial de noz moscada em uma garrafa de espirito, misturando-se esta solução com quatorze garrafas de aguardente bem pura, e seis libras de assucar claro dissolvido em quatro garrafas de agua pura, e meia garrafa de agua de flor de laranjeira.

10. Liquor de rosas por mistura.— Dissolve-se meia oitava de oleo essencial de rosas em uma garrafa de espirito de vinho; accrescentão-se dezeseis garrafas de aguardente muito pura e forte, sete libras de assucar dissolvido em cinco garrafas de agua, e a tinta indicada no principio d'este capitulo.

CAPITULO V

RATAFIAS

Os ratafias são feitos com a mistura de succos de fructas, e pela maceração de raizes, flores, e sementes aromaticas, em e piritto, sem distillação, e ajuntande-se-lhes apenas o assucar para tornal-os mais agradaveis ao paladar.

1. Absintho da Suissa. — Põem-se de infusão quatro libras de folhas frescas de losna, meia libra de raiz de angelica, e uma libra de ortiga fresca, em dezeseis garrafas de 3^o; passados doze dias, coão-se e espremem-se, dissolvendo-se no liquido uma oitava de oleo essencial de aniz, e trez libras de assucar dissolvido em uma garrafa de agua.

2. Absintho de Bordeaux. — Põem-se de maceração em dezeseis garrafas de espirito, durante quinze dias, quatro

libras de folhas frescas de losna, meia libra de bagas de zimbro, duas onças de canella, uma onça de raiz de angelica, e duas onças de casquinhas de limão ou laranja; coa-se tudo, e ajuntão-se-lhe trez libras de assucar dissolvido em duas garrafas de agua.

3. Agua dos Carmelitas. — Tomão-se as casquinhas de seis limões maduros, quatro onças de cascas seccas de laranjas, seis oitavas de canella, um grão de almiscar, trez onças de herva cidreira; deitão-se estas substancias de infusão em oito garrafas de boa aguardente, e passados trez dias, coa-se e accrescentão-se trez libras e meia de assucar desfeito em duas garrafas de agua.

4. Ratafia de ameixas do Canada. — Tomão-se trez libras de ameixas bem maduras, partem-se e pisão-se um pouco, pondo-se de maceração com seis garrafas de boa aguardente; passados trez dias, coa-se, ajuntando-se trez libras de assucar dissolvido em uma garrafa de agua; filtra-se antes de engarrafar-se.

5. Ratafia de ananaz. — Corta-se um ananaz, sem se descascar, em pequenos pedaços, e põe-se de infusão em quatro garrafas de boa aguardente; depois de trez dias, coa-se, e ajunta-se libra e meia de assucar dissolvido em uma garrafa de agua.

6. Ratafia de aniz. — Põem-se de infusão duas onças de herva doce, duas onças do aniz estrellado, duas onças de herva cidreira em seis garrafas de boa aguardente; depois de oito dias, coa-se e ajunta-se a calda de duas libras de assucar, com uma garrafa de agua; deixa-se repousar, e filtra-se.

7. Ratafia de angelica. — Põem-se de infusão quatro onças de angelica, uma onça de sementes de angelica, uma noz moscada, uma oitava de cadamomo, em seis garrafas de boa aguardente; depois de cinco dias, coa-se e ajuntão-se duas libras de assucar dissolvido em uma garrafa de agua.

8. Ratafia de araticum do sertao. — Toma-se uma

fructa de araticum do sertão bem madura, tira-se a casca, e machuca-se, pondo-se de infusão em seis garrafas de boa aguardente; depois de trez dias, coa-se e ajuntão-se duas libras de assucar dissolvido em uma garrafa de agua.

9. Ratafia de café. — Tomão-se duas libras de café torrado e moido, meia oitava de macis e meia onça de amendoas amargas pisadas, que se põem em um pote; deitão-se-lhes por cima oito garrafas de boa aguardente, e passados oito dias, filtrão-se.

Por outro lado, toma-se um prato de bagos de café maduros, tirão-se-lhes as pelles exteriores, e fervem-se com uma garrafa de agua; coa-se e dissolvem-se, n'esta agua, trez libras de assucar, accrescentando-se esta calda ao espirito filtrado.

10. Ratafia de cacao. — Pisa-se libra e meia de sementes de cacao torradas, e põe-se de infusão com uma oitava de banilha, em seis garrafas de bom rastillo, durante oito dias filtra-se, e ajuntão-se duas libras de assucar, e uma garrafa d'agua.

11. Ratafia de cajús. — Cortão-se em pedaços duas libras de fructas maduras, e bem aromaticas, põem-se de infusão em oito garrafas de restillo bem forte; depois de trez dias, coão-se, e ajuntão-se trez libras de assucar desfeito em uma garrafa de agua de flor de laranjeira.

12. Ratafia de canella á mineira. — Tomão-se duas onças de canella quebrada em pedacinhos, uma oitava de cravos da India, e duas oitavas de aniz estrellado; põem-se de infusão em oito garrafas de boa aguardente; passados oito dias, coão-se e accrescentão-se trez libras de assucar desfeito em garrafa e meia de infusão branda de herva cidreira.

13. Ratafia de cerejas. — Misturão-se oito garrafas de sumo de cerejas pisadas com os caroços, oito garrafas de bom restillo, uma oitava de canella; passados quinze dias, coão-se, e accrescentão-se seis libras de assucar dissolvido em duas garrafas d'agua.

14. Ratáfia de framboezas. — Pisão-se oito libras de framboezas maduras, e aquecem-se até ficarem dissolvidas, sem todavia ferverem, com seis libras de assucar; accrescentão-se oito garrafas d'agua, e passados quinze dias, coão-se, e guardão-se.

15. Ratáfia de groselhas. — O ratáfia de groselhas faz-se pelo mesmo processo indicado para as flamboezas.

16. Ratáfia de flores de laranjeira. — Pisa-se uma libra de flores escolhidas de laranjeira, e põe-se de infusão com oito garrafas de bom restillo; passados oito dias, coa-se e accrescentão-se trez libras de assucar dissolvido em uma garrafa e meia de agua de flor de laranjeira.

17. Ratáfia de gabiroba. — Escolhem-se uma porção de fructos maduras, e pisadas um pouco, põem-se de infusão em seis garrafas de boa aguardente; passados oito dias, coão-se, e ajuntão-se duas libras de assucar dissolvido em uma garrafa de infusão branda de herva cidreira, feita de meia oitava de sementes.

18. Ratáfia de gengibre á goyana. — Cortão-se em pedaços duas onças de raiz de gengibre, e deitão-se em um pote com a casquinha de metade de um limão, e oito garrafas de bom restillo; passados oito dias coa-se tudo, e ajuntão-se duas libras de assucar desfeito em uma garrafa de infusão de gengibre, feita com duas onças de gengibre e duas oitavas de curcuma (assafrão da horta).

19. Ratáfia de gramichamas. — Pisão-se duas libras de fructas maduras, e espremem-se; dissolvem-se no sumo duas libras de assucar, e misturão-se com cinco garrafas de bom restillo; deixa-se tudo repousar durante tres dias para se coar e engarrafar.

20. Ratáfia de jaboticabas. — Pisão-se quatro libras de jaboticabas maduras, e recentemente apanhadas; misturão-se com seis garrafas de bom restillo; passados tres dias coão-se e accrescentão-se trez libras de assucar dissolvido em agua.

21. Ratafia de laranjas. — Cortão-se em talhadas seis laranjas, e deitão-se em um pote de barro vidrado, com duas garrafas de sumo de laranjas, e dez de boa e pura aguardente ; passados oito dias, coa-se a infusão e accrescentão-se quatro libras de assucar desfeito em duas garrafas de agua de flor de laranjeira.

22. Ratafia de maçãs. — Pisa-se ou rala-se, uma porção de maçãs maduras ; no dia seguinte, espreme-se e accrescenta-se a cada quatro garrafas d'este sumo, outro tanto de bom restillo, e meia oitava de canella ; passados seis dias, coa-se, e ajuntão-se tres libras de assucar dissolvido em uma garrafa d'agua.

23. Ratafia de marmelos. — Prepara-se pela mesma receita indicada a cima para fazer o ratafia de maçãs.

24. Ratafia de macis. — Põem-se de infusão oito garrafas de bom restillo, uma onça de gengibre, meia onça de casquinhas de limão, uma onça de canella, dez cravos da India, e um grão de almiscar ; passados dez dias, filtra-se e ajuntão-se cinco libras de assucar dissolvido em duas garrafas de agua de rosas.

25. Ratafia de cravos, rosas, etc. — Põe-se de infusão meia libra de petalas de cravos incarnados da horta, em quatro garrafas de bom restillo ; passadas oito dias, coa-se e accrescentão-se trez libras de assucar dissolvido em uma garrafa d'agua pura, e meia garrafa de agua de flor de laranjeira.

26. Ratafia de peras do campo. — Prepara-se pelo mesmo processo que o ratafia de jaboticabas, podendo-se sómente ajuntar mais um ponco de assucar.

27. Ratafia de Philippe á paulista. — Tomão-se duas onças de casquinhas de limão, duas onças de serpol, uma onça de flores de sabuguciro, duas onças de flores de laranjeira, uma onça de salva, uma onça de mangerona, uma onça de herva doce, uma onça de canella e vinte e cinco cravos da India ; picão-se bem e põem-se de infusão em dezeseis garrafas de bom restillo ; passados oito dias, coa-se, e accrescen-

tão-se dez libras de assucar dissolvido em cinco garrafas d'agua.

28. Ratafia de uvas. — Dissolvem-se duas libras de assucar em quatro garrafas de sumo de uvas frescas e maduras ; aquece-se um pouco a dissolução sobre o fogo sem que chegue a ferver, e accrescentão-se seis garrafas de bom res-tillo ; deixa-se repousar e filtra-se.

29. Ratafia de sementes. — Tomão-se sementes de herva doce, de funcho, de cominho, de coentro, de aniz estrelado, de cardamomo, sendo , de cada qualidade, uma onça ; pisão-se grosseiramente, e põem-se de infusão em oito garrafas de espirito ; coão-se depois de sete dias de infusão, e accrescentão-se seis libras de assucar desfeito em trez garrafas d'agua.

30. Ratafia da Turquia. — Tomão-se uma onça de assafrão, duas oitavas de macis, as cascas de quatro laranjas, e de dois limões ; põem-se tudo isto de infusão em dez garrafas de espirito ; filtra-se depois de passados nove dias e accrescentão-se seis libras de assucar desfeito em trez garrafas de infusão de herva cidreira.

31. Ratafia de Veneza. — Põem-se de infusão em doze garrafas de restillo, uma onça de sementes de herva doce, duas onças de aniz estrelado, uma onça de coentro, duas onças de sementes de funcho, quatro nozes moscadas, as cascas de quatro laranjas e de dois limões, meia onça de canella, e dez cravos da India ; filtra-se depois de ter estado doze dias de infusão, e mistura-se o xarope seguinte : dissolvem-se quatro libras de assucar em duas garrafas de agua de rosas, e estando dissolvido, accrescentão-se duas garrafas de vinho branco, e uma garrafa de agua de flor de laranjeira.

32. Rosasolio de Turim. — Tomão-se meia libra de passas, uma de flores frescas de rosas, duas onças de flores de jasmim, uma oitava de canella, uma oitava de macis ; picão-se e põem-se de infusão em seis garrafas de aguardente ; passados doze dias, coão-se e ajuntão-se quatro libras de assucar dissolvido em uma garrafa d'agua de rosas, e uma de agua de flor de laranjeira.

33. Rosasolio de Turim (outra receita). — Fervem-se em quatro garrafas de agua duas libras de passas

picadas, até ficarem reduzidas a duas garrafas ; dissolvem-se n'este liquido quatro libras de assucar, e coa-se. Por outro lado, põem-se de infusão em seis garrafas de boa aguardente, uma libra de petalas frescas de rosas cheirosas, meia libra de flores frescas de laranjeira, meia onça de canella, e quatro cravos da India ; passados seis dias, filtra-se e mistura-se com o xarope.

CAPITULO VI

BEBIDAS ESPIRITUOSAS MISTURADAS, PONCHES, HYPOCRAS, ETC.

1. Aniz. — Dissolve-se em uma garrafa de espirito de 36° uma oitava de oleo essencial de aniz que não seja falsificado, e mistura-se com dezeseis ou dezoito garrafas de boa aguardente purificada de 22°, e engarrafa-se.

2. Genebra de Hollanda. — Deitão-se em um alambique trez oitavas de boa essencia de zimbro, e trez nozes moscadas raspadas, em trinta garrafas de resillo de 22°; distillão-se vinte e quatro garrafas que se misturão, accrescentando-se o numero sufficiente de garrafas d'agua, até o liquido marcar 24° no pesa-alcool, e engarrafa-se.

3. Genebra de Altona. — Põem-se de infusão quatro libras de bagas frescas de zimbro, e as cascas de quatro laranjas, em trinta e duas garrafas de bom espirito; passados dez dias, coa-se e põe-se no alambique com duas oitavas de essencia de zimbro; distillão-se vinte e quatro garrafas, ás quaes se accrescentão duas libras de assucar.

