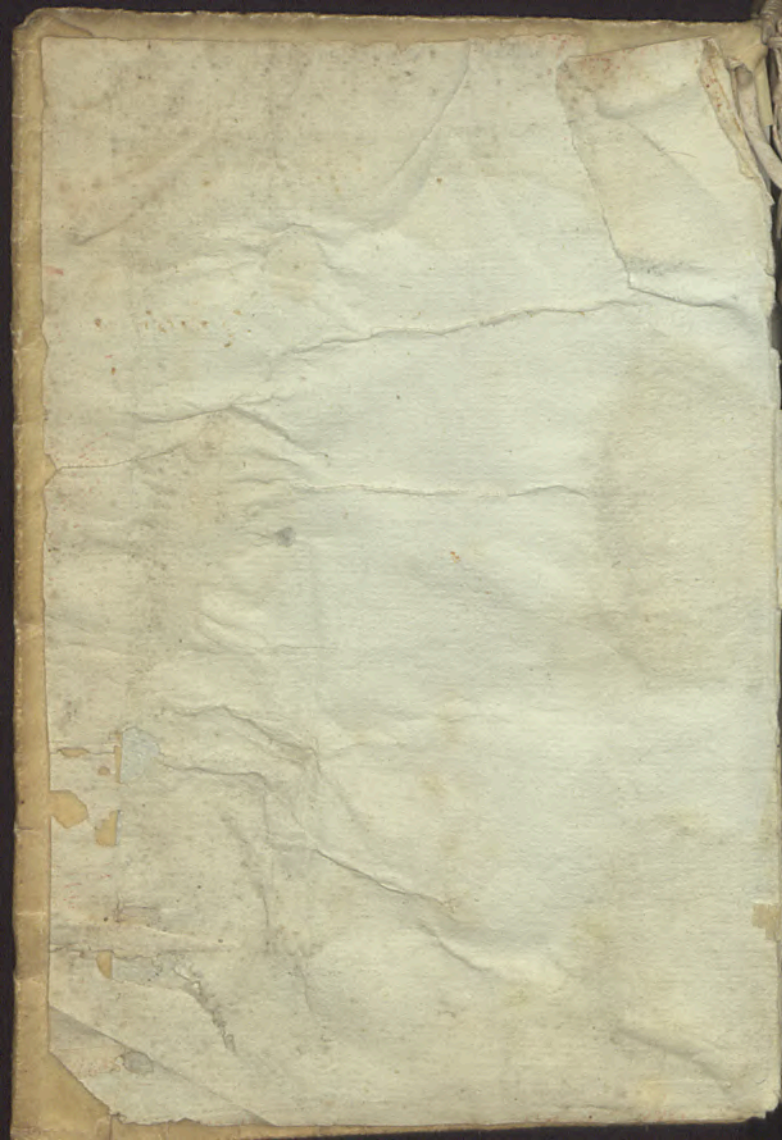


2



~~J. A. / 43~~

RES.
6522P

*Dom. de Domingos de S. Jovão ob.
que Moço de la Ob. de S. Am. Coutinho*

A SEGUNDA TRAITA DA FORMA DE

A TERCEIRA TRAITA DA FORMA DE

Por DOMINGOS RODRIGUES

AO CONDE DE VILHOSA

L I S B O A

02

M. D. C. L. X. V. I.

v/a

1883

20243
A R T E
DE COZINHA
DEVIDIDA
EM TRES PARTES,

A PRIMEYRA TRATTA DO MODO DE
cozinhar varios pratos de todo o genero de carnes,
& de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas.

A SEGUNDA TRATTA DE PEYXES, MA-
risco, frutas, hervas, ovos, lacticinios, doces, & con-
servas pertencentes ao mesmo genero.

A TERCEYRA TRATTA DA FORMA DE
banquetes para qualquer tempo do anno, & do mo-
do com que se hospedaraõ os Embayxadores, &
como se guarnece hũa mesa redonda a
Estrangeyra.

Composta, & terceyra vez accrescentada.

Por DOMINGOS RODRIGUES,

Mestre da cozinha de Sua Magestade,
que Deos guarde,

E DEDICADA TERCEYRA VEZ

AO CONDE DE VIMIOSO.

L I S B O A.

Na Officina de M A N O E L L O P E S

Ferreyra. M. DC. XC. III.

Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real.



DE COGNITA

DE FVLDIA

FM TRAPART

RES
65-22 F.



1. PRIMARIA...
2. SECUNDA...
3. TERTIA...
4. QUARTA...
5. QUINTA...
6. SEXTA...
7. SEPTIMA...
8. OCTAVA...
9. NONA...
10. DECIMA...
11. UNDECIMA...
12. DUODECIMA...

FOR DOMINGOS RODRIGUES

AO CONDE DE VIMIOSO

LISBOA

Na Officina de MANOEL LOPES

(H) 968579



AO EXCELLENTISSIMO SENHOR
CONDE DO VIMIOSO.

DEDICO a V. S. este limitado
desvelo, que juntamente he usura,
& desempenho. Desempenho,
porque em offerecer o que posso, publico
o quanto devo: usura, porque no grande
Mecenas que busco, asseguro o patrocínio,
que pretendo. He o livro occasionado
aos mordazes, pela materia, & pelo estylo;
mas hũa, & outra cousa serà de todos
respeytada, sendo com o Illustre nome
de V. S. defendida. Quize-
ra eu aqui dizer as grandesas deste pre-
claro nome, se coubera na penna o que

apenas cabe em todas as que compõem as
azas da voadora fama. Seja ella a que
na esfera do mundo publique as raras
prendas, que em V. S. começaõ a resplã-
decer; o Real sangue da Serenissima
Casa de Bragança, que o anima, a insi-
gne do Vimioso, que logra, a benignidade
herdada com que aviva as saudades de
todo este Reyno, de seu pay de V. S. que
Deos tem, que eu não me atrevo a taõ
grande empresa; porque o mais remon-
tado discursõ fica rasteyro à vista de taõ
grande objecto; nem se cifraõ dilatados
elogios em breves periodos. V. S. receba
debayxo do seu amparo esta pequena de-
monstração do meu affecto, nem tenha o
que só se encaminha ao seu gosto. Deos
guarde a pessoa de V. S. para esplendor
de sua Casa, refugio de seus servos, &
unica gloria de seus apayxonados.

Domingos Rodrigues.



PROLOGO.

Credito he dos Escrittores a utilidade, que se tira dos seus escritos; porque então colhem o melhor fruto dos seus trabalhos, quando mais utilizaõ com as noticias, que inculcaõ. Não devem os homens só saber para si, porque isso he enterrar o talento, que Deos lhe deu, devem sim comunicar os empregos de sua habilidade, para que os menos intelligentes, ou aprendão o que não sabem, ou saybão o que não aprenderão. Se os homens não foraõ mortaes, alguma desculpa tiveraõ pelo que occultaõ; mas sendo a sua vida infallivel tributo da morte, nenhuma ração tem pelo que com ãigo sepultão. Quero dizer, que os homens não haõ de ser avarentos de alguns segredos das suas artes, para que os menos praticos as possaõ exercitar com mais destresa.

Vencido deste motivo, confesso, me animey a não reparar na minha insufficiencia,

ainda que me arguão, de que havendo tão grandes officios, eu faça Arte de Cozinha; porque eu não escrevo para os que sabem, nem para os que só sabem murmurar; mas faço Arte para os que não sabem, & para os que só sabem aprender: & com tudo a experiencia mostrará, que a todos ha de ser necessaria, porque aos mais destros em algũas occasiões succede acharem-se perplexos, por não terem hum livro, em que estudem o que lhes não lembra: que fiarse da memoria sem estudo, he querer perder facilmente o que se sabe, sepultando voluntariamente no esquecimento o de que precisamente se necessita.

É posto que em Portugal havia grande falta desta arte, não foy só ella a que me incitou tomar por minha conta sair a luz com este limitado fructo de meu desvelo, porque o engenho de muitos suppria toda a falta; mas os repetidos rogos de muitos amigos, & de alguns Senhores, que me obrigãrão a condescender com o seu desejo; forão a causa principal desta minha resolução: & com effeyto a conseguirão porque sempre

os favorecidos adquirem alentados brios, para emprenderem cousas não intentadas; que por isso eu intentey esta; porque me persuadi, que faltar aos amigos, que me rogavão, não era finela, & não satisfazer aos Senhores que ma pedião, era pouco respeyto.

Com o exercicio de vinte & nove annos, & com a assistencia dos mayores banquetes desta Corte, & de todos os da Casa Real, me habilitey para fazer esta Arte. Todas as cou-
sas, que nella ensino, experimentey por mi-
nha mão, & as mais dellas inventey por mi-
nha habilidade. Creyo provavelmente que
a todos será util; & quando o não seja a to-
dos, ao menos quizera que todos me agra-
decerão, não o trabalho que tive, mas o gran-
de desejo, que tenho, de que o seja; porque
ralaõ he, que se me agradeça a boa vontade,
com que solcito agradar a todos, ensinando-
lhes o que sey.

Procurey toda a brevidade possivel no ex-
plicarme, para que mais facilmente possa
ser entendido, porque não foy o meu inten-
to fazer volumes, os quaes sendo grandes,
muitas vezes mais servem de cansaço, que

de proveyto. Evitey muitas proxilidades, porque me parecêraõ impertinentes, que melhor he enliñar resumidamente, que enfastiar com muitos dictames. Deyxey muitas miudezas, por me parecer seraõ sabidas, ou que se poderãõ aprender facilmente com qualquer uso, que ordinariamente este he o melhor mestre, porque sem elle nenhuma coula se faz perfeyta.

Já que sou taõ breve no volume desta Arte, naõ quero ser mais dilatado no Prologo, porque nem eu com elle sollicito desculpar es erros della, nem prender a liberdade, que cada hum tem para dizer o que quizer. Sómente advirto aos Officiaes de cozinha, que com todo o cuidado, & toda a diligencia, procurem o asseyo, & limpeza de suas proprias pessoas em tudo o que fizerem. Que nem ponhaõ menos diligencia em trazerem as suas cozinhas taõ limpas, & com taõ boa ordem, que a todos agrade a sua limpeza, & o seu concerto. Que todas as coulas com que trabalhaõ, tenhaõ seu lugar certo, em q se achem quando forem necessarias, & em que se tornem logo a pôr muito bem limpas
depois

depois que servirem ; não dilatando esta diligencia para mais tarde, porque a confusão de muitas coulas juntas lhes não embarace a limpeza dellas ; & com isto infallivelmente conseguiraõ obrarem com menor trabalho, & trabalharem com mayor asseyo. Que a ferramenta seja a melhor que puder ser, conservando-a sempre muito limpa , para que em qualquer tempo que lhes for necessaria, se sirvaõ della, tendo-a prompta , para que com a mayor prestesa, que lhes for possivel, cumprãõ todos com as suas obrigações : porque o Official desta sorte diligente, & limpo, ainda que não seja muito sciente, facilmente adquirirà, não só a estimação de todos, mas tambem a mayor opiniaõ,





INDEX

DOS CAPITULOS DESTE LIVRO: PRIMEYRA PARTE.

- C**ap. I. *De diferentes pratos de sopas.* Pag. 1.
- Cap. II. *De diferentes pratos de carneyro.* p. 10.
- Cap. III. *De varios pratos de gallinha.* 24.
- Cap. IV. *De alguns pratos de peru.* 34.
- Cap. V. *De alguns pratos de pombos.* 37.
- Cap. VI. *De alguns pratos de frangãos.* 41.
- Cap. VII. *De alguns pratos de adens, e pratos.* 45.
- Cap. VIII. *De alguns pratos de perdizes.* 48.
- Cap. IX. *De alguns pratos de coelhos.* 51.
- Cap. X. *De lebres.* 54.
- Cap. XI. *De alguns pratos de cabrito.* 57.
- Cap. XII. *De varios pratos de vitela.* 69.
- Cap.

I N D E X.

Cap. XIII. <i>De alguns pratos de vacca.</i>	64.
Cap. XIV. <i>De porco.</i>	66.
Cap. XV. <i>De diversos pratos de diferentes cozas.</i>	71.
Cap. XVI. <i>De varios pratinhos.</i>	75.
Cap. XVII. <i>De olhas.</i>	81.
Cap. XVIII. <i>De pasteis de diferentes mo- dos.</i>	85.
Cap. XIX. <i>De tortas.</i>	88.
Cap. XX. <i>De empadas.</i>	91.

SEGUNDA PARTE.

C ap. I. <i>De peyxes.</i>	99.
Cap. II. <i>De marisco.</i>	111.
Cap. III. <i>De herbas.</i>	114.
Cap. IV. <i>De lacticínios, & alguns pratos di- versos.</i>	121.
Cap. V. <i>De pasteis, & tortas doces.</i>	126.
Cap. VI. <i>De manjar real, & manjar bran- co.</i>	130.
Cap. VII. <i>De doces de massa.</i>	134.
Cap. VIII. <i>De doces de ovos.</i>	141.
Cap. IX. <i>De doces de frutas.</i>	144.
<i>Forma de como se haõ de dar os banquetes</i>	<i>em</i>

I N D E X.

<i>em todos os meses do anno.</i>	152.
<i>Banquete para o mez de Janeyro.</i>	152.
<i>Banquete para o mez de Fevereyro.</i>	154.
<i>Banquete para o mez de Março.</i>	156.
<i>Banquete para o mez de Abril.</i>	157.
<i>Banquete para o mez de Mayo.</i>	159.
<i>Banquete para o mez de Junho.</i>	161.
<i>Banquete para o mez de Julho.</i>	162.
<i>Banquete para o mez de Agosto.</i>	164.
<i>Banquete para o mez de Setembro.</i>	167.
<i>Banquete para o mez de Outubro.</i>	168.
<i>Banquete para o mez de Novembro.</i>	172.
<i>Banquete para o mez de Dezembro.</i>	173.
<i>Banquete ordinario.</i>	175.
<i>Banquete de peyxe para a Quaresma.</i>	180.
<i>Merenda ordinaria.</i>	276.
<i>Merenda extraordinaria por cubertas.</i>	177
<i>Cap. X. Da fórma com que se hospedaõ os Embayxadores, & como se guarnece hũa mesa redonda á estrangeyra.</i>	208.
<i>Cap. XI. & ultim. De algũas advertencias muito necessarias para a intelligencia, & bom exercicio desta Arte.</i>	209.



LICENCAS.

3

POde-se tornar a imprimir a Arte, de que esta petição tratta, & depois de impressa tornará para se conferir, & dar licença que corra, & sem ella não correrá. Lisboa 5. de Settembro de 1692.

Pimenta. Beja. Castro. Foyos.

POde-se tornar a imprimir o livrinho, de que faz menção a petição, & depois tornará para se conferir, & se dar licença para correr, & sem ella não correrá. Lisboa 6. de Settembro de 1692.

Serraõ.

S E N H O R.

Vossa Alteza me ordena veja este livro da Arte de Cozinha, de que he Autor Domingos Rodrigues, & o quer dar à impressão Francisco de Souz; & ainda que a minha profissão não he esta, devia persuadirse quem me incultou para este exame que eu especulativamente entenderia desta arte algũa cousa, porq̃ practicamente era impossivel, sendo pobre: com tudo

tudo direy o que se me offerece. Dous livros vi
impressos desta Arte de Cozinha, ambos Caste-
lhanos, hum de Pedro Moreto, outro de Fran-
cisco Martines Montino, & confesso que senti
muyto que corresse em Portugal, mas antes
parecéra conveniente, que se fizesse ley, em
que se prohibissem, pelo prejuizo, que redund-
á Republica, & ainda ao serviço de Deos destes
incentivos á gula, & no tempo dos Romanos
Gentios se fes a ley Fannia, em que se prohibi-
raõ as igoarias, & Licinio Crasso a restringio.
Os Lacedemonios naõ permittiraõ mais q̄ atla-
do, & cosido. Jacobo primeyro Rey Britânico a
extendeo aos convites. Os sagrados Canones o
estranhaõ, como se vé no cap. *Ne tales, de cõsecra-
tione distict. 5.* E quanto a este officio de Cozi-
nheyro, quando começou no mundo, naõ tinha
outro titulo mais que de ministerio, depois pas-
sou a Arte, como refere Tito Livio *lib. 3. Id quod
ministerio fuerat, ars haberi coepta est.* Depois passou
a officio, quando o luxo introduzio manjares
mais delicados, & por tal se nomea em Direyto,
como o tras a Glossa na *L. Legatis ser vis §. ex offi-
cio de legatis 3.* & o que mais he, passou a dignida-
de no Cozinheyro do Pontifice, & do Principe,
& assim o affirma *Bald. no c. 1. de Feudis,* pelo que
Senhor, como esta Arte passou já a officio, & o
haja em todas as catas da Nobresa de Portugal,
rasaõ será haver que o sayba obrar bem. O Au-
tor

tor he grande official, tem a approvaçãõ do S. Officio, o livro conferi com outros, & não tem menos doutrina dos que tem sahido a publico, & he escritto na lingua Portuguesa, com q̃ será mais facil de aprenderem os principiantes, & se aperfeyçoarem os deste officio, & assim me parece se póde dar a Frâncisco de Sousa a licença, q̃ pede para o imprimir. Deos guarde a Real Pessoa de V. A. Lisboa 18. de Março de 1677.

Antonio de Aguiar & Sylva.

POde-se tornar a imprimir, vistas as licenças do Santo Officio, & Ordinario, & depois de impresso tornarà para se conferir, & taxar, & sê isso não correrá. Lisboa 13. de Dezêbro de 1692.

Mello P. Azevedo. Ribeyro. D. Cerqueira.

Visto estar conforme cõ seu original, póde correr. Lisboa 30. de Julho de 1693.

Pimenta. Noronha. Castro. Foyos.

POde correr. Lisboa o 1. de Agosto de 1693!
Serraõ.

TAxaõ este livro em 1 o. reis. Lisboa o primeyro de Agosto de 1693.

*Mello P. Lamprea. Marchaõ. Azevedo. Ribeyro,
Sampayo.*

conheça a natureza do trabalho e a importância
desta obra para a comunidade e para o país
e para a humanidade. O trabalho é a base
de toda a civilização e a fonte de toda a riqueza.
O trabalho é a expressão da dignidade humana
e a forma de realização pessoal e social.
O trabalho é a base da moral e da ética.
O trabalho é a base da cultura e da ciência.
O trabalho é a base da liberdade e da justiça.

Trabalho é a base da vida humana.

O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.

O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.

O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.

O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.
O trabalho é a base da vida humana.



A R T E

DE COZINHA

PRIMEIRA PARTE.

TRATTA DO MODO DE COZINHAR varios manjares, & diversas iguarias de qualquer casta de carne: & de muyta variedade de pasteis, tortas, empadas, & outras muytas curiosidades.

CAPITULO I.

De diferentes pratos de sopas.

PRIMEYRO PRATO.

Sopas à Italiana.



PARA se fazerem sopas à Italiana, cozad-se dous arratens de carneyro, & meyo arratel de toucinho em hũa panela có canada & meya de agoa, meyo quartilho de vinho, hum golpe de vinagre, chey

A

1089

Arte de Cozinha.

ros, & cebolla; esta cebolla ha de ser cravejada com cravo, & canella inteyra, & como estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, & ponha-se a ferver: depois tire-se fóra o toucinho, & o carneyro de sorte, que fique o caldo limpo, & não ficando mais que em tres quartilhos, deytémhe hũa quarta de manteyga, & quantidade de pimenta, ponha-se a ferver, & como estiver fervido o caldo, deytémhe dentro dous bollos de açucar, & manteyga em bocadinhos, & ferva até que engrosse, mexendo-se sempre; deytémhe meya dúzia de gemas de ovos batidas, com quantida de de limão, & canela: como estiver bem grosso, lancem-no em hum prato, ponhãolhe o carneyro por cima, o qual estará sempre quente; armado com fatias de limão, & cuberto com canela, mande-se á mesa.

2.

Sopas de queyjo, & lombo de porco, ou de vacca.

HUm lombo de porco, ou de vacca, depois de estar quatro dias de vinho, & alhos, ponha-se a assar; & como estiver assado, & feyto em talhadas delgadas, tome-se huma

frigideyra untada de manteypa de vacca, ponhão-lhe fatias de pão, & sobre ellas fatias de queyjo muyto delgadas, & por cima destas as talhadas de lombo, deytém-lhe miolo de pão ralado, & açucar; & desta maneyra enchão a frigideyra até cima; & como estiver chea, deytém-lhe por cima meya dúzia de ovos batidos, & mande-se ao forno a cozer; & como estiver córado, fação-lhe huns buracos com hum garfo, deytém-lhe açucar por cima, & mandem-na à mesa com canela pilada.

3.

Sopas de queyjo de caldo de vacca.

Coza-se com vacca hum payo, & depois de cozido, ponha-se a esfriar, faça-se hũ pão em fatias grossas, ponhão-se em hum prato untado de manteypa de vacca, & por cima dellas o payo feyto em talhadas, por cima destas talhadas ponhão-se cutras fatias de pão, & sobre ellas tutanos de vacca, & assim se vã enchendo o prato: como estiver cheyo, lancem-lhe o caldo, escalfando primeyro meya dúzia de ovos nelle, os quaes se porão a córar, & finalmente sobre tudo ponha-se

hũa cappella de todos os cheyros, & por si-
ma delles lancem-lhe a gordura, para que
tome o labor dos cheyros: fica hum bom pra-
to desta forte; & mande-se á mesa.

4.

Sopas, ou potagem à Francesa.

P Ara se fazerẽ sopas, ou potagem à Fran-
cesa; ponhão-se a afogar em hũa tigella
grande dous pombos, duas perdizes, huma
adem (tudo inteyro) hũ coelho em ametades,
hũa gallinha em quartos, hum chouriço, huma
posta de presunto, hum arratel de toucinho pi-
cado, seus cheyros, meya dúzia de olhos de
alface, ou de chicorea, ou de couve murcia-
na, todas as especies inteyras, só a pimenta pi-
lada, & hũa cappella muy grande de cheyros:
& como tudo estiver cozido, & temperado
do sal, & dos mais adubos pretos, que lhe fal-
tarem, ponhão-se dous pães em hum prato,
ou pelangana feytos em sopas, & molhadas
com o caldo, ponhão-se a aboborar sobre a
mesma tigella: quando se quizer mandar à
mesa, va-se pondo por siima das sopas toda
a carne pella por pella, & sejaõ guarnecidas
com

Primeyra Parte.

com olhos de alface, ou de chicorea (tudo muyto bem confertado) com çumo de limão por cima : & assim irà à mesa. Esta potagem he boa para merendas, guarnecida com figados de gallinha.

Sopa de qualquer genero de assado.

FEyto hum vintem de pão em fatias, põe-lhe hũa cama dellas em hũa frigideyra grande untada de manteyga, cubraõ-se de açucar, & de canela, & sobre esta cama ponha-se outra da mesma sorte, & por cima della huma peçueña de manteyga de vacca lavada, & açafraõ, deytẽ-lhe hum pouco de caldo de gallinha, ou de carneyro, & deyxẽ-se estofar de vagar em pouco lume ; & logo tirando-se fóra do lume, deytẽ-lhe hũa dúzia de ovos por cima (ou menos, conforme for a frigideyra) com açucar, & canela: feyto isto, tome-se hũa tampa com lume, & ponha-se hũ pouco levantada sobre a sopa até que tome boa cor ; tirada da frigideyra, & posta no prato, se trincharà o assado, q̃ podem ser gallinhas, ou frãgãos, ou pãos, ou perus. Este he hum prato ordinario.

com oites de alface, ou de chichores (ou
 muito bem cozida) com couro de limão
 (6.)

Sopa dourada.

A Sopa dourada se faz da mesma maneyra
 que este prato acima: *Sopa de todo o
 genero de assado.* Lova hũa dúzia de ovos, hũ
 arratel de açúcar, hum vintem de pão, huma
 quarta de manteyga lavada, canela, & agoa de
 flor.

7.

Sopa tostada.

H Um prato de sopa tostada consta de hũ
 pão de dez reis feyto em fatias, meyo
 arratel de manteyga de vacca, & meyo arratel
 de açúcar: untadas as fatias de manteyga, &
 cubertas de açúcar em pó de huma, & de ou-
 tra banda, vão-se pondo em hum prato (ou
 frigideyra) até se acabarem; & logo lance-se
 por cima toda a manteyga que ficar, & ponha-
 se a córar em lume brando: & assim vã à mesa.

Tambem este prato serve para qualque
 genero de assado, se delle se quizerem apro-
 veytar.

8.

Sopa de peros camoezes.

A Sopa de peros se póde fazer em hũa tiggella nova, na qual se deyte o molho de qualquer genero de assado, com tres, ou quatro peros em quartos apparados, & ponha-se a ferver: depois de cozidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, & ponha-se o assado por cima com gomo de limão: & vâ à mesa guarnecidos cõ miollos no mesmo molho.

9.

Sopa de amendoa.

A Sopa de amendoa se faz deytando-se em meya canada de leyte, cyto gemas de ovos, meyo arratel de açucar, quatro onças de amendoas muyto bem pilada, & hũa quarta de manteyga: tudo isto junto, depois de muyto bem batido, ponha-se em hum tacho a cozer em lume brando, & como for engrossando, lance-se em hum prato [ou frigdeyra) ponha-se a córar na torteyra, ou no torno, & córado leve-se à mesa.

Sopas douradas de nata.

PAra sopas douradas de nata, fazem-se dous pães em fatias, & depois de passadas por hũa dúzia de ovos muyto bem batidos, vão-se pondo em hum prato, untado de manteyga, em camas, & cada cama de fatias se ha de cobrir de açúcar, & canela: põem-se a córar, & depois de córadas estas fatias, batem-se duas tigellas de nata no ovo (que sobrou das fatias) com açúcar, & canela muyto bem batidas; & deyta-se este polmo por cima das fatias, as quaes se tornão a córar, deyta-se por cima mais açúcar, & canela, & manda-se à mesa.

Sopas de nata

HUm prato para sopas de nata, untado primeyro com manteyga, se arma com fatias de pão tostadas, & com açúcar em pó por cima dellas; & logo batendo-se quatro tigellas de nata com oytto gemas de ovos, & hum pequeno de leyte, tudo junto se deyta
sobre

lobre as fatias com mais açucar em pò por si-
ma, & põem-se a cozer no forno com fogo
brando: & se as natas se enlopaõ no paõ, dey-
taõse-lhe mais natas com ovos, & açucar.

Affim tambem se fazem biscoutos.

12.

Outra sopa de nata.

COnsta este prato de huma tigella gran-
de de nata, quatro ovos com claras, me-
yo quartilho de azeyte, tudo muyto bem ba-
tido; & hum arratel de queyjo, que se farà em
fatias delgadas, outras tantas fatias de paõ,
meyo arratel de açucar, & alguma mantey-
ga lavada: Untado o prato, ou frigideyra, &
feyta nelle huma cama das fatias de paõ, bota-
se hum pouco do polme das natas, & ovos, &
açucar em pò por cima; lobre esta cama po-
nha-se outra das fatias de queyjo, com outro
pouco de polme, & açucar por cima, & huns
pequeninos de manteyga lavada: com esta
ordem se vay enchendo o prato até se aca-
bar tudo, & serà a ultima cama de queyjo, &
ha de ficar a sopa bem enlopada; feyto isto,
ponha-se a cozer no forno, & como estivec
meya

meya cozida, deytense-lhe duas tigellas de nata por cima sem ovos, nem açucar, & assim se acaba de cozer, & mande-se à mesa.

CAPITULO II.

De diferentes pratos de carneyro.

PRIMEYRO PRATO.

Carneyro para qualquer recheado.

DEpois de picada muy bem huma quarta de toucinho com cebolla, picarse-hão à parte dous arratens de carneyro: como estiver picado, ponha-se a atogar o toucinho com ametade do carneyro; estando meyo afogado, torne-se ao cepo, misture-se com a outra ametade, & tempere-se com tres ovos, pão ralado, limão, & de todos os adubos, de sorte que fique bem azedo.

Serve esta carne para qualquer recheyo de carne, & com ella se pôdem recheiar ovos, beringellas, cebollas, nabos, alfaces, couves, & alcachofras, acrescentando, ou diminuindo, conforme for a quantidade.

Della se fazem tambem cappellas, escarramões,

Primeyra Parte.

mões, trouxas, almojavenas, cartuxas, almondegas, torrijas, rascaõ, arteletes, & picatostes, & tudo o que mais quizerem: Isto ha de ser com sua sopa, ou caldo amarello, ou tambem sopa dourada, & seja tudo bem azedo.

2.

Carneyro picado.

PIque-se hum, ou dous arratens de carneyro da perna [alimpando-se primeyro muyto bem, sem levar pelle, nem nervo algũ] com hũa quarta de toucinho, com tres gemas de ovos, & com todos os cheyros: depois de picado ponha-se a afogar em hũa tigella; & estando quasi afogado, deyte-lhe o vinagre necessario, & como estiver já bem cozido, & com pouco caldo, tempere se com as especies pisadas, & coalhe-se com tres gemas de ovos, & deyte-se no prato (que ha de estar untado com hũa onça de manteyga de vacca) com çumo de limão, & canela por cima.

Se este prato houver de levar gemas de ovos, escalfem-se à parte em hũa panella, & ponhão-se por cima do picado.

3. *Car-*

3.

Carneyro mourisco.

P Ara carneyro Mourisco põem-se a afogar hũa quarta de toucinho picado com os cheiros, & como estiver afogado, deitem-se-lhe dous arratens de carneyro meyo assado feyto em pequenos, coza-se muyto bem, & como estiver cozido, tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, deite-se no prato (que ha de estar untado de manteiga) com canela, & limão por cima.

4.

Almondegas.

A Limparse-hão dous arratens de carneyro da perna, dos nervos, & pelles, & picarse-hão com huma quarta de toucinho, & cheiros; como estiver picado, deytam-se tres ovos, hum miolo de pão ralado, adubos, vinagre, & sal; feyto isto: pique-se outra vez tudo muyto bem picado, tenha-se ao fogo hũa tigella, coza-se nella as almondegas em lume brando, as quaes se farão do tamanho, que quizerem, tornem-se a temperar com todos

os adubos, & coahe-se com tres gemas de ovos, & com çumo de limão; tenha-se no prato, que estará untado com huma onça de manteyga de vacca, fatias de pão, ponhão-se sobre ellas as almondegas com o caldo grosso, & logo por cima canela, & limaõ, & levar-se-ha à mesa.

A ssm tambem se fazem de gallinha.

5.

Desfeyto de carneyro.

DEsfeyto de carneyro se faz, fazendo dous arratens de carneyro da perna em pequenos sem osso, & põem-se a afogar com hũa quarta de toucinho, & seus cheyros: estando já bem cozido, tempere-se com vinagre, & adubos, depois de temperado da-se-lhe outra fervura; & depois que tem fervido, deytale-lhe hum quarto de pão ralado, coa-lha-se com seis ovos, & põem-se no prato (que ha de estar untado de manteyga) sobre fatias de pão, talhadas de limão por cima, & sua canela.

Isto mesmo se faz a carneyro do pelcoço, mas com osso.

Tam-

Tambem se faz de cabrito.

6.

Carneyro enfogado.

POem-se a afogar dous arratês de carneyro partido pelo meyo com meyo arratel de toucinho, & seus cheyros, tempera-se com todos os adubos, estando já quasi cozido, depois de cozido lança-se o caldo em hum prato covo (ou frigideyra) sobre fatias de pão, cubertas com meyo arratel de queyjo ralado, põem-se a aboborar sobre hūas brazas, & pon-do-se o carneyro por cima cō çumo de limão, vay à mela.

Tambem se faz com o carneyro assado.

7.

Carneyro em gigote.

PAra carneyro em gigote se põem a assar dous arratês com hūa frigideyra debay-xo para apanhar o pingo, em a qual deytaraõ hum golpe de vinho, outro de vinagre, pimē-ta, cravo, gengibre, & noz noscada: estando já o carneyro assado, se espreme sobre o pin-go de maneyra, que deyte toda a sustancia; de-

pois

pois se pica com a faca; estando já picado, derrete-se meyo arratel de toucinho, & limpo dos torrefmos, se junta com o pingo do carneyro; & posto tudo junto a ferver com o carneyro, se tempera outra vez de tudo o que he necessario; põem-se no prato, & manda-se à mesa cõ seu çumo de limão por cima.

Se quizerem, tambem lhe poderão escalfar alguns ovos.

Deste modo se faz carneyro picado com cutella.

Tambem se faz este gigote de perù, gallinha, vitella, & de qualquer carne.

8.

Carneyro com arroz.

