



SECÇÃO GRÁFICA

Departamento de Cultura

Restaurado e Encadernado

em 17 / / 738



Primeiro Livro de Culinária
editado em Portugal - Duarte
Domingos Rodrigues, nascido
em 1637 e falecido em 1719.

O livro foi impresso por João
Galvão, Lisboa, 1680. Teve segunda
ed. em 1683, mesmo impressor.
3ª ed em 1698 na oficina de Ma-
mel Rafe, Ferreira. Reeditado
ainda em 1732, oficina Ferrei-
riano; 1741, of. de Carlos Eulálio
Mariz; em 1701 (?) na de João
Subrino do Mar, em 1814 na
de Eugénio Augusto e 1836, na
mesma impressora.

Que edição para esta? A 5
pode saber dada a similitude do
presente exemplar que adquirei
na minha coleção de livros

CATHALOGO

DOS LIVROS, E MAIS

papeis curiosos.

V Ende-se em caza de José Luiz de Carvalho Mercador de Livros, e morador na Calçada de Santa Anna, onde se achará hum grande sortimento de Livros de Direito, e Historia, e de todas as mais faculdades, e se achará tambem; Mendes a Castro. 2. vol. França Adeciorador ao dito. 2. vol. Lima de Gabelis. 1. vol. Cardozo in Praxi. 1. vol. Zachias de Salarios. 1. vol. Manual Pratico. Principios de Direito Natural. Artigo das Cizas. Nova Escola de Andrade. Historia Sagrada. 2. vol. Vida de Christo. 2. vol. Novelas galantes. 2. vol. Memorias Historicas. 2. vol. Historia da Bezia. 2. vol. Orthografia de Pinheiro. Taboada corioza de Garrido. Arte de Brilhantes Vernizes. Arte de Conserveiros. Arte de Pintora. Agricultor Instruido por Garrido. Guia de Contadores. Onde se achará toda aqualidade de contas feitas,

Vizitas ao SS. Sacramento ; accrescentadas com o Manual da Missa em Portuguez. Horas Portuguezas de Carlos do Valle Carneiro, e ditas de Francisco Vilella. Manual da Missa. Pensamentos Christãos. Oraçãõ Mental. Perparacio ad Missa. Officio de Defuntos. Officio de Nossa Senhora em Portuguez. Dito em Latim. Manual Devoto. Actos de todas as qualidades, e varias Comedias. E o sobre-dito compra qualquer Livraria, que se lhe offerece,



A R T E

D E

COZINHA.

PRIMEIRA PARTE.

TRATA DO MODO DE COZINHAR VA-
rios manjares, e diversas iguarias de todo o gene-
ro de carnes, tortas , empadas , e pasteis , &c.

C A P I T U L O I.

De diferentes pratos de sopas.

PRIMEIRO PRATO.

Sopa d Italiana.



PARA se fazer sopa á Ita-
liana cozaõ-se dous arrateis
de carneiro , e meio arratel
de toucinho em huma pa-
nella com canada e meia de
agua , meio quartilho de vinho , hum
golpe de vinagre, cheiros, e cebolas , es-
tas cebolas haõ de ser cravejadas cõ cra-
yo,

vo , e canella inteira , e como estiver cozido tempere-se com todos os adubos , e ponha-se a ferver : depois tire-se fóra o toucinho , e o carneiro de sorte , que fique o caldo limpo , e não ficando mais que em trez quartilhos , deitem-lhe huma quarta de manteiga , e quantidade de pimenta , ponha-se a ferver , e como estiver fervido o caldo , deitem-lhe dentro dous bollos de açúcar e manteiga em bocadinhos , e ferva até que engrosse , mexendo-se sempre deitem-lhe meia duzia de gemas de ovos batidos , com quantidade de limaõ , e canella : como estiver bem grosso , lançem-no em hum prato , ponhaõ-lhe o carneiro por cima , o qual estará sempre quente ; armado com fatias de limaõ , e cuberto com canella , mande-se á meza.

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

Hum lombo de porco , ou de vaca , depois de estar quatro dias de vinho , e alhos ,

Primeira Parte.

7

alhos , ponha-se a assar ; e como estiver assado , e feito em talhadas delgadas , tome-se huma frigideira untada de manteiga de vaca , ponhaõ-lhe fatias de paõ , e sobre ellas fatias de queijo muito delgadas , e por cima destas as talhadas de lombo , deitem-lhe miolo de paõ rallado , e açucar , e desta maneira enchaõ a frigideira até cima ; e como estiver cheia , deitem-lhe por cima meia duzia de ovos batidos , e mande-se ao forno a cozer , e como estiver córado , façaõ-lhe huñs buracos com hum garfo , deitem-lhe açucar por cima , e mandem-na á meza com canella pizada.

3 Sopa de queijo de caldo de vaca.

Coza-se com vaca hum paio , e depois de cozido , ponha-se a esfriar , faça-se hum paõ em fatias grossas , ponhaõle em hum prato untado de manteiga de vaca , e por cima dellas o paio feito em talhadas , por cima destas talhadas ponhaõ-se outras fatias de paõ , e sobre ellas

las tutanos de vaca , e assim se vá enchendo o prato : como estiver cheio , lancem-lhe o caldo , e scalfado primeiro meia duzia de ovos nalle , os quaes se porão a córar , e finalmente sobre tudo ponha-se hum capella de todos os cheiros , e por cima delles lancem-lhe a gordura , para que tome o fabor dos cheiros : fica hum bom prato desta forte , e mande-se á meza.

4 *Sopa , ou potagem á Franceza.*

Para se fazer sopa , ou potagem á Franceza ; ponhaõ-se a affogar em huma tigella grande dous pombos , duas perdi- zes , huma ade (tudo inteiro) hum coe- lho em ametades , hũa gallinha em quar- tos , hum chouriço , huma posta de pre- zumto , hum arratel de toucinho pica- do , seus cheiros , meia duzia de olhos de alface , ou de chicoria , ou de couve murciana , todas as especies inteiras , só a pimenta pizida , e huma capella mui grande de cheiros : e como tudo estiver cozido , e temperado do sal , e dos mais adubos

Primeira Parte. 9

adobos pretos , que lhe faltarem , ponhão-se dous paens em hum prato , ou pelangana feito em sopas , e molhadas com o caldo,ponhão-se a aboborar sobre a mesma tigella : quando se quizer mandar á meza , vá-se pondo por cima das sopas toda a carne pessa por pella , e sejam guarnecidas com olhos de alface , ou de chicoria (tudo muito bem confertado) com çamo de limaõ por cima : e assim irá á meza. Esta potagem he boa para merendas , guarnecidas com figados de gallinha.

5 Sopa de qualquer genero de assado.

Feito hum vintem de paõ em fatias ponhão-se huma dellas em huma frigideira grande untada de manteiga , cubraõ-se de açucar , e de canella , e sobre esta cama , ponha-se outra da mesma sorte ; e por cima della huma pequena de manteiga de vaca lavada , e açucraõ , deitem-lhe hum pouco de caldo de gallinha , ou de carneiro , e deixa-se estofar de-

10 *Arte de Cozinha*

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

6 *Sopa dourada.*

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

7 *Sopa tostada.*

Hum prato de sopa tostada consta de hum pão de dez reis feito em fatias, meio
arra-

arratel de manteiga de vaca , e meio arratel de açúcar : untadas as fatias de manteiga , e cubertas de açúcar em pó de huma , e de outra banda , vão-se pondo em hum prato (ou frigideira) até se acabarem : e logo lance-se por cima toda a manteiga que ficar , e ponha-se a côrar em lume brando : e assim vá á meza.

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

8 *Sopa de peros camoezes.*

A sopa de peros se pôde fazer em huma tigella nova , na qual se deite o molho de qualquer genero de assado , com trez , ou quatro peros em quartos apartados , e ponha-se a ferver : depois de cozidos os peros , botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas , e ponha-se o assado por cima com çumo de limaõ : e vá á meza guarnecido com miolos no mesmo molho.

9 *Sopa de amendoa.*

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

10 *Sopa dourada de nata.*

Para sopa dourada de nata, fazem-se dous paens em fatias, e depois de passadas por hũa duzia de ovos muito bem batidos, vão-se pondo em hum prato, untado de manteiga, em cammas, e cada cama de fatias se ha de cobrir de açúcar, e canella: poem-se a córar, e depois de coradas estas fatias, batem-se duas tigel-
las

las de nata nos ovos (que sobrou das fatias) com açúcar , e canella muito bem batidas , e deita-se este polme por cima das fatias , as quaes se tornaõ a córar , deita-se por cima mais açúcar , e canella , mande-se á meza,

11 *Sopa de nata.*

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

Assim tambem se fazem biscoutos.

12 *Outra sopa de nata.*

Consta este prato de hũa tigella grande

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

CAPITULO II.

De diferentes pratos de Carneiro.

PRIMEIRO PRATO.

Carneiro para qualquer recheado.

DEpois de picada mui bem huma quarta de toucinho com cebola, picar-te-haõ á parte dous arrateis de carneiro : Como estiver picado , ponha-se a affogar o toucinho com ametade do carneiro ; estando meio affogado , torne-se ao cepo , misture-se com a outra ametade , e tempere-se com trez ovos , paõ rallado , limaõ , e de todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve esta carne para qualquer recheio de carne , e com ella se pódem recheiar ovos , bringellas , cebolas , nabos , alfaces , couves , e alcaxofras , accrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

Della se fazem tambem capellas , es-
carra-

carramoões, trouxas, almojavenas, certuxas, almondegas, torrijas, ralgaõ arteleles, e picatoftes, e tudo o que mais quizerem: Isto ha de fer com sua fopa, ou caldo amarello, ou tambem fopa dourada, e seja tudo bem azedo.

2 *Carneiro picado.*

Pique-se hum, ou dous arrateis de carneiro da perna (alimpando-se primeiro muito bem, sem levar pelle, nem nervo algum) com huma quarta de toucinho, com trez gemas de ovos, e com todos os cheiros: depois de picado ponha-se a affogar em huma tigella; e estando quazi affogado, deitem-lhe o vinagre necessario, e como estiver já bem cozido; com pouco caldo, tempere-se com as especies pizadas, e coalhe-se com trez gemas de ovos, e deite-se no prato (que ha de estar untado com huma onça de manteiga de vaca) com çumo de limaõ, e canella por cima. Se este prato ouver de levar gemas de ovos, escalfem-se á par-

parte em huma panella , e ponhaõ-se por cima do picado.

3. *Carneiro mourisco.*

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

4. *Almondegas.*

Alimpar-se-haõ dous arrateis de carneiro da perna , dos nervos , e pelles , e picar-se-haõ com huma quarta de toucinho ; e cheiros ; como estiver picado , deitem-lhe trez ovos , hum miolo de paõ rallado , adubos , vinagre , e sal ; feito isto , pique-se outra vez tudo muito bem

picado , tenha-se ao fogo huma tigella ; cozaõ-se nelle as almondegas em lume brando , as quaes se farão do tamanho , que quizerem, tornem-se a temperar com todos os adubos , e coalhe-se com trez gemas de ovos , e com çumo de limaõ ; ponhaõ-se no prato , que estará untado com huma onça de manteiga de vaca, fatias de paõ , ponhaõ-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso , e logo por cima canella , e limaõ , e vai á meza. Assim tambem se fazem de gallinha.

5 *Desfeito de Carneiro.*

Desfeito de carneiro se faz , fazendo dous arrateis de carneiro da perna em pequenos sem osso , e poem-se a affogar com huma quarta de toucinho , e seus cheiros : estando já bem cozido , temperre-se com vinagre , adubos , depois de temperado dá-se-lhe outra fervura : depois que tem fervido ; deita-se-lhe hum quarto de paõ rallado, coalha-se com seis ovos , e poem-se no prato (que ha de estar

tar untado de manteiga) sobre fatias de pão , talhadas de limão por cima , e sua canella. Isto mesmo se faz a carneiro do pescoço , mas com osso.

Tambem se faz de cabrito.

6 *Carneiro ensopado.*

Poem-se a affogar dous arrateis de carneiro partido pelo meio com meio arratel de toucinho , e seus cheiros , tempera-se com todos os adubos , estando já quazi cozido , e dapois de cozido , lança-se o caldo em hum prato covo (ou frigideira) sobre fatias de pão , cubertas com meio arratel de queijo rallado , poem-se a aboborar sobre humas brazas , e pondo-se o carneiro por cima com çumo de limão vai á meza.

Tambem se faz com o carneiro assado.

7 *Carneiro em gigote.*

Para carneiro em gigote se poem a assar dous arrateis , com huma frigideira

debaixo para apanhar o pingo , em qual deitarão hum golpe de vinho , outro de vinagre , pimenta , cravo , gengibre , e nos noscada : estando já o carneiro assado , se esprema sobre o pingo de maneira , que deite toda a sustancia ; depois se pica com a faca ; estando já picado , derrete-se meio arratel de toucinho , e limpo dos torresmos , se ajunta com o pingo do carneiro ; e posto tudó junto a ferver com o carneiro , se tempera outra vez de tudo o que he necessario ; põem-le no prato , e manda-le á meza com seu çumo de limaõ por cima.

Se quizerem , tambem lhe poderaõ escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneiro picado com çutella.

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

8 *Carneiro com arroz.*

Ponhaõ-se dous arrateis de carneiro a affogar , com meio arratel de toucinho ,
duas

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

Isto mesmo se faz de frangaõs, gallinha, perum, ade, e cabrito.

9 *Carneiro verde.*

Feito em pedaços dous arrateis de carneiro, poem-le a affogar com hũa quarta de toucinho, hum golpe de vinagre, e seus cheiros, e estando já cozido, tempere-le com todos os adubos: faça-se huma pequena de salça pizada com coentros, e depois de terem deitado o carneiro em hum prato untado de manteiga, sobre fatias de paõ, com çumo de limaõ por cima, deite-se a salça no carneiro

no

ro de modo que fique verde , quando'o quizerem mandar á meza.

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

10 *Carneiro de caldo amarello.*

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

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

11 *Carneiro preto.*

Façã-se em pedaços muito miudos dous arrateis de carneiro , e ponha-se a affogar com meio arratel de toucinho , e seu

seu vinagre , estando já cozido , se tempera com todos os adubos : pize-se logo huma quarta de amendoas , e ponhaõ-se a torrar , até que fiquem pardas , para que botando-se no carneiro , o façaõ preto ; deite-se no molho algum açucar , e çumo de limaõ , para que fique agro , e doce ; ponha-se no prato sobre fatias , e leve-se á meza.

Deste modo se fazem pombos , ou ades.

12 *Carneiro estofado.*

Huma panella para se fazer carneiro estofado , leva dous arrateis de carneiro do pologar junto á perna feito em pedaços , meio arratel de toucinho , duas cabeças de alhos hum marmello em quartos , duas maçans, canella, pimenta , gengibre, cravo, noz noscada, tudo inteiro , duas folhas de louro , hum golpe de vinho , outro de vinagre, agoa pouca , e o sal necessario : metido tudo isto na panella , e barrada por fóra muito bem , que não saia-o bafõ , põem-se em fogo bran-

brando por espaço de trez horas , leva-se depois fervendo á meza em pratos de prata , ou frigideiras com çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem peruns , gallinhas , pombos , frangaõs , e vitella.

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

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

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

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

Tam-

Tambem se fazem com couve sómente patos , galinhas , ou frangaõs , mas não leva vinagre.

14 *Carneiro para capella.*

Depois de terem picado dous arrateis de carneiro da perna mui bempicado , pique-se a parte meio arratel de toucinho , com cheiros , e frijaõ-se em meia quarta de manteiga , como estiverem fritos , lance-se no carneiro picado , e torne-se a picar tudo muito bem , tempere-se com todos os adubos no cepo , deitem-lhe dous ovos , e hum paõ de dez reis rallado : faça-se a capella em huma frigideira , em que se deitará huma colher de caldo da panella , e ponha-se ao fogo com lume brando por baixo , e por cima : quando se quizer mandar á meza , coa-lhe-se com quatro ovos , suas fatias por baixo , canella , e cumo de limaõ por cima.

Destá sorte se faz gallinha , perum , vitella , pitacostes , almojavanas , e salchichas , mas não leyaõ ovo , nem açafraõ.

15 *Tigellada de Carneiro.*

Piquem-se dous arrateis de carneiro com meio arratel de toucinho, e seus cheiros, e ponhaõ-se a affogar em huma tigella com huma colher de caldo, estando já cozido, tempere-se com vinagre, e todos os adubos, e depois de enxuto, coalhe-se com dous ovos, como carne de pasteis. Feito isto, ponha-se a carne em huma frígideira sobre fatias de paõ, e sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos, e o que sobrar do ovo, com çumo de limaõ bote-se sobre as fatias, e depois de posto a córar leve-se á meza.

16 *Carneiro para varios recheios.*

Com o carneiro picado, e temperado do modo que dizemos na tigellada acima, se podem recheiar gallinhas, frangaõs, pombos, paens de cinco reis, madres de gallinhas, e os pescoços para fazer pratinho. Tam:

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

17 *Perna de Carneiro armada.*

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

18 *Perna de carneiro recheada.*

A perna de carneiro recheada se faz como a perna armada , que acima dillemos , sómente differe , em que para ser recheada se ha de tirar a carne subtilmente por huma parte da perna , e pela mesma parte se ha de recheiar com a mesma carne picada , e temperada.

19 *Carneiro de alfitete.*

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

Deste modo se fazem frangaõs , pom-
bos ,

bos, qualquer lombo, ou pollegar de vitella.

20 *Outro modo de carneiro de alfitete.*

Para se fazer carneiro de alfitete de outro modo, veja-se no capitulo seguinte *Gallinha de alfitete*, que do mesmo modo se póde fazer.

21 *Pastel de huma perna de carneiro.*

Meta-se em huma panella huma perna de carneiro, meio arratel de toucinho, duas onças de manteiga, duas cebollas, hum golpe de vinagre, adubos inteiros, e huma capella de todos os cheiros, e ponha-se a cozer em pouca agoa, estando já o carneiro mais de meio cozido, tire-se fóra, e pique-se á parte todo o carneiro, e logo em outra parte pique-se os cheiros, e em huma tigella baixa, untada de manteiga se vá pondo cama de carneiro, cama de toucinho, e cama de cheiros, até que se acabe tudo :
dei-

deitem-se logo por cima meia duzia de ovos batidos, e ponha-se a córar em lume brando. Feito isto, façaõ-se de fora parte humas sopas da dita substancia, e depois que estiverem mui bem aboboradas, vire-se a tigella, em que se fizerem, sobre o prato, e quebre-se a tigella, para que a sopa fique inteira, sobre ella se porá o pastel, e lançando-lhe por cima como de limaõ, manda-se á meza.

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

CAPITULO III.

De differentes pratos de Gallinhas.

PRIMEIRO PRATO.

Gallinha de alfitete.

PAra se fazer huma gallinha de alfitete, coza-se a gallinha com hum arratel de toucinho, e cheiros, com todos os adubos, e agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver
cozi-

cozida , se derreterá o toucinho , e se lançará em huma tigella baixa , em que se porá a gallinha em quartos para se córrar em lume brando por baixo , e por cima : como estiver córada , faça-se a massa fina de huma oitava de farinha com meio arratel de açúcar , seis ovos , sua manteiga , e bom golpe de vinho , desta massa se iraõ fazendo huns bollinhos com folhas de louro frigindo-se , e pondo-se em camas com açúcar , e canella por cima em hum prato , até se encher , em cima se porá a gallinha.

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

Assim tambem se faz carneiro , pombos , frangaõs , e cabrito.

2 *Gallinha Mourisca.*

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho , cortado do tamanho de dados , e deite-se o pingo limpo-dos torrefmos em huma tigella com o pingo de huma gallinha , que ha de estar meia assada , hum golpe

golpe de vinho branco , pouco vinagre ,
 agoa a que baste , e ponha-se a affogar ,
 tempere-se com todos os adubos com
 duas folhas de louro , e coalhe-se com
 duas gemas de ovos : poem-se fatias por
 baixo , e limão por cima.

Deste modo se fazem peruns , pom-
 bos , cabritos , e lombos.

3 *Gallinha sem osso.*

Depene-se huma gallinha em seco , e
 ainda quente , abrindo-a pelas costas ,
 lhe tirem toda a carne , e ossos , deitan-
 do-lhe só as pontas das azas , para quan-
 do se armar : pique-se logo a carne da
 gallinha com dous arrateis de carneiro ,
 meio de toucinho , cheiros bem pica-
 do , fritos na manteiga , leve-se ao cepo
 para se temperar de todos os adubos :
 encha-se logo a gallinha com o picado ,
 e com oito ovos cozidos , ponha-se a co-
 zer na tigella em lume brando , como es-
 tiver cozida , tempere-se outra vez com
 todos os adubos : feito isto ponha-se em
 hum

hum prato, ou frigideira em que ha de estar já feita huma sopa de queijo.

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

4 *Galinha assada.*

Depois que huma gallinha estiver depenada, limpa, e espetada, tome-se huma posta de toucinho ao comprimento de hum palmo, e da largura de quatro dedos, faça-se em postas, e ponha-se na gallinha por cima, e por baixo: embrulhe-se logo a gallinha em quatro, ou cinco folhas de papel muito bem untadas de manteiga, e ate-se mui bem com hum cordel de barbante com muitas voltas de maneira, que se não desate, feito isto, ponha-se a gallinha a assar, molhande-se primeiro o papel por cima com agoa, para que se não queime: depois de assada a gallinha, ponha-se no prato com as mesmas postas de toucinho, e fatias de pão por baixo, e mande-se á meza.

Deste modo se assa capão, perum,

gallinha da terra , e frangaõs.

5 *Gallinha ensopada.*

Huma gallinha cortada em pedaços , poem-se a affogar com huma quarta de toucinho , cheiros , sal , e vinagre , tempera-se com todos os adubos , coalhe-se no fim com quatro ovos , (se lhe naõ quizerem ovos , façaõ-lhe potagem de salsa) ponha-se sobre fatias , çumo de limaõ por cima , e mande-se á meza.

O mesmo se faz de perum , pombos , frangaõs , e cabrito.

6 *Gallinha armada.*

Pica-se huma gallinha , com dous arrateis de carneiro , meio arrarel de toucinho , e todos os cheiros , deixando-se com advertencia os ossos da gallinha inteiros , logo que estiver affogada metade de toda esta carne , se tornará ao cepo para se picar junta com a outra metade , e temperar com todos os adubos , vinagre ,

gre, quatro ovos, e hum quarto de paõ rallado: depois de temperada a carne, arme-se a gallinha com os ossos em huma frigideira untada de manteiga, como estiver do tamanho que era, compo-nha-se com lardos de toucinho por cima, e ponha-se a cozer em lume brando por baixo, e por cima, como estiver cozida, ponha-se sobre sopa de nata feita na fórma da dourada, e mande-se á meza.

Deste modo se fazem perum, frangãos, e pombos.

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

7 *Gallinha de Fernão de Souza.*

Meta-se em huma panella huma gallinha com hum arratel de carneiro, outro de toucinho, tres cebolas hum mó-lho de cheiros, vinagre, e agoa pouca, ponha-se a cozer, e como estiver mais de meia cozida, tire-se fóra, pique-se a gallinha em huma parte, o carneiro em outra, e o toucinho com os cheiros em

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

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

8 *Gallinha em potagem d'França.*

Affada huma gallinha, aſſe-se o figado della o qual depois de pizado, deite-se em huma pequena de mostarda já preparada: e logo que tiverem derretido meio arratel de toucinho, e limpo dos torrefmos, frijaõ-se nelle duas cebolas picadas, e na mesma certaã lhe deitaraõ a mostarda miſturada com o figado para que tudo junto se torne a frigar, tempere-se com pimenta, cravo, noz noſcada, cardamomo, de forte que fique bẽmpicante: se lhe quizerem deitar cheiros, naõ lhe deitem mostarda. Feita esta potagem põem-se a gallinha affada no prato em pedaços com esta potagem, e çumo de limão por cima.

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

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

9 Gallinha em pé.

Ponha-se a cozer huma gallinha com meio arratel de toucinho , duas onças de manteiga , vinagre , cheiros , todos os adubos , e hum quartilho de agoa ; tanto que a agoa se gastar , e ficar a substancia , se trinchará a gallinha , e não picando as titellas , se picará as mais carnes no cepo com toucinho , e cheiros , depois de muito bem picada , se deitará em huma tigella , e se temperará outra vez com todos os adubos pizados , o miolo de dez reis de paõ rallado , e a titella da gallinha desfiada em fevatas grossas , e doze gemas de ovos : logo batendo-se tudo , para que fique bem muido , se irá deitando em huma frigideira com manteiga fervendo ás colheres , frigindo-se cada colher sobre si , e pondo-se em hum prato sobre fatias albardadas , depois que estiver cheio o peito , com çumo de limão por cima mande-se á meza.

Deste modo se faz tambem perum.