4. Bitter de Allemanha. — Deitão-se em um garrafão

uma onça de casquinhas seccas de laranja, uma onça de cascas de quina do Perú, uma onça de losna, uma onça de sementes de funcho, uma onça de gencana, e duas oitavas de canella, tudo bem picado; deitão-se por cima seis garrafas de bom restillo, e deixa-se de infusão durante quinze dias; depois filtra-se e engarrafa-se em pequenas garrafas de seis onças, deitando-se em cada uma duas gottas de ammoniaco liquido.

5. Bitter suco, ou Elixir ad longam vitam. — Tomão-se uma oitava de rhuibarbo, uma de aloes, uma de gengibre, uma de assafrão, uma de casquinhas de laranja, uma de raiz de zedoaria, uma de boleto larix, uma de raiz de genciana, uma de raiz de galonga; pisa-se tudo, e deita-se de infusão com uma garrafa de boa aguardente; dez dias depois filtra-se, e guarda-se.

6. Receita para fazer o rhum. — Deitão em um barril trinta garrafas de restillo purificado pelo carvão, acrescentão-se duas onças de ammoniaco liquido ou caustico, e uma libra de pecegos socados com os caroços; dão-se-lhes duas fervuras com duas garrafas de restillo, ajuntando-se um pouco de assucar queimado: estando fria esta mistura, coa-se, e põe-se no barril onde estão as outras garrafas de restillo; deixa-se o barril aberto, o qual se vascoleja todos os dias, durante um mez; depois engarrafa-se.

7. Receita para fazer o cognac. — Ralão-se duas duzias de marmelos maduros, e misturão-se com meia garrafa de agua, e uma libra de assucar; deixa-se fermentar durante um mez e deita-se depois em um barril com dezeseis garrafas de bom restillo de 24°, meia onça de ammoniaco liquido, e um pouco de assucar queimado e dissolvido em um copo de vinho branco; deixa-se o barril aberto; vascoleja-se todos os dias, e passados trinta dias, engarrafa-se. Obtem-se assim um cognac superior e muito barato.

8. Ponche mineiro. — São innumeraveis as differentes receitas para fazer-se ponches de cognac, rhum, kirsch-wasser, com ovos, vinho, chá ou agua; por isso apresentaremos unicamente as receitas mais recommendadas.

Para-se fazer um ponche á mineira, deitão-se duas onças de boa aguardente em um copo, com duas colheres de assucar, e o sumo da metade de um limão, ou laranja da terra azeda; mexe-se, enchendo-se o copo com agua fria ou quente, conforme o gosto.

9. Ponche allemão. — Batem-se seis gemas de ovos com o sumo de um limão, e meia libra de assucar em pó; ajunta-se pouco a pouco meia garrafa de rum, e finalmente, uma garrafa e meia de infusão fraca de chá da India quente; mexe-se e serve-se.

10. Ponche de ovos. — Batem-se seis gemas de ovos, e uma chicara de sumo de limão, ajuntando-se pouco a pouco meia garrafa de rum, e em seguida duas garrafas e meia de infusão quente de chá da India quente e bem adoçado; mexe-se bem, ajuntando-se finalmente as claras batidas em neve, e serve-se.

11. Ponche russo. — Deitão-se em um bule quatro onças de chá superior, despejando-se por cima duas chicanas de agua quente; vascoleja-se um pouco, para lavar o chá com esta agua, que se deita fóra; passados alguns minutos, enche-se o bule com trez ou quatro garrafas de agua fervente, e passado um quarto de hora, deita-se em cada copo, com uma colher de assucar, uma porção de rum ou de eognac, e acaba-se de encher com o chá quente.

12. Ponche inglez. — Mistura-se uma parte de sumo de limão com trez partes de bom rum, deitando-se sobre o todo nove partes de chá quente bem adoçado; põe-se o assucareiro sobre a mesa, para cada um servir-se a seo gosto.

13. Ponche romano, ou gelado. — Tendo-se feito um ponche inglez bem adoçado, deita-se em cada copo um pedaço de gelo, e um ramo de herva cidreira.

14. Ponche gelado á fluminense. — Faz-se uma infusão de chá, ajuntando-se-lhe um pedaço de baunilha, e a casquinha de um limão; estando bastante forte, deita-se o liquido em segundo bule com bastante assucar, o sumo de um limão, uma quantidade de rum, e a oitava parte do chá empregado; deita-se o ponche nos copos com um pedaço de gelo em cada um.

15. essencia de ponche. — Põe-se de infusão em oito garrafas de bom espirito de vinho, uma onça de canella, uma oitava de noz moscada, as casquinhas de quatro limões e as de uma laranja da terra; passados trez dias, filtra-se esta infusão, acrescentando-se-lhe doze libras de assucar, e quatro oitavas de acido citrico, dissolvido em duas garrafas de infusão concentrada de chá da India; guarda-se em garrafas, servindo cada garrafa para fazer-se quatro de excellenté ponche.

16. Ponche de ananaz. — Corta-se em pequenos pedaços um pequeno ananaz descascado, deitam-se por cima duas libras de assucar, o sumo de dois limões, e duas garrafas de bom rhum ; por outra parte, faz-se uma infusão regular de chá, deitam-se seis garrafas d'esta infusão ainda quente sobre o ananaz, e serve-se quente.

17. Bishop americano. — Deita-se em um bule uma garrafa de vinho tinto de Lisboa, uma garrafa de rhum, um limão cortado em talhadas, duas libras de assucar, e trez garrafas de infusão branda e quente de chá da India, e serve-se quente.

18. Bishop francez. — Deita-se em um bule uma garrafa de vinho branco, um copo de cognac, uma libra de assucar, ou seis talhadas de limão, e duas garrafas de infusão branda de chá da India, e algum tanto quente ; mexe-se, e serve-se logo.

19. Cardeal de vinho tinto. — Misturem-se quatro garrafas de vinho tinto com uma garrafa de cognac ; accrescentão-se-lhes o sumo de um limão, e duas libras de assucar dissolvido em duas garrafas de infusão de chá da India : misture-se, e serve-se.

20. Cardeal com ovos. (Sambayon.) — Batem-se oito gemas de ovos com uma garrafa de vinho branco ; estando bem batidas, accrescentão-se duas libras de assucar, duas garrafas de infusão de chá, e um pedaço de baunilha, e leva-se tudo ao fogo, em uma cassarola ; dá-se-lhe uma fervura, deixa-se esfriar, e depois ajuntão-se trez garrafas de vinho branco, uma garrafa de cognac, e serve-se.

21. Cardeal de ananaz. — Descasca-se um ananaz bem aromatico, e corta-se em pequenos pedaços, que se deitam em um bulc com trez garrafas de vinho branco, uma garrafa de vinho tinto, e uma de cognac ; passadas vinte e quatro horas, accrescentão-se duas garrafas de infusão de chá da India, contendo duas libras de assucar em solução.

22. Cardeal de laranjas. — Espre dem-se as laranjas necessarias para se obter uma garrafa de caldo ; ajuntão-se-lhe uma garrafa de vinho tinto, uma de vinho muscatel, e uma de bom cognac, accrescentando-se mais duas libras de assucar, desfcito em duas garrafas de infusão de chá da India.

23. Hippocraz commum. — Deita-se em uma garrafa meia oitava de macis, uma onça de canella, dois dentes de cravo da India, e vinho branco quanto basta para encher a garrafa; passados trez ou quatro dias, filtra-se esta infusão e ajuntão-se-lhe trez onças de assucar em pó; vascoleja-se até se dissolver o assucar; e serve se em copinhos de liquor.

24. Hippocraz de baunilha. — Tritura-se uma oitava de baunilha com quatro onças de assucar; ajuntão-se duas garrafas de vinho branco com quatro onças de bom cognac; passados trez dias, filtra-se e guarda-se.

25. Hippocraz de ananaz. — Corta-se um ananaz em pequenos pedaços, polvilha-se com nove onças de assucar, e deitão-se-lhe oito onças de cognac, e trez garrafas de vinho branco; depois de passados quatro dias, filtra-se, e guarda-se.

26. Hippocraz de framboezas. — Tomão-se quatro onças de sumo de framboezas frescas, e dá-se-lhe uma fervura com quatro onças de assucar; depois de frio, accrescentão-se duas onças de cognac, e uma garrafa de vinho tinto; deixa-se repousar, e passados dois dias, filtra-se.

27. Hippograz de amendoas amargas. — Pisão-se duas duzias de amendoas amargas com trez onças de assucar, e deitão-se em uma garrafa de vinho branco com uma onça de rum; passados oito dias, filtrão-se.

28. Hippocraz de losna. — Deitão-se em uma garrafa, uma onça de losna bem picada, trez onças de assucar, uns pedacinhos de cascas de limão, um pouco de herva doce e cinco dentes de cravo da India; enche-se a garrafa de vinho branco e cognac; passados trez dias, filtra-se, e guarda-se.

29. Hippocraz de violas. — Põem-se de infusão durante dois ou trez dias duas oitavas de lyrio em pó, cinco dentes de cravo da India, um grão de almiscar, e trez onças de assucar; em duas onças de cognac, e uma garrafa de vinho do Porto, e em seguida, filtra-se, e guarda-se.

30. Hippocraz de flores. — Deitão-se em uma garrafa grande duas onças de flores de laranjeira, duas onças de jasmim, duas onças de petalas de rosas cheirosas, uma onça de petalas de cravos rosas, e meia oitava de macis, tudo fresco e bem picado, com quatro onças de assucar em pó, duas onças de cognac, meia garrafa de vinho branco; deixa-se tudo de infusão durante quatro dias; em seguida, filtra-se e guarda-se.

CAPITULO VII

SORVETES E GELADOS

No principio da primeira parte d'esta obra, deo-se no artigo Agua as receitas para se obter o gelo em todas as estações; o processo é o seguinte: deitão-se em um barril, cinco libras de sulphato de soda (sal de Glauber), sobrepondo-se-lhe as quatro libras de acido sulphurico indicadas, e immediatamente introduzindo-se uma bacia cheia d'agua, de maneira que ella fique dentro da mistura, até que esta lhe chegue ás bordas; move-se a bacia dentro da mistura, durante dez minutos, e no fim d'este tempo, a agua estará gelada e poderá ser aproveitada tanto para fazer sorvetes, como para fazer limonadas e bebidas geladas. Pela mesma maneira procede-se nas outras receitas que indicámos.

Ha hoje apparatus recentemente inventados e que congelão a agua pela pressão do ar; porém, estes apparatus são caros, e só convêm ás casas de confeitaria que fabricão em grande escala. São, n'este caso, de grande vantagem, visto que uma casa no Rio de Janeiro, com este apparatus, pôde vender gelo a 80 reis a libra.

1. Modo de fazer sorvetes. — Deitão-se os ingredientes de que se querem fazer os sorvetes, em um apparatus

do qual apresentámos o desenho, e que se appellida sorveteira; tampa-se e põe-se em um alguidar, ou pequeno barril, sobre uma camada de gelo da altura de trez dedos; enche-se o barril em roda da mesma sorveteira, com pequenos pedaços de gelo, misturados com sal da cozinha (põe-se este sal para demorar o derretimento do gelo).

Dá-se, n'esta occasião, um movimento de rotação á sorveteira, por meio da aza que lhe é adaptada, e passados cinco minutos, abre-se a sorveteira sem se tirar do meio do gelo, e por meio de uma grande faca, que se passa pelas paredes interiores, põe se no meio da massa as particulas geladas que tiverem adherido ás paredes da sorveteira; fecha-se a sorveteira, e dá-se de novo o movimento de rotação, abrindo-se de cinco em cinco minutos para pôr as partes geladas para o centro, como já está explicado. Estando já quasi toda a massa gelada, não se tapa mais, e mexe-se sómente com a faca.

Se o gelo se derrete muito, é necessario tirar a agua formada, e substitui-la por novo gelo.

Guarda-se, em seguida, a sorveteira tapada dentro do gelo, até á hora de se servirem os sorvetes.

É bom ter-se duas ou trez sorveteiras em outros tantos barris, porque quasi sempre fazem-se duas ou trez diferentes qualid des de sorvetes, que se matizão uns com os outros; o que, além de lhes modificar o sabor, lhes dá um aspecto agradável.

2. Queijos gelados. — Os queijos gelados são sorvetes grandes. Põe-se n'uma fôrma de folha de flandres a massa de sorvete preparada pelo processo acima indicado; move-se a fôrma em quanto se põe a massa do sorvete, afim de que ella fique bem cheia; tapa-se depois, e põe-se dentro de uma vasilha cheia de gelo; na occasião de servir-se, tira-se a fôrma do gelo, o queijo da fôrma e põe-se n'um prato.

Para se dar a estes queijos um certo realce, e mais graça, fazem-se de camadas de diferentes côres, e de diferentes sorvetes.

3. Fructas geladas. — Fazem-se pelo mesmo modo que os queijos gelados, sendo unicamente diferentes as fôrmas, que se abrem como caixas, e que imitão o feito de diferentes fructas. É necessario que se tapem as gretas das fôrmas com cera derretida.

4. Sorvete de creme de amendoas. — Ferve-se uma

Garrafa de bom leite com um pedaço de baunilha e as casquinhas de um fimão; deitão-se aos poucos em uma bacia em que se baterão oito gemas d'ovos com doze onças de assucar, oito onças de amendoas amargas descascadas e socadas; estando tudo misturado, leva-se ao fogo, dá-se lhe uma fervura, e põe-se a gelar.

5. Sorvete de creme de café. — Batem-se oito gemas d'ovos com doze onças de assucar, e ajunta-se uma garrafa de leite fervido com uma quarta de café torrado e coado; mistura-se bem, dá-se uma fervura, e gela-se.