Ponhão-se dous arratens de carneyrõ a afogar, com meyo arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, canela, pimêta, cravo, gengibre, tudo inteyro, hum golpe de vinho, & outro de vinagre, & cheyros; & estando já tudo isto mais de meyo cozido, tempera-se com todos os adubos, & com bem açafão, deyte-se em hũa frigdeyra, aonde tambem se deytará o arroz; & ponha-se em humas brazas,

zas, com a tampa de lume por cima, vasse cozendo de vagar, até estar enxuto.

Isto mesmo se faz de frangos, gallinha, peru, & cabrito.

9.

Carneyro verde.

FEyto em pedaços dous arratens de carneyro, põem-se a afogar com hũa quarta de toucinho, hum golpe de vinagre, & seus cheyros, & estando já cozido, tempere-se com todos os adubos: faça-se huma pequena de salça pilada com coentros, & depois de terem deytado o carneyro em hum prato untado de manteyga, sobre fatias de pão com çumo de limão por cima, deyte-se a salça no carneyro de modo que fique verde, quando o quizerem mandar à mesa.

O mesmo se faz a frangãos, gallinhas, pombo, & cabrito.

10.

Carneyro de caldo amarello.

DOus arratens de carneyro feyto em pedaços, põem-se a afogar cõ hũa quarta de

de toucinho, & seus cheyros, estando meyo cozido, bote-se hum golpe de vinagre, & depois de cozido tempere-se com todos os adubos, coalhe-se com quatro gemas de ovos, & ponha-se no prato sobre fatias de pão com çumo de limão, & canela por cima. Assim irá à mesa.

Deste modo se fazem gallinhas, frangãos, pombos, & cabrito.

II.

Carneyro preto.

Façã-se em pedaços muyto miudos dous arratens de carneyro, & ponha-se a afogar com meyo arratel de toucinho, & seu vinagre, estando já cozido, se tempere com todos os adubos: pize-se logo hũa quarta de amendoas, & ponhão-se a torrar, até que fiquem pardas, para que botando-se no carneyro, o fação preto; deyte-se no molho algum açúcar, & çumo de limão, para que fique agro, & doce: ponha-se no prato sobre fatias, & leve-se à mesa.

Deste modo se fazem pombos, ou adens.

Carneyro estofado.

HUma panela, para le fazer carneyro estofado, leva dous arratens de carneyro do pollegar junto á perna feyto em pedaços, meyo arratel de toucinho, duas cabeças de alhos, hum marmelo em quartos, duas maçãs, canela, pimenta, gengibre, cravo, noz noscada, tudo inteYRO, duas folhas de louro, hum golpe de vinho, outro de vinagre, agoa pouca, & o sal necessario: metido tudo isto na panela, & barrada por fóra muyto bem, que não laya o bato, põem-se em fogo brando por espaço de tres horas, leva-se depois fervendo á mela em pratos de prata, ou frigideyras com çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem perù, gallinha, pombos, frangãos, & vitela.

Tambem se faz lombo de vacca, mas não leva muyto vinagre.

Carneyro com couve murciana, ou com qualquer outra hortaliça.

POnhão-se a afogar dous arratens de carneyro cortado em pedaços com meyo ar-

ratel de toucinho, & seus cheyros ; como ferver, se lhe meterà a couve, & duas cabeças de alhos, & alguma pimenta inteyra : estando já cozido, se tempere de todos os adubos pretos, & mande-se à mesa.

Porém se quizerem fazer o carneyro com abobora, alfices, beringellas, alcachofras, ou ervilhas, lhe deytará açafraão, & algum vinagre, & se coalharà com quatro gemas de ovos: põem-se sobre fatias, & deyta-se por cima çumo de limão, ou agraço, havendo-o.

Tambem se fazem com couve lómente patos, gallinhas, ou frangãos, mas não levão vinagre.

14.

Carneyro para capella.

DEpois de terem picado dous arratens de carneyro da peina muy bem picado, pique-se à parte meyo arratel de toucinho com cheyros, & frijaõ-se em meya quarta de manteyga ; como estiverem fritos, lancem-se no carneyro picado, & torne-se a picar tudo muyto bem, tempere-se com todos os adubos no cepo, deytem-lhe dous ovos, & hum pão de dez reis ralado : faça-se a capella em hũa frigideyra, em que se deytará huma co.

lher de caldo da panela, & ponha-se ao fogo com lume brando por bayxo, & por cima: quando se quizer mandar à mesa, coalhe-se com quatro ovos, suas fatias por bayxo, canela, & çumo de limão por cima.

Desta sorte se faz gallinha, perù, vitela, picatostes, almojavenas, & salchichas, mas não levão ovo, nem açafraõ.

15.

Tigelada de carneyro.

Plquem-se dous arratens de carneyro com meyo arratel de toucinho, & seus cheyros, & ponhão-se a afogar em huma tigela cõ huma colher de caldo; estando já cozido, tempera-se com vinagre, & todos os adubos; & depois de enxuto, coalhe-se com dous ovos, como carne de pasteis. Feyto isto, ponha-se a carne em huma frigideyra sobre fatias de paõ, & sobre a carne outras fatias passadas por quatro ovos batidos, & o que sobrar do ovo, com çumo de limão bote-se sobre as fatias, & depois de posto a córar leve-se à mesa.

16.

Carneyro para varios recheyos.

COm o carneyro picado, & temperado do modo que dizemos na tigelada a si- ma, se pôdem rechear gallinhas, frangãos, pò- bos, pães de sinco reis, madres de gallinhas, & os pescoços para fazer pratinho.

Tambem serve para fazer pastelinhos sem massa.

17.

Perna de carneyro armada.

PIque se toda a carne de huma perna de carneyro com meyo arratel de toucinho, & seus cheyros, deyxando-se ficar com advertencia o osso da perna inteyro; tempere-se a carne no cepo com todos os adubos, tres ovos, paõ ralado, vinagre, & çumo de limão: logo em huma frigdeyra untada de mâteyga, em q̄ cayba o osso, va-se armandô a perna, & seja com tanta propriedade, q̄ pareça inteyra; componha-se com seus lardos de toucinho, gema de ovo cozida, & amendoas sem calca, & ponha-se a cozer em lume brando; como estiver cozido, coalhe-se a substancia cõ

duas gemas de ovos, & lance-se no prato com fatias de pão por bayxo, çumo de limão, & canela por cima.

Deste modo se faz perù armado, gallinha, frangãos, ou pombos.

18.

Perna de carneyro recheada.

A Perna de carneyro recheada se faz como a perna armada, que a sima differmos; lómente differe, em que para ser recheada, se ha de tirar a carne subtilmente por huma parte da perna, & pela mesma parte se ha de rechear com a mesma carne picada, & temperada.

19.

Carneyro de Alfitete.

L Ogo que estiverem quasi assados dous arratens de carneyro da perna, se fará hũ polme de farinha, ovos, vinho branco, huma quarta de toucinho derretido, (ou de banha) & hũa quarta de açúcar, para que fique o polme doce: depois de feyto este polme, se irá cõ huma colher deytando sobre o carneyro, em quanto se vay assando, que ha de ser em lume esperto, para que coalhe; & isto até se acabar o polme.

Deste

Deste modo se fazem frangãos, pombos, qualquerombo, ou pollegar de vitela.

20.

Outro modo de carneyro de Alfitete.

P Ara se fazer carneyro de Alfitete de outro modo, veja no capitulo seguinte *Galinhã de Alfitete*, que do mesmo modo se pôde fazer.

21.

Pastel de hũa perna de carneyro.

M Eta-se em huma panela huma perna de carneyro, meyo arratel de toucinho, duas onças de manteyga, duas cebolas, hum golpe de vinagre, adubos inteyros, & huma capella de todos os cheyros, & ponha-se a cozer em agoa pouca; estando já o carneyro mais de meyo cozido, tire-se fóra, & pique-se à parte todo o carneyro; & logo em outra parte piquem-se os cheyros: & em hũa tigela bayxa, untada de manteyga se vá pondo cama de carneyro, cama de toucinho, & cama de cheyros, até q se acabe tudo: de ytem-se logo por cima meya dúzia de ovos batidos, & ponha-se a cózar em lume brando. Feyto isto, fação-se de fóra parte hũas sopas da dita substancia, & de

pois q̄ estiverem muy bem aboboradas, vire-se a tigela, em q̄ se fizerẽ, sobre o prato, & quebre-se a tigela, para q̄ a lopa fique inteyra; sobre ella se porã o pastel, & lançando-lhe por cima çumo de limão, manda-se à mesa.

Tambem se faz de lombos, & vitela, ou da carne que quizerem.

CAPITULO III.

De varios pratos de gallinha.

PRIMEYRO PRATO.

Gallinha de Alfitete.

Para se fazer hũa gallinha de Alfitete, cõsa-se a gallinha com hum arratel de toucinho, & cheyros, com todos os adubos, & agoa pouca, para que fique bem substancia: logo que estiver cozida, se derreterã o toucinho, & se lançará em huma tigela bayxa, em que se porã a gallinha em quartos para se corar em lume brando por bayxo, & por cima: como estiver córada, faça-se a massa fina de huma oytava de farinha com meyo arratel de açucar, seis ovos, sua manteyga, & hum golpe de vinho; desta massa se irão fazendo huns bollinhos como folhas de louro, frigindo-se,

& pondo-se em camas com açúcar, & canela por cima em hum prato, até se encher, & em cima se porà a gallinha.

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

Assim tambem se faz carneyro, pombos frangãos, & cabrito.

2.

Gallinha Mourisca.

Ponha-se a frigir hum arratel de toucinho, cortado do tamanho de dados, & deyte-se o pingo limpo dos torrefmos em huma tigela com o pingo de huma gallinha, q̃ ha de estar meya assada, hum golpe de vinho branco, pouco vinagre, agoa a que baste, & ponha-se a afogar; tempere-se com todos os adubos, duas folhas de louro, & coalhe-se com duas gemas de ovos: põem-se fatias por baixo, & limão por cima.

Deste modo se fazem perù, pombos, cabrito, & lombos.

3.

Gallinha sem osso.

Depene-se hũa gallinha em secco, & ainda quente, abrindo-a pelas costas, lhe

tirem

rirem toda a carne, & ossos, deyxando-lhe só as pontas das azas, para quando se armar: pique-se logo a carne da gallinha com dous aratens de carneyro, meyo de toucinho, cheyros bem picados, fritos na manteyga, leve-se ao cepo para se temperar de todos os adubos: encha-se logo a gallinha com o picado, & com oyto ovos cozidos ponha-se a cozer na tigela em lume brando, como estiver cozida, tempere-se outra vez com todos os adubos: feyto isto, ponha-se em hum prato, ou frigideyra, em que ha de estar já feyta huma sopa de queyjo.

O mesmo se faz de frangãos, pōbos, ou peru.

4.

Gallinha assada.

DEpois que hũa gallinha estiver de penada, limpa, & espetada, tome-se hũa posta de toucinho de comprimento de hum palmo, & de largura de quatro dedos, faça-se em postas, & ponha-se na gallinha por cima, & por bayxo: embrulhe-se logo a gallinha em quatro, ou cinco folhas de papel muyto bem untadas de manteyga, & ate-se muyto bem com hum cordel de barbante com muytas voltas

de

de maneyra, que se não defate; feyto isto, ponha-se a gallinha a assar, molhando-se primeyro o papel por cima com agoa, para que se não queyme: depois de assada a gallinha, ponha-se no prato com as melmas postas de toucinho, & fatias de pão por bayxo, & mande-se à mesa.

Deste modo se assa capão, perù, gallinha da terra, & frangãos.

5.

Gallinha ensopada.

H Uma gallinha cortada em pedaços, põem-se a afogar com huma quarta de toucinho, cheyros, sal, & vinagre; tempera-se cô todos os adubos, coalhe-se no fim com quatro ovos; (se lhe não quizerem ovos, fação-lhe potagem de salsa) ponha-se sobre fatias, como de limão por cima, & mande-se à mesa.

O mesmo se faz de perù, pombos, frangãos, & cabrito.

6.

Gallinha armada.

H Uma gallinha pica-se com dous arratens de carneyro, meyo arratel de toucinho, & todos os cheyros, deyxando-se com

ad.

advertencia os ossos da gallinha inteyros: logo que estiver afogada a metade de toda esta carne, se tornará ao cepo para se picar junta com a outra metade, & temperar com todos os adubos, vinagre, quatro ovos, & hum quarto de pão ralado: depois de temperada a carne, arme-se a gallinha cõ os ossos em hũa frigideyra untada de manteypa; como estiver do tamanho que era, componha-se com lardos de toucinho por cima, & ponha-se a cozer em lume brando por bayxo, & por cima: como estiver cozida, ponha-se sobre sopa de nata feyta na fórma da dourada, & mande-se à mesa.

Deste modo se fazem perù, frangãos, & pombos.

Tambem se fazem perdizes, & coelhos, mas põem-se sobre sopa de queyjo.

7.

Gallinha de Fernão de Sousa.

Meta-se em hũa panela hũa gallinha cõ hum arratel de carneyro, outro de toucinho, tres cebolas, hum molho de cheyros, vinagre, & agoa pouca; ponha-se a cozer, & como estiver mais de meya cozida, tire-le fóra;

fóra; pique-se a gallinha em huma parte, o carneyro em outra, & o toucinho com os cheyros em outra; piquem-se tambem huma dúzia de gemas de ovos: logo que isto estiver feyto, ponhaõ-se humas fatias em huma frigidcyra, ou prato de prata, untado de manteyga, & depois de molhadas com a substancia, q̃ ficou da gallinha, & aboboradas, sobre ellas se ponha huma cama de gallinha com gema de ovo picada por cima; sobre esta cama ponha-se outra do carneyro com a gema de ovo picada por cima, & sobre esta cama outra de toucinho, & cheyros, & gema de ovo picado; nesta ordem se continuem as camas até se acabar tudo, ficando a forma disto à maneyra de huma copa de chapeo: ponhão-se logo por cima seis gemas de ovos cruas, & entre gema, & gema alguns tutanos de vacca; coza-se em lume brando por bayxo, & por cima, & mande-se assim na mesma frigidcyra, ou prato à mesa.

O mesmo se faz de frangãos, pombos, perú; mas o perú leva dobrado picado.

Gallinha em potagem à Francesa.

Assada hũa gallinha, asse-se o figado della, o qual depois de pilado, deyte-se em hũa pequena de mostarda já preparada: & logo que tiverem derretido meyo arratel de toucinho, & limpo dos torresmos, frijão-se nelle duas cebolas picadas, & na mesma certã lhe deytarão 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 bem picate: se lhe quizerem deytar cheyros, não lhe deitem mostarda. Feita esta potagem, põem-se a gallinha assada no prato em pedaços cõ esta potagem, & çumo de limão por cima.

O mesmo se faz para perù, frangãos, pombos, coelho, & cabrito.

Tambem se faz para perdiz, mas em lugar de toucinho leva azeyte, & alhos.

Gallinha em pé.

Ponha-se a cozer hũa gallinha com meyo arratel de toucinho, duas onças de manreyga, vinagre, cheyros, todos os adubos, & hum

hum quartilho de agoa: tanto que a agoa se gastar, & ficar a substancia, se trincharà a gallinha, & não picando as titelas, se picará a mais carne no cepo com o toucinho, & cheyros; depois de muyto bem picada, se deitarà em huma tigela, & se temperarà outra vez com todos os adubos pilados, o miolo de dez reis de pão ralado, & a titela da gallinha desfiada em fevaras grossas, & doze gemas de ovos: logo batendo-se tudo, para que fique bem unido, se irà deytando em hũa frigdeyra cõ manteiga fervendo às colheres, frigindo-se cada colher sobre si, & pondo-se em hum prato sobre fatias albardadas, depois q̃ estiver cheyo o prato, com çumo de limão por cima mande-se à mesa.

Deste modo se faz tambem perù.

10.

Gallinha agra, & doce.

HUma gallinha metida em huma panela, com hum arratel de presunto magro, adubos inteyros, hum marmelo em quartos, ou não havendo marmelo, maçãs azedas, meyo arratel de açuear, hum golpe de bom vinagre, põem-se a cozer: como està cozida, dcy:

deyta-se em hum prato sobre fatias com bem limão, & manda-se à mesa, mas em branco.

II.

Gallinha recheada.

Para se rechear huma gallinha, pica-se em huma parte arratel & meyo de carneyro, & em outra parte huma quarta de toucinho com cheyros tudo muyto bem picado: põe-se logo a afogar o toucinho, & os cheyros com ametade do carneyro; estando meyo afogado, se botará no ceppo, & misturando-se com outra ametade do carneyro, pique-se tudo junto com tres ovos, todos os adubos, vinagre, & paõ ralado. Feyto isto, rechea-se a gallinha, & põem-se a assar em hũa frigdeyra, ou a cozer se quizerem, & pondo-se sobre sopa dourada com çumo de limão por cima, manda-se à mesa.

Assim se fazem pòbos, frangãos, & perùs.

12.

Gallinha com cidraõ.

Cose-se huma gallinha com huma quarta de toucinho, & cheyros, & depois de cozida, tempera-se com todos os adubos: faz-se logo hum paõ em fatias, & cortadas a modo
de

de dados, põem-se em hum prato, em que se ha de deytar todo o caldo da gallinha, para que fiquem brandas, & açúcar, & limaõ para fazer esta sopa agra, & doce, & ha de córar-se cõ lume por bayxo, & por cima: logo ponha-se a gallinha em cima, feyta em quartos, & passada por ovos batidos com bem limaõ; corte-se meyo arratel de cidraõ em talhadinhas delgadas, & depois de passadas pelos mesmos ovos, por se haõ à roda do prato, & entre a gallinha e assim se leve à mesa.

Deste modo se fazem frangãos, pombos, cabrito, & qualquer ave.

12.

Substancia de gallinha.

Para se fazer esta substancia, meta-se hũa gallinha gorda em hũa prensa, depois de mea assada, na qual se apertará até se delirem os ossos; apanharaõ a substancia em hũa tigela, & temperado-a de sal, se misturará, se for para saõ, com outro tanto caldo de gallinha; & se for para doente, em hũa tigela de caldo se deytará hũa, ou duas colheres pequeninas da dita substancia.

Almondegas de gallinha, veja-se almondegas de carneyro, fol. 12.

C

Gal.

Gallinha de outros muytos modos, veja-se o Index.

CAPITULO IV.

De alguns pratos de perù.

PRIMEYRO PRATO.

Perù salchichado.

HUm perù depois de limpo, & depenado, moe-se com o pao da massa, & entefa-se na olha, ou em agoa, & sal: & lardeando-se primeyro com lardos de toucinho grossos salpimentados, se mete em hũa panela com toucinho picado, seis maçãs azedas, todos os adubos inteyros, & pisados, (excepto açafraõ) hum golpe de vinho, pouco vinagre, & hũ quartilho de agoa: logo barrando-se a panela, para que não saya bafo, mete-se no forno tres horas, ou põem-se em hum refcaldo ao redor do lume quatro horas, tendo-se cuydado de ir virando a panela: tanto que està feyto, põem-se em hum prato sobre fatias com çumo de limão por cima, ou agraçõ, havendo-o.

Deste modo se fazem coelhos, lebre, vitella, & lombos.

2. *Almondegas de perù.*

PIque-se hum perù com meyo arratel de toucinho, & cheyros, todos os adubos, miolo de pão ralado, & vinagre. Estará em pouco lume fervendo hũa tigela com caldo da panela, em que se irãõ botando as almondegas, & no cabo coalhão-se com tres gemas de ovos, põem-se sobre fatias com canela, & limão por cima.

Affim se fazê de gallinha, perdiz, ou vitela.

3.

Perù salchichado de outro modo.

DEpois de muyto bem lardeado hum perù novo, ou perua, o meterãõ em hũa panela com hum pedaço de lombo de porco, huma posta de toucinho, ou de presunto, todos os adubos pretos, hum golpe de vinagre, & meyo quartilho de agoa: logo barra-raõ a panela, para que não faya o bafo, & a porãõ a cozer devagar em lume brando: como estiver cozida, a abritãõ para se temperar do que lhe faltar; & pondo-se sobre fatias cõ çumo de limão por cima, mandarãõ o perù à mesa, guarnecido com talhadas do mesmo lombo lardeado.

4.

Perù de sopa branca.

Ponha-se a assar no forno hum perù em huma frigideyra com huma pequena de manteyga de vacca boa, adubos, hũ dente de alho, hum golpe de vinagre, & outro de agoa: como estiver assado, coar-se-ha o molho em huma tigela, & deytando-lhe hũa quarta de amendo-as piladas, ponha-se a ferver, & tempera-se com especies pretas, logo trinchando-se o perù, & pondo-se sobre fatias, se lhe deytará a calda por cima com çumo de limaõ. Assim vay à mesa.

5.

Perù com salsa real.

Assado hum perù do mesmo modo, que dizemos no prato antecedente, se coará o molho em hũa tigela de fogo, em o qual se porão a cozer seis quartos de marmelo, & quatro de camoelas, & o temperarão com vinagre, & todos os adubos de forte, que fique picante. Feyto o perù em pedaços, se porà em hum prato sobre fatias, por cima se lhe deytará o molho com os quartos da fruta, & limaõ: assim vay à mesa.

6. Peç

6.

Perù estillado.

DEpois que hum perù estiver depênado, & limpo, lhe meterão dentro meyo arratel de presunto, & no mesmo presunto hũa moeda de ouro Portuguela, hũa pedra de açucar, que pese hũa quarta, duas gemas de ovos, duas camoelas, ou hum marmelo, & não havendo estas frutas, duas maçãs azedas: logo meta-se o perù em hũa panela com duas onças de manteyga de vacca, todos os adubos inteyros, vinagre, sal, & agoa pouca: como estiver tu lo isto na panela, depois de barrada, para que não laya o baso, ponha-se a cozer devagar em lume brando: mande-se à mesa sobre fatias cõ çumo de limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, pombos, ou coelhos.

Perù de outros modos, veja-se o Index.

CAPITULO V.

De alguns pratos de pombos.

PRIMEYRO PRATO.

Pombos dourados.

LOgo que estiverem limpos os pombos, abrindo-se pelas costas, lhe meterão

presunto, & descaidas, cortado tudo do tamanho de dados. Feyto isto, tornarão a ajuntar os pombos, & assentando-os em hũa frigideyra, lhe deytarão huma colher de caldo da panela; ponhão-se ao lume a cozer devagar, junramente com a tampa de brazas por cima, & como estiverem colidos, se untarão por cima com hũa gema de ovo; põem-se sobre lopa dourada, & assim se manda à mesa.

Deste modo se fazem rolas, & frangãos.

2.

Pombos de D. Francisco.

DEpois que tiverem assados os pombos, se afogará hum pequeno de toucinho com huma pouca de manteyga, todas as especies, cheyros, vinho branco, hum golpe de vinagre, agraço inteyro, se o houver, & quando não, çumo de limão, para que fique appetitoso; estando temperado, ponhão-se os pombos sobre fatias de pão, & lance-se por cima o molho: assim vay à mesa.

3.

Pombos de salsa negra.

FRigirão huns pombos novos meyos fritos em toucinho derretido; logo tirando-se

do-se fóra os pombos, em o mesmo toucinho frigitão huma pequena de cebola, & salsa picada: como estiver feita, a lançarão em huma tigela com hũa pequena de salsa feyta, todos os adubos pretos, hum golpe de vinho bráco, outro de vinagre, & pondo os pōbos por cima acabaráõ de cosellos neste molho, o qual se fará mais grosso com huma pequena de farinha bem parda; põem-se sobre fatias, & assim vay à mela.

Desto modo se fazem frangãos.

4.

Pombos recheados.

DEpois de abertos os pombos pelas costas, peytos, & pernas, se rechearáõ com carneyro muyto bem picado, & temperado na forma do prato: *Carneyro para todos os recheados, fol. 10.* logo os colerão com lume brando em huma tigela bayxa, que ha de estar com caldo fervendo: temperáo-se com todas as especies, & coalhão-se, para que fique o caldo grosso nos pratos, com gemas de ovos, põem-se sobre fatias com çumo de limão, & canela por cima.

Assim se recheão frangãos, peytinho de

carneyro, & cabecinha de cabrito.

5.

Pombos enredados.

ENtesaraõ dous pombos inteyros em toucinho, & temperados com adubos se iraõ assando metidos no espeto; quando estiverem córados, cobrirão cada hum por si com hum pequeno de folhado Portuguez; logo embrulhando-os em hũa folha de papel, & atando-os com hum cordel, se iraõ assando outra vez no espeto até se coler a massa: tire-se lhe o papel, & quentes mandem-se à mesa. Deste modo se faz qualquer carne.

6.

Pombos Turcos.

DOus pombos depois de limpos, os partiraõ em ametades, & afogarão em meyo arratel de toucinho, & hum quartilho de caldo, ou agua quente; estando meyos cozidos, se temperarão com todos os adubos: como estiverem temperados, se tiraraõ fóra do caldo, & se poraõ em hum prato sobre fatias de pão de ló, molhadas em mea canada de leyte, que se ha de estar cozendo com seis gemas de ovos, & hũa pouca de farinha até

até que fique grosso. Entre tanto que isto se faz, se porão a cozer dous cardos partidos em pequenos, como estiverem meynos cozidos, se tiraraõ da primeyra agoa, & se acabaraõ de cozer no caldo, que ficou dos pombos, & juntamente se temperaraõ com todos os adubos: logo se comporaõ os pombos no prato, encamando-os com o cardo, & lhe deytaraõ por cima o leite cozido; córaõ-se no forno com lume por bayxo, & por cima, & córados mandem-se à mesa. Veja-se o Index.

CAPITULO VI.

De alguns pratos de frangãos.

PRIMEYRO PRATO.

Frangãos estrelhados.

Colaõ-se em hũa oiha quatro frangãos, como estiverem cozidos, tirem-se fóra inteyros, & depois de muy bem salpimentados ponhaõ-se a frigit em toucinho derretido até córarem: estando córados, se porão em hum prato sobre fatias torradas, com o toucinho por cima, com bem limão. Arma-se este prato com salchichas, torrelmos de presunto, ou lombo, & manda-se à mesa.

Deste modo se fazem pombos,

2. *Frangãos fritos.*

Depois que os frangãos estiverem espalçados de duas horas em conserva de vinho, vinagre, alhos, & ouregãos, se porão a frigir em manteiga de porco com suas fatias de pão: como estiverem fritos, derreta-se hum pequeno de toucinho picado, estado derretido, deyte-se em hũa pequena da conserva dos mesmos frangãos; tempere-se com todas as especies, & ponhão-se neste molho a ferver os frangãos; depois de passados pela fervura, mandem-se à mesa com çumo, & talhadas de limão por cima.

Assim se fazem pombos, carneiro, & cabrito.

3. *Frangãos albardados.*

Dous frangãos depois de meyo assados, partidos em ametades, & salpimentados, se passarão em hũa tigela por quatro ovos batidos: logo que estiverem muyto bem passados, os frigirão com o ovo em manteiga de porco, até que fiquem bem corados, põem-se no prato sobre fatias de pão albardadas

dadas com talhadas de limão por cima.

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

4.

Frangãos de caldo de vacca.

COleraõ os frangãos na gordura de vacca com hũa capella de todos os cheyros, pimenta, cravo, & canela, tudo inteyro, depois de cozidos farão hũas sopas do mesmo caldo, sobre ellas se porão os frangãos, & com talhadas de payo ao redor do prato se mandarão à mesa.

5.

Frangãos com fidéos.

POnhão-se a afogar dous frangãos em pedações cõ hũa quarta de toucinho, cheyros, & vinagre; estando meyos cozidos, temperem-se com todos os adubos; logo se deytarão neste guisado huns fidéos de massa, que são como pinhões torrados, & tirando-se fóra do lume, ponhão-se em hum rescaldo em quanto não vão à mesa, & quando forem lhe deytarão limão por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, & pombos. Tambem se poderá fazer disto hũ pastel.

6. *Fran.*

Frangãos doces.

DEpois que tiverem assados dous frangãos grandes, & tomando o pingo delles, os deytaráõ em hum arratel de açúcar, que ha de estar em meyo ponto, com meyo arratel de amendoas pisadas muyto bem, & o ditto pingo; como os frangãos estiverem cozidos, & o polme grosso, se deytaráõ no prato sobre fatias de pão de ló, com o polme, & canela por cima,

Destta sorte se fazem gallinhas, & pombos.

Frangãos à Francesa.

QUatro frangãos depois de muyto bem limpos cõ seus bicos, & pés, se meterão em hũa olha; & como estiverem meyos cozidos, se tiraráõ fóra: rechearáõ logo com dous arratés de carneyro picado, & temperado como para pasteis hum pão de dez reis, & os frangãos, abrindo-os pelas costas: ponha-se o pão recheado no meyo de hum prato untado de manteyga, & accõmodaráõ à toda os frangãos, & entre elles quatro olhos de chicorias, ou de alfaces, ou cardo: como o pra-

to estiver armado, se lhe poraõ por cima seis gemas de ovos batidas com limão, & hũa colher de caldo da panela: logo córaraõ o prato, & o mandaraõ à mesa.

Affim se fazem pombos, & tordos.

Frangãos de varios modos, veja-se o Index.

CAPITULO VII.

De alguns pratos de adens, & patos.

PRIMEYRO PRATO.

Adens ordinarias, ou extraordinarias.

A Stando-se hũa adem brava, ou mansa, se irá tomando o pingo até estar meã afada, no qual pingo se deytará hum golpe de vinho branco, & lançando-se em hũa tigela de fogo, se porá a afogar nella a adem inteyra com duas onças de manteyga, hum marmelo em quartos aparados, & todos os adubos: como estiver cozida, a poraõ no prato sobre fatia tostada com o molho, quartos de marmelo, & limão por cima.

2.

Adem de marquim.

DÉ pois que hũa adem estiver meã afada, & muy bem lalpimentada, lhe metterá

terão por dentro lanchas de presunto, lombo, ou toucinho, também salpimentadas: logo untado a adem muyto bem de manteypa, lhe porão por cima hũas folhinhas, (que haõ de ter seyto de massa tenra muyto fina) & a embrulharão em papel untado de manteypa; & tornando-a ao lume, a acabarão de assar, depois de assada, tirando-lhe o papel, & pondo-se no prato, a mandarão à mesa.

Poderão também (se quizerem) fazer-lhe hũa côstrada de ovos, & açucar, ou pão ralado.

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

3.

Pátos dourados.

HUm pato partido em quartos depois de bem cozido, o afogarão em toucinho derretido: como estiver afogado de lorte, que fiquem os quartos inteyros, os passarão por ovos batidos: logo assentando-os em sopa de nata sem açucar, os mandarão córar.

O tempero deste prato he géral para qualquer casta de carne, & ainda de peyx.

4.

Patos de piverada.

EM quanto se assar hum pato, se irã tomando o pingo, & deytando-se neste pingo hum golpe de vinho branco, hum dente de alho, noz noscada, pimenta, & hũa folha de louro, o porão a ferver: logo pisarão hum figado do pato meyo assado, & desfeyto com hum pouco do molho, o deytarão no que está fervendo: pondo o pato sobre fatias tostadas, & o molho por cima, o mandarão à mesa.

5.

Caperotada de pato.

DEpois do pato assado, & feyto em pedacos, se assenta em hum prato, ou frigideyra sobre fatias: logo da olha lhe deytarão por cima duas colheres de caldo gordo, cubrindo-se o pato com hum quarto de queyjo de Alentejo ralado, misturado com salsa picada, o molharão com outra colher de caldo por cima. Feyto isto, o porão a aboborar em humas brazas, & depois de enxuto, o mandarão à mesa.

Pato com molho.

POrão em hũa tigela hum pouco de viã nagre destemperado debayxo do pato, q̃ se ha de estar assando, para que nella se tome pingo, nõ qual deytaráõ huma pequena de manteyga, pimenta pisada, & algum açafraõ, & havendo uvas maduras, lhe espremeraõ hũ cacho: logo que estiver assado o pato, o cortarão, & lhe darão hũa fervura na tigela do molho: quando o quizerem mandar à mesa, o deytarão com o molho no prato sobre fatias de pão.

Para outros pratos diferentes veja-se o Index.

CAPITULO VIII.

De alguns pratos de perdizes.

PRIMEYRO PRATO.

Perdizes à Portuguesa.

LOgo que estiverem enteladas as perdizes, lhe darão em cada huma seis golpes ao comprido; & lardeando-as por dentro dos golpes com lardos de presunto, & apertando-as muyto bem à roda com hũ cordel

del as porão a assar cõ lume por bayxo, & por cima em huma frigideyra cova com azeyte, vinagre, & pimenta: depois de assadas, as porão em hum prato, & deyxaraõ ferver o molho com hũas poucas de alcaparras de França; como estiver fervido, o deytarão sobre as perdizes, & as mandarão à mesa.

2.

Perdizes assadas à Francesa.