10 *Gallinha agra , e doce.*

Huma gallinha metida em huma pannela , com hum arratel de presunto magro, adubos inteiros, hum marmello, em quartos , ou naõ havendo marmello, maçans azedas , meio arratel de açucar , hum golpe de bom vinagre , põem-se a cozer : como está cozida , deita-se em hum prato sobre fatias com bem limão , e manda-se á meza , mas em branco.

11 *Gallinha rechçada.*

Para se rechçar huma gallinha , pica-se em huma parte arratel e meio de carneiro , e em outra parte huma quarta de toucinho com cheiros tudo muito bem picado : ponha-se logo a affogar o toucinho, e os cheiros, com ametade do carneiro , estando meio affogado se botará no cepo misturando-se com outra ametade do carneiro , pique-se tudo junto com trez ovos, todos os adubos , vinagre ,

gre , e paõ rallado. Feito isto , rechea-se a gallinhã , e poem-se a assar em huma frigideira , ou a cozer se quizerem , e pondo-se sobre sôpa dourada com çumo de limão por cima , mande-se á meza.

Affim se fazem pombos , frangaõs , e peruns.

12 *Gallinha com cidraõ.*

Coza-se huma gallinha com huma quarta de toucinho , e cheiros , e depois de cozida , tempera-se com todos os adubos : faz-se logo hum paõ em fatias , e cortadas a modo de dados , poem-se em hum prato , em que se ha de deitar todo caldo de gallinha , para que fiquem brandas , e açucar , e limão para fazer esta sôpa agra , e doce , e ha de córar-se com lume por baixo , e por cima ; logo ponha-se a gallinha em cima , feita em quartos , e passadas por ovos batidos com bem limão ; corte-se meio arratel de cidraõ em talhadinhas delgadas , e depois de passadas pelos mesmos ovos , por-se-haõ á roda

da do prato , e entre a gallinha , assim se leve á meza.

Deste modo se fazem frangaõs , pom-
bos , cabritos , e qualquer ave.

13 *Substancia de gallinha.*

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

Almondugas de gallinha , veja-se al-
mondugas de carneiro ; *folh.* 12.

Gallinha de outros muitos modos , ve-
ja-se o Index.

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

Huma gallinha bem gorda, huma perdiz , ou duas boas , hum garrozinho de vitella , as perdizes , e garraõ haõ de primeiro ser entezados em agoa quente , e depois junto com a gallinha se metterá tudo em huma panella quazi cheia de agoa até o gargallo , e se lhe deitará huma maõ cheia de sevada perola com suas pedras de sal competentes , e se porá ao lume , de modo que vá fervendo suavemente , e em as ades estando cozidas , com huma escumadeira se iraõ tirando as perdizes , e a gallinha , e postas em hum prato . e o caldo se passará por hum passador , mechendo-se sempre com huma colher de paõ , para que aquella substancia , e o licor vá caindo embaixo no caldo , e este se deitará em huma tigella , e se mandará á meza , e para maior substancia lhe poderáõ botar duas , ou trez gemas de ovos.

CAPITULO IV.

De alguns pratos de perum.

PRIMEIRO PRATO.

Perum salchichado.

H Um perum depois de limpo, e depenado, moe-se com o páo da massa, e enteza-se na olha, ou em agoa, e sal, e lardeando-se primeiro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mete em huma panella com toucinho picado, seis maçans azedas, todos os adubos inteiros, e pizados, (excepto açafraõ) hum golpe de vinho, pouco vinagre, e hum quart lho de agoa : logo barrando-se a panella, para que não saia bafo, mete-se no forno trez horas, ou poem-se em hum rescaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuidado de ir virando a panella : tanto que está feito, poem-se em hum prato sobre fatias com çumo de limaõ por cima, ou agraço, havendo-o. Desto

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

2 *Almondegas de perum.*

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

Affim se fazem de gallinha, perdiz, e vitella.

3 *Perum salchicbado de outro modo.*

Depois de muito bem lardiado hum perum novo, e perua, o meterão em huma panella com hum pedaço de lombo de porco, huma posta de toucinho, e de prezunto, todos os adubos pretos, hum golpe de vinagre, e meio quartil.

tilho de agoa : logo barraráo a panella , para que não saia o bafo , e a porão a cozer de vagar em lume brando : como estiver cozida , a abrirão para se temperar do que lhe faltar ; e pondo-se sobre fatias com çumo de limaõ por cima , mandarão o perum á meza , guarnecido com talhadas do mesmo lombo lardiado.

4 *Perum de sopa branca.*

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

5 *Perum com salsa real.*

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

6 *Perum estilado.*

Depois que hum perum estiver depenado, e limpo, lhe meterão dentro meio arratel de prezunto, e no mesmo prezunto huma moeda de ouro portugueza, huma pedra de açúcar, que peze huma quarta, duas gemas de ovos, duas camoezas ou hum marmello, e não havendo estas frutas, duas maçãs azedas, logo meta-se o perum em huma panella com

com duas onças de manteiga de vaca ; todos os adubos inteiros , vinagre , sal , e agoa pouca : como estiver tudo isto na panella , depois de barrada , para que não saia o bafo ponha-se a cozer de vagar em lume brando : mande-se á meza sobre fatias , e çumo de limão por cima.

Dette modo se fazem gallinhas , pombos , coelhos , e perum de varios modos. Veja-se o Index.

CAPITULO V.

De alguns pratos de pombos.

PRIMEIRO PRATO.

Pombos dourados.

LOgo que estiverem limpos os pombos , abrindo-se pelas costas , lhe meterão prezunto , e descaidas , cortado tudo do tamanho de dados , feito isto , tornarão a ajuntar os pombos , e apresentando-os em huma frigideira , lhe deitarão huma colher de caldo da panela ;

la, ponha-se ao lume a cozer de vagar, juntamente com a tampa de brasas por cima, e como estiverem cozidos, se untaráo por cima com huma gema de ovo; poem-se sobre topa dourada, e assim se manda á meza.

Deste modo se fazem rolas, e frangaõs.

2 *Pombos de D. Francisco.*

Depois que tiverem assados os pombos se affogará hum pequeno de toucinho com huma pouca de manteiga, todas as especies, cheiros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteiro, se o houver, e quando não çumo de limaõ, para que fique appetitozo; estando temperado, ponhaõ-le os pombos sobre fatias de paõ, e lance-se por cima o molho: assim vai á meza.

5 *Pombos de salsa negra.*

Huns pombos novos meios fritos em toucinho derretido, tirando-se fóra os pombos:

Pombos, em o mesmo toucinho frigiráo huma pequena de cebola, e salsa picada; e como estiver frita, a lançarão em huma tigella com huma pequena de salsa feita, todos os adubos pretos, hum golpe de vinho branco, outro de vinagre, pondo os pombos por cima, a cabaráo de çozellos neste molho; o qual se fará mais grosso com huma pequena de farinha bem parda; e poem-se sobre fatias; e assim vai á meza.

Deste modo se fazem frangaõs.

4 *Pombos recheados.*

Depois de abertos os pombos pelas costas, peitos, e pernas, se rechearáo com carneiro muito bem picado, e temperado na fórma do prato: *Carneiro para todos os recheados, fol. 15.* logo os cozerão com lume brando em huma tigella baixa, que ha de estar com caldo fervendo: temperaõ-se com todas as especies, e coalhaõ-se, para que fique o caldo grosso nos pratos, com gemas de

D

OVOS,

ovos, poem-se sobre fatias com çumo de limaõ , e canella por cima.

Assim se recheaõ frangaõs , peitinho de carneiro , cabecinha de cabrito.

5 *Pombos enredados.*

Entelaráõ dous pombos inteiros em toucinho , e temperado com adubos se iraõ assando metidos no espeto : quando estiverem córados , cobriráõ cada hum por si com hum pequeno de folhado portuguez ; logo embrulhando-os em huma folha de papel , e atandó-os com hum cordel , se iraõ assando outra vez no espeto até se cozer a massa : tire-lhe o papei , e quentes mandem-se á meza.

Deste modo se faz qualquer carne.

6 *Pombos Turcos.*

Dous pombos depois de limpos , os partiráõ em ametades , e affogaráõ em meio arratel de toucinho , e hum quartilho de caldo , o u agoa quente ; eitan-
do

do meios cozidos , se temperará com todos os adubos e como estiverem temperados , se tirarão fóra do caldo , e se porão em hum prato sobre fatias de pão de ló , molhadas em meia canada de leite , que se ha de estar cozendo com seis gemas de ovos , e huma pouca de farinha até que fique grosso. Entre-tanto que isto se faz , se porão á cozer dous cardos partidos em pequenos ; como estiverem meios cozidos , se tirarão da primeira agoa , e se acabaráo de cozer no caldo , que ficou dos pombos , e juntamente se temperaráo com todos os adubos : logo se comporão os pombos no prato , encamando-os com o cardo , e lhe deitarão por cima leite cozido ; córáo-se no forno com lume por baixo , e por cima , e córados mandem-se á meza. Veja-se o *Index.*

CAPITULO VI.

De alguns pratos de frangaõs.

PRIMEIRO PRATO.

Frangaõs de fricacé.

T Omaráõ cebola , salsa , e toucinho muito bem picado , se deitará em huma tigella com manteiga , e agoa a que bastar para o que se quizer fazer , isto se porá a ferver em quanto se está cozendo , teraõ muito bem lavados os frangaõs (gallinhas , ou pombos que se quizerem fazer) e estarãõ deitados em agoa , e depois que o picado de cebola , salsa , e toucinho , estiver muito bem cozido , se lhe deitará dentro feito em pequenos , o que se quizer fazer , e tanto que estiverem cozidos com os adubos , que saõ açafrãõ , pouco cravo , pimenta , canella , e vinagre , se lhe deitará hum poquinho de miolo de paõ rallado , o que baste para engrossar este molho , e tanto que
que

parecer que está com algum cozimento este pão, desfaraõ em huma tigella as gemas de ovos que pedir o prato, e se lhe deitaraõ mechendo sempre de sotto, que se não coalhe logo, e feito isto se deitará no prato, sobre fatias, e com çumo de limão por cima.

Assim se fazem tambem gallinhas, ou pombos, &c.

2 *Frangaõs estrellados.*

Cozaõ-se em huma olha quatro frangaõs, como estiverem cozidos, titem-se tõra inteirõs, e depois de muito bem salpimentados, ponhaõ-se a frigir em toucinho derretido até cõrarem, estando cõrados, se poraõ em hum prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão. Arme-se este prato com salchichas, torrefmos de presunto, ou lombo, e mande-se á meza.

3 *Frangaõs fritos.*

Depois que os frangaõs estiverem es-
paço

paço de duas horas em conserva de vinho : vinagre , alhos , e ouregos , se pó-
raõ a frigir em manteiga de porco com
suas fatias de paõ : como estiverem fei-
tos , derreta-se hum pequeno de touci-
nho picado , estando derretido , deite-se
em huma pequena de conserva dos mes-
mos frangaõs : tempere-se com todas as
especies , e ponhaõ-se neste molho a fer-
ver os frangaõs , depois de passados pe-
la fervura , mandem-se á meza com çu-
mo , e talhadas de limaõ por cima.

Assim se fazem pombos , carneiro , e
cabrito.

4 *Frangaõs albardados.*

Dous frangaõs depois de meios afla-
dos partidos em ametades , e salpimen-
tados , se passarão em huma tigella por
quatro ovos batidos : logo que estiverem
muito bem passados , os frigiráõ com o
ovo em manteiga de porco até que fi-
quem bem córados , poem-se no prato
sobre fatias de paõ albardadas com ta-
lhadas de limaõ por cima.

Def-

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

5 *Frangaões de caldo de vaca.*

Cozeraõ os frangaões na gordura de vaca com hũa capella de todos os cheiros : depois de cozidos faraõ humas sopas do mesmo caldo , sobre ellas se poraõ os frangaões , e com talhadas de paio ao redor do prato se mandarãõ á meza.

6 *Frangaões com fidéos.*

Ponhaõ-se a affogar dous frangaões em pedaços com huma quarta de toucinho , cheiros , e vinagre ; estando meios cozidos , temperem-se com todos os adubos ; logo se deitaraõ neste guizado huns fidéos de massa , que saõ como pinhoens torrados , e tirando-se fóra do lume , ponhaõ-se em hum rescaldo em quanto naõ vaõ a meza , e quando forem lhe deitaraõ limaõ por cima.

Defe:

Deste modo se fazem gallinhas ; e pombos.

Tambem se poderá fazer disto hum pastel.

7 *Frangaõs doces.*

Depois que tiverem assados dous frangaõs grandes ; e tomando o pingo delles ; os deitaraõ em hum arratel de açucar , que ha de estar em meio ponto , com meio arratel de amendoas pizadas muito bem , e o dito pingo ; como os frangaõs estiverem cozidos ; e o polme grosso , se deitaraõ no prato sobre fatias de paõ de d'ó , como polme , e canella por cima.

Desta sorte se fazem gallinhas, e pombos.

8 *Frangaõs à Franceza.*

Quatro frangaõs depois de muito bem limpos com seus bicos , e pés ; se metéraõ , em huma olha ; e como estiverem meios cozidos , se tiraraõ fóra : recheáraõ logo com dous arrateis de carneiro pi:

picado , e temperado como para pasteis , hum paõ de dez reis , e os frangaõs , abrindo os pelas costas : ponha-se o paõ recheado no meio de hum prato untado de manteiga , e accommodará á roda os frangaõs , e entre elles quatro olhos de chicoria , ou de alfacias , ou cardo : como o prato estiver apartado, se poraõ por cima seis gemas de ovos batidos com limaõ , e huma colher de caldo da panela : logo córaraõ o prato , e o mandaraõ á meza.

Assim se fazem pombos , tordos , e frangaõs de varios modos. Veja-se o Ind.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de adens , e patos.

PRIMEIRO PRATO.

Adens ordinarias , ou extraordinarias.

A Sfando-se hũa ade braba , ou manfa , se irá tomando o pingo até estar meia assada , no qual pingo se deita

tará hum golpe de vinho branco , e lançando-se em huma tigella de fogo , se porá a affogar nella a ade inteira com duas onças de manteiga , hum marmello em quartos apartados , e todos os adubos , como estiver cozida , a poráõ no prato sobre fatias tostadas com o molho, quartos de marmello , e limaõ por cima.

2 *Ade de marquim.*

Depois que huma ade estiver meia assada , e mui bem salpimentada , lhe meteráõ por dentro lascas de presunto , lombo , ou toucinho , tambem salpimentadas : logo untando a ade muito bem de manteiga , lhe poráõ por cima humas folhinhas (que haõ de ser feito de malla tenra muito fina) e a embrulharáõ em papel untado de manteiga ; e tornaráõ ao lume , a acabaráõ de assar , depois de assada, tirando lhe o papel, e pondo-se no prato , a mandaráõ á meza.

Poderáõ tambem (se quizerem) fazer-lhe huma costrada de ovos , e açucar , ou paõ rallado.

Def:

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

3 *Patos dourados.*

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

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

4 *Patos de piverada.*

Em quanto se assar hum pato , se irá tomando o pingo ; e deitando-se neste pingo hum golpe de vinho branco , hum dente de alho , noz nolcada , pimenta , e huma folha de louro , o porão a ferver ; logo pizará hum figado de pato meio assado , e desfeito com hum pouco de mo-

molho , o deitaraõ no que está fervendo : pondo o prato sobre fatias tostadas , e o molho por cima , o mandarão á meza.

5 *Caprotada de pato.*

Depois do pato assado, e feito em pedaços , se assenta hum prato , ou frigideira sobre fatias : logo da olha lhe deitaraõ por cima duas colheres de caldo gordo ; cubrindo se o prato com hum quarto de queijo de Alem Tejo tallado , misturado com salsa picada , o molharão com outra colher de caldo por cima. Feito isto , o poraõ a aboborar em humas brazas , e depois de enxuto , o mandarão á meza.

6 *Pato com molho.*

Poraõ em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado debaixo do pato , que se ha de estar assiando , para que nella tome pingo , no qual deitaraõ huma pequena de manteiga , pimenta pi-
za.

zada , e algum açafrão , e havendo uvas maduras , lhe espremeraõ hum cacho ; logo que estiver assado o pato , o corra- rão , e lhe daraõ huma fervura na tigella do molho ; quando o quizerem mandar á meza , o deitarão com o molho no pra- to sobre fatias de pão.

Para outros pratos differentes , veja- se o Index.

CAPITULO VIII.

De alguns pratos de perdizes.

PRIMEIRO PRATO.

Perdizes à Portuguesa.

LOgo que estiverem entezadas as per- dizes , lhe daraõ em cada hũa seis golpes ao comprido : e lardeando-as por dentro dos golpes com lardos de pre- zumto , e apertando-as muito bem á ro- da com hum cordel , as poraõ a assar com lume por baixo , e por cima em huma frigideira cova com azeite , vinagre , e
pi.

pimenta : depois de assadas, as porão em hum prato , e deixaráõ ferver o molho com hũas poucas de alcaparras de França ; como estiver fervido , o deitaráõ sobre as perdizes , e es mandaráõ á meza.

2 *Perdizes assadas á Franceza.*

Assando-se primeiro em huma frigideira com toucinho derretido , duas perdizes inteiras com suas cabeças , e pés , se torraráõ duas fatias de paõ , e pizando-as em hum almofariz , e desfazendo-as com o mesmo molho das perdizes , (como quem faz mostarda) botaráõ esta potagem em huma tigella de fogo com hum golpe de azeite , dous de vinagre , pimenta , cravo , e noz noscada ; e pondo-se em humas brazas até que levante fervura , e deitaráõ sobre as perdizes ; que haõ de estar em hum prato sobre fatias de paõ torrado , com seu çumo de limaõ por cima ; e assim levem-se á meza.

3 *Perdiz cozida.*

Coza-se huma perdiz com hũa quarta de toucinho , duas onças de manteiga , meia duzia de graões , todos os adubos , cheiros , e vinagre ; como esliver cozida com quantidade de caldo , que encha huma tigella , mande-se á meza com çumo de limaõ.

4 *Perdizes de peito picado.*

Tirem-se os peitos a duas perdizes entezadas , e picando-se primeiro com hum peito de gallinha , e huma quarta de toucinho , se temperaráõ no cepo com quatro ovos, todos os adubos , vinagre , e limaõ : logo armaráõ as perdizes com o picado , lardeando-as de toucinho , e gema de ovo , como fazem á capella de carneiro : ponha-se trez horas em lume brando a cozer em huma frigideira com huma colher de caldo. Postas as perdizes no prato , engrollaráõ a substancia com
duas

duas gemas de ovos , e lha deitaráõ por cima com torrefmos de presunto : e deste modo leve-se á meza.

5 *Perdizes de Miguel Dias.*

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

Deste modo se fazem coelhos , e vitella.

6 *Perdiz doce,*

Depois de assáda huma perdiz , lhe meteraõ dentro quatro gemas de ovos cozidas, e picadas, huma quarta de amendoadas pizadas, e hum arratel de açucar de pedra peneirado : logo frigiráõ a perdiz em manteiga , ou toucinho , depois de fria, a passaráõ por açucar em ponto fervendo , e metendo-a no espeto , a enxugaráõ com canella , e açucar em pó.

CAPITULO IX.

De alguns pratos de coelhos.

PRIMEIRO PRATO.

Coelho de sellada.

A Sfados os coelhos que quizerem , se fãraõ logo em gigote ; o qual se ha de deitar em hum prato de sellada mui bem armado com seu sal , e pimenta : quando se houver de mandar á meza , lhe deitarãõ azeite , vinagre , e pimenta fervendo.

2 *Coelho de Joã Pires.*

Ponha-se a affogar meio arratel de toucinho piãdo com cebola , e salsa bem picada : como estiver affogado , lhe deitarãõ dentro os coelhos partidos em pedaços , e depois de cozidos , se temperarãõ com todos os adubos , cominhos , limãõ , azeite , agraço , (se o houver) ou

vinagre: e posto sobre fatias de pão com talhadas de limaõ por cima, se mandem á meza.

3 *Coelho dorça.*

Depois de muito bem lardeados huns coelhos novos, se assaraõ, e assados se trincharaõ em hum prato, ponhaõ-se algumas rodas de cebola por cima (que ha de estar em agoa) e salsa verde picada, logo lhe deitaráõ azeite, vinagre fervendo, misturado com pimenta, e alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

4 *Coelho cozido em branco.*

Hum coelho depois de esfollado, lava-lo muito bem; o poraõ a affogar em huma panella com huma posta de toucinho, outra de presunto, manteiga, cheiros, huma cebola partida pelo meio, adubos pretos, e sal (tambem se quizerem, lhe meteraõ perdizes, pombos, ou rolas) como astiver cozido, o mandaráõ á meza com bem azedo.

5 *Coe-*

5 *Coelbo olbardado.*

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

6 *Coelbo Real.*

Entezado hum coelho, e meio assado, o picaráõ muito bem , e deitando-o em hum arratel de açucar em ponto, com meio arratel de amendoas pizadas , o poráõ a cozer espaço de huma hora ; logo lhe deitaraõ cinco reis de paõ rallado oito gemas de ovos , para que en-

corpore , canella , cravo da India , e amiscar : deitar-se-ha em tigelinhas , que córadas se mandarão á meza.

CAPITULO X.

De Lebres.

PRIMEIRO PRATO.

Lebre assada com pelle.

H Uma lebre nova pella-se em fresco, tirando-lhe só a penugem , depois de muito bem limpa , e lavada , rechea-se entre a pelle , e a carne , e metem-se-lhe algumas lanchas de toucinho salpimentadas : logo muito bem atada com hum cordel , se poem a affogar no espeto , depois de assada , tira-se-lhe o cordel , manda-se á meza.

Deste modo se fazem coelhos.

2 *Lebre armada.*

Tire-se a carne a huma lebre do lombo,

bo, e das pernas de manteiga, que fiquem os ossos inteiros, e pique-se com dous arrateis de carneiro, huma quarta de toucinho, e alguns cheiros, logo que tudo isto estiver picado, se armará em huma frigideira untada de manteiga, ficando a lebre com a proporção que era dantes: e finalmente se comporá com seus lardos por cima, e se mandará á meza sobre sopa de queijo.

Deste modo se faz coelho.

3 *Lebre cozida.*

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

Assim se faz o coelho.

4 *Lebre em potagem.*

Poraõ assar huma lebre muito bem lavada , e lardeada com toucinho : depois de assada , picaráõ hum pouco de toucinho e o poraõ a derreter em huma tigella alta : como estiver derretido , lhe deitaráõ duas cebolas , todos os cheiros , e todos os adubos : e como estiverem affogados , lhe tiraráõ os torresmos com a escumadeira , e lhe deitaráõ meio quartilho de vinho , temperando-se de tudo o que lhe for necessario. Feito esta potagem , a deitaráõ por cima da lebre , que ha de estar posta em hum prato , com suas alcaparras , e talhadas de limaõ por cima. Desta sorte se faz coelho.

5 *Leborada.*

Esfollaráõ huma lebre fresca sem ser lavada , e tirando-lhe a buchada , que limpa dos cabellos , ha de ser lavada do sangue, poraõ a lebre a affogar em huma
pa:

panella com a mesma agoa , em que a bu-
chada se lavou do sangue, com toucinho
derretido limpo dos torrefmos , cheiros
migados , e cebola : como estiver cozida ,
lhe deitaraõ hũ miolo de paõ de ralla (do
tamanho de hum ovo) torrado , e desfei-
to em vinagre no gral , com especies, cra-
vo, pimenta, açafraõ poucos , cominhos ,
e vinho bom : logo ponha-se no prato so-
bre fatias de paõ, e mande-se á meza com
talhadas , e çumo de limaõ por cima.

CAPITULO XI.

De alguns pratos de cabrito.

PRIMEIRO PRATO:

Cabrito assado , o lardeado.

Ponha-se a assar hum quarto de ca-
brito no espeto, e como estiver qua-
zi assado , lardee-se com lardos de touci-
nho delgados do comprimento de meio
dedo , acabe-se de assar , e leve-se á me-
za sobre a sopa que quizerem.

Deste

Deste modo se fação frangaós , perdi-
zes , e coelhos.

2 *Cabrito de tegellada.*

Ponha-se a affogar o cabrito em pe-
quenos com toucinho ; como estiver coz-
zido , e temperado , deite-se em huma
frigideira sobre fatias de paó , e logo
com seis ovos batidos por cima ponha-se
a córar.

Assim se fazem peitos de carneiro , vi-
tela , frangaós , ou pombos.

3 *Cabrito dourado.*

Depois que estiver assado o cabrito ,
se fará em pedaços , que se iráo passando
por ovos , e frigindo em manteiga : po-
raó logo em hum prato de prata , ou fri-
gideira baixa huma sopa de queijo , que
conste de huma quarta de queijo em ta-
lhadas , hum paó de dez reis em fatias , e
huma quarta de açucar : unta-se o prato
com manteiga , poem-se nelle as fatias
de paó em cama , e sobre cada cama de
fa-

fatias outra de talhadas de queijo com açúcar, e canella por cima. Finalmente sobre tudo isto se deita o ovo batido, que sobejou de cobrir o cabrito: ponha-se a córar, e como estiver córado, mande-se á meza com o cabrito, canella, e limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, peruns, frangaos, e pombos.