6. Sorvetes de creme de Baunilha. — Batem-se nove gemas d'ovos com doze onças de assucar, accrescentando-se pouco a pouco uma garrafa de leite; põe-se tudo em uma cassarola com um pouco de baunilha, e dá-se uma fervura, mexendo-se; coa-se por uma peneira fina, e gela-se.

7. Sorvete de creme de amendoim ou sapucaias. — Pisão-se quatro onças de amendoins ou sapucaias, duas onças de amendoas doces, uma onça de amendoas amargas, com uma quarta de assucar; accrescenta-se aos poucos uma garrafa de leite, e coa-se bem; por outro lado, batem-se oito gemas de ovos com meia libra de assucar, accrescentando-se pouco a pouco o leite coado; estando tudo bem misturado, leva-se em uma cassarola sobre umas brazas, e aquece-se sem deixar ferver, mexendo-se continuamente; deita-se na sorveteira, e gela-se.

8. Sorvete de creme com pinhões ou castanhas. — Cozem-se os pinhões, que se descascão; toma-se uma libra d'esta massa que se pisa com trez quartas de assucar, até formar uma massa bem homogenea; ferve-se uma garrafa de leite com sete gemas de ovos batidas, e um pedaço de baunilha, ajunta-se-lhes aos poucos a massa dos pinhões; passa-se tudo por uma peneira fina, e gela-se.

9. Sorvete de creme com chocolate. — Deita-se n'uma bacia meia libra de chocolate rapado, que se bate com sete gemas de ovos, e doze onças de assucar, ajuntando-se em seguida uma garrafa de bom leite; leva-se tudo sobre brazas, e aquece-se, mexendo-se, até querer ferver. Gela-se depois de ter esfriado.

10. Sorvete de creme com arroz. — Fervem-se doze onças de arroz em agua, até ficar bem cozido; deita-se

sobre uma peneira, e deixa-se escorrer ; por outro lado, pisão-se oito onças de amendoins, e oito de amendoas amargas com meia libra de assucar, seis onças de agua de flor de laranjeira ; passa-se por uma peneira fina, ajuntando-se este xarope ao arroz secco, e machucado ; deita-se-lhe finalmente uma garrafa de leite batido com seis gemas de ovos e põe-se tudo bem misturado sobre brazas em uma cassarola, com as casquinhas de um limão ; mexe-se, deixa-se levantar uma fervura, tira-se do fogo, deixa-se esfriar, e depois de tiradas as casquinhas do limão, gela-se.

11. Sorvete de creme de agua de flor de laranjeira. — Faz-se uma calda de uma libra de assucar, com nove onças de agua de flor ; deitão-se-lhe um pedaço de baunilha, e dezoito gemas d'ovos batidas, e ferve-se tudô sobre um fogo moderado ; deixa-se esfriar e gela-se.

12. Sorvete de creme sem ovos. — Ferve-se uma garrafa de leite com uma fava de baunilha, e uma libra de assucar ; coa-se e gela-se depois de frio.

13. Sorvete de ananaz. — Cortão-se em pequenos pedaços dois ananazes bem aromaticos, põem-se de infusão durante vinte e quatro horas, em uma garrafa de vinho branco ; pisão-se e espremem-se ; mistura-se este sumo com o vinho, e ajuntão-se quatro onças d'agua ; dissolvem-se n'este liquido vinte e duas onças de assucar ; deixa se esfriar, e gela-se.

14. Sorvete simples de ananaz. — Faz-se uma calda com uma libra de assucar, e estando em ponto de xarope, mistura-se uma colher de cognac que se deita quente sobre um ananaz picado ; no dia seguinte coa-se ; pisão-se os pedaços do ananaz, e espremem-se ; ajunta-se este sumo ao resto do xarope, e gela-se.

15. Sorvete de ameixas. — Pisa-se uma libra de ameixas sem caroços, espreme-se, e ajunta-se a este succo uma libra de calda de assucar em ponto de çabello ; mistura-se, deixa-se esfriar, e gela-se.

Por um outro methodo, pôde-se dissolver em uma librà de sumo espremido de ameixas, uma libra de assucar, pondo-se sobre o fogo e ajuntando-se as casquinhas de um limão ; tira-se do fogo logo que o assucar estiver dissolvido ; coa-se e deixa-se esfriar, antes de pôr-se na sorveteira.

16. Sorvete de amoras. — Faz-se como os sorvetes de ameixas, acrescentando-se sómente um pouco de canella quando for ao fogo.

17. Sorvete de amendoas. — Pisa-se uma libra de amendoas doces, e doze amendoas amargas descascadas; acrescentando-se-lhes aos poucos oito onças de agua de flor de laranjeira. Esta mistura coa-se, e n'ella se dissolvem quatorze onças de assucar. Leva-se tudo sobre brazas em uma cassarola, sem se deixar ferver; depois de frio, deita-se na sorveteira, e gela-se.

18 Sorvete de cajús. — Espreme-se uma porção de cajús madu coa-se o sumo, de que se tomão oito onças que se misturão ros, uma libra e meia de xarope de assucar em ponto de com, e fervem-se com uns pedaços de casquinhas de limão. espelho

19. Sorvete de canella. — Dissolve-se uma libra de assucar em dez onças de agua; ferve-se um pouco com uma onça de canella; coa-se e ajuntão-se duas oitavas de tintura de açafraão; mistura-se, e depois de frio, gela-se.

20. Sorvete de coco. — Rala-se sobre um ralo muito fino um coco que se espreme; toma-se o leite que saio da massa, e mistura-se com agua de flor de laranjeira.

Põem-se oito onças d'este liquido em uma cassarola; ajuntão-se doze onças de assucar, e o coco ralado; dá-se mais uma fervura, coa-se, e gela-se.

21. Sorvete de grumichamas. — Espreme-se uma porção de fructas grumichamaãs e ajunta se-lhe uma libra de assucar para cada libra d'este succo; deixa-se ferver, até o assucar estar dissolvido, coa-se, e depois de frio, faz-se o sorvete.

22. Sorvete de jaboticabas. — Este sorvete faz-se como o sorvete de ameixas; deve-se porém escolher as fructas em dia secco de sol, e fazer-se o sorvete no mesmo dia.

Póde-se tingir a calda côr de rosa antes de se gelar.

23. Sorvete de jambo. — Tomão-se duas duzias de jambos, descascão-se, tirão-se-lhes os caroços, pisão-se, deitando-se-lhes, n'esta occasião, um calix de vinho; espreme-se a polpa e tendo-se feito uma caldo em ponto de xarope, deita-se para cada quatro onças de succo de fructas, uma libra de xarope; mistura-se, deixa-se esfriar, e gela-se.

24. Sorvete de maçãs. — Ralão-se seis maçãs bem maduras, e bate-se esta massa com duas claras d'ovos; formando-se assim uma polpa bem espumosa, acrescentão-se uma colher de sumo de limão e uma libra de calda fria de assucar em ponto de xarope, e depois fazem-se os sorvetes.

25. Sorvetes de maçãs espremidas. — Ralão-se doze maçãs, deixa-se a polpa exposta ao ar até o dia seguinte; em seguida, espreme-se o succo que se mistura com uma libra de calda fria em ponto de xarope, e fervida com doze dentes de cravos da India.

26. Sorvetes de laranjas. — Espremem-se doze laranjas, coa-se o sumo, e misturando-se uma libra de xarope de assucar, gela-se; querendo-se pôde-se tingir com um pouco de cozimento de açafreão.

27. Sorvete de limão. — Espremem-se dois limões maduros, e mistura-se o succo coado, com uma libra de calda fria em ponto de xarope, e gela-se.

28. Sorvete de mamão da Bahia. — Tomão-se quatro mamões bem maduros, pisão-se, acrescentando-se-lhes pouco a pouco uma libra de calda quente de assucar em ponto de xarope; em seguida, coão-se, espremem-se, e faz-se o sorvete.

29. Sorvetes de mangas. — Descascão-se seis mangas escolhidas, tira-se a carne dos caroços, e pisa-se com um calix de vinho branco; ajunta-se pouco a pouco uma libra de xarope; e depois de bem misturado, coa-se por uma peneira fina, e gela-se.

30. Sorvete de péras do campo. — Faz-se pelo processo com que se faz o de mangas.

31. Sorvete de maracujás. — Tomão-se alguns maracujás bem maduras, partem-se pelo meio e tira-se-lhes o miolo que se põe sobre uma peneira de seda, esfregando-se para que passe toda a polpa.

Tomão-se quatro onças d'esta polpa, que se misturão com um calix de sumo de laranja, e uma libra de calda de assucar em ponto de xarope, e gela-se.

32. Sorvete de marasquino. — Mistra-se uma chicara de liquor de marasquino com um calix de sumo de limão;

batem-se quatro claras d'ovos que se misturão pouco a pouco com o liquor ; ajunta-se finalmente uma libra de xarope, e gela-se.

33. Sorvete de melancia. Toma-se a quarta parte de uma melancia grande e bem madura, tirão-se as sementes, e passa-se a parte comestível por uma peneira, misturando-se já cada libra d'esta polpa, trez partes de assucar em pó, e o sumo de uma laranja ; bate-se bem, e gela-se.

34. Sorvete de melão. — Toma-se a quarta parte de um melão, e preparão-se os sorvetes como os de mamão da Bahia.

35. Sorvetes de moranguinhos. — Escolhe-se meia libra de moranguinhos bem maduros ; pisão-se e espremem-se mistura-se o sumo com meia chicara de agua de flor de laranjeira ; deita-se todo o liquido em uma cassarola com doze onças de assucar ; dá-se uma fervura, coa-se e depois de frio gela-se.

36. Sorvete de flores de laranjeira. — Dissolve-se uma libra de assucar claro em doze onças d'aguá, e deita-se esta xarope fervendo sobre seis onças de flores frescas de laranjeira postas em um bule ; passadas quatro horas, coa-se e gela-se o xarope.

37. Sorvete de framboezas. — Este sorvete é feito pela mesma inaneira que o sorvete de amoras, já explicado no principio d'este capitulo.

38. Sorvete de pecegos. — Escolhem-se duas duzias de pecegos bem maduros, descascão-se, tirão-se os caroços, e machucão-se ; põe-se a massa em uma bacia, deita-se-lhe por cima uma libra de xarope ; passadas seis horas, coa-se, espreme-se bem, e faz-se o sorvete.

Póde-se tambem fazer pelo modo seguinte : Escolhem-se uns pecegos, que se descascão e ralão-se bem finos ; pesa-se a massa, e accrescenta-se a cada libra de massa meia libra de assucar em pó, e o sumo de duas laranjas ; bate-se bem toda a massa e gela-se.

39. Sorvetes de pitangas. — Tirão-se os caroços de duas libras de pitangas, pisa-se a carne, e espreme-se, misturando-se o sumo com igual peso de xarope em ponto de espelho ; deixa-se esfriar, e gela-se, podendo-se, antes d'isso, tingir a calda.

40. Sorvete de vinho muscatel. — Dissolve-se uma libra de assucar em meia garrafa de agua de flor de laranjeira ; ajunta-se meia garrafa de vinho muscatel, e uma oitava de colla de peixe dissolvida em uma onça de agua de rosas ; mistura-se tudo, e gela-se.

41. Sorvete de vinho champagne. — Mistura-se uma libra de xarope de assucar frio, com duas colheres de sumo de laranja e meia garrafa de champagne ; batem-se em seguida quatro claras de ovos, ajuntando-se pouco a pouco o liquor ; estando bem misturado, gela-se.

42. Esponja gelada de marasquino. — Dissolvem-se dez onças de assucar em uma garrafa de leite ; ajunta-se um pedacinho de baunilha ; deixa-se esfriar, e bate-se um pouco, porém sem formar neve ; ajuntão-se pouco a pouco o leite frio, e finalmente uma chicara de marasquino de Zara ; põe-se tudo na sorveteira, que se colloca no gelo ; bate-se a massa com um garfo até formar o gelado bem duro e espumoso.

43. Gelado de ponche á italiana. — Mistura-se libra e meia de xarope de assucar com uma chicara de sumo de limão, e incorpora-se com quatro claras d'ovos batidas um pouco ; gela-se, e ajunta-se um copo de bom rum na hora de servir-se, batendo-se ainda durante dez minutos dentro da sorveteira, antes de sair do gelo.

44. Gelado de ponche inglez. — Misturão-se meia libra de xarope de groselhas, meia de marmelos, meia de limões, e o sumo de quatro laranjas ; gela-se o xarope, e dez minutos antes de servir-se, deitão-se na sorveteira, antes de se tirar do gelo, uma chicara de rum e outra de vinho branco ; bate-se bem para misturar os espiritos com o resto do sorvete.

45. Gelado de ponche á imperial. — Fervem-se uma libra de assucar e um pedaço de baunilha, com dez onças de agua de flor de laranjeira, até dissolver-se o assucar ; deita-se este xarope quente sobre um ananaz maduro, e bem aromatico, cortado em pequenos pedaços ; ajuntão-se-lhe uma oitava de macis, e as casquinhas de um limão ; estando frio, coa-se, espreme-se, e gela-se o xarope. Um quarto de hora antes de se servir, accrescenta-se-lhe uma chicara de marasquino e outra de champagne, deitando os espiritos na sorve-

teira antes de tirar-se do gelo, e com um garfo grande, bate-se tudo para misturar os espiritos com o sorvete, e serve-se.