A Slando-le primeyro em huma frigideyra com toucinho derretido duas perdizes inteyras com suas cabças, & pés, se torraráõ duas fatias de pão, & pilando-as em hum almofariz, & desfazendo-as com o mesmo molho das perdizes, (como quem faz mostarda) botaráõ esta potagem em hũa tigelleta de fogo com hum golpe de azeyte, dous de vinagre, pimenta, cravo, & noz noscada: & pondo se em hũas brazas até que levante fervura, a deytarão sobre as perdizes, que haõ de estar em hum prato sobre fatias de pão torrado, com seu çumo de limão por cima: & assim levem-se à mesa.

D

3. *Perdiz*

3.

Perdiz cozida.

Cola-se hũa perdiz com hũa quarta de toucinho, duas onças de manteyga, meya duzia de grãos, todos os adubos, cheyros, & vinagre; como estiver cozida com quantidade de caldo, que encha hũa tigela, mande-se à mesa com çumo de limão.

4.

Perdizes de peyto picado.

TItem-se os peytos a duas perdizes enteadas, & picando-se primeyro com hum peyto de gallinha, & hũa quarta de toucinho, se temperarão no cepo com quatro ovos, todos os adubos, vinagre, & limão: logo armarão as perdizes com o picado, lardeando-as de toucinho, & gema de ovo, como fazem à capella de carneyro: ponha-se tres horas em lume brando a cozer em hũa frigdeyra com hũa colher de caldo. Postas as perdizes no prato, engrossarão a substancia com duas gemas de ovos, & lha deytarão por cima com torresmos de presunto: & deste modo leve-se à mesa.

5.
Perdizes de Miguel Dias.

Ponhaõ-se a ferver em huma tigela duas perdizes assadas, & partidas em quartos, com dous dentes de alho, azeyte, vinagre, sal, pimenta, & duas folhas de louro: como acabarem de ferver, mandem-se logo à mesa.

Deste modo se fazem coelhos, & vitela.

6.

Perdiz doce.

DEpois de assada hũa perdiz, lhe meteã dentro quatro gemas de ovos cozidas, & picadas, hũa quarta de amendo-as piladas, & hum arratel de açucar de pedra peneyrado: logo frigiraõ a perdiz em manteiga, ou toucinho, depois de fria, a passaraõ por açucar, em ponto fervendo, & metendo-a no espeto, a enxugaraõ com canela, & açucar em pó.

CAPITULO IX.

De alguns pratos de coelho.

PRIMEYRO PRATO.

Coelho de sellada.

A S fados os coelhos q̄ quizerem, se faraõ logo em gigote, o qual se ha de deytar

Dij

em

em hum prato de sellada muyto bem armado com seu sal, & pimenta: quando se houver de mandar à mesa, lhe deytaraõ azeyte, vinagre, & pimenta fervendo.

2.

Coelho de João Pires.

Ponha-se a afogar meyo arratel de toucinho picado com cebola, & salsa bem picada: como estiver afogado, lhe deytaraõ dentro os coelhos partidos em pedaços, & depois de cozidos, se temperarão com todos os adubos, cominhos, limão, azeyte, agraço, (se o houver) ou vinagre: & postos sobre fatias de pão com talhadas de limão por cima, se mandem à mesa.

3.

Coelho dorta.

DEpois de muyto bem lardeados huns coelhos novos, se assaraõ, & assados se trincharão em hum prato; ponhão-se algumas rodas de cebola por cima, (que ha de estar em agoa) & salsa verde picada; logo lhe deytaraõ azeyte, & vinagre fervendo, misturado com pimenta, & alcaparras.

Deste modo se fazem perdigotos.

4. *Coelho*

4.

Coelho cozido em branco.

HUm coelho depois de esfolado, lavado muyto bem, o porão a afogar em hũa panela com hũa posta de toucinho, outra de presunto, manteyga, cheyros, hũa cebola partida pelo meyo, adubos pretos, & sal: (tambem se quizerem, lhe meterão perdizes, pom-bos, ou rolas) como estiver cozido, o mandarão à mesa com bem azedo.

5.

Coelho albardado.

HUm coelho como estiver assado, se põrà em hum prato sobre fatias com muytos golpes pelo lombo, & pernas: faça-se logo hum molho com hũa quarta de toucinho derretido, limpo dos torrelmos, huma colher de manteyga, huma cebola feyta em pedaços, muytos cheyros, & salsa, tudo muyto bem picado; tempere-se com pimenta, cravo, gengibre, & pouco açafraõ. Feyto este molho, se lançará por cima do coelho, o qual com seu limão por cima se mandarà à mesa.

Coelho Real.

E Ntesado hum coelho, & meyo assado, o picaraõ muyto bem, & deytando-o em hum arratel de açucar em ponto com meyo arratel de amendoas pisadas, o poraõ a cofer espaço de hũa hora; logo lhe deytaraõ cinco reis de paõ ralado, oyto gemas de ovos, para que incorpore, canela, cravo da India, & almiscar: deytar-seha em tigelinhas, que córadas se mandaraõ á mesa.

CAPITULO X.

De Lebres.

PRIMEYRO PRATO.

Lebre assada com pelle.

H Uma lebre nova pela-se em fresco, tirando-lhe só apenugem; depois de muyto bem limpa, & lavada, rechea-se entre a pelle, & a carne, & metem-se-lhe algũas lanchas de toucinho salpimentadas: logo muyto bem atada com hum cordel, se põem a assar no espeto, depois de assada, tirase-lhe o cordel, & manda-se à mesa.

Deste modo se fazem coelhos.

2.

Lebre armada.

Tire-se a carne a huma lebre do lombo, & das pernas de maneyra, que fiquem os ossos inteyros, & pique-se com dous arratens de carneyro, huma quarta de toucinho, & alguns cheyros; logo que tudo isto estiver picado, se armará em hũa frigideyra untada de manteyga, ficando a lebre com a proporção que era dantes: & finalmente se comporá cõ seus lardos por cima, & se mandará à mesa sobre sopa de queyjo.

Deste modo se faz coelho.

3.

Lebre cozida.

Tire-se o sangue a hũa lebre com muyta limpeza, & depois de muyto bem lavada ponha-se a cozer com hũa quarta de toucinho, duas cabeças de alhos, & alguns cheyros: tempere-se com cravo, pimenta, gengibre, cominhos, & vinagre; & como estiver cozida, deytém-lhe o sangue.

Assim se faz o coelho.

4.

Lebre em potagem.

P Oraõ a assar huma lebre muyto bem lavada, & lardeada com toucinho: depois de assada, picaraõ hum pouco de toucinho, & o poraõ a derreter em hũa tigela alta; como estiver derretido, lhe deytaraõ duas cebolas, todos os cheyros, & todos os adubos: & como estiverem afogados, lhe tirarãõ os torrelmos com a escumadeyra, & lhe deytaraõ meyo quartilho de vinho, temperando-se de tudo o que lhe for necessario. Feyta esta potagem, a deytaraõ por cima da lebre, que ha de estar posta em hum prato, com suas alcaparras, & talhadas de limão por cima.

Destta sorte se faz o coelho.

5.

Leborada.

E Sfolarãõ huma lebre fresca sem ser lavada, & tirandolhe a buchada, que limpa dos cabellos, ha de ser lavada do sangue, poraõ a lebre a afogar em huma panela com a mesma agoa, em que a buchada se lavou do sangue, com toucinho derretido limpo dos torrelmos, cheyros migados, & cebola: co-

mo

mo estiver cozida, lhe deytarão hum miolo de paõ de rala (do tamanho de hum ovo) torrado, & desfeito em vinagre no gral, com especies, cravo, pimenta, açafraõ pouco, cominhos, & vinho bom: logo ponha-se no prato sobre fatias de paõ, & mande-se à mesa com talhadas, & çumo de limão por cima.

CAPITULO XI.

De alguns pratos de cabrito.

PRIMEYRO PRATO.

Cabrito assado, & lardeado.

Ponha-se a assar hum quarto de cabrito no espeto, & como estiver quasi assado, lardee-se com lardos de toucinho delgados do comprimento de meyo dedo; acabe-se de assar, & leve-se à mesa sobre a sopa que quizerem.

Deste modo se assaõ frangãos, perdiz, & coelho.

2.

Cabrito de tigelada.

Ponha-se a afogar o cabrito em pequenos com toucinho; como estiver cozido,

&

& temperado, deyte-se em hũa frigideyra lãbre fatias de paõ, & logo com seis ovos batidos por cima ponha-se a córar.

Assim se fazem peytos de carneyro, vitela, frangãos, ou pombos.

3.

Cabrito dourado.

DEpois que estiver assado o cabrito, se fará em pedaços, que se irãõ passando por ovos, & frigindo em manteyga: faraõ logo em hum prato de prata, ou frigideyra bayxa huma sopa de queyjo, que conste de huma quarta de queyjo em talhadas, hum paõ de dez reis em fatias, & huma quarta de açucar: unta-se o prato com manteyga, põem-se nelle as fatias de paõ em cama, & sobre cada cama de fatias outra de talhadas de queyjo cõ açucar, & canela por cima. Finalmente sobre tudo isto se deyta o ovo batido, que sobejou de cobrir o cabrito: ponha-se a córar, & como estiver córado, mande-se à mesa com o cabrito, canela, & limaõ por cima.

Deste modo se fazem gallinhas, perus, frangãos, & pombos.

4.

Mãos de cabrito.

DEpois que as mãos de cabrito estive-
rem peladas, cosendo-as primeyro, as
deytarão em conserva espaço de quatro ho-
ras, & passando-as por hum polme de ovos,
& farinha, as porão em hum prato de prata,
ou frigideyra sobre fatias de paõ passadas pe-
lo mesmo polme, com talhadinhas de cidraõ
entre maõ, & maõ: logo farão hum melho
de caldo de gallinha gordo, ou de carneyro,
agro, & doce, & o deytarão por cima das
mãos, que se mandarão à mesa depois de có-
radas com canela por cima.

Assim se fazem mãos de carneyro.

CAPITULO XII.

De varios pratos de vitela.

PRIMEYRO PRATO.

Pollegares de vitela.

DEpois que estiverem assados os polle-
gares no espeto, se fará huma mistura
de paõ ralado, salsa picada moida, & tres
gemas de ovos duras, q̃ se deytarão nos polle-
gares.

gares, untando-os primeyro de manteyga: logo se porão a córar, & pondo-os sobre lopa Franca, os mandarão à mesa.

2.

Lombo de vitela estofado.

Logo que estiver hum lombo limpo de nervos, & pelles, o meterão em huma panela com meyo arratel de toucinho, huma quarta de manteyga, hum quartilho de vinho branco, duas cabeças de alhos, hum golpe de vinagre, outro de agoa, pimenta inteyra, canela, noz noscada, meya duzia de cravos, & duas folhas de louro, & alguns quartos de marmelo: barrada a panela, a porão a cozer de vagar em lume brando; como estiver cozida, a temperarão do que lhe faltar, & deytando-se o lombo sobre fatias, o mandarão à mesa.

Tambem deste modo se faz lardeado.

Deſta ſorte ſe faz veado, & lombo de qualquer carne.

3.

Cabeça de vitela.

Cortada pela junta do peſcoço a cabeça da vitela, ſe pelará como quem péla hum

hum leytão, & em quanto se não cozer, se porã em agoa fria: logo lhe apertarão a tromba com hum cordel de maneyra, que lhe fique a ponta da lingua de fóra, & pondo-a a cozer em huma tigela nova, lhe deytarão toucinho em dados, pimenta inteyra, & algum gengibre; como estiver cozida, lhe tirarão o queyxo debayxo: & quando se quizer pôr no prato, lhe abrirão o de cima com huma facca junto aos miolos, para que lhe entre dentro o vinagre, & pimenta pilada, que tambem se ha de deytar por cima de toda a cabeça, deytando-se primeyro o vinagre, para que fique a pimenta pegada: deste modo se mandará à mesa com salsa em rama por cima.

4.

Peyto de vitela recheado.

DEpois que hum peyto de vitela estiver em conserva tres dias, porã a cozer hum peyto de vacca amarello na olha até estar meyo cozido: & picando-se com huma posta de toucinho, o temperarão com cravo, pimenta, noz noscada, & limão: com esta carne rechearão logo o peyto da vitela, o qual posto em huma frigideyra com hũa duzia de tutanos

tutanos por cima, se mandará assar ao forno com o molho da conserva, & depois de assado sobre fatias de pão torrado se mandará à mesa.

5.

Vitela de caravonada.

E Stando tres dias em conserva quatro arratens de vitela da perna, cortando-se toda em talhadinhas muyto delgadas, lardeadas com lardos de toucinho salpimentado, se frigirão em banha de porco, ou toucinho; como estiverem fritas, se porão a cozer espaço de huma hora com hum molho feyto da conserva, & todos os adubos pretos: logo se tirarão do molho, & pondo-se a córar nas grelhas, cubertas de pão ralado, & canela, assim tostada, se mandarão à mesa.

O mesmo se faz a cabrito, & lóbo de vacca.

6.

Mãos de vitela.

C Ofidas, & fritas as mãos de vitela, se albardarão com ovos, & se porão sobre huma sopa, que se chama Joldres. Para se fazer esta sopa, baterão seis gemas de ovos cruas em hum tacho com meyo quartilho de

de vinho branco, hum arratel de manteyga de vacca, duas colheres de caldo, hũa quarta de açucar, hum pouco de vinagre, pimenta, noz noscada, & sal: porão tudo isto ao fogo, & começando a ferver, que he final de estar feyta esta sopa, lhe meterão dentro as mãos de vitela albardadas, que haõ de pór logo em hum pequeno de rescaldo, para que se não corte, & sobre fatias de pão se mandarão à mesa.

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

O mesmo se pode fazer a frangãos, pãbos, & adens, mas não haõ de ser albardadas.

7.

Mãos de vitela de outro modo.

Peladas as mãos de vitela, como quem péla hum leytaõ, & muyto bem cosidas em agoa, & sal de forte, que larguem os ossos, as passaraõ por ovos batidos, & as frigiraõ em manteyga de vacca: & fazendo-lhe hum caldo agro, & doce com gemas de ovos, caldo de gallinha, ou de carneyro, açucar, vinho branco, & vinagre, as temperaraõ com gengibre, canela, pimenta, &

noz

noz noscada, & cravo; feytas, as mandarão à mesa.

CAPITULO XIII.

De alguns pratos de vacca.

PRIMEYRO PRATO.

Panela de vacca sem couve.

DEpois de lavada a vacca, se porà a cozer em huma panela com huma posta de toucinho ; como estiver cozida, lhe deytarão seis cebolas grandes com alguns golpes em cada huma pela meyo, de maneyra que se não partaõ, & especies inteyras, huma capela de cheyros, segurelha, ortelã, & coentros : como estiver muyto bem temperada, a tirarão fóra, & depois de meya hora a mandarão à mesa.

Serve este prato para os meses de Mayo, Junho, Julho, & Agosto.

2.

Linguas de vacca lampreadas.

Como estiver cozida huma lingua, & feyta em talhadas, se porà a afogar em huma tigela de fogo com meyo arratel de toucinho derretido, limpo dos torrelmos, hũ golpe

golpe de vinho, outro de vinagre, & todos os adubos: depois de afogada, lhe deytaráõ hũa pouca de farinha torrada, para fazer o molho grosso, & pardo, & açucar, se quizerem.

3.

Lombo de porco.

LOgo que tiverem tirado a gordura, & ossos a hũ lombo, o farão em pedaços de tres quartas cada hum: & salpimentando huns lardos grossos de toucinho, lardearão os pedaços do lombo por dentro ao comprido, & os frigirão em huma certã com toucinho derretido, limpo dos torresmos de maneyra, que fiquem bem entesados com hũa cor morena: cozaõ-se logo em agoa em huma tigela, & como estiverem meynos cozidos, lhe deytarão hũa cebola cravejada com cravos, hum pouco de vinho, hum golpe de vinagre; & depois de cozidos, hũa pouca de farinha torrada desfeyta no mesmo caldo do lombo, para fazer o molho grosso: mande-se à mesa sobre fatias torradas.

4.

Lombo de vacca de empada de espeto.

HUm lombo de vacca depois de haver estado de conserva, o assarão no espeto.

E

co

to; como estiver assado, o cubrirão com hum bolo de massa delgado, & embrulhando-o em hum papel untado de manteyga, o tornarão ao lume, até que se coza a massa; como estiver cozida, tire-se o papel, ponha-se no prato, & mande-se à mesa.

Isto mesmo se pode fazer a qualquer assado.

CAPITULO VIV.

De porco.

PRIMEYRO PRATO.

Mãos de porco de caravonada.

Ponha-se a coler as mãos de porco, como estiverem cozidas, as partirão pelo meyo, & cubrindo-as de paõ ralado, & canela, as porão a córar em humas grelhas, depois de córar, se mandarão à mesa.

2.

Figado de porco.

Como tiverem hum figado muyto bem assado, derreterão em hũa tigela hum redenho de porco, no qual afogarão huma cebola em pedaços, & depois de afogada, a temperarão de sal, & vinagre com especies,

cravo,

cravo, pimenta, pouco açafraõ, & alho: logo lhe deytarão o figado, & como tiver fervido, o tirarão fóra, & lhe deytarão çumo de laraja, & sobre fatias o mandarão á mesa.

3.

Cabeça de porco em achar.

COla-se huma cabeça de porco muyto bem cozida com salva, tomilho, & mangerona, canela, cravo, pimenta, & gengibre; tudo inteyro, depois de cozida, lhe tirarão os ossos em quanto está quente, & a dobrarão em hum panno grosso, fazendo-a a modo de hum queyjo; tenha-se em huma prensa muyto apertada vinte & quatro horas, & corte-se em talhadas ao comprido, as quaes se deytem em vinagre muyto forte com especies inteyras: neste achar estará todo o tempo que quizerem.

4.

Queyjo de cabeça de porco.

COla-se a cabeça de porco do modo que a cima dissemos; depois de cozida, picada muyto bem no cepo, & temperada com especies piladas, (sem levar açafraõ) meta-se

em hum cincho de pao, ou empreyta, & aperte-se na prensa: este queyjo não se deyta em vinagre, mas tral-se na mesa até que se gasta.

Tãbem se pôde fazer da cabeça de porco montez.

Com este queyjo se guarneccem muytos pratos.

5.

Queyjo de payo, & presunto.

DEpois que hum payo, & quatro arratens de presunto estiver de molho doze horas em vinho bom, se picará tudo muyto bem, & se afogará em toucinho derretido cõ bem pimenta, cravo, tomilho, mangerona, & hũ pequeno de vinho, em q̃ esteve de molho; como tudo ferver, se deytará em hum panno grosso, em que faraõ o queyjo na fórmula, que assim dissemos.

Este queyjo he fiambre.

6.

Chouriços mouros.

DEyte-se a carne de porco fresca magra, & gorda, cortada muyto miuda, em conserva de vinho, alhos, cominhos, & cebola muyto miuda layada em muytas agoas,

&

& nesta conserva estará hum, ou dous dias: quando se houverem de encher os chouriços, se mudará a carne para outro alguidar sem cõ-terva, & amisturarão com banha fresca, cebola picada, & algum sangue de porco, quanto baste para tingir bem a carne: enchão-nos em tripas de porco, & ponhaõ-nos a tomar fumo; depois de defumados, põem-se a assar, & levão-se à mesa.

7.

Salchichas de porco.

P Iquem-se muyto bem dous arratens & meyo de porco da perna, & hum arratel gordo, & no mesmo cepo a temperem com sal, semente de funcho muyto bem pilada, & hum golpe de vinho branco: façãõ-se em tripa de porco bem limpa, & passando-as primeyro por agoa quente, as pendurem na chaminé em hũa cana, para que se enxuguem: fregem-se na certã, & mandão-se á mesa.

8.

Salpicões de porco.

P Iquem-se muyto bem dous arratens de presunto magro, & meyo arratel gordo,

& tenha-se doze horas em calda de vinho, vinagre, & hum dente de alho pisado: fação-se os salpicões em tripa de vacca do tamanho de falchichas; temperem-se com bem pimenta, & cardamomo, passados por agoa quente se pbem a enxugar: fregem-se em manteyga, & mandão-se à mesa.

9.

Lingoixa.

DEyte-se em hum alguidar vidrado a carne de porco das pernas, & lombos (ou tambem se quizerem, toda a carne magra do porco) cortada muyto miuda com algũ toucinho, & pimenta, & cravo por cima: tenha-se dous, ou tres dias de conserva de vinho branco, alhos, sal, & pouco vinagre: & seja em tanta quantidade como a carne; quando quizerem fazer as lingoixas, atravesse-se hũa taboa limpa sobre o mesmo alguidar, & em cima della ponha-se a carne a escorrer a calda, & fação-se as lingoixas, depois de feytas, as porão a enxugar na chaminé.

CAPITULO XV.

De diversos pratos.

PRIMEYRO PRATO.

Pepitoria.

PElaráõ as azas, pelcoços, & mais miudos das aves (excepto os bicos, & pés) em agoa quente, & em cada pelcoço se dará hum golpe pelo meyo, & outro em cada cabeça, para que se possaõ comer os miolos; cola-se tudo junto em agoa, & sal com toucinho, cebolas inteyras, & cheyros; como estiver cozido, tire-se o toucinho, cebolas, & cheyros; pique-se assim quente, & deyte-se outra vez na panela, & temperando de adubos, se porà a cozer mais: entretanto ponha-se a ferver em hũa certã hũa pouca de manteyga de porco, & como estiver bem quente, lhe deytaráõ hūs pós de farinha de sorte, q̃ se não faça em massa na certã, mas faça sobre a manteyga humas empoas brancas, que fiquem bem alvas; logo deytaráõ isto com a mesma certã dentro na panela com vinagre, & açafraõ: como estiver feyta a pepitoria, deyte-se no prato, que se ha de cubrir com gemas de ovos duras, & guarnecer com os figados assados, ou fritos.

2.

Torrijas de gallinhola.

PIque-se hum peyto de gallinhola (ou o figado, & tripas de gallinha, que haõ de estar de molho) com huma quarta de açucar muyto bem pisado, canela moida, & quatro gemas de ovos: depois de picado tudo, ponhão-se humas fatias de pão em huma bacia de fartês, ou frigideyra com huns pós de farinha por bayxo, & sobre ellas o picado; ponha-se sobre humas brasas, & depois de córadas com a tampa de brasas por cima, tirem-se fóra, & mandem-se à mesa.

3.

Antepate de descaidas.

AFogarão muyto bem os figados das gallinhas com huma posta de toucinho, & cheyros; temperem-nos com todos os adubos, ponhão-se sobre fatias, & com talhadas, & çumo de limão por cima mandem-se à mesa.

4.

Prato de tutanos.

Ponhão-se a ferver em hum tacho os tutanos de tres, ou quatro ossos, cortados em

em pedaços do tamanho de huma pollegada, com duas colheres de caldo, meyo arratel de açúcar, vinho branco, huma migalha de sal, cheyros picados, çumo de limão, canela, açafraão, & todos os adubos: como tiverem fervido com duas, ou tres fervuras, lhe deytarão duas dúzias de gemas de ovos batidas por si, ma, pão ralado, canela, & açúcar, (tudo misturado) & se põem a côrar em huma frigdeyra com pouco lume por bayxo, & por si, ma, para que cofendo-se devagar, tomem boa cor: logo despegando-os da frigdeyra com a palheta, os porão assim direyτος em hum prato sobre massa de pasteis frita, ou fatias torradas, & com tres, ou quatro canudos de ovos ao redor do prato, ou sem elles, se mandarão à mesa quentes, porque frios não são bons.

5.

Falea de carne.

DEpois que hũa gallinha, & huma dúzia de pés de carneyro estiverem cofidos em quantidade de agoa, que de bem cofidos larguem os ossos, lhe deytarão meya canada de vinho branco: como chegar o caldo a quan-

a quantidade de canada & mea, se tirarão fóra os pés, & agallinha, & desfazendo-os em hum panno, os espremerão muyto bem em hũ racho, o qual com meyo arratel de açúcar, & dez claras de ovos bem batidas, com o çumo de dous limões se porà a ferver: como estiver fervido, se coará na manga tres, ou quatro vezes, até que a jalea faya bem clara (se fizer frio, se coará entre dous fogareyros:) ponha-se em pratos, & como coalhar, manda-se à mesa.

Tambem se faz Jalea de perdiz, & mãos de vitela.

6.

Conserva para qualquer carne.

DEyte-se em huma tigela hum quartilho de vinho, meyo de vinagre; huma cabeça de alhos, hum ramo de ouregãos, sal quanto tempere a calda: tenha-se nesta conserva a carne que quizerem partida em pedaços tres, ou quatro horas: & depois frigindo-a em manteyga, & passandoa por hum pouco do molho da conserva fervendo, quente se mande à mesa.

Em conserva de veado, & javali se deyta
salva,

salva, tomilho, & mangerona, a qual conserva póde estar todo o tempo que quizerem.

CAPITULO XVI.

De varios pratinhos.

PRIMEYRO PRATINHO.

Descaidas.

FRija-se huma descaida partida em pequenos, ponha-se em hum pratinho cõ pimenta, & limaõ por cima, & guarnea-se com alcaparras.

2.

Descaida de outro modo.

FRija-se o figado, a moela, & o oveyro; faça-se a moela em gigote à faca, deyte-se no pratinho com pimenta, & limaõ por cima, & arme-se em roda com o figado, & o oveyro.

3.

Descaida de outro modo.

PIque-se muyto bem no cepo hũa descaida com hũa talhadinha de toucinho, ponha-se a afogar em hũa tigelinha temperada com pimenta, & sal; coalhe-se com hum ovo como se faz o picado, & deyte-se no pratinho com pimenta, & limaõ por cima.

4. *Des.*

4.

Descaida de outro modo.

Como estiver picada hũa descaida com toucinho, & cheyros, se afogará como carne para pasteis, & se temperará com todos os adubos: deytarão este picado em hum pratinho, ou frigideyra, & com hum ovo batido por cima, o córarão em hũas brasas, (como tigelada) & com çumo de limaõ por cima se mandará á mesa.

5.

Descaida de outro modo.

Feyta a descaida em picado na fórma que afima dissemos, se recheará com ella o oveyro das gallinhas, fazendo-se murcellas, as porão ao lume em huma tigelinha com huma gotta de caldo da panela, & temperadas como almondegas, as coalharão com huma gema de ovo: põem-se sobre fatias, & com canela, & limão por cima mandem-se á mesa.

6.

Descaida de outro modo.

Picada huma descaida, se farão della almondegas pequenas do tamanho de botões,

tões, temperadas como almondegas de gallinha, & cozidas com caldo amarello (como a sima dizemos) se porão sobre fatias, & com canela, & çumo de limão por sima se mandará à mesa.

7.

Lingoixa assada.

Assada huma vara de lingoixa, & feyta em talhadinhas, com pimenta, & limão por sima, mande-se à mesa.

8.

Lingoixa de outro modo.

FRita a lingoixa em talhadas, coalhada com dous ovos, & feyta huma cartuxa muyto bem córada com pimenta, & limão por sima, mande-se à mesa.

9.

Presunto.

FRija-se em toucinho meyo arratel de presunto magro, cortado em talhadinhas, & no mesmo toucinho faça-se hum molhinho com hum golpe de vinho, & duas folhas de louro, com alcaparras mande-se à mesa.

Tambem se faz agro, & doce,

10.

Tubaras de carneyro.

FRitas as tubaras em talhadinhas, pondo-se no pratinho com pimenta, & limão por cima, mandem-se à mesa.

11.

Tubaras de outro modo.

FRitas as tubaras em talhadinha, & albardadas com ovos, com pimenta, & limão por cima, mandem-se à mesa.

12.

Tubaras de outro modo.

AFogarão as tubaras em huma tigelinha em talhadas com toucinho, & cheyros, coalharão com gemas de ovos, & com caldo amarello, canela, & limão por cima sobre fatias mandem-se à mesa.

13.

Tubaras de outro modo.

ASladas as tubaras, feytas em gigote com pimenta, & limão por cima, mandem-se à mesa.

14. *Tubaras de outro modo.*

Cortadas as tubaras do tamanho de dados, frijaõ-se em toucinho; deytem-lhe pimenta

pimenta por cima, & dous ovos, & fazendo hum cartuxa como filhós, com limão por cima, mandem-se à mesa.

15. *Linguas de carneyro.*

COfidas as linguas, cortadas pelo meyo de alto abayxo, & fritas em toucinho, com pimenta, & limão por cima, mandem-se à mesa.

Tambem se fazem do mesmo modo albardadas.

16.

Miolos de carneyro, de porco, ou vacca.

ENtelados os miolos, tirada a teagem, os frigarão em manteyga, coalharão com dous ovos, & com pimenta, & limão por cima os mandarão à mesa.

17.

Miolos de tigelada.

FEytos os miolos na forma acima, se porão com ovos por cima a córar em hũa tigelinha.

18.

Miolos albardados.

ENtelados os miolos, & cortados em talhadas com sal, & pimenta por cima, passem-se

lem-se por ovo batido, & frijaõ-se em boa manteyga: como estiverem fritos, faça-se hũ molhinho bem azedo de limaõ, & pimenta, & postos sobre elle no pratinho mãem-se à mesa.

19.

Mãos de porco.

Cofidas as mãos de porco, abertas pelo meyo, & cubertas com canela, & paõ ralado, as córaráõ em hũas grelhas, córadas se mandarão á mesa.

20.

Mãos de porco albardadas.

Cofidas as mãos de porco, partidas pelo meyo, salpimentadas, & albardadas cõ ovo, com pimenta, & limão por cima, mandem-se à mesa.

Tambem se fazem agras, & doces com canela por cima.

21.

Mãos de porco de Judeo.

Depois de cofidas as mãos de porco, frias, & albardadas, pondo-se nos pratinhos, se mandarão à mesa.

22. *Queyjo de cabeça de porco.*

FEyto o queyjo como dizemos a fol. 67. se cortarão delle humas talhadinhas, que bastarem

bastarem para hum pratinho, & com vinagre por cima, & alcaparras se mandarà à mesa.

Tambem se faz albardando as talhadinhas, & passando-as por molho agro, & doce.

23.

Salchichas.

FRitas as salchichas em talhadinhas com pimenta, & limão por cima, mandem-se à mesa.

Tambem se faz de payo, ou chouriço.

24.

Lombos de vacca de conserva.

Astado o lombo de vacca depois de estar em conserva, & cortado em talhadinhas, mande-se à mesa.

Tambem se faz albardando as talhadinhas.

Destes modos se faz tambem de vitela, de lingua de vacca, & de ubre.

Tambem se fazem pratinhos de maçãs na fórma que no capitulo decimo nono, fol. 85.

CAPITULO XVII.

De olhas.

PRIMEYRO PRATO.

Olha podrida.

Ponha-se em hũa paneia a cozer hum pedaço de vacca muito gorda, hũa gallinha,

E

hũa

hũa adem, hũa perdiz, ou pombo, hum coelho, huma lebre, havendo-a, hũa orelheyra, ou pã, se for tempo de porco, hum pedaço de jacaõ, chouriços, lingoixa, & lombo de porco, tudo misturado com nabos, se os houver, ou rabãos, tres cabeças de alhos grãdes, grãos, duas, ou tres duzias de castanhas, sal, & cheyros: como estiver cozido, mande-se à mesa em hum prato sobre sopas de pã.

2. *Olha Francesa.*

COsa-se em hũa panela huma gallinha, dous pombos, duas perdizes, hũ coelho, dous arratens de presunto, & chouriço, cõ hũa capella de cheyros por bayxo, tres cebolas, quatro cabeças de alhos, quatro olhos de alfices, grãos, especies inteyras, vinagre, & agoa que cubra tudo isto: como estiver cozida, tempera-se com todos os adubos, & ponha-se outra capella de cheyros por cima.

Esta olha he boa para o Veraõ.

3.

De fina olha Moura.

Ponha-se a cozer vinte & quatro horas em borralho de carvaõ de sobro hũa panela cõ quatro arratês de vacca do peyto, duas
linguas

linguas de vacca, hũa duzia de tutanos, dous ossos de correr, hũa oytava de grãos, seis cabeças de alhos, cravo, pimenta, noz nolcada, segurelha, & ortelã; depois de cozida mande-se à mesa sobre sopas.

4. *Entrida.*

Coza-se em hũa panela duas gallinhas, duas gallinholas, duas perdizes, hũ coelho, & dous arratens de entrecosto de porco com agoa, (como carneyro) tempera-se com vinagre, & todos os adubos: como estiver cozida, tire-se o caldo, & migando-se nelle tres, ou quatro bolos de açúcar, & manteyga, põha-se a cozer: como estiver grosso, acabe-se de cozer com oyto ovos, & çumo de quatro limões: depois de bem enxuto deyte-se no prato, & canela por cima, & pondo-se a carne sobre esta entrada, mande-se à mesa.

