A Descoberta do Sabor Selvagem

(A Culinária Brasileira do "Cozinheiro Nacional")

COLEÇÃO ALAGADIÇO NOVO

COORDENADOR
Antônio Martins Filho

CONSELHO EDITORIAL
Francisco Carvalho
Joaquim Haroldo Ponte
Geraldo Jesuino da Costa

CAPA
Eduardo Campos

MONTAGEM DA CAPA
Assis Martins

EDITORAÇÃO ELETRÔNICA
Carlos Alberto Dantas

EDUARDO CAMPOS

A Descoberta do Sabor Selvagem

(A Culinária Brasileira do "Cozinheiro Nacional")

UFC

CASA DE JOSÉ DE ALENCAR
PROGRAMA EDITORIAL
2000

A memória dos odores é muito rica

STEINBECK, AO **LESTE DO ÉDEN**

Cada época modifica o fogão cada povo come de acordo com a sua alma, antes talvez que segundo o seu próprio estômago.

CONDESSA DE PARDO BAZÁN CIT. POR **MARÍA DEL CARMEN SOLER**

Pois te dou mulher tão forte,
Que te castigue da sorte,
Que não ouses de fallar,
Outro bem terás com ella;
Quando vieres da arada,
Comerás sardinha assada,
Porque ella jenta panella...

GIL VICENTE **AUTO DA FEIRA**

Sumário

PALAVRAS DE PREFAÇÃO 9

CAPÍTULO 1 17

CAPÍTULO 2 29
Dicionário Explicativo de Várias Palavras Empregadas no Cozinheiro Imperial 35

CAPÍTULO 3 51
Lista de peixes 61

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA 66

PESOS E MEDIDAS 69

PRÓLOGO 73

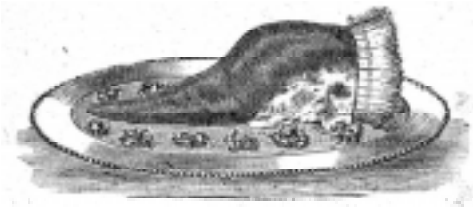
CAÇA DE CABELO 79

AVES SILVESTRES 131

PEIXE DE ÁGUA DOCE 155

MASSAS DOCES PARA SOBREMESAS 174

Palavras de Prefação



Meu interesse pela cozinha, ou se preferirem mais adequada conceituação, pela culinária, vem de longe. Em 1942 adquiri por simples curiosidade ou instinto – nem sei precisar, passados tantos anos – "O Novo Manual do Cozinheiro", obra escrita por C. Carneyro e editada em Portugal. Livro de caber na palma da mão, fácil de manusear e ler, e entranhadamente lusitano.

Um ano depois, indo a São Paulo, em memorável visita a Mário de Andrade, troquei idéias sobre a quituteira nacional, assunto de bastante agrado do visitado que me acolhia, oportunidade em que recebi de suas mãos o dele gostosíssimo "Os Filhos da Candinha", no qual transcorre agradável crônica sobre comidas típicas do país, e onde, pela primeira vez, deparei referência à "violência estabanada" de numerosos e provocantes pratos do cardápio brasileiro.

Nessa mesma ocasião aprendi que o mais famoso manual de receitas culinárias, a alardear entusiasmos nacionalistas, nada mais era que o "Cozinheiro Nacional", obra dada por publicada em meados do século passado.

Desde então (1943) dei-lhe caça em exercício de busca sem tréguas. E enquanto a procura se estabelecia de

sebo em sebo, varando as coleções de bibliófilos, fui vendo que em mim ia-se robustecendo, ao passar dos dias, a condição de homem de declaradas inclinações para o convívio em cozinhas, não só como criatura que se basta ir à mesa a experimentar os pratos de sua estima, mas o que se enternece diante do entusiasmo, por exemplo, inspirado pela manipulação da massa do pão, quando nela mete a mão e se lhe vão afundando os dedos, esses deliciosamente envolvidos pelo carinho de tudo aquilo que cede, maleável, a agrados de incomedido amante.

Exagero? Por ventura digo mais de mim do que deveria? Creia-me o leitor, falo o certo.

É que no jovem adquirente do livro de C. Carneiro, em Fortaleza, e no estreante contador de histórias de "Águas Mortas", que desfrutaria talvez imerecidamente a amizade de Mário de Andrade, esteve sempre o curioso disposto a permanecer na cozinha da casa de seus pais, bastantemente atento às habilidades de Rachel, personagem de centenas de crônicas que já escrevi para jornais e livros, e que naquele sítio modestíssimo da Rua do Imperador, em Fortaleza, exibia-se qual artista de circo, tais e quais seus malabarismos em saber manejar, como vem ao caso, o preparo de tentadoras tapiocas, atirando-as para o ar – nem sei se não voavam para mais longe, furando o telhado e flechando o céu afora; não, não tanto assim, mas que acontecia, acontecia, um quer que seja misterioso, pois aqueles discos alvíssimos, nutridos de real sabor, depois da rápida ascensão (que a mim parecia não ter volta), caíam na frigideira (ou no caco de barro), com um ruído surdo, talvez fofo, quase imperceptível. E de imediato a entornar por toda a casa, e dessa a evadir-se, a tomar, inundando a rua, o odor mais palatável dos eleitos, o de coco, acompanhado da advertência: "deixe esfriar, não coma quente"...

Contei antes, mas volto a redizer para quem me vindo ler por hoje, precisa saber em que universidade fiz meu longo curso de cozinheiro, algo que não me deu títulos mas me consagrou irremovíveis alegrias e odores. Estou para chefe de cozinha? Nem pensar! Chefe ou mestre não sou de nada.

Pois bem, fui de cozinha a mais não poder, de cedo aprendendo o significado da quentura de fogão (de chapa de ferro, antigo, montado sobre alvenaria, a quarta boca da chapa exclusiva para a chaleira do café...), a saber para que serviam as fitas de casca de laranja dependuradas em vara estendida no espaço reservado ao trabalho culinário, pronta para o estacionamento também de carne, lingüiças.

E mais conheci o que era picumã, algo que se escondia na intimidade da chaminé, ao pé do tirador de fumaça, e que além de dar sorte – dizia a Rachel – ainda servia, enlambuzada em teia de aranha e pó de café, para estancar aflorante sangue nascido em alguma lasca de dedão de pé em topada.

Poderia alongar-me, ir mais por diante, a muito mais, renarrando as coisas simples dos múltiplos e inúmeros prazeres da cozinha nordestina, ao menos como aconteceu comigo pelos anos trinta, e jamais arrolados em livros de receitas, dos que começavam por então a ensinar como dourar, flambar, afofar bolo, mas sem explicar na verdade como redescobrir aquele sabor de rapada de tacho, o vago e sutil aproveitamento de restos de cocada preta, ou doce de leite pingado de limão, tudo entranhado, como acabava restando, no metal ou no barro, mas a deixar evaporar-se atrevido sabor de tudo que em matéria de culinária, se transformando em doce, esteve a ponto de queimar... e não queimou.

Pois bem, essa criatura que não se esconde na ocasional figura de curioso das artes da boa mesa, é quem por trás do estudioso que leu bastante e dizem que também

aprendeu razoavelmente, acabou reunindo alguns conhecimentos aplicados às boas coisas da cozinha, e no acervo de obras consultadas, tantas, e tantas, pelo menos dois livros dos mais procurados e mais referidos (ainda que de modo pouco confiável) na bibliografia especializada: "Cozinheiro Imperial" e "Cozinheiro Nacional".

E quase na mesma ordem de importância o já antes mencionado "Novo Manual do Cozinheiro"... e "A Doceria Nacional" (a que me refiro agora), dois manuais de orientações culinárias igualmente raros e editados pelo final do século.

De quantos se têm ocupado do "Cozinheiro Nacional", a intuitos de empreender estudos, ou a resgate de fatos da história da alimentação no nosso país, na verdade apenas Luís da Câmara Cascudo deixou claro ter tomado conhecimento de tão valioso receituário graças à gentileza de pessoa amiga, no caso o Sr. Janile Japur, que o acudira para o seu intento.

Desse modo vai-se ver na "História da Alimentação no Brasil", na parte bibliográfica consultada, aludido serem 1492 as receitas de tão fascinante livro, quando em verdade são 1790. E nesse mesmo lugar registrada a idéia de ridículo que os ensinamentos do "Cozinheiro" despertaram em Karl von Stein.

Já o sociólogo Gilberto Freyre, por exemplo, em "Açúcar – em torno da Etnografia e da Sociologia do doce no Nordeste Canavieiro do Brasil", escreve a propósito:

> "No Cozinheiro Nacional" se recolheram também *brasileiríssimos* à língua portuguesa, embora fossem outros os *brasileirismos* e outra, a língua."

Não dá para perceber o sentido da observação, mas no discurso do "Cozinheiro Nacional", não obstante a ma-

neira de dizer esteja de acordo com a época, ali já se inserem, e como, referências diretas a pratos elaborados com peças de caça do mato, em concurso com os legumes do continente. E não faltam alusões ao uso da farinha de mandioca, da massa de milho, e lembrado amiúde como se fazer para engrossar um caldo... com fubá mimoso...