46. Gelado de kalteschale com ananaz e champagne. — Descasca-se um ananaz bem aromatico, corta-se em pequenos pedaços ; picão-se por outra parte a casca e o talo em pedaços ; e põe-se sobre o fogo com a casca de um limão, uma libra de assucar e oito onças de agua, deixando-se ferver até á solução do assucar ; deixa-se esfriar, coa-se e ajunta-se o ananaz posto de infusão em meia garrafa de champagne.

Deitão-se o xarope, o vinho e a carne do ananaz na sorveteira, e depois de gelado, serve-se.

Prepara-se pela maneira seguinte : põe-se uma porção de creme branco sobre o prato, enfeitado com pastilhas e balas de assucar de diferentes côres ; põe-se por cima o gelado de ponche, dá-se-lhe a fórmula abobadada, enfeita-se o apice com uma grande bala de assucar transparente, e de côr encarnada, e uma meia lua de pastilhas amarellas.

CAPITULO VIII

MODOS DE FAZER O CAFÉ.

Já no principio d'esta obra dissemos o que era preciso á respeito do café, quanto á sua origem e suas qualidades.

O café é sem duvida a bebida mais vulgarizada, e apreciada hoje no mundo ; elle ajuda a digestão ; é tonico, estimulante, e por isso as pessoas nervosas devem usar d'elle com moderação, principalmente á noite, porque tira o somno. Muitas pessoas o considerárão a principio como um veneno, e prejudicial á saude ; porém se é veneno, é um veneno muito lento como dizia Voltaire, «visto que usando d'elle com excesso, desde a mais tenra idade, já conto oitenta e quatro annos.»

A primeira operação a que se submete o café, antes de se o torrar, é laval-o bem em agua fria, esfregal-o bastante, espalhal-o sobre peneiras, e deixal-o seccar na sombra em logar quente.

Nunca se deveria torrar o café sem esta precaução, principalmente na Europa, onde se falsifica o café com côres muitas vezes mineraes (e por isso nocivas á saude), só para lhes dar um aspecto mais vistoso.

Depois de secco, torra-se o café por differentes methodos.

1. Modo de torrar o café nos paizes onde se colhe. — Deita-se n'um tacho una quarta de café lavado e

enxuto; põe-se o tacho sobre um fogo forte, e mexe-se até os grãos do café adquirirem uma côr castanha escura quasi preta, e ficarem lustrados na superficie. O café cresce no torrão, por isso o tacho de que se servir deve ser bastante grande para contel-o depois de torrado.

2. Methodo de torrar o café, em Minas. — Deitão-se quatro libras de café escolhido, que se secca n'um tacho de bastante capacidade; torra-se o café, mexendo-se com uma colher de páo até ficar quasi preto; n'esta occasião, tira-se do fogo e despeja-se n'uma vasilha, que se agita, para não contrahir o cheiro da fumaça. Deita-se então no tacho uma rapadura, ou duas libras de assucar mascavado, queima-se até ficar bem preto e quando no acto de se mexer, desinvolve-se umas bolhas de ar, tira-se logo o tacho do fogo, mexendo-se continuamente, até que o café tenha esfriado; soca-se logo depois de frio, passando-se immediatamente por uma peneira fina e guardando-se em uma folha tapada.

Hoje o methodo mais usado de preparar o café, é torral-o simplesmente; quando chegar ao ponto desejado, tira-se do fogo, despeja-se n'uma vasilha rasa, e salpica-se ainda quente, com uma porção de assucar em pó bem secco; deixa-se esfriar para se moer ou socar.

O assucar tem por fim não deixar volatilizar-se o oleo essencial do café, que lhe dá todo o sabor e merecimento.

3. Methodo de torrar o café com herba doce. — Este methodo é como o de torrar o café á mincira, com a differença de accrescentarem-se quatro oitavas de herba doce na occasião de se deitar o café no assucar queimado.

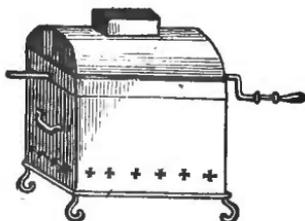
4. Modo de torrar o café no sertão. — Torrão-se n'uma frigideira de pedra quatro libras de café lavado e secco; e estando de côr castanha, deitão-se quatro onças de toucinho picado em pequenos dados, continuando-se a torrar, e mexendo-se até ficar preto; n'esta occasião põe-se o café n'uma gamella, e queima-se uma rapadura raspada; estando queimada em ponto, deita-se-lhe o café, mexe-se bem, e soca-se logo que estiver frio.

5. Modo de torrar o café na Europa. — Como esta operação é uma das mais importantes para se obter uma bebida em estado perfeito, o confeiteiro applica todos os cuidados para torrar o café o mais perfeitamente possível, e sem que elle perca seu aroma.

Por isso, usão se de torradores ou tambores de folhas de ferro, bem fechados e providos de uma portinhola por onde se deita o café, e por onde se examina de vez em quando para ver se o café está torrado.

Para esta operação, tambem se deve escolher uma lenha bem secca que queime bem, sem fazer muita fumaça.

O torrador é munido de um eixo nas duas extremidades, n'uma dos quaes existe uma manivella para-se dar ao tambor um movimento de rotação continuado sobre o fogo ; o tambor não deve levar senão a terça parte de sua capacidade, a-fim de que todos os bagos possam soffrer uma igual acção de calor.



Torrador.

Torra-se assim o café até ficar de uma côr castanha escura, quasi preta, devendo só ter-se o cuidado de que os bagos do café conservem o seo lustre, porque o desapparecimento d'este é signal de que o café está queimado, e por tanto perdido ; um meio de conhecer-se se o café está convenientemente torrado, é quebrar-se um bago, e se o interior d'este estiver de côr castanho claro, está no ponto descjado.

Despeja-se o café em uma vasilha, mexe-se para esfriar um pouco, e guarda-se em folhas com tampas, moendo-se todos os dias só a quantidade necessaria para o gasto.

6. Sobre a preparação do café. — Exige-se de um bom café as qualidades seguintes : o aroma agradável, seo próprio gosto de café, a bella côr transparente e escura ao mesmo tempo.

Emfim uma bebida perfeita só se pôde obter pelo methodo dos confeiteiros polacos, e que é o seguinte :

Escolhe-se um café bom, sem cheirode mofo, e sem gosto de agua do mar.

Divide-se a porção em duas partes ; torra-se a primeira,

até ter alcançado uma côr castanha clara, ou ter perdido a oitava parte de seo peso.

A segunda parte torra-se até ficar de côr castanha quasi preta, e se ter perdido a quinta parte de seo peso, misturão se as duas partes e moem-se juntas.

Deitão-se sobre duas onças d'este café moido, quatro chiacares de agua fria ; passados quinze minutos, filtrão-se ; deita-se em seguida este mesmo café em trez chicaras de agua fervendo, e filtra-se logo ; misturão-s os dois liquidos, e aquecem-se ligeiramente em um bule de louça.

7. Modo de preparar o café á roceira. — Tomão-se duas colheres de café moido, deitão-se no coador ou filtrador (sacco pontudo de um panno de algodão tapado, seguro pela bocca a um arco de ferro) e tendo-se fervido oito colheres de assucar com doze chicaras d'agua, deita-se esta agua fervendo sobre o café no coador, aparando o café em um bule, e servindo-se em chicaras bem pequenas.

8. Modo de fazer o café á mineiro. — Deitão-se no coador duas colheres de café em pó, colloca-se um bule por baixo de coador, e despeja-se sobre o café doze chicaras d'agua fervendo. Serve-se no bule, com o assucareiro para cada um adoçal-o a seo gosto.

9. Modo de preparar o café á curralleira. — Fervem-se doze chicaras d'agua em uma chocolateira alta e estreita, com trez colheres de assucar, e assim que estiver fervendo, deitão-se-lhe duas colheres de café em pó, deixa-se ferver mais uma vez, mexe-se, e despeja-se no coador, aparando-se o café em uma segunda chocolateira, aquece-se de novo o café, antes de servir-se em chicaras.

10. Modo de preparar o café á paulista. — Fervem-se doze chicaras d'agua em uma chaleira alta e estreita, e deitão-se-lhes quatro colheres de café em pó torrado sem assucar ; mexe-se, e coa-se immediatamente, servindo-se o café n'um bule, acompanhado do assucareiro.

11. Modo de fazer o café á fluminense. — Deitão-se quatro colheres de café em pó no coador, sobrepondo-se-lhes doze chicaras de agua fervendo ; deita-se o café no bule aquecido, e serve-se acompanhado do assucareiro.

12. Modo de preparar o café á moda de Paris. —

Deitão-se quatro colheres de café torrado, moido em um cylindro estreito e alto, com paredes perpendiculares e munido de um crivo muito fino ; a parte que fica por baixo do crivo é fechada com uma torneira ; despejão-se por cima doze chicaras de agua fervendo, e fecha-se o cylindro ; passados dez minutos, abre-se a torneira e apara-se o café nas chicaras, e serve-se acompanhado do assucar.

13. Maneira de preparar o café á moda de Turquia. — Fervem-se doze chicaras de agua em uma chaleira alta e estreita, e estando fervendo em caxão, deitão-se-lhes trez colheres de café em pó ; deixão-se ferver mais uma vez, tira-se do fogo e deita-se-lhe uma chicara de agua fria ; torna-se a mexer, e serve-se, decantando-se unicamente.

Pela immersão da agua fria, precipita-se ao fundo a maior parte do pó do café.

Estes são os modos mais vulgarizados para se fazer o café. Existem muitos apparatus e machinas de fazer café, e que se vendem nas lojas de lateiros ; todas porém tem por fim fazer a infusão do café, ou com agua fria, ou com agua quente, ou com vapores d'agua, e com o menor prejuizo possivel do aroma e das partes extractivas do café.

14. Café com leite á mineira. — Deitão-se no coador trez colheres de café em pó ; e tendo-se fervido uma garrafa de leite, deita-se este por cima do café ; aparando-se no bule, serve-se com o assucar separado.

15. Café com leite á moda do Sertão. — Ferve-se uma garrafa de leite com um pedaço de canella, e trez ou quatro colheres de assucar ; deitão-se na hora de ferver duas chicaras de café em pó, e quatro libras de assucar ; mexe-se e deita-se no coador, servindo-se logo.

O uso, porém, mais adoptado é servir-se o café separadamente para cada pessoa servir-se á sua vontade.

16. Café á moda dos Barbadinhos. — Fervem-se duas garrafas de leite com seis colheres de assucar, e deitão-se fervendo sobre quatro colheres de café em pó, que se põem no coador ; apara-se n'um bule este café, ao qual se junta meia libra de chocolate raspado, pondo-se tudo n'uma cassarola ; deixa-se derreter sobre o fogo, mexendo-se e ajuntando-se, pouco a pouco, o café com leite ; deixa-se ferver ainda una vez, e serve-se.

17. Café com chocolate, assim appellidado pelos roceiros. -- Batem-se seis gemas d'ovos com quatro colheres de assucar, ajuntando-se pouco a pouco quatro chiearas de infusão forte de café; deita-se toda a mistura em uma pequena cassarola, dá-se uma pequena fervura e serve-se quente.

CAPITULO IX

O CHA.

O chá e o café são bebidas vulgarisadas ha pouco tempo na Europa e no mundo civilisado ; porém usadas desde os tempos os mais remotos na China e no Japão.

O chá é, como o café, uma bebida tonica e irritante, e que tem por principio activo o que os chimicos appellidão a cafeina, principio este que tambem se encontra no chocolate, no mate ou chá do Paraguay, e na coca dos Peruanos.

Parece, portanto, que esta substancia é necessaria ao organismo humano, visto que povos tão differentes, e de paizes tão longiquos, procurão este principio em diversos vegetaes.

E, na verdade, suppondo-se que nem o café, nem o chá, mate e a coca contenhão substancia algum nutritiva, é muito certo, todavia, que varias pessoas passão dias inteiros sem tomar outro alimento além da infusão d'estes vegetaes, e tem resistido a todas as fadigas, como se se tivessem alimentado regularmente ; por exemplo : os indios do Perú viajão trez e quatro dias com um saquinho de folhas de coca, sem tomarem outro alimento além de meia duzia d'estas folhas, que de vez em quando mastigão, e engolem a saliva.

O chá da India, como o mais vulgarisado, achou tambem em diferentes paizes varios modos de se preparar, conforme o gosto das nações.

1. Chá á moda da Russia. — Deitão-se n'um bule duas onças de bom chá, despejão-se por cima duas chicanas d'agua fervendo, mexe-se com uma colher, e deita-se esta agua fóra, pondo-se sobre este chá escaldado doze chicanas d'agua fervendo ; tapa-se o bule, e serve-se com assucar e rhum.

2. Chá de Allemanha á moda caseira. — Deitão-se n'um bule duas oitavas de canella, ou meia oitava de baunilha e una onça de chá ; despejão-se por cima quinze chicanas de agua fervendo ; e serve-se o chá com assucar, nata de leite, rhum e vinho, conforme o gosto de cada pessoa.

3. Chá á moda da França. Põem-se n'um bule seis colherinhas de chá, deitando-se-lhes por cima uma chicara d'agua fervendo ; deitão-se-lhes mais seis chicanas de agua fervendo, e serve-se com assucar, manteiga fresca e vinho ou rhum ; serve-se a manteiga com o chá, porque muitas pessoas comem com o chá fatias de pão untadas com ella.