5. *Olha podrida em massa.*

Traõ perdigando em toucinho picado as cousas seguintes, cada coula sobre si; quatro arratens de maçã de vacca, outros quatro de lombo de porco, duas gallinhas, duas perdizes, quatro pombos, mea duzia de tórdos,

dous coelhos, mea duzia de linguas de porco, nabos, couves, alhos, grãos, & todas as especies inteyras: como tudo estiver perdigado, que he meyo afogado em toucinho, se amassarà hum alqueyre de farinha com manteiga, & ovos; tirada a massa testa, farão de toda ella dous bolos, hum delles se porà com papel por bayxo sobre huma folha de forno, no qual se poraõ dous pães de dez reis em sopas, & sobre ellas talhadas de peyto de vacca, & por cima das talhadas se iraõ accomodando em boa fórma as couças sobreditas: cobrião com o outro bolo, estendendo-o mais para que cubra tudo, & lhe faraõ o repolego muyto grosso, para que não arrebente: abrião hum buraco em cima, para que por elle se lhe deyte dentro a substancia que ficou do perdigado, & depois de lhe fazerem duas azas de massa, (como de panela) & seu testo lavrado, a poraõ em hum forno a cozer devagar; quando se mandar à mesa a sangrarão, tirando-lhe o molho.

Esta olha se faz pelo tempo do Entrudo, & & em todo o anno.

CAPITULO XVIII.

Pasteis de diferentes modos.

PRIMEYRO PRATO.

Pasteis communs.

Ponha-se a afogar dous arratens de carneyro depois de muyto bem picado com huma quarta de toucinho, & cheyros, tudo junto, & huma colher de caldo; como estiver meyo afogado, tempere-se com vinagre, & depois de cozido com todos os adubos pilados: coahe-se logo com tres gemas de ovos batidas, & ponha-se a esfriar. Amassada huma oytava de farinha com huma quarta de açucar, meyo arratel de manteyga, & duas gemas de ovos, lovada muyto bem esta massa, se fação della os pasteis de cayxa do tamanho que quizerem, & metendo-lhe a carne dentro, ponhão-se a cozer: quando os maderem à mela, desfeyta hũa gema de ovo em hũa colher de caldo com çumo de limão, deyte-se em cada pastel hum pequeno deste molho por hum buraco, para que vá a carne mais branda.

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

6. *Pasteis de passarinhos.*

A Fogadas em meyo arratel de toucinho duas duzias de passarinhos com humas talhadinhas de lombo, se for tẽpo de porco, & temperados com todos os adubos pisados, ponhaõ-se a esfriar depois de cozidos. Constaõ estes pasteis de tudo o que dizemos a firma. Fazem-se suas cayxinhas, metendo-lhe dentro os passaros; põem-se a cozer, & mandaõ-se à mesa.

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

3.

Pasteis de lombo de vacca.

HUm lombo de vacca de conserva, estando já mais de meyo assado, ponha se a afogar em meyo arratel de toucinho em talhadas: como estiver afogado, tempere-se cõ pimenta, cravo, noz noscada, & limão. Feytas as cayxas de massa, como os pasteis communs, cozaõ-se com a carne dentro, & mandem-se à mesa.

Tambem se fazem de lombo de porco, vitela, & cabrito: porém cabrito leva açafrão.

4. *Pa*

4. *Pasteis de tutanos.*

Duas duzias de tutanos, passados por agoa quente, & cortados em pequeninos, ponhão-se a cozer em hum arratel de açucar em ponto de elpadana; como estiverem cozidos, deytem-lhe hũa duzia de gemas de ovos batidas com algum paõ ralado pouco para engrossar; cozidos ponhão-se a esfriar. Amassem entretanto huma oytava de farinha com hũa quarta de açucar, quatro ovos, manteyga de porco, & hum golpe de vinho branco; sovada muyto bem a massa, & feytos della os pastelinhos pequenos cortados com a carretilha, frijaõ-se em manteyga de porco, & passado os por hum arratel de açucar, cubertos de canela, mandem-se à mela.

Deste modo se fazem pastelinhos de ovos moles, ou de amendoas, levando huma quarta dellas muyto bem pisadas em lugar de tutanos.

5.

Pasteis de ubre de vacca.

Cozido o ubre de vacca, & cortado em taldadinhas, ponha-se a afogar em meyo arratel de toucinho, & huma gotta de agoa.

tempere-se com todos os adubos, & ponha-se a esfriar: logo tomada a massa, (como a sima dizemos) fação-se humas cayxas sem tampa do tamanho de hũa laranja; depois de cozidas enchão-se do ubre com ovos batidos por sima, que lhe sirvaõ de tampa, çumo de limão, & açucar; ponhão-se a cózar, & mandem-se à mesa.

Deste modo se fazem pasteis de linguas de carneyro, ou de vacca, & de peytinhos de carneyro, ou de cabrito.

Veja-se o index, & acharà pasteis de outras cousas.

CAPITULO XIX,

De tortas.

PRIMEYRO PRATO.

Torta de carneyro.

TRes arratens de carneyro muyto bem picado com meyo arratel de toucinho, seis ovos, & cheyros ponhão-se a afogar com huma colher de caldo, & hum golpe de vinagre; como estiver afogado, tempere-se cõ todos os adubos, coalhe-se com quatro ovos, para que fique a carne bem enxuta, & ponha-se a esfriar; logo tomem a massa com agoa,

& sal, & lovem-na muyto bem; façã o folhado Francez, ou o que quizerem, & sendo o folhado de mantas, ponhão seis por bayxo, & seis por cima: como estiver a carne na torta com duas gemas de ovo picado por cima, & acabada de fazer, cola-se na em lume brando, & mandem-na à mesa.

Esta torta tambem leva, se querem, gallinha, frangãos, pombos, cabrito, linguas, ou talhadas de prelunto.

2.

Tortas de pombos, & natas.

Picada a carne de quatro pombos assados, misture-se com seis tigelas de nata, doze gemas de ovos, meyo arratel de açucar, cravo, & canela, faça-se a torta; cola-se, & mande-se à mesa.

3. *Torta de toucinho.*

Ponha-se a cozer em hũ tacho cóvo hum arratel de toucinho bem picado, com hũ arratel de amendoas muyto bem pisadas, & hum arratel de açucar em ponto de espadanas; como estiver cozido, deytrem-lhe almiscar, ou ambar, canela, & cravo da India, coalhe-se com oyto gemas de ovos, & ponha-se a es-

friae

friar; faça-se a massa de hũa oytava de farinha com meyo arratel de manteyga, quatro gemas de ovos, meyo arratel de açucar, & hum copo de vinho branco; depois de sovada fação-se dous bolos, sobre hum delles ponha-se o ditto toucinho, & cubra-se com o outro bolo, lavrada muyto bem a torta, coza-se em lume brando, & mande-se à mesa.

4.

Torta de presunto agro doce.

COrtem-se em talhadinhas dous arratens de presunto depois de haverem estado vinte & quatro horas de molho, coza-se em hum arratel de açucar em ponto de espadana, com hum copo de vinho branco, canela, & cravo da India tudo inteyro, & noz noscada ralada, & ponha-se a esfriar: feyta a massa na fôrma da dos pasteis communs, fação-se dous bolos, ponha-se sobre hum delles o presunto com algũa calda, & cubra-se com o outro: feyta a torta, coza-se em lume brádo, deytelhe a calda que ficou, em que se cozeu o presunto, pôr dous buracos que lhe haõ de fazer no meyo, & mande-se bem quente à mesa.

CAPITULO XX.

De empadas.

PRIMEYRO PRATO.

Empadas de carneyro.

Ponha-se a afogar em toucinho picado dous arratens de carneyro da perna sem ossos, & jardeado com lardos de toucinho, como estiver meyo afogado, tempere-se com todos os adubos, hum golpe de vinho, outro de vinagre, & duas folhas de louro seccas, & depois de temperado sem se acabar de cozer ponha-se a esfriar: amassadas huma oytava de farinha com meyo arratel de manteyga, & quatro ovos, fação huma cayxa, em que se ponha o carneyro com molho. Feyta a empada, & cozida, mande-se à mesa.

Deste modo se pódem fazer empadas de qualquer carne.

2.

Empadas de gallinha.

A Fogue-se em meyo arratel de toucinho huma gallinha inteyra, depois de afogada, dando-lhe hums golpes nas juntas, tempere-se com todos os adubos, & ponha-se a esfriar: logo amassando huma oytava de farinha

rinha com meyo arratel de manteyga, & tres ovos, faça-se della huma cayxa, em que cayba a gallinha com o molho; cosida mande-se à mesa.

Deste modo se fazem empadas de frangãos, pombos, perù, rolas, tordos, adem, lombo de vacca, ou de porco, mas com agrago, ou limaõ.

3.

Empadas de perdizes.

DEpois de enteladas em agoa duas perdizes, lardeem-se muyto bem com lardos de toucinho, & o que sobrat de meyo arratel, tirados os lardos, muyto bem salpimentado, pique-se com alguns dentes de alhos; amassada a massa com meyo arratel de mâteyga, fazendo della hum bolo grande, ponhão-se nelle as perdizes com o toucinho picado por bayxo, & por cima, & duas folhas de louro; fechem a empada com repolego grosso, para que quando se cozer não arrebeite, depois de cosida mande-se à mesa.

Deste modo se faz coelho, lebre, ou vitela.

4. *Empadas de tordos.*

AFogue-se em meyo arratel de toucinho picado seis tordos; como estiverẽ me-

vos afogados, temperem-le com todos os adubos, & ponhão-se a esfriar: logo amassando-se hũa oytava de farinha com meyo arratrel de manteyga, & quatro ovos, faça-se huma cayxa, em que se metão os tordos com o molho do afogado, temperando-se com bem limão, depois de cozida mande-se à mesa.

Assim se fazem frangãos, pombos, & rolas.

5.

Empadas Inglesas.

DEpois de afogados dous arrarens de carneyro muyto bem picado, & temperado com vinagre, & todos os adubos pisados, ponhão-se a esfriar; cozida huma lingua de vacca, & hum arratrel de presunto na panela, & afogados dous pombos em ametades em huma quarta de toucinho temperados com todos os adubos, & bem limão, ponha-se tudo a esfriar: amassando-se entretanto huma quarta de farinha com hum arratrel de manteyga, meyo arratrel de açucar, seis ovos, & hum golpe de vinho branco, depois de muyto bem sovada a massa, fação-se della dous bolos; em hum ponha-se a carne picada, sobre ella os pombos, logo a lingua, & sobre
a lin:

a lingua o prelunto; aperfeyção-se a empada, cobrindo-se com o outro bolo, & fazendo-lhe repolego à roda, ponha-se a cozer: como estiver cozida, unte-se com ovo batido, cubra-se de açúcar em pó, ponha-se a córar, & mande-se à mela.

Tambem em lugar de pombos lhe podem pôr gallinha, ou frangãos.

Deste modo se fazem pastelões redondos, mas não levão carne picada.

6.

Empadas Francesas.

Ponha-se a derreter dous arratés de toucinho picado com hũa cabeça de alhos; entesem-se nelle hũa gallinha, & dous pombos, tudo inteyro, & quatro arratens de lombo em talhadas; temperem-se com todos os adubos, & ponhão-se fóra em huma frigdeyra a esfriar: & afoquem-se logo neste mesmo toucinho duas perdizes inteyras, & hum coelho em pedaços, & ponhão-se a esfriar: a massa da huma quarta de farinha em agoa, & sal, & sovada muyto bem, faça-se della folhado Francez com hum arratel de manteyga de vacca, dividida a massa em dous bolos, em hũa

ponha-se toda a carne em camas com bem pimenta, & limão, cubra-se com o outro, lavrando a empada à roda do modo que quizerem, ponha-se a cozer, & como estiver meia cozida, abrindo-lhe hum buraco por cima, deytém-lhe por elle o molho, que ficou do afogado: acabem-na de cozer, & mandem-na à mesa.

Empadas de perù sem osso.

FAça-se hum perù sem osso da mesma maneyra que gallinha sem osso, fol. 25. lardeando-o muyto bem com lardos de toucinho salpimentados: amassem logo huma quarta de farinha, fazendo a massa bem tãra, ponhão nella o perù, salpimentando-o por fóra; fechem a empada muyto bem, ponhão-se em hũa ponta os pés do perù, & em outra a cabeça com o bico, para que pareça vivo, & depois de cozida a empada em lume brando, mande-se à mesa.

Tambem se faz de gallinhas, frangãos, ou pombos.

Deste modo se faz empada de peyto de vitela recheado.

8.

Empadas de lombo de vacca.

DEpois de meyo assado hum lombo de vacca, cortado em talhadas, & tardeado cõ toucinho salpimentado, faça-se a cayxa de hũa oytava de farinha amassada com meyo arratel de manteyga, & quatro ovos; metão-lhe dentro o lombo com meyo arratel de toucinho picado, pimenta, cravo, çumo de limão, & quatro folhas de louro seccas: como estiver cozida mandem-na à mesa.

O mesmo se faz de lombo de porco, & de vitela.

9.

Empadas salchichadas.

PIquem-se quatro arratens de carneyro da perna muyto bem limpo, com meyo arratel de toucinho, depois de picado deytém-lhe sal, pimenta, cravo, noz noscada, hum golpe de vinho, outro de vinagre; mudem esta carne do cepo para a taboa da massa, & fação della hum bolo bem estendido, cobrindo-a por cima com lardos de toucinho, salpimentando-a, & borrifando-a muyto bem de vinho, dobrem-na como folhado de rolo

para

para que fiquem por dentro os lardos de toucinho: amassada hũa quarta de farinha com hum arratel de manteypa de porco, & muyto 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 meya lua, & coza-se muyto de vagar: come-se fria esta empada, & anda toda a semana na mesa.

Deste modo se fazem com coelho, lebre, veado, & javali; em lugar de louro se lhe deyta salva, tomilho, & mangerona.

IO.

Empadas de javali.

HUma perna de javali depois de cozida em agoa, & sal, coza-se em vinho com salva, & mangerona; como estiver cozida, lardee-se com lardos de toucinho, salpimentando-se muyto bem: logo amassando-se meyo alqueyre de farinha de centeyo, ou de trigo, com manteypa de porco, faça-se hum bolo grande, em que cayba a perna inteypa, & deytando-lhe tomilho, & mangerona, feche-se a empada, ponha-se no forno a cozer de vagar, & mande-se à mesa.

G

Deste

Deste modo se fazem empadas de vitela, porco manlo, lombos, veado, corlo, gamo, & cervã.

II.

Empadas Romanas.

F Aça-se hum pastelaõ de meyo alqueyre de farinha amassada em agoa, & sal, cobrindo-o por cima como empada; como estiver feyta, assopre-se por hũ buraquinho, para que fique bem chea de vento; depois de muyto bem cozida, abraõ-lhe no fundo hum buraco redondo, por onde lhe metã duas, ou tres duzias de passaros vivos, & tapando o buraco com a mesma massa, mande-se à mesa.

Tambem se faz de pombos, ou coelhos vivos.

12.

Empadas de pés de porco.

D E pois de muyto bem cozidos os pés de porco, tirados os ossos, & se os quizerem doces, passados por açucar em ponto, temperem-se com especies, & depois de frios metta-se cada pé em sua empadinha; partida pelo meyo, & mande-se à mesa.

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

SEGUNDA PARTE

DA ARTE

DE COZINHA.

TRATTA DO MODO DE CO-
zinhar diversos pratos de peyxes, maris-
cos, heruas, frutas, ovos, lactícinios,
conserva, & toda a sorte de doces.

CAPITULO I.

De peyxes.

PRIMEYRO PRATO.

Como ninguem tem necessidade dos
preccytos da arte para o modo de cozi-
nhar peyxes ordinarios, & conhecidos, sup-
pondo que todos sabem por commum uso
cozer, frigir, ou assar hum peyxes, nos não
dilatamos nesta materia tão vulgar; por isso
principiamos logo a dar noticia nesta Segun-
da Parte de alguns peyxes mais particulares.
Só nos parece digno de advertencia dizermos
o tempo em que os peyxes são melhores, &
mais salutiferos; porque os **Lingoados do**

Rio, Azevias, Rodovalhos, Cabras, & Pescadas, são sempre bons em todo o anno, & as Lampreas no tempo que as ha. Porém Savelis, Gorazes, Cachuchos, Robalos, Bogas, & Tamboril em Janeyro, Fevreyro, & Março. Congros, Sargos, Abroteas, & Eyrós, em todo o tempo de Janeyro até Settembro. Cibas, & Cações de Fevreyro até o fim de Mayo. Pargos, Douradas, Fanecas, & Sardas, de Abril até Outubro. Corvinas só em Mayo, & Junho. Chernes, Taihas, & Carapaos, em Junho, & Agosto. Salmonetes, Velugos, & Choupas, em Agosto, Settembro & Outubro. Sardinhas, & Arrayas, em Novembro, & Dezembro. Isto supposto, tratemos em primeyro lugar do recheyo para tudo o que quizerem.

Recheyo de peyxes.

Picadas duas postas de pescada sem pelle, nem espinha, ponhão-se a frigir duas cebolas picadas com salta, & deytam-se na mesma frigideyra dous ovos batidos com cheyros, mexendo-se tudo até se coalharem os ovos: logo misture-se tudo isto com a pescada, que está no cepo picada, & picando-a
outra

outra vez com mais tres ovos crus, & cinco reis de paõ ralado, tempere-se com todos os adubos, sal, vinagre, & limaõ; como estiver temperado este picado, se pôde rechear com elle qualquer peyxe que quizerem.

Com este picado se pôdem rechear ovos, beringelas, cebolas, chicorias, alfaces, couves, nabos, & alcachofras.

Tambem delle se fazem capellas, almondegas, trouxas, & tudo mais que quizerem, acrescentando, ou diminuindo conforme for a quantidade.

2.

Caril para qualquer peyxe.

A Fogadas duas cebolas bem picadas em hũa quarta de manteyga de vacca, deytam-lhe huns poucos de camarões, ou ameyjoas com o leyte de hũa quarta de amendoas, & colendo-se tudo até que fique hum tanto grosso, tempere-se de adubos. Feyto isto, cofa-se meyo arratel de arroz em agoa, & sal, ponha-se no prato, & sobre elle algũas postas do peyxe que quizerem, colidas em agoa, & deyte-se por cima o caril.

Deste modo se faz tambem caril para car-

ne, mas não leva marilco.

3. *Conserva de peyxe.*

Ponhaõ-se em conserva de vinho, vinagre, alhos, ouregãos, & sal, duas postas de peyxe que quizerem, espaço de duas horas: tirado o peyxe da conserva, assado, & posto no prato, façaõ-lhe hum molho de huma pouca de conserva em que esteve, com hum golpe de azeyte, & deytando-o por cima do peyxe, mande-se à mesa.

Esta conserva serve para todos os peyxes.

4. *Escabeche.*

Ferva-se em hũa tigela hum pouco de vinagre destemperado com agoa, hum pouco de azeyte, & sal, folhas de louro, çumo de limão, & de lima, & gengibre pisado com as mais especies pretas. Como isto estiver fervido, tempere-se do q̃ lhe for necessario, provando-o, para que não fique forte o escabeche: & sempre se fará a quantidade, conforme for a do peyxe, para que houver de servir.

5. *Peyxe Mourisco.*

Metaõ-se em huma panela duas postas de qualquer peyxe, com meyo arratel de manteyga, hum quartilho de vinho branco,

co, duas cabeças de alhos, & todos os adubos inteyros : tapada a panela, & barrada por fóra com massa, para que não laya o bafo, ponha-se a cozer em lume brando : como estiver cozida, deyte-se o peyxe sobre fatias, & com limão por cima mande-se à mesa.

Deste modo se fazem tambem lingoados.

6. *Ciba em gigote.*

DEpois de cozida hũa ciba, piquem-na, & ponhaõ-na a ferver em hũa frigideyra com azeyte, vinagre, & pimenta : logo que acabar de ferver, mandem-na à mesa.

Este gigote serve para todo o peyxe.

7. *Lamprea assada.*

LAvada, & limada hũa lamprea em agoa quente, tirem-lhe os dentes, o fel, & as guelras que estão com elle, & dem-lhe hũ golpe no meyo das guelras, & outro no embigo, para que tirando-se a tripa, não çuje a lamprea por dêtro : tirada a tripa, ponha-se a lamprea sobre huma frigideyra, para nella escorrer o sangue: logo assando-a no espeto, tomem-lhe o pingo na mesma frigideyra ; depois de assada a lamprea, tépere-se o molho da frigideyra com hum golpe de vinho, çumo de huma

laranja, noz noscada, & todos os adubos, & mande-se à mesa apartado da lamprea.

8.

Lamprea cozida.

Limpa, & concertada hũa lamprea, [como acima dissemos) ponha-se em huma frigideyra com hum golpe de vinho, outro de azeyte, vinagre, & çumo de duas laranjas azedas; esteja neste molho em quanto afogaõ meya duzia de alhos porros com hum golpe de azeyte; estando meyos afogados, metão-lhe dentro a lamprea inteyra, & cobrindo-a de agoa, ponha-se a cozer: como estiver quasi cozida, deytém-lhe o molho em que esteve cõ pimenta, cravo, noz noscada: depois de cozida mande-se à mesa sobre fatias.

9.

Lamprea em conserva.

Depois de limpas hũa, ou muytas lampreas, na fórma que temos ditto, mandem-nas assar no forno em huma frigideyra com o sangue, hum golpe de azeyte, pimenta, & sal por cima: como estiverem assadas, tirem-nas do molho, & este mesmo molho ponhão no a ferver com meyo quartilho de azeyte

azeyte, meyo quartilho de vinho branco, hũ pouco de vinagre, que não faça a calda muyto forte, & estando fervendo, temperem-no com pimenta, noz noscada, & tres, ou quatro folhas de louro secco, & ponhão-no a esfriar: metão-se as lampreas em hum barril, & deytém-lhe por cima o molho frio, & cobrindo-as bem de molho, tapem o barril.

10.

Empada de lamprea.

Limada, & concertada a lâprea, ponhão-na em huma frigideyra cóva para escorrer o sangue, golpeando-a com sino, ou seis golpes, para que se possa enrosçar, & tempere-se com hum copo de vinho, & meyo copo de vinagre, laranja, sal, pimenta, cravo, noz noscada: faça-se logo a cayxa de massa bem dura, & metendo-lhe dentro a lamprea com o molho, ponha-se a cozer, começando a ferver, tirem-lhe o molho por hum buraco oculto, & como se acabar de cozer, mandem-na à mesa, & o molho em hũa tigela.

Deste modo se fazem empadas de trutas, & salmaõ fresco,

11.

Salmaõ fresco.

DEpois de limpo o salmaõ, faça-se hũa calda de duas partes de vinagre, hũa de vinho, & outra de agoa, hum molho grande de salsa, & bem pimenta pisada, & ponha-se a cozer: como feiver, metaõ-lhe o salmaõ, & estando cozido, tire-se fóra, & coma-se frio. Nesta mesma calda anda na mesa todo o tempo que dura.

Deste modo se cozem trutes.

12.

Solho de conserva.

DEpois que estiver o solho em conserva de vinho, vinagre, & alhos (mais vinho que vinagre) ponha-se a assar, & depois de assado a esfriar: ferve-se logo ametade da calda em que esteve, com outro tanto azeyte, todos os adubos pretos, & humas folhas de louro seccas: como tiver fervido, tempere-se do que lhe for necessario, & ponha-se a esfriar. Nesta conserva se mete o solho frio, & he para se ir comendo logo: porém se se houver de guardar, ou mandar para fóra, deytém-lhe menos vinagre.

Esta

Esta mesma côlerva serve para salmaõ fresco, atum, & agulha.

Tambem serve para qualquer caça mea assada.

13.

Empadas de folho.

Ponha-se a cozer huma posta de folho de dous arratens com hum quartilho de vinho, hum quartilho de vinagre, outro de agoa hũa cabeça de alhos pisada, hum ramo de curegão, duas folhas de louro, sal, & pimenta; & como estiver mea cozida, deytém-lhe hum golpe de azeyte: depois de cozida, ponhaõ-na a esfriar em huma frigideyra, na qual deytém hũa pequena de calda em que se cozeu, temperando-se com todos os adubos, çumo de limaõ, & hum golpe de bom azeyte, ou hũa pouca de boa manteyga: faça-se a cayxa de hũa oytava de farinha, & metendo-lhe o folho dentro com o molho, cosa-se em lume brando, & mande-se à mesa.

14.

Empadas de atum.

Duas postas de atum fresco depois que estiverem duas horas em conserva de vi.

vinho, & vinagre, & alhos, ponha-se a assar no forno em hũa frigdeyra com hũa pequena da calda em que esteve, & hum golpe de azeyte; como estiver meyo cozido, tempere-se de todos os adubos pretos, & çumo de limaõ; faça-se a cayxa de hũa oytava de farinha, mettendo-lhe o atum cõ o molho dentro, ponha-se a coser, & mandem-na à mesa.

Deste mesmo modo se faz agulha.

Adubos pretos he cravo, canela, & pimêta.

15. *Peyxe inteyro assado, cozido, & frito.*

A Sfinale-se hum peyxe em tres partes, dando-lhe dous golpes, ficando a cabeça sendo hũa parte, o meyo outra, & o cabo outra; peguem-lhe pela cabeça, & pelo cabo, frijaõ-lhe o meyo, & virando-o na mesma forma frijaõ-no da outra banda: depois de frito o meyo, assen-lhe o cabo em huma grelha de hũa, & outra banda; como estiver assado, embrulhem a parte frita, & assada em papel, & pegando-lhe cõ as mãos, cosaõ-lhe a cabeça em hum tacho de agoa fervendo. Fcyto tudo isto, ponha-se o peyxe em hum prato sobre hũa empada sem tampa, & façaõ-se dentro tres cayxinhas, para que em huma se ponha

na molhe quente para assado, em outra molhe frio para cozido, em outra escabeche para frito: como estiver feyto, mande-se à mesa.

16.

Empadas de salmonetes.

DEytem-se os salmonetes em hum molhe de azeite, & vinagre com todos os adubos pisados espaço de duas horas: amassando entre tanto a massa, façã-se as empadas do tamanho dos salmonetes com pimenta por bayxo, & por cima, & depois de cozidas mandem-se à mesa.

Destá mesma sorte se fazem todas as empadas de peyxes communs.

17.

Pratinhos de salmonetes.

DEpois de assados os salmonetes, faça-se hũa potagem, frigindo em manteyga humá pequena de cebola picada, salsa, & alcaparras: como estiver frita, deytém-lhe por cima hũa pequena de mostarda feyta, & dando-lhe mais duas voltas na certã, cubraõ os salmonetes com esta potagem por cima, & mande-se à mesa.

Destá sorte se fazem pratinhos de trutas,

bo.

bogas, azevias, ou outro qualquer peyxe miudo.

18.

Pratinhos de lamprea.

Ponha-se a assar huma lamprea, tomádo-lhe o pingo; depois de assada, corte-se em talhadinhas muyto delgadas, & deytém-lhe por cima o pingo com pimenta, & laranja, mande-se à mesa.

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

19.

Pratinhos de azevias.

FRitas as azevias albardadas com polme de farinha, & ovos, ponhão-se no pratinho com hum molhinho de escabeche, & mande-se à mesa.

Deste modo se fazem pratinhos de qualquer peyxe miudo.

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

20. *Torta de peyxe.*

PIque-se hũa pequena de salsa, & cebola muyto bem, & ponha-se a afogar: depois que estiver afogada, piquem-se muyto bem

bem

hem duas postas de qualquer peyxe, & ponha-se a afogar nos mesmos cheyros com seu vinagre; como estiver cozido, tempere-se cõ todos os adubos, deytem-lhe camarões, ou ameyjoas, ou mexilhões, coalhe-se cõ quatro gemas de ovos, & ponha-se a esfriar; faça-se a massa da maneyra que quizerem: feyta, & cozida a torta, mande-se à mesa.

CAPITULO II.

De marisco.

PRIMEYRO PRATO.

TOdas as coulas tem seus proprios tempos, em os quaes a curiosidade, & experiencia descobrio melhores effeytos; estes mesmos se achão no marisco, porque qualquer marisco fóra de seu tempo he menos laboroso, & mais dannoso: esta he a ralaõ porque as santolas, çapateyras, & ameyjoas, são melhores no Inverno. As lagostas, camarões, ostras, & briguigões no Veraõ. E os mexilhões, & caramujos, no Outono: porém devem ser colhidos desde a Lua nova até a Lua cheia, porque entã são mais cheyos, & saborosos. Advirto que todas as veles que digo adubos pretos, he cravo, pimêta, & canela.

Me.

Mexilhões em achar.

Ponha-se a ferver hum pouco de vinagre forte, & como ferver, deytém-lhe canela inteira, & pimenta, gengibre, mostarda, & noz nolcada, tudo mal pisado: depois de temperado o vinagre com estes adubos, passê por elles os mexilhões, os quaes depois de passados, se irão pondo em camas em hũ boyão, ou quartinho, & em cada cama deytém hũs pós dos dittos adubos: como estiver cheyo o boyão, deytém-lhe o vinagre fervêdo, & se não bastar para cobrir os mexilhões, deytém-lhe vinagre frio, & por cima sai, & azeyte, que fassa lasto para senão corromperem.

Com esta conserva se fazem marmelos, cebolas, couves murcianas, & beringelas.

Tambem se fazem pepinos, & sinouras, mas haõ de estar primeyro tres dias em salmouras, & tirando se della, lavaõ-se em vinagre.

Torta de mexilhões.

Dique-se muyto bem hũa pequena de salsa, & cebola, & ponha-se a afogar; depois de afogada deytém-lhe os mexilhões cõ seu vinagre: como ferverem, temperem-se cõ

ovos, & ponhaõ-se a esfriar : faça-se a massa do modo que quizerem; feyta a torta, & cozida, mande-se à mesa.

3.

Pratinhos de mexilhões.

Albardados os mexilhões de Aveyro (ou quaesquer outros) & fritos em manteyga, passem-nos por molho de vinagre, alho, pimenta, laranja, & manteyga, & mandem-nos à mesa.

O mesmo se faz de ostras, ameyjoas, & longueyrões.

4.

Briguigões de tigelada.

Lavados muyto bem os briguigões da area, ponhaõ-se a abrir em hum tacho; como estiverem abertos, lavem-se outra vez em agoa limpa, enxuguem-se em hum panno lavado, enfarinhando-os com huns pós de farinha; mandem-se ao forno em hũa tigella com azeyte, vinagre, alhos, & çumo de limaõ: depois de cozidos, mandem-se à mesa na mesma tigella.

Deste mesmo modo se faz tigelada de mexilhões.

H

Paf-

5.

Pasteis de briguigões.

DEpois de ecalcados os briguigões, & afogados com salsa, & cebola, temperem-se com quatro gemas de ovos; (como quem faz picado de peyxe) fação-se os pasteis de folhado do tamanho que que quizerem, & mandem-se á mesa quentes.

Deste modo se fazem pasteis de camarões, ameyjoas, ou mexilhões.

CAPITULO III.

De hervas.

PRIMEYRO PRATO.

Cardos cozidos.

LImpos, & preparados os cardos, coláõ-se em agoa: depois de cozidos, ponha-se a afogar huma pouca de cebola picada com cheyro em huma quarta de manteyga de vacca; como estiver afogada, deytém-lhe dentro os cardos cozidos, temperando-os com sal, meya canada de leyte, feyto de meyo arratel de amendoas, & todos os adubos: coalhe-se com seis gemas de ovos batidos, & mande-se á mesa sobre fatias com çumo de limaõ por cima.

2.

Cardos à Italiana.

Ponhaõ-se a cozer em agoa, & sal, alim-
pando os primeyro muyto bem, & cot-
tando os do tamanho de hum dedo, meaduzia de cardos: depois de cozidos, afogue-se humã pouca de cebola picada em meyo arratel de manteyga: como estiver afogada, deyttem-lhe dentro os cardos, como se acabarem de cozer, temperem-se com adubos pretos, & mandem se à mesa com bem çumo de laranja por cima.

3.

Cardos de Fernão de Sousa.

DEpois de cozidos os cardos em agoa, muyto bem picados, afoguem-se com cheyros, & manteyga, temperando-os com todos os adubos, & coalhem-se com gemas de ovos; (como carneyro picado) deyttem-se em hũa frigideyra, & com ovos batidos por cima ponhaõ-se a córar, & mandem-se á mesa.

4.

Trouxas de cardos.

Picados, & afogados os cardos, (como a si-
ma dizemos) frija-se hum ovo batido a

maneyra de huma filhó espalmada; ponha-se nesta filhó o cardo picado, & dobrando-a ponha-na no prato: deste modo vão-se fazendo as trouxas até encherem o prato.

Tambem se fazem de qualquer peyxe picado, ou marisco.