4 *Maos de cabrito.*

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

Assim se fazem maos de carneiro.

CAPITULO XII.

De alguns pratos de vitella.

PRIMEIRO PRATO.

Cabeça de vitella recheada.

Tiradas os ossos fóra da cabeça da vitella, que fique inteira, e teráõ feito hum picado muito fino de carne, e o estenderáõ por dentro, e teráõ feito tambem hum rego de frangaõs, ou de pombos com seus figados, e seu bocado de presunto, e lho meteráõ dentro entre o picado de huma, e outra parte, depois meteráõ a lingua da mesma cabeça na boca, que aponte metade de fóra; e cozeraõ os cantos da boca com hum fio de barbante, que não caia, e pela barra do pescoço na mesma fórmula cozida assim muito bem, se meterá a cabeça em huma caldeira onde esteja a vaca, e se porá a meio cozer, e depois se porá em huma frigideira com sua gota de caldo, e de vinagre, e seu bocado de especies in-
teir-

teiras, folhinhas de louro, e untada com manteiga a cabeça, ou com toucinho por cima, irá ao forno assim, e se acabará de cozer neste molho, voltando-se de quando em quando de cima para baixo, e de baixo para cima. E vindo a cabeça se porá em hum prato; e estará feito hum rego de figados, ou de presunto, que se lhe lançará este rego engroçado com ovos, e agro de limaõ guarnecida com os mesmos pés de vitella albardados. E mande-se á meza.

2 *Pollegares de vitella.*

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

3 *Lombo de vitella estofado.*

Logo que estiver hum lombo limpo de

de nervos, e pelles, o meteráõ em huma panella com meio arratel de toucinho, huma quarta de manteiga, hum quartinho de vinho branco, duas cabeças de alhos, hum golpe de vinagre, outro de agoa, pimenta inreira, canella, noz nolicada, meia duzia de cravos, e duas folhas de louro, e alguns quartos de marmello: barrada á panella, a poraõ a cozer de vagar em lume brando; como estiver cozida, a temperaráõ do que lhe faltar, e deitando-se o lombo sobre fatias, o mandaráõ á meza.

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

4 *Cabeça de vitella.*

Cortada pela junta do pescoço a cabeça de vitella, se pellará como quem pela hum leitaõ, e em quanto se não cozer, se porá em agoa fria, logo lhe apertaráõ a tromba com hum cordel de maneira, que lhe fique a ponta da lingua de

de fóra , e pondo-a a cozer em huma tigella nova , lhe deitaraõ toucinho em dados , pimenta inteira , e alguma gingibre ; como estiver cozido , lhe tiraraõ o queixo de baixo : e quando se quizer pôr no prato , lhe abriraõ o de cima com huma taca junta aos miolos , para que lhe entre dentro o vinagre , e pimenta pizada , que tambem se ha de deitar por cima de toda a cabeça , deitando-se primeiro o vinagre , para que fique a pimenta pegada : deste modo se mandará á meza com fallia em rama por cima.

5 *Peito de vitella recheado.*

Depois que hum peito de vitella e estiver em conserva trez dias , porã a cozer hum peito de vaca amarello na olha até estar meio cozido : e picando-se com huma posta de toucinho , o temperaraõ com cravo , pimenta , noz noscada , e limaõ : com esta carne rechearaõ logo o peito da vitella , o qual posto em huma frigideira com huma duzia de tutanos
por

por cima , se mandará assar ao forno com o molho da conserva , depois de assado sobre fatias de pão torrado se manda á meza.

6 *Vitella de caravonada.*

Estando trez dias em conserva quatro arrateis de vitella da perna , cortando-se toda em talhadinhas muito delgadas , lardeadas com lardos de toucinho salpimentado , se frigiraõ em banha de porco, ou toucinho ; como estiverem fritas , se poraõ a cozer espaço de huma hora com hum molho feito da conserva , e todos os adubos pretos : logo se tiraraõ do molho , e pondo-se a córar nas grellhas , cobertas de pão rallado , e canella , assim testada se mandaraõ á meza.

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

7 *Maõs de vitella.*

Cozidas , e fritas as maõs de vitella , se albardaraõ com ovos , e se poraõ sobre, huma sopa , que se chama Joldres. Para
se

Se fazer esta sopa, baterão seis gemas de ovos crús, em hum tacho, hum arratel de manteiga de vaca, duas colheres de caldo, huma quarta de açúcar, hum pouco de vinagre, pimenta, noz noscada, e sal: porão tudo isto ao fogo, e começando a ferver, que he final de estar feita esta sopa, lhe meterão dentro as mãos de vitella albardadas, que haõ de pôr logo em hum pequeno de rescaldo para que senão corte, e sobre fatias de pão se mandaráõ á meza.

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

O mesmo se pode fazer a frangaõs, lombos, e ades, mas não haõ de ser albardadas.

8 *Mãos de vitella de outro modo.*

Pelladas as mãos de vitella, como quem pela hum leiteão, e muito bem cozidas em agoa, e sal de forte, que larguem os ossos, as passaráõ por ovos batidos, e as frígiraõ em manteiga de vaca,

ca , e fazendo-lhe hum caldo agro, edoce com gemas de ovos , caldo de gallinha , ou de carneiro, açucar, vinho branco , e vinagre , as temperarãõ com gíngibre , canella , pimenta, e noz noícada , e cravo , feitas as mandaraõ á meza.

9 *Pés de vitella a la dama.*

Cozidos os pés de vitella se faraõ em bocadinhos, e tirando-se-lhe os ossos , se iraõ passando por ovos , e albardando-os esfrigindo, passallos huma ou duas vezes por ovos ; depois se porãõ em huma castarolla com seus pósinhos de farinha , e de açucar, pimenta , canella , e hervas finas, salsa, sabolinha, e dous cravos; (segundo for a porçaõ ,) e assim lhe deitaraõ o caldo da panella com sua gota de vinagre bom , e se porá a ferver em lume suave ; e terãõ meia duzia , ou huma de gemas de ovos segundo a porçaõ , com seu agro de limaõ , e fervendo a castarolla se provará , porque ha de ser agro , e doce, segundo o gosto das pessoas que

comerem , entãõ engrossaraõ este caldo ; com estas gemas de ovos , que fique grosso o caldo , e assim se lançará no prato , e irá á meza.

CAPITULO XIII.

De alguns pratos de vaca.

PRIMEIRO PRATO.

Panella de vaca sem.cove.

DEpois de lavada a vaca , se porá a cozer em huma panella com huma posta de toucinho , como estiver cozida , lhe deitaraõ seis cebolas grandes com alguns golpes em cada huma pelo meio , de maneira que se naõ partaõ , e especies inteiras , huma capella de cheiros , segurelha , ortelã , e coentros : como estiver muito bem temperada , a tiraraõ fóra , e depois de meia hora a mandarãõ á meza.

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

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

Tome-se huma perna de carneiro , ou a quantidade que quizerem , moer-se-ha com hum pão de hma e outra parte para que fique bem brando , depois se fará hum lardeo de toucinho que são tirinhas de toucinho ; deitando-lhe sal , e pimenta no mesmo toucinho , e com huma faca de ponta , ou lardeadeira , se lhe irá metendo na perna de carneiro o dito toucinho , e tomaráõ huma cassarolla com huma pouca de agoa que cubra a dita perna , e se irá cozendo até mais de meia agoa gasta , deitem-lhe hum pouca de toucinho picado , e deixem ir gastando a dita agoa até se gastar toda , entãõ acabada a agoa , se vai a carne frigindo na dita substancia que deixou , e se virando de huma e outra parte , e até estar bem córado , depois se lhe deite meia canada de vinho branco (se o quizerem claro , e se asserejado , tinto) e o deixem
ir

fr apurando muito bem , em lume brando com sua pimenta , e especies pretas , que são pimenta , e cravo. Feito assim , se poem em fatias de paõ , ou torradas , e se lhe deite em cima o molho com a carne , seu çumo de limaõ , e em rodas por cima , e vá á meza.

3 *Linguas de vaca lampreadas.*

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

4 *Lombo de porco.*

Logo que tiverem tirado a górdura , e ossos a hum lombo , e faraõ em pedaços de trez quartas cada hum , e salpi-

mentado huns lardos grossos de toucinho, lardeará os pedaços do lombo por dentro ao comprido, e os frigiráo em huma certá com toucinho derretido, limpo dos torresmos de maneira, que fiquem bem entezados com huma côr morena: cozaõ-se logo em agoa em hũa tigella, e como estiverem meios cozidos lhe deitaráõ huma cebola cravejada com cravos, hum pouco de vinho, hum golpe de vinagre; e depois de cozidos, huma pouca de farinha torrada desfeita no mesmo caldo do lombo, para fazer o molho grosso, mande-se á meza sobre fatias torradas.

5 *Lombo de vaca de empada de espeto.*

Hum lombo de vaca depois de haver estado de conserva, o assaráõ no espeto, como estiver assado, o cobriráõ com hum bolo de massa delgado, e embrulhando-o em hum papel untado de manteiga, o tornaráõ ao lume, até que se coza a massa, como estiver cozida, tire-se o papel, po-

ponha-se no prato, e mande-se á meza.
Isto mesmo se póde fazer a qualquer
assado.

CAPITULO XIV.

De porco.

PRIMEIRO PRATO.

Maõs de porco de caravonada.

Ponhaõ-se a cozer as maõs de porco,
como estiverem cozidas, as partiãõ
pelo meio, e cobrindo-as de paõ rallado,
e canella, as poraõ a córar em hũas gre-
lhas, depois de córar, se mandaraõ á meza.

2 *Figado de porco.*

Como tiverem hum figado muito bem
assado, derreterãõ em huma tigella hum
redenho de porco, no qual affogaráõ hu-
ma cebola em pedaços, e depois de af-
fogada, a temperaráõ de sal, e vinagre
com especies, cravo, pimenta, pouco
açafraõ, e alho, logo lhe deitarãõ o figa-

do , e como tiver fervido o tiraráõ fóra, e lhe deitaráõ çumo de laranja , e sobre fatias o mandaráõ á meza.

3 *Cabeça de porco em achar.*

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

4 *Queijo de cabeça de porco.*

Coza-se a cabeça de porco do modo que acima dissemos ; depois de cozida , picada muito bem ao cepo , e temperada com especies pizadas (sem levar açafraõ)

fraõ) meta-se em hum cincho de páo, ou empreita, e aperte-se na prensa: este queijo não se deita em vinagre, mas traz-se na mesma até que se gasta.

Tambem se póde fazer da cabeça de porco montez.

Com este queijo se guarnecem muitos pratos.

5 *Queijo de paio, e presunto.*

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

Este queijo he fiambre.

6 *Chouriços mouros.*

Deite-se a carne de porco fresca, magra,

gra , e gorda , cortada muito miuda , em conserva de vinho , alhos , cominhos , e cebola muito miuda lavada em muitas agoas , e nesta conserva estará hum , ou dous dias , quando se houverem de encher os chouriços , se mudará a carne para outro alguidar sem conserva , e a misturarão com banha fresca , cebola picada , e algum sangue de porco , quanto baste para tingir bem a carne : enchaõ-nos em tripas de porco , ponhaõ-nos a tomar fumo : depois de defumados , põem-se a assar , e levaõ-se á meza.

7 *Salchichas de porco.*

Piquem-se muito bem dous arrateis e meio de porco da perna , e hum arratel gordo , e no mesmo cepo a temperem com sal , semente de funcho muito bem pizada , e hum golpe de vinho branco : façaõ-se em tripa de porco bem limpa , e passando-as primeiro por agoa quente , as pendurem na chaminé em hũa cana , para que se enxuguem : fregem-se na certã , e mandaõ-se á meza.

8 *Salpicoens de porco.*

Piquem-se muito bem dous arrateis de presunto magro , e meio arratel gordo , e tenha-se doze horas em calda de vinho , vinagre , e hum dente de alho pizado , façã-se os salpicoens em tripa de vaca do tamanho de salchichas ; e tempre-se com bem pimenta , e cardamomo , pallados por agoa quente se poem a enxugar : fregem-se em manteiga , e mandã-se á meza.

9 *Lingoixa.*

Deite-se em hum alguidar vidrado a carne de porco das pernas , e lombos (ou tambem se quizerem , toda a carne magra de porco) cortada muito miuda com algum toucinho , e pimenta , e cravo por cima : tenha-se dous ou trez dias de conserva de vinho branco , alhos , sal , e pouco vinagre : e seja em tanta quantidade como a carne : quando quizerem fazer as lingoixas , atravesse-se huma taboa limpa

pa sobre o mesmo alguidar , e em cima della ponha-se a carne a escorrer a calda , e fação-se as lingoiças , depois de feitas as porão a enxugar na chaminé.

CAPITULO XV.

De diversos pratos.

PRIMEIRO PRATO.

Pepitoria.

PElaraõ as azas , pescoços , e mais miudos das aves (excepto os bicos , e pés) em agua quente , e em cada pescoço se dará hum golpe pelo meio , e outro em cada cabeça , para que se possaõ cozer os miolos : coza-se tudo junto em agua , e sal com toucinho , cebolas inteiras , e cheiros : como estiver cozido tire-se o toucinho , cebolas , e cheiros ; pique-se assim quente , e deite-se outra vez na panella , e temperando a de adubos , se porá a cozer mais : entre tanto ponha-se a ferver em huma certã , huma pouca de manteiga de porco , e como estiver bem

Primeira Parte.

91

bem quente, lhe deitaraõ huns pós de farinha de forte, que se não faça em massa na certã, mas faça sobre a manteiga humas empolas brancas, que fiquem bem alvas, logo deitaraõ isto com a melma certã dentro na panella com vinagre, e açafraõ: como estiver feita a petitoria, deite-se no prato, que se ha de cobrir com gemas de ovos duras, e guarnecer com os figados aflados, ou fritos.

2 Torrijas de gallinbola.

Pique-se hum peito de gallinha (ou o figado, e tripas de gallinha, que hão de estar de molho) com hum quartã de açúcar muito bem pizado, canella moída, e quatro gemas de ovos: depois de picado tudo; ponhaõ-se humas fatias de paõ em hum bacia de fartes, ou frigideira com huns pós de farinha por baixo, e sobre ellas o picado; pondo-se sobre humas brazas, e depois de córadas com a tampa de brazas por cima, tirem-se fóra, e mandem-se á meza.

3 *An.*

3 *Antepato de descaidas.*

Assogaráõ muito bem os figados das gallinhas com huma posta de toucinho, e cheiros; temperem-nos com todos os adubos, ponhaõ-se sobre fatias, e com talhadas, e çumo de limaõ por cima mandem-se á meza.

4 *Prato de tutanos.*

Ponha-se a ferver em hum tacho os tutanos de trez, ou quatro ossos, cortados em pedaços do tamanho de huma pollegada, com duas colheres de caldo, meio arratel de açúcar, vinho branco, huma migalha de sal, cheiros picados, çumo de limaõ, canella, açafraõ, e todos os adubos: como tiverem fervido com duas ou trez fervuras, lhe deitaraõ duas duzias de gemas de ovos batidas por cima, paõ rallado, cenella, e açúcar (tudo misturado) e se poem a córar em huma frigideira com pouco lume por
 bai;

baixo , e por cima : para que cozendo-se de vagar , tomem boa côr : logo despegando-os da frigideira com a palheta , os porão assim direitos em hum prato sobre malla de pasteis feitos, ou fatias torradas, e com trez ou quatro canudos de ovos ao redor do prato, ou sem elles se mandarão á meza quentes , porque fritos não são bons.

5 *Falea de carne.*

Depois que huma gallinha , e huma duzia de pés de carneiro estiverem cozidos em quantidade de agoa , que de bem cozidos larguem os ossos , lhe deitarão meia canada de vinho branco : como chegar o caldó a quantidade de canada e meia , se tirarão fóra os pés ; e a gallinha, e desfazendo-os em hum pano, os espremerão muito bem em hũ tacho , o qual com meio arratel de açucar , e dez claras de ovos batidas , com o çumo de dous limoens se porá a ferver : como estiver fervido, se coará na manga trez. ou quatro vezes , até que a jaléa saia bem clara

clara (se fizer frio , se coará entre dous fogareiros) ponha-se em pratos , e como coalhar , mande-se á meza.

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

6 *Conferva para qualquer carne.*

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

Em conferva de veado , e javali se deita salva , tomilho , e mangerona , a qual conferva póde estar todo o tempo que quizerem.

CAPITULO. XVI.

De varios pratinhos.

PRIMEIRO PRATO.

Descaidas.

FRija-se huma descaida partida em pequenos, ponha-se em hum pratinho com pimenta, e limaõ por cima, e guarneça-se com alcaparras.

2 *Descaida de outro modo.*

Frija-se o figado, a muéla, e o oveiro; faça-se a muéla em gigote á faca, deite-se no pratinho com pimenta, e limaõ por cima, e arme-se em rōda com o figado, e o oveiro.

3 *Descaida de outro modo.*

Pique-se muito bem no cepo hũa descaida com hũa talhadinha de toucinho, ponha-se a affogar em huma tigellinha temperada com pimenta, e sal; coalhe-se com hum ovo como se fez o picado, e dei-

deite-se no pratinho com pimenta , e limão por cima.

4 *Descaida de outro modo.*

Como estiver picada huma descaida com toucinho , e cheiros, se affogará como carne para pasteis , e se temperará com todos os adubos : deitarão este picado em hum pratinho, ou frigideira , e com hum ovo batido por cima , o corarão em humas brazas , (como tigellada) e com çumo de limão por çima se mandará á meza.

5 *Descaida de outro modo.*

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

6 *Des-*

6 *Descaida de outro modo.*

Picada huma descahida , se faraõ della almondegas pequenas do tamanho de botoens , temperadas como almondegas de gallinhas , e cozidas com o caldo amarello (como acima dissemos) se poraõ sobre fatias , e com canella , e çumo de limaõ por cima se mandaraõ á meza.

7 *Lingoixa assada.*

Assada huma vara delingoixa , e feita em talhadinhas , com pimenta , e limaõ por cima , mande-se á meza.

8 *Lingoixa de outro modo.*

Frita a lingoiça em talhadas , coalhada com dous ovos , e feita huma cartuxa muito bem córada com pimenta , e limaõ por cima , mande-se á meza.

9 *Prezumto.*

Frija-se em toucinho meio arratel de prezumto magro , cortado em talhadinhas , e no mesmo toucinho faça-se hum

molhinho com hum golpe de vinho, e duas folhas de louro, com alcaparras mande-se á meza:

Tambem se faz agro e doce.

10 *Tubara de carneiro.*

Fritas as tubaras em talhadinhas pon-do-se no pratinho com pimenta, e limaõ por cima; mande-se á meza.

11 *Tubara de outro modo.*

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

12 *Tubaras de outro modo*

Affogarãõ as tubaras em huma tigelli-nha em tâlhadas com toucinbo, e cheiros, coaçarãõ com gemas de ovos, e com cal-do amarello; canella, e limaõ por cima sobre fatias mande-se á meza.

13 *Tubaras de outro modo.*

Afladas as tubaras, feitas em gigote
com

com pimenta , e limaõ por cima , mandem-se á meza.

14 *Tubaras de outro modo:*

Cortadas as tubaras do tamanho de dedos , frijaõ-se em toucinho ; deitem-lhe pimenta por cima , e dous ovos, e fazendo huma cartuxa como filhoz , com limaõ por cima , mandem-se á meza.

15 *Linguas de carneiro.*

Cozidas as linguas , cortadas pelo meio de alto abaixo ; e fritas em toucinho , com pimenta , e limaõ por cima , mandem-se á meza.

Tambem se fazem do mesmo modo albardadas.

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

Entezados os miols , tirada a tiagem , os frigiráõ em manteiga , coalháráõ com dous ovos , e com pimenta , e limaõ por cima os mandaráõ á meza.

17 *Miolos de tigellada:*

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

18 *Miolos albardados.*

Entezados os miolos , e cortados em talhadas com sal , e pimenta por cima , passem-fe por ovo batido , e frijaõ-fe em boa manteiga : como estiverem fritos , faça-fe hum molhinho bem azedo de limaõ , e pimenta , postos sobre elle no pratinho mande-fe á meza.

19 *Maõs de porco.*

Cozidas as maõs de porco , abertas pelo meio , e cobertas com canella , e paõ rallado , as córaraõ em humas grelhas , córadas se mandaraõ á meza.

28 *Maõs de porco albardadas.*

Cozidas as maõs de porco , partidas pelo

pelo meio salpimentadas , e albardadas com ovo , com pimenta , e limão por cima , mandem-se á meza.

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

21 *Maõs de porco de Judeo.*

Depois de cozidas as maõs de porco frias , e albardadas , pondo-se nos pratinhos , se mandaraõ á meza.

22 *Queijo de cabeça de porco.*

Feito o queijo como dislemos a folhas 86. se cortarãõ delle humas talhadinhas , que bastarem para hum pratinho , e com vinagre por cima , e alcaparras se mandará á meza.

Tambem se faz albardando as talhadinhas , e passando-as por molho agrio , e doce.

23 *Salchichas.*

Fritas as salchichas em talhadinhas
com

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

Tambem se faz de paio , ou choriço.

24 *Lombos de vaca de conserva.*

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

Tambem se faz albardando as talhadinhas.

Destes modos se faz tambem de vitel-la , de lingua de vaca , e de ubre.

Tambem se fazem pratinhos de maçans na fórma que no Cap. 19. dissemos.

CAPITULO XVII.

De olhas.

PRIMEIRO PRATO.

Olha podrida.

Ponha-se em huma panella a cozer hum pedaço de vaca muito gorda , huma gallinha , huma ade, huma perdiz; ou

ou pombos , hum coelho , huma lebre , havendo-a , huma orelheira , ou pá , se for tempo de porco , hum pedaço de lacaõ , chouriços , lingoiça , e lombo de porco , tudo misturado com nabos , se os houver , ou rabaõs , trez cabeças de alhos grandes , graõs , duas , ou trez duzias de castanhas , sal , e cheiros : como estiver cozido , mande-se á meza em hum prato sobre sopas de paõ.

2 Olba Franceza.

Coza-se em huma panella huma gallinha , dois pombos , duas perdizes , hum coelho , dous arrafeis de prezumto , e chouriço , com huma capella de cheiros por baixo , trez cebolas , quatro cabeças de alhos , quatro olhos de alfices , graõs , especies inteiras , vinagre , e agoa que cubra tudo isto : como estiver cozida , tempere-se com todos os adubos , e por cima huma capella de cheiros.

Tambem esta olha he boa para o Verão.

3 *De fina olha Moura.*

Ponha-se a cozer vinte e quatro horas em borrarho de cravaõ de sobro hũa panella com quatro arrateis de vaca do peito , duas linguas de vaca , huma duzia de tutanos , dous oslos de correr , huma oitava de graõs , seis cabeças de alhos , cravo , pimenta , noz noscada , legurelha , e ortelã ; depois de cozida mande-se á meza sobre sopas.

4 *Entrida.*

Cozaõ-se em huma panella duas galli-
nhas , duas gallinhollas , duas perdizes ,
hum coelho , e dous arrateis de entrecos-
to de porco com agoa (como carneiro)
tempere se com vinagre , e todos os adu-
bos : como estiver cozida , tire-se o cal-
do , e migando-se nelle trez ou quatro
bolos de açucar , e manteiga , ponha-se
a cozer : como estiver grosso , acabe-se de
cozer com oito ovos , e çumo de quatro
li-

limoões : depois de bem enxuto deite-se no prato , e canella por cima , e pondo-se a carne sobre esta entrada ; mande-se à meza.

5 *Olba podrida em massa.*

Iraõ podrigando em toucinho picado as coufas seguintes , cada coufa sobre si ; quatro arrateis de maçã de vaca , outros quatro de lombo de porco , duas galinhas , duas perdizes , quatro pombos , meia duzia de tordos , dous coelhos , meia duzia de linguas de porco , nabos , couves , alhos , graõs , e todas as especies inteiras : como tudo estiver podrigado , que he meio affogado em toucinho , se ámasará hum alqueire de farinha com manteiga , e ovos , tirada a massa testa fãraõ de toda ella dous bolos , hum delles se porá com papel por baixo sobre huma folha de forno , no qual se porã dous paõs de dez reis em sopas , e sobre ellas talhadas de peito de vaca , e por cima das talhadas se iraõ accomodando em boa fórma as coufas sobreditas : cobri-
ráõ

rão com outro bolo, estenden-o mais para que cubra tudo, e lhe farão o repolego muito grollo, para que não arre-bente: abrião hum buraco em cima, para que por elle se lhe deite dentro a substancia que ficou do podrigado, e depois de lhe fazerem duas azas de massa, (como de panella) e seu testo lavrado; o porão em hum forno a cozer de vagar, quando se mandar á meza a sangraraõ, tirando-lhe o molho.