4. Chá a moda da Inglaterra. — Deitão-se n'um bule seis colheres de chá verde, e despeja-se por cima uma chicara de agua fervendo ; mexe-se, e tapa-se o bule ; passados cinco minutos, deitão-se-lhe mais trez chicanas de agua fervendo ; um quarto de hora depois, reparte-se o liquido em seis chicanas, não se pondo em mais de meio cada uma ; deitão-se outras trez chicanas d'agua fervendo no bule, e passados dez minutos, acabão-se de encher com esta infusão, e serve-se o chá simples com assucar.

5. Chá com leite. — Põem-se n'um bule duas onças de chá verde, e deitão-se-lhe doze chicanas de leite fervendo ; passados vinte minutos, serve-se com assucar.

6. Chá com creme. — Batem-se seis gemas d'ovos com una garrafa de leite, e uma quarta de assucar ; leva-se tudo ao fogo logo que estiver fervendo ; despeja-se n'um bule sobre duas onças de chá verde ; em seguida, batem-se os claras, e tendo o chá ficado de infusão durante vinte minutos, deita-se o leite

pouco a pouco sobre estas claras, mexendo-se continuamente.

7. Bavara de orchata com leite. — Deitão-se n'um copo uma chicara de leite, quatro colheres de xarope de orchata em pó; acaba-se de encher o copo com infusão fria de chá, e serve-se.

8. Bavara de coco da Bahia. — Deitão-se em um copo duas ou trez colheres de assucar em pó, o leite de um coco, e acaba-se de encher o copo com infusão fria de chá.

Da mesma maneira se fazem baravas com leite de sapucaias, de amendoins, de mindobirana etc.

9 Mate. — O mate é a bebida que geralmente usão no Paraguay, nos Estados orientaes da America do Sul, e nas provincias do Sul do Imperio do Brazil.

N'este paizes, toma-se esta bebida em pequenos cabacinhos mais ou menos enfeitados conforme o gosto do possuidor.

Deitão-se em cada cabacinho duas ou trez colheres de mate, e enche-se com agua fervendo; bebe-se o chá por meio de um canudinho fino, chamado bomba, e ao qual fica adaptado um cestinho trançado destinado a coar o mate quando se bebe.

Em geral toma-se esta bebida sem mistura; algumas pessoas, porém, e principalmente as que não estão acostumadas, adoção-na com assucar, para corrigir o gosto.

Usão-se de duas qualidades d'este chá: um sob fórma de folhas, menos adstringente, e menos acre do que o que vem ao mercado em surrões de couro sob fórma de pó.

Este chá é muito desobstruente, diuretico, tonico e estimulante, e por este motivo preferem com razão esta bebida ao chá da India, e ao café. Nas povoações, preparam este chá da mesma maneira que se prepara o chá da India.

10. Congonha. — A congonha é o mate, ou chá usado nas provincias do interior do Brazil, Minas, S Paulo, e Goyaz; differença-se duas qualidades: a de folha larga, e a de folha miuda, ambas do mesmo gosto, produzindo os mesmos effeitos.

Preparam-se estas folhas por dois methodos: o primeiro é de deitar as folhas n'um forno brando; ficando d'esta arte as folhas mal tostadas: o segundo methodo consiste em colher as folhas, seccal-as no forno, quebral-as em seguido, e torral-

as em um tacho, até ficarem de côr castanho escuro, ou côr de café torrado ; depois do que reduzem-se a pó grosso.

11. Chá de congonha cozido. — Deitão-se vinte ou trinta folhas de congonha, preparada pelo primeiro methodo, em uma chocolateira com doze chicanas de agua, e deixa-se ferver até ficar reduzido á metade ; deita-se no bule, e serve-se com assucar.

12. Chá de congonha com leite. — Fervem-se vinte folhas de congonha com meia garrafa de leite, e tendo fervido duas vezes, coa-se, e serve-se com assucar,

13. Chá de congonha em pó. — Leva-se ao fogo uma garrafa d'agua com duas colheres de pó de congonha, e duas libras de asucar, e logo que a agua chegar a ferver, passa-se n'um coador e serve-se.

14. Coca. — As folhas da coca são semelhantes á congonha, e preparão-se pela mesma maneira, colhendo-se as folhas, seccando-se ao forno, e preparando-se o chá como se faz com as folhas de congonha ; os indigenas, porém, mastigão as folhas verdes, sem mistura alguma.

Ellas são, como o chá e o café, tonicas, estimulantes e diureticas.

15. Cacao. — As cascas ou pelliculas das favas do cacao, empregão-se em muitas partes como o café ou o chá, e dão uma bebida muito agradável, semelhante no gosto ao chocolate, e que substitue perfeitamente qualquer chá ou café.

16. Chá de cacao simples. — Fervem-se em doze chicanas d'agua duas onças de cascas de cacao torradas como o proprio cacao ; depois de ter fervido uma vez, coa-se o chá, e serve-se com assucar.

Este chá fica mais aromatico, pondo-se as cascas em um bule, deitando-lhe agua fervendo por cima, e tapando-se o bule para se servir com assucar meia hora depois.

17. Chá de cacao com leite. — Fervem-se n'uma garrafa de leite e quatro colheres de assucar, quatro colheres de cascas de cacao, durante alguns minutos, depois do que coa-se, e serve-se.

18. Chá de pedestre. — O chá de pedestre, acha-se exclusivamente nos campos do Brazil ; é um arbusto pequeno de umas folhas arredondadas, recortadas nas beiras e de um aspecto alvacento. Tomão-se as folhas d'este arbusto que se seccão na sombra ; seo chá prepara-se como o da India, e é muito usado nos campos do Brazil ; é saborosissimo, e tem a virtude de ser um poderoso peitoral.

CAPITULO X

O CHOCOLATE

O modo por que se fabrica o chocolate bruto já foi explicado na primeira parte d'esta obra.

Falta sómente indicar as receitas da preparação do chocolate para o uso.

O chocolate é, como o café e o chá, uma bebida tónica e estimulante, porém muito nutritiva, e por isso não convem ás pessoas que teem propensões para a obesidade, ou ás pessoas nervosas.

1. Chocolate com agua. — Colloca-se uma cassarola sobre o fogo, e raspão-se n'ella quatro onças de chocolate; mexe-se até o chocolate estar derretido; n'este estado, deita-se immediatamente a agua fervendo em pequenas porções, e principalmente no principio; mexe-se, e não se acrescenta uma segunda porção d'agua, sem que esteja bem combinada a primeira; e assim vai-se ajuntando a agua até a quantidade de quatro chicaras; deixa-se durante um minuto, e serve-se.

2. Chocolate com leite. — Faz-se pelo mesmo modo que o chocolate com agua, acrescentando-se ao chocolate

derretido, uma garrafa de leite em lugar de quatro chiearas d'agua, e querendo-se, ajunta-se um pouco de assucar ; é porém, mais decente servir-se o assucar á parte em um assucareiro, para cada pessoa tomal-o á sua vontade.

3. Chócolate com agua e ovos. — Raspa-se uma quarta de chocolate, e bate-se em uma tigela com seis gemas d'ovos, ajuntando-se pouco a pouco meia garrafa d'agua quente ; deita-se toda a mistura em uma cassarola, ferve-se uma vez, e serve-se em um bule com o assucar á parte.

4 Chocolate com ovos e leite. — Raspa-se uma quarta de chocolate, e bate-se com oito gemas d'ovos, ajuntando-se pouco a pouco uma garrafa de leite quente ; põe-se toda a mistura em uma cassarola, deixa-se ferver um pouco, mexendo-se ; em seguida põe-se em um bule, e serve-se com o assucareiro á parte.

5. Chocolate com creme. — Estando feito e fervido o chocolate com leite e ovos, tira-se a cassarola do fogo, e batem-se seis claras de ovos até ficarem espumosas, sem todavia formarem neve dura ; acrescenta-se aos poucos o chocolate quente ; põe-se em um bule, e serve-se com o assucareiro á parte.

INDICE

PRIMEIRA PARTE

DOCEIRO E CONFEITEIRO

UTENSILIOS.....	2
-----------------	---

CAPITULO I

1 Assucar.....	9
2 Refinação do assucar mascavo.....	11
3 Modo de limpar o assucar á mineira.....	12
4 Os diferentes pontos de assucar; Calda rala.....	13
5 Ponto de xarope.....	13
6 Ponto de fio.....	13
7 Ponto do espelho.....	13
8 Ponto de assucar.....	13
9 Ponto de cabelo.....	14
10 Ponto de queimados.....	14
11 Depuração do assucar com sangue de boi.....	14
12 Depuração do assucar por meio de tãos de bananeira.....	14
13 Depuração do assucar azedo ou gordurento por meio de agua de cal.....	14

14	Depuração do assucar com bananas.....	15
15	Depuração do mel.....	15
16	Glucose, assucar feito de fecula.....	16
17	Diferentes receitas para tingir o assucar.....	17
18	Tinta encarnada.....	17
19	Tinta carmezim.....	17
20	Tinta roxa.....	17
21	Tinta côr de rosa.....	17
22	Tinta verde.....	17
23	Tinta verde (outra).....	17
24	Tinta amarella.....	17
25	Tinta azul.....	17
26	Refinação do assucar.....	17
27	Assucar candi.....	17

CAPITULO II

	Os XAROPES.....	21
1	Xarope de avanca.....	21
2	Xarope de agrião.....	22
3	Xarope de althcia.....	22
4	Xarope de amendoas.....	23
5	Xarope de assafrão.....	23
6	Xarope bal-amico.....	23
7	Xarope balsamico (outro).....	23
8	Xarope de baunilha.....	23
9	Xarope de café.....	24
10	Xarope de cajú.....	24
11	Xarope de canella.....	24
12	Xarope de cascas de laranja.....	25
13	Xarope de chicorea.....	25
14	Xarope de diacodio.....	25
15	Xarope de ether.....	25
16	Xarope de flores de laranjeira.....	25
17	Xarope de flores de laranjeira (outro).....	26
18	Xarope de flores cordias.....	26
19	Xarope de gengibre.....	26
20	Xarope de gomma.....	26
21	Xarope de groselhas.....	26
22	Xarope de groselhas (outro).....	27
23	Xarope de amoras.....	27
24	Xarope de limões.....	27
25	Xarope de manná.....	27

26	Xarope de marmelos.....	28
27	Xarope de moranguinhos.....	28
28	Xarope de ponche ordinario.....	29
29	Xarope de ponche fino.....	29
30	Xarope de ponche bischop.....	29
31	Xarope de rhuibarbo.....	29
32	Xarope de tamarindos.....	30
33	Xarope de vinagre.....	30
34	Xarope de violas.....	30
35	Mel rosado.....	30
36	Orchata em pó.....	30

CAPITULO III

	DOCES EM CALDA.....	33
1	Abobora de agua.....	34
2	Ananaz inteiro.....	34
3	Ananaz partido.....	34
4	Ameixas do Canada.....	35
5	Ameixas do Canada avinagradas.....	35
6	Ameixas pretas.....	35
7	Abacachis.....	36
8	Amoras pretas.....	36
9	Amoras por outro modo.....	36
10	Bacori.....	36
11	Cajús.....	36
12	Cidrão.....	37
13	Cidra ralada.....	37
14	Flores de laranjeira.....	37
15	Flores de maracujá.....	38
16	Figos verdes.....	38
17	Gerumbaba.....	38
18	Gila.....	39
19	Goiabas.....	39
20	Grumichamas.....	39
21	Laranjas.....	39
22	Laranjas inteiras.....	40
23	Limões.....	40
24	Limas de bico.....	41
25	Jaracatias.....	41
26	Jambos.....	41
27	Mamões.....	41
28	Melancia.....	42

29 Tomates.....	42
30 Tomates grandes.....	42
31 Tomates miudos.....	43
32 Pitangas.....	43
33 Uvas.....	43
34 Bergamotas.....	43
35 Chuchús.....	44
36 Araçás.....	44
37 Mandacará.....	44
38 Mangabas.....	45
39 Maracujás grandes.....	45
40 Maracujás pequenos.....	45
41 Maracujás partidos.....	45
42 Moranginhos.....	45
43 Nozes verdes.....	54
44 Pepinos.....	46
45 Pepinos avinagrados.....	46
46 Marmelos em calda.....	47
47 Marmelos inteiros.....	47
48 Pecegos com cafoços.....	47
49 Pecegos (outro modo).....	47
50 Pecegos (outro).....	48
51 Pecegos sem caroços.....	49
52 Doce de bamborreira.....	49
53 Doce de jaca.....	49
54 Abacates.....	49
55 Marmelinhos do campo.....	50
56 Peras do campo.....	50
57 Gabirobas do campo.....	50
58 Fructas de butua.....	50
59 Quiabos inteiros.....	50
60 Folhas de babosa.....	51
61 Doce de joaz.....	51
62 Doces de imbu.....	51
63 Doce de genipapos.....	52
64 Doce de mangas.....	52
65 Doce de maçãs em calda.....	52
66 Doce de maçãs (outro modo).....	52
67 Doce de croá.....	53
68 Gilacaiota.....	53
69 Melancia do campo.....	53
70 Araçás do campo.....	54
71 Goiabinhas do campo.....	54