Do mesmo cardo picado se fazem tambem pasteis.

5.

Beringelas recheadas.

LImpas, & cosidas em ametades as beringelas, tirem-lhe os miolhos; piquem-se logo estes miolhos com parte das beringelas, cheyros afogados em manteyga de vacca, paó ralado, ovos, queyjo de Alem-Tejo; recheem-se as beringelas com este picado; ponha-se em hum prato covo, ou frigideyra, sobre fatias já molhadas com hum caldo grosso, feyto de duas gemas de ovos, desfeytas em hum pequenino do caldo, em que se afogaraõ os cheyros; cosa-se em lume brando por bayxo, & por cima, deytando-lhe primeyro o caldo, que ficou no afogado; & com canela por cima, & queyjo ralado mãe-se à mesa.

6. Be-

6.

Beringelas recheadas de outro modo.

Colidas em ametades as beringelas, & espremidas, tirem-lhe todo o miolo de dentro a hūas poucas, & piquem outras: estas depois de picadas misturem-se com hūa pouca de cebola, que ha de estar ao lume já frita em manteyga, & azeyte; deytem-lhe orrelá, & ovos crus, & no mesmo lume se cozaõ, mexendo-se até que fiquem bem leccas: ponhaõ-se no taboeyro, ou cepo, piquem-se com ovos, paõ ralado, & queyjo, & temperem-se com açucar, canela, & todos os adubos: recheem-se as beringelas com este picado albardem-se com ovos, frijaõ-se, & com canela, & açucar mandem-se à mesa.

Este mesmo recheyo serve para dia de carne, deytandolhe carneyro picado, ou bofes de carneyro.

3.

Beringelas de tigelada.

Cortadas as beringelas em quartos, & escaaldadas por dentro, abafem-nas hum pouco, cozaõ-se em agoa, & sal, & depois de espremidas, & enfarinhadas com farinha,

ponhaõ-se em huma frigideyra, [naõ indo humas sobre outras] deytẽm-lhe por cima manteyga derretida, que as unte todas, & hum molho de vinagre destemperado com mel, quanto baste para o fazer doce, & cravo pizado: colaõ-se no forno, & mandem-se á mesa com canela por cima.

8.

Alcachofras.

Limpas as alcachofras, tirem-lhe o talo de dentro, & depois de muyto bem cofidas, recheem-nas por dentro, & entre folha, & folha de maneyra, que fiquem como hum pastel, com o recheyo que quizerem: ponha-se em hũa frigideyra untada de manteyga com gemas de ovos por bayxo, & por cima, & hũa gotta de caldo: colaõ-se de vagar em lume brando por bayxo, & por cima, coalhem-se com gemas de ovos, & mandem-se á mesa sobre fatias com canela por cima.

9.

Pratinho de alcachofras.

Escaldadas as alcachofras, & cortadas as pontas, & pés dellas, afoguem-se em manteyga com cheyros, vinagre, & todos os adubos

adubos; coalhem-se com gemas de ovos, & mandem-se á mesa com canela, & limaõ por cima.

Deste modo se fazem cardos, & espargos.

IO.

Torta de espargos.

Cofidos os espargos com tres agoas, afoquem-se em cheyros, que haõ de estar já ao lume afogados; depois de cofidos, & temperados com todos os adubos, & bem limaõ, coalhem-se com seis gemas de ovos, & fique a calda grossa, & ponhaõ-se a esfriar: faça-se a torta de massa muyto bem sovada com manteypa, açucar, ovos, & vinho branco: como estiver feyta, com os espargos dentro, cola-se, & mande-se á mesa.

Tambem se faz prato de espargos afogados, como a cima dizemos.

Do mesmo modo se fazem tórtas de abobora branca, nabos, ralos de alface, & de alcachofras.

II.

Cenouras de potagem.

DEpois de cofidas as cenouras, faça-se em quartos, & afoquem-se em manteypa

reyga de vacca com azeyte, & cebola : cõmo estiverem af gadas , ponhaõ-se a cofer em huma panela em agoa quente, temperem-se com sal, vinagre, ou limaõ, todos os adubos, mel, ou açucar, farinha frita bem torrada, & hum pequeno de caldo, em que se coferaõ ; depois de cozidas mandem-se à mesa.

Tambem se lhe deytão ovos estrellados duros, se queren.

12.

Cenouras de tigelada.

Cozidas as cenouras, depois feytas em quartos, & passadas por polme de farinha, ponhaõ-se a frigir; vaõ nas encamando em hũa frigideyra, & deytem-lhe por cima hũa potagem, que se fará, afogando em manteiga de vacca hum pouco de perrexil, coentro, salsa, cebola, & ortelã, temperando-se com vinagre, canela, todos os adubos, mel, ou açucar, para que seja bem agra, & doce; sobre esta potagem deytem se seis ovos batidos; coza-se em lume brando por bayxo, & por cima, & córada mande-se à mesa.

CAPITULO IV.

De lactícinios, & alguns pratos diversos.

PRIMEYRO PRATO.

Tigelada de queyjo.

DEyte-se no fundo de huma frigdeyra hũa pequena de manteyga de vacca cozida, & huma cama de talhadinhas de queyjo Flamengo; (o qual se for salgado, lhe tiraraõ o sal, deytando-o de molho em agoa) sobre o queyjo ponha-se outra cama de pão ralado com huns boccadinhos de queyjo, & de manteyga, & huma colher de ovos batidos por cima: encha-se a frigdeyra destas camas, & abrindo-as com hũa faca pelo meyo, & pelas ilhargas, deytem-lhe a çucar clarificado, & mandem-na ao forno.

2.

Tigelada de leyte.

DEpois de batida huma canada de leyte com seis gemas de ovos, tres quartas de açucar, pão de ló ralado, ou farinha, & huma pequena de agoa de flor, deyte-se em huma frigdeyra; ponha-se a córar, & depois de córada com canela por cima mande-se à mesa.

3. *Tor.*

3.

Torrijas de nata.

BAta-se hũa pouca de nata com ovos, & açucar de maneyra, que fique o batido ralo, deyte-se em huma torteyra bayxinha, untada de manteyga, naõ tendo mais altura que a de hum dedo; coalhe-se ao fogo com pouco lume por bayxo, & por cima, & ponha-se a esfriar: como estiver frio, dem-lhe tres golpes ao comprido, & tres atravessados, de modo, que fiquem as torrijas quadradas; albardando-as com ovos batidos com as claras, frijaõ-nas em boa manteyga, & passem-nas por açucar em ponto: ponhaõ-se sobre fatias de paõ de ló, & com canela por cima, mandem-se á mesa quentes.

Tambem se faz de paõ ralado, ou farinha.

Do mesmo modo se fazem torrijas de requeyjaõ.

4.

Torta de nata.

DEytem-se em hum tacho seis tigelas de nata, huma duzia de gemas de ovos, meyo arratel de paõ de ló ralado, ou cinco
reis

reis de paõ ralado, & hum arratel de açucar em ponto : depois que tudo isto tiverem muito bem batido, ponha-se a ferver, & como estiver grosso, ponha-se a esfriar : faça-se a torta de folhado Francez, metaõ-lhe a nata, coza-se, & mande-se á mesa.

Do mesmo modo se fazem de requeyões, & de leyte; mas o leyte leva mais ovos.

Tambem se fazem tortijas, almojavenas, & pastelinhos pequenos em forma de meallua.

Tambem se recheaõ pães de dez reis, tirando-lhes o miolo, & em seu lugar metendo-lhes natas, & mandem-se córados à mesa.

5.

Almojavenas de requeyjaõ.

BAta-se em hum tacho hum requeyjaõ com seis gemas de ovos, meyo arratel de paõ de ló ralado, meyo arratel de açucar, hũa quarta de manteyga de vacca, & agoa de flor; deyte-se este batido em huma torteyra, coza-se nella, façãõ se as almojavenas, & passadas por açucar com canela por cima mandem-se á mesa.

6. *Arroz*

6.

Arroz doce.

ENtefe-se em agoa hum arratel de arroz, & depois coza-se com huma canada de leyte, & hum arratel de açucar, & agoa de flor; como estiver cozido, mande-se à mesa com canela por cima.

7.

Torta de arroz.

ENtesado hum arratel de arroz em mea canada de agoa, coza-se em hum arratel de açucar em ponto, coalhe-se com seis gemas de ovos, deytém-lhe agoa de flor, & canela, & ponha-se a esfriar; faça-se a torta de folhado, coza-se, & mande-se à mesa. E se for leyte, he melhor.

8. *Melicias.*

COza-se em hum tacho meyo arratel de Camendoas pisadas com hum arratel de açucar em ponto, cinco reis de pão ralado, hum pequeno de mel branco, almiscar, canela, & cravo da India, & meyo arratel de manteyga de vacca: como isto estiver duro, fação-se as melicias em tripa de porco, & passando-as por agoa quente, ponhão-se a

enxu;

ênxugar em hũa câna : comem-se em dia de peyxe, affando-as em hũa frigdeyrinha.

9.

Morcelas.

DEyte-se em hum alguidar arratel & meyo de paõ de centeyo, ou de rala, & passado por hũa peneyra rala, com arratel & meyo de manteyga de vacca frita, & mexendo-se primeyro muyto bem com hũa colher, abafem-no hum pouco; deyttem-lhe logo hũ arratel de amendoas bem pisadas, & misturado tudo, ponha-se a cozer com dous arratens & meyo de açucar clarificado, duzia & mea de ovos batidos com meas claras, sette oytavas de cravo peneyrado, pimenta pouca, & dous dedos de sal cozido: tirando isto do lume, deyttem-lhe por cima hũa oytava de canela peneyrada; fação-se as moreclas em tripa de porco direyta, & não sejaõ cheyas, & ponhão-se a enxugar em huma canna em parte, que lhe não dé fumo.

CAPITULO V.

De pasteis, & tortas doces.

PRIMEYRO PRATO.

Pastelinhos de bocca de dama.

A Massem huma oytava de farinha com meyo arratel de açucar, & tres gemas de ovos; depois de bem sovada, & dura, fação-se os pastelinhos do tamanho de dous tofões, & de altura de dous dedos, & ponhão-se a cozer vassios; como estiverem meyos cozidos, enchaõ-se de manjar real, & córem-se com a tampa de brazas, ou mandem-se ao forno córados mandem-se á mela.

2.

Pastelinhos de cidraõ.

P Izem-se no gral muito bem duas talhadas de cidraõ, & ponhão-se a cozer com huma duzia de gemas de ovos em hum arratel de açucar em ponto, agoa de flor, & almiscar; depois de bem cozido, feytas as cayxinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado, & cozidas vassias, enchão-nas com o polme do cidraõ, & ponhão-se a cozer com açucar de pastilhas por cima em lugar de tampa.

3. *Paf-*

3.

Pastelinhos de manjar branco.

BAta-se huma duzia de pelas de manjar branco com seis gemas de ovos, & agoa de flor: como estiver bem batido, fação-se as cayxinhas (como acima dissemos) cubertas com açucar de pastilhas por cima, & córadas mandem-se à mela.

Tambem se fazem de massa fria da feyção de mea lua.

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

4.

Pastelinhos de ovos molles.

DEytem-se quinze gemas de ovos em hū arratel de açucar em ponto alto, & mexaõ-se muyto bem até ficarem bem grossos: fação-se logo as cayxinhas de massa tenra, do tamanho de hum cruzado; enchaõ-se dos ovos, colaõ-se, & passados por açucar em ponto, mandem-se à mela.

5.

Tortas de ginjas.

TIrem-se os pés a dous arratens de ginjas, passem-nas por agoa quente, & tirado-lhe

lhe os caroços, ponhão-se a cozer em dous arratens de açúcar em ponto com canela, & cravo da India; & como estiverem bem grossas, ponhão-se a esfriar: faça-se folhado Francez, amassando huma oytava de farinha, & depois de muyto bem sovada, estenda-se esta massa na taboa muyto bem estendida; ponhão-lhe por cima hum arratel de manteiga de vacca, vão virando a massa, que não appareça a manteiga, & fação-lhe o mesmo mais duas vezes, estendendo-a com o pao da massa: faça-se a torta, metão-lhe as ginjas, & untandoa, mandem-na ao forno.

Do mesmo modo se fazem pasteis de caxas descubertas.

6.

Torta de agraço.

DEpois de escaudados em agoa fervendo dous arratens de bagos de agraço, passem-se por agoa fria, & ponhão-se a ferver em dous arratens de açúcar em ponto de espadana com canela, cravo, cinco reis de pao ralado para engrossar, ambar, & almiçar: ponha-se a esfriar em quanto se faz a torta de folhado Francez, & depois de cozida mādê-na à mesa.

7. *Torta*

7.

Torta de limões.

Ponha-se a cozer em duas agoas fervendo, hũa duzia de limões em talhadas delgadas com toda a grainha fóra, até que não amarugem: logo acabem-se de cozer em arratel & meyo de açúcar em ponto; como estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar: depois que a torta estiver feyta de folhado, mettão-lhos dentro, ponhão-lhe huma cama de talhadas de cidrão por cima, fechem-na, & depois de cozida, mandem-na à mesa com açúcar por cima.

8.

Torta de marmellos.

Depois de escaldados dous arratens de marmellos em quartos, ponhão-se a cozer em arratel & meyo de açúcar com cravo, & canela, & como estiver a calda grossa, ponhão-se a esfriar: fação-se ovos reaes de hũa duzia de gemas de ovos em hum arratel de açúcar, & ponhão-se a esfriar: mettão-se os marmellos na torta com a sua calda, canela, & os ovos por cima, fechem-na, & depois de cozida mandem-na à mesa.

I

Deste

Deste modo se faz torta de camoezas, & de outra qualquer fruta.

9.

Torta de manjar real.

BAta-se seis tigelinhas de manjar real, com meya duzia de gemas de ovos, & agoa de flor: como estiver muyto batido, faça-se a torta de folhado Francez, mettão-lhe dentro o manjar real, & depois de cozida mandem-na à mesa.

Da mesma sorte se faz torta de manjar branco.

CAPITULO VI.

De manjar real, & manjar branco.

PRIMEYRO PRATO.

Manjar real.

DEyte-se em hum tacho hum peyto de gallinha meyo cozido, & desfiado, & desfaça-se muyto bem, delindo-a no mesmo tacho com a colher: misture-se com o mio-lo de hum vintem de paõ ralado, hũa quarta de amendoas bem pizadas, & dous arratens & meyo de açucar em ponto de espada-na: depois de batido tudo isto, ponha-se a cozer em lume brando, até que engrosse:

como

como estiver grosso, deyte-le nos pratos, & mandem-le à mesa.

2.

Manjar branco.

DEpois que hum peyto de gallinha estiver meyo cozido, desfiado, & desfeyto em hum tacho com a colher, deytem-lhe duas canadas de leyte, dous arratens de açúcar, & arratel & quarta de farinha de arroz, & mexendo-se tudo muyto bem, ponha-se a cozer: em quanto se vay cozendo deytem-lhe pouco a pouco meya canada de leyte, para se refrescar, & hum arratel de açúcar: como estiver cozido (que se póde conhecer, se mettendo-lhe a ponta de hũa facca, despegar lizo) deytem-lhe agoa de flor, tire-se do lume, & corte-se em péllas.

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

3.

Manjar branco amarello.

LOgo que estiver mais de meyo cozido hum peyto de gallinha, desfiado, & desfeyto com a colher em hum tacho, com canada & meya de leyte, dous arratens de açu-

car, & hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer: em quanto se for cozendo, deytem-lhe pouco a pouco meya canada de leyte: como estiver quasi cozido, deytem-lhe ovos moles, quantidade de hũa duzia de gemas; & depois de cozidos, agoa de flor: tire-se do lume, & deyte-se nos pratos.

4.

Manjar branco banhado.

D Esfiado hum peyto de gallinha meyo cozido, ponha-se a cozer em hum tacho com canada & meya de leyte, & arratel & meyo de farinha de arroz: em quanto se for cozendo vaõse-lhe deytando tres arratens de açucar em pedra pouco a pouco, & lalca a lalca: como estiver cozido, deyte-se em huma bacía, faça-se em bolinhas do feytio de ameyxas çaragoçanas, ponhão-se a córar no forno, & cubrão-se de açucar.

5.

Manjar branco de peros.

P Onhão-se a cozer em meya canada de leyte, meya duzia de peros grandes, ou huma duzia dos pequenos limpos, aparados, & sem pevide: depois que estiverem meyo

cozi;

cozidos, deytem-se em hum tacho, desfação-se com a colher, & deytando-lhe duas canadas de leyte, dous arratens de açúcar, & hum arratel de farinha de arroz, ponha-se a cozer, em quanto se for cozendo refresque-se com meya canada de leyte, deytado-lho pouco a pouco: como estiver cozido, deytelhagõa de flor, tirem-no do lume, & ponhaõ-no nos pratos.

6.

Manjar branco assado.

DEpois que estiver batido muyto bem hum pouco de manjar branco com hũ, ou dous ovos, (conforme for a quantidade) & huns pós de farinha; va-se deytando colher, & colher em hũa torteyra, (que ha de estar sobre hũas brazas) apartado cada montinho do manjar, afastando hum do outro com farinha por bayxo, córem-no com a tampa de brazas, & como estiver assado, ponha-se no prato com açúcar de pedra raspado por cima: & mande-se à mela.

7.

Fruta de manjar branco.

BAtão-se em hum tacho seis tigellas de manjar branco, cõ doze gemas de ovos,

& hum arratel de açúcar em pó, dem-lhe hũa fervura para que engrosse, & ponha-se a estriar: amasse-le hũa oytava de farinha com meyo arratel de manteypa, quatro gemas de ovos, & hũa quarta de açúcar; como estiver sovada, fação-se dous bolos, & estendaõ-se na taboa da massa até que fiquem bem delgados: ponha-se sobre hum delles o polme batido todo estendido, cubra-se com o outro bolo, & cortando-se com a carretilha a modo de fartes, frijão-se em manteypa, & passados por açúcar, mandem-se à mesa.

CAPITULO VII.

De doces de massa.

PRIMEYRO PRATO.

Fruta de siringa.

Ponha-se a ferver em hum tacho meya canada de leyte, como ferver deytente hũa quarta de manteypa de vacca, huma quarta de açúcar, & hũa oytava de farinha; coza-se este polme mexendo-se até ficar bem duro: tire-se o tacho do lume, & deytente hũa duzia de ovos de dous em dous, batendo-se muyto bem o polme até que fique brando.

do: va-se frigindo em azeite, ou manteiga fervendo, deytando-se o polme com a siringa untada com manteiga, ou azeite, ou com hũa colher, que fiquem como sonhos, & passados por açucar em ponto com canella por cima, mandem-se à mesa.

Deste modo se fazem sonhos, ou beylhoz.

2.

Biscoutos de la Reyna.

BAta-se em hum tacho espaço de tres horas quinze ovos, tirando as claras a fino, com hum arratel de açucar de pedra em pó: como estiverem batidos, deytem-lhe hum arratel de farinha, mexendo-a até que se incorpore com elles: cortem-se sobre papel do comprimento de hum palmo, & de altura de hum dedo, mettão-se no forno com açucar em pó por cima: como estiverem meyo cozidos, tirem-se fóra, despeguem-se do papel com hũa facca, & mettão-se outra vez no forno a biscoutar.

3.

Biscoutos de ovos.

BAta-se huma duzia de ovos com claras, & hum arratel de açucar, hum ar-

ratel de farinha; huma pequenina de herva doce escolhida, & agoa rosada: depois de batido muyto bem este polme, deyte-se com huma colher em bacias sobre obreas à porta do forno, com farinha por bayxo das obreas: como estiverem meyo cozidos, tirem-se fóra, cortem-se com hũa facca do tamanho, que quizerem, & virando-os, acabem-se de cozer no forno.

4.

Biscostos de massa.

A Massada huma quarta de farinha com meyo arratel de manteypa de vacca sem sal, & meyo arratel de açucar, meya duzia de gemas de ovos, agoa morna com hũa pedra de sal deytado nella: como estiver bem foyada, façã-se os biscoutinhos do tamanho de hum dedo, ou argolinhas, & cozaõ-se em hũa bacia.

5.

Melindres.

B Ataõ-se dez gemas de ovos em hum tacho com meyo arratel de açucar em pó da Ilha da Madeyra, como este polme estiver grosso, façã-se os melindres, deytãdo-se com hũa

hãa colher sobre papeis, & sejaõ do tamanho de pastilhas, cozaõ-se em fogo brando, para que se não chamulquem, & córados mandem-se à mesa.

6.

Bolos de açucar.

DEyte-se em meyo alqueyre de farinha de Alem-Tejo, dous arratens de açucar da Ilha da Madeyra, hum arratel de manteyga, quatro gemas de ovos, hum copinho de vinho branco, agoa almiscarada, fromento, & sal: esfregue-se esta massa muyto bem nas mãos, façaõ-se os bolinhos, & quando vierem do forno, borrifando-os com agoa de flor, abafem-nos muyto bem.

7.

Bolos de rodilhas.

TOmada a massa com agoa, & sal, manteyga pouca, & huma gema de ovo, depois de muyto bem lovada, estenda-se, deytando-lhe bem manteyga de porco, & enrolando-a no pao da massa bem untado, vaõ-se cortando os bolos redondos, & frigindo, abrindo-lhe o folhado com hum paofinho; deytam-se em cada bolo duas gemas de ovos bati-

batidas com manteiga bastante, abrindo-lhe sempre o folhado; recheem-se cõ ovos molles, (se quizerem) depois de fritos passem-se por açucar em ponto, & com canela por cima, mandem-se à mesa.

8.

Bolos de ovos.

DEytem-se duas, ou tres duzias de gemas de ovos muyto bem batidas, em hum tachinho alto, que ha de estar ao lume com açucar em ponto de espadana; como se forem coalhando, bulla-se com o tachinho, para que se não peguem: estando já coalhados, escorraõ-lhe o açucar; & ponha-se a tomar cõ no mesmo tacho; vire-se em hum prato, & ponha-se a córar da outra banda, deytando no tacho hum pequeno de açucar, que se escorre: depois de córado, arme-se no prato, & mande-se à mesa com canela por cima.

9.

Bolos de amendoas.

BAtaõ-se muyto bem quatro arratens de amendoas, com quatro arratens de açucar em ponto de alambre, deytem-lhe duas claras de ovos, & torne-se a bater: ponha-se

no lume, & como o tacho mostrar o fundo, deytém-lhe oytogemas de ovos, & huma boa colher de manteypga: depois que lhe derem hum par de voltas, deytém-no aonde quizerem; tendão-se com farinha os bolos, pondo-se em huma bacia afastados huns dos outros, mandem-se a cozer, depois de cozidos passem-se por açucar, & mandem-se à mesa com canela por cima.

10.

Bolo de bacia.

A Masse-se meya quarta de farinha com agoa fria, tēperada de sal desfeyto, duas gemas de ovos, pouca manteypga, & agoa de flor, depois de muyto bem lovada esta massa sobre o duro (como para folhado) corte-se empelos, & estendaõ-se, fazendo-se folhas delgadas do tamanho da bacia: na qual depois de muyto bem untada com manteypga de vacca, ponha-se em huma folha, & sobre ella hum arratel de amendoads pizadas, feytas em massapaõ, em hum arratel de açucar em ponto; cubra-se com outra folha, & sobre ella deytém-se hũa duzia de pelos de manjar branco batido com seis gemas de

OVOS.

ovos, & hũa quarta de açucar ; cubra-se cõ
 outra folha untada de manteyga, & sobre ella
 deytẽ-se huns poucos de ovos molles com
 canela por cima ; cubra-se com outra folha
 untada, & ponha-se sobre ella meya duzia
 de gemas de ovos cozidos, hum pequeno de
 limão à roda, meya duzia de ovos reaes no
 meyo : mande-se ao forno, como estiver co-
 zido, corte-se (se quizerem) em talhadas do
 tamanho que quizerem, passem-se por açucar
 em ponto, & mandem-se à mela polvilhada
 de canela.

II.

Massapães de ovos.

A Massados muyto bem dous arratens de
 amendoas bem pizadas, com dous ar-
 ratens de açucar de pedra pineyrado, & agoa
 rozada, ponhaõ-se a cozer em hum tacho cõ
 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, &
 ponha-se a esfriar sobre huma vasilha de agoa :
 façaõ-se huns bolinhos, não muyto pequenos,
 ponhaõ-se na bacia com farinha, & canela,
 mandem-se cozer muyto bem ao forno com
 canela por cima.

Paõ de ló de amendoas.

DEyte-se hum arratel de amendoas cortadas pelo meyo, & outro arratel malpizadas, em dous arratens & meyo de açucar em ponto de pedra; depois de lhe darem duas voltas no fogo, tire-se fóra, bata-se muyto bem até levantar, deyte-se na pedra, ou em hũa bacia untada, bolindo-se com ella, para que perca o lustro, corte-se em talhadas, & mande-se à mela.

CAPITULO VIII.

De doces de ovos.

PRIMEYRO PRATO.

Letria de ovos.

LOgo que hum arratel de açucar estiver em ponto alto, vaõ-lhe deytando humaduzia de gemas de ovos batidos por humacasca de ovo, fazendo-lhe hum buraquinho no fundo por onde corra o ovo com fio delgado; & em quanto se for deytando abanc-le muyto bem o fugareyro, para que o açucar não afrouxe o ponto: depois de deytado todo o ovo, ponha-se a letria em hum prato, abrindo-a com hum garfo, & com ovos molles,

molles, ou massapães no meyo, mande-se à mesa.

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

2.

Trouxas de ovos.

BAtaõ-se duas duzias de gemas de ovos em hũa bacia de fartens pequena, com dous arratens de açúcar em ponto de espadana; como estiverem batidos, deyttem-se em hum tacho, & ponhaõ-se no fogo a ferver; como estiverem coalhados: cortem-se, & virem-se para se cozerem da outra banda: depois de cozidos, façaõ-se astrouxas, mettendo-lhe dentro (se quizerem) ovos molles, passem-se por açúcar em ponto, & com canela por cima, mandem-se à mesa.

3.

Ovos molles.

DEyttem-se em hum arratel de açúcar em ponto alto, quinze gemas de ovos, mexaõ-se muyto bem em quanto se forem cozendo: depois de cozidos deyttem-se no prato, & mandem-se à mesa com canela por cima.

4. Faç

4.

Fatias de ovos.

A Massem huma duzia de ovos com doze onças de farinha, hum arratel de amendoas muyto bem pizadas, hum arratel de açúcar de pedra pineyrado, huma colher de manteyga de vacca, agoa de flor misturada com agoa rosada: depois de muyto bem amassado tudo isto, deyttem huns poz de farinha em huma bacia, & ponha-le por cima humas obreas borrifadas com agoa de flor, sobre ellas deyte-se a massa bayxalinha, & coza-se no forno: como estiver cozida, cortem-se as fatias, & virando-as, ponhão-le a cozer da outra banda, sobre outras obreas, depois de cozidas, mandem-se à mesa.

5.

Talhadas de ovos.

DEyte-se em hum alquidar meya duzia de ovos com tres claras, meyo arratel de farinha, hum arratel de açúcar de pedra pineyrado, com hū arratel de amendoas muyto bem pizadas, sal, huma colher de agoa de flor, & duas de agoa do pote; desfaça-se tudo isto com a mão (como quem desfaz cuscus)

cus) depois de muyto bem desfeyto mexa-se com a colher até erguer empolas, & deyte-se em hũa bacia com huns poz de farinha por bayxo: meta-se a bacia cheya dentro no forno, coza-se muyto bem entre o paõ: depois de cozida corte se em talhadas, & se quizerem mettaõ-nas no forno a biscoutar.

CAPITULO IX. & ult.

De doces de frutas.

PRIMEYRO PRATO.

Marmellada commua.

Cortados os marmellos em quartos, limpos, & aparados sem caroço, nem grainha, ponhaõ-se a cozer, depois de cozidos passem-se por hũa pineyra rala: deyte-se em dous arratens de açucar em ponto de alãbre grosso hum arratel de massa: como estiver muyto bem desfeyta a massa no açucar, ponha-se o tacho no lume hum nada em quanto ergue fervura, tire-se do lume, deytem-lhe ambar, ou almiscar, se quizerem, deyte-se nos covilhetes, & ponha-se a córar ao Sol.

Do mesmo modo se faz marmellada de cambray, deytando-lhe a dous arratens de massa sinco de açucar.

2. Març

2.

Marmelada de çumos.

DEytem-se dous arratens de marmelos em quartos aparados, em tres arratens de açucar em ponto delgado, para que nelle se cozaõ; em quanto se vaõ cozendo, desfazão-se com a colher: como estiverem bem colidos, & enxutos, deitem-lhe cheyro; (se quizerem) deytem-se nos covilhetes, & ponhão-se a cózar ao Sol. 3.

Marmelada de geleã.

DEpois de limpos, & aparados os marmelos sem caroços, nem grainha, pezê-se quatro arratens delles, & ponhão-se a cozer em dous arratens de açucar até engrossar; tanto que estiver grosso, deyte-se tudo em hum panno, e preme-se no mesmo tacho, apertando-se em huma prensa; ponha-se o tacho com o que escorre a cozer, até ficar mais grosso, com o que fica feyta a geleã, tire-se do lume, deytem-lhe cheyro (se quizerem) & deyté-na em vidros, se for fina, tres arratens de açucar.

Desta maneyra se faz geleã de romãs, cãmoes, moesas, ginjas, peras, uvas, ou maçãs; esta he boa para camaras.

L

4. Perada,

4.

Perada.

L Impas, & aparadas as peras, ponhão-se a cozer em agoa tres arratens dellas: depois de cozidas ralem-se, ou pizem-se, & deyttem-se em quatro arratens de açucar em ponto de espadana; mexa-se até que enxugue: como estiver enxuta, tire-se do lume, deyttem-lhe cheyro, (se quizerem) & deyte-se nos covilhetes.

5.

Peras de conserva.

D E pois de aparadas as peras que quizerem, que não sejam muyto maduras, furem-nas com hum furador em Cruz, & ponhão-se a cozer em hum tacho de agoa fervendo; como estiverem cozidas, tirem-se com huma escumadeira, alimpem-lhe os pés, deytando-as em agoa fria; lavem-nas em quatro agoas, deyttem-nas em açucar em ponto de cabello, quantidade, que cubra as peras; & dem-lhe nove fervuras em nove dias a esta conserva, para que engrosse. Se quizerem cobri-las peras, tirem-nas da conserva, ponhão-se a escorrer em huma joeira, depois de escorridas, deyttem-se em açucar fervendo até

que

que esteja em ponto de pelouro: tire-se o tacho do lume, ponha-se no chão, tirem-se as peras com humas caninhas, & deytando-lhe com huma colher açucar por cima, ponhão-se em huma grade, ou joeyra, embrulhem-nas em papel, & não se ponhão em parte humida, porque revem.

6.

Cidrada.

A Paradas as cidras da calca, para ficar o doce mais alvo, lavadas em duas, ou tres agoas frias, escaldadas em duas, ou tres agoas fervendo, & de cada vez esprimidas em hum panno grosso, depois que estiverem já adoçadas, deytam-se em tres agoas frias, espremendo-as sempre com o panno: ralem-se as cidras, ou pizem-se, & deytam hum arratel de cidra em dous de açucar em ponto de cabello, & por esta conta fação a quantidade que quizerem; mexa-se em quanto não enxuga, & como mostrar o fundo, tire-se fóra, deytam-lhe cheyro, (se quizerem) & bote-se nos covilhetes.

7. *Cidraõ de conserva.*

A Paradas muyto bem as cidras, deytém-se em hũa panela, ou se for mais quantidade, em hum pote em salmoura de ovos; depois traga-se a adoçar nove dias em nove agoas; faça-se a conserva de açúcar, & cubra-se do mesmo modo que a lima dizemos nas peras de conserva, fol. 146.

8.

Pessegada.

A Parados os pessegos, & cortados em ta-lhadas, ponhão-se a coler em agoa; depois que estiverem cozidos, deytém-se em huma joeyra, & ponhão-lhe o trincho em sũa com hum peso grande, para que escorrão; depois de escorridos deytém-se tres arratens de pessegos em tres arratens de açúcar em póto de alambre; cosa-se até fazer empolinhas, tire-se do lume, botem-lhe cheyro, (se quizerem) & deyte-se nos covilhetes.

9.

Pessegos seccos.

L Impos os pessegos em hũa lenrada, (não sejião pequenos, nem molares) & enxutos muyto bem, tirem-lhe os caroços com

hum

hum ferro, que corte em redondó: como despedir o caroço, meta-se outra vez no pefsego; & depois de feyto isto a todos, tenham-se quatro dias em açúcar em ponto de espadana, dando-lhe cada dia huma fervura: na ultima fervura tirem-se do açúcar, para lhe tirarem os caroços; cubrão-se com o mesmo açúcar, que ha de estar em ponto, escorrão-se sobre huma grade, ou joeyra, & ponhão-se em hum tableyro a seccar ao Sol, tirando-se sempre com Sol, para que lhe não dê ar frio, & quando se guardarem depois de bem seccos, deyttem-nos em panno de linho, para que não humedeção.