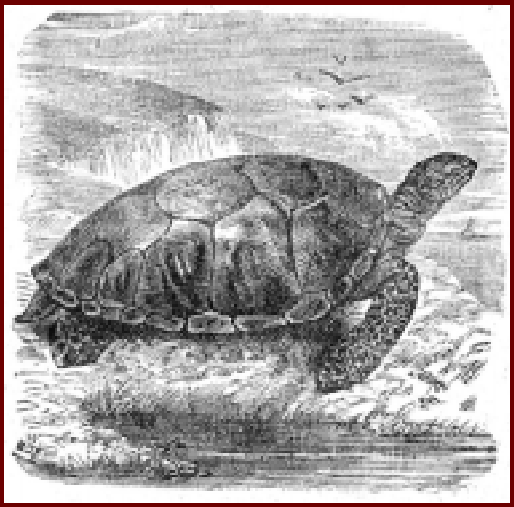
E convém estar-se atento para as espécies da fauna nomeadas no livro. Não de raro os indivíduos estão aí referidos por nomes pouco comuns, como é o caso da curimatã, apresentada por crumatá, desse modo usual em Sergipe, como anotou Rodolpho Von Hering em seu valioso *Dicionário de Animais do Brasil*. Na proximidade do assunto vale lembrar ainda: em trânsito, na culinária de o *Cozinheiro Nacional*, nomes pouco mencionados hoje na identificação da fauna aproveitada em sua culinária, quais crumatá – já destacadas – e mais inhuma, zabelê, cardozete, tubarana, tumburé, bacassina etc.

Em verdade, vem hora de esclarecer, não se pode ler o "Cozinheiro Nacional" sem primeiro ir às páginas de outra obra não menos citada pelos estudiosos da matéria: "Cozinheiro Imperial".

À leitura desse não menos importante livro, convém explicitado, tomamos conhecimento do valor extraordinário da obra que se lhe seguiu, o que aconteceu de forma inesperada e a impulsos de desbravar terreno ainda não ousado por ninguém, o de propor inusitadas receitas aproveitadas às espécies, sem dúvida alguma, mais características de nossa fauna.

Tudo isso foi posto em letra de forma, de modo exaustivo, com determinação de quem sabe o que quer. E o fazendo, o autor de o "Cozinheiro Nacional" deixou bem claro a intenção de perseverar a favor da valorização nacionalista da nossa mesa, ainda marcadamente lusitanizada.

Parcial reprodução de lâmina em cores da "História Natural Popular" de F. Martin e Rebau (Rio de Janeiro, Laemmert & Cia., 6ª edição, 1898), obra editada desde 1865 no país, com atualização de informações científicas confiadas ao Dr. J. Ph. de Martius. Não a publicamos aqui sem motivo especial, pois muitas ilustrações em branco e preto do "Cozinheiro Nacional", como a tartaruga, foram apropriadas desse importante livro didático. Na página seguinte o desenho da tartaruga como impresso na edição (s.d.) de que nos servimos.



A tartaruga encontra-se no Brasil em grande número nas embocaduras dos rios grandes, e fornece em certas estações do ano um contingente abundante, saudável e saboroso para a cozinha; outro tanto acontece com os cágados de diferentes espécies, que abundam no interior da América; como as suas preparações são idênticas às da tartaruga, reunimos em um só artigo o seu modo de prepará-las.

Capítulo 1

Tenho para mim, à minha maneira de olhar e ver as coisas, que a atividade gastronômica ensejada ao exercício de piqueniques, sob o cediço desejo de degustar e espairecer ao ar livre, celebração diversional costumeiramente manifestada em sítio distante do que podemos entender por meio urbano, sem dúvida é o resgate de inalienável interesse da maioria das pessoas pela vida campestre, o que vale considerado em conceito mais abrangente pela intimidade com a natureza.

A toalha no chão relvado, as iguarias arranjadas numa "mise-en-scéne" muito à vontade, em que se vão sucedendo os serviços, e na qual se insere o situamento dos participantes – quase sempre assentados naturalmente no chão –, tudo isso conflui para a efetivação de ato de comer que nos remete aos procedimentos rudimentares (muito naturais) das pessoas, algo herdado de tempo em que não se conhecia ainda o polimento da etiqueta, arte só por diante, depois de muitos anos (e nesse caso, como vem nos dizer a respeito, agora, já bem perto da marca de cinco séculos), imagina-se ter alcançado o seu refinamento social.

A mesa, aqui entendida por móvel, foi um complicador na refeição. Na tradição tribal comia-se muito à vontade, os comensais acocorados, ou cada qual assentado a seu modo, e a comida apetecente, quando cozida ou mais comumente assada, largando ao ar uns tantos odores culinários, que, nessa cenarização, o perfume da comida acabava mesclado com outros tantos cheiros vindos do mato, de plantas próximas, umas até a alcance das mãos. E então aproveitadas de tempero.

Antes da mesa, prevalecia a esteira.

E em seu redor, no exercício do **de-comer**, ficavam todos os convivas arrumados sem distinções ou atenções especiais. Não havia lugar para respaldar cortesias, que os comensais eram iguais, comportamento que se vai alterar com a presença da mesa, móvel cujas cabeceiras passam a ser ocupadas por convidados de maior merecimento.

Mais para frente, a esteira acabaria reservada a simples criados, ou apropriada pelos muito pobres.

Em deliciosa história corrente ainda hoje no Recôncavo baiano, a desditosa Aninhas, personagem principal e sofredor da história, afligida por apaixonado indesejado (conde pérfido e perseguidor de donzelas), expia o sofrimento cantando:

Em casa de meu pai
Eu comia na mesa
Em casa do Conde
Eu comia na esteira. (1)

Ah, a esteira...

"A comida na esteira ficou sendo vulgar pelos sertões do Brasil e também no âmbito das cidades", acode a esclarecer Luís da Câmara Cascudo. E prossegue informando que comer na esteira era hábito inserido no "interior das casas burguesas e mesmo fidalgas como em Portugal". (2)

Dele estoutro esclarecimento complementar:

> "William Beckford, em 1787, visitando em Lisboa o marquês Penalva, registrou: - "Quem havia eu de encontrar no meio das senhoras e sentado como elas no chão, *à façon de Barbarie*, se não o recém-sagrado e muito juventude Bispo do Algarve..." (3)

Em verdade – e quem o afirma é Luís da Câmara Cascudo – "convergem para a esteira o costume e a tradição portuguesa." (4)

Anotei em estudo sobre inventários mossoroenses, calcado em documentos de pessoas que viveram nos dias da última centúria: "Sem dúvida; pelo Nordeste, durante muitos anos, ao transcurso do século passado, em muitas localidades interioranas as pessoas se sentavam ao redor de esteiras por ocasião das refeições..." (...) "sobre malas de pregaria, ou encouradas, feitas de cumaru e revestidas de couro de boi." (5)

Essa intimidade com o chão, descompromissava os convivas das regras de etiqueta, tornando-os desinibidos, portanto mais desembaraçados em suas atitudes.

Desse modo não se acanhavam em meter os dedos à comida, dedos e mãos, gestos que certamente guardavam reminiscências lúdicas.

Se não mencionei antes, faço-o agora: não deveriam deixar de ser profusas nessas ocasiões as porções de carne verde ou de animais e aves do mato, abatidas em caça, e nesse caso não de raro veados, cutias, pombas e até galinholas, ou patos, jacutingas e mutuns.

Maria Grahan, que visitou o Brasil em duas ocasiões, legou-nos em seu livro de memórias o registro de uns tantos almoços e jantares, de um dos tais estas curiosas anotações:

> "O jantar foi pequeno, já que só havia três pessoas, mas servido excelentemente. Consistiu em *sopa de ave selvagem, uma série de pássaros pequenos e doces do país* (grifo nosso), que eram para mim raridade. O resto do jantar, que poderia ser inglês ou francês, foi servido em baixela de prata." (6)

De outra feita, relatou para os leitores o jantar a que compareceu em Recife, e no qual pôde observar:

> "Cada pessoa começava por derramar uma quantidade de farinha no caldo até ele atingir a consistência de um pirão, depois, servindo-se do peixe, que estava partido em pedaços convenientes, mergulhava-os no mingau e comia com os dedos." (7)

Raros os talheres, principalmente na casa dos menos abastados.

De exemplo, nessa mesma linha de raciocínio Debret documentou uma refeição de pequeno negociante, jantar, dessa forma nomeado. "O dono da casa comia com os cotovelos fincados na mesa, vai contando, a mulher com o prato sobre os joelhos ou de cócoras nas esteiras" a se enlambuzarem à vontade "com a pasta de comida nas mãos."

Esclarecia aí. "As mulheres e crianças não usam colheres nem garfos; comem todos com os dedos" (8).

Sim, meter a mão à comida, principalmente em se tratando de caça, algo assim como um bom pedaço de veado, ou o bem temperado peito de algum mutum... Ou ainda, como lembrou a Sra. Maria Grahan, uns tantos deliciosos e doces passarinhos que bem poderiam ser pequenos pombos, algumas rolas ariscas das que cantam ao

amanhecer, ou quem sabe? Juritis de canto estirado, soturno, melancólico mesmo, difíceis de abatidas, mas simplesmente apetitosas...

Não se deve imaginar fossem servidos com freqüência às refeições esse tipo de alimento, ora sugerido, mas não de raro chegavam à mesa, a exemplo, o tatu que regado de vinho tinto depois de assado ao forno, leva à palma, por exemplo, a um bodete nas mesmas condições, desses ainda hoje servidos na cozinha internacional.

Ficamos nisso? Não, que convém lembrar a paçoca de carne de veado, prato incomparável, de ingredientes socados em pilão de madeira, e quando ao ponto, à hora de chegar à mesa, acrescentadas as rodelas de banana quase madura de todo, e mais farinha caroçuda, para o comensal ir temperando a seu gosto...