72 Gravata.....	54
-----------------	----

CAPITULO IV

DOCES DE FRUCTAS E RAIZES RALADAS, etc.....	55
1 Doce de mindubirana socada	55
2 Doce de amendoim socado.....	55
3 Doce de ananaz ralado.....	55
4 Doce de beterrabas.....	56
5 Doce de cenouras	56
6 Doce de cidra ralada.....	56
7 Doce de laranja da terra.....	56
8 Doce de jacotopé	56
9 Doce de mandioca.....	56
10 Doce de batatas doces	57
11 Doce de morangas e aboboras	57

CAPITULO V

FRUCTAS SECCAS E CRYSTALLISADAS.....	59
1 Cidrão secco.....	60
2 Gengibre secco	60
3 Vagens verdes.....	61
4 Peras crystallisadas.....	61
5 Maças crystallisadas.....	61
6 Geniçapos crystallisados.....	61
7 Gerumbeba, goiaba, abacachi, e ananaz.....	61
8 Babosa crystallisada.....	61
9 Peçegos crystallisados.....	62
10 Tomates de arvore seccos.....	62
11 Gila assucarada.....	62
12 Doce de leite secco.....	63
13 Doce de mandioca secco.....	63

CAPITULO VI

COMPOTAS.....	65
1 Compota de abacachis.....	65
2 Compota de ananaz.....	65
3 Compota de araçás.....	66
4 Compota de ameixas do Canada.....	66
5 Compota de ameixas e ginjas.....	66
6 Compota de bananas.....	66

7 Compota de batatas doces.....	66
8 Compota de maçãs.....	66
9 Compota de maçãs inteiras.....	66
10 Compota de maracujás.....	67
11 Compota de pecegos.....	67
12 Compota de tomates.....	67
13 Compota de joazes.....	67
14 Compota de uvas.....	67
15 Compota á portugueza.....	68
16 Compota de mamão.....	68
17 Compotas de melão e croá.....	68
18 Compota fofa de maçãs.....	68

CAPITULO VII

MARMELADAS.....	69
1 Marmelada de ameixas sem assucar.....	70
2 Marmelada de ameixas com assucar.....	70
3 Marmelada de bananas.....	70
4 Marmelada de goiabada.....	70
5 Marmelada de laranjas.....	71
6 Marmelada de maçãs.....	71
7 Marmelada branca de marmelos.....	71
8 Marmelada escura de marmelos.....	72
9 Marmelada crua ou de sumo.....	72
10 Marmelada de pecegos.....	72
11 Marmelada crua de pecegos.....	72

CAPITULO VIII

GELEAS.....	75
1 Gelea de colla do peixe.....	75
2 Gelea de gallinha.....	76
3 Gelea de mão de vacca.....	76
4 Gelea de mão de vitella.....	77
5 Gelea de raspas de pontas de veado.....	77
6 Gelea de raspas com leite vegetal.....	77
7 Gelea de arcaças.....	77
8 Gelea de amoras.....	77
9 Gelea de groselhas.....	78
10 Gelea de laranjas.....	78
11 Gelea de maçãs.....	78
12 Gelea de marmelos.....	78

13 Gelea de marmelos inteiros.....	78
14 Gelea de pecegos.....	78
15 Gelea de musgo.....	79
16 Gelea de tapioca.....	79
17 Gelea de tapioca com leite.....	79
18 Gelea de marasquinho.....	79
19 Gelea de champagne.....	80
20 Gelea imperial.....	80
21 Gelea de ananaz á moda de Paris.....	80
22 Gelea nacional.....	80
23 Gelea de grumichamas.....	81
24 Gelea de ananaz á Algeria.....	81

CAPITULO IX

DOCES MOLLES.....	83
1 Aletria doce.....	83
2 Arroz doce.....	83
3 Beiços de moça.....	83
4 Colla saborosa.....	84
5 Cocada.....	84
6 Outra.....	84
7 Corá, doce nacional.....	84
8 Doce estomachico.....	85
9 Filhós de ovos.....	85
10 Manjar branco.....	85
11 Manjar de gallinha.....	86
12 Manjar de ovos.....	86
13 Pão donrado.....	86
14 Pão dourado frito.....	86
15 Doce de leite.....	86
16 Doce de leite (outro modo).....	87
17 Doce de leite (outro modo).....	87
18 Doce de queijo.....	87
19 Doce de queijo (outro modo).....	87
20 Siracaia.....	87
21 Siracaia (outro modo).....	88
22 Tapiocada.....	88
23 Doce de sagú.....	88
24 Queijada de coco.....	88
25 Queijada de Minas.....	89
26 Queijada de amendoim.....	89
27 Tigelada de leite.....	90

28 Desmamadas á mineira.....	90
29 Fatias mineiras.....	90
30 Toucinho dos angos.....	90
31 Fatias de Braga.....	90
32 Tutano celeste.....	91
33 Tigelinhas amarellas.....	91
34 Melindre de moça.....	91
35 Lingua de moça.....	91
36 Doce de passas.....	92
37 Ambrosia.....	92
38 Doce de familia.....	92
39 Doce de leite talhada.....	92
40 Ovos nevados.....	92
41 Ovos nevados tostados.....	92

CAPÍTULO X

CREMES.....	95
1 Creme á brasileira.....	95
2 Creme de amendoas.....	95
3 Creme á ingleza.....	96
4 Creme de chocolate.....	96
5 Creme de café.....	96
6 Creme restaurante.....	97
7 Creme de gomma alcatira.....	97
8 Creme de chá.....	97
9 Creme imperial.....	97
10 Creme de amendoas á franceza.....	97
11 Creme de cognac á Nelson.....	98
12 Creme de castanhas.....	98
13 Creme de mamão.....	98
14 Creme de araruta.....	98
15 Creme de bolachas.....	99
16 Creme de batatas.....	99
17 Creme de fecula.....	99
18 Creme de fructas.....	99
19 Creme de vinho.....	100
20 Creme de vinho á portugueza.....	100
21 Creme á mineira.....	100
22 Creme de pão.....	100
23 Creme de pó de arroz.....	100

CAPITULO XI

PASTAS.....	101
1 Pastas de altheia.....	101
2 Suspiros.....	102
3 Suspiros á mineira.....	102
4 Pasta de jujubas.....	102
5 Pasta de musgo.....	102
6 Pasta de musgo simples.....	102
7 Pasta de gomma.....	103
8 Pasta peitoral.....	103
9 Pasta de alcaçuz.....	103
10 Pasta de alcaçuz medicinal.....	103
11 Pasta de amendoas.....	103
12 Pasta de amendoa por outro modo.....	104

CAPITULO XIII

PASTILHAS.....	105
1 Massa para pastilhas.....	105
2 Verniz para pastilhas.....	106
3 Pastilhas orientaes.....	106
4 Pastilhas de canella.....	106
5 Pastilhas de café.....	106
6 Pastilhas de chocolate.....	106
7 Pastilhas de rosas.....	107
8 Pastilhas de Darcet.....	107
9 Pastilhas de ipecacuanha.....	107
10 Pastilhas de hortelã-pimenta.....	107
11 Pastilhas de baunilha.....	107
12 Pastilhas de fructas.....	107
13 Pastilhas pingadas (sacharolatas).....	107

CAPITULO XIII

CONFEDITOS.....	109
1 Cobrir os confeitos.....	109
2 Alisar os confeitos.....	110
3 Confeitos de amendoas á moda de Paris.....	110
4 Confeitos de amendoas com baunilha.....	110
5 Confeitos á moda de Marselha.....	111
6 Confeitos á mineira.....	111

7 Confeitos á fluminense.....	111
8 Confeitos de cacao.....	111
9 Confeitos de amendoas á allemã.....	111
10 Pés de moleque com rapadura.....	111
11 Pés de moleque com assucar.....	112
12 Confeitos de amendoas á franceza.....	112

CAPITULO XIV

QUEIMADOS ou CARAMELOS.....	113
1 Balas á brazileira.....	113
2 Queimados peitoraes.....	113
3 Caramelos de limão.....	113
4 Caramelos de café.....	114
5 Caramelos de chocolate.....	114
6 Caramelos de baunilha.....	114
7 Caramelos de canella.....	114
8 Caramelos de rosa.....	114
9 Caramelos de cajús.....	114
10 Caramelos crystallizados.....	114
11 Caramelos á mineira.....	115
12 Caramelos manos tristes.....	115
13 Caramelo fofos em caixas.....	115
14 Balinhas de amendoas.....	115
15 Suspiros de freiras.....	116
16 Bom petisco á mineira.....	116
17 Petisco da Bahia.....	116
18 Petisco á pernambucana.....	116
19 Bons bocados.....	116
20 Balas de coco.....	117
21 Murcellas de doce.....	117
22 Outras.....	117
23 Outras.....	117
24 Sapucaias.....	117
25 Bananas de ovos.....	118
26 Bolos de arroz á paulista.....	118
27 Bolos de esperanza.....	118
28 Bolinhos de amendoas.....	119
29 Bolinhos de amor.....	119
30 Bolos francezes.....	119
31 Bom bocado brazileiro.....	119
32 Planqué.....	120

CAPITULO XV

CONSERVAS DE FRUCTAS EM AGUARDENTE.....	121
1 Pecegos	122
2 Conservação de mangabas, imbus e damascos.....	123
3 Conservação de peras, goiabas, maçãs, e marmelos.....	123
4 Conservação de araçás, moranginhos e ginjas	123
5 Conservação de limas e laranjas.....	123
6 Conservação de tomates, joaz e uvas.....	123
7 Conservação de gabiobas, e jaboticabas.....	124
8 Conservação de ananaz.....	124
9 Conservação de mangas, croás e melões.....	124

CAPITULO XVI

CONSERVAÇÃO DE FRUCTAS POLPAS E XAROPES.....	125
2 Ameixas do Canada.....	125
3 Ananaz em latas.....	125
4 Figos verdes em caixas	126
5 Mamão da Bahia em latas.....	126
6 Melão em latas.....	126
7 Pecegos em latas.....	126
8 Peras em latas.....	127
9 Maçãs em latas	127
10 Moranguinhos.....	127
11 Laranjas em latas.....	127
12 Moranguinhos em calda alcoolica	127
13 Ananaz secco.....	128
14 Pecegos seccos.....	128
15 Polpa de ameixas conservada a frio.....	128
16 Polpa de pecegos conservada a frio.....	128
17 Polpa de ameixas conservada a banho-maria.....	128
18 Polpa de maçãs conservada a banho-maria.....	128
19 Polpa de pecegos conservada a banho-maria.....	129

CAPITULO XVII

FABRICAÇÃO DO CHOCOLATE.....	131
1 Torrefacção do cacao.....	132
2 Chocolate de saude.....	133
3 Chocolate de baunilha.....	133
4 Chocolate aromatico.....	133

5	Chocolate italiano.....	133
6	Chocolate confortativo.....	133
7	Chocolate restaurante.....	133
8	Chocolate de arauta.....	133
9	Chocolate de musgo.....	133
10	Chocolate vermifugo.....	133
11	Chocolate de santonina.....	134
12	Chocolate de amendoas.....	134
13	Chocolate de Vichy.....	134
14	Chocolate digestivo.....	134

SEGUNDA PARTE

O PASTELEIRO

	UTENSILIOS E INGREDINNTES.....	135
1	Farinha de trigo.....	135
2	Farinha ou fubá de arroz.....	136
3	O povillo.....	136
4	Araruta, tapioca, sagú.....	136
5	Os ovos.....	136
6	A manteiga.....	136
7	Conservar a manteiga sempre fresca.....	137
8	Outro methodo.....	137
9	O leite.....	137
10	As fructas.....	138

CAPITULO I

1	Sobre os modos de vidrar, dourar, e enfeitar as massas....	139
2	Assucar liquido para enfeites.....	139
3	Assucar liquido brilhante.....	139
4	Assucar liquido com chocolate.....	140
5	Assucar liquido quente.....	140
6	Assucar liquido com café.....	140
7	Assucar liquido com manteiga.....	140
8	Verniz ordinario.....	140

9 Verniz lustroso.....	140
10 Verniz amarello simples	140
11 Verniz amarello lustroso.....	141
12 Capa de amendoas.....	141
13 Capa de amendoas amargas.....	141
14 Capa de amendoas com chocolate.....	141
15 Massa ingleza para bordaduras.....	141
16 Massa de alcatira para figuras.....	142

CAPITULO II

CREMES PARA ENCHIMENTO DE FARTES, PASTEIS, TORTAS, etc.....	143
1 Creme de frangipani.....	143
2 Creme com baunilha.....	143
3 Creme de frangipani com baunilha.....	144
4 Creme de nata com baunilha.....	144
5 Creme de amendoas.....	144
6 Creme de arroz.....	144
7 Creme de manteiga.....	144
8 Creme de agua.....	144
9 Creme de chocolate.....	145
10 Creme de macarrão.....	145
11 Suspiros.....	145
12 Suspiros á mineira.....	145

CAPITULO III

MASSAS E CAIXAS PARA EMPADAS.....	147
1 Massa ordiuaria	148
2 Massa para formar as paredes.....	148
3 Outra mais dura.....	148
4 Massa de pão.....	148
5 Massa de roscas.....	148
6 Massa folhada.....	148
7 Massa folhada com gordura de rim de vacca.....	149
8 Massa fermentada.....	149
9 Massa cozida.....	149
10 Massa para pastelões.....	149
11 Massa italiana.....	150
12 Massa do commercio.....	150
13 Massa allemã.....	150
14 Empada de bacalhão.....	150