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

CAPITULO XVIII.

Pasteis de diferentes modos.

PRIMEIRO PRATO.

Pasteis communs.

Ponha se a affogar dois arrateis de carneiro depois de muito bem picado com huma quarta de toucinho, e cheiros, tudo junto, e huma colher de caldo, como estiver meio affogado, tem-
pe-

pere-se com vinagre , e depois de cozido com todos os adubos pizados : coahe-se logo com trez gemas de ovos batidas , e ponha-se a esfriar. Affada huma oitava de farinha com huma quarta de açucar , meio arratel de manteiga , e duas gemas de ovos , sovada muito bem esta massa , se fação della os pasteis de caixa do tamanho que quizerem , e metendo-lhe a carne dentro , ponhaõ-le a cozer : quando os mandarem á meza , desfeita huma gema de ovo em huma colher de caldo com çumo de limaõ , deite-se em cada papel hum pequeno deste molho por hum buraco , para que vá a carne mais branda.

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

2 *Pasteis de passarinhos.*

Affogados em meio arratel de roucinho duas duzias de passarinhos com humas talhadinhas de lombo , se for tempo de

de porco , e temperados com todos os adubos pizados ponhaõ-se a esfriar depois de cozidos. Constaõ estes pasteis de tudo o que dissemos ácima. Fazem-se tuas caixinhas , metendo-lhe dentro os passaros , poem-se a cozer , e mandaõ-se a meza.

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

3 *Pasteis de lombo de vaca.*

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

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

4 *Pasteis de tutanos.*

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

Deste modo se fazem pastellinhos de ovos moles , ou de amendoas , levando huma quarta dellas muito bem pizadas em lugar de tutanos.

5 Pastéis de ubre de vaca.

Cozido o ubre de vaca , e cortado em talhadas , ponha-se a affogar em meio arratel de toucinho , e hũa gota de agoa; tempere-se com todos os adubos , e ponha-se a esfriar : logo tomada a massa ; (como acima dissemos) façã-se humas caixas sem tampa do tamanho de hum laranja , depois de cozidas enchaõ-se do ubre com ovos batidos por cima , que lhe sirvaõ de tampa , çumo de limaõ , e açucar ; ponhaõ-se a córar , e mandem-se á meza.

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

Veja-se o Index , e achará pasteis de outras coulas.

CAPITULO XIX.

De tortas.

PRIMEIRO PRATO:

Torta de carneiro.

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

Esta torta tambem leva, se querem gal-

gallinha , frãngaõs , pombos , cabrito ,
linguas , ou talhadas de prezumbõ.

2 *Tortas de pombos , e natas.*

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

3 *Torta de toucinho.*

Ponha-se a cozer em hum tacho covo hum arratel de toucinho bem picado , com hum arratel de amendoas muito bem pizados , e hum arratel de açucar em ponto de espadana , como estiver cozido , deitem-lhe almiçcar , ou ambar , canella , e cravo da India : coalhe-se com oito gemas de ovos , e ponha-se a esfriar ; faça-se a massa de huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga , quatro gemas de ovos , meio arratel de açucar , e hum cópo de vinho branco ; depois de sova-
da

da façõ-se dous bolos, sobre hum delles ponha-se o dito toucinho , e cubra-se com outro bolo , lavrada muito bem a torta , coza-se em lume brando , e mande-se á meza.

4 *Torta de presunto agro doce.*

Cortem-se em talhadinhas dous arrateis de presunto , depois de haverem estado vinte e quatro horas de molho , coza-se em hum arratel de açucar em ponto de espadana , com hum copo de vinho branco , canella , e cravo da India tudo inteiro , e noz-noscada rallada , e ponha-se a esfriar : feita a massa na fórma dos pasteis communs , façõ-se dous bolos , ponha-se sobre hum delles o presunto com alguma calda , e cubra-se com o outro : feita a torta , coza-se em lume brando , deitem-lhe a calda que ficou , em que se cozeo o presunto , por dous buracos , que lhe haõ de fazer no meio , e mande-se bem quente á meza.

CAPITULO XX.

De empadas.

PRIMEIRO PRATO.

Empadas de vitella.

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

ou;

Primeira Parte.

115

outra ordem de talhadinhas de toncinho, como as de baixo, e cuberta a tampa da empada se manda a cozer.

2 Empadas de carneiro.

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

Deste modo se podem fazer empadas de qualquer carne.

3 Empadas de gallinbas.

Affogue-se em meio arratel de toucinho

inho huma gallinha inteira , depois de affogada , dando-lhe huns golpes nas juntas, tempere-se com todos os adubos, e ponha-se a esfriar : logo amassando huma oitava de farinha com meio arratel de manteiga , e trez ovos , faça-se della huma caixa , em que caiba a gallinha com o molho ; cozida mande-se á mesa.

Deste modo se fazem empadas de frangaõs, pombos, perum, rolas, tordos, ade , lombo de vaca , ou de porco , mais com agraço , ou limaõ.

4 *Empadas de perdizes.*

Depois de entezadas em agoa duas perdizes , lardeem-se muito bem com lardos de toucinho , e o que sobrar de meio arratel , tirados os lardos , muito bem salpimentados, pique-se com alguns dentes de alhos : amassada a massa com meio arratel de manteiga , fazendo della hum bolo grande , ponhaõ-se nelle as perdizes com o toucinho picado por baixo , e por cima , e duas folhas de louto ;
fe-

fechem a empada com repolego grosso ; para que quando se cozer não arreben- te ; depois de cozida mande-se á meza.

Deste modo se faz coelho , lebre , ou vitella.

5 *Empadas de tordos.*

Affoguem-se em meio arratel de tou- cinho picado seis tordos ; como estive- rem meios affogados , tempere-se com todos os adubos , e ponhaõ-se a esfriar : logo amassando-se huma oitava de fari- nha com meio arratel de manteiga , e quatro ovos faça-se huma caixa , em que se metaõ os tordos com o molho do af- fogado , temperando-se com bem limaõ , depois de cozida mande-se á meza.

A ssm se fazem frangaõs , pombos , e rolas.

6 *Empadas Inglezas.*

Depois de affogados dous arrateis de carneiro muito bem picado , e tempera- do com vinagre , e todos os adubos piza- dos , ponha-se a esfriar ; cozida huma
lin-

lingua de vaca , hum arratel de presunto na panella , e affogados em hũa quarta de toucinho , temperados com todos os adubos , e bem limão , ponha-se tudo a esfriar : amassando-se entre tanto humma quarta de farinha com hum arratel de manteiga , meio arratel de açúcar , seis ovos, e hum golpe de vinho branco , depois de muito bem sovada a massa , fação-se della dous bolos ; em hum ponha-se a carne picada , sobre ella os pombos , logo a lingua, e sobre a lingua o presunto , e aperteiçoe-se a empada cobrindo-se com outro bolo , e fazendo-lhe repolego á roda , ponha-se a cozer : como estiver cozida , unte-se com ovo batido , cubra-se de açúcar em pó , ponha-se a córar , e mande-se á meza.

Tambem em lugar de pombos lhe pôdem pôr gallinhas , ou frangaõs.

Deste modo se fazem pasteloens redondos , mas não levaõ carne picada.

7 *Empadas Francezas.*

Ponha-se a derreter dous arrateis de tou-

toucinho picado com huma cabeça de alhos , entezem-se nelle huma gallinha , e dous pombos , tudo inteiro , e quatro arrateis de lombo em talhadas , tempera-se com todos os adubos , e ponhaõ-se fóra em huma frigideira a esfriar : e affoguẽ-se logo nesse mesmo toucinho duas perdizes inteiras , e hum coelho em pedaços , e ponhaõ-se a esfriar amassada huma quarta de farinha em agoa , e sal , e sovada muito bem , faça-se della folha do Francez com hum arratel de manteiga de vaca , dividida a massa em dous bolos , em hum ponha-se toda a carne em camas com bem pimenta , e limaõ , cubra-se com o outro , lavrando a ampada á roda do modo que quizerem , ponha-se a cozer , e como estiver meia cozida , abrindo-lhe hum buraco por cima , deitem-lhe por elle o molho , que ficou do affogado : acabem-na de cozer , e mandem-na á meza.

8 *Empadas de perum sem osso.*

Faça-se hum perum sem osso da mesma

ma maneira que gallinha sem osso, folha 32. lardeando-os muito bem com lardos de toucinho salpimentado, amassem logo huma quarta de farinha, fazendo a massa bem tenra, ponhão nella o perum, salpimentando-o por fóra, fechem a empada muito bem, ponhão-se em huma ponta os pés do perum, e em outra a cabeça com bico, para que pareça vivo, e depois de cozida a empada em lume brando, mande-se á meza.

Tambem se faz de gallinhas, frangãos, e pombos.

Deste modo se fazem empadas de peito de vitella recheado.

9 *Empadas de lombo de vaca.*

Depois de meio assado hum lombo de vaca, cortado em talhadas, e lardeado com toucinho salpimentado, faça-se a caixa de huma oitava de farinha amassada com meio arratel de manteiga, e quatro ovos, metão-lhe dentro o lombo com meio arratel de toucinho picado,

dão, pimenta, cravo, çumo de limaão, e quatro folhas de louro seccas; como estiver cozida mande-se á meza.

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

10 Empadas salchichadas.

Piquem-se quatro arrateis de carneiro da perna muito bem limpo, com meio arratel de toucinho, depois de picado deitem-lhe sal, pimenta, cravo, noz moscada, hum golpe de vinho, outro de vinagre; mandem esta carne do cepo para a taboa da massa, e fação della hum bolo bem estendido, cobrindo-a por cima com lardos de toucinho salpimentando-a, e borrifando-a muito bem de vinho, dobrem-na como folhado de rolo para que fiquem por dentro os lardos de toucinho: amallada huma quarta de farinha com hum arratel de manteiga de porco, e muito bem sovada, faça-se della hum bolo grande, em que ponhão a carne com folhas de louro por cima; fechem a empada a modo de meia lua, co-

za-

za-le muito de vagar : come-se fria esta empada , e anda toda a semana na meza.

Deste modo se fazem com coelho , lebre , veado , e javalí , em lugar do louro se lhe deite salva , tomilho , e mangerona.

11 *Empadas de javalí.*

Huma perna de javalí depois de cozida em agoa , e sal , coza-se em vinho com salva , e mangerona , como estiver cozida , lardoe-le com lardos de toucinho , salpimentando-se muito bem ; logo amallando-se meio alqueire de farinha de centeio , ou de trigo , com manteiga de porco , faça-se hum bolo grande , em que caiba a perna inteira , e deitando-lhe tomilho , e mangerona , feche-se a empada , ponha-se no forno a cozer de vagar , e mande-le á meza.

Deste modo se fazem empadas de vitella , porco manso , lombos , veado , corfo , gama , e cerva.

12 *Empadas Romanas.*

Faça-se hum pastelaõ de meio alqueire de farinha amassada em agoa , e sal , cobrindo-o por cima como empada ; como estiver feita allopresse-se por hum buraquinho , para que fique bem cheia de vento ; depois de muito bem cozida , abraõ-lhe no fundo hum buraco redondo , por onde lhe metãõ duas , ou trez duzias de passaros vivos , e tapando o buraco com a mesma massa , mande-se á meza.

Tambem se faz de pombos , ou coelhos vivos.

13 *Empadas de pes de porco.*

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

Tambem se faz de lombo de porco cõ torrefmos de presunto salpimentados.

AR-

A R T E D E C O Z I N H A.

SEGUNDA PARTE.

TRATA DO MODO DE COZINHAR VA-
rios guizados de peixes, mariscos, hervas,
frutas, ovos, laticinios, conserva, e toda
a sorte de doces.

C A P I T U L O I.

De peixes.

COMO ninguem tem necessida-
de dos preceitos da arte para o
modo de cozinhar peixes ordi-
narios, e conhecidos, suppondo, que
todos sabem por commum uzo cozer,
frigir; ou assar hum peixe, nos não di-
latamos nesta materia tão vulgar; por is-
so principiamos logo a dar noticia nesta
segunda parte de alguns peixes mais
particulares. Se nos parece digno de ad-
vertencia dizemos o tempo em que os
pei-

peixes são melhores, e mais salutíferos; porque os linguados do Rio, Azevias, Rodovalhos, Cabras, e Pescadas, são sempre bons em todo o anno, e as Lampreas no tempo que as ha. Porém Sáveis, Gorazes, Cachuchos, Roballos, Bogas, e Tamboril em Janeiro, Fevereiro, e Março: Congros, Sargos, Abroteas, e Eiroz, em todo o tempo de Janeiro até Setembro: Cibas, e Caçoês de Fevereiro até o fim de Maio, Pargos, Douradas, Fanecas; e Sardas de Abril até Outubro; Corvinas só em Março, e Junho; Chernes, Tainhas, e Carapás em Junho, e Agosto; Salmonetes, Vezugos, e Choupas em Agosto, Setembro, e Outubro; Sardinhas, e Arraia em Novembro, e Dezembro. Isto supposto, tratamos em primeiro-lugar dos peixes, e do seu recheio para tudo o que quizerem.

I Peixe frito em manteiga.

Tomaráõ em huma tigella huma pequena de manteiga, e a poraõ a derreter
em

em pouco lume, e derretida se lhe vá tirando a escuma; e ficará o sal no fundo, então se deite a dita manteiga em huma frigideira onde se ha de frigar o peixe, e preparado este, se vá frigindo tudo o que quizerem: depois de frito se lhe faça o molho, pondo-se huma tigella nova, e se irá mexendo com huma colher; para que se não corte a dita manteiga: e lhe deitem duas ou trez gemas de ovos, conforme a quantidade do peixe çumo de limão, e se deite tudo em cima do peixe, e com seus ramos de salsa, e rodas de limão por cima se mande á meza.

Este molho se faz tambem para peixe cozido.

2 *Recheio de peixe.*

Picadas duas postas de pescada sem pelle, nem espinha, ponhaõ-se a frigar duas cebolas picadas com salsa, e deitem-se na mesma frigideira dous ovos batidos com cheiros, mexendo-se tudo até se coalharem os ovos: logo misture-se tudo isto com a pescada, que está no

cepo picada , e picando-a outra vez com mais trez ovos crús , e cinco reis de paõ rallado , tempere-se com todos os adubos , sal , vinagre , e limaõ : como estiver temperado este picado , se póde recheiar com elle qualquer peixe que quizerem.

Com este picado se podem recheiar ovos , beringéllas , cebollas , chicorias , alfaces , couves , nabos , alcaxofras.

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

2 Caril para qualquer peixe.

Affogadas duas cebolas bem picadas em huma quarta de manteiga de vaca , deitem-lhe huns poucos de camároens , ou ameijoas , com o leite de huma quarta de amendoas , e cozendo-se tudo até que fique hum tanto grosso , tempere-se de adubos. Feito isto , coza-se meio arratel de arroz em agoa , e sal , ponha-se no prato , e sobre elle algumas postas de peixe que

que quizerem , cozidas em agoa , e deite-se por cima o caril.

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

4 *Conserva de peixe.*

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

Esta conserva serve para todos os peixes.

5 *Escabeche.*

Ferva-se em huma tigella hum pouco de vinagre destemperado com agoa, hum pouco de azeite, sal, e folhas de louro, cumo de limaõ, e de lima , e gengibre pizado com as mais especies pretas. Como

mo isto estiver fervido , tempere-se do que lhe for necessario , provando-o , para que não fique forte o escabeche : e sempre se fará a quantidade conforme for a do peixe, para que houver de servir.

6' Peixe Mourisco.

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

: Deste modo se fazem tambam linguas dos.

7 Ciba em gigote.

Depois de cozida huma ciba, piquem-na , e ponhaõ-na a ferver em huma frigideira com azeite , vinagre , e piment-

ta ; logo que acabar de ferver , mandem-na á meza.

Este gigote serve para todo o peixe.

8 *Lamprea assada.*

Lavada , e limada huma lamprea em agoa quente , tirem-lhe os dentes , o fel , e as guelras que estaõ com elle , e dem-lhe hum golpe no meio das guelras , e outro no embigo , para que tirando-se a tripa , naõ çuje a lamprea por dentro : tirada a tripa , ponha-se a lamprea sobre huma frigideira , para nella escorrer o sangue : logo assando-a no espeto , tomem-lhe o pingo na mesma frigideira ; depois de assada a lamprea , tempere-se o molho de frigideira com hum golpe de vinbo , çumo de huma laranja , noz noscada , e todos os adubos , e mande-se á meza apartado da lamprea.

9 *Lamprea cozida.*

Limpa , e concertada huma lamprea ,
(co-

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

10 *Lamprea em conserva.*

Depois de limpas huma , ou muitas lampreas , na fóрма que temos dito , mandem-nas assar no forno em huma frigideira com o sangue ; hum golpe de azeite , pimenta , e sal por cima : como estiverem assadas , tirem-nas do molho , e este mesmo molho ponhaõ-no a ferver com meio quartilho de azeite , meio quartilho de vinho branco , hum pouco de vinagre , que não faça a calda muito

forte, e estando fervendo, temperem-no com pimenta, noz noscada, e trez, ou quatro folhas de louro secco, e ponhaõ-no a esfriar, metaõ-se as lampreas em hum barril, e deitem-lhe por cima o molho frio, cobrindo-as bem do molho, tapem o barril.

II *Empada de lamprea.*

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

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

12 *Salmaõ fresco.*

Depois de limpo o salmaõ , faça-se huma calda de duas partes de vinagre , huma de vinho , e outra de agoa , hum mólho grande de salsa , e bem pimenta pizada, e ponha-se a cozer: como ferver, meraõ-lhe o salmaõ , e estando cozido , tire-se fóra , e coma-se frio. Nesta mesma fórmula anda na meza todo o tempo que dura.

Deste modo se cozem trutas.

13 *Salbo de conserva.*

Depois que estiver o solho em conserva de vinho , vinagre , e alhos (mais vinho , que vinagre) ponha-se a assar , e depois de assado a esfriar : ferve-se logo ametade da calda em que esteve , com outro tanto azeite , todos os adubos pretos , e humas folhas de louro seccas : como tiver fervido , tempere-se do que lhe for necessario , e ponha-se a esfriar. Nel-
ta

ta conserva se mete o folho frio , e he para se ir comendo logo : porém se se ouver de guardàr , ou mandar para fóra , deitem-lhe mehos vinagre.

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

Tambem serve para qualquer caça meia assada.

14 *Empadas de folho.*

Ponha-se a cozer huma posta de folho de dous arrateis com hum quartilho de vinho , hum quartilho de vinagre, outro de agoa , huma cabeça de alho pizado , hum ramo de ouregaõ , duas folhas de louro , sal , e pimenta ; e como estiver meia cozida , deitem-lhe hum golpe de azeite : depois de cozida,ponhaõ-se a esfriar em huma frigideira , na qual deitem huma pequena de calda em que se cozeo , temperando-se com todos os adubos, çumo de limaõ , e hum golpe de bom azeite , ou huma pouca de manteiga : faça-se a caixa de huma oitava de farinha , e me-
ten-

tendo-lhe o folho dentro o molho, coza-se em lume brando, e mande-se á meza.

15 *Empadas de atum:*

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

Deste modo se faz agulha.

Adubos pretos he cravo, canella, e pimenta.

16 *Peixe inteiro assado, cozido, e frito.*

Assinale-se hum peixe em trez partes; dando-lhe dous golpes, ficando a cabeça sendo huma parte, o meio outra; e o
cabo

cabo outra ; peguem-lhe pela cabeça , e pelo cabo , frijaõ-lhe o meio , e virando-o na mesma fôrma frijaõ-no da outra banda : depois de frito o meio , allem-lhe o cabo em huma grêlha de huma , e outra banda ; como estiver allado , embrulhem a parte fria , e allada em papel , e pegando-lhe com as mãos cozaõ-lhe a cabeça em hum tacho de agoa fervendo. Feito tudo isto , ponha-se o peixe em hum prato sobre huma empada sem tampa , e façãõ-se dentro trez caixinhas , para que em huma se ponha molho quente para allado , em outra molho frio para cozido , em outra escabeche para frito : como estiver feito , mande-se á meza.

17 *Empadas de salmonetes.*

Deitem-se os salmonetes em hum molho de azeite , e vinagre com todos os arduos pizados espaço de duas horas : amallando entre tanto a massa , façãõ-se as empadas do tamanho dos salmonetes com pimenta por baixo , e por cima , e de-

depois de cozidas mandem-se á meza.

Deſta meſma forte ſe fazem todas as empadas de peixe communs.

18 *Pratinhos de ſalmonetes.*

Depois de aſſados os ſalmonetes , faça-ſe huma potagem , frigindo em manteiga huma pequena de cebola picada ; ſalla , e alcaparras : como eſtiver frita , deitem-lhe por cima huma pequena de moſtarda feita , e dando-lhe mais duas voltas na certaã , cubraõ os ſalmonetes com eſta potagem por cima , e mande-ſe á meza.

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

19 *Pratinhos de lamprea.*

Ponha-ſe a aſſar huma lamprea , tomando-lhe o pingo , depois de aſſada , corte-ſe em talhadinhas muito delgadas , e deitem-lhe por cima o pingo com pimenta

menta , e laranja , mandem-se á meza.

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

20 *Pratinhos de azevias.*

Fritas as azevias albardadas com polme de farinha , e ovos , ponhaõ-se no pratinho com hum molhinho de escabeche , e mande-se á meza.

Deste modo se fazem pratinhos de qualquer peixe miudo.

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

21 *Torta de peixe.*

Pique-se huma pequena de salsa , e cebola muito bem , e ponha-se a affogar depois que estiver affogada , piquem-se muito bem duas postas de qualquer peixe , e ponha se a affogar nos mesmos cheiros com seu vinagre ; como estiver cozido , tempere-se com todos os adubos, deitem-
lhe

lhe camarões, ou ameijoas, ou mexilhoens, coalhe-se com quatro gemas de ovos, e ponha-se a esfriar; faça-se a massa de maneira, que quizerem; feita, e cozida a torta, mande-se á meza.

*22 Trutas do Rio como se fazem; sua
Ponha-calda, ou conserva.*

Lavadas as trutas muito bem em agoa, que não levem alguma arêa, as abrirão muito pouco sómente para lhe tirarem as guelras, e alguma tripinha, e depois teráõ em huma tigella, ou taixo hum pouco de vinagre, agoa, salsa, e temperado com sal, tudo a ferver, e estando fervendo se lhe deitarão dentro as trutas que tomem sómente huma fervura, e tomada se tersm, e se porão em hum prato, ou onde houverem de ficar, e frio. A sua calda, ou conserva se fará assim.

Tomaráõ huma parte de vinagre, sendo forte, e duas de agoa, e sendo o vinagre brando, sejaõ partes iguaes, em quantidade que baste para ficarem cobertas

as frutas ; e esta agoa , e vinagre com huma pequena de salsa se porá a cozer tudo , temperando-se com sal , e depois de ferver muito bem, se affastará do lume, e porá a esfriar , e depois de frio , se deitará sobre as trutas para que estejaõ frescas , e advirta-se , que fiquem bem cobertas desta calda.

CAPITULO II.

Do marisco.

TOdas as cousas tem seus proprios tempos em os quaes a curiosidade , e experiencia descobrio melhores effeitos ; estes mesmos se achaõ no marisco , porque qualquer marisco fóra de seu tempo he menos saborozo , e mais dannozo : esta he a razãõ porque as santollas , çapateiras , e amejoas , são melhores no Inverno. As lagostas , camarõens, outras , e bribigoens no Verãõ , e os mexilhõens, e camarõens, no Outono : porém devem ser escolhidos desde a Lua nova até

até Lua cheia , porque entãõ são mais cheios , e saborozos. Advirto que todas as vezes que digo adubos pretos , he cravo , pimenta , e canella.

I *Mexilhoens com achar*

Ponha-se a ferver hum pouco de vinagre forte , e como ferver , deitem-lhe canella inteira , e pimenta , vinagre , mostarda , e noz nolcada , tudo mal pizado : depois de temperado o vinagre com estes adubos , passem por elles os mexilhoens , os quaes depois de passados , irãõ pondo em camas em hum boiaõ , ou quartinho , e em cada cama deitem huns poz dos ditos adubos : como estiver cheio o boiaõ , deitem-lhe o vinagre fervendo , e senãõ bastar para cobrir os mexilhoens , deitem-lhe vinagre frio , e por cima sal , e azeite que faça laço para se não romperem.

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

Tam-

Tambem se fazem pepinos , e cinouras , mas haõ de estar primeiro trez dias em salmouras , e tirando-se della , lavaõ-se em vinagre.