Deste modo se fazem alperches.

10. *Florada.*

DEyte-se em hum alguidar em agoa fria a flor de laranja doce, ou da China, a mayor, & melhor, lavem-na muyto bem de modo, que a não quebrem, deyttem-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, deyttem-na em agoa fria a adoçar, passando-a mais duas, ou tres vezes por outras agoas: como

estiver doce, que não amargue, ponha-na a escorrer em huma joeyra; depois de enxuta, & muyto bem espremida, cola-se em açucar em ponto, estando colida, ponhão-na a esfriar, abanando-se, para que se esfrie de pressa, botem-lhe cheyro, (se quizerem) & deyte-se em panelas vidradas.

II.

Chocolate.

Ponhão-se a torrar cinco arratens de cacao, depois de torrado, alimpem-no, & tirem-lhe a casca; pile-se muyto bem, misture-se com tres arratens de açucar de pedra, & tres onças de canela fina peneyrada, logo que estiver tudo isto muyto bem misturado, va-se moendo em huma pedra, [como quem moe tintas] moa-se segunda, & terceyra vez, & como estiver em massa, deytam-lhe oytobainilhas piladas, & peneyradas, & fação-se os bolos na fórma que quizerem.

12.

Sorvete.

DEytem-se em hum tacho sette arratens de açucar de pedra com o çumo de seis limões; bata-se muyto bem até que fique em bom ponto; botem-lhe hum cruzado de pós de aljofar, hum cruzado de pós de coral, hum cruzado de pós de ouro, seis tostões de almiscar, & doze tostões de ambar, & de pedra basar o que quizerem: como tudo isto estiver bem batido, deytem-no em humas ti-gelas.





FORMA DE COMO SE HÁ DE

dar os banquetes em todos os
meses do anno.

J A N E Y R O.
Primeyra cuberta.

1. **T**Res pratos grandes de perdizes
tardeadas, guarnecidas com lom-
bo de porco de conserva.
2. Coelhos de cellada, guarnecidos com
payo.
3. Frangas assadas sobre sopa dourada.
4. Leytões assados sobre sopa de camoe-
ses.
5. Peruas assadas com salsa real.
6. Pombos assados, guarnecidos com
lingoiça, & paõ ralado.
7. Peytos de vitela recheados sobre fa-
tias albardadas.
8. Pollegares de vitela assados à Francesa.
9. Lom.

9. Lombo de porco assado com tordos,
& gallinhola sobre lopa de amendoa.

Segunda cuberta:

1. Tres pratos grãdes de perdizes de pey-
to picado, guarnecidas com salchichas.

2. Coelhos de gigote, guarnecidos cõ tor-
resmos de presunto.

3. Pombos Turcos, guarnecidos de natas.

4. Gallinhas de Fernão de Sousa, guarne-
cidas com pastelinhos de gallinha falsos sem
massa.

5. Perus salchichados, guarnecidos com
mãos de porco albardadas.

6. Adens extraordinarias sobre lopa de
peros camoeses.

7. Frangãos fiitos de conserva.

8. Trouxas de carneyro, & ovos, guarne-
cidas com linguas de carneyro.

9. Pernas de porco estofadas em vinho
branco com perrexil, & alcaparras, guarneci-
das com achar de cabeça de porco.

10. Entrida com tordos, coelho, gallinha,
& lombo de porco.

Terceyra cuberta.

1. Tres pratos grandes com tres pastelões
de todas as carnes.

2. Co-

2. Covilhetes de folhado.
3. Tres tortas de massa tenra de presunto agro, & doce.
4. Empadas Inglesas.
5. Empadas de vitela salchichadas.
6. Pastelinhos de gallinha fritos.
7. Empadas de espeto de lombo de porco.
8. Tortas de fruta, & ovos de folhado Francez.
9. Pastelinhos de bocca de dama de manjar real.
10. Fruta de manjar branco.

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

FEVEREYRO.

1. Dous pratos grandes de perdizes assadas à Francesa.
Dez pratinhos de delcaldas, & oveiros de gallinha.
2. Leytões assados sobre sopa de peros.
Dez pratinhos de lombo de porco de conserva.
3. Peruas assadas sobre sopa de nata.

Dez

Dez pratinhos de lingoixa.

4. Gallinha dourada sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de frangãos fritos de esca-
bêche.

5. Coelhos de João Pires com alcaparras.

Dez pratinhos de salchichas.

6. Pombos Turcos.

Dez pratinhos de queyjo de cabeça de por-
co.

7. Empadas Inglesas.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha
folhados.

8. Empadas de vitela salchichadas, ou de
lombos.

Dez pratinhos de mãos de porco de Judeo.

9. OIha de entrada.

Dez pratinhos de fruta de siringa.

10. Manjar branco.

Dez pratinhos de pastelinhos de manjae
real descubertos.

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

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

Dez pratinhos de delcaldas, & oveyros de gallinha.

2. Frangas recheadas sobre sopa dourada.

Dez pratinhos de torresmos de presunto com alcaparras.

3. Cabrito assado, lardado sobre sopa de queijo.

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

4. Coelhos armados sobre sopa tostada.

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

5. Pombos á Francesa sobre fatias albardadas.

Dez pratinhos de pastelinhos falsos de gallinha sem massa.

6. Adens com amendoa.

Dez pratinhos de frangãos de conserva.

7. Empadas de lombo de vacca salchichadas.

Dez pratinhos de salchichas de presunto com perrexil.

8. Pastelões de todas as carnes de massa tenra lavrados.

Dez pratinhos de almojavenas finhas de carneyro fritas.

9. Dous pratos de olhas podridas.

Dez pratinhos de cuscùs, ou letria.

10. Fruta de siringa.

Dez pratinhos de pastelinhos de bocca de dama de nata, descubertos com açúcar de pastilhas por cima.

De cada igoaria das sobredittas se mandaõ dous pratos à mesa, que se pôdem accrescentar, ou diminuir.

A B R I L.

Primeyra cuberta.

1. Sopas á Italiana, guarnecidas com ovos.

2. Favas com ovos.

3. Lamprea assada, guarnecida com maçãs fritas.

4. Savel assado, guarnecido cõ alcaparras.

5. Lingoados recheados com picatostes.

6. Qualquer peyxe que houver, guarnecido estofado.

7. postas de peyxe à Mourisca com arteletes de massa.

8. Cherne,

8. Cherne, ou pargo de conserva.
9. Cardo coalhado com ovos.
10. Pasteis enredados.

Segunda cuberta.

1. Lingoãos assados, guarnecidos com picatostes de cidraõ.
2. Lamprea de sopas, guarnecida com peros albardados.
3. Tainhas assadas, cubertas de amendoa.
4. Peyxe 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 à Italiana, guarnecido com natas.
8. Postas de peyxe cozidas em vinho, & manteyga com especies.
9. Alcachofras recheadas, guarnecidas cõ cebolas recheadas.
10. Tigelada de queyjo.

Terceyra cuberta.

1. Peyxe de escabeche, guarnecido com miolos de ameyjoas, ou de ostras.
2. Peyxe enlopado, guarnecido cõ alfaces.
3. Peyxe

3. Peyxe de caril, guarnecido com camarões.
4. Bolsas de peyxe picado.
5. Peyxe frito com salsa, alcaparras, & azeytonas.
6. Empadas Inglesas de todos os peyxes.
7. Tortas de natas.
8. Pasteis redondos de requeyjões.
9. Empadas de salmonetes.
10. Almojavenas de ovos molles.

M A Y O.

1. Dous pratos grandes de frangãos de caldo de vacca sobre lopa de vacca.

Dez pratinhos de torresmos de presunto.

2. Dous pratos de laparos assados com pelle.

Dez pratinhos de descaidas com alcaparras.

3. Dous pratos de patos assados à Francesa.

Dez pratinhos de cabecinhas, & forçuras de cabrito.

4. Dous pratos de peytos de vitela recheados de conserva.

Dez

Dez pratinhos de alcachofras, & morangos com açúcar, & canela.

5. Dous pratos de gallinha sem osso sobre sopa dourada.

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

6. Dous pratos de pombos Turcos com natas.

Dez pratinhos de linguas de carneiro fritas com miolos.

7. Duas empadas Inglesas de todas as carnes.

Dez pratinhos de pastelinhos de gallinha folhados.

8. Dous pratos de presunto cozido em leite.

Dez pratinhos de pastelinho de carneiro fritos.

9. Olha Francesa.

Dez pratinhos de almojavenas de nata.

10. Torta de fruta, & ovos.

Dez pratinhos de manjar branco.

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

J U N H O.

1. Quatro pratos grandes de frangãos de
sopa de vacca com payo.

Vinte pratinhos de descaidas, & madres de
gallinha.

2. Quatro pratos de frangas recheadas so-
bre sopa de natas.

Vinte pratinhos de torrelmos de presunto
com alcaparras.

3. Quatro pratos de coelhos em branco.
Vinte pratinhos de perdigotos.

4. Quatro pratos de cucegos lardeados
fritos à Mourisca.

Vinte pratinhos de figados, & cabeças de
cabrito recheadas.

5. Quatro pratos de gallinhas de Fernão
de Soula, guarnecidas com linguas de carney-
ro albardadas.

Vinte pratinhos de salpicão de porco.

6. Quatro pratos de patos de marquim so-
bre sopas de queyjo.

Vinte pratos de passarinhos.

7. Quatro pratos de empadas de lombo
de vacca.

Vinte pratinhos de rolas cõ paõ ralado, não
havendo frangãos.

M

8. Qua-

8. Quatro pratos de tortas de carneyro, frangãos, cabrito, & presunto folhado.

Vinte pratinhos de linguas de vacca em achar.

9. Quatro pratos de olha Franceza.

Vinte pratinhos de talhadas de marmelo cozidas em açucar.

10. Manjar branco, guarnecido com castanhas de manjar real.

Vinte pratinhos de pastelinhos de cayxa de nata.

Accrescente-se, ou diminua-se conforme for necessario.

JULHO.

Primeyra cuberta.

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

2. Lombos de vacca de escabeche com alcaparras, & perrexil.

3. Dous pratos de frangãos Turcos com natas, & cardo.

4. Dous pratos de coelhos de cellada, guarnecidos.

5. Dous pratos de frangãos fritos com tubaras.

6. Dous

6. Dous pratos de capellas reaes com tutanos.
7. Dous pratos de cabrito assado com mãos de porco albardadas.
8. Dous pratos de tortas de presunto.
9. Dous pratos de tortas Inglezas.
10. Dous pratos do doce que quizerem, ou fruta de siringa.

Segunda cuberta.

1. Dous pratos grâdes de gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas albardadas.
2. Dous pratos de lombo estofado com perrexil.
3. Dous pratos de pombos ensopados, guarnecidos com miolos.
4. Dous pratos de coelhos armados, guarnecidos com fruta, & massa.
5. Dous pratos de frangãos recheados, de caldo amarello, guarnecidos com cebolas recheadas.
6. Dous pratos de carneyro em trouxas bem armado.
7. Dous pratos de cabrito de tigelada com elcabeche, & mãos.
8. Dous pratos de presunto com payo, & hervas.

9. Dous pratos de palteis fritos.

10. Dous pratos de ovos reaes.

Terceyra cuberta.

1. Dous pratos grandes de gallinhas armadas, guarnecidas com linguas 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 tigelada, guarnecidos com figados de cabrito.

5. Dous pratos de frangãos de fidéos, guarnecidos com linguas de carneyro.

6. Dous pratos de fatias de carneyro fritas, guarnecidas com ubre de vacca.

7. Dous pratos de cabrito ensopado, guarnecido com cebolas recheadas.

8. Dous pratos de presunto com leyte, & vinho.

9. Dous pratos de empadas redondas.

10. Dous pratos de tigelada de leyte.

A G O S T O.

Primeyra cuberta.

1. Sopas à Italiana com frangãos, payo, & tutanos.

2. Per;

2. Perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoça.
3. Perus assados, guarnecidos com lombo de porco de conserva.
4. Coelhos com alcaparras, & perrexil.
5. Pombos Turcos com natas, & cardo.
6. Gallinhas recheadas, guarnecidas com torrijas.
7. Peytos de vitela recheados.
8. Adens em achar, guarnecidas com mãos de carneyro.
9. Lombo de vacca à Mourisca com galinholas.
10. Lombos de vitela folhados em elpeto.

Segunda cuberta.

1. Gallinhas recheadas, guarnecidas com falchichas.
2. Perus sem osso com salsa real.
3. Alcachofras recheadas, guarnecidas com figado.
4. Frangãos fritos, guarnecidos com presunto frito.
5. Pombos ensopados, guarnecidos com miolos.
6. Vitela falchichada, guarnecida cõ mãos.

7. Cabrito à Francesa, guarnecido com cabeças de cabrito recheadas.

8. Capella de Fernão de Sousa com tutanos.

9. Capões cevados, guarnecidos com linguas de carneiro fritas.

10. Tortas de carneiro.

Terceyra cuberta.

1. Perdizes de peyto picado, guarnecidas com torrijas.

2. Pombos, ou frangãos com fidéos.

3. Patos à Francesa, guarnecidos com talhadas de queyjo albardadas.

4. Lombos recheados, guarnecidos com ubre de vacca.

5. Torta de presunto agro, & doce à Italiana.

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

7. Galinhas douradas, guarnecidas com trouxas de carneiro.

8. Empadas Inglesas de todas as carnes.

9. Empadas salchichadas, ou pastelões.

10. Olhas, guarnecidas com payo, presunto, & chouriço.

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

Vinte pratinhos de descaldas, & oveyros de gallinha.

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

Vinte pratinhos de torrefmos de presunto, & linguas de carneyro.

3. Sinco pratos de adens assadas com potagem, guarnecidas com mãos de carneyro albardadas.

Vinte pratinhos de salchichas de presunto.

4. Sinco pratos de peyto de vitela recheados com maçã de vacca, guarnecidos com talhadas de ubre de vacca albardadas.

Vinte pratinhos de mãos de carneyro de gelea.

5. Sinco pratos de perus de molho de salsa real, guarnecidos com frangãos frito de escabeche.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cabeça de vitela em achar.

6. Sinco pratos de pombos dourados sobre sopa de tutanos, guarnecidos com talhadas de linguas fritas, & miolos albardados.

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

7. Empadas Inglesas de todas as carnes.

Vinte pratinhos de pastelinhos de bocca de dama de gallinha.

8. Toitas de toda a fruta do tempo, com ovos reaes de folhado Francez.

Vinte pratinhos de talhadinhas de cidrao assado, com açucar, & canela.

9. Sinco pratos de olha Francesa de toda a variedade de carne.

Vinte pratinhos de pastelinhos de mǎjar real descubertos, cō açucar de pastilhas por cima.

10. Sinco pratos de fruta de siringa, feyta de manjar branco.

Vinte pratinhos de pastelinhos de nata.

Este banquete na fôrma em que estã, serve para vinte pessoas; cada igoaria a sinco pratos com hum pratinho a cada pessoa: tãbem se pôdem accrescentar, ou diminuir.

OUTUBRO.

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

2. Seis

2. Seis pratos de rolas assadas, guarnecidas com lingoça.
3. Seis pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com salchichas.
4. Seis pratos de leytões.
5. Seis pratos de perúas assadas com salsa real.
6. Seis pratos de gallinhas estrelladas, guarnecidas com torrefmos.
7. Seis pratos de coelhos de torta, guarnecidos com alcaparras.
8. Seis pratos de peyto de vitela recheados com maçã de vacca.
9. Seis pratos de pernas de carneyro armadas, guarnecidas com amendoas.
10. Seis pratos de pasteis folhados.
11. Seis pratos de lombos estivados, guarnecidos com pèrrexil.
12. Seis pratos de capellas reaes de carneyro, guarnecidas com tutanos.
13. Seis pratos de frangãos fritos de esca-beche, guarnecidos com maçãs fritas.
14. Seis pratos de patos à Francesa.
15. Seis pratos de pombos Turcos com natas.
16. Seis

16. Seis pratos de gallinhas armadas sobre sopa de queyjo.
17. Seis pratos de adês cõ sangue, & peros.
18. Seis pratos de pombos enredados.
19. Seis pratos de lombos estofados, guarnecidos com azeytonas, & alcaparras.
20. Seis pratos de empadas Inglesas.
21. Seis pratos de frangãos de fidéos.
22. Seis pratos de gallinhas recheadas sobre sopa dourada.
23. Seis pratos de pombos enlopados, guarnecidos com miolos.
24. Seis pratos de perdizes de peito picado.
25. Seis pratos de lombos de vitela em massa em espeto.
26. Seis pratos de cabrito à Francesa, guarnecido de linguas de carneyro albardadas.
27. Seis pratos de coelhos armados, guarnecidos com arteletes.
28. Seis pratos de gallinhas de Fernão de Sousa, guarnecidas com ubre, & tutanos.
29. Seis pratos de tortas de presunto agro, & doce.
30. Seis pratos de trouxas de carneyro armadas.

31. Seis pratos de perús sem osso.
32. Seis pratos de cebolas recheadas com carneiro picado.
33. Seis pratos de coroas reaes de folhado.
34. Seis pratos de galinhas em pé.
35. Seis pratos de payos de vitela de conserva.
36. Seis pratos de payos de conserva de lombo de porco em massa em espeto folhado.
37. Seis pratos de pastelões de todas as carnes.
38. Seis pratos de frangãos albardados, guarnecidos com tutanos.
39. Seis pratos de ubres de vacca recheados, guarnecidos com passarinhos.
40. Seis pratos de pombos recheados de caldo amarello, guarnecidos com cebolas recheadas.
41. Seis pratos de gallinhas com cuscus.
42. Seis pratos de empadas de vitela.
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 futa, & ovos.

47. Seis pratos de empadas de coelho.
48. Seis pratos de pasteis de ovos molles.
49. Seis pratos de pasteis de manjar real.
50. Seis pratos de manjar branco.

NOVEMBRO.

Primeyra cuberta.

1. Perdizes com lombo de porco.
2. Patos com couves.
3. Leytões assados.
4. Tigelada de queyjo.
5. Pasteis de carneyro folhados.
6. Olha podrida com payo, & coentro.
7. Manjar branco em pélas.
8. Perús sem osso.
9. Pombos Turcos.
10. Pernas de porco.

Segunda cuberta.

1. Gallinhas assadas, guarnecidas cõ lombo de porco de conserva.
2. Patos à Francesa.
3. Perús com torrefmos.
4. Frangãos com linguas de carneyro.
5. Coelhos de João Pires.
6. Lombos recheados.
7. Sopas de queyjo.

8. Empadas Inglesas.
9. Olha à Francesa.
10. Fruta de manjar branco.

Terceyra cuberta.

1. Perdizes de peyto picado.
2. Perùs de Fernão de Sousa.
3. Coelhos com perrexil, & achar.
4. Pombos estrellados.
5. Linguas agras, & doces.
6. Queyjo frito.
7. Pasteis redondos.
8. Olha sobre entrada.
9. Gallinhas fritas.
10. Manjar branco amarello.

Pratinhos que se seguem a estes pratos.

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. Perdizes. | 6. Arceletes. |
| 2. Pombos. | 7. Doces. |
| 3. Frangãos. | 8. Descaidas. |
| 4. Linguas. | 9. Rins. |
| 5. Miolos. | |

DEZEMBRO.

1. Quatro pratos grandes de perdizes guarnecidas.

Vinte pratinhos de descaidas.

2. Quatro pratos de pombos dourados.

Vinte

- Vinte pratinhos de torreiros de presunto.
3. Quatro pratos de perús salchichadas.
Vinte pratinhos de salchichas.
4. Quatro pratos de pastelões de carneiro,
fombos, linguas, & lombos.
Vinte pratinhos de pastelinhos de gallinha.
5. Quatro pratos de frangãos recheados.
Vinte pratinhos de lingoiça.
6. Quatro pratos de coelhos de cellada.
Vinte pratinhos de torrijas de perdiz.
7. Quatro pratos de empada de vitela.
Vinte pratinhos de mãos de porco.
8. Quatro pratos de tortas de fruta.
Vinte pratinhos de pastelinhos de manjar
branco.
9. Quatro pratos de perús de salsa real.
Vinte pratinhos de achar de porco.
10. Quatro pratos de gallinhas de alfitete.
Vinte pratinhos de pastelinhos descubertos
de manjar real.
11. Quatro pratos de coelhos armados.
Vinte pratinhos de todos, ou passarinhos.
12. Quatro pratos de manjar branco.
Vinte pratinhos de fruta de siringa.

BANQUETES

ORDINARIOS,

&

EXTRAORDINARIOS

para qualquer tempo do anno.

Banquete ordinario.

1. **Q**uatro pratos de sopas à Italiana com presunto, & payo.
2. Quatro pratos de perdigotos assados, guarnecidos com torrefmos de presunto.
3. Quatro pratos de frangas douradas, guarnecidas com picatostes de descaidas.
4. Quatro pratos de patos assados com salsa real.
5. Quatro pratos de payo de vitela recheados de conserva com maça de vacca.
6. Quatro pratos de cabrito de marquim, guarnecidos com miolos, & torrijas.
7. Quatro pratos de empadas Inglesas de todas as carnes.
8. Quatro pratos de pombos Turcos, guarnecidos.

ME.

MERENDA ORDINARIA.

1. Quatro pratos de sopas à Italiana, com payo, lombo de porco, & ubre de vacca.

2. Quatro pratos de perdizes lardeadas, guarnecidas com lingoíça.

3. Quatro pratos de leytões, guarnecidos com miolos albardados.

4. Quatro pratos de perus com salsa real.

5. Quatro pratos de peyto de vitela recheado com peyto, & mãos de vacca.

6. Quatro pratos de coelhos de marquim, guarnecidos com achar.

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

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

9. Quatro pratos de frangãos de Fernão de Sousa, guarnecidos com linguas de carneyro, & tutanos.

10. Quatro pratos de frangãos de fidéos, guarnecidos com torrefmos, & torrijas.

11. Quatro pratos de capões de sopa de leyte, guarnecidos com almojavenas.

12. Quatro pratos de empadas Inglesas de carneyro, linguas, pombos, & presunto.

13. Qua-

13. Quatro pratos de gallinhas de alfitete
guarnecidas com ovos reaes, & graxe.

14. Quatro pratos de pastelões de todas
as carnes, & lombo de vacca, de vitela, de por-
co, & presunto.

15. Quatro pratos de adens brabas guar-
necidas com cebolas recheadas.

16. Quatro pratos de pombos, ou fran-
gãos à Francesa.

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

18. Quatro pratos de tortas de natas.

19. Quatro de olhas podridas.

MERENDA EXTRAORDINARIA,

Primeyra cuberta.

*Fazendo-se esta merenda por cubertas, a
primeyra cuberta serà dos principios da co-
pa.*

Segunda cuberta.

Primeyro prato, frangãos de caldo de vac-
ca sobre lopa com payo.

2. Perdizes com presunto.

3. Frangas de conserva guarnecidas com
maçãs fritas.

4. Perus de salsa real.

5. Pombos dourados guarnecidos cõ mio-
los de carneyro.

N

6. Pa:

6. Patos à Francesa, guarnecidos cõ mar-
melos, & romãs.
7. Mãos de vitela de gelea.
8. Lombos de cafis.
9. Pasteis de folhado Francez.
10. Manjar real.

Pratinhos.

1. Dous pratinhos de descaidas.
2. Dous pratinhos de salpicões.

Terceyra cuberta.

Primeyro prato, leytões assados, guarneci-
dos com salchichas.

2. Peyto de vitela de conserva recheado
com peyto de vacca, & guarnecido com passa-
rinhos, & tutanos.

3. Coelhos de cellada picados.

4. Gallinhas de Fernão de Sousa, guarne-
cidas com pasteis de gallinha sem massa.

5. Pombos Turcos, guarnecidos com na-
tas, & amendoas.

6. Frangãos de adobe, guarnecidos com
linguas de carneyro fritas.

7. Trouxas de carneyro.

8. Adens de marquim com fidéos.

9. Empadas Inglesas de todas as carnes.

10. Manjar branco.

Prat.

Pratinhos.

1. Dous pratinhos de cabeça de vitela em achar.
2. Dous pratinhos de pasteis de manjar real descubertos.

Quarta cuberta.

Primeyro prato, rolas assadas, guarnecidas com lombo de vitela.

2. Perus salchichados.
3. Gallinhas de alfitete.
4. Lombos estofados, guarnecidos com perrexil.
5. Perdizes de peyto picado.
6. Gallinha em pé.
7. Empadas de vitela.
8. Torta de fruta, & ovos.
9. Fruta de siringa.
10. Olha de todas as carnes.

Pratinhos.

1. Dous pratinhos de pombos.
2. Dous pratinhos de fruta de manjar branco.

Este banquete serve particularmente para os meses de Abril, & Mayo.

BANQUETE DE PEYXE PARA a Quaresma.

1. Quatro pratos grandes de favas com ovos.

Vinte pratinhos de cartuxas de ovos com camarões.

2. Quatro pratos de faveis assadas.

Vinte pratinhos de ameyjoas de escabeche.

3. Quatro pratos de lingoados recheados.

Vinte pratinhos de azevias assadas com alcaparras, & outras hervas.

4. Quatro pratos de cherne, ou pargo de conserva.

Vinte pratinhos de salmonetes, ou ovas albardadas.

5. Quatro pratos de tigeladas de lingoados, ou de qualquer outro peyxe.

Vinte pratinhos de pastelinhos de marisco.

6. Quatro pratos de cardo de Fernão de Sousa.

Vinte pratinhos de espargos, ou alcachofras.

7. Quatro pratos de empadas de lampreas.

ou de outro qualquer peyxe.

Vinte pratinhos de ciba em gigote.

8. Quatro pratos de tortas de fruta.

Vinte pratinhos de melicias de amendoas.

9. Quatro pratos de peyxe frato.

Vinte pratinhos de fruta de siringa.

10. Quatro pratos de pasteis de ovos mol-
les.

Vinte pratinhos de cidraõ assado.

*Este banquete se pôde accrescentar, ou
diminuir na fórma que quizerem.*





RECEYTAS.

PERDIGOENS ASSADOS

Com potagem de salsa frita.

TOmaraõ dous perdigões, & depois de assados os trincharaõ, & os poraõ em hũa tigela nova com azeyte, & vinagre fervendo com pimenta, & depois os poraõ a esfriar, & entaõ lhe farão a potagem de salsa muyto miuda, & cebola em roda muyto delgada, & abotaraõ sobre as perdizes postas já no prato, & assim se mandão à mesa.

Assim se fazem laparos.

Perù, ou pato, ou gallinha à Mourisca.

TOmaraõ hum perù, & o afogaraõ em quartos em hum arratel de toucinho, & afogado o botaraõ em hũa frigideyra sobre fatias com o mesmo toucinho: teraõ fey-

to fóra hum molho de caldo de carneyro, com mea duzia de nozes pizadas, & hũa pequena de mostarda, feyta com hũa fatia de paõ de rala; & como este molho ferver, o temperaraõ com todos os adubos, & o botaraõ por cima dos quartos de perù postos na frigideyra, & assim a córarão, & mandaraõ à mesa.

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

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

TOmaraõ hum lombo, & o farão em talhadas muyto delgadas, & as frigiraõ em toucinho meas fritas, & depois lhe botaraõ pimenta, & huma pequena de farinha torrada, quatro gemas de ovos, de sorte que engrosse o caldo, que lhe haõ de botar, o qual ha de ser duas colheres, & depois sobre fatias as mandaraõ à mesa.

Assim se faz de vitela, & de perna de carneyro, & deste modo se fazem tortas, & empadas.

Tegelada Mourisca.

Tomarão seis pombos, & seis frangãos em ametades, & duas gallinhas em quartos, & depois de tudo meyo assado em toucinho, o porão em hũa frigideyra, entre ametade, & ametade porão talhadas de presunto, & encherão a frigideyra até fuma, & como estiver chea, lhe botarão huma duzia de gemas de ovos, & córarão a frigideyra, & a mandarão à mela.

R E C E Y T A

De versas quaesquer que quizerem.

Tomarão humas versas, & as escaaldarão com agoa fervendo, & as abafarão, como estiverem bem calladas, as frigirão, & depois as passarão por ovos batidos, & a modo de trouxas as irão encamando em hum prato, ou frigideyra até a encher com adubos de todos, córada a mandarão à mela.

Assim se faz de caldo amarello, assim se faz de hervilhas.

Farinha torrada para estillicidio.

HUm arratel de farinha coada, dous arratens & meyo de açucar, dez reis de pós de lande, & dez reis de agoa de flor, tudo misturado, metido em hũa panela nova, barrada com massa, mandada ao forno de hũa dia para o outro, & depois tomaraõ huma pequenina, & abotarão de molho em agoa necessaria para hũa tigela de caldo, & nella haõ de botar hũa gema de ovo; he muyto bom, toma-se pela manhã.

R E C E Y T A

De lingoados.

TOmaraõ dous lingoados depois de fritos inteyros fendidos pelo meyo de alto abayxo, & os poraõ em huos pratos, & tomaraõ meyo arratel de manteyga lavada cõ hũa pequena de mostarda, feyta cebola muyto picada, & a poraõ a frigir com pimenta, cravo, & noz nolcada, & como ferver, botaraõ este molho por cima dos lingoados.

Para todo o peyxe seive este molho.

RE-

R E C E Y T A:

Como se ha de dar de comer hũa semana de varios comeres a mea duzia de hospedes, accrescentando, ou diminuindo, conforme os convidados.

Comecemos pelo Domingo.

Primeyra igoaria. Tigelas de caldo de galinha com sua gema de ovo, & canela por cima, & logo sopas de vacca.

2. Perdigões assados, guarnecidos com lingoiça.

3. Coelhos de Joaõ Pires.

4. Hum, ou dous peytos de vitela de conserva guarnecidos com torrijas de vitela.

5. Pastelões de varias carnes, redondo, lavrado.

6. Pasteis fritos pequenos de carneyro cõ açucar, & canela.

7. Olha Castelhana, a saber, vacca, carneyro, mãos de porco, presunto, grãos, nabos, pimentaõ, de todos os adubos amarellos cõ bem açafraõ.

8. Manjar branco em pélas assado.

Para o fim doces frios, & frutas do tempo.

R E C E Y T A.

Do comer para a segunda feyra.

Primeyra igoaria. Tigelas de caldo de galinha como as passadas, & sopas de vacca.

2. Frangas caseyras assadas, lardeadas sobre sopa de natas, guarnecidas com biscoutos de la Reyna.

3. Hũa potagem de mariguas, tordos à Francela, guarnecidos com verdeaes emborçados.

4. Cabeça de vitela, guarnecida cõ mãos de Judeo.

5. Hũa torta de frangãos, & pombos de folhado Francez.

6. Pasteis de bocca de dama, de gallinha, do tamanho de dous tostões.

7. Olha podrida Portuguela.

8. Manjar real em tigelas córadas.

Fim com doces frios, & frutas.

Comer para a terça feyra.

Primeyra igoaria. Caldo de gallinha, & lo-
pas, como a lima fica ditto.

2. Coelhos novos assados com cebola bo-
tada na agoa em roda, & salsa muyto miuda
por cima, alcaparras, guarnecidos com achar
de porco.

3. Frangas de Fernão de Sousa com tu-
tanos sobre sopa de tutanos.

4. Perus em gigote de toucinho, & vinho
branco com substancia de vitela.

5. Empadas Inglesas nevadas.

6. Pasteis de barquinhos folhados Portu-
gueses.

7. Olha Francesa.

8. Ovos brancos.

Fim da mesa doces frios, & frutas.

Comer

Comer para a quarta feyra.

Primeyra igoaria. Caldo de gallinha com sopas, como a fina.

2. Peruas novas lardeadas à Francesa, sobre sopa dourada, gallinhas com lombo de conserva.

3. Adens reaes estofadas com marmelos, maçãs azedas, especiaria preta, guarnecidas com tordos.

4. Trouxas de carneyro.

5. Empadas grandes de lombos de vacca, & vitela.

6. Pastelinhos de tutanos Saboyanos.

7. Olha Moura, que chamão defina.

8. Fruta de siringa com graxe.

Fim doces frios, & frutas.

Comer para a quinta feyra.

Primeyro prato. Caldo de gallinha com
lepas como asima.