15 Empada de coelho.....	150
--------------------------	-----

CAPITULO IV

ENCHIMENTOS PARA EMPADÁS.....	151
1 Empada quente de salmão ou dedourado.....	151
2 Empada de cagres.....	151
3 Empada de peixes miudos.....	152
4 Empada quente de banqueiro.....	152
5 Empada de bacalhão.....	152
6 Empada de camarões.....	152
7 Empada de vitella.....	153
8 Empada de vitella á hespanhola.....	153
9 Empada de presunto.....	153
10 Empada de presunto por outro modo.....	143
11 Empada de mocoto.....	153
12 Empada de massa de carne.....	154
13 Empada de jacú.....	154
14 Empada de gallinha.....	154
15 Empada de gallinha á brasileira.....	154
16 Empada de figado.....	154
17 Empada fina de figado.....	154
18 Empada de mandís.....	155
19 Empada de passarinhos.....	155
20 Empada de peixe fresco.....	155
21 Empada de caça.....	155
22 Empada de veado.....	155
23 Empada de refogado de caça.....	156
24 Empada de peixe grande.....	156
25 Empada de ostras.....	156
26 Empada de ostras por outro modo.....	157
27 Empada de ovos.....	157
28 Empada de figado de ganso á moda de Strasburgo.....	157
29 Empada de pombos.....	157
30 Empada da Russia.....	158
31 Vol-au-vent.....	158
32 Empada italiana.....	159
33 Empada magica.....	159
34 Empada ingleza.....	159

CAPITULO V

PASTEIS.....	161
--------------	-----

1	Pasteis de carne de vitella.....	161
2	Pasteis de carne.....	161
3	Pasteis de carne á brasileira.....	162
4	Pasteis de folhado.....	162
5	Pasteis de gallinha.....	162
6	Pasteis de passarinhos á brasileira.....	162
7	Pasteis de doces.....	162
8	Pasteis de ovos.....	163
9	Pasteis de nata.....	163
10	Pastelinhos de creme.....	163
11	Pastelinhos de beijos de moça.....	163
12	Pasteis substancia de carne.....	163
13	Pasteis de estudantes.....	164

CAPITULO VI

	PUDINS.....	165
1	Pudim á moda de Paris.....	165
2	Pudim de bolo folhado.....	166
3	Pudim de arroz.....	166
4	Pudim de confeitos.....	166
5	Pudim de arroz á mineira.....	167
6	Pudim soprado.....	167
7	Pudim de arroz com queijo.....	167
8	Ramequinhos.....	167
9	Pudim de batatinhas.....	168
10	Pudim de arroz á Bruxelles.....	168
11	Pudim de pão ralado.....	168
12	Pudim de cará.....	168
13	Pudim de arroz á moda de Paris.....	168
14	Pudim de fubá mimoso.....	169
15	Pudim de gemada.....	169
16	Pudim de batatas assadas.....	169
17	Pudim de leite.....	169
18	Pudim de amendoim.....	170
19	Pudim de marreco.....	170
20	Pudim de amendoada.....	170
21	Pudim de amendoa.....	170
22	Pudim de nata.....	171
23	Pudim de pão.....	171
24	Pudim hollandesa.....	171
25	Pudim polaco.....	171

26 Pudim de laranjas.....	171
27 Pudim de laranjas (outro) ..	171
28 Pudim de rim de vitella.....	172
29 Pudim de creme.....	172
30 Pudim mimoso.....	172
31 Pudim mimoso (outro), ..	172
32 Pudim mimoso de pão.....	172
33 Pamonias de milho verde.....	173
34 Pudim de Malaga.....	178
35 Pudim conselheiro.....	178
36 Pudim de Glinda.....	179
37 Pudim á moda de Coblenz.....	178
38 Timbales de pinhões ou castanhas.....	174
39 Timbales de fructas á Napoleão.....	174
40 Codeas com cerejas.....	174
41 Codeas á moda da Hespanha.....	175
42 Pudim frio de biscoutos.....	175
43 Pudim frio á Pio IX.....	175
44 Pudim frio de Piemonte.....	176
45 Pastelinhos de fôrma.....	176

CAPITULO VII

1 Charlotte ou Compota de maçãs.....	177
2 Charlotte polaca.....	177
3 Charlotte á Imperador.....	178
4 Fofó de amendoas.....	178
5 Fofó com baunilha.....	178
6 Fofó de maçãs.....	179

CAPITULO VIII

TORTAS.....	181
1 Torta de abobora.....	181
2 Torta de peegos crús.....	182
3 Torta de arroz.....	182
4 Torta de arroz com marmelada.....	182
5 Torta imperial.....	182
6 Torta de batatinhas.....	183
7 Torta de requeijão.....	183
8 Torta de palmitos ou espargos.....	183

9	Torta de creme.....	183
10	Torta de creme de amendoim.....	183
11	Torta de frangipani.....	184
12	Torta de laranjas.....	184
13	Torta de marmelada.....	184
14	Torta de maçãs.....	184
15	Torta de babá.....	185
16	Torta de macarrão.....	185
17	Torta de maçãs em geleia.....	185
18	Torta á mineira.....	185
19	Torta de nata.....	186

CAPITULO IX

**MASSAS DE PEQUENO FORNO, PARA SOBREMESA, CAFÉ,
CHÁ, BAILES E SARÁOS, COMO BISCOUTOS, BOLACHAS,
BRONHAS, COSCORÕES, ROSQUINHAS, TROUPAS, ETC.....**

1	Alforges de marmelos.....	187
2	Bolos de raiva.....	187
3	Biscoutos de fubá e raspa.....	187
4	Biscoutos de fubá de pilão.....	187
5	Exquisitico.....	187
6	Argolinhas de amendoim.....	187
7	Assopros.....	187
8	Assapros á mineira.....	187
9	Bolos de fantasia.....	188
10	Bolinhos de abobora.....	188
11	Bolinhos fundidos.....	188
12	Biscoutos á allemã.....	188
13	Biscoutos de araruta.....	188
14	Biscoutos finos.....	189
15	Biscoutos de fubá de arroz.....	190
16	Torradas de amendoas.....	190
17	Biscoutos de cará.....	190
18	Biscoutos de chocolate.....	190
19	Biscoutos de manteiga.....	190
20	Biscoutos de assucar.....	191
21	Biscoutos mimosos.....	191
22	Biscoutos á moda.....	191
23	Biscoutos de jardineiro.....	191
24	Biscoutos das ilhas.....	191

25 Biscoutos hespanhões.....	191
26 Biscoutos da Persia.....	192
27 Biscoutos de creme.....	192
28 Biscoutos de creme doces.....	192
29 Biscoutos batidos á princesa.....	192
30 Biscoutos de curitiba.....	193
31 Biscoutos do Sul.....	193
32 Biscoutos de raspa de mandioca.....	193
33 Bolos de amendoim.....	193
34 Bolos de Venus.....	194
35 Bolos de Venus á moda de Turim.....	194
36 Bolos de Campinas.....	194
37 Bolos de arroz á Imperatria.....	194
38 Broinhas doces.....	194
39 Broas folhadas.....	194
40 Bolos da Bahia.....	195
41 Bolos de cará cozido.....	195
42 Broinhas de baroneza.....	195
43 Bolos de coco.....	195
44 Bolinhos doces.....	195
45 Broinhas de pão.....	196
46 Bolinhos de manteiga.....	196
47 Bolos de orohata.....	196
48 Bolos reaes.....	196
49 Bolinhos inglezes.....	196
50 Bolos de pinhões ou castanhas.....	197
51 Bolos de queijo fresco.....	197
52 Bolinhos de requeijão.....	197
53 Broinhas de cidrão.....	197
54 Broinhas de limão.....	197
55 Bolos da mãe Benta.....	197
56 Bolos das irmãs da caridade.....	197
57 Bolachas americanas.....	198
58 Bolachas de araruta.....	199
59 Bolachas á portugueza.....	199
60 Broinhas de fubá e amendoim ou sapucaias.....	199
61 Cavacos.....	199
62 Coscorões.....	199
63 Coscorões crescidos.....	200
64 Coscorões á mineira.....	200
65 Coscorões de maçãs.....	201
66 Filhós de marmelos.....	201
67 Filhós de maçãs.....	201

68	Filhões polacos á carnavaal.....	202
69	Orelhas de burro.....	202
70	Cylindras doces.....	202
71	Fatias de Muscatel.....	203
72	Fatias de Terceira.....	203
73	Hostias doces á moda de Bruxelles.....	203
74	Hostias á moda de Hamburgo.....	203
75	Fatias de moças.....	204
76	Melindres.....	204
77	Rodellas.....	204
78	Rodellas do Serro.....	204
79	Rocas doces.....	204
80	Rocas á brasileira.....	205
81	Sonhos de fubá de arroz.....	205
82	Sonhos fritos.....	205
83	Talhadas de S. Paulo.....	205
84	Tarecos.....	206
85	Trouxas.....	206
86	Bolos crescidos á Victor Emmanuel.....	206
87	Bolinhas de Saxonia.....	206
88	Thé biscuita.....	207
89	Outros.....	207
90	Biscoutos crescidos.....	207
91	Biscoutos digestivos.....	207
92	Bolos de Geneva.....	207
93	Croctas de Marseille.....	208
94	Biscoutos torrados.....	208
95	Bolachinhas inglesas.....	208
96	Bolachinhas de Venesa.....	209
97	Torradas do Porto.....	209
98	Biscoutos do Havre.....	209
99	Biscoutinhos de creme.....	209
100	Biscoutos de amendoas á moda de Madrid.....	209
101	Biscoutos de castanhas.....	209
102	Biscoutos de pinhões.....	210
103	Biscoutos de amendoins á moda de Valença.....	210
104	Fogaça de Sabola.....	210
105	Biscoutos torrados á tartura.....	210
106	Biscoutos acamados.....	211
107	Biscoutos de mel.....	211
108	Biscoutinhos de arroz á Feijó.....	212
109	Biscoutinhos de polvilho.....	212

110 Biscoutos compostos	212
111 Beijos de moça.....	212

CAPITULO X

MASSAS DE FORNO GRANDE, PÃO DE LÓ, BABÁS, SAVA-	
RINS, FOGAÇAS, ETC.....	213
1 Babá de Paris.....	213
2 Babá allemão.....	213
3 Babá de banqueiro.....	214
4 Babá de espeto (Baumkuchen).....	214
5 Babá de Normandia.....	215
6 Babá de Nantes.....	215
7 Massa reforçada.....	215
8 Savarin.....	216
9 Plunquet.....	216
10 Toucinho do céu.....	216
11 Fogaça ordinaria.....	216
12 Cuscus de seminario.....	217
13 Outro.....	217
14 Cuscús fritos.....	217
15 Bolo de requeijão.....	217
16 Bolo mineiro abreviado.....	217
17 Bolo abreviado á moda de S. Paulo.....	217
18 Bolo á Goyana.....	218
19 Bolo de fubá de arroz.....	218
20 Bolo de arroz.....	218
21 Bolo de arroz com fermento.....	218
22 Bolo de cará.....	218
23 Bolo de cará crescido.....	219
24 Bolo inglez.....	219
25 Fogaça londrina.....	219
26 Fogaça chinesa.....	219
27 Fogaça de Picardia.....	219
28 Fogaça de Minas.....	220
29 Bolo crescido de arroz.....	220
30 Bolo paulista.....	220
31 Desmamados.....	220
32 Especial.....	221
33 Manués de Minas.....	221
34 Manués de Pernambuco.....	221
35 Manués de queijo.....	221

36	Manués de fubá de arroz.....	221
37	Manués de cará.....	221
38	Manués da Bahia.....	222
39	Melindres de Paris.....	222
40	Mofina.....	222
41	Pão de amendoim.....	222
42	Pão doce.....	223
43	Pão de Paris.....	223
44	Pão de coco.....	223
45	Pão de gengibre.....	223
46	Pão do sol.....	224
47	Pão de ló á mineira.....	224
48	Pão de ló de fubá mimoso.....	224
49	Pão de ló esponjoso.....	224
50	Pão de ló á franceza.....	224
51	Roscas de Natal.....	225
52	Babá polaco.....	225
53	Fogaça allemã.....	225
54	Fogaça parisiense.....	226
55	Fogaça franceza.....	226
56	Fogaça de Berlim.....	227
57	Fogaça turca.....	227
58	Bolos escaldados.....	227
59	Pão de especie.....	227
60	Pão de especie allemão.....	228
61	Pão de especie de Berlim.....	228
62	Pão de especie ordinario de Flandres.....	228
63	Pão de especie fino de Flandres.....	229
64	Pão de Genova.....	229

CAPITULO XI

	PASTELLARIA ORNAMENTAL OU PITTORESCA.....	231
1	Massa de pastilhas.....	231
2	Massa de papelão.....	232
3	Verniz branco para as peças montadas.....	232
4	Cimento para peças montadas.....	232
5	Bases de assucar derretido.....	233
6	Base de assucar lavrado.....	233
7	Conservações dos enfeites de assucar.....	233
8	Enfeites de assucar derretido.....	233
9	Vidro de assucar para as peças montadas.....	234