2 *Tortas de mexilhoens.*

Pique-se muito bem huma pequena de falsa , e cebola , e ponha-se a affogar , depois de affogada , deite-lhe os mexilhoens com seu vinagre como ferverem , temperre-se com ovos , e ponha-se a esfriar , feita a torta , e cozida mande-se á meza.

3 *Pratinhos de mevilhoens.*

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

O mesmo se faz de lostras, ameijoas, e longueiroens.

4 *Bribigoens de tigellada.*

Lavados muito bem os bribigoens da
areã,

arèa , ponhaõ-se a abrir em hum tacho , como estiverem abertos , lavem-se outra vez em agoa limpa , enxuguem-se em hum pano lavado , enfarinhando-os com hums poz de farinha , mandem-se ao forno em huma tigella com azeite , vinagre , alhos , e çumo de limaõ : depois de cozidos , mandem-se á meza na mesma tigella.

Deste mesmo modo se faz tigellada de mexilhoens.

5 *Pasteis de bribigoens.*

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

Deste modo se fazem pasteis de camaroens , ameijoas , ou mexilhoens.

CAPITULO III.

De ervas.

PRIMEIRO PRATO.

Cardos cozidos.

L Impos, e preparados os cardos , co-
zaõ-se em agoa , depois de cozidos
ponhaõ-se a affogar huma pouca de ce-
bola picada com cheiro em huma quarta
de manteiga de vaca , como estiver affo-
gada , deitem-lhe dentro os cardos co-
zidos , temperando-os com sal , meia ca-
nada de leite feito de meio arratel de
amendoas , e todos os adubos : coalhe-se
com seis gemas de ovos batidos , e man-
de-le á meza sobre fatias com çumo de
limão por cima.

2 *Cardos à Italiana.*

Ponhaõ-se a cozer em agoa , e sal ,
alimpando-os primeiro muito bem , e
cortando-os do tamanho de hum dedo ,
meia

meia duzia de cardos ; depois de cozidos , affogue-se huma pouca de cebola picada em meio arratel de manteiga : como estiver affogada , deitem-lhe dentro os cardos , como se acabarem de cozer , tempere-se com adubos pretos ; e mandem-se á meza com bem çumo de laranja por cima.

3 *Cardos de Fernão de Souza.*

Depois de cozidos os cardos em água muito bem picados , affoguem-se com cheiros, e manteiga, temperando-os com todos os adubos , e coalhem-se com gemas de ovos , (como carneiro picado) deitem-se em huma frigideira , e com ovos batidos por cima ponhaõ-se a côr , e mende-se á meza.

4 *Trouxas de cardo.*

Picados , e affogados os cardos , (como acima dissemos , frijá-se em hum ovo batido á maneira de huma filhoz espal-
ma.

mada, ponha-se nesta filhoz o cardo picado; e dobrando-a ponha-se no prato: deste modo vaõ-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

Tambem se fazem de qualquer peixe picado; ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem pasteis.

5 *Bringellas recheadas.*

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

e com canella por cima , e queijo rallado mande-se á meza.

6 *Bringellas recheadas de outro modo.*

Cozidas em ametades as bringellas , e espremidas , tirem-lhe todo o miolo de dentro a humas poucas , e piquem outras : estas depois de picadas misture-se com huma pouca de cebola ; que ha de estar ao lume já frita em manteiga , e azeite ; deitem-lhe ortelã , e ovos crús , e no mesmo lume se cozaõ , mexendo-se até que fiquem bem secas ; ponhaõ-se no taboleiro , ou cepo , piquem-se com ovos , paõ rallado , e queijo , e tempere-se com açucar , canella , e todos os adubos : recheem-se as bringellas com este picado , albardem-se com ovos , frijaõ-se , com canella , e açucar mande-se á meza.

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

7 *Bringellas de tigellada.*

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

8 *Alcaxofras.*

Limpas as alcaxofras, tirem-lhe o talho de dentro, e depois de muito bem cozidas recheem-nas por dentro, e entre folha, e folha de maneira, que fiquem como hum pastel com o recheio, que quizerem: ponha-se em huma frigideira untada de manteiga com gemas de ovos por baixo, e por cima, e huma gotta de caldo:

do : cozaõ-se de vagar em lume brando por baixo, e por cima, coalhe-se com gemas de ovos, e mande-se á meza sobre fatias com canella por cima.

9 *Pratinho de alcaxofras.*

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

Deste modo se fazem cardos, e espargos.

10 *Torta de espargos.*

Cozidos os espargos com trez agoas, affoguem-se em cheiros que haõ de estar já ao lume affogados, depois de cozidos, e temperados com todos os adubos, e bẽ limão, coalhem-se com seis gemas de ovos, e fique a calda grossa, e ponhaõ-se a esfriar : faça-se a torta de massa muito bem sovada com manteiga, açúcar, e
OVOS,

ovos , e vinho branco : como estiver feita com espargos dentro , coza-se , e mande-se á meza.

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

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

11 *Cinouras de potagem.*

Depois de cozidas as cinouras , façaõ-se em quartos , e affoguem-se em manteiga de vaca com azeite , e cebola : como estiverem affogadas , ponhaõ-se a cozer em huma panella em agoa quente , tempere-se com sal , vinagre , ou limaõ , todos os adubos , mel , ou açucar , farinha frita bem torrada , e hum pequeno de caldo , em que se cozeraõ ; depois de cozida mande-se á meza.

Tambem se lhe deitaõ ovos estrellados duros , se quem.

12 *Cinouras de tigellada.*

Cozidas as cinouras , depois feitas em
quar-

quartos , e passados por polme de farinha , ponhão-se a frigir , vão-nas encamando em huma frigideira , e deitem-lhe por cima huma potagem , que se fará , affogando em manteiga de vaca hũ pouco de perrexil , coentro , salsa , cebola, e ortelaã , temperando-se com vinagre , canella, todos os adubos , mel , ou açúcar , para que seja bem agra , e doce ; sobre esta potagem deitem-se seis ovos batidos ; coza-se em lume brando por baixo , e por cima , e córada mande-se á meza.

CAPITULO IV.

De laticínios , e alguns pratos diversos.

PRIMEIRO PRATO.

Ovos estrellados.

TOMem huma pequena de manteiga , e derretendo-a em huma frigideira, e deitando-lhe os ovos dentro que senão esborraxem as gemas , e então com huma colher , ir-lhe deitando as claras por cima das gemas até que se acabem
de

de coalhar, e depois deitar-lhe pimenta por cima, e çumo de limão, e mandallos á meza.

2 *Tigellada de queijo.*

Deite-se no fundo de huma frigideira huma pequena de manteiga de vaca cozida, e huma cama de talhadinhas de queijo flamengo, (o qual se for salgado, lhe tiraraõ o sal, deitando-o de molho em agoa) sobre o queijo ponha-se outra cama de paõ rallado com huns boccadinhos de queijo, e de manteiga, e huma colher de ovos batidos por cima: encha-se a frigideira destas camas, e abrindo-as com huma faca pelo meio, e pelas ilhargas, deitem-lhe açucar clarificado, e mandem-na ao forno.

3 *Tigellada de leite.*

Depois de batida huma canada de leite com seis gemas de ovos, trez quartas de açucar, paõ de ló rallado, ou farinha, e huma pequena de agoa de flor, deite-se

se em huma frigideira , ponha-se a córar, e depois de córada com canella por cima manda-le á meza.

4 *Tortija de nata.*

Bota-se hũa pouca de nata com ovos , e açúcar de maneira , que fique o batido rallo , deite-se em huma torteira baixinha, untada de manteiga , não tendo mais altura, que a de hum dedo ; coalhe-se ao fogo com pouco lume por baixo , e por cima , e ponha-se a esfriar : como estiver frio deite-lhe trez golpes ao comprido , e trez atraveslados , de modo que fiquem as tortijas quadradas , albardando-as com ovos batidos , e claras , frijaõ nas em boa manteiga ; e passem-nas por açúcar em ponto : ponhaõ-se sobre fatias de paõ de ló , e com canella por cima , mande-se á meza quentes.

Tambem se faz de paõ rallado , ou farinha.

Do mesmo modo se fazem tortijas de requeijaõ.

5 Torta de nata.

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

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

Tambem se fazem tortijas, almojavenas, e pastellinhos pequenos em fórmula de meia lua.

Tambem se recheaõ pacns de dez reis, tirando-lhes o miolo, e em seu lugar mettendo lhes natas, e mandem-se córados á meza.

6 Amojavenas de requeijaõ.

Bata-se em hum tacho hum requeijaõ
com

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

7 *Arroz doce.*

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

8 *Torta de arroz.*

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

9 *Melicias.*

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

10 *Morcellas.*

Deite-se em hum alguidar arratel e meio de paõ de centeio, ou de ralla, e passado por huma peneira ralla, com arratel, e meio de manteiga de vaca frita, e mexendo-se primeiro muito bem com huma colher, abafem-no hum pouco; deem lhe logo hum arratel de amendoas bem pizadas, e misturando tudo,

po:

ponha-se a cozer com dous arrateis, e meio de açúcar clarificado, duzia e meia de ovos batidos com meias claras, sete oitavas de cravo pineirado, pimenta pouca, e dous dedos de sal cozido: tirando isto do lume, deitem-lhe por cima huma oitava de canella peneirada, faça-se as morcellas em tripa de porco direita, e não sejaõ cheias, e ponhaõ-se a enxugar em huma cana em parte que lhe não dê fumo.

II. *Cuscús como se faz.*

Tomem huma quarta de farinha da terra peneirada pela peneira branca, e ralla; botem-na no alguidar da massa, se vá burrifando com limitada agoa, e trocando-se nas mãos com muita força só para huma banda, de forte que fique em grani-as; e como estiver toda a farinha feita desta fórma; se deitará em huma joeira, e se joeirárá, e o que ficar de cima saõ os cuscús, e o que for abaixo se tornará a burrifar com o mesmo burri-
fa-

fador fino; ou com hum ramo de murta, ou de outra qualquer cousa limpa, que não amargue, e na agoa com que se burrifar a farinha se ha de ter delido hum bocado de formento, e acabada esta farinha da fórma dita, se botará os culcús dentro em hum culcuzeiro forrado muito bem de papeis por dentro, e se porá ao fogo huma panella de ferro, ou de barro em huma trempe com agoa, e fervendo bem se porá o culcuzeiro em cima da boca da panella; e como estiver cozido o culcús, que sabendo se paó cozido; então se tire para fóra, e torne a pôr ao alguidar a desfazer-se tambem com grande força só para huma banda, e estando desfeita se porá ao Sol a seccar, e durar. E nesta fórma se faz culcús.

Quando se ouver de comer, se faz o caldo á parte em huma tigella como quiserem, ou de carne, ou doce, ou como se faz para a letreja; feito o dito caldo, e fervido se tira do lume, e por cima se lhe deitaõ os culcús, e se deixa enxugar, e assim feito se põem nos pratos com canella

nella por cima ; e se manda á meza.

Assim se faz o caldo para aletria.

CAPITULO V

De pasteis , e tortas doces.

PRIMEIRO PRATO.

Pastelinhos de boca de dama.

A Massem huma oitava de farinha com meio arratel de açucar , e trez gemas de ovos ; depois de bem sovada , e dura ; fação-se os pastelinhos do tamanho de dous tostoës , e de altura de dous dedos ; e ponhaõ-se a cozer vazios ; como estiverem meios cozidos , enchaõ-se de manjar real , e córem-se com a tampa de brazas , ou mande-se ao forno , e corados mande-se á meza.

2 *Pasteis de cidraõ.*

Pizem-se no gral muito bem duas talhadas de cidraõ , e ponhaõ-se a cozer com huma duzia de gemas de ovos em
hum

hum arratel de açúcar em ponto, e água de flor; e almiscar, depois de bem cozido; feitas as caixinhas de massa tenra; do tamanho de hum cruzado, e cozidas vazias enchaõ-nas com o polme do cidraõ, e ponhaõ-le a cozer com açúcar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

3 *Pastelinhos de manjar branco.*

Bata-se huma dúzia de pelias de manjar branco com seis gemas de ovos, e água de flor; como estiver bem batido, façaõ-se as caixinhas (como affima disse-mos) cubertas com açúcar de pastilhas por cima, e coradas mande-se á meza.

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

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

4 *Pastelinhos de ovos molles.*

Deitem-se quinze gemas de ovos em hum arratel de açúcar em ponto alto, e me-

mexaõ-se muito bem até ficarem bẽ grossos : façaõ-se logo as caixinhas de massa tenra , do tamanho de hum cruzado , enchaõ-se dos ovos ; cozaõ-se , e passados por açucar em ponto , mande-se à meza.

5 *Tortas de ginjas.*

Tirem-se os pés a dous arrateis de ginjas , passem-nas por agoa quente , e tirando-lhe os caroços , ponhaõ-se a cozer em dous arrateis de açucar em ponto com canella , e cravo da India , e como estiverem bem grossas , ponhaõ-se a esfriar : faça-se folhado Francez , amassando huma oitava de farinha , e depois muito bem sovada , estende-se esta massa na taboa muito bem estendida : ponhaõ-lhe por cima hum arratel de manteiga de vaca , vaõ virando a massa que não appareça a manteiga , e façaõ-lhe o mesmo mais duas vezes , estendendo-a com o páo da massa : faça-se a torta , metaõ-lhe as ginjas , e untando-a , mandem-na ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caixas descubertas.

6 Tortas de agraço.

Depois de escaldados em agoa fervendo dous arrateis de bagos de agraço, passem-se por agoa fria, e ponhaõ-se a ferver em dous arrateis de açúcar em ponto de espadana com canella, cravo, cinco reis de paõ rallado para engrossar, ambar, e almiçcar: ponha-se a esfriar em quanto se faz a torra de folhado Francez, e depois de cozida mandem-se a meza.

7 Torta de limão.

Ponha-se a cozer em duas agoas fervendo huma duzia de limoens em talhadas delgadas com toda a grainha fóra, até que não amarguem: logo acabem-se de cozer em arratel e meio de açúcar em ponto; como estiver a calda grossa, ponha-se a esfriar, depois que a torta estiver feita de folhado, metaõ-lha dentro, ponhaõ-lhe huma cama de talhadas de cidraõ

cidraõ por cima , fechem-na , e depois de cozida , mandem-na á meza com açúcar por cima.

8 *Torta de marmellos.*

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

Deste modo se faz tortas de camoezas , e de outra qualquer fruta.

9 *Torta de manjar real.*

Bataõ-se seis tigellinhas de manjar real , com meia duzia de gemas de ovos , e agoa de flor ; como estiver muito bati-

do, faça-se a torta de folhado Francez metaõ-lhe dentro o manjar real, e depois de cozida mandem-na á meza.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

CAPITULO VI.

De manjar real, e manjar branco.

PRIMEIRO PRATO.

Manjar real.

DEite-se em hum tacho hum peito de gallinha meio cozido, e desfiado, e desfaça-se muito bem delinda-a no mesmo tacho com a colher; misture-se com o miolo de hum vintem de paõ ralado, huma quarta de amendoas bem pizadas, e dous arrateis e meio de açucar em ponto de espadana; depois de barido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse; como esriver grosso, deite-se nos pratos, e mandem-se á meza.

2 Manjar branco.

Depois que hum peito de gallinha estiver meio cozido , desfiado , e desfeito em hum tacho com a colher deitem-lhe duas canadas de leite , dous arrateis de açúcar , e arratel e quarta de farinha de arroz , e mexendo-se ao cozer ; em quanto se vai cozendo deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite , para se refrescar , e hum arratel de açúcar ; como estiver cozido (que se póde conhecer, se metendo-lhe a ponta de huma faca , despegar lizo) deitem-lhe agoa de flor , tire-se do lume , e corte-se em peles.

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

3 Manjar branco amarello.

Logo que estiver mais de meio cozido hum peito de gallinha desfiado, e desfeito com a colher em hum tacho , com canada e meia de leite , dous arrateis de
açú.

açucar , e hum arratel de farinha de arroz , ponha-le a cozer ; em quanto se for cozendo, deitem-lhe pouco a pouco meia canada de leite , como estiver quazi cozido, deitem-lhe ovos moles , quantidade de huma duzia de gemas ; e depois de cozidos , agoa de flor : tire-le do lume , e deite-se nos pratos.

4 *Manjar branco banbado.*

Desfiado hum peito de gallinha meio cozido , ponha-le a cozer em hum tacho com canada e meia de leite , e arratel e meio de farinha de arroz ; em quanto se for cozendo vaõ-se-lhe deitando trez arrateis de açucar em pedra pouco a pouco , e lasca a lasca : como estiver cozido , deite-se em huma bacia , faça-se em bolinhas de feitio de ameixas çaragoçanas , ponhaõ-se a córar no forno , e cubraõ-le de açucar.

5 *Manjar branco de peros.*

Ponhaõ-se a cozer em meia canada de
leite ,

leite , meia dúzia de peros grandes , ou huma dúzia dos pequenos limpos , aparados ; e sem pevide depois que estiverem meios cozidos , deitem-se em hum tacho , desfaçaõ-se com a colher , e deitando-lhe duas canadas de leite , dous arrateis de açúcar , e hum arratel de farinha de arroz , ponha-se a cozer, em quanto se for cozendo refreique-se com meia canada de leite , deitando-lho pouco a pouco ; como estiver cozido , deitem-lhe agoa de flor , tirem-no do lume , e ponhaõ-no nos pratos.

6 *Manjar branco assado.*

Depois que estiver batido muito bem hum pouco de manjar branco com hum ou dous ovos , (conforme for a quantidade) e huns poz de farinha ; vá-se deitando colher e colher em huma torteira , que ha de estar sobre humas brazas , apartado cada montinho de manjar, a fastando hum do outro com farinha por baixo , córem-no com a tampa de brazas ,

e como estiver assado, ponha-se no prato com açúcar de pedra raspado por cima, e mande-se á meza.

7 *Fruta de manjar branco.*

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

CAPITULO VII.

Doces de massa.

PRIMEIRO PRATO.

Argolinhas de amendoas.

Tomarão hum arratel de açúcar , e o porão em ponto de cabelo , e tanto que o estiver , tirem o tacho do lume , e se lhe deite hum arratel de amendoas muito bem pizadas em hum gral , e huns poz de farinha que baste para se cozerem muito bem até alimparem bem o tacho , e vejañ-se se podem tender as argolinhas , e tendidas se ponhañ a esfriar , e se mandem ao forno , quando vierem , se cobrirão com hum arratel de açúcar posto em ponto de fio baixo.

2 *Empanadilhas de graõs.*

Tomarão hum arratel de açúcar , e meio arratel de amendoas bem pizadas , e graõs na mesma fórma os que parecerem

rem necessarios ; limpo , e coado o açúcar , posto em ponto de espadana , se tira o açúcar do lume , e se lhe vai deitando huma maõ cheia de amendo-as, outra dos graõs , tudo desfeito até que fiquem todos os graõs , e amendoas deitadas (os graõs se lhe quizerem deitar mais o farãõ) ficando a especie grossa como de fartes, e mexido tudo fóra , se torna a pôr ao lume mexendo-se sempre no fundo que se não pegue no tacho , e feito se tire o tacho do lume , e se deite a especie em hum prato a esfriar. Depois se toma a massa que quizerem feita com manteiga , e açúcar , sovada, e estendida se lhe vai metendo a especie dentro, como quem faz fartes, e então se fregem em manteiga, ou em azeite, como quizerem, e se passaõ por açúcar em ponto. E se não a quizerem frigir se mandaõ ao forno , e depois se passaõ pelo açúcar em ponto , e cobrem-se de canella.

3 *Esquecidos.*

Tomaráõ oito ovos , dous com claras ,

e leis com as gemas sómente , e as deitarão em cima de hum arratel de açúcar em pó, posto em hum tacho , ou alguidarinho , e baterão tudo muito bem até que fique alvo , e grosso ; e lhe iraõ deitando hum arratel de farinha da terra, e sempre mexendo sem parar. E iraõ tirando aos bocadinhos rolando-a na mão , embrulhando-o em alguma coisa de farinha porque se não pegue , e se iraõ pondo nas bacias , que eítarão untadas com manteiga , e se mandarão ao forno.

4 *Fartes de especies.*

Tomarão oito arrateis de açúcar em ponto de fio abaixo , e lhe deitarão quatro arrateis de amendoas muito bem pizadas , e hum arratel de cidraõ em bocadinhos delgados , e pequenos ; cravo , canella , herva doce pouca , e ferver-se ha pouco , e se tirará o tacho do lume , e se lhe deitará huma quarta de paõ rallado por medida , e o final de estar feita esta especie , he botar em cima da especie
huns

huns poz de paõ rallado, e por-lhe em cima o dedo a ver se fica enxuto, e se deita em prato a esfriar, tome-se entaõ a massa feita com manteiga, e açucar, e se vaõ fazendo os fartes, e feitos se mandaõ ao forno.

8 *Queijadinhas de amendoa.*

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

6 *Cavacas.*

Tomem meio alqueire de farinha pe
nei,

neirada , e deitada no alguidar lhe deitem á roda da farinha hum arratel de manteiga , que estará derretida no lume para se lhe tirar o sal della , e desfaraõ a farinha nas mãos, e como estiver bem desfeita , faraõ preza onde deitaraõ o sal que for necessario desfeito em agoa de flor , e huma duzia de ovos , e os bateraõ com a mão e iraõ apinhoando a farinha, e amassando ; botando alguns ovos a poucos , e poucos , e amassando, que não fique a massa teza se não branda , e enxuta ; cortem a massa em bocadinhos do tamanho que se haõ de fazer as cavacas , e se ponhaõ em hum pano , e quando as tenderem se não fõvem , se não com os dedos leves as estenderaõ nas bacias , e bem picadas , se mandem ao forno , e como vieraõ se passaraõ pelo açucar posto em ponto de fio abaixo , batendo-se primeiro em hum bocadinho o açucar fóra do lume , e se iraõ assim passando.

9 *Fruta de ciringa.*

Ponha-se a ferver em hum tacho meia
ca-

canada de leite , como ferver deitêm-lhe huma quarta de manteiga de vaca , huma quarta de açúcar , e huma oitava de farinha , coza-se este polme mexendo-se até ficar bem duro , tire-se o tacho do lume , e deitêm-lhe huma duzia de ovos de dous em dous , batendo-se muito bem o polme até que fique brando : vá-se frigindo em azeite , ou manteiga fervendo , deitando-se o polme com a ciringa untada com manteiga , ou azeite , ou com huma colher , que fique como sonhos , e passados por açúcar em ponto com canella por cima mande-se á meza.

Deste modo se fazem sonhos , ou beilhozes.

8 *Biscottos de la Reina.*

Bataõ-se em hum tacho espaço de trez horas quinze ovos , tirando as claras a cinco , com hum arratel de açúcar de pedra em pó ; como estiverem batidos , deitêm-lhe hum arratel de farinha , mexendo a até que se encorpóre com elles : cortem-se sobre papel de comprimento de

de hum palmo , de altura de hum dedo ,
metaõ-se no forno com açucar em pó por
cima , como estiverem meios cozidos , ti-
rem-se fóra , despeguem-se do papel com
hum faca , e metaõ-se outra vez no for-
no a biscoitar.

9 *Biscoitos de ovos.*

Bata-se hum duzia de ovos com cla-
ras , e hum arratel de açucar , hum arra-
tel de farinha , hum pequena de herva
doce escolhida , e agoa rozada , depois de
batido muito bem este polme , deite-se
com hum colher em bacias sobre obrêas
á porta do forno ; com farinha por bai-
xo das obrêas ; como estiverem meios co-
zidos , tirem-se fóra , cortem-se com hu-
ma faca do tamanho que quizerem , e vi-
rando-os , acabem-se de cozer no forno.

10 *Biscoitos de massa.*

Amassada hum quarta de farinha com
meio arratel de manteiga de vaca sem
sal ,

sal , e meio arratel de açúcar , meia duzia de gemas de ovos , agoa morna com hũa pedra de sal derretido nella , como estiver bem sovada , façãõ-se os biscoutinhos do tamanho de hum dedo, qu argolinhas, e cozaõ-se em huma bacia. . .

11 *Melindres.*

Bataõ-se dez gemas de ovos em hum tacho com meio arratel de açúcar em pó da Ilha da Madeira , como este polme estiver grosso , façãõ-se os melindres , deitando-se com huma colher sobre papeis , e sejaõ do tamanho de pastilhas, cozaõ-se em fogo brando, para que se não chamuquem , e cozidos mande-se á meza.

12 *Bolos de açúcar.*

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

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

13 *Bolos de rodilhas.*

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

14 *Bolos de ovos.*

Deitem-se duas ou trez duzias de gemas
M mas

mas de ovos muito bem batidas, em hum taxinho alto, que ha de estar ao lume cõ açúcar em ponto de espadana, como se forem coalhando, bulla-se com o taxinho, para que se não peguem, estando já coalhado, escorraõ-lhe o açúcar; e ponha-se a tomar cõr no mesmo tacho, vire-se em hum prato, e ponha-se a córar da outra banda, deitando no tacho hum pequeno de açúcar, que se escorreo: depois de córado, arme-se no prato, e mande-se á meza com canella por cima.