2. Leytões assados, guarnecidos com gal-
linholas.

3. Pombos com cardo em friquassé.

4. Pernas de carneyro de casto.

5. Empadas de perù sem osso.

6. Pasteis folhados de coelho.

7. Olha podrida em massa, que he a me-
lhor de todas.

8. Leyte em siricaya.

*Advirto, que para as gallinhas que ficão
de caldo, se haõ de mandar à mesa hum dia
sobre cuscus, outro sobre fidéos, outro sobre
letria, outro sobre entrada, outro sobre ar-
roz.*

Comer para a festa feyra.

Primeyra igoaria. Gemas de ovos em man-
teyga, depois sopa de natas com letria.

2. Lingoados recheados assados, guarne-
cidos com azevias assadas de molho Caste-
lhano.

3. Corvina de conserva, guarnecida com
velugos pequenos.

4. Tigelada de chocos.

5. Empadas de salmonetes.

6. Pasteis de marilco.

7. Peyxe frito.

8. Ovos molles.

Doces frios, & frutas no fim.

Comer

Comer para o Sabbado.

Primeyra coufa. Ovos com paõ em man-
teyga, depois sopa dourada.

2. Salmonetes assados com potagem Frã-
cela, guarnecidos com ostras.

3. Postas de cherne em casis, guarnecidas
com ameyjoas.

4. Lingoados de caril.

5. Empadas de velugos.

6. Almojavenas de peyxe picado fritas.

7. Peyxe frito, guarnecido com mexilhões
de Aveyro.

8. Sonhos passados por açucar, & graxe.

Doces frios, & frutas no fim.

R E C E Y T A

*De hum comer, que naõ seja jantar, nem pu-
caro de agoa, mas comer para hũa
jornada.*

Faraõ por este modo para vinte pessoas.

Primeyra cuberta.

Cobriãõ a mela com principios que hou-
ver nesse tempo.

Segunda cuberta.

1. Ha de ser quatro empadas de perũ sem osso.
2. Quatro empadas de gallinhas, pombos, & tubaras.
3. Quatro empadas de vitela.
4. Quatro empadas de perdizes com pre-
funto, que fazem soma de desasseis, mas ge-
nero de empadas de seu feytio, & todas se haõ
de pór juntas.

Terceyra cuberta de doce quente.

1. Ha de ser quatro tortas de frutas.
2. Quatro pratos de pasteis folhados de
natas.
3. Quã

3. Quatro pratos de pasteis folhados de manjar branco amarello.
4. Quatro pratos de almojavenas de ovos molles.

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

Quarta cuberta. Doces frios.

Farã de laſſeis pratos, cada quatro de varios doces.

Quinta cuberta. De frutas.

Este comer não tem caldas, todo he bom, e ligeyro.





RECEYTA

DE HUM BANQUETE à Francesa extraordinario.

1. Prato. Igoaria primeyra. Sinco pratos grandes de olha Francesa.
1. Prato. Igoaria segunda. Gallinhas recheadas de alfitete.
1. Prato. Igoaria terceyra. Frangãos recheados com alface.
1. Prato. Igoaria quarta. Pombos enfiados sobre sopa de siringa.
1. Prato. Igoaria quinta. Coelhos estofados com alcaparras.
1. Prato. Igoaria sexta. Coelhos armados com sopa de queyjo.
1. Prato. Igoaria settima. De alcachofras.
1. Prato. Igoaria oytava. Creadilhas.
1. Prato. Igoaria nona. Talhadas de presuto.

Oij

1. Pra

1. Prato: Igoaria decima. Alcaparras.

1. Prato. Igoaria undecima. Decabrito.

Segunda igoaria.

Sinco pratos de visca.

Hum prato de gallinhas de arteletes.

Hum prato de perdizes lardeadas com torresmos, & salsa.

Hum prato de lombos de vacca recheados.

Hum prato de linguas Mouriscas.

Hum prato de capões sobre sopa de natas.

Hum prato de adens estofadas.

Hum prato de perdizes à Francesa.

Hum prato de ceadilhas com miolos.

Hum prato de alface recheada.

Terceyra igoaria.

Sinco pratos grandes de perus sem osso com salchichas pardas.

Hum prato de perù armado.

Hũ prato de cabeças de cabrito recheadas.

Hum prato de cabeça de vitela.

Hũ prato de gallinhas de Fernão de Sousa.

Hum prato de caravonada de vitela.

Hum prato de frangãos fritos cõ presunto.

Hum prato de espargos.

Hum prato de fruta de certã.

Hum

Hum prato de salsa de alcaparras, & azeite tonas, & queyjo.

Hum prato de alfaces, & azedas.

Quarta igoaria.

Sinco pratos de gallinhas em pé.

Hum prato de perù estofado.

Hum prato de frangãos assados com sopa de alface,

Hum prato de coelhos de João Pires.

Hum prato de cabeças de vitela.

Hum prato de presunto lampreado.

Hum prato de mãos de carneyro cõ alfitete

Hum prato de alcaparras com perrexil, & rins de vitela.

Hum prato de gigote de perdiz com cardo.

Hum prato de coelhos em gigote.

Hum prato de almondegas assadas de vitela com cardo.

Quinta igoaria.

Sinco pratos de frangãos, & presunto à Francesa.

Hum prato de linguas assadas com sua piverada.

Hum prato de capões à Tudelca.

Hum prato de cabrito de caril.

Hũ prato de talhadas de vitela à Romana.

- Hum prato de tutanos de vacca,
 Hum prato de gallinhas com azedas,
 Hum prato de alcaparras, & perrexil.
 Hum prato de presunto, payo, & chouriço
 com salsa,
 Hum prato de oveyros de gallinha,
 Hum prato de creadilhas fritas com pre-
 sunto, & alcaparras.

Sexta igoaria.

- Sinco pratos de pombos Turcos,
 Hum prato de fruta de tutanos.
 Hum prato de costrada de forçura de ca-
 brito,
 Hum prato de arteletes de vitela.
 Hum prato de gallinhas Mouriscas,
 Hum prato de frangãos à Portuguesa,
 Hum p-ato de ubre de vacca,
 Hum prato de salchichaõ com ervilhas,
 Hum prato de cabeças de cabrito com al-
 faces, & cardo.
 Hum prato de alcaparras, azeytonas, &
 perrexil.
 Hum prato de cardo com ervilhas.

Settima igoaria.

- Sinco pratos de pasteis de peyto de vacca.
 Hum

Hum prato de bolinhos.

Hum prato de cardo de folhado Francez.

Hum prato de pombos à Franceza, guar-
necidos com folhado Francez.

Hum prato de pastelinhos de gallinha.

Hum prato de pasteis de tutanos.

Hum prato de frangãos fritos albardados.

Hum prato de capella de vitela.

Hum prato de carneyro à Franceza.

Hum prato de caravonadas de gallinhas.

Hum prato de presunto, & chouriço.

Oytava igoaria.

1. Prato. Empadas Inglezas.

Hum prato de pastelinhos de Santa Clara.

Hũ prato de coroa real de folhado Frãcez.

Hum prato de pastelinhos de tutanos.

Hum prato de mãos de cabrito.

Hũ prato de frangas assadas com sua salsa.

Hum prato de frangãos com hervas.

Hũ prato de pastelaõ de pombos, & cardo.

Hum prato de alfices, & outras hervas.

Hũ prato de adens assadas com sal, & amê-
doas.

Nona igoaria.

Sinco pratos de manjar branco passado, &
cuberto.

- Hum prato de pastelaõ de Siricayã.
 Hum prato de bolinhos de queyjo fresco.
 Hum prato de huma torta de natas.
 Hum prato de picatostes de mãjar branco.
 Hũ prato de pasteis de requeyjaõ folhados.
 Hum prato de fruta de manjar branco.
 Hum prato de peras doces, & cerejas.

Decima igoaria.

- Sinco pratos de supplicações.
 Hum prato de amendoas de carapinha.
 Hum prato de melindres.
 Hum prato de biscoyτος banhados.
 Hum prato de biscoyτος de la Reyna para
 chocolate.





FORMA DE HUM BANQUETE,
 com que se póde servir a hum
 Embayxador,

PRIMEYRA CEA.

Primeyra cuberta de principios da copa.

1. **T** Riunfo posto em o meyo da mesa cõ
 varias figuras de espinhado, & qua-
 tro remates em os quatro cantos da mesa.
4. Pratos de manteyga levantada, & lavrada.
4. Pratos de celada com varios achares.
4. Pratos de presunto, & payos guarnecidos.
4. Pratos de melões com balancias.
4. Pratos de laranjas da China, guarnecidos
 com limões doces.
4. Pratinhos pequenos de alcaparras, & per-
 rexil.

Segunda cuberta da cosinha.

1. Igoaria. Quatro pratos grandes de sopa à Francesa, de adens, guarnecidas com pombos, & linguas de porco.
2. Igoaria. Quatro pratos de gallinhas recheadas em sopa, guarnecidas cõ olhos de chicorea recheados, & chuletas de vitela.
3. Igoaria. Quatro pratos de potagẽ de coelhos, guarnecidos com achar, & cartuxas de alcaparras.
4. Igoaria. Quatro pratos de lombos de vacca de fricassé à Romana, guarnecidos com mãos de porco emborraçadas de caravonada.
5. Igoaria. Quatro pratos de potagem de vitela de defina, guarnecida com tordos.
8. Pratinhos varios.
2. Pratinhos de fricassé de frangãos com delcaídas.
2. Pratinhos de pombos recheados, guarnecidos com miolos.
2. Pratinhos de almondegas de gallinha, guarnecidos.
2. Pratinhos de alfices recheadas.

Terceyra cuberta.

1. Igoaria. Quatro pratos grandes de pollegares de vitela assados, com perdizes lardeadas, & descaídas, guarnecidas sobre sopa tostada.
2. Igoaria. Quatro pratos de gallinhas assadas recheadas, guarnecidas com chuletas de vitela, & mal assadas de descaídas.
3. Igoaria. Quatro pratos de perúas assadas relhenas, guarnecidas com lingoíça sobre sopa dourada.
4. Igoaria. Quatro pratos de lombos de vacca recheados com lombo de porco, guarnecidos com salchichas.
5. Igoaria. Quatro pratos de lebres assadas, guarnecidas com laparos assados cō pelle.
8. Pratinhos.
2. Pratinhos de pombos Mouriscos com linguas de carneyro.
2. Pratinhos de frangãos de conserva com maçãs fritas.
2. Pratinhos de perdizes de molho de Miguel Dias, com alcaparras.

2. Pratinhos de mãos de vitela a molhõ de Judeo com nabos rechca dos,

Quarta cuberta.

1. Igoaria. Quatro pratos grandes de empadas de vitela com perdizes, & mãos de porco sem osso.
2. Igoaria. Quatro pratos de empadas de folhado de perùas sem osso, & pombos.
3. Igoaria. Quatro pratos de tortas de frangãos, com tutanos, & almondegas de perù.
4. Igoaria. Quatro pratos de pastelões de carneyro, & lingoas, lombos, payos, & presunto.
5. Igoaria. Quatro pratos de empadas de gallinhas cartuxas.
8. Pratinhos.
2. Pratinhos de pasteis folhados de gallinha.
2. Pratinhos de empadinhas de passarinhos.
2. Pratinhos de pasteis Saboyanos de peyto de perù.
2. Pratinhos de tortinhas Inglesas.

Quinta cuberta.

1. Igoaria. Quatro pratos de triunfos de doces de Freyras.
2. Igoaria. Quatro pratos de almojavenas de ovos, & cidraõ.
3. Igoaria. Quatro pratos de capellas imperiaes das Freyras.
4. Igoaria. Quatro pratos de lonhos.
5. Igoaria. Quatro pratos de doces leccos.
8. Pratinhos.
 2. De fruta de siringa.
 2. De marmelos.
 2. De queyjadinhas de manjar real.
 2. De queyjadinhas de ovos.

Sexta cuberta de frutas.

3. Pratos de peras de bom Christaõ.
3. Pratos de peras virgolosas.
3. Pratos de peras vergamotas.
3. Pratos de verdeaes.
3. Pratos de camoesas.
3. Pratos de uvas.

3. Pratos

- 3. Pratos de balancias.
 - 8. Pratinhos de queyjo.
 - 4. Salvas de pastilhas.
- Chocolate.

*Para os gentis homens, que acompanhaõ
ao Embayxador.*

- 2. Pratos de manteyga.
- 2. Pratos de celladas.
- 2. Pratos de presunto.
- 2. Pratos de laranjas da China.
- 2. Pratos de limões doces.

Da Cozinha.

- 4. Pratos de potagens varias.
- 4. Pratos de guilados.
- 4. Pratos de assados.
- 4. Pratos de massas.
- 4. Pratos de doces quentes.
- 4. Pratos de doces leccos.
- 10. Pratos de frutas.

Aos pajes se serve na 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 poderaõ continuar os mais comerres, cõ q̃ no nosso Portugal costuma a Politica Real hospedar os seus Embayxadores com seis comerres, tres ceas, & tres jantares, principiando sempre pela cea, & acabando por jantar; com que os demais comerres se seguirãõ 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 guisados, & da mesma sorte na que constar de guisados não haõ de entrar assados, & consequentemente a que constar de massas não admittirà qualquer outro genero de temperos, que não pertençaõ ao das massas: porém as carnes, aves, ou qualquer
outro

outro genero se pôdem variar em cada hum dos comeres, como tambem os mesmos guilados, assados, ou massas, com advertencia afima repartidos; porque desta sorte brilhaõ mais as mesas, & ficaõ servidos com mais capricho os hospedados.

Tambem me pareceo conveniente repetir aqui a ordem, & fôrma de hum jantar grande, feyto à estrangeyra, o qual consta de hum prato grande posto no meyo da mesa com oyto pratos meãos em roda, seguindo-se tambem oyto pratinhos em roda; porém tudo na mesma cuberta, o que claramente mostra a estampa que se segue, para que na mesma fôrma se ponhaõ os pratos, & se figaõ as cubertas, que em quanto ao comer, pôde admittir variedade.

Prato de
sep. de gallinha
em quartos, re-
chead. gua

Prato de pi-
pitoria á Caste-
lhana, guarn.

Prato de re-
polhos recheados
guarn.

Prato grande de sopa
de adens á Francesa,
guarnecido cõ pom-
bos, & linguas de por-
co, & salfaces rechea-
das com vitela.

Prato
de linguas de
vacca de mari-
nada, guarn.

Potage de coe-
lhos guarn.

Prato de fricassé
guardec.



de per
dizes lardeadas
guarnecid.

Prato de lapa
ros lardeados,
guarnecidos.

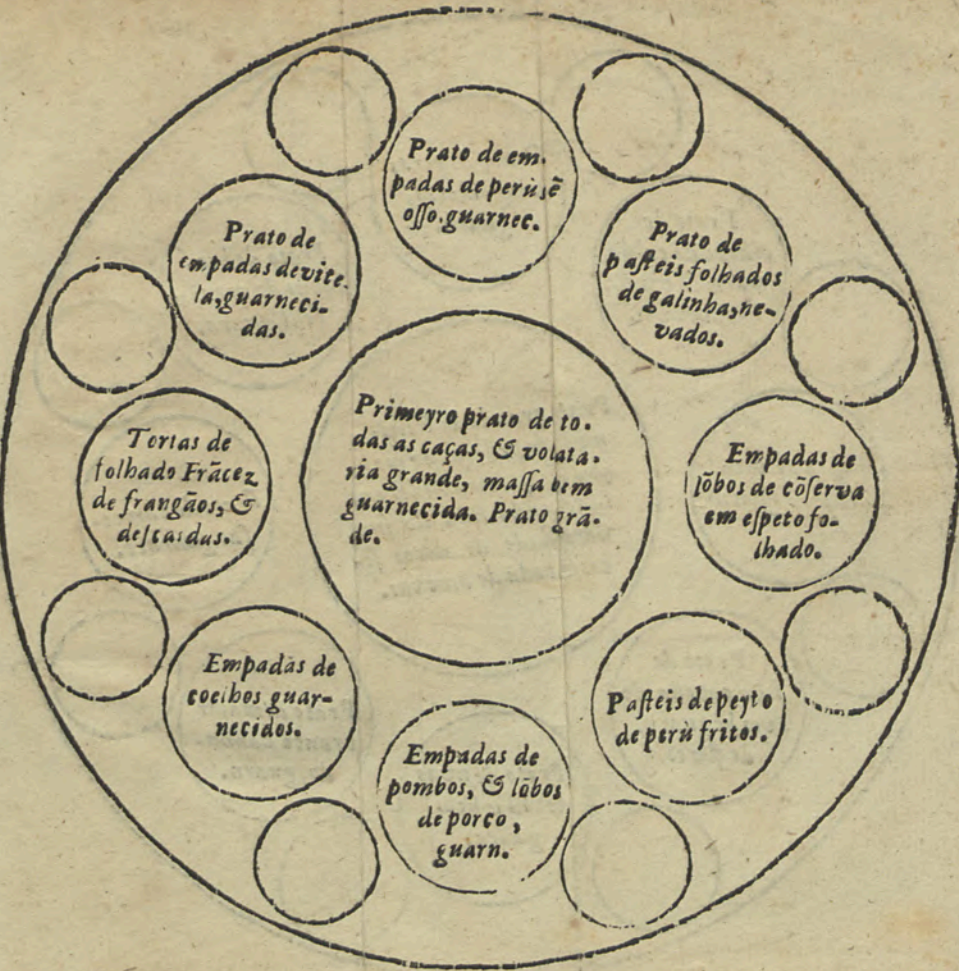
Primeyro prato de as-
sado, hum peyto de vi-
teira recheado, guarne-
cido com perdizes, ro-
las, pombos, lombos, &
lingoiça, satchichas,
carinxas de descaida.

Prato de adens
assadas sobre so-
pa, guarn.

Prato de
polegar de vitel.
assad. cõ paõ ra-
lado, & salsa
gua.

Prato de pe-
rnis novos assad.
sobre sop. guar.

Prato de lóbos
de vaca assados
a Romana,
guar.



Primeyro prato de todas as caças, & volataria grande, massa bem guarnecida. Prato grande.

Prato de empadas de perú & osso guarnec.

Prato de pasteis folhados de galinha servados.

Prato de empadas de vitela, guarnecidas.

Empadas de jôbo de cõserva em espeto folhado.

Tortas de folhado Frãez de frangãos, & deitadas.

Pasteis de peyto de perú fritos.

Empadas de cocibos guarnecidos.

Empadas de pombos, & lãbos de porco, guarn.

Prato de peras
vergamotas,
guarn.

Prato de
citraõ de calda
guarn. cõ canu-
dos de ovos.

Prato de bro-
inhas de manjar
real, guarn.

Prato de ver-
deas bẽ guarn.

Prato grande de Pira-
midas de pefegos no me-
yo, & 4. Piramides em
roda, cada hũa de sua
variedade de doces se-
cos a roda de amexas.

Prato de camoc-
sas guarnec.

Prato de
hũa capella de
ovos bẽ guarn.
de flores.

Prato de mãjar
branco banha-
do, guarn.

Prato de uvas
de todas bem
guarn.

CAPITULO ULTIMO.

*De algũas advertencias muyto necessarias
para a intelligencia, & bom exercicio
desta Arte.*

P Rimeyra advertencia. Primeyramente em qualquer Capitulo, em que se nomearem especies pretas, entendão por pimenta, cravo da India, & noz nolcada; & aonde se nomearem todos os adubos, se entende pimenta, cravo, noz nolcada, canela, açafraõ, & coentro secco.

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

Terceyra advertencia. Advirto mais a todos os Senhores, que prelaõ muito serem assistidos pelos exercitantes desta Arte, que de nenhum modo consentão nas suas cozinhas, nem ainda por meços dellas, a negros, mula-

P

ros,

tos, cabras, ou qualquer cosinheyro, que de sua criação, ou inclinação for vil, ou proceder cõ torpes, & depravados costumes; porque lhe confesso haõ de comer com muito pouca limpeza, & com muito risco em a sua saude, que assim mo tem mostrado a experiencia de muitos annos, & o muito exercicio desta minha Arte. E se o official for limpo, & consigo tiver asseyo, da mesma sorte satisfará a sua obrigação, esmerando-se em tudo o que fizer; & tendo elle boa consciencia, não faltará a muitas condições, a que estão sujeytos os ministros desta Arte, como he o moderado dispendio nas fazendas de seus amos, gastando sómente o que for necessario à perfeção de sua obra; & juntamente o grande sentido, & cuidado que devem ter, quando seus amos estiverem enfermos, fazendo a dieta pelo regimento, que for dispensado pelos Medicos, que lhe assistirem; que em quanto a esta parte me não toca a mim, nem aos mais cosinheyros, a composição do comer, & sómente em summa advertirey algũas cousas, que nos pertencem, & vem a ser, que em alguns assados, cosidos, guilados, ou massas, que lhe forem

deter-

determinados, fujão de adubos, toucinho, & manteygas; & sendo gallinhas, não sejião velhas, ou chocas, nem o comer seja requentado, pelo muito que he nocivo; no que tudo deve haver muita vigilancia, pelas muitas recahidas que continuamente succedem ainda aos mais convalcidos; para o que me parece he conveniente não admittir a cõprador o mesmo cosinheyro; porque este muitas vezes com os temperos póde disfarçar a podridão, ou mã qualidade das carnes, peyxes, aves, ou qualquer outro genero de alimentos, sendo tudo em prejuizo da consciencia de quem o faz, & muito dãno na saude de quem o come.

Quarta advertencia. Tambem me pareceo advertir, que supposto a variedade de tantos temperos, a multidão de tantos guilados, & a composição de innumeraveis manjares sirvão aos homens, não só para a titilação do gosto, mas tambem para o estado de suas mefals, & grandesa das pessoas; com tudo esta variedade, multidão, & composição, he de muito detrimento às compleções, & principalmente àquellas, cuja natureza he debil, por serem, quando assim fabricados, mais indigestos,

tos, fatigando, & debilitando a natural coeção do estomago, & todas as veles que esta se vicia, se desteperão os humores, não se gerando naquella proporção, & temperamento, que são devidos ao natural, o que continuamente he causa de tantas, & tão graves enfermidades, como a experiencia tem mostrado, com que venho a deduzir, que o mais proveitoso, & verdadeiro comer he o bem cozido, & assado, com algũa massa, porém muito pouca, & bem feita, pelo que tem de alma, porque só o uso destas coulas sustentão a conservação devida à natureza, mediante as suas qualidades, por lhe serem assim mais semelhantes.

LAUS DEO.

INDEX

DE TODAS AS COUSAS, QUE
nas duas Partes desta Arte se ensinaõ.

A

- A** Char. Pag. 1.
A Adem com arroz: Veja-se carneyro cõ
 arroz. 15.
 Adem de Marquim. 45.
 Adens pretas. Veja carneyro preto. 17.
 Adens ordinarias, ou extraordinarias. 17.
 Adens com lopas de Joldres: Veja-se mãos de
 vitela. 63.
 Agulha de conserva: Veja-se folho de conser-
 va. 106.
 Agulha de empada: Veja atũ de empada. 107.
 Alcachofras. 118.
 Alcachofras recheadas com carneyro: Veja
 carneyro para qualquer recheado. 10.
 Alcachofras recheadas com peyxe: Veja re-
 cheyo de peyxe. 100.

Alcachofras para pratinhos.	118.
Alfices recheadas com carneyro: Veja carneyro para qualquer recheado.	10.
Alfices recheadas com peyxe: Veja recheyo de peyxe.	100.
Almondegas de carneyro.	12.
Almondegas de carneyro de outro modo: Veja carneyro para qualquer recheado.	10.
Almondegas de gallinhas: Veja almondegas de carneyro.	13.
Almondegas de perù.	35.
Almondegas de perdiz, ou vitela: Veja almondegas de perù.	35.
Almondegas de peyxe: Veja recheyo de peyxe.	100.
Almojavenas de carneyro: Veja carneyro para qualquer recheado.	10.
Almojavenas de carneyro de outro modo: veja carneyro para capella.	19.
Almojavenas de requesyab.	123.
Alperches leccos: Veja pefsegos leccos.	148.
Antepate de defcaldas.	72.
Arteletes: Veja carneyro para qualquer recheado.	10.
Arroz com carneyro.	15.

I N D E X.

215

Arroz com peyxe: Veja caril de peyxe.	101.
Arroz doce.	124.
Arroz de torta.	124.
Atú de conserva: Veja folho de conserva.	106.
Atum de empada.	107.
Ave qualquer com cidraõ: Veja gallinha com cidraõ.	32.
Azevias albardadas para pratinhos.	110.
Azevias assadas para pratinhos.	110.

B

B Anquete de cubertas para o mez de Ja- neyro.	152.
Banquete para o mez de Fevereyro.	154.
Banquete para o mez de Março.	156.
Bãquete de cubertas para o mez de Abril.	157.
Banquete para o mez de Mayo.	159.
Banquete para o mez de Junho.	161.
Bãquete de cubertas para o mez de Julho.	162.
Banq̃te de cubertas para o mez de Agosto.	164.
Banquete para o mez de Setembro.	167.
Banquete para o mez de Outubro.	168.
Banquete de cubertas para Novembro.	172.
Banquete para o mez de Dezembro.	173.
<u>Banquete ordinario.</u>	175.

- Banquete, ou merenda ordinaria. 176.
- Banquete, ou merenda extraordinaria de cubertas. 177.
- Banquete de peyxe na Quaresma. 180.
- Banquete de peyxe de cuberta: Veja banquete para o mez de Abril. 157.
- Bãquete para hospedar hũ Embayxador. 201.
- Beringelas recheadas. 115.
- Beringelas recheadas de outro modo. 117.
- Beringelas recheadas com carneyro: Veja carneyro para qualquer recheado. 10.
- Beringelas recheadas com carneyro, ou bofes de carneyro. 117.
- Beringelas recheadas com peyxe: Veja recheyo de peyxe. 100.
- Beringela de tigelada. 117.
- Beringelas de achar: Veja mexilhões com achar. 112.
- Beylhós: Veja fruta de siringa. 134.
- Biscoytos de la Reyna. 135.
- Biscoytos de massa. 136.
- Biscoytos de nata: Veja sopas de nata. 8.
- Biscoytos de ovos. 135.
- Bolos de açúcar. 137.
- Bolos de rodilha. 137.
- Bolos

- Bolos de amendoas. 138.
 Bolos de ovos. 138.
 Bolinhos de massapães de ovos: Veja massa-
 pães de ovos. 140.
 Bolos de bacía. 179.
 Broinhas de ovos: veja massapães de ovos. 140.
 Breguigões em pasteis. 114.
 Breguigões de tigelada. 113.

C

- C**abeça de cabrito com sopa de Joldres:
 Veja mãos de vitela. 62.
 Cabeça de cabrito recheada: Veja pombos
 recheados. 39.
 Cabeça de porco em achar. 67.
 Capão assado: Veja gallinha assada. 26.
 Capella de carneyro. 19.
 Capella de gallinha: Veja carneyro para
 capella. 19.
 Caperotada de pato. 47.
 Cardos à Italiana. 15.
 Cardos cozidos. 17.
 Cardos de Fernão de Soula. 15.
 Cardos em trouxas. 15.
 Cardos para pratinho: Veja pratinhos de al-
 cachofras, 118. Caril

Caril para qualquer peyxe, ou para carne.	101
Carne assada albardada: Veja frangãos albardados.	42.
Carne assada enredada: Veja pombos enredados.	46.
Carne de conserva.	74.
Carne de geleia.	73.
Carne dourada: Veja patos dourados.	64.
Carneyro armado: Veja perna de carneyro armada.	21.
Carneyro com arroz.	15.
Carneyro com couve murciana, ou com qualquer hortaliça.	18.
Carneyro de alfitete.	22.
Carneyro de alfitete de outro modo.	23.
Carneyro de caldo amarello.	16.
Carneyro de tigelada.	20.
Carneyro desfeyto.	13.
Carneyro em gigote.	14.
Carneyro ensopado de dous modos.	14.
Carneyro estofado.	18.
Carneyro frito: Veja frangãos fritos.	42.
Carneyro Mourisco.	12.
Carneyro para capella.	17.
Carneyro para capella de outro modo: Veja	
	carneyro

- carneyro para qualquer recheado. 10.
- Carneyro para pastelinhos sem massa: Veja
carneyro para varios recheysos. 21.
- Carneyro para qualquer recheado. 10.
- Carneyro para varios recheysos. 21.
- Carneyro picado. 11.
- Carneyro picado de outro modo: Veja car-
neyro em gigote. 14.
- Carneyro preto. 17.
- Carneyro recheado: Veja perna de carneyro
recheado. 22.
- Carneyro verde. 16.
- Cartuxas de carneyro: Veja carneyro para
qualquer recheado. 11.
- Cebolas em achar: veja mexilhões e achar. 112.
- Cebolas recheadas com carneyro: Veja car-
neyro para qualquer recheado. 10.
- Cebolas recheadas com peyxe: Veja recheyo
de peyxe. 100.
- Cellada de coelho. 51.
- Cenouras e achar: veja mexilhões e achar. 112.
- Cenouras de potagem. 119.
- Cenouras de tigelada. 120.
- Cerva de empada: Veja empada de javali. 97.
- Chocolate. 150.
- Chi-

Chicorias récheadas com peyxe : veja re- cheyo de peyxe.	100.
Chouriços Mouros.	68.
Ciba em gigote.	103.
Cidrada.	147.
Cidrão cuberto: veja conserva de peras.	163.
Cidrão de conserva.	146.
Coelho albardado.	53.
Coelho armado: veja lebre armada.	55.
Coelho assado, & lardeado: veja cabrito assa- do, & lardeado.	57.
Coelho cozido: veja lebre cozida.	55.
Coelho cozido em branco.	53.
Coelho de cellada.	51.
Coelho de João Pires.	52.
Coelho de horta.	52.
Coelho de gigote: veja carneyro em gigote.	14.
Coelho em potagê: veja lebre em potagê.	56.
Coelho em potagem à Francesa; Veja galli- nha em potagem à Francesa.	30.
Coelho Real.	54.
Coelhos armados: veja gallinha armada.	27.
Coelhos assados com pelle : veja lebre assada com pelle.	54.
Coelhos de Miguel Dias : veja perdiz de Mi- guel Dias.	51.
	Coelhos

Coelhos estillados: veja perù estillado.	37.
Coelhos salchichados: veja perù salchichado.	34.
Côserva de achar: veja mexilhões e achar.	112.
Côserva de agulha: veja côserva de folho.	106.
Conserva de atû: veja conserva de folho.	106.
Conserva de cidrão.	148.
Conserva de escabeche.	102.
Conserva de lamprea.	104.
Conserva de peyxe.	102.
Conserva de salmão: veja salmão fresco.	109.
Conserva de salmão fresco: veja conserva de folho.	106.
Conserva de folho.	106.
Conserva de peras.	146.
Conserva de carne: veja frangãos fritos.	42.
Conserva de veado, ou javali.	75.
Conserva de lingoiça: veja lingoiça.	70.
Conserva para qualquer caça: veja folho de conserva.	106.
Conserva para qualquer carne.	74.
Conserva para salpicões.	69.
Corlo de empada: veja empadas de javali.	97.
Couves murcianas em achar: veja mexilhões em achar.	112.
Couves	

- Couves recheadas com carneyro: Veja carneyro para qualquer recheado. 10.
 Couves recheadas com peyxe: Veja recheyo de peyxe. 100.

D

- D** Efina, olha Moura. 82.
 Descaidas para pratinhos. 75.
 Descaidas para pratinhos de outros modos. 80.
 Descaidas de todas as aves em pepitoria: Veja pepitoria. 76.
 Desfeyto de cabrito: Veja desfeyto de carneyro. 13.
 Desfeyto de carneyro. 13.

E

- E** Mpadas de espeto: Veja lombo de vacca de empada de espeto. 66.
 Empadas de atum. 107.
 Empadas de carne. 91.
 Empadas de cerva: Veja empadas de javali. 97.
 Empadas de coelhos: Veja empadas de perdizes. 92.
 Empadas de corfo: Veja empadas de javali. 97.
 Empadas de frangãos: Veja empadas de gallinha. 91.

Em;

- Empadas de frangãos sem osso: Veja empadas
de perú sem osso. 95.
- Empadas de gallinha. 91.
- Empadas de gallinha sem osso: Veja empadas
de perú sem osso. 95.
- Empadas de gamo; veja empadas de javali. 97.
- Empadas de javali. 97.
- Empadas de javali falchichadas de mea lua:
Veja empadas falchichadas. 96.
- Empadas de lamprea. 105.
- Empadas de lebre: veja empadas de perdizes.
92.
- Empadas de lombo de porco: veja empadas
de gallinha. 91.
- Empadas de lombo de porco de outro modo:
veja empadas de lombo de vacca. 96.
- Empadas de lombo de vacca. 96.
- Empadas de lombo de vacca de outro modo:
veja empadas de gallinha. 91.
- Empadas de mea lua de coelho falchichadas:
veja empadas falchichadas. 96.
- Empadas de mea lua de lebre falchichadas:
veja empadas falchichadas. 96.
- Empadas de lombos: veja empadas de java-
li. 97.
- Em.