Às vezes a peça de caça não se agasalha em prato, mas aparece, afrontosa – pode-se até dizer – metida a um espeto tisnado de brasas e recém-saído do fogo, e na enfiada do prazer gastronômico a história de como até ali chegou, para restar transformada em preciosa iguaria o que antes andava ou voava na atmosfera dos campos, e restou capturada por tiro bem disparado de alguma espingarda de carregar pela boca, ou morta pelo balaço de bodoque...

Nesse caso podemos contar os insetos naturalmente apanhados ao chão, como na inusitada colheita de formigas chamadas tanajuras, que, pelo Nordeste, a começo da estação das águas, acabam transformadas em gostoso acepipe. Pelo interior da Paraíba, depois de tostadas e de permeio a farinha grossa, e condicionadas em embrulhos de um quilo, se tanto, vão mercadejadas às estradas.

Sérgio Buarque de Holanda depõe:

> "Nos meses de setembro e outubro, em que saem aos bandos essas formigas aladas, busca-

> va-as com sofreguidão, em seus quintais, a gente de São Paulo, e ainda em pleno século XIX, com grande escândalo para os estudantes forasteiros, eram apregoadas elas ao centro da cidade pelas pretas de quitanda, ao lado das comidas tradicionais." (9)

Sabem quem as comeu quando de sua estada no Brasil? Ferdinand Denis.

Desse modo, relata:

> "Não é unicamente, aliás, a Província do Espírito Santo que se alimenta das grandes formigas, afirmaram-me que as vendem fritadas e reduzidas ao abdome ao mercado de São Paulo. Eu mesmo comi um prato desses insetos, que haviam sido preparados por uma mulher paulista e não lhes achei um gosto desagradável." (10)

Mas tornando à caça...

O já mencionado Ferdinand Denis inventariou o que a nosso ver existiu à época, de melhor, na relação de peças de caça das matas. Dessa forma refere o tatu, a seu modo de entender carne capaz de inserir-se entre as melhores por então servidas à mesa de brasileiros.

Por diante nomeia a paca, a cutia, o porco do mato, e não esquece os macacos, anotando a respeito: "O Príncipe de Neuwied diz com razão que os selvagens reputam o macaco como a mais delicada iguaria." (11)

A propósito, a carne do bugio era a preferida, servida como refeição em momentos especiais. Sérgio Buarque de Holanda conta também:

> "Ainda em outubro de 1717, quando percorreu a capitania em demanda das minas, D.

> Pedro de Almeida e Portugal encontrou quem lhe oferecesse, sem hesitar, antes com o mais vivo empenho, "humas poucas formigas" acompanhando "meio macaco". (12)

Jamais faltaram entusiastas palavras à boa qualidade de refeições selvagens. A caça sempre se manteve bem recebida à mesa, sendo que alguns animais, em razão da perseguição sofrida ao longo do tempo, acabaram desaparecendo.

De exemplo a paca, roedor que pela Serra da Aratanha (CE), em dias anteriores aos do último século, era encontrada em tamanha quantidade que o fato foi decisivo para firmar o topônimo do município, Pacatuba, que em tradução livre quer dizer "abundância de paca".

Caça e caçador foi um binômio que por esses dias promoveu um sem-número de histórias do nosso folclore.

Ainda persiste no Recôncavo baiano o romance popular do "Caçador", aí narrado o episódio de certo "homem que gostava de caçar" e que ao sair diariamente de casa, para o seu exercício cinegético, a ocorrer em geral ao amanhecer, dava oportunidade para que a esposa se entregasse, em sua própria cama, a frade impostor e amante.

A personagem infiel, essa dita Mulher, cantava esta interessante sextilha:

> *Levanta, marido meu,*
> *Levanta que já é hora*
> *Que não tem de-comer gostoso*
> *Como a caça de madrugada*
> *Não tem comida gostosa*
> *Como a galinha ensopada.* (13)

Caçar, pelo século passado, não era atividade venatória destituída de interesse econômico. Aludir desse

modo será dizer pouco, pois iam às matas, à floresta, caçadores profissionais e não de raro negros bem adestrados na arte de suprir à dieta dos mais abonados.

Thomas Ewbank, pelos dias de 1846, em paradisíaca refeição procedida ao ar livre, a contemplar o majestoso cenário da Gávea, no Rio de Janeiro, recebeu a visita não dos deuses do Olimpio, com chegou a sugerir em seu registro, mas de dois caçadores negros, assim contando:

> "Não se atrevendo (os dois negros) aproximarem-se mais de nove metros sem permissão (do local onde comia, ao ar livre), estenderam sua caça, a parte principal da qual era um gambá negro.
>
> "Como não provocaram o efeito desejado, desapareceram para voltar depois conduzindo dessa feita "um galho de laranjas carregado frutas naturais".

Tudo em vão. Nada encorajou o viajante ilustre, que estava bem regalado pelos pratos de que se servia, e certamente ainda à espera dos deuses do Olimpio... (15).

Menos exigente, por certo, não obstante sua condição real, Maximiliano, Príncipe de Wied Neuwied, em sua viagem ao Brasil (de 1815 a 1817), quando pôde demorar em Mucuri e Viçosa, e onde comeu alguns exemplares da fauna nacional. E tudo muito a seu gosto, como confessou:

> "A paca (*Tinamus brasiliensis*) e o tatu comum (*tatou noir Azara*) cuja carne branca e saborosa eram particulares bem-vindas à nossa mesa." (16).

Nessa ordem de impressões da comida do mato, vale recensear a opinião do cientista e médico Johann Emanuel Pohl, formado pela Universidade de Praga.

O grande viajante veio ao país em 1817 e na excursão que empreendeu pelo território brasileiro teve oportunidade de servir-se de pratos elaborados com carne de veados abatidos por ocasião de sua visita à mina de Santo Antônio:

> "A carne desse animal é muito saborosa e não tem cheiro desagradável que, segundo me assegurou o capitão, apresentam os machos da espécie." (17)

Em outro episódio, já na região do rio Bacalhau que deságua no rio Maranhão, uns mateiros que o acompanhavam abateram "pequeno tamanduá (*Myrme-corphaga bivitatta*) e logo o transformaram, conforme suas próprias palavras, em "bom assado para o almoço". (18)

De Debret, a observação de que pelo ano de 1817 "a cidade do Rio de Janeiro já oferecia aos gastrônomos recursos bem satisfatórios, provenientes da afluência prevista dos estrangeiros por ocasião da elevação ao trono de D. João VI. Essa nova população" – prossegue analisando o francês – "trouxe efetivamente com ele a necessidade de satisfazer os hábitos do luxo europeu. O primeiro e mais imperioso desses hábitos, o prazer da mesa, sustentado também pelos ingleses e alemães, comerciantes ou viajantes vindos inicialmente em maior número.

Esse prazer, fonte de excessos, mas sempre baseados na necessidade de comer, dá ensejo, por isso mesmo, a uma especulação certa, monopólio de que se garantiram os italianos, cozinheiros por instinto e primeiros sorveteiros do mundo civilizado." (19)

Desses dias, pode-se referenciar, o início da circulação de maior número de manuais de culinária, publicações em sua maioria infelizmente editados sem o registro da data de impressão, circunstância que não contribui para esclarecer o ano da vigência de tão importantes manuais de ensinamentos.

Pode-se ainda imaginar fossem conhecidos e lidos pelo público interessado em culinária obras como o "Cozinheiro Imperial", esse um livro dos mais considerados à época (quase inteiramente desconhecido dos estudiosos), a perseverar em favor de pratos de aves em que são indicadas as cotovias, os faisões, tordos, e dentre as receitas repassadas ao leitor até mesmo a de "pastel quente de caça", prato valorizado pela adição de "ervas finas, sal e pimenta." (20)

Nessa obra, a meu ver realmente importante, está encartado o "Dicionário Explicativo", roteiro em que são definidos os significados, por exemplo, de "golpe de vinho", "pelouro", "polegar de vitela", "selamim", etc, etc.

Aprende-se nesse segmento bastantemente curioso que "aboborar" é nada mais nada menos que "engrossar um caldo ou molho", "bafo", qualquer vapor escapado por ocasião de algum cozimento; "estar centrada", o mesmo que "decoada"; e "chapelar" a significar a ação de ralar côdeas de pão para engrossar a comida, ou decorá-la.

E mais: "lagão" por presunto; "covo", prato raso; "olha", caldo gordo; "triunfo", prato de sobremesa ou entremeio, muito ornado; e assim inúmeras e deliciosas definições de coisas, ingredientes e comidas.

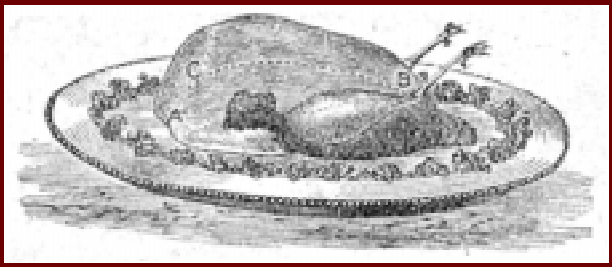
Mais para o final do século tem-se o "Novo Manual do Cozinheiro", indicador de receitas culinárias, com ilustrações, escrito por Constantino Carneiro, entendido que se proclamava "chefe de cozinha".