10 Vidro de assucar sobre as peças comestiveis.....	234
11 Vidro de assucar com marasquino.....	234
12 Vidro de chocolate.....	234
13 Vidro de assucar cozido em café.....	234
14 Vidro de chocolate cozido.....	234
15 Assucar escorrido por arremesso.....	235
16 Assucar escorrido com a colher.....	235
17 Enfeites de assucar torcido.....	235
18 Enfeites em massa real.....	236
19 Enfeites com massa de pastilhas de assucar.....	237
20 Flores em massa de pastilhas.....	237
21 Fructas em massa de pastilhas.....	237
22 Objectos em massa de pastilhas.....	237
23 Base de assucar humido.....	238
24 Base de rochedo.....	238
25 Torta montada.....	239
26 Babá de espeto montado.....	239
27 Pudim montado sobre um cesto.....	239
28 Gelea montada.....	239

TERCEIRA PARTE

O LIMONADEIRO E SORVETEIRO

CAPITULO I

1 UTENSILIOS E INGREDIENTES.....	241
2 Diferentes misturas para produzirem frio, capaz de fazer sorvetes na falta do gelo.....	242
3 A agua.....	243
4 O espirito de vinho ou alcool.....	244
5 O assucar.....	244
6 O chocolate.....	244
7 O café.....	244
8 O chá.....	245
9 O mate.....	245
10 A congonha.....	245

11 O guaraná.....	246
-------------------	-----

CAPITULO II

LIMONADAS E BEBIDAS REFRIGERENTES.....	247
1 Limonada de ananaz.....	247
2 Limonada composta de ananaz.....	247
3 Limonada de cajús.....	248
4 Limonada de guaraná.....	248
5 Limonada quente de guaraná.....	248
6 Limonada de limão.....	248
7 Limonada de laranjas.....	248
8 Limonada de romã.....	248
9 Limonada caseira allemã.....	248
10 Limonada fluminense.....	248
11 Limonada gazosa.....	248
12 Limonada gazosa engarrafada.....	249
13 Agua imperial.....	249
14 Gingibre.....	249

CAPITULO III

BEBIDAS FERMENTADAS E ESPIRITUOSAS.....	251
1 Múa.....	251
2 Hydromel.....	252
3 Hydromel de Polonia.....	252
4 Hydromel da Suecia.....	252
5 Vinho de ameixas.....	252
6 Vinho de amoras e framboezas.....	253
7 Vinho de ananas.....	253
8 Vinho de ananas puro.....	253
9 Vinho de cajús.....	253
10 Vinho de laranjas á mineira.....	254
11 Vinho de laranjas dos colonos.....	254
12 Vinho de maçãs ou cidra.....	255
13 Cidra doce.....	255
14 Vinho de marmelos.....	255
15 Vinho de cascas de pinheiro.....	256
16 Vinho de buriti.....	256
17 Vinho de vinhatico.....	256
18 Vinho de jaboticabas.....	256
19 Vinho de peçoga.....	257

20 Vinho de pecegos fervidos.....	257
21 Vinho de peras.....	257
22 Vinho de bananas.....	257
23 Vinho de uvas.....	257
24 Vinho imitando o Feitoria.....	258
25 Vinho imitando o geropiga.....	258
26 Vinho imitando o madeira secco.....	258
27 Vinho imitando o malvasia.....	258
28 Vinho imitando o muscatel.....	258
29 Vinho imitando o do Porto.....	258

CAPITULO IV

LIQUORES.....	261
1 Purificação do alcool.....	261
2 As tintas usadas para os liquores.....	262
3 Liquor de amendoas por distillação.....	263
4 Liquor de ananaz.....	263
5 Liquor de Andaia.....	263
6 Liquor de aniz por distillação.....	264
7 Liquor de anissetá de Bordeaux.....	264
8 Liquor de canella por distillação.....	264
9 Liquor de cravo por distillação.....	264
10 Liquor de amor perfeito por distillação.....	265
11 Liquor de curação por distillação.....	265
12 Liquor de jasmim.....	265
13 Liquor de noz moscada por distillação.....	265
14 Liquor de hortelã-pimenta por distillação.....	265
15 Liquor de caroços de pecegos por distillação.....	266
16 Liquor de rosas por distillação.....	266
17 Liquor de marasquino á mineira.....	266
18 Liquor de chá, (creme de thé).....	266
19 Liquor de leite.....	267
20 Liquor de marasquino de Zará.....	267
21 Liquor de marasquino de Breslau.....	267
22 Liquor nectar da Grecia.....	267
23 Liquor de araticús do sertão.....	268
24 Liquor de peras.....	268
25 Liquor de cajús.....	268
26 Liquor de laranjas.....	268
27 Liquor de violas por distillação.....	268
28 Liquor de baunilha.....	269

29	Liquor de Berlim.....	269
30	Liquor de ouro de Dantzig.....	269
31	Liquor de café.....	269
32	Liquor de flor de laranjeira por distillação.....	269
33	Liquor de aipo por distillação.....	270
34	Liquor de catinga de mulata.....	270
35	Liquor de S. Maria.....	270
	LIQUORES FEITOS POR MISTURA.....	271
1	Liquor de amendoas.....	271
2	Liquor de amor perfeito.....	271
3	Liquor de anisetta.....	271
4	Liquor das Barbadas.....	271
5	Liquor de canella.....	271
6	Liquor de curaçao.....	272
7	Liquor de neroli.....	272
8	Liquor de hortelã.....	272
9	Liquor de pecegos.....	272
10	Liquor de rosas.....	272

CAPITULO V

	RATAFIAS.....	273
1	Absintho da Suissa.....	273
2	Absintho de Bordeaux.....	273
3	Agua dos Carmelitas.....	274
4	Ratafia de ameixas.....	274
5	Ratafia de ananas.....	274
6	Ratafia de aniz.....	274
7	Ratafia de angelica.....	274
8	Ratafia de araticum.....	274
9	Ratafia de café.....	275
10	Ratafia de cacao.....	275
11	Ratafia de cajús.....	275
12	Ratafia de canella á mineira.....	275
13	Ratafia de cerejas.....	275
14	Ratafia de framboezas.....	276
15	Ratafia de groselhas.....	276
16	Ratafia de flor de laranjeira.....	276
17	Ratafia de gabirola.....	276
18	Ratafia de gengibre á goyava.....	276
19	Ratafia de grumichamas.....	276
20	Ratafia de jabotiçabas.....	276

21	Ratafia de laranjas.....	277
22	Ratafia de maçãs.....	277
23	Ratafia de marmelos.....	277
24	Ratafia de macis.....	277
25	Ratafia de cravos, rosas, etc.....	277
26	Ratafia de peras do campo.....	277
27	Ratafia de Philippe á paulista.....	277
28	Ratafia de nvas.....	278
29	Rosasolio de Turim.....	278
30	Outra receita.....	278
31	Ratafia de sementes.....	278
32	Ratafia da Turquia.....	278
33	Ratafia de Veneza.....	278

CAPITULO VI

	BEBIDAS ESPIRITUOSAS MISTURADAS.....	281
1	Aniz.....	281
2	Genebra de Hollanda.....	281
3	Genebra de Altona.....	281
4	Bitter de Allemanha.....	281
5	Bitter da Suecia.....	282
6	Receita de fazer o rum.....	282
7	Receita de fazer o cognac.....	282
8	Ponche mineiro.....	282
9	Ponche allemão.....	283
10	Ponche de ovos.....	283
11	Ponche russo.....	283
12	Ponche inglez.....	283
13	Ponche romano ou gelado.....	283
14	Ponche gelado á fluminense.....	283
15	Essencia de ponche.....	283
16	Ponche de ananaz.....	284
17	Bisshop americano.....	284
18	Bisshop francez.....	284
19	Cardeal de vinho tinto.....	284
20	Cardeal com ovos (Sambayon).....	284
21	Cardeal de ananaz.....	284
22	Cardeal de laranjas.....	284
23	Hippocras commum.....	285
24	Hippocras de baunilha.....	285
25	Hippocras de ananaz.....	285

26 Hippocras de framboezas	285
27 Hippocras de amendoas amargas.....	285
28 Hippocras de losna.....	285
29 Hippocras de violas.....	285
30 Hippocras de flores.....	285

CAPITULO VII

SORVETES E GELADOS.....	287
1 Modo de fazer sorvetes.....	287
2 Queijos gelados.....	288
3 Fructas geladas.....	288
4 Sorvete de creme de amendoas.....	288
5 Sorvete de creme de café.....	289
6 Sorvete de creme de baunilha.....	289
7 Sorvete de creme de amendoin.....	289
8 Sorvete de creme com pinhões.....	289
9 Sorvete de creme com chocolate.....	289
10 Sorvete de creme com arroz.....	289
11 Sorvete de creme de agua de flor de laranja.....	290
12 Sorvete de creme sem ovos.....	290
13 Sorvete de ananaz.....	290
14 Sorvete simples de ananas.....	290
15 Sorvete de ameixas.....	290
16 Sorvete de amoras.....	291
17 Sorvete de amendoas.....	291
18 Sorvete de cajús.....	291
19 Sorvete de canella.....	291
20 Sorvete de coco.....	291
21 Sorvete de grumichamas.....	291
22 Sorvete de jaboticabas.....	291
23 Sorvete de jambo.....	291
24 Sorvete de maçãs.....	292
25 Sorvete de maçãs espremidas.....	292
26 Sorvete de laranjas.....	292
27 Sorvete de limão.....	292
28 Sorvete de mamão da Bahia.....	292
29 Sorvete de mangas.....	292
30 Sorvete de peras do campo.....	292
31 Sorvete de maracujás.....	292
32 Sorvete de marasquino.....	292
32 Sorvete de melancia.....	293

33 Sorvete de melão.....	293
34 Sorvete de moranginhos.....	293
35 Sorvete de flor de laranjeira.....	293
36 Sorvete de framboezas.....	293
37 Sorvete de peçegos.....	293
38 Sorvete de pitangas.....	293
39 Sorvete de vinho Muscatel.....	294
40 Sorvete de Champagne.....	294
41 Esponja gelada de marasquino.....	294
42 Gelado de ponche á italiana.....	294
43 Gelado de ponche á inglesa.....	295
44 Gelado de ponche á imperial.....	294
45 Gelado de kattesohale com ananaz e Champagne.....	295

CAPITULO VIII

MODOS DE FAZER O CAFÉ.....	298
1 Modos de torrar o café nos paizes onde se colhe.....	298
2 Methodo de torrar o café em Minas.....	298
3 Methodo de torrar o café com herva doce.....	298
4 Modo de torrar o café no sertão.....	298
5 Modo de torrar o café na Europa.....	298
6 Sobre a preparação do café.....	299
7 Modo de preparar o café á roceira.....	300
8 Modo de fazer o café á mineira.....	300
9 Modo de preparar o café á curralheira.....	300
10 Modo de preparar o café á paulista.....	300
11 Modo de fazer o café á fluminense.....	300
12 Modo de preparar o café á moda de Paris.....	300
13 Maneira de preparar o café á moda da Turquia.....	301
14 Café com leite á mineira.....	301
15 Café com leite á moda do sertão.....	301
16 Café á moda dos barbadinhos.....	301
17 Café com chocolate.....	301

CAPITULO IX

O CHÁ.....	301
1 Chá á moda da Russia.....	301
Chá de Allemanha á moda caseira.....	301
Chá á moda da França.....	301

4	Chá á moda da Inglaterra.....	304
5	Chá com leite.....	304
6	Chá com creme.....	304
7	Bavara de orchata com leite.....	305
8	Bavara de coco da Bahia.....	305
9	Mate.....	305
10	Congonha.....	305
11	Chá de congonha cozido.....	305
12	Chá de congonha com leite.....	306
13	Chá de congonha em pó.....	306
14	Coca.....	306
15	Cacao.....	306
16	Chá de cacao simples.....	306
17	Chá de cacao com leite.....	306
18	Chá de pedestre.....	307

CAPITULO X

	O CHOCOLATE.....	309
1	Chocolate com agua.....	303
2	Chocolate com leite.....	303
3	Chocolate com agua e ovos.....	304
4	Chocolate com ovos e leite.....	304
5	Chocolate com creme.....	305

1-55-

02
42



BRASILIANA DIGITAL

ORIENTAÇÕES PARA O USO

Esta é uma cópia digital de um documento (ou parte dele) que pertence a um dos acervos que participam do projeto BRASILIANA USP. Trata-se de uma referência, a mais fiel possível, a um documento original. Neste sentido, procuramos manter a integridade e a autenticidade da fonte, não realizando alterações no ambiente digital - com exceção de ajustes de cor, contraste e definição.

1. Você apenas deve utilizar esta obra para fins não comerciais. Os livros, textos e imagens que publicamos na Brasiliiana Digital são todos de domínio público, no entanto, é proibido o uso comercial das nossas imagens.

2. Atribuição. Quando utilizar este documento em outro contexto, você deve dar crédito ao autor (ou autores), à Brasiliiana Digital e ao acervo original, da forma como aparece na ficha catalográfica (metadados) do repositório digital. Pedimos que você não republique este conteúdo na rede mundial de computadores (internet) sem a nossa expressa autorização.

3. Direitos do autor. No Brasil, os direitos do autor são regulados pela Lei n.º 9.610, de 19 de Fevereiro de 1998. Os direitos do autor estão também respaldados na Convenção de Berna, de 1971. Sabemos das dificuldades existentes para a verificação se um obra realmente encontra-se em domínio público. Neste sentido, se você acreditar que algum documento publicado na Brasiliiana Digital esteja violando direitos autorais de tradução, versão, exibição, reprodução ou quaisquer outros, solicitamos que nos informe imediatamente (brasiliiana@usp.br).