- Empadas de peyto de vitela recheado: veja
empadas de perù sem osso. 95.
- Empadas de perdizes. 92.
- Empadas de pernas de porco inteyras: veja
empadas de javali. 97.
- Empadas de perù: veja empadas de gallinha.
91.
- Empadas de perù sem osso. 95.
- Empadas de pombos: veja empadas de gal-
linha. 91.
- Empadas de pombos: veja empadas de tor-
dos. 92.
- Empadas de pombos sem osso: veja empadas
de perù sem osso. 95.
- Empadas de rolas: veja empadas de gallinha.
91.
- Empadas de rolas: veja empadas de tordos. 92
- Empadas de veado falchichadas: veja empa-
das de falchichas. 96.
- Empadas de veado: veja empadas de javali. 97
- Empadas de vitela: veja empadas de perdi-
zes. 92.
- Empadas de vitela: veja empadas de javali. 97
- Empadas de vitela: veja empadas de lombo
de vacca. 96.
- Em:

Empadas de salmão: veja empadas de lam- prea.	105.
Empadas de salmonetes.	109.
Empadas de solho.	107.
Empadas de tordos.	92.
Empadas de trutas: veja empadas de lam- prea.	105.
Empadas Francesas.	94.
Empadas Inglesas.	93.
Empadas Romanas.	98.
Empadas salchichadas.	96.
Empadinhas de lombo de porco: veja empa- dinhas de pés de porco.	98.
Empadinhas de pés de porco.	89.
Entrida.	83.
Escabeche.	102.
Escarramões de carneyro: veja carneyro para qualquer recheado.	10.

F

F Atias de ovos.	143.
F Fígado de porco.	66.
Florada.	149.
Fórmula dos banquetes para todo o anno.	152.
Folhado Francez: veja torta de ginjas.	127.

Q

Fran.

Frangãos à Francela.	44.
Frangãos albardados.	42.
Frangãos armados: veja gallinha armada.	27.
Frangãos armados: veja perna de carneyro armada.	21.
Frangãos assados, & lardeados: veja cabrito assado, & lardeado.	57.
Frangãos assados sobre lopas: veja lopa de qualquer genero de assado.	5.
Frangãos com cidrão: veja gallinha com cidrão.	32.
Frangãos com fidéos.	43.
Frangãos com lopas de Joldres: veja mãos de vitela.	62.
Frangãos de alfitete: veja carneyro de alfitete.	22.
Frangãos de alfitete de outro modo: veja gallinha de alfitete.	24.
Frangãos de caldo amarello: veja carneyro de caldo amarello.	16.
Frangãos de caldo de vacca.	43.
Frangãos de Marquim: veja adem de Marquim.	45.
Frangãos de Fernão de Soufa: veja gallinha de Fernão de Soufa.	29.
	Frang.

- Frangãos dourados: veja pombos dourados. 37.
- Frangãos doces. 44.
- Frangãos de salsa negra: veja pombos de salsa negra. 38.
- Frangãos de tigelada: veja cabrito de tigelada. 58.
- Frangãos com arroz: veja carneyro com arroz. 14.
- Frangãos com couve murciana: veja carneyro com couve murciana. 18.
- Frangãos em gigote: veja carneyro em gigote. 14.
- Frangãos em potagem à Francesa: veja gallinha em potagem à Francesa. 30.
- Frangãos enlopados: veja gallinha enlopada. 27.
- Frangãos estofados: veja carneyro estofado. 18.
- Frangãos estrellados. 41.
- Frangãos fritos. 42.
- Frangãos recheados: veja gallinha recheada. 32.
- Frangãos recheados de outro modo: veja pombos recheados. 39.
- Frangãos sem osso: veja gallinha sem osso. 26.
- Frangãos sem osso em empada: veja empadas

das de perù sem offo.	95.
Fruta de manjar branco.	133.
Fruta de siringa.	134.

G

G Allinha agra, & doce.	31.
G Gallinha armada.	27.
Gallinha armada de outro modo: veja perna de carneyro armada.	21.
Gallinha assada.	26.
Gallinha com arroz: veja-le carneyro com arroz.	15.
Gallinha com cidrão.	32.
Gallinha com couve murciana: veja carneyro com couve murciana.	18.
Gallinha com fidéos: veja frangãos com fidéos.	43.
Gallinha da terra assada: veja gallinha assada.	26.
Gallinha de alfitete.	24.
Gallinha de Fernão de Soula.	28.
Gallinha em almondegas: veja almondegas de perù.	35.
Gallinha em gigote: veja carneyro em gigo- te.	14.
Gallinha	

Gallinha em pé.	30.
Gallinha em potagem à Francesa.	30.
Gallinha em substancia.	33.
Gallinha ensopada.	27.
Gallinha estofada: veja carneyro estofado.	18.
Gallinha Mourisca.	25.
Gallinha para capella: veja carneyro para capella.	19.
Gallinha sem osso.	26.
Gallinha sem osso de empada: veja empada de perú sem osso.	95.
Gallinha recheada.	32.
Gallinhas assadas em sopas: veja sopa de qualquer genero de assado.	5.
Gallinha de caldo amarello: veja carneyro de caldo amarello.	16.
Gallinhas doces: veja frangãos doces.	44.
Gallinhas douradas: veja cabrito dourado.	58.
Gallinhas estilladas: veja perú estillado.	37.
Gallinhas verdes: veja carneyro verde.	16.
Gamo de empada: veja empada de javali.	97.
Gelea de carne.	73.
Gelea de camoezes: veja marmelada de gelea.	145.
Gelea de ginjas: veja marmelada de gelea.	144.

- Gelea de maçãs: veja marmelada de ge-
lea. 145.
- Gelea de marmelos: veja marmelada de ge-
lea. 145.
- Gelea de peras: veja marmelada de gelea.
145.
- Gelea de romãs: veja marmelada de gelea
145.
- Gelea de uvas: veja marmelada de gelea. 145.
- Gigote de carneyro. 14.
- Gigote de qualquer peyxe: veja ciba em gi-
gote. 103.
- Ginjas de conserva: veja torta de ginjas. 127.
- Ginjas de gelea: veja marmelada de gelea.
145.

I

- I Auali de conserva. 75.
- I Javali de empada. 97.
- Joldres sopa: veja mãos de vitela. 62.

L

- L Amprea assada. 103.
- L Lamprea cozida de sopas. 104.
- Lamprea de empada. 205.

Lam:

- Lamprea em conserva. 105.
 Lamprea para pratinho. 110.
 Leborada. 56.
 Lebre armada. 55.
 Lebre assada com pelle. 54.
 Lebre cozida. 56.
 Lebre em potagem. 56.
 Lebre salchichada: veja perù salchichado. 34.
 Leyte de tigelada. 121.
 Letria de ovos. 141.
 Lingoados à Mourisca: veja peyxe Mourisco. 102.
 Lingoados recheados: veja recheyo de peyxe. 100.
 Lingoa de vacca para pratinho; veja pratinho de lombo de vacca de conserva. 81.
 Linguas de carneyro para pratinho. 79.
 Linguas de vacca lampreadas. 64.
 Lingoixa. 70.
 Lingoixa para pratinho. 77.
 Lingoixa para pratinho de outro modo. 162.
 Lombo de porco, ou de vacca, em sopa de queyjo: veja sopa de queyjo, & lombo de porco, ou de vacca. 2.
 Lombo de porco de empada: veja empada

- de lombo de vacca. 96.
 Lombo de porco de lingoixa : veja lingoixas. 70.
 Lombo de qualquer carne estofado : veja lombo de vitela estofado. 60.
 Lombo de vacca. 65.
 Lombo de vacca de caravonada: veja titela de caravonada. 62.
 Lombo de vacca de empada de espeto. 65.
 Lombo de vacca de conserva para pratinho. 81.
 Lombo de vacca estofado : veja carneyro estofado. 18.
 Lombo de vitela de empada : veja empada de lombo de vacca. 96.
 Lombo de vitela estofado. 60.
 Lombos de alfitete : veja carneyro de alfitete. 22.
 Lombos de pastel : veja pastel de hũa perna de carneyro. 23.
 Lõbos à Mourisca: veja gallinha Mourisca. 25.
 Lõbos salchichados: veja perù salchichado. 34.

M

- M** Açãs de geleia : veja marmelada de geleia. 145.
 Manjar

Manjar branco.	131.
Manjar branco amarello.	131.
Manjar branco assado.	133.
Manjar branco banhado.	132.
Manjar branco de fruta.	133.
Manjar branco de peros.	132.
Manjar real.	130.
Mãos de cabrito.	59.
Mãos de cabrito com sopa de Joldres: veja mãos de vitela.	62.
Mãos de carneyro: veja mãos de cabrito.	59.
Mãos de carneyro com sopa de Joldres: veja mãos de vitela.	62.
Mãos de porco albardadas.	80.
Mãos de porco de caravonada.	66.
Mãos de porco de Judeo.	80.
Mãos de porco para pratinho.	80.
Mãos de vitela.	62.
Mãos de vitela de gelea: veja gelea de car- ne.	73.
Mãos de vitela de outro modo.	63.
Marmelada commua.	144.
Marmelada de cambray: veja marmelada commua.	144.
Marmelada de çumos.	145.
	Mar:

Marmelada de geleia.	145.
Marmelos de achar : veja mexilhões em achar.	112.
Marmelos em torta.	129.
Massapães de ovos.	140.
Melindres.	136.
Melicias.	124.
Miolo albardados.	80.
Miolo de carneiro para pratinho.	79.
Miolo de porco para pratinho.	79.
Miolo de tigelada.	79.
Miolo de vacca para pratinho.	79.
Mexilhões em achar.	112.
Modo de como se ha de córar com a tampa de brazas : veja sopa de qualquer genero de assado.	5.
Molho de pato: veja pato com molho.	48.
Molho para coelho: veja coelho albardado.	53.
Murcelas.	125.

N

N Abos em torta : veja torta de espargos.	119.
Nabos recheados com carneiro : veja carneiro para qualquer recheado.	10.
Nabos	

- Nabos recheados com peyxe : veja recheyo
de peyxe. 100.
- Nata em torrijas. 122.
- Nata em torta. 122.
- O**
- O** Lha de entrada. 83.
- O** Olha de defina. 82.
- Olha Francesa. 82.
- Olha Moura. 82.
- Olha podrida. 81.
- Ovos de letria. 141.
- Ovos de talhadas. 143.
- Ovos de trouxas. 142.
- Ovos em fatias. 143.
- Ovos molles. 142.
- Ovos molles para pastelinhos : veja pasteli-
nhos de ovos molles. 127.
- Ovos reaes : veja letria de ovos. 172.
- Ovos recheados com carneyro : veja carneyro
para qualquer recheado. 10.
- Ovos recheados com peyxe : veja recheyo de
peyxe. 100.

P

- P** Aõ de ló de amendoas. 141.
 Pães rechcados. 140.
 Pães de cinco reis rechcados: veja carneyro para varios recheysos. 21.
 Panela de vacca sem couve. 64.
 Pasteis communs. 85.
 Pasteis de ameyjoas: veja pasteis de brigui-gões. 114.
 Pasteis de brigui-gões. 114.
 Pasteis de cabrito: veja pasteis de lombo de vacca. 86.
 Pasteis de camarões: veja pasteis de brigui-gões. 114.
 Pasteis de carneyro: veja pasteis cõmunds. 85.
 Pasteis de cardo: veja trouxas de cardo. 115.
 Pasteis de frangãos: veja pasteis de passari-nhos. 86.
 Pasteis de gallinha: veja pasteis cõmunds. 85.
 Pasteis de gallinha de outro modo: veja pas-teis de passarinhos. 85.
 Pasteis de ginjas: veja torta de ginjas. 127.
 Pasteis de linguas de carneyro sem tampa: ve-ja pasteis de ubre de vacca. 87.

Pasteis

- Pasteis de linguas de vacca sem tampa : veja
 pasteis de ubre de vacca. 87.
 Pasteis de lombo de porco : veja pasteis de
 lombo de vacca. 86.
 Pasteis de lombo de vacca. 86.
 Pasteis de mexilhões : veja pasteis de brigui-
 gões. 114.
 Pasteis de passarinhos. 86.
 Pasteis de peytinhos de cabrito : veja pasteis
 de ubre de vacca. 88.
 Pasteis de peytinhos de carneyro : veja pasteis
 de ubre de vacca. 88.
 Pasteis de perù : veja pasteis communs. 85.
 Pasteis de pombos : veja pasteis de passari-
 nhos. 86.
 Pasteis de qualquer carne : veja pasteis com-
 muns. 85.
 Pasteis de rolas : veja pasteis de passarinhos. 86.
 Pasteis de tutanos. 87.
 Pasteis de ubre de vacca. 87.
 Pasteis de vitela : veja pasteis de lombo de
 vacca. 86.
 Pastel de lombos : veja pastel de huma perna
 de carneyro. 23.
 Pastel de húa perna de carneyro. 23.
 Pastel

- Pastel de vitela: veja pastel de huma perna de
 carneyro. 23.
 Pastelinhos de bocca de dama. 126.
 Pastelinhos de cidraõ. 126.
 Pastelinhos de manjar branco. 127.
 Pastelinhos de manjar real: veja pastelinhos
 de bocca de dama. 126.
 Pastelinhos de manjar real: veja pastelinhos
 de manjar branco. 127.
 Pastelinhos de mea lua: veja pastelinhos de
 manjar branco. 127.
 Pastelinhos de nata: veja pastelinhos de man-
 jar branco. 127.
 Pastelinhos de ovos molles. 127.
 Pastelinhos de amendoas: veja pasteis de tu-
 tanos. 87.
 Pastelões redondos: veja empadas Inglesas. 94.
 Pastelinhos de ovos molles: veja pasteis de
 tutanos. 87.
 Pato com molho. 48.
 Patos com couve murciana: veja carneyro cõ
 couve murciana. 18.
 Patos de Marquim: veja adẽ de Marquim. 45.
 Patos dourados. 46.
 Patos de piverada. 47.
 Perada.

Perada.	146.
Peras cubertas: veja peras de conserva.	146.
Peras de geleia: veja marmelada de geleia.	145.
Peras de conserva.	146.
Perdigado: veja olha podrida em massa.	83.
Perdigotos dorta: veja coelhos dorta.	52.
Perdiz assada, & lardeada: veja cabrito assado, & lardeado.	57.
Perdiz cozida.	50.
Perdiz de almondegas: veja almondegas de peru.	35.
Perdiz de geleia: veja geleia de carne.	73.
Perdiz doce.	51.
Perdiz em potagem à Francesa: veja gallinha em potagem à Francesa.	30.
Perdizes à Portuguesa.	48.
Perdizes armadas: veja gallinha armada.	27.
Perdizes assadas à Francesa.	49.
Perdizes cozidas em branco: veja coelho co- zido em branco.	53.
Perdiz de Miguel Dias.	51.
Perdizes de peyto picado.	50.
Perna de carneyro armada.	21.
Perna de carneyro em pastel.	23.
	Perna

Perna de carneyro recheada.	22.
Perna inteyra de javali em empada: veja empada de javali.	97.
Perù armado: veja gallinha armada.	27.
Perù armado de outro modo: veja perna de carneyro armada.	21.
Perù assado: veja gallinha assada.	26.
Perù com arroz: veja carneyro com arroz.	15.
Perù com salsa real.	36.
Perù de Fernão de Sousa: veja gallinha de Fernão de Souza.	28.
Perù de sopa branca.	36.
Perù em gigote: veja carneyro em gigote.	14.
Perù em pé: veja gallinha em pé.	30.
Perù em potagem à Francesa: veja gallinha em potagem à Francesa.	30.
Perù ensopado: veja gallinha ensopada.	27.
Perù estillado.	37.
Perù estofado: veja carneyro estofado.	18.
Perù Mourisco: veja gallinha Mourisca.	25.
Perù para capella: veja carneyro para capella.	19.
Perù salchichado.	34.
Perù salchichado de outro modo.	35.
Perù sem osso: veja gallinha sem osso.	26.
Perùs	

Perùs assados sobre sopa : veja sopa de qual- quer assado.	5.
Perùs dourados ; veja cabrito dourado.	58.
Perùs recheados : veja gallinha recheada.	32.
Pés de carneyro de gelea : veja gelea de car- ne.	77.
Pessugada.	148.
Pessegos seccos.	148.
Peytinho de carneyro recheado: veja pombos recheados.	131.
Peyto de vitela recheado.	61.
Peyto de vitela recheados de empada: veja empada de perù sem osso.	95.
Peytos de carneyro de tigelada : veja cabrito de tigelada.	58.
Peyxe de caril.	101.
Peyxe de conserva.	102.
Peyxe dourado: veja patos dourados.	46.
Peyxe inteyro assado, cozido, & frito.	108.
Peyxe Mourisco.	102.
Peyxe para capella: veja recheyo de peixe.	100.
Peyxe para recheyo: veja recheyo de peixe.	1b.
Peyxe picado para varios recheyos : veja re- cheyo de peyxe.	100.
Picatostes de carneyro : veja carneyro para qual-	

- qualquer recheado. 10.
- Picatostes de carneyro de outro modo: veja carneyro para capella. 19.
- Pepinos em achar: veja mexilhões em achar. 112.
- Pepitoria. 71.
- Piverada de pato. 47.
- Pollegar de vitela de alfitete: veja carneyro de alfitete. 22.
- Pollegares de vitela. 59.
- Polme para carne assada: veja carneyro de alfitete. 22.
- Póbos à Francesa: veja adem à Francesa. 44.
- Pombos armados: veja gallinha armada. 28.
- Pombos armados: veja perna de carneyro armada. 21.
- Pombos assados sobre sopa: Veja sopa de qualquer genero de assado. 5.
- Pombos com cidraõ: Veja gallinha com cidraõ. 32.
- Pombos com fidéos: Veja frangãos com fidéos. 43.
- Pombos com sopas de Joldres: Veja mãos de vircla. 62.
- Pombos de alfitete, veja carneyro de alfitete. 22.
- Pombos

- Pombos de alfitete de outro modo: veja gal-
linha de alfitete. 24.
- Pombos de caldo amarello: veja carneyro de
caldo amarello. 16.
- Pombos de conserva fritos: veja frangãos fri-
tos. 42.
- Pombos de Dom Francisco. 38.
- Pombos de Fernão de Sousa: veja gallinha
de Fernão de Sousa. 29.
- Pombos doces: veja frangãos doces. 44.
- Pombos dourados. 37.
- Pombos de Marquim: veja frangãos de Mar-
quim. 45.
- Pombos de salsa negra. 38.
- Pombos de tigelada: Veja cabrito de tigela-
da. 57.
- Pombos em pótagem à Francesa: veja galli-
nha em potagem à Francesa. 30.
- Pombos enredados. 40.
- Pombos enlopados: veja gallinha enlopada. 27.
- Pombos estillados: veja perù estillado. 37.
- Pombos estofados: veja carneyro estofado. 18.
- Pombos estrellados: Veja frangãos estrella-
dos. 41.
- Pombos fritos: veja frangãos fritos. 42.

Pombos Mouriscos : veja gallinha Mourisca.	25.
Pombos pretos.	17.
Pombos recheados.	39.
Pombos recheados de outro modo : veja gallinha recheada.	32.
Pombos sem osso: veja gallinha sem osso.	26.
Pombos sem osso de empada: veja empada de perù sem osso.	95.
Pombos Turcos.	40.
Pombos verdes: veja carneyro verde.	16.
Porco de conserva em chouriços Mouros.	68.
Porco de conserva em lingoiças.	70.
Porco em achar.	67.
Porco picado em salchichas.	69.
Potagem à Francesa para merendas.	4.
Potagem à Francesa para qualquer assado : veja gallinha em potagem á Francesa.	30.
Potagem para cenouras.	119.
Potagem para lebre, & coelho : veja lebre em potagem.	56.
Potagem para perdizes assadas : veja perdizes assadas à Francesa.	49.
Potagem para peyxes : veja pratinhos de salmonetes.	109.

Prato de carneyro picado.	11.
Pratos de tutanos,	72.
Pratinhos de alcachofras.	118.
Pratinhos de ameyjoas : veja pratinho de mexilhões.	113.
Pratinho de cardo : veja pratinho de alcachofras.	118.
Pratinho de linguas de carneyro.	79.
Pratinho de lingoiça.	77.
Pratinho de lingoiça de outro modo.	77.
Pratinho de lombo de vacca de conserva.	81.
Pratinho de espargos : veja pratinho de alcachofras.	119.
Pratinho de mãos de porco.	80.
Pratinhos de mãos de porco agras, & doces.	80.
Pratinho de mãos de porco albardadas.	80.
Pratinho de mãos de porco de Judeo.	79.
Pratinho de miolos albardados.	79.
Pratinho de miolos de carneyro.	79.
Pratinho de miolos de porco.	79.
Pratinho de miolos de tigelada.	79.
Pratinho de miolos de vacca.	79.
Pratinho de longueyrões : veja pratinho de mexilhões.	118.

- Pratinho de presunto. 77.
 Pratinho de queyjo de cabeça de porco. 88.
 Pratinho de ubre: veja pratinho de lombo de vacca de conserva. 81.
 Pratinho de vitela; veja pratinho de lombo de vacca de conserva. 81.
 Pratinho de tubaras de carneyro. 78.
 Pratinho de tubaras de outro modo. 78.
 Pratinho de tubaras de caldo amarello. 78.
 Pratinho de tubaras em gigote. 78.
 Pratinho de tubaras de outro modo. 78.
 Pratinho de falchichas. 81.
 Pratinhos de azevias; 110.
 Pratinhos de azevias de outro modo: Veja pratinhos de salmonetes. 109.
 Pratinhos de bogas em potagem: Veja pratinhos de salmonetes. 109.
 Pratinhos de lamprea. 110.
 Pratinhos de mexilhões. 113.
 Pratinhos de ostras: Veja pratinhos de mexilhões. 113.
 Pratinhos de qualquer peyxe miudo com potagem: veja pratinhos de salmonetes. 109.
 Pratinhos de descaidas. 75.
 Pratinhos de descaidas de outros modos. 76.
 Pra-

Pratinhos de descaidas de outros modos.	76.
Pratinhos de salmonetes.	109.
Pratinhos de trutas com potagem: veja pratinhos de salmonetes.	109.
Presunto frito em queyjo: veja queyjo de payo, & presunto.	68.
Presunto em salpicões: Veja salpicões de porco.	69.
Presunto para pratinho.	77.

Q

Queyjo de cabeça de porco.	67.
Queyjo de cabeça de porco em achar.	67.
Queyjo de cabeça de porco em pratinho.	80.
Queyjo de payo, & presunto.	67.
Queyjo de tigelada.	121.

R

Rascão de carneyro: veja carneyro para qualquer recheado.	10.
Recheyo de carneiro: veja carneiro para qualquer recheado.	10.
Recheyos varios: Veja carneyro para varios recheyos.	21.

Recheyo de peyxe.	100.
Requeyjaõ em torrijas : veja torrijas de nata.	122.
Requeyções de torta: veja torta de nata.	122.
Rolas cozidas em branco : veja coelho cozido em branco.	53.
Rolas douradas : veja pombos dourados.	37.
Romãs de geleia : Veja marmelada de geleia.	145.

S

S Alchichas de carneyro : veja carneyro para capella.	19.
Salchichas de porco.	69.
Salchichas para pratinho.	81.
Salmão fresco.	106.
Salmão fresco em empada : veja empadas de lamprea.	106.
Salmonetes de empada.	109.
Salmonetes em pratinhos.	109.
Salpicões de porco.	69.
Salsa negra: veja pombos de salsa negra.	3.
Salsa real: veja perù de salsa real.	30.
Solho de conserva.	106.
Solho de empada.	

I N D E X.

249

Sonhos: veja fruta de siringa.	134.
Sopa agra doce: veja galinha com cidrão.	32.
Sopa de amendoa.	7.
Sopa de nata.	8.
Sopa de nata de outro modo.	9.
Sopa de queyjo, & nata: veja sopa de nata.	9.
Sopa de queyjo: veja cabrito dourado.	58.
Sopa de qualquer genero de assado.	5.
Sopa de peros camoeses.	7.
Sopa de vacca com frangãos: veja frangãos de caldo de vacca.	43.
Sopa dourada.	6.
Sopa tostada.	6.
Sopa à Italiana.	1.
Sopa de queyjo de caldo de vacca.	3.
Sopas de queyjo, & lombo de porco, ou de vacca.	2.
Sopas douradas de nata.	8.
Sopas, ou potagem à Francçesa.	4.
Sorvete.	151.
Substancia de galinha.	33.

T

T Alhadas de ovos.	147.
T Tépos em q̄ o marisco he melhor.	111.
Tépos	

Tempos em que os peyxes são bons.	99.
Tigelada de beringelas.	117.
Tigelada de briguigões.	113.
Tigelada de cabrito.	58.
Tigelada de cenouras.	120.
Tigelada de carneyro.	20.
Tigelada de frangãos: Veja cabrito de tigelada.	51.
Tigelada de leyte.	121.
Tigelada de peytos de carneyro: veja cabrito de tigelada.	57.
Tigelada de pombos: Veja cabrito de tigelada.	57.
Tigelada de mexilhões: Veja tigelada de briguigões.	113.
Tigelada de queyjo.	121.
Tigelada de vitela: Veja cabrito de tigelada.	57.
Tigelinhas de coelho real.	54.
Tordos à Francela: Veja frangãos à Francela.	54.
Torrijas de carneyro: veja carneyro para qualquer recheado.	10.
Torrijas de gallinha.	72.
Torrijas de nata.	122.
	Tor.

- Torrijas de requeijaõ : Veja torrijas de nata.
122.
- Torta de abobora branca : Veja torta de espargos. 119.
- Torta de agraco. 128.
- Torta de alcachofras : Veja torta de espargos. 119.
- Torta de alface : Veja torta de espargos. 151.
- Torta de arroz. 124.
- Torta de cabrito : Veja torta de carneyro. 88.
- Torta de carneyro. 88.
- Torta de espargos. 119.
- Torta de frangãos veja torta de carneyro. 88.
- Torta de gallinha : veja torta de carneyro. 88.
- Torta de ginjas. 127.
- Torta de leyte : Veja torta de nata. 122.
- Torta de limões. 129.
- Torta de linguas : Veja torta de carneyro. 88.
- Torta de marmelos. 129.
- Torta de manjar branco : Veja torta de manjar real. 130.
- Torta de manjar real. 130.
- Torta de mexilhões. 112.
- Torta de nabos : Veja torta de espargos. 119.
- Torta de nata. 122.

- Torta de peyxe. 110.
 Torta de pombos: veja torta de carneyro. 88.
 Torta de pombos, & natas. 89.
 Torta de prelunto agro doce. 90.
 Torta de requeyja: veja torta de nata. 122.
 Torta de toucinho. 89.
 Trouxas de cardo. 115.
 Trouxas de marisco: veja trouxas de cardos.
 115.
 Trouxas de ovos. 141.
 Trouxas de peyxe: veja recheyo de peyxe. 100
 Tubaras de carneyro para pratinho. 78.
 Tubaras de outros modos. 78.
 Tubaras: veja prato de tutanos. 72.

V

- Vacca sem couve: veja panela de vacca
 sem couve. 64.
 Vacca, & payo em lopa de queyjo. 3.
 Veado de conserva. 75.
 Veado de empada: veja empada de javali. 97.
 Veado estofado: veja lombo de vitela estofa-
 do. 60.
 Ubre de vacca em pratinho: veja pratinho de
 lombo de vacca de conserva. 81.

Vitela

- Vitela de alfitete: veja carneyro de alfitete. 22.
 Vitela de almondegas : veja almondegas de
 perù. 35.
 Vitela de caravonada. 62.
 Vitela de tigelada: veja cabrito de tigelada. 58
 Vitela em gigote: veja carneyro estofado. 18.
 Vitela de empada: veja empada de javali. 97.
 Vitela para capella : veja carneyro para ca-
 pella. 19.
 Vitela para pratinho: veja pratinho de lombo
 de vacca de conserva. 81.
 Vitela salchichada: veja perù salchichado. 34.
 Uvas de gelea: veja marmelada de gelea. 161.



INDEX

DO ACCRESCENTAMENTO.

Receytas.

Perdighões assados com potagem de salsa
frita. 182.

Perù, ou pato, ou gallinha à Mourisca. 182.

Pepitoria q̃ se faz de qualquer lombro, ou de
vacca, ou de porco, ou de veado. 183.

Tigelada Mourisca. 184.

Receyta de hervas quaesquer que quizerem.
184.

Farinha torrada para estillicidio. 185.

Receytas de lingoados. 185.

*Receyta de como se ha de dar de comer
hũa semana de varios comeres a mea duzia
de hospedes, accrescentando, ou diminuindo
conforme os convidados.*

Receyta

I N D E X.

255

Receyta para o Domingo.	186.
Receyta para a segunda feyra.	187.
Receyta para a terça feyra.	188.
Receyta para a quarta feyra.	189.
Receyta para a quinta feyra.	190.
Receyta para a sesta feyra.	191.
Receyta para o Sabbado.	192.
Receyta de hum comer, que não seja jantar, nem pucaro de agoa.	193.
Segunda cuberta.	193.
Terceyra cuberta de doce quente.	193.
Quarta cuberta de doces frios.	194.
Quinta cuberta de frutas.	194.
Receyta de hum banquete à Francesa extra- ordinario.	195.
Segunda igoaria. Sinco pratos de Visca.	196.
Terceyra igoaria. Sinco pratos grandes de pe- rù sem osso, com salchichas pardas.	196.
Quarta igoaria. Sinco pratos de gallinhas em pé.	197.
Quinta igoaria. Sinco pratos de frangãos, & presunto à Francesa.	197.
Sexta igoaria. Sinco pratos de pombos Tur- cos.	198.
Settima igoaria. Sinco pratos de pasteis, & oyto	

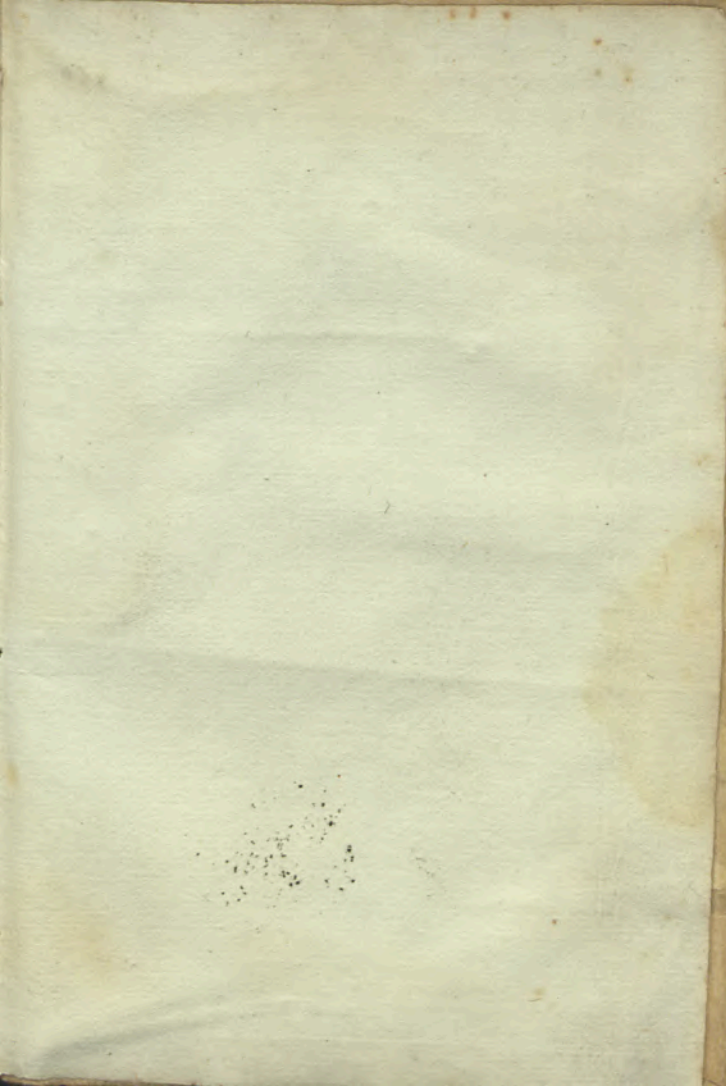
oyto de peyto de vacca.	168.
Oytava igoaria. Sinco pratos de májar branco passado, & cuberto.	199.
Decima igoaria. Sinco pratos de supplica- ções.	200.
Banquete para hospedar a hum Embayxa- dor.	201.
Advertencias muyto necessarias para a intelli- gencia desta Arte.	209.

F I M.



RES

6522P



I N D E X

Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100
Deinde prole de rebus	100

P A R T I S