Em 1895, em terceira edição, os apreciadores da boa cozinha já podiam ler o livro de D. Anna Corrêa, de exce-

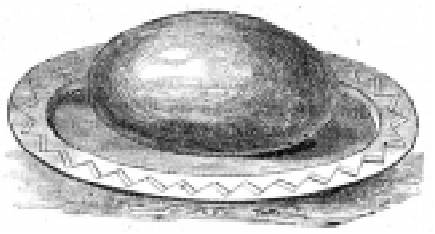
lente qualidade, editado por J. G. de Azevedo, Rio de Janeiro. (21)

Mas o grande trabalho de culinária de todos os tempos, a nosso ver, é o "Cozinheiro Nacional", que se anunciava como "Coleção das Melhores Receitas das Cozinhas Brasileira e Européia".

Dele logo cuidaremos.



Capítulo 2



Para melhor compreender a renovação apresentada em o "Cozinheiro Nacional", impõe-se-nos a verificação das diferenças existentes entre esse manual e o que o antecedeu, "Cozinheiro Imperial", cujo discurso está tradicionalmente vocacionado para os conhecimentos de culinária então vigentes em Portugal.

Transcorre ainda o "Cozinheiro Imperial" a apropriação de indicativos de mensuração de apreciável longevidade.

Grafam-se aí vocábulos que emergem a toda certeza de influências pretéritas do receituário alimentar colonial, não raras as orientações sugerindo utilizar "um pólme" (1), ou algo como um "pão de vintém" (2), e por esse tom sugestões de como o cozinheiro deveria proceder a largar "esburgadas três ou quatro dúzias de cebolinhas" (3).

Vêem-se as mais diversas indicações para "marinhar num prato covo" (4), assim como lembrado ao cozinheiro colocar o que faz "numa joeira", o que na verdade se trata de uma peneira... (5).

Então no que toca à mensuração, alinham-se informações quais "meia canada de água" (6); "três a quatro

onças de assucar" (7); "dois arráteis de carneiro" (8); "meia onça" disso, daquilo, e mais repetidas vezes referidas as porções avaliadas em quartilhos, almudes, alqueires etc, etc. (9)

Afora a linguagem que chama a atenção do pesquisador, há mais peculiaridades na edição a que estamos tendo acesso para diligenciar esta análise. Em primeiro lugar assinalável a presença de interessante receituário de guloseimas para sobremesas, no qual o leitor depara inovadora receita de doce ("Doce Brasil"), e que não vai além de amostra, pois o que se segue, na coleção das cinqüenta e seis receitas integrantes do segmento, nada se pode ver capaz de ao menos lembrar a convivência com as coisas da terra.

Vale a pena, respeitada a ortografia, repassar as indicações para preparar o "Doce Brasil":

> *Pega-se uma massaroca de milho ainda em leite, tirão-se os grãos do carolo e pisão-se mais bem n'um grau, sendo depois passados em uma peneira, e pesa-se este pólme, deixa-se se cozer pôr em ponto subido; tira-se para fora do lume até esfriar para se lhe juntar três gemmas batidas de ovo por cada arrátel de palme; deita-se em uma tigelinha com canella em pó por cima e mette-se no forno, tirando a tostar; depois tira-se e come-se.*
>
> *Esta receita nunca pode ser má; experimente-se, porém, não é afiançada sem que se lhe tire a prova.* (10)

Ainda nesse capítulo de doces de o "Cozinheiro Imperial", a propósito de algumas receitas aí bem explicitadas, perseveram uns tantos versos, alguns mais alongados como os que vão acrescentados ao doce "Palitos":

Oh lá boquinhas!
Os palitinhos,
Boas raivinhas,
Melindresinhos,
São sim inquinas
Dos folhetins (sic). (11)

Ao término das explicações para o fazimento do doce "Fartes de Espécies", lêem-se os versos:

Tantos comas que te fartes
E sem ser cousa de espantos,
De fartes, farta a barriga,
Festeja a festa dos santos (12).

Por oportuno vem ao caso transcrevermos as indicações para "Águas para do verão e para sorvetes", cujo apêndice exibe dois versos muito brejeiros:

> *Em cada três quartilhos de água deite-se um arratel de fruta que esteja bem madura, como são ginjas, morangos, amoras ou outra qualquer com uma colher e desfaça-se muito bem em água; coe-se depois por um guardanapo e tempere-se de assucar; coe-se outra vez por uma manga; ponha-se ao fresco, e pode-se usar desta agua quando tiver ocasião.*
>
> *Se for para sorvetes, deite-se-lhe mais assucar, metta-se na sorveteira de folha de Flandres,* ***rodêe-se de neve*** *(o destaque é nosso)* ***e sal****; em principiando a gelar, despegue-se o que tiver pegado de roda com uma colher, cubra-se a sorveteira com a sua tampa, e mexendo-se sempre com ella até estar igualmente gelada, enchão-se os copos com ella no momento que se quizer beber e sirva-se sem demora.*

Meigo e doce, aqui dou meu fim,
Chorai, golosos, que gostam de mim! (13)

O exemplar desse valioso "Cozinheiro Imperial", de que me utilizo, tem em sua primeira parte 390 páginas e foi editado pela Tipografia Universal de Laemmert, s.d., à época estabelecida na Rua dos Inválidos, 61 B.

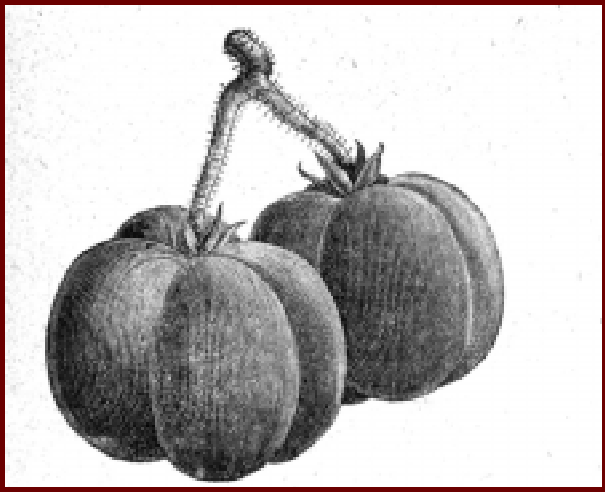
Ainda se segue à obra um extenso "Appendice" de cinqüenta e duas páginas, acompanhada de índice subordinado a subtítulo: "Novas Addições ao Cozinheiro Imperial": noções gerais (de) massas, molhos, caldos, pontos de assucar e diversas explicações", proposta que envolve alongada dissertação, por exemplo, sobre o preparo de massa folhada, a elaboração do caldo de "coelho manso", isto é, domesticado, e no mesmo diapasão, como fazer "substancial de perdizes" e mais orientações para a obtenção de boa "fritura de galinha cozida" etc, etc.

Dá para entender que toda essa parte do livro por hora mencionada, estava fora do plano original do volume editado inicialmente em Portugal, pois já na impressão à disposição dos leitores brasileiros, prevalecem as medidas do Sistema Métrico Decimal.

Na receita do caldo substancial de perdiz, está recomendada a utilização de um litro de água para cada ave. E no caldo de coelho manso, referido que ao animal já cortado em pedaços se lhe ajuntem "500 grammas de vacca assada." Mas esse critério de mensuração nem sempre transcorre de acordo com os novos parâmetros.

Mas o ponto alto do livro sem dúvida alguma é o "Dicionário Explicativo", texto publicado recentemente, mas infelizmente cheio de equívocos e mutilado. (14)

Para o presente trabalho preferimos repassar ao leitor na ortografia original todas as informações pertinentes aos vocábulos empregados no corpo da obra, tudo como se segue:



Dicionário Explicativo de Várias Palavras Empregadas no Cozinheiro Imperial

(O índice das matérias servirá para ir achar nas especialidades, e às paginas por ele designadas, explicações a respeito de manjares, pratos e receitas assinaladas no decurso da mesma obra. Portanto, escusado a repetir estas explicações no presente dicionário, que se limita ao suprimento das que faltam, no elucidamento das que não vêm completas, e mormente à interpretação de varias palavras técnicas de cozinha.)

A

ABAFAR – (em toucinho) – Isto é , pôr no fogo em uma caçarola ou panela, juntamente com toucinho, até ficar derretido

ABOBORAR – Engrossar no fogo um caldo ou molho.

ALÇAFÃO – Planta de que se usa para dar nos manjares uma cor amarela.

ACHAR – Conserva ou salmoura de sal e vinagre, para preservar carne, peixe e legumes; de *achar*, isto é, que esteve em conserva ou salmoura.

ADELGAÇAR, ADELGAR – Fazer um caldo ou molho menos espesso, ajuntando-lhe mais líquido.

ADE ou **ADEM** – Inclui todos os pássaros d'água bravos, e bons de se comer, quais patos, marrecas, etc.

ADOBE, ADUBO, ADUBA – Tempero; *adobe*, diz-se de uma carne fria que foi estufada. A*dobos pretos*, cravo, pimenta, achalotas. *Adubos mais usados*: vide pág. 229.

ADRAGANTE – Goma que vem de uma planta da África.
AFOGAR – *Vide Abafar.*
ÁGUA DE FLOR – Significa sempre água de flor de laranjeira.
AGUAR ou **AGOAR** – Ajuntar água.
APOJADOURO – Parte inferior da perna da vaca.
APOLVILHAR – Isto é, deitar sobre um manjar substâncias em pó, como farinha de trigo, açúcar ou canela em pó.
ARRÁTEL – É a libra portuguesa, igual à libra brasileira no peso.
ARREIGADA – Raiz da língua dos animais.
ARRIBAÇÃO – Chama-se peixes e aves de arribação os que em certas estações do ano se mudam de um para outro clima.
ARTEMIJA – Erva medicinal.
ARTELETE – O guisado composto de pernas de aves.
ASSEM ou **ALOIÓ** – É o bocado em que está pegado no lombo, falando em carne de açougue.
AÇÚCAR – Entenda-se sempre açúcar branco em pó, o refinado; quando deve ser em pedra ou de caixa, avisa-se.
ATRAVEZ – Cortar a carne atravessada
AZEVIA – Peixe, espécie de linguado.
AZUL – Cozer ao azul.