15 *Bolos de amendoa.*

Bataõ-se muito bem quatro arrateis de amendoas, com quatro arrateis de açúcar em ponto de alambre, deitem-lhe duas claras de ovos; e torne-se a bater, ponha-se no lume, e como o tacho mostrar o fundo, deitem-lhe oito gemas de ovos, e huma boa colher de manteiga; depois que lhe derem hum par de voltas, deitem-no aonde quizerem, rendaõ-se com farinha os bolos, pondo-se em huma
bacia

baciasaffa stados huns dos outros mande-se a cozer , depois de cozidos palleem-se por açucar , e mandem-se á meza com can lla por cima.

16 Bolo de bacía.

Amasse-se meia quarta de farinha com agoa fria, temperada de sal, desteito duas gemas de ovos , pouca manteiga , e agoa de flor , depois de muito bem sovada esta massa sobre o duro (como para folhado) corte-se em pelos , e estendaõ-se, fazendo-se folhas delgadas do tamanho da bacía , na qual depois de muito bem untada com manteiga de vaca , ponha-se em huma folha , e sobre ella hum arratel de amendoas pizadas , feitas em massapaõ , em hum arratel de açucar em ponto ; cubra-se com outra folha , e sobre ella deitem-se huma duzia de pelos de manjar branco , batido com seis gemas de ovos , e huma quarta de açucar ; cubra-se com outra folha untada de manteiga , e sobre ella deitem-se huns poucos de ovos mole

les com canella por cima ; cubra-se com outra folha untada , e ponha-se fobre ella meia duzia de gemas de ovos cozidos , hum pequeno de limaó á roda ; meia duzia de ovos reaes no meio : mande-se ao forno , como estiver cozido , corte-se (se quizerem) em talhadas do tamanho que quizerem , passem-se por açucar em ponto , e mandem-se á meza polvilhadas de canella.

Deste modo se fazem paês recheados.

17 *Bolos podres.*

Para meio alqueire de farinha cucullado , tomarão quatro arrateis de açucar , e limpo , posto em ponto de paltinha lhe deitem duas canadas de azeite , e hum arratel de amendoas muito bem pizadas , e hum vintem de cravo , herva doce , canella, e sal, como isto ferver muito bem , vá-se deitando o meio alqueire de farinha cucullada ; e mexendo com huma colher até estar bem cozida, e em o estando se bote em hum alguidar , e se vá mexendo

xendo até que se polla amassar , e em se amassando se lhe vá deitando formento feito em bocadinhos , e sempre amassando , como estiverem amassados, se cubraõ até estarem lêvados ; entaõ se iraõ fazendo os bolos , apertando-se bem nas mãos , e pondo-se nas bacias se mande ao forno.

18 *Massapaës de ovos.*

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

19 *Paõ de ló fofo.*

Tomaráõ hum arratel de açúcar limpo ,
po ,

po , e se deitará em hum tacho , e lhe deitaráó em cima do açúcar quinze ovos, e se baterá com batedor , ou colher muito bem até que fique groço , e tanto que estiver groço , se mandará saber ao forno se está preparado, e então se lhe deitaráó trez quartas de farinha em pó pezada , e se tornará a bater muito bem, que se não deixe assentar a farinha no fundo , e tanto que estiver bem batido , se deitará na bacia ; ou no que houver de ir ao forno , batendo-lhe sempre no fundo até que entre no forno para não assentar a farinha.

20 *Paõ de ló torrado.*

Posto hum arratel de açúcar limpo em hum tacho , se lhe deitaó em cima dez ovos , e se baterá muito bem que fique groço , e se avizará ao forno se se pôde deitar a farinha , que ha de ser hum arratel pezado ; e dizendo que sim se lhe deirá , batendo-se muito bem algum tempo que não assente a farinha , e se deita da bacia , e batendo-se sempre no fundo até entrar

entrar no forno , vindo d'elle , se faz em talhadas , e torna na bacia ao forno para se torrar levemente , e que se não queime.

21 *Paõ de ló de amendoas.*

Deite-se hum arratel de amendoas cortadas pelo meio , e outro arratel mal pizadas , em dous arrateis e meio de açúcar em ponto de pedra ; depois de lhe darem duas vultas no fogo , tire-se fóra ; bata-se muito bem até levantar , deite-se na pedra , ou em huma bacia untada , bolindo-se com ella , para que perca o lustro , corte-se em talhadas , e mande-se á meza.

CAPITULO VIII.

De doces de ovos.

PRIMEIRO PRATO.

Letria de ovos.

LOgo que hum arratel de açúcar estiver em ponto alto , vaõ-lhe deitando huma duzia de gemas de ovos batidos
por

por hũa casca de ovo, fazendo-lhe hum buraquinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado, e em quanto se for deitando abane-se muito bem o fugareiro, para que o açúcar não a frouxe o ponto; depois de deitado todo o ovo, ponha-se aletria em hum prato abrindo-a com hum garfo, e com ovos molles, ou massapães no meio, mande-se á meza.

Do mesmo modo se fazem ovos reaes, mas mais grossos.

2. *Trouxas de ovos.*

Bata-se duas duzias de gemas de ovos em huma bacia de fartes pequena, com dous arrateis de açúcar em ponto de espadana; como estiverem batidos, deitem-se em hum tacho, e ponhaõ-se no fogo a ferver, como estiverem coalhados cortem-se, e virem-se para se cozerem da outra banda; depois de cozidos façaõ-se as trouxas, metendo-lhe dentro (se quizerem) ovos molles, passem-se por açúcar em ponto, e com canella por cima; mande-se á meza.

3 *Ovos molles.*

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

4 *Fatias de ovos.*

Amallem huma duzia de ovos com doze onças de farinha , hum arratel de amendoas muito bem pizadas , hum arratel de açúcar de pedra peneirado , hũa colher de manteiga de vaca , agoa de flor misturada com agoa rozada , depois de muito bem amallado tudo isto , deitem huns poz de farinha em huma bacia , e ponha-se por cima humas obrêas burrifadas com agoa de flor , sobre ellas deite-se a massa baixazinha , e coza-se no forno ; como estiver cozida , cortem-se as fatias , e virando-as , ponhaõ-se a cozer da
outra

outra banda sobre outras obrèas, depois de cozidas, mandem-se á meza.

5 *Talhadas de ovos.*

Deite-se em hum alguidar meia duzia de ovos com trez claras, meio arratel de farinha, hum arratel de açucar de pedra pineirado, com hum arratel de amendoadas muito bem pizadas, sal, huma colher de agoa de flor, e duas de agoa do pote (desfaça-se tudo isto com a mão como quem desfaz cuscús) depois de muito bem desfèito, mexa-se com a colher até erguer empólas, e deite-se em huma bacia com huns poz de farinha por baixo, meta-se a bacia cheia dentro no forno; coza-se muito bem entre o paõ: depois de cozida corte-se em talhadas, e se quizerem metaõ-nas no forno a biscoitar.

CAPITULO IX.
*De doces de frutas.***PRIMEIRO PRATO.**
Abobora de covilhete.

QUanto que a abobora estiver esbrugada a pezarão crúa em hũa balança , e quantos arrateis forem de abobora , o feraõ tambem de açucar , depois a abobora crúa pezada se porá a cozer em hum tacho , e tanto que estiver cozida , se pizará em hum gral de pedra , e se irá pondo em huma peneira para que escorra a agoa , e depois metida em hum pano se troça bem para que não fique com alguma agoa. Entãõ se porãõ os arrateis de açucar em hum tacho ao lume ; depois de limpo o açucar, lhe deitarãõ abobora que se irá cozendo no açucar, e quando não cair da colher, quando com a mesma se lhe der volta , está feita , e se lhe deitará o almiscar que quizerem , e deita-se em covilhetes , cõra-se ao Sol.

2 *Ginjas de calda.*

Tirem-se os caroços ás ginjas , e peze-se della arratel e quarta , e ponhaõ-se em hum tacho ao lume com agoa a ferver , entaõ se lhe deitaõ dentro as ginjas , dando-lhe huma boa fervura de pescada , depois tire-se o tacho do lume , e com huma escumadeira , ou colher se vaõ tirando as ginjas , e deitando-as em hum alguidar que tenha agoa fria , e se deixe assim estar hum quarto de hora na agoa , e depois se escorre a agoa , e se lhe deita outra fria , e passado outro quarto de hora se tiraõ fóra , e se poem em hum prato a escorrer que fiquem bem escorridas, depois limpe-se hum arratel de açucar , e se poem no tacho , e se lhe deitaõ as ginjas dentro , e se deixaõ estar assim huma noite , no outro dia se poem ao lume a engrossar , e tanto que virem que deitando-le hum pingo do açucar em hum prato , e que não corre , estaõ feitas , e se deitaõ em panellinhas.

3 *Marmellada commua.*

Cortados os marmellos em quartos, limpos, e aparados sem caroço, nem grinha, ponhaõ-se a cozer, depois de cozidos passem-se por huma peneira ralla; deite-se em dous arrateis de açúcar em ponto de alambre groço hum arratel de massa; como estiver muito bem desfeita a massa no açúcar, ponha-se o tacho no lume hum nada em quanto ergue fervura, tire-se do lume, deitem-lhe ambar, ou almifcar se quizerem, deite-se nos covilhetes, e ponha-se a córar ao Sol.

Domesmo modo se fazem marmellada de cambrai, deirando-lhe dous arrateis de massa, e de açúcar.

4 *Marmellada crúa.*

Tomem dous arrateis de açúcar limpo, e posto em ponto de bolla, lhe deitaraõ hum arratel de marmello, o qual estará já cozido aparado feito em talhadas,

das, e pezado , e tanto que o açúcar estiver no dito ponto de holla , iráo com as maõs desfazendo as talhadas do marmello em bocadinhos ; e deitando dentro do tacho do açúcar , fóra do lume ; mexendo-se o marmello no açúcar com huma colher muito bem , feito assim se torna a pôr ao lume mexendo-se que não pegue o marmello no fundo do tacho , e tanto que ferver hum bocadinho que faça caracol , se tire do lume , e se vá deitando nos covilhetes. E se lhe quizerem deitar cheiro , o faraõ quando o açúcar estiver no ponto , e antes que se lhe deite o marmello.

5 *Marmellada de çumos.*

Deitem-se dous arrateis de marmellos em quartos aparados , em trez arrateis de açúcar em ponto delgado , para que nelle se cozaõ , em quanto se vaõ cozendo , desfaçaõ se com a colher , como estiverem bem cozidos , e enxutos , deitem-lhe cheiro , (se quizerem) deitem-se
 nos

nos covilhetes , e ponhaõ a cõrar ao Sol.

6 *Marmellada de geleã.*

Estando limpos , e aparados os marmellos sem caroços ; nem grainha , pezem-se quatro arrateis delles , e ponhaõ-se a cozer em dous arrateis de açucar até engroçar , tanto que estiver groço , deite-se tudo em hum pano , esprema-se no mesmo tacho , apertando-se em huma prensa , ponha-se o tacho com o que escorreo a cozer até ficar mais groço ; com o que fica feita a geleã , tire-se do lume , deitem-lhe cheiros (se quizerem) e deitem-na em vidros , se for fina , trez arrateis de açucar.

Destã maneira se faz geleã de romãs , camoezas , ginjas , peras , uvas , ou maçãs , esta he bõã para camaras.

7 *Perada.*

Limpas , e aparadas as peras , ponhaõ-se a cozer em agoã trez arrateis dellas
depois

depois de cozidas rallem-le , ou pizem-se , e deitem-le em quatro arrateis de açúcar em ponto de espadana ; mexa-se até que enxugue ; como estiver enxuta , tire-se do lume , e deitem-lhe cheiro , (se quizerem) e deite-le nos covilhetes.

8 *Peras de conserva.*

Estando apartadas as peras que quizerem , que não sejam muito maduras , furem-nas com hum furador em cruz , e ponhão-se a cozer em hum tacho de agoa fervendo , como estiverem cozidas , tirem-se com huma escumadeira , alimpem-lhe os pés , deitando-as em agoa fria , lavem-nas em quatro agoas , deitem-nas em açúcar em ponto de cabello , quantidade que cubra as peras , e deitem-lhe nove fervuras em nove dias a esta conserva , para que engroce. Se quizerem cobrir as peras , tirem-nas da conserva , ponhão-se a escorrer em huma joeira , depois de escorridas , deitem-se em açúcar fervendo , até que esteja em ponto de pelouro ,

tire-se o tacho do lume , ponha-se no chaõ , tirem-se as peras com humas caninhas , e deitando-lhe com huma colher açucar por cima , ponhaõ-se em huma grade, ou joeirar embrulhem-nas em papel , e naõ se ponhaõ em parte humida porque revem.

9 *Cidrada.*

Aparadas as cidras da casca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duas ou trez agoas frias, escaudadas em duas ou trez agoas fervendo, e de cada vez espremidas em hum pano groço; depois que estiverem já adoçadas, deitem-se em trez agoas frias, espremendo-as sempre com o pano; rallem-se as cidras, ou pizem-se, e deitem hum arratel de cidra, em dous de açucar em ponto de cabello, e por esta conta façaõ a quantidade que quizerem, mexa-se em quanto naõ enxuga. e como mostrar o fundo, tire-se fóra, deitem-lhe cheiro, se quizerem, e bote-se nos covilhetes.

10 *Cidraõ de conserva.*

Aparadas muito bem as cidras, deitem-se em huma panella, ou se for mais quantidade, em hum pote em salmoura de ovo; depois traga-se a adoçar nove dias em nove agoas, faça-se a conserva de açúcar, e cubra-se do mesmo modo que a cima dissemos nas peras de conserva, folh. 192.

11 *Pessegada.*

Aparados os peslegos, e cortados em talhadas, ponhaõ-se a cozer em agoa, depois que estiverem cozidos, deitem-se em huma joeira, e ponhaõ-lhe o trincho em cima com hum pezo grande para que escorraõ; depois de escorridos deitem-se trez arrateis de peslegos em trez arrateis de açúcar em ponto de alambre; coza-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheiro, (se quizerem) e deite-se nos covilhetes.

12 *Pes-*

12 Pessigos seccos.

Limpos os pessigos em huma senrada, não sejaõ pequenos, nem mollares, e enxutos muito bem, tirem-lhe os caroços com hum ferro, que corte em redondo como delpedir o caroço, meta-se outra vez no pessigo, e depois de feito isto, a todos, tenhaõ-se quatro dias em açucar em ponto de elpadana, dando-lhe cada dia huma fervura; na ultima fervura tirem-se do açucar, para lhe tirarem os caroços, cubraõ-se com o mesmo açucar, que ha estar em ponto, escorraõ-se sobre huma grade, ou joeira, e ponhaõ-se em hum taboleiro a seccar ao Sol, para que lhe não de ar frio, e quando se guardarem depois de bem seccos, deitem-nos em pano de linho, para que não humedeçaõ.

Desto modo se fazem alperches.

13 Florada.

Deite-se em hum alguidar em agoa
N ii fria

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

14 *Cbicolate.*

Ponhão-se a torrar cinco arrateis de cacáo , depois de torrado alimpeno-no , e tirem-lhe a casca ; pize-se muito bem , misture-se com trez arrateis de açúcar de pedra , e trez onças de canella fina pebeirada , logo que estiver tudo isto muito

to bem misturado , vá-se moendo em hum
ma pedra; como quem móe tintas , moa-
se segunda , e terceira vez , e como esti-
ver em massa , deitem-lhe oito baini-
lhas pizadas , e peneiradas , façã-se os
bolos na forma que quizerem.

15 *Sorvete.*

Deite-se em hum tacho sete arrateis
de açúcar de pedra , com o çumo de seis
limoens , bata-se muito bem até que fi-
que em bom ponto ; botem-lhe hum cru-
zado de poz de aljofar , hum cruzado de
poz de coral , hum cruzado de poz de
ouro , seis tostoens de almiçar , e doze
tostoens de ambar , e de pedra basar o
que quizerem ; como tudo isto estiver
bem batido , deitem-no em humas ti-
gellas.

A R T E D E C O Z I N H A

TERCEIRA PARTE.

F O R M A D E C O M O S E H A M
de dar os banquetes em todos os me-
zes do anno.

J A N E I R O .

Primeira coberta.

1. **T**REZ pratos grandes de per-
dizes lardeadas , guarnecidas
com lombo de porco de con-
serva.

2 Coelhos de cellada , guarnecidos
com pãos.

3 Frangas assadas sobre sopa de ca-
moezes.

4 Peruas assadas com salsa real.

5 Pombos assados guarnecidos com
lingoiça , e paõ rallado.

6 Pei-

6 Peitos de vitella recheados sobre fatias albardadas.

7 Pollegares de vitella affados á Franceza.

8 Lombo de porco affado com tor-dos, e gallinholla sobre sopa de amendoa.

Segunda cuberta.

1 Trez pratos grandes de perdizes de peito picado, guarnecidos com falchichas.

2 Coelhos de gigote, guarnecidos com torrefmos de prezumto.

3 Pombos Turcos, guarnecidos de matas.

4 Gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com pastelinhos de gallinha falsos sem massa.

5 Peruns falchichados, guarnecidos com maõs de porco albardadas.

6 Ades extraordinarias sobre sopas de peros camoezes.

7 Frangaõs fritos de conserva.

8 Trouxas de carneiro, e ovos guar-ne-

necidas com linguas de carneiro.

9 Pernas de porco estofadas em vinho branco com perrexil, e alcaparras, guarnecidas com achar de cabeça de porco.

10 Entrida com tordos, coelhos, galinhas, e lombo de porco.

Terceira cuberta.

1 Trez pratos grandes com trez pasteloens de todas as carnes.

2 Covilhete de folhado.

3 Trez tortas de massa tenra de presunto agrio e doce.

4 Empadas Inglezas.

5 Empadas de vitella falchichadas.

6 Pastelinhos de gallinha fritos.

7 Empadas de espeto de lombo de porco.

8 Tortas de fruta, e ovos de folhado Francez.

9 Pastelinhos de vaca de dama de manjar real.

10 Fruta de manjar branco.

Em

Em cada cuberta destas se seguem seis pratinhos , e do que quizerem fazer cada prato destes , se acbará no Index , buscando o numero que apontar.

F E V E R E I R O .

1 Dous pratos grandes de perdizes ,
assadas á Franceza.

Dez pratinhos de descaldas , e oveiros
de gallinha.

2 Leitoões assados sobre sopa de peros.

Dez pratinhos de lombo de porco de
conserva.

3 Perúas assadas sobre sopa de nata.

Dez pratinhos de lingoíça.

4 Gallinha dourada sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de frangaõs fritos de
escabeche.

5 Coelhos de J. P. com alcaparras.

Dez pratinhos de salchichas.

6 Pombos Turcos.

Dez pratin. de queijo de cab. de porc.

7 Empadas Inglezas.

Dez pratinhos de pastelinhos de galli-
nha folhados. 8 Em.

8 Empadas de vitella falchichadas ,
ou de lombos.

Dez pratinhos de mãos de porco de
Judeo.

9 Olha de entrida.

Dez pratinhos de fruta de ciringa.

10 Manjar branco.

Dez pratinhos de Pastelinhos de man-
jar real descubertos.

*Neste banquete se póde accrescentar ,
ou diminuir, conforme forem as pessoas ,
que houverem de estar à meza.*

M A R C, O.

1 Dous pratos grandes de sopas á
Italiana , guarnecidas com tutanos.

Dez pratinhos de descaidas , e oveiros
de gallinha.

2 Frangas recheadas sobre supa dour.

Dez pratinhos de torresmos de pre-
zumto com alcaparras.

3 Cabrito assado , lardeado sobre so-
pa de queijo.

Dez pratinhos de mãos de cabrito , ou
carneiro de Judeo.

4 Coe-

4 Coelhos armados sobre sopa tostada.

Dez pratinhos de linguas de carneiro ,
e miolos fritos albardados.

5 Pombos á Franceza sobre fatias
albardadas.

Dez pratinhos de pastelinhos falsos de
gallinha sem massa.

6 Ades com amendoas.

Dez pratinhos de frangos de conserva.

7 Empadas de lombo de vaca falchi-
chadas.

Dez pratinhos de falchichas de pre-
zumto com perrexil.

8 Pasteloens de todas as carnes , de
massa tenra lavrados.

Dez pratinhos de almojavenazinhas
de carneiro fritas.

9 Dous pratos de olhas podridas.

Dez pratinhos de cuscús , ou letria.

10 Fruta de ciringa.

Dez pratinhos de pastelinhos de boca
de dama de nata , descubertos com açu-
car de pastilhas por cima.

*Das iguarias sobreditas se mandaõ á
meza dous pratos , que se podem accres-
centar ou diminuir.*

A B R I L.

Primeira cuberta.

1 Sopas á Italiana , guarnecidas com ovos.

2 Favas com ovos.

3 Lamprea assada , guarnecida com maçans fritas.

4 Sável assado , guarnecido com alcaparras.

5 Lingoados recheados cõ picatostes.

6 Qualquer peito que houver , guarnecido estofado.

7 Postas de peixe á Mourisca com arteletes de massa.

8 Cherne , ou pargo de conserva.

9 Caldo coalhado com ovos.

10 Pasteis enredados.

Segunda cuberta.

1 Lingoados assados , guarnecidos com picatostes de cidraõ.

2 Lamprea de sopas , guarnecida com peros albardados.

3 Tainhas assadas, cubertas de amendoas.

4 Pei.

4 Peixe picado em capella real , guarnecido com picatostes de folhado.

5 Trouxas de cardos , guarnecidas do mesmo cardo.

6 Ciba em gigote , guarnecida com a mesma ciba frita.

7 Cardo á Italiana guarnecido com natas.

8 Postas de peixe cozidas em vinho , e manteiga com especics.

9 Alcaxofras recheadas , guarnecidas com cebolas recheadas.

10 Tigellada de queijo.

Terceira cuberta.

1 Peixe de escabeche , guarnecido com miólos de ameijoas , ou de ostras.

2 Peixe enfopado , guarnecido com alfaces.

3 Peixe de caril , guarnecido com camaróens.

4 Bollas de peixe picado.

5 Peixe frito com salsa , alcaparras , e azeitonas.

6 Empadas Inglezas de todos os peixes.

7 Tor-

- 7 Tortas de nata.
- 8 Pasteis redondos de requeijoens.
- 9 Empadas de salmonetes.
- 10 Almojavenas de ovos molles.

M A I O.

1 Dous pratos grandes de frangaõs de caldo de vaca sobre sôpa de vaca.

Dez pratinhos de torresmos de prezumto.

2 Dous pratos de laparos assados com pelle.

Dez pratinhos de descaidas com alcapparras.

3 Dous pratos de pátos assados á Franceza.

Dez pratinhos de cabecinhas, e furçuras de cabrito.

4 Dous pratos de peito de vitella recheados de conserva.

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

5 Dous pratos de gallinha sem osso, sobre sôpa dourada.

Dez

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

6 Dous pratos de pombos Turcos com natas.

Dez pratinhos de lingoas de carneiro fritas com miolos.

7 Duas empadas Inglezas de todas as carnes.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhados.

8 Dous pratos de presunto cozido em leite.

Dez pratinhos de pastelinhos de carneiro fritos.

9 Olha Franceza.

Dez pratinhos de almojavenas de nata.

10 Torta de fruta, e ovos.

Dez pratinhos de manjar branco.

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

J U N H O.

1 Quatro pratos grandes de frangaós de lopa de vaca com paio.

Vin-

Vinte pratinhos de defcaldas, e madres de gallinha.

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

Vinte pratinhos de torrefmos de presunto com alcaparras.

3 Quatro pratos de coelhos em branco.

Vinte pratinhos de perdigotos.

4 Quatro pratos de cucegos lardeados, fritos á Mourisca.

Vinte pratinhos de figados, e cabeças de cabrito recheadas.

5 Quatro pratos de gallinhas de Fernão de Souza, guarnecida com lingoas de carneiro albardadas.

Vinte pratinhos de salpicão de porco.

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

Vinte pratos de passarinhos.

7 Quatro pratos de empadas de lombo de vaca.

Vinte pratinhos de rolas com paó ralado, não havendo frangaõs.

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

Vinte

Vinte pratinhos de lingoas de vaca em achar.

9 Quatro pratos de olha Franceza.

Vinte pratinhos de talhadas de marmello cozidas em açúcar.

10 Manjar branco, guarnecido com castanhas de manjar real.

Vinte pratinhos de pastelinhos de caixa de nata.

Accescenta-se, ou dimidue-se conforme for necessario.

J U N H O.

Primeira cuberta.