B

BAFO – Vapor de qualquer cozido.
BAGA – *Bago de agraço,* grão de uva verde.
BANCA (de piscar) – Mesa ou prancha de madeira dura.
BANILHA ou **BAUNILHA** – Perfume, fruto de um cipó, usado para chocolate e doces.
BANHO-MARIA – Aquentar no banho-maria, é montar numa vasilha posta dentro de outra maior e cheia de água, a qual se aquece no fogo.
BARCO DE COBRE – Vasilha comprida e estreita de cozinhar peixe.

Barrar (de manteiga) – Isto é, untar uma vasilha por dentro com manteiga.
Barriga de porco – Tripas de animal.
Beldroega – Hortaliça que se come cozida; também medicinal.
Bergamota – Vide *Vergamota*.
Betenica – Erva medicinal.
Beterraba – Raiz semelhante ao nabo, que se come cozida e crua na salada. Na Europa faz-se açúcar com o sumo dela.
Bico – Caça.
Biscoutar – Meter no forno até a parte de cima, ter a consistência dos biscoutos.
Bolotas – Fruta do carvalho; na Europa serve de alimento às manadas de porcos nas florestas.
Borralho (de carvão) – Brasa inapagada.
Borragem – Planta medicinal.
Branco – Molho feito com gema de ovo, manteiga e farinha de trigo. *Cozer em um branco.*
Bresa – Chama-se assim uma comida que foi cozida lentamente na brasa.
Bribigões – Mariscos de concha.
Brinjelas – Fruto ovado e amargoso, roxo ou amarelo; usa-se na cozinha, mormente recheado.
Brocas de cana – Espetos de pau.
Buchada – O fígado, bofes, coração de porco, carneiro, cabrito etc.
Burguinhona – A moda de Burgonha, província da França.

C

Cabelo – Vide *Ponto*.
Cabo de carueiro – Osso da pá do carneiro.
Cabrito de leite – Que foi criado no ubre da cabra.
Camoesas e camoeses – Certa qualidade de maçãs e peras.
Canada – Pau atravessado na cozinha para pendurar e enxugar vários preparos.

Capela – Reunião de cheiros e temperos, quer inteiros, em molhos ou ramalhete, quer picados e arranjados com simetria, conforme o exigir o prato.

Caracões – Animalejo de concha, comum nas hortas.

Caravanada – Assado nas grelhas.

Cardo – Planta espinhosa, de cujas espécies duas se comem; a alcachofra é uma delas.

Carqueja ou **carquejo** – Arbusto pequeno, cuja folha se assemelha à do carvalho; mata rasteira mui combustível, que serve para acender fogo e aquecer o forno; também é medicinal.

Carolo – Espiga de milho esbulhada de grãos.

Carretilha – Instrumento ou forma de roda, com que se recorta a massa.

Cebolinhas – Espécie de cebolas miúdas e delicadas.

Centrada – Decorada.

Centânea – Erva medicinal e mui amargosa.

Centeto ou **centeio** – Grão farináceo de que se faz pão inferior ao trigo.

Cerejo – Fruta de caroço, pequena e redonda; há de várias espécies.

Cerneau- Miolo de nozes verdes.

Chamuscar – Expor ao fogo uma ave ou caça somente até queimar a penugem.

Chapelar – Ralar a códea do pão. Vide *Rala*.

Cheiros – Isto é, salsa, folhas de cebolas, louro, cerefolio etc.

Ciba ou **siba** – Peixe cujo sangue é preto.

Chincão de pau – Molde para queijo, que acompanha no prato certos queijos mui moles.

Ciricaria ou **sirigaia** – De *Sirigaia*, isto é, cozido com avos, açúcar, e às vezes com farinha de trigo.

Cizelar – *Cizelar massa* é formar nela desenhos com relevos.

Clarificar – *Manteiga clarificada* é a que foi ao fogo, e que depois de derretida fica limpa e pura.

Coalho de cabrito – Pele interior do estômago do cabrito, que serve de fazer coalhar o leite.
Códea de pão – A crosta ou tostado.
Cordoniz – Ave de arribação e comida delicada.
Cogumelo – Excrescência esponjosa, que vem no esterco e nas flores; há várias espécies, porém são venenosas.
Cominho – Hortaliça comum, usada na cozinha.
Compiéna – Cidade na França, afamadas por seus doces.
Condimentos – Temperos, adubos.
Corça – Fêmea de veado.
Cordeiro de leite – Vide *Cabrito de leite*.
Couve-flor – Espécie de repolho, cuja flor volumosa é comer delicado.
Covilhete – Pratinho fundo de barro de conservar doces.
Covo – *Prato covo*, prato fundo.
Cravejado – *Cebola cravejada*, isto é, em que só ficarão cravos.
Crema ou **creme** – Além de significar nata de leite, entende-se às vezes de um pólme pegado.
Croquantes ou **crocantes** – Palavra francesa, que quer dizer manjar torradinho, que se estala nos dentes.
Crosta de pão – Vide *Códea*.
Cutelo – Faca de cozinha.

D

Damasco – Fruta de caroço parecida com o pêssego.
Debuxos – Ornamentos fingindo desenhos.
Delir – Dissolver, desfazer.
Desengordurar caldo – Tirar-lhe a gordura por via de peneiro, estamenha ou **escudeira.**
Desprender caldo ou **molho** – Quando está grudado ao fundo da panela ou caçarola o caldo ou molho, *desprende-se* ajudando-lhe maior quantidade e mexendo-o.
Desovar – Diz-se da fêmea do peixe, quando chegou à época de ela por ovos.

DESOSSAR – Tirar em cru os ossos da carne ou espinhas do peixe.
DOBRADA – tripas.
DOURADA ou **DOIRADO, DOURADA** ou **DOURADO** – Peixe delicado e estimado.
DOIRAR ou **DOURAR** – Dourar a carne ou doce dar-lhe uma cor de ouro, quer com o verniz, quer com açúcar derretido.

E

ECHALOTAS – Espécie de alho.
EMBEBER – Ensopar.
EMBOCADO, EMPERNADO – Diz-se de uma ave as pernas metidas para dentro.
EMPOLA – Fervura.
EMPOLAR – Diz-se da massa que tem fermento no ato de crescer.
EMPLEITA DE PÃO - Vide *Cincho*. Diz-se melhor *empreita*.
ENFARINHAR – Cobrir com farinha de trigo.
ENGORLADO, ENGROLADO – Meio cozido.
ENTESAR – Escaldar, vide *Afogar, Entesar legumes*.
ENTREMEADO – Toucinho entremeado é aquele em que há gordo e magro.
ENTREMEIO – *Pratos de entremeio* são os que acompanham os pratos primeiros na mesa.
ENXOVAS ou **ENCHOVAS** – Peixe miúdo, espécie de sardinha com vários temperos.
ERVA CIDREIRA – Planta aromática.
ERVAS FINAS – Salsa, cerefólio, cebolinhas, echolatas, tudo picado muito miúdo, e posto juntamente.
ESQUENEFAS ou **ESQUENEFES** – Bolos de carne picada, com vários temperos.
ESCALADO – Aberto, fendido com a faca.
ESCALFADOS – *Ovos escalfados*, isto é, passados por água quente até ficarem duros.
ESCANHOAR – Depenar e alimpar aves.

Escarramães – Guisado de carneiro picado, com cebola e toucinho.
Escalopendra – Erva medicinal.
Escudela – Vasilha pequena com duas asas.
Espanada – Vide *Ponto*.
Espalmado – Feito chato.
Espécies – Pimenta da Índia, canela, cravo, açafrão, noz moscada. *Espécies inteiras*, isto é, em pedaços; *espécies finas*, isto é, moídas ou raladas.
Espichos – Pãozinhos que servem de segurar a carne escalada.
Espinafres – Hortaliças cujas folhas cozidas são gostosas.
Estamenha – Peneira cujo fundo é um tecido delgado de lã.
Estofado ou **estufado** – Cozido a fogo lento em vaso tapado.
Estragão – Planta que se come com a salada, e que metida no vinagre dá-lhe cheiro e gosto agradável.
Estripar – Diz-se das aves, caça e frutas, sendo para as primeiras tirar as tripas, e para as frutas tirar o miolo e as pevides.

F

Faceiras – Carne das faces da vaca, vitela ou porco.
Farinha – Deve sempre entender-se farinha de trigo.
Ferro de filhós – Molde de ferro, que serve para esta massa.
Fiambre – Diz-se de qualquer carne sem osso, cozida e que se come fria.
Fidéos de massa – Aletria ou massa da Itália em fio. Também significa bolinhos de massa.
Fio abaixo – Vide *Ponto*.
Flor – Vide *Água de flor*.
Forçura ou **fessura** – Vide *buchada*.
Fumeiro – Vão da chaminé onde se pendura carne para ir secando ao fumo.
Funcho – Erva medicinal.
Fundo de alcachofra – Vide *Alcachofra*.

G

Galeirão – Pássaro d'água, bom para comer: serve para dias magros.
Galinhola – Ave de arribação; é comida delicada.
Gamo – Espécie de veado.
Geléia de frutas – Vide *Geléia de maçãs*.
Giaça branca – Vide *Biscoutos de farinha de arroz, ginça para carne*.
Giaçar – Untar com clara.
Gingibre – Planta cuja fruta restilhada com espírito dá o licor do mesmo nome, *Grãos de Genebra* são a mesma fruta que também se usa na cozinha.
Gingibra ou **gengibre** – Planta cuja raiz aromática serve de tempero.
Ginjas – Espécie de cerejas. Vide *Cerejas*.
Gordilhães – Substância coalhada de bolinhos.
Golpe de vinho ou **de vinagre** – Porção pequena, que se deita na comida para temperá-la.
Gral – Vasilha de moer; pilão.
Grangêa – Confeitinhos miúdos brancos, ou de cor.
Grãos – *Grãos de bico*, legume.
Gratem ou **gratim** – Molho viscoso e aderente.
Gruyére – Vide *Queijo*.
Guarnições – O que acompanha um prato; v.g., os legumes cozidos na sopa, como repolho, cenouras, guarnecem a vaca cozida.

J

Jaléia – Vide *Geléia*.
Joeira – Vide *Peneira*.
Joeirar – Peneirar.

L

Lagão – Presunto.
Lagostas e lagostins – Espécie de camarões de água doce.
Lampreado – Isto é, giaçado.
Láparo – Coelho novo.
Lardear – Atravessar carne com tiras de toucinho por meio de agulhas competentes.
Lardos – Tiras de toucinho.
Lentilhas – Legume miúdo, redondo e chato, cujo gosto se assemelha ao de feijão miúdo.
Ligar – Liga-se um molho com gema de ovo.
Limar (Peixe) – É raspar a pele com faca.
Losna – Planta aromática, medicinal.
Lume – Fogo, quer de carvão, quer de lenha.

M

Maçãs de afega ou **nafega** – Fruta de caroço de uma árvore; a nafega é mais pequena do que a maçã, de cor parda, de polpa mucilaginosa, grossa e azeda e conserva-se por meses sob palha.
Macir – Flor da noz moscada.
Mal-assada – Fritada de ovos.
Málaga – Vide *Passas*.
Manga – Saco de coar.
Manjericão – Planta aromática, tempero.
Mangerona – Erva aromática.
Marinar – Temperar carne em cru com adubos e às vezes azeite doce, e deixá-la ficar assim 8 ou 4 horas.
Marmelada – Diz-se por extensão de qualquer doce de frutas desfeitas em açúcar.
Maçapão – Biscouto doce.
Massarosa – Espiga de milho.
Mercurial – Erva medicinal.

Merendeiro – *Pão merendeiro*, pão pequeno para merenda.
Merluz ou **Merluza** – É o peixe bacalhau, quando vivo ou fresco.
Mexilhões – Marisco de água salgada, que se come cozido, ficando então azulada e a carne amarela; é indigesto.
Milícia ou **melícia** – Doce composto de mel e açúcar, amêndoas pisadas, canela e cravo.
Molejas – Falando de carneiro ou da vitela, significa os grãos.
Molho de varas – Isto é, varas atadas. V. *Varas e Varinhas*.
Montagne – *Presunto de montagne*, isto é, de porco-montez ou porco do mato.
Montez – Vide *Montagne*.
Mortificado – Diz-se da caça que se deixa por algum tempo em cru para adquirir mais aroma.
Mosto – Vinho novo de tudo.

N

Narceja – Ave do brejo, de bico comprido e ótima de comer.
Nevada – Diz-se *ovos batidos de nevada*, isto é, claras de ovos batidos até ficarem em espuma muito alva.
Noz de carne de açougue – Parte da pá.

O

Olha – Caldo gordo, ou gordura de caldo de carne cozida ao lume com adubos.
Olhos (de alface, chicória etc) – Vide *Talos*.
Orelheira de porco – Orelha de porco guisada.
Ossada de aves – Os ossos do tronco, afora os das pernas e asas.
Ovas – Ovas de peixe encerradas numa pelica ou saco.
Oveira ou **ovário de galinhas** – A parte da ave que encerra os ovos.
Ovinhos – Ovos miúdos que se acham no oveiro.

P

Pá – Quarto traseiro, ou propriamente dito, a coxa dos animais, cuja carne se come, como carneiro, vitela etc.

Pá quente – Isto é, a pá pequena de ferro, de que se usa para o fogão, aquentada em brasas; serve para giaçar.

Pãezinhos – Bolos achatados, em forma de pães pequenos, e feitos com picado.

Panacio – Hortaliça, raiz que vai na sopa; pode suprir-se com o *cará* ou *aipim*.

Papadas – Pescoço ou garganta.

Papilhota – Papel em que se embrulha costeletas, aves ou caça antes de assá-los, e no qual vão à mesa.

Parmesão – Vide *queijo*.

Parra ou **vide** – A planta que dá a uva.

Passas – Uvas *secas*. *Passas de Alicante*, vindo de Alicante, em Espanha. *Passas de Corinto*, vindo de Corinto, na Grécia. *Passas de Málaga*, vindo de Málaga, na Espanha.

Pastilha – Vide *Ponto*.

Pelouro – Vide *Ponto*.

Penugem – As penas as mais finas das aves, ou pelo o mais fino da caça, como coelhos, láparos etc.

Pêra ou **pero** – Fruta de pevide, semelhante à maçã.

Perrexil – Tempero; erva de que se faz conserva em vinagre.

Pevide ou **pevida** – Semente de abóbora, melancia, melão, e do fruto cozido: laranja, limão, maçãs, pêras etc.

Picatoste – Recheio de picado de carneiro com ovos e não ralado, temperado de limão.

Pimenta – Significa sempre *Pimenta da Indial* (do Reino).

Pimpinela – Erva aromática medicinal; serve para temperos.

Pingadeira – Vasilha chata de folha, posta por baixo do espeto para recolher o sumo da carne que está assando.

Pingar – Salpicar com o sumo do pingo da carne assada.

Pistacho ou **Pistachia** – Espécie de amêndoa usada para doce.

Pitada – Diz-se pitada de farinha para indicar a quantidade que cabe entre dois dedos.

Podrigar – Meio afogar ou entosar em toucinho.

Polegar de vitela – Guisado.

Polme – Mistura para frigir, composta de gemas de ovo, farinha de trigo e manteiga ou azeite doce. Diz-se também de qualquer mistura composta e grossa.

Polpe de vitela – A carne mais mole da vitela, sem ossos.

Polverisar – Vide *Apolvilhar*.

Ponto – Grão de cozimento e consistência da calda do açúcar para doce. Diz-se *Ponto de alambre, ponto alto de cabelo, do cabelinho, d'espadana, de fio abaixo de pastilha, de pelouro etc.* Por exemplo, o ponto de cabelo é quando, tomando-se uma porção de calda entre dois dedos, e abrindo-os, essa divide-se em fios da grossura de um cabelo; ponto de espadana é quando a calda alarga em fitas ao cair no tacho etc.

Porro – Vide *Alho porro*.

Presa de massas – Grão de consistência de massa.

Pucaro – Vaso pequeno de barro para beber. Também significa merenda de doces, sobre as quais se costumam beber um copo de água.

Pureu – Molho grosso, feito com legumes pisados.

Q

Quadrado de carneiro – Vide *Sela*.

Queijo parmesão – Espécie de queijo feito no Estado de Parma, Itália; usa-se ralado na sopa e massas.

R

Rabadilha – Parte posterior das galinhas, ou mitra.

Raízes – Entende-se por esta palavra as que vão na sopa, como: cenouras, panacios, nabos etc.

Ralo – Instrumento de folha feito raspa grossa, que serve para ralar pão, queijo etc.
Ralar, ralada – Ralar pão, queijo etc.
Rasgão – Arlete – Vide *Artelete*.
Ravigote – Espécie de molho verde e picante.
Redenha – Pele gordurenta que envolve as tripas.
Releva – *Prato de releva*, prato ornado.
Requeijão – Nata, coalha do leite, depois de feito o queijo. Também significa queijo feito somente com a nata do leite.
Rescaldo – Fogareiro de ferro, ou prata, oco de metal, cheio de água para conservar os manjares quentes na mesa.
Rodovalho – Peixe do mar.
Rola – Pomba rola.
Rosbif – Pedaço de lombo assado no espeto.

S

Saboiano - De Sabóia, país montanhoso entre a França e Itália.
Salmoira ou **Salmoura** – Vide *Achar*. A mais usada compõe-se de três partes de água e uma parte de vinagre forte, entrando uma libra de sal para duas de líquido.
Salpimentado – Temperado com sal e pimenta do reino.
Salva – Erva medicinal.
Sebastas – Fruta.
Selamim – Medida: em Portugal é meia quarta, e no Brasil é metade de meia quarta.
Sela – Parte da carne de açougue ou de caça que se contem desde o meio das coxas até o meio das costelas.
Segurelha – Hortaliça aromática.
Sementes frias – São quatro: abóbora, melancia, melão e pepino.
Sobro – Árvore.
Serta – Espécie de frigideira.