1 Dous pratos grandes de gallinhas assadas, guarnecidas com torrefmos de presunto.

2 Lombos de vaca de escabeche com alcaparras, e perrexil.

3 Dous pratos de frangaõs Turcos com natas, e cardos.

4 Dous pratos de coelhos de cellada, guarnecidos.

5 Dous pratos de frangaõs fritos com cubertas.

O

6 Dous

6 Dous pratos de capellas reaes com tutanos.

7 Dous pratos de cabrito assado com maõs de porco albardadas.

8 Dous pratos de tortas de presunto.

9 Dous pratos de tortas Inglezas.

10 Dous pratos do doce que quizerem, ou frutas de ciringa.

Segunda cuberta.

1 Dous pratos grandes de gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas albardadas.

2 Dous pratos de lombo estofado com perrexil.

3 Dous pratos de lombos ensopados, guarnecidos com miolos.

4 Dous pratos de coelhos armados, guarnecidos com fruta, e massa.

5 Dous pratos de frangaõs recheados, de caldo amarello, guarnecido com cebolas recheadas.

6 Dous pratos de carneiro em trouxas bem armado.

7 Dous pratos de cabrito de tigellada com escabeche, e maõs.

8 Do-

- 8 Dous pratos de presunto com paio, eervas.
- 9 Dous pratos de pasteis fritos.
- 10 Dous pratos de ovos reaes.

Terceira cuberta.

- 1 Dous pratos grandes de gallinhas armadas, guarnecidas com lingoas albardadas.
- 2 Dous pratos de lombos recheados, guarnecidos com arteletes de massa.
- 3 Dous pratos de pombos dourados guarnecidos com miolos.
- 4 Dous pratos de coelhos de tigellada, guarnecidos com figados de cabrito.
- 5 Dous pratos de frangaõs de fidéos guarnecidos com lingoas de carneiro.
- 6 Dous pratos de fatias de carneiro fritas, guarnecidas com ubre de vaca.
- 7 Dous pratos de cabrito ensopado guarneçidos com cebolas recheadas.
- 8 Dous pratos de presunto com leite, e vinho.
- 9 Dous pratos de empadas redondas.
- 10 Dous pratos de tigellada de leite.

A G O S T O.

Primeira cuberta.

- 1 Sopas á Italiana com frangaõs , paio , e tutanos.
- 2 Perdizes lardeadas ; guarnecidas com linguiça.
- 3 Peruns assados , guarnecidos com lombo de porco de conserva.
- 4 Coelhos com alcaparras , e perrexil.
- 5 Põbos Turcos com natas , e cardo.
- 6 Gallinhas recheadas , guarnecidas com torrijas.
- 7 Peitos de vitella recheados.
- 8 Ades em achar , guarnecidas com maõs de carneiro.
- 9 Lombo de vaca á Mourisca com gallinhollas.
- 10 Lombos de vitella folhados em espeto.

Segunda cuberta.

- 1 Gallinhas recheadas , guarnecidas com salchichas.
- 2 Peruns sem osso com salsa real.

3 Al-

3 Alcaxofras recheadas , guarnecidas com figados.

4 Frangaõs fritos , guarnecidos com presunto frito.

5 Pombos enlopados , guarnecidos com miolos.

6 Vitella salchichada , guarnecida com maõs.

7 Cabrito á Franceza , guarnecido com cabeças de cabrito recheadas.

8 Capella de Fernão de Sousa com tutanos.

9 Capoens cevados , guarnecidos com lingoas fritas.

10 Tortas de carneiro.

Terceira cuberta.

1 Perdiz de peito picado , guarnecido com torrijas.

2 Pombos , ou frangaõs com fidéos.

3 Patos á Franceza , guarnecidos com talhadas de queijo albardadas.

4 Lombos recheados , guarnecidos com ubre de vaca.

5 Tortas de presunto agro , e doce á Italiana.

6 Cos:

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

7 Gallinhas douradas , guarnecidas com trouxas de carneiro.

8 Empadas Inglezas de todas as carnes.

9 Empadas salchichadas, ou pastelões.

10 Ollas , guarnecidas com paio, presunto, e churiço.

S E T E M B R O.

1 Sinco pratos grandes de gallinhas recheadas sobre sopa dourada , guarnecidas com torresmos de presunto.

Vinte pratinhos de defcaidas, e oveiros de gallinha.

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

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

3 Sinco pratos de ades assadas com potagem, guarnecidas com maos de carneiro albatdadas.

Vinte pratinhos de salchichas de presunto.

4 Sin:

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

Vinte pratinhos de mãos de carneiro de geléa.

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

Vinte pratinhos de talhadinhas de cabeça de vitella em achar.

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

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

7 Empadas Inglezas de todas as carnes.

Vinte pratinhos de pastelinhos de boca de dama de gallinha.

8 Tortas de toda a fruta e o tempo, com ovos reaes de folhado Francez.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cidrao assado, com açucar, e canella.

9 Sin:

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

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar real descubertos, com açucar de pastilhas por cima.

10 Cinco pratos de fruta de ciringa, feita de manjar branco.

Vinte pratinhos de pastelinhos de nata.

Este banquete na fôrma em que está, serve para vinte pessoas; cada iguaria a cinco pratos com hum pratinho a cada pessoa: tambem se póde accrescentar, ou de minuir.

O U T U B R O.

1 Seis pratos de frangãos de caldo de vaca sobre sopas de tutanos.

2 Seis pratos de rolas assadas, guarnecidas com lingoça.

3 Seis pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com salchichas.

4 Seis pratos de leitoes.

5 Seis pratos de perúas assadas com salsa real.

6 Seis pratos de gallinhas estrelladas,

das, guarnecidas com torresmos.

7 Seis pratos de coelhos de torta, guarnecidos com alcaparras.

8 Seis pratos de peito de vitella recheados com maçã de vaca.

9 Seis pratos de pernas de carneiro armadas, guarnecidas com amendoas.

10 Seis pratos de pasteis folhados.

11 Seis pratos de lombos estivados, guarnecidos com perrexil.

12 Seis pratos de capella reaes de carneiro, guarnecidos com tutanos.

13 Seis pratos de frangaõs fritos de escabeche guarnecidos com maçãs fritas.

14 Seis pratos de patos á Franceza.

15 Seis pratos de pombos Turcos com natas.

16 Seis pratos de gallinhas armados sobre sopa de queijo.

47 Seis pratos de ades com fangue, e peros.

18 Seis pratos de pombos enredados.

19 Seis pratos de pombos estofados, guarnecidos com azeitonas, e alcaparras.

20 Seis pratos de empadas Inglezas.

21 Seis

- 21 Seis pratos de frangaõs de fidéos;
- 22 Seis pratos de gallinhas recheadas sobre sopa dourada.
- 23 Seis pratos de pombos ensopados, guarnecidos com miolos.
- 24 Seis pratos de perdizes de peito picado.
- 25 Seis pratos de lombos de vitella em massa em espeto.
- 26 Seis pratos de cabrito á Franceza, guarnecidos de lingoas de carneiro albardadas.
- 27 Seis pratos de coelhos armados, guarnecidos de arteletes.
- 28 Seis pratos de gallinhas de Fernão de Souza, guarnecidas com ubre, e tutanos.
- 29 Seis pratos de tortas de prezumto agro e doce.
- 30 Seis pratos de trouxas de carneiro armadas.
- 31 Seis pratos de peruns sem osso.
- 32 Seis pratos de cebolas recheadas com carneiro picado.
- 33 Seis pratos de coroas reaes de folhado.
- 34 Se-

- 34 Seis pratos de gallinhas em pé.
- 35 Seis pratos de paios de vitella de conserva.
- 36 Seis pratos de paios de conserva de lombo de porco em massa em espeto folhado.
- 37 Seis pratos de pastelões de todas as carnes.
- 38 Seis pratos de frangaõs albardados, guarnecidos com tutanos.
- 39 Seis pratos de lubres de vaca recheados, guarnecidos com passarinhos.
- 40 Seis pratos de pombos recheados de caldo amarello, guarnecidos com cebolas recheadas.
- 41 Seis pratos de gallinhas cõ cuscús.
- 42 Seis pratos de empadas de vitella.
- 43 Seis pratos de empadas de porco montez.
- 44 Seis pratos de empadas de lebre.
- 45 Seis pratos de empadas de veado.
- 46 Seis pratos de tortas de fruta, e ovos.
- 47 Seis pratos de empadas de coelho.
- 48 Seis pratos de pasteis de ovos molles.
- 49 Seis

- 49 Seis pratos de pasteis de manjar
real.
- 50 Seis pratos de manjar branco.

N O V E M B R O .

Primeira cuberta.

- 1 Perdiz com lombo de porco.
- 2 Pratos com couve.
- 3 Leitoens assados.
- 4 Tigellada de queijo.
- 5 Pasteis de carneiro folhados.
- 6 Olha podrida com paio, e coentro.
- 7 Manjar branco em petas.
- 8 Perum sem osso.
- 9 Pombos Turcos.
- 10 Pernas de porco.

Segunda cuberta.

- 1 Gallinhas assadas guarnecidas com
lombo de porco de conteria.
- 2 Pratos á Franceza.
- 3 Peruns com torreimos.
- 4 Frangaõs com lingoas de carneiro.
- 5 Coelho de João Pires.
- 6 Lom.

- 6 Lombos recheados.
- 7 Sopas de queijo.
- 8 Empadas Inglezas.
- 9 Olha á Franceza.
- 10 Fruta de manjar branco.

Terceira cuberta.

- 1 Perdizes de peito picado.
- 2 Peruns de Fernão de Souza.
- 3 Coelhos com perrexil , e achar.
- 4 Pombos estrellados.
- 5 Lingoas agras , e doce.
- 6 Queijo frito.
- 7 Pasteis redondos.
- 8 Olha sobre entrada.
- 9 Gallinhas fritas.
- 10 Manjar branco amarello.

Pratinhos que se seguem a estes pratos.

- 1 Perdizes.
- 2 Pombos.
- 3 Frangaõs.
- 4 Lingoas.
- 5 Miolos.
- 6 Arteletes.

- 7 Doces.
- 8 Descaidas.
- 9 Rins.

D E Z E M B R O.

1 Quatro pratos grandes de perdi-
zes guarnecidas.

Vinte pratinhos de descaidas.

2 Quatro pratos de pôbos dourados.

Vinte pratinhos de torrefinos de pre-
zumto.

3 Quatro pratos de perúas salchi-
chadas.

Vinte pratinhos de salchichas.

4 Quatro pratos de pastelões de car-
neiro, pombos, lingoas, e lombos.

Vinte pratinhos de pastelinhos de
gallinhas.

5 Quatro pratos de frangaós rechea-
dos.

Vinte pratinhos de lingoíça.

6 Quatro pratos de coelhos de cel-
lada.

Vinte pratinhos de torrijas de perdiz.

7 Qua-

7 Quatro pratos de empadas de vitella.

Vinte pratinhos de maõs de porco.

8 Quatro pratos de tortas de fruta.

Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar branco.

9 Quatro pratos de peruns de salsa real.

Vinte pratinhos de achar de porco.

10 Quatro pratos de gallinha de alfitete.

Vinte pratinhos de pastelinhos descubertos de manjar real.

11 Quatro pratos de coelhos armados.

Vinte pratinhos de tordos, ou passarinhos.

12 Quatro pratos de manjar branco.

Vinte pratinhos de fruta de ciringa.

BANQUETES ORDINARIOS,

E

EXTRAORDINARIOS PARA
qualquer tempo do anno.

Banquete ordinario.

- 1 **Q** Uatro pratos de sopas á Italia-
na com presunto, e paio.
- 2 Quatro pratos de perdigotos as-
fados guarnecidos com torrefimos de
presunto.
- 3 Quatro pratos de frangas doura-
das, guarnecidas com picatostes de def-
caldas.
- 4 Quatro pratos de patos assados
com salsa real.
- 5 Quatro pratos de paio de vitella
recheados de cõlerva com maçã de vaca.
- 6 Quatro pratos de cabritos de mar-
quim, guarnecidos com miolos, e torrijas.
- 7 Qua-

7 Quatro pratos de empadas Inglesas de todas as carnes.

8 Quatro pratos de pombos Turcos guarnecidos.

Merenda ordinaria.

1 Quatro pratos de sopas á Italiana, com paio, lombo de porco, ubre de vaca.

2 Quatro pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoixa.

3 Quatro pratos de leitões, guarnecidos com miolos albardados.

4 Quatro pratos de peruns com salsa real.

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

6 Quatro pratos de coelhos de maraquim guarnecidos com achar.

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

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

9 Quatro pratos de frangaõs de Fernão de Souza, guarnecidos com lingõas de carneiro, e tutanos,

10 Quatro pratos de frangaõs de fi-déos , guarnecidos com torresmos , e torrijas.

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

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

13 Quatro pratos de gállinhas de alfitete , guarnecidas com ovos reaes , e graxe.

14 Quatro pratos de pasteloens de todas as carnes , e lombo de vaca , de vitella , de porco , e presunto,

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

16 Quatro pratos de pombos , ou frangaõs á Franceza.

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

18 Quatro pratos de tortas de nata.

19 Quatro de olhas podridas.

Merenda extraordinaria.

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

Segunda cuberta.

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

2 Perdizes com prezumto.

3 Frangas de conserva, guarnecidas com maçãs fritas.

4 Peruns de salsa real.

5 Pombos dourados, guarnecidos com miolos de carneiro.

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

7 Maãos de vitella de geléa.

8 Lombos de casis.

9 Pastéis de folhado Francez.

10 Manjar real.

Pratinhos.

1 Dous pratinhos de descaldas.

2 Dous pratinhos de salpicoens.

Terceira cuberta.

Primeiro prato, leitoões allados, guar-

recidos com falchichas.

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

3 Coelhos de calda picados.

4 Gallinhas de Fernão de Souza , guardecidas com pasteis de gallinha sem massa.

5 Pombos Turcos , guarnecidos com natas , e amendoas.

6 Frangaõs de adobe , guarnecidos com linguas de carneiro fritas.

7 Trouxas de carneiro.

8 Ades de marquim com fidéos.

9 Empadas Inglezas de todas as carnes.

Pratinhos.

1 Dous pratinhos de cabeça de vitella em achar.

2 Dous pratinhos de pasteis de manjar real descubertos.

Quarta cuberta.

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

2 Peruns falchichados.

3 Gal-

- 3 Gallinhas de alfiete.
- 4 Lombos estofados , guarnecidos com perreux.
- 5 Perdizes de peito picado.
- 6 Empadas de vitella.
- 7 Gallinhas em pé.
- 8 Torta de fruta, e ovos.
- 9 Fruta de ciringa.
- 10 Olha de todas as carnes.

Pratinhos.

- 1 Dous pratinhos de fruta de manjar branco.

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

Banquete de peixe para a Quaresma.

- 1 Quatro pratos grandes de favas com ovos.

Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camarões.

- 2 Quatro pratos de sáveis assados.

Vinte pratinhos de ameijoas de escabeche.

- 3 Quatro pratos de lingoados recheados.

Vinte

Vinte pratinhos de azevias assadas com alcaparras, e outraservas.

4 Quatro pratos de cherne, ou pato de conserva.

Vinte pratinhos de salmonetes, ou ovas albardadas.

5 Quatro pratos de tigeladas de tingoados, ou de qualquer outro peixe.

Vinte pratos de pastelinhos de marisco.

6 Quatro pratos de cardo de Fernão de Souza.

Vinte pratinhos de espargor, ou alcaçofras.

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

Vinte pratinhos de ciba em gigote.

8 Quatro pratos de tortas de fruta.

Vinte pratinhos de melicias de amêdoas.

9 Quatro pratos de peixe frito.

Vinte pratinhos de fruta de ciringa.

10 Quatro pratos de pasteis de ovos molles.

Vinte pratinhos de cidrao assado.

Este banquette se póde accrescentar, ou diminuir na fórma que quizerem.

RE-

RECEITAS.

*Perdigoens assados com potagem
de falsa real.*

Tomaráo dous perdigoões , e depois de assados os trincharáó , e os poráó em huma tigella nova com azeite , e vinagre fervendo com pimenta , e depois os poráó a esfriar , e entáó lhe faraó a potagem de salsa muito miuda , e cebolla em roda muito delgada , e a botaráó sobre as perdizes postas já no prato , e assim se mandaráó á meza.

Assim se fazem laparos.

Perum , ou pato , ou gallinha Mourisca.

Tomaráó hum perum , e o affogaráó em quartos em hum arratel de toucinho , e affogado o botaráó em huma frigideira sobre fatias com o mesmo toucinho : teráó feito fóra hum molho de caldo do carneiro , com meia duzia de nozes pizadas ,

zadas, e huma pequena de mostarda , feita com huma fatia de pão de ralla ; e como este molho ferver, o temperarão com todos os adubos , e o botarão por cima dos quartos de perum , postos na frigideira , e assim a corarão , e mandarão á meza.

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

Pitorra, que se faz de qualquer lombo, ou de vaca, ou de porco, ou veado.

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

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

Tigellada Mourisca.

Tomaráõ seis pombos e seis frangaõs em ametades , e duas gallinhas em quartos , e depois de tudo meio assiado em toucinho , o poraõ em huma frigideira , entre ametade e ametade , poraõ talhadas de presunto , e encharaõ até cima , e como estiver cheia , lhe botaraõ huma duzia de gemas de ovos , e coraráõ na frigideira , e a mandaráõ á meza.

Hervas quaesquer que quizerem.

Tomaráõ humas hervas , e as escaldaráõ com agoa fervendo , e as abafaráõ , como estiverem bem escaldadas , as frigi-
ráõ , e depois as passaráõ por ovos batidos , e a modo de trouxas as iraõ encamando em hum prato , ou frigideira até a encher com todos os adubos , córada em lume brando , as mandaráõ á meza.

Assim se faz de caldo amarello , e tambem de hervilhas-

Fa-

Farenha torrada para estallecido.

Hum arratel de farinha coada , dous arrateis e meio de açúcar , dez reis de poz de sande , e dez reis de agoa de flor , tudo misturado , metido em huma pannela nova , barrada com massa , mandada ao forno de hum dia para o outro , e depois tomaráõ huma pequenina , e a botaráõ de molho em agoa necessaria para huma tigella de caldo , e nella haõ de botar hũa gema de ovo , he muito bom , toma-se pela manhaã.

De lingoados.

Tomaráõ dous lingoados depois de frãtos inteiros fendidos pelo meio de alto abaixo , e os porãõ em huns pratos , e tomarãõ meio arratel de manteiga lavada com huma pequena de mostarda , e cebola muito picada , e a porãõ a frigr com pimenta , cravo , e noz noscada , e como ferver , botaráõ este molho por cima dos lingoados.

Para todo o peixe serve este molho.

Como

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

Principia-se pelo Domingo.

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

2 Perdigoens assados , guarnecidos com lingoça.

3 Coelhos de João Pires.

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

5 Pasteloens de varias carnes , re-dondo lavrado.

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

Olha Castelhana : a saber , vaca , carneiro , maõs de porco , prezumto , graõs , nabos , pimentaõ , de todos os adubos amarellos com açafraõ.

Man-

Manjar branco em pélas assado.

No fim doces frios, e fruta do tempo.

Para a segunda feira.

Primeira iguaria: Tigellas de caldo de gallinha como as palladas, e sopas de vaca.

2. Frangas cazeiras assadas, lardeadas sobre sopa de natas, guarnecidas com bicoutes de la Reina.

3. Huma potagem de mariguas, torados á Franceza, guarnecidos com verdeaes, emborrachados.

4. Cabeça de vitella, guarnecida com maõs de Judéo.

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

6. Pasteis de cocca de dama, de gallinha do tamantio de dous tostoens.

7. Olha podrida Portugueza.

8. Manjar real em tigelladas coradas.

No fim doces frios de frutas.

Para

Para a terça feira.

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

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

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

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

5 Empadas Inglezas nevadas.

6 Pastéis de barquinhos folhados Portuguezes.

7 Olhas Franceza.

8 Ovos brancos.

No fim doces , e frutas.

Para a quarta feira.

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

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

3 Ades

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

4 Trouxas de carneiro.

5 Empadas grandes de lombos de vaca, e vitella.

6 Pastelinhos de tutanos Saboianos.

7 Olha Moura, que chamaõ de fina.

8 Fruta de ciringa com graxe.

No fim doces frios, e frutas.

Para a quinta feira.

Primeira iguaria: Caldo de gallinha com sopas, como acima dissemos.

2 Leitoens assados, guarnecidos com gallinhollas.

3 Pombos com cardo em fricacè.

4 Pernas de carneiro de casis.

5 Empadas de perum sem osso.

6 Pasteis folhados de coelho.

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

8 Leite em ciricaia.

Ad.

Advirto , que para as gallinbas que ficaõ de caldo , se haõ de mandar à meza hum dia sobre cuscùs, outra sobre fideos ; outro sobre letria , outro sobre entrida , outro sobre arroz.

Para a sexta feira.

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

2 Lingoados recheados assados, guarnecidos com azevias assadas de molho Castelhano.

3 Corvina de conserva , guarnecida com vezugos pequenos.

4 Tigellada de chocos.

5 Empadas de salmonetes.

6 Pasteis de marisco.

7 Peixe frito.

8 Ovos molles.

No fim doces frios , e frutas.

Para o sabbado.

Primeira iguaria : Ovos com paõ em
man-

manteiga , depois topa dourada.

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

3 Postas de cherne em casis , guarnecidas com ameijoas.

4 Lingoados de carril.

5 Empadas de vezugos.

6 Almojavenas de peixe picado fritas.

7 Peixe frito , guarnecido com mexilhoens de Aveiro.

8 Sonhos passados por açucar, e graxe.

No fim doces frios e frutas.

*Comeres , que não seja jantar , nem pu-
caro de agoa , mas mui conve-
niente para jornadas.*

Faraõ por este modo para vinte pessoas.

Primeira cuberta.

Cobrirão a meza com principios que houver nesse tempo

Segunda cuberta.

1 Ha de ser quatro empadas de perum sem oslo.

2 Qua-

2 Quatro empadas de gallinhas ,
pombos , e tubaras.

3 Quatro empadas de vitella.

4 Quatro empadas de perdizes com
prezumto , que fação o numero de deza-
feis , cada genero de empadas de seu fei-
tio , e todas se haõ de ajuntar.

Terceira cuberta de doce quente.

1 Ha de ser quatro tortas de frutas.

2 Quatro pratos de pasteis folhados
de natas.

3 Quatro pratos de pasteis folhados
de manjar branco amarello.

4 Quatro pratos de almojavenas de
ovos molles.

*Todos estes se haõ de por na mesma
fórma dos outros pratos.*

Quarta cuberta, doces frios.

Faraõ dezaseis pratos , cada quatro de
varios modos.

Q

Quin.

Quinta cuberta de frutas.

Este comer não tem caldas, toda he bom, e ligeiro.

BANQUETE A' FRANCEZA
extraordinario.

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

1 Prato. Iguaria segunda. Gallinhas recheadas de alfitete.

1 Prato. Iguaria terceira. Frangaõs recheados com alfãcea.

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

1 Prato. Iguaria quinta. Coelhos estofados com alcaparras.

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

1 Prato. Iguaria setima. De alcaxofras.

1 Prato. Iguaria oitava. Creadilhas.

1 Prato. Iguaria nona. Talhadas de presunto.

1 Pra-

I Prato. Iguaria decima. Alcaparras.

I Prato. Iguaria undecima. De cabrito.

Segunda iguaria.

Sinco pratos de vitca.

Hum prato de gallinhas de artileres.

Hum prato de perdizes lardeadas com torrefmos, e salsa.

Hum prato de lombos de vaca recheados.

Hum prato de lingoas Mouriscas.

Hum prato de capoens sobre sopa de natas.

Hum prato de ades estofadas.

Hum prato de perdizes á Franceza.

Hum prato de creadilhas com miolos.

Hum prato de alfitete recheado.

Terceira iguaria.

Sinco pratos grandes de peruns sem osso, com salchichas pardas.

Hum prato de perum armado.

Hum prato de cabeças de cabrito recheadas.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de gallinhas de Fernão de Souza.

Hum prato de caravonada de vitella.

Hum prato de frangaõs fritos com presunto.

Hum prato de espargos.

Hum prato de fruta de certã.

Hum prato de salsa de alcaparras, azeitonas, e queijo.

Hum prato de alfacea, e azedas.

Quarta iguaria.

Sinco pratos de gallinhas em pé.

Hum prato de perum estofado.

Hum prato de frangaõs assados com sopa de alfacea.

Hum prato de coelhos de João Pires.

Hum prato de cabeça de vitella.

Hum prato de presunto lampreado.

Hum prato de maõs de carneiro com alfitete.

Hum prato de alcaparras com perre-xil, e rins de vitella.

Hum prato de gigote de perdiz com cardo.

Hum

Terceira Parte. 245

Hum prato de coelhos em gigote.

Hum prato de almondegas assadas de vitella com cardo.

Quinta iguaria.

Sinco pratos de frangaõs , e presunto á Franceza.

Hum prato de lingoas assadas com sua piverada.

Hum prato de capoens á Tudisca.

Hum prato de cabrito de carril.