Sessa – Palavra afrancesada, que significa molho.
Suar – Fazer suar a carne ou peixe, isto é, fazer-lhe largar o suco ao fogo.
Suplicacines – Doce. Vede *Suplico.*

T

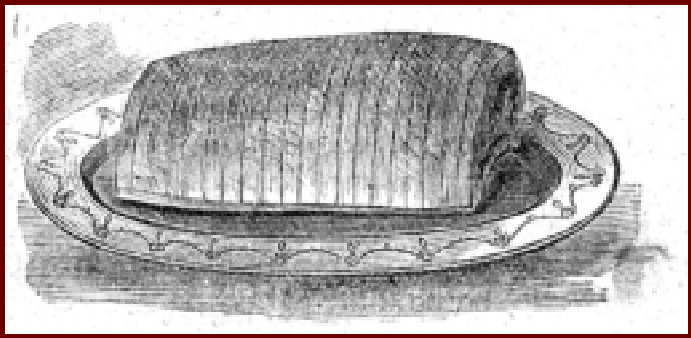
Talhar – Coalhar.
Talo – Parte em que estão pegadas as folhas nas hortaliças, como alface, chicória etc. *Talos de cardos,* a parte carnuda. *Talo de alcachofra, o talo de dentro da alcachofra,* vide *Alcachofra*.
Taranhola – Ave de se comer.
Tartaruga – Trata-se da do mar, única que se come.
Tatagarça – Espécie de pano aberto.
Tender – Aprontar, ordenar, armar.
Titela – O peito carnudo das aves.
Tomilho – Tomates.
Aparar de roda – Aparar redondamente.
Torresmos – Pedaços torrados que ficam do toucinho ou banha derretidos.
Torrigas ou **torrijas** - Fatias torradas, ensopadas em vinho e cobertas de ovos.
Torteia – Vasilha de cobre em que se cozem tortas.
Torteleas, tortijas – Espécie de tortas pequenas.
Tostar – Assar de sorte que a parte exterior fique queimada.
Truncho – Prato sobre que se trincha, ou a parte da ave por onde se trincha facilmente.
Tripa de frutos – Vide *Estripar.*
Triunfo – Prato de sobremesa, ou entremeio mui ornado.
Tubaras (trufas) – Espécie de batatas pretas mui delicadas e estimadas.
Tubaras de carneiro – Vide *Molejas*.
Tudesca – *À Tudescal,* isto é, à alemã.

U

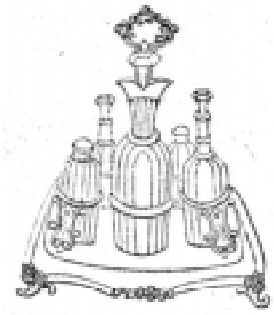
UBRE – Tetas.

V

VARAS DE LINGÜIÇAS – Lingüiças no comprimento de uma vara.
VARAS, VARINHAS – Usam-se despidas das folhas feitas em vassoura pequena para bater ovos etc.
VERDEAIS – espécie de ervas.
VERGAMOTA – Assim se chama a laranja amarga ou da terra. Também é uma espécie de pêra.
VERAIZ – Vide *Dourar com verniz*.
VERÔNICA – Planta medicinal.
VIDES – A vida é a planta que produz a uva: sua cinza usa-se na cozinha.
VINHO DO RENO – Vinho branco, produto das margens do rio Reno, na Alemanha.



Capítulo 3



Em o "Cozinheiro Nacional", mais que em qualquer obra de propósitos culinários daqueles dias, prosperava a adoção de múltiplas receitas de interesse medicinal.

Já ao primeiro capítulo, debaixo do título "Sopas Gordas", tem-se a orientação para o preparo do "caldo de frango para doente", aí advertido não o preparassem em estado de "muito gorda". (1)

Mas o forte do receituário para levantar as forças a convalescentes ver-se-á no segmento "Sopas Medicinais", a começar do tentador "mingau para purificar o sangue", logo seguido de mais meia dúzia de recomendações culinárias assim nomeadas: "sopa anticlorótica" (ideal para senhoras de sangue fraco), "sopa antihemorroidal" (para correções óbvias), e diversas qualidades de sopas, a "estomacal", a "peitoral" e outra para "purificar o sangue", além de mais uma indicada como tônica para os que estavam em recuperação, deste modo prescrita:

> *Fervão-se durante quatro horas duas libras de perna de vaca com ossos, uma libra de carneiro e uma galinha em oito garrafas d'água,*

> *tirando-se-lhes sempre a espuma; ajuntem-se-lhes depois umas batatinhas, raízes de chicória, cenouras, um pouco de noz moscada e sal, coa-se. Ajunte-se-lhes depois o caldo, deitando-o sobre torradas de pão, arroz em água e sal, ou macarrão.* (2)

Em sua total maioria os que até agora cuidaram de analisar ou referir a trechos do "Cozinheiro Nacional", certamente não tiveram acesso direto ao livro, ou o conheceram circunstancialmente e assim mesmo por partes, ou através de cópias não confiáveis.

Revigora-se em mim essa compreensão em face das alusões continuadamente equivocadas a partir das que referem o número de receitas explicadas no livro (como aludi antes); à omissão de detalhes que por sua importância deviam de ser notados por estudiosos da matéria, e principalmente as que remetem o leitor a inovações então propostas em primeira mão de trazer à mesa, à cena de banquetes, peças de caça, animais e aves de nossa fauna, até então aludidos somente por curiosos viajantes que percorrem o país, além de observações sobre peixes nunca antes lembrados para a confecção de iguarias.

Tento, em vão, debaixo dessa maneira de ver, encontrar onde aquele viajante estrangeiro, citado por Luís da Câmara Cascudo (e já por nós mencionado), deparou nesse "Cozinheiro Nacional", por exemplo, em quer que fosse que o convencesse a desmerecê-lo em tom depreciativo.

Sei de mim que não há notícia de obra de interesse culinário, entre nós, antes, tão declaradamente encorajada a resgatar a carne de anta, de capivara, de cutia, de paca, de porco do mato, de tatu, de macaco, para a fabricação de pratos que se devessem acudir à mesa.

Que obra, por aqueles dias, é caso de se indagar, propôs-se a dar informações sobre o preparo de peixes de água

doce quais traíra, piranhas, piabas, mandis, cascudos e acarás, criaturas abundantes em nossos rios e poços, e que já faziam tradicionalmente a dieta do brasileiros menos remediados?

Em que página, tentemos lembrar, de o "Cozinheiro Imperial", poder-se-á testemunhar igual cópia de receitas simpáticas, pelo menos isso, simpáticas ao paladar nativo? Memorável e a nos surpreender a receita do "vatapá de porco à baiana", na qual se orienta que, após reunidos a carne e os condimentos, não esquecesse o cozinheiro de chegar ao prato "uma colher de amendoim socado" e mais limão, e mais "fubá de canjica (fubá mimoso)", indo tudo, por então já de modo de caldo, a ferver... Em várias ocasiões, portanto, o comparecimento do "milho verde", a ensejar o preparo de deliciosas pamonhas..., ou farinha de trigo para engrossar o "caldo do Ceará", assim feito naturalmente à falta de farinha de mandioca...

Para não nos arriscarmos a incidir em julgamento mais severo, podemos recordar que no capítulo "legumes" de o "Cozinheiro Imperial", a que nos reportamos, é possível encontrar a descrição do "tutu de feijão preto à mineira" (3), no qual se encarreiram bem determinados os designativos "feijão preto", porção de toucinho, "farinha de mandioca", "torresmos", "lingüiça", "lombo de porco assado", e adubos quais salsa, cebolas, alho, louro, pimenta do reino etc., etc. E isso é pouco, não mais que solitário exemplo.

E dando um fecho a tão diminuta presença de iguarias, que sensibilizam o sentimento nativista, nesse mesmo "Cozinheiro Imperial" está a receita de certo "Doce Brasil", de que nos ocupamos antes.

Mas nada, convém insistir, comparável ao que o leitor, apreciador da quituteira nacional pode dispor generosamente ampliado em o "Cozinheiro Nacional", sem a menor dúvida obra ambiciosa em seus propósitos e que consegue

inaugurar privilegiada atenção pela cozinha brasileira, fazendo prevalecer o forte sabor, forte e perfumado, da caça e peixes de nossa fauna.

Continuando...

Em outro capítulo de o "Cozinheiro Nacional", denominado "Sopas Magras", o leitor depara a receita do **escaldado**, refeição elaborada à época à base de água, gordura, ovos, sal e cebola, dando ensejo a prato que se tornaria bastante apetecido entre nós: "pirão de farinha de mandioca".

No mesmo lugar aprende-se a confecção daquele já referido "mingau do Ceará":

> *Ponha-se agua ao fogo com um pouco de gordura e sal; assim que ella ferver, deite-se-lhe farinha de trigo desfeita em agua fria, movendo-se até acabar de cozer.* (4)

No texto do importante livro, possível acompanhar a receita do terceiro mingau, o de Itabira, dessa feita manipulado com "uma tigela de fubá", e mais outra, de igual categoria, dito de Uberaba, e praticado também com o aproveitamento do "fubá de moinho, ou fubá mimoso".

A "sopa curraleira", mais à frente, também exige a adição de fubá mimoso.

Das sopas ditas de leite sugeridas no livro, vem em primeiro lugar a de "milho verde", a pedir a participação de espigas de milho descascadas, raladas, devendo essas se encontrarem ao ponto, isto é, leitosas, "açucaradas porém não demais".

Na secção em que desfilam as opções para o manuseio de grãos, o milho mais uma vez vem à consideração

do autor numa receita de canjica, e aí sugerido acompanhamento que me parece inusitado: vinho.

> *Tomão-se uma porção de milho, soca-se no pilão, pondo umas palhas para clarear e limpar facilmente o farelo ou a casquinha que cobre o milho; depois de bem socado, assopra-se n'uma peneira para sair todo o farelo; depois de bem limpo, põe-se a cozer em uma panella com bastante agua para cozer bem, e serve-se.*
>
> *Algumas pessoas usão comel-a com assucar, vinho, queijo e manteiga.* (5)

No mesmo lugar mais receitas de canjica, duas, uma obtida de grãos preparados com amendoim, que entra socado com açúcar na composição do prato, e a cozida em leite, à qual manda o autor sejam ajuntadas "três colheres de manteiga de vacca, quatro colheres de queijo ralado..."

Ainda no tocante a quitutes produzidos a partir do trato de diversos grãos alimentícios, não falta a esse inventário o "feijão marubé refogado", o de igual espécies feito "à mineira", e na enfiada de exemplos os "feijão preto à moda brasileira", "feijão preto em tutu", feijoada e outro prato ainda muito usado no Nordeste, notadamente em Crato, Juazeiro do Norte e Barbalha (Ce), o quando (feijão guandu) ensopado" ou simplesmente "guisado", que recebe na formulação a adição de "fubá mimoso" etc., etc. (6)

Não assinalado que no preparo dessa refeição, os grãos de feijão guandu precisam demorar de molho de um dia para o outro, e livre de pelo menos as quatro águas iniciais, único meio de isentá-lo de travo.

Seja-nos lícito acrescentar, ainda em tom de indagação, quem teria tido lembrança, em dias mais passados, de propor para sobremesa "pastéis de passarinhos à brasileira", "pudim de fubá mimoso", e na proximidade do

exemplo, outros correntes de massa de milho quais "pastéis de caça de fubá à brasileira"?

A caracterização do discurso culinário do "Cozinheiro Nacional", examinado mais especiosamente, não está apenas na incorporação à culinária convencional de produtos de caça e indivíduos apanhados aos rios, os já mencionados "peixes de água doce", mas a intenção, e, na verdade, mais que intenção, a determinação de aproveitar o cumprimento de receitas pouco elaboradas, realmente simples mas consentâneas com a nossa maneira comum de cozinhar, como se pode ver pelos indicativos sugeridos par ao "manjar à brasileira":

> *Ferve-se uma libra de pé de arroz com duas garrafas de leite, pouco sal (querendo), uma libra de assucar, e mexe-se sem parar, estando cozido tira-se com uma colher aos bocados, e arranja-se sobre um prato que vai ao forno para assar e tomar cor; apolvilha-se de canela, assucar e serve-se.* (7)

Na lista dos pratos de sabor nitidamente regional, apropriados de peixes de água doce, não são poucas as receitas de dourado (*Salminus maxilosus*). Nessas, o peixe cozido ou refogado qual o salmão, e de igual modo o muçum, cujo preparo, observa o livro, exige o peixe reduzido a postas, antes, sob advertência de que se trata de espécie muito "gorda e indigesta". (8)

Não é bem assim, posso admitir, pois se trata de indivíduo bastantemente saboroso, desde que obedecida a precaução de ser posto a ferver durante algum tempo e só depois dessa providência, importante, manipulado na frigideira. De tal forma a carne torna-se apetecida.

Sucedem-se, em seqüência, receitas de traíras e piranhas dentre outras espécies, e vale por oportuno reproduzir a orientação para a confecção do "mandi refogado":

> *Tomão-se uns mandis frescos, tirão-se as entranhas, cortão-se em postas, e refogão-se com uma cebola picada, apolvilhão-se com fubá mimoso e ajuntam-se meia garrafa d'água, sal, salsa, mangerona; tendo fervido durante uma hora, incorporão-se com duas gemas de ovos desfeitos numa chicara de sumo de limão, tendo fervido mais um pouco serve-se com pirão de farinha de mandioca.* (9)

Podíamos seguir transcrevendo outras tantas iguarias à base de peixes de água doce, assim como ensinamentos para o seu cozimento, o que ocorre com mais freqüência, e em muitos casos iríamos certamente encontrar, na maneira de proceder, o aproveitamento da massa de milho e, de principal, a utilização do fubá mimoso.

Ah, o fubá, o seu peneirado, a alegria dos que nas cozinhas, nos terreiros, trabalham cantando, e de tal modo vão influenciar as cantigas de roda também pelas calçadas, na boca de mocinhas e rapazes, repercutindo até os primeiros decênios de nosso século, como cantiga e dança "Peneirar o Fubá":

> *Eu quizera ser tucano*
> *Passarinho araçary,*
> *Para entrar no seu peito,*
> *Para nunca mais sair.*
> ....
> *Peneirar o fubá...*
> *Oh! Peneirar fubá...*
> *Você já não me chama*
> *A peneirar o fubá.* (10)

Ou nesta outra também colhida por Alexina de Magalhães Pinto, a começo do século, em que vigora mais

uma vez a influência da alimentação à base do milho tão bem introduzida em o "Cozinheiro Nacional":

> *João corta pau*
> *Maria mexe angu;*
> *Thereza bota mesa*
> *Pro compadre vir jantar.* (11)

Não raros os exemplos de receitas como verificamos há pouco, quer de peixes, quer de carnes, que utilizam ora a farinha de mandioca, ora o milho em grãos, ou a massa para engrossar caldos e tempera. Tais exemplos não bastariam não houvesse dentre tantas a de pamonhas (grafado "pamonias") de milho verde, cuja receita aqui está como exercitada pelo século passado:

> *Toma-se o bagaço que restou depois de coado o leite do milho; mistura-se cada libra com uma quarta de assucar e um pouco de sal, enrola-se um pedaço da massa em folha de banana* (bananeira)*, assa-se ao forno e serve-se.* (12)

Muito adiante vai-se deparar outra receita, a de "galinha cozida para doentes" (mais uma vez inserida a recomendação para desprouver o prato de gordura), e indicada para convalescentes. A ave deve estar reduzida a pedaços para em seguida ser refogada "num pouco de gordura". (13)

A carne de lagarto (teiú? camaleão?) é dada por "salutar nas moléstias escorbúticas". (14)

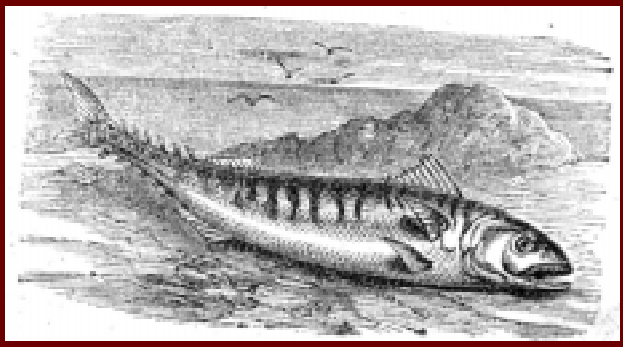
E se vão seguindo mais iguarias qual a sopa "corá ou mingau de milho verde", tida por "comida muito substancial, servindo até para doentes e creanças de peitos". (15)

Em quais outros manuais de culinária, da época, poder-se-ia deparar essa linguagem que evoca a preferência da gente simples dos sertões?

Nesse agradável roteiro de comidas de sabor familiar encontradas em o "Cozinheiro Nacional", transitam curiosos e inesperados títulos:

> "Sopa de ovos atolados"; "paladar (língua) de vacca"; "lombo de vacca encapotada"; "lingüiça à maneira de sonhos"; por imitando caça"; "peru estufado à moda"; "peru ensopado com ora-pro-nóbis"; "carne de anta sepultada à moda de caçador"; "empada de pássaros miúdos"; "sonhos fritos com queijo"; "torta de beijo de fada" etc, etc. (16)

De repente informações que parecem acabar de sair de aplicado colunista especializado em economia doméstica do jornal, dão conta em detalhes de lista dos peixes disponíveis no mercado, opções de compra e classificações em que se inserem pertinente aconselhamento para a dieta da boa mesa, sob a conveniência da bolsa de cada um.



Lista de Peixes

Grandes

Superiores e de preço elevado

Beijupirá
Garopa
Cherne
Mero
Pescada
Robalo
Vermelho
Mangangá
Linguado
Pampo
Badejo

Bons cujo preço é regular

Olho-de-boi
Curvinha
Caranha
Cavala
Taínha
Enxada
Sargo
Pargo
Anchova

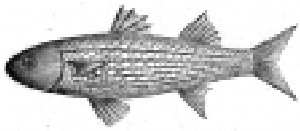
Ordinários cujo preço é ínfimo

Olhete
Charguiriça
Cação
Cachorro
Dourado
Canjurupi
Ubarana
Frade

Pequenos

Superiores e cujo preço é elevado

Parati
Carocoroca
Badejote
Pescadinha
Canhaha
Coió
Marimbá



Bons cujo preço é regular

Galo	Roncador
Carapicu	Pegador
Batota	Cará
Cabinha	Pescadinha bicuda

Ordinários cujo preço é ínfimo

Porco	Agulha
Sardinha	Solteiro
Bagre amarelo	Palombeta
Papagaio	Salmoneta
Barbeiro	Salmonete
Espada	Boi
	Micholi e Beu

Enguias

Superiores e Caras	Boas e baratas
Congro	Lulas
Moréa	Polvo
Guia	

Raias

Boas	Ordinárias
Raia Manteiga	Santos
Raia Lixa	Curicocho e Prego (17)

Este inspirado "Cozinheiro Nacional" cumpre o seu curso de informações motivado sempre pelos mesmos propósitos apresentados em inovador prólogo de pretensões nacionalistas.

Dos cardápios de grandes almoços apresentados na obra, e que não foram analisados por nós, valerá, até mesmo por curiosidade o menu de "banquete brasileiro", no qual refulgem os bagres refogados, mandis, muçum e tatu,

tudo isso posto, bem arrumado, entre bolinhos de frango, pratos de peru estufado e lombo de vaca! Senão vejamos