Hum prato de talhadas de vitella á Romana.

Hum prato de tutanos de vaca.

Hum prato de gallinhas com azedas.

Hum prato de alcaparras , e perrexil.

Hum prato de presunto , paio , e chouriço com salsa.

Hum prato de oveiros de gallinhas.

Hum prato de creadilhas fritas com presunto , e alcaparras.

Sexta iguaria.

Sinco pratos de pombos Turcos.

Hum prato de fruta de tutanos.

Hum

Hum prato de conhada de forçura de cabrito.

Hum prato de arteletes de vitelia.

Hum prato de gallinhas Mouriscas.

Hum prato de frangaõs á Portugueza.

Hum prato de ubre de vaca.

Hum prato de salchichaõ com hervilhas.

Hum prato de cabeças de cabrito com alfaces, e cardo.

Hum prato de alcaparras, e azeitonas, e perrexil.

Hum prato de cardo com hervilhas.

Setima iguaria.

Sinco pratos de pasteis de peito de vaca.

Hum prato de bollinhos.

Hum prato de cardo de folhado Francez.

Hum prato de pombos á Franceza, guarnecidos com folhado Francez.

Hum prato de pastelinhos de gallinha.

Hum prato de pasteis de tutanos.

Hum prato de frangaõs feitos albardados.

Hum

Hum prato de capella de vitella.

Hum prato de carneiro á Franceza.

Hum prato de caravonadas de galli-
nhas.

Hum prato de prezumto, e chouriço.

Oitava iguaria.

Hum prato de empadas Inglezas.

Hum prato de pastelinhos de Santa
Clara.

Hum prato de coroa real de folhado
Francez.

Hum prato de pastelinhos de tutanos.

Hum prato de mãos de cabrito.

Hum prato de frangas assadas com sua
falsa.

Hum prato de frangaõs com hervas.

Hum prato de pastellaõ de pombos, e
cardo.

Hum prato de alfaceas, e outras ervas.

Hum prato de ades assadas com sal, e
amendoas.

Nona iguaria.

Sinco pratos de manjar branco passa-
do, e cuberto.

Hum

Hum prato de pastellaõ de cirigaia.

Hum prato de bolinhos de queijo
freico.

Hum prato de hũa torta de natas.

Hum prato de picatostes de manjar
branco.

Hum prato de pasteis de requeijaõ fo-
lhados.

Hum prato de fruta de manjar bran-
co.

Hum prato de peras doces , e cerejas.

Decima iguaria.

Sinco pratos de supplicaciones.

Hum prato de amendoas de carapi-
nha.

Hum prato de melindres.

Hum prato de biscoutos banhados.

Hum prato de biscoutos de la Reina
para checolate.

FORMA DE HUM BANQUETE
 com que se póde servir a hum
 Embaixador.

PRIMEIRA CEA.

Primeira cuberta de principios de sopa.

1 **T**Riunfo posto no meio da meza com varias figuras de espinhado , e quatro remates nos quatro cantos da meza.

4 Pratos de manteiga levantada, e lavrada.

4 Pratos de cellada cõ varios achares.

4 Pratos de presunto, e paos garnecidos.

4 Pratos de meloens com balancias.

4 Pratos de laranjas da China, garnecidos com limoens doces.

4 Pratinhos pequenos de alcaparras, e perrexil.

Segunda cuberta.

1 Iguaria. Quatro pratos grandes de
 sopa

sopa á Franceza de ades, guarnecidas com pombos, e linguas de porco.

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

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

4 Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca de fricacé á Romana, guarnecidas com mãos de porco emborraçadas de caravonada.

5 Iguaria. Quatro pratos de potagem de vitella de defina, guarnecida com tordos.

8 Pratinhos varios.

2 Pratinhos de fricacé de frangaõs com descaidas.

2 Pratinhos de pombos recheados, guarnecidos com miolos.

2 Pratinhos de almondegas de gallinha, guarnecidos.

2 Pratinhos de alfaceas recheadas.

Terceira cuberta.

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

2 Iguaria. Quatro pratos de gallinhas assadas recheadas, guarnecidas com chuletas de vitella, e mal assadas de descaidas.

3 Iguaria. Quatro pratos de perúas assadas Castelhanas, guarnecidas com lingoiça sobre sopa dourada.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombo de vaca recheados com lombo de porco, guarnecidos com salchichas.

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

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pombos Mouriscos com lingoas de carneiro.

2 Pratinhos de frangaõs de conserva com maçans fritas.

2 Pratinhos de perdizes de molho
de

de Miguel Dias, com alcaparras.

2 Pratinhos de mãos de vitella a molho de Judeo, com nabos recheados.

Quarta iguaria.

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

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

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

4 Iguaria. Quatro pratos de pastelões de carneiro, lingoas, lombos, paios, e presunto.

5 Iguaria. Quatro pratos de empadas de gallinhas cartuxas.

8 Pratinhos.

2 Pratinhos de pasteis folhados de gallinhas.

2 Pratinhos de empadinhas de passarinhos.

2 Pratinhos de pasteis Saboianos de peito de perum.

2 Pratinhos de tortinhas Inglezas.

Quinta iguaria.

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

2 Iguaria. Quatro pratos de almojavenas de ovos, e cidraõ.

3 Iguaria. Quatro pratos de capellas imperiaes das Freiras.

4 Iguaria. Quatro pratos de lombos.

5 Iguaria. Quatro pratos de doces secos.

8 Pratinhos.

2 De fruta de ciringa.

2 De marmellos.

2 De queijadinhas de manjar real.

2 De queijadinhas de ovos.

Sexta cuberta de frutas.

3 Pratos de peras de bom Christaõ.

3 Pratos de peras virgolofas.

3 Pratos de peras vergamotas.

3 Pratos de verdeaes.

3 Pratos de camoezas.

3 Pra-

- 3 Pratos de uvas.
- 3 Pratos de balancias.
- 8 Pratinhos de queijo.
- 4 Salvas de passilhas.
- Chocolate.

*Para os Gentis-homens , que accompa-
nhaem o Embaixador.*

- 2 Pratos de manteiga.
- 2 Pratos de cellada.
- 2 Pratos de prezumto.
- 2 Pratos de laranja da China.
- 2 Pratos de limoens doces.

Da cozinha.

- 4 Pratos de varias potagens.
- 4 Pratos de guizados.
- 4 Pratos de assados.
- 4 Pratos de massas.
- 4 Pratos de doces quentes.
- 4 Pratos de doces secos.
- 10 Pratos de fruta.

Aos pagens se serve da mesma fórma.

Aos homens de pé.

- 6 Pratos de principios.

- 6 Pratos de potagens.
- 6 Pratos de assados.
- 6 Pratos de massas.
- 6 Pratos de doces.
- 6 Pratos de frutas.

Nesta mesma fórma poderão continuar os mais comeres com que no nosso Portugal costuma a Policia Real hospedar os seus Embaixadores com seis comeres , trez ceas , e trez jantares ; principiando sempre pela cea , e acabando por jantar , com que os de mais comeres se seguirão pelo mesmo modo , assim na qualidade dos pratos , como tambem na quantidade das cubertas , com tal ordem entre si , que na cuberta em que forem assados , não haõ de entrar guizados , e da mesma sorte na que constar de guizados , não haõ de entrar assados , e consequentemente a que constar de massa , não admitirá qualquer outro genero de temperos que não pertençaõ ao das massas : porém as carnes , aves , ou qualquer outro genero se pôdem variar em cada hum dos comeres , como tambem os mesmos
gui-

guizados aflados , ou massas com advertencia assim repartidos , porque desta sorte brilhaõ mais as mezas , e ficaõ servidos com mais capricho os hospedados.

Tambem me pareceo conveniente repartir aqui a ordem , e fórma de hum jantar grande feito á estrangeira o qual consta de hum prato grande , posto no meio da meza com oito pratos meaos em volda , seguindo-se tambem oito pratinhos em roda , porém tudo na mesma cuberta, o q̄ claramente mostraõ as estampas seguintes, para que na mesma fórma se ponhaõ os pratos , e se sigaõ as cubertas , que em quanto aos comeres , pódem admittir variedade.

CAPITULO ULTIMO.

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

PRimeira advertencia. Primeiramente em qualquer Capitulo , em que se nomearem especies pretas , entendaõ
por

por pimenta , cravo da India , e noz noscada , e onde se nomearem todos os adubos , se entende pimenta , cravo , noz noscada , canella , açafraõ , e coentro seco .

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

Terceira advertencia : Advirto mais a todos os Senhores , que se prezaõ muito de serem assistidos pelos exercitantes desta Arte , que de nenhum modo confiantaõ nas suas cozinhas , nem ainda por moços dellas , a negros , mulatos , ou qualquer cozinheiro , que de sua criaçaõ , ou inclinaçaõ for vil , ou proceder com torpes , e depravados costumes , porque lhe confello haõ de comer com muito pouca limpeza , e com muito risco na sua saude , que assim mo tem mostrado a experiencia de muitos annos , e o muito

exercício desta minha Arte. E se o official for limpo, e comfigo tiver asleio, da mesma fórte fatisfará a sua obrigação, esmerando-se em tudo o que fizer, e tendo elle boa consciencia, não faltará a muitas condiçoens, a que estão sujeitos os professores desta Arte, como he o moderado dispendio nas fazendas de seus amos, gastando sómente o que for necessario á perfeição de sua obra; e juntamente o grande sentido, e cuidado que devem ter, quando seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento, que for dispençado pelos Medicos, que lhe assistem, que em quanto a esta parte me não toca a mim, nem aos mais Cozinheiros, a composição do comer, e sómente em summa advertirei algumas couças, que nos pertencem, e vem a ser, que em alguns allados, coziões, guizados, ou massas, que lhe forem determinados, fujaõ de adubos, toucinho, manteigas, e sendo gallinhas, não sejaõ velhas, ou chocas, nem o comer seja requentado pelo muito que he

He nocivo : no que tudo deve haver muita vigilancia , pelas muitas recahidas que continuamente succedem ainda aos mais convalecidos , para o que me parece he conveniente não admittir a comprador o mesmo cozinheiro , porque este muitas vezes com os temperos póde disfarçar a podridão , ou má qualidade das carnes , peixes , aves , ou qualquer outro genero de alimentos , sendo tudo em prejuizo da consciencia de quem o faz , e muito damno na saude de quem o come.

Quarta advertencia : Tambem me pareceo advertir , que supposto a variedade de tantos temperos , a multidaõ de tantos guizados , e a composiçaõ de innumeraveis manjares , sirvaõ aos homens não só para a titilaçaõ do goito , mas tambem para o estado de suas mezas , e grandezas das pessoas , com tudo esta variedade , multidaõ , e composiçaõ , he de muito detrimento ás compleiçoens , e principalmente áquellas , cuja natureza he debil , por serem , quando assim fabri-

cados, mais indigestos, fatigando, e debilitando a natural acção do estomago, e todas as vezes que esta se vicia, se detemperaõ os humores, naõ se gerando naquella proporção, e temperamento que saõ devidos ao natural, o que continuamente he cauza de tantas, e taõ graves enfermidades, como a experiencia tem mostrado, com que venho a deduzir, que o mais proveitozo, e verdadeiro comer he o bem cozido, e assado, com alguma massa, porém muito pouca, e bem feita, pelo que tem de asma, porque sò o uzo destas cousas sustentaõ a conservação devida á natureza, mediante as suas qualidades, por lhe serem assim mais semelhantes.

F I M.

IN-

I N D E X

DAS PRINCIPAES COUZAS;
*que nas trez partes desta Arte
 se ensinaõ.*

A

A Dvertencias muito necessarias para a intelligencia desta Arte.	pag. 256.
Abobora de covilhete.	187.
Achar.	86.
Ade com arroz .: veja-se carneiro cõ arroz.	20.
Ade de marquim.	58.
Ades pretas .: veja-se carneiro preto.	22.
Ades ordinarias , ou extraordinarias.	57.
Ades com sopas de joldres .: veja-se maõs de vitella.	78.
Agulha de conserva .: veja-se folho de con- ferva.	133.
Agulha de empada .: veja-se atunr.	136.
Alcaxofras.	148.
Alcaxofras recheadas com carneiro .: veja-se carneiro para qualquer recheado.	15.
Alcaxofras recheadas com peixe .: veja-se re- cheio de peixe.	126.
Ale;	

Aletria : veja-se cuscús.	157.
Alfaceas recheadas com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	15.
Alfaceas recheadas com peixe : veja-se recheio de peixe.	126.
Almondegas de carneiro.	17.
Almondegas de carneiro de outro modo : veja-se carneiro para recheado	15.
Almondegas de gallinhas : veja-se almondegas de carneiro.	17.
Almondegas de perum.	44.
Almondegas de perdiz, ou vitella : veja-se almondegas de perum.	44.
Almondegas de peixe : veja-se recheio de peixe.	126.
Almojavenas de carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	15.
Almojaveuas de carneiro de outro modo : veja-se carneiro para capella.	25.
Almojavenas de requiejaõ.	154.
Alperxes secos : veja-se peflegos secos.	195.
Antepate de descaidas.	95.
Argolinhas de amendoas.	169.
Arteletes : veja-se carneiro para qualquer recheado.	15.
Arroz com carneiro.	20.
Arroz com peixe : veja-se carii de peixe.	127.
Arroz doce.	155.
Atun de conserva : veja-se folho de conserva,	133.

	<i>Index.</i>	263
Ave , qualquer que seja , com cidraõ :	veja-se	40.
se gallinha com cidraõ.		
Azevias albardadas para pratinhos.		137.
Azevias affadas.		137.

B

B Anquete de cubertas para o mez de Janeiro.		198.
Banquete para o mez de Fevereiro.		201.
Banquete para o mez de Março.		203.
Banquete para o mez de Abril.		204.
Banquete para o mez de Maio.		206.
Banquete para o mez de Junho.		207.
Banquete para o mez de Julho.		209.
Banquete para o mez de Agosto.		212.
Banquete para o mez de Setembro.		214.
Banquete para o mez de Outubro.		216.
Banquete para o mez de Novembro.		220.
Banquete para o mez de Dezembro.		222.
Banquete ordinario.		224.
Banquete , ou merenda ordinaria.		227.
Banquete , ou merenda extraordinaria de cubertas.		227.
Banquete de peixes de cuberta : veja-se banquete para o mez de Abril.		204.
Banquete para hospedar hum Embaixador.		249.
Bingellas recheadas.		146.
	Brin-	

Bringellas recheadas de outro modo.	147.
Bringellas recheadas com carneiro : veja-se carneiro para qualquer recheado.	15.
Bringellas recheadas com peixe : veja-se recheio de peixe.	126.
Bringellas de tigellada,	142.
Bringellas de achar : veja-se mexilhoes em achar.	141.
Beilhoz : veja-se fruta de ciringa.	173.
Biscoutos de la Reina.	174.
Biscoutos de massa.	175.
Biscoutos de nata : veja-se sopa de nata.	12.
Biscoutos de ovos.	175.
Bolos de açucar.	176.
Bolos de rodilha.	177.
Bolos de amendoas.	178.
Bolos de ovos.	177.
Bolinhos de massapoës de ovos : Veja-se massapoës de ovos.	181.
Bolos de bacía.	179.
Bolos podres.	180.
Bolinhos de ovos : veja-se massapoens de ovos.	181.
Bribigoens em pasteis.	142.
Bribigoens de tigellada.	142.

C

- C**abeça de cabrito com sopa de joldres .
veja-se mãos de vitella. 78.
- C**abeça de cabrito recheada .^a veja-se pombos
recheados. 49.
- C**abeça de vitella. 79.
- C**abeça de vitella recheada. 74.
- C**abeça de porco em achar. 86.
- C**abrito affado , e lardeado. 71.
- C**abrito de tigellada. 72.
- C**abrito dourado. 72.
- C**abrito com arroz. veja-se carneiro com ar-
roz. 20.
- C**abrito com alfitete .^a veja-se gallinha de al-
fitete. 30.
- C**abrito mourisco .^a vej. gallinha mourisca. 31.
- C**abrito ensopado .^a vej. gallinha ensopada. 34.
- C**abrito em potagem á Franceza .^a veja-se gal-
linha em potagem á Franceza. 37.
- C**abrito com cidraõ .^a veja-se gallinha com ci-
draõ. 46.
- C**abrito frito .^a veja-se frangaõs fritos. 53.
- C**abrito de caravonada .^a veja-se vitella de ca-
ravonada. 78.
- C**aldo bom para nutrir, e fresco. 42.
- C**apaõ affado .^a veja se gallinha affada. 33.

Capella de carneiro.	25.
Capella de gallinha.	25.
Caportada de pato.	60.
Cardos á Italiana.	144.
Cardos cozidos.	144.
Cardos de Fernão de Souza.	145.
Cardo de trouxas.	145.
Cardo para pratinhos : veja-se pratinhos de alcaxofras.	149.
Caril para qualquer peixe , ou para carne.	127.
Carne de vaca, ou carneiro assado na agoa.	82.
Carne assada : veja-se lombo de vaca de empada de espeto.	84.
Carne assada albardada : veja-se frangaõs albardados.	54.
Carne assada enredada : veja-se pombos enredados.	50.
Carne de conserva.	94.
Carne dourada : veja-se patos dourados.	59.
Carneiro armado : veja-se perna de carneiro armada.	27.
Carneiro com couve murciana , ou com qualquer hortaliça.	24.
Carneiro de alfitete.	28.
Carneiro de alfitete de outro modo.	29.
Carneiro de caldo amarello.	22.
Carneiro de tigêllada.	26.
Carneiro désfeito.	18.
Carneiro em gigote.	19.

Carneiro enfopado de dous modos.	19.
Carneiro estofado.	25.
Carneiro frito: veja-se frangaõs fritos.	53.
Carneiro mourisco.	17.
Carneiro para pastelinhos sem massa: veja-se carneiro para varios recheios.	26.
Carneiro para qualquer recheado.	15.
Carneiro para varios recheios.	26.
Cardeiro picado.	16.
Carneiro picado de outro modo: veja-se car- neiro em gigote.	19.
Carneiro preto.	29.
Carneiro verde.	21.
Cartuxas de carneiro: veja-se carneiro para qualquer recheado.	15.
Cavacas.	173.
Cebolas recheadas com carneiro: veja-se car- neiro para qualquer recheado.	15.
Cebolas recheadas com peixe: veja-se re- cheio de peixe.	126.
Cenouras em achar: veja-se mexilhoens em achar.	141.
Cenouras de potagem.	150.
Cenouras de tigellada.	150.
Cerva de empada: veja-se empada de ja- valli.	122.
Chocolate.	156.
Chicorias recheadas com peixe: veja-se re- cheio de peixe.	126.

Chou:

Chouriços mouros.	87.
Ciba em gigote.	129.
Cidrada.	193.
Cidraõ cuberto .° vej. conserva de peras.	192.
Cidraõ de conserva.	194.
Coelho albardado.	63.
Coelho armado .° veja-se lebre armada.	68.
Coelho affado , e lardeado .° veja-se cabrito affado , e lardeado.	71.
Coelho cozido .° veja-se lebre cozida.	69.
Coelho cozido em branco.	66.
Coelho de cellada.	65.
Coelho de Joaõ Pires.	65.
Coelho de horta.	66.
Coelho de gigote .° vej. carneiro em gigot.	19.
Coelho em potagem .° veja-se lebre em po- tagem.	70.
Coelho em potagem á Franceza .° veja-se gal- linha em potagem á Franceza.	37.
Coelho Real.	67.
Coelhos armados .° vej. gallinha armada.	34.
Coelhos affados com pelle .° veja-se lebre af- sada com pelle.	68.
Coelho de Miguel Dias .° veja-se perdiz de Miguel Dias.	64.
Coelhos estillados .° vej. perum estillado.	40.
Coelhos falchichados .° veja-se perum falchi- chado.	43.
Conserva de atum .° veja-se conserva de fo- lho. 133.	Con-

Index.

269

Conserva de escabeche.	128.
Conserva de peixe.	128.
Conserva de salmaõ fresco .• veja-se conserva de folho.	133.
Conserva de folho.	133.
Conserva de peras.	192.
Conserva de carne .• vej. frangaõs fritos.	53.
Conserva para qualquer caça .• veja-se folho de conserva.	133.
Conserva para qualquer carne.	94.
Conserva para salpicoens .• veja-se salpicoens de porco.	89.
Curso de empada .• vej. empadas de javalli.	122.
Couves murcianas em achar .• veja-se mexilhoens em achar.	141.
Couves recheadas com carneiro .• veja-se carneiro para qualquer recheado.	154.
Couves recheadas com peixe .• veja-se recheio de peixe.	126.
Cuscús.	157.

D

D E fina olha moura.	104.
Descaidas para pratinhos.	95.
Descaidas de sodas as aves em pepitorias .• veja-se pepitorias.	90.
Desfeito de cabrito .• veja-se desfeito de carneiro.	18.

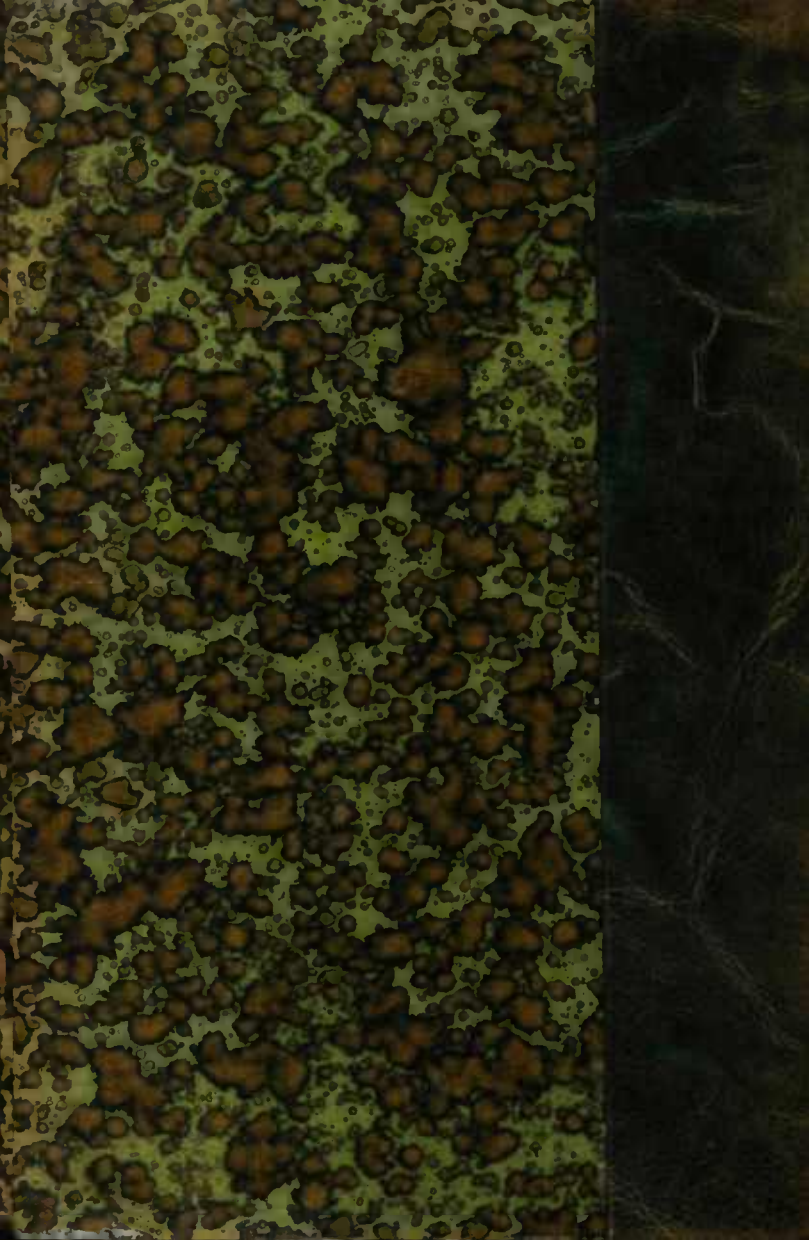
Em-

E

E Mpadas de vitella.	114.
E mpadas de espeto : veja-se lombo de vaca de empada de espeto.	84.
Empadas de atum.	135.
Empadas de carneiro , ou de qualquer carne.	115.
Empadas de cerva : veja-se empadas de javalli.	122.
Empadas de coelhos : veja-se empadas de perdizes.	116.
Empadas de corço : veja-se empadas de javalli.	122.
Empadas de frangaõs : veja-se empadas de galinhas.	115.
Empadas de frangaõs sem osso : veja-se empadas de perum sem osso.	119.
Empadas de gallinha.	115.
Empadas de gallinha sem osso : veja-se empadas de perum sem osso.	119.
Empadas de gamo : veja-se empadas de javalli.	122.
Empadas de javalli.	122.
Empadas de javalli salchichadas de meia lua : veja-se empadas salchichadas.	124.
Empadas de lamprea.	132.
Em-	







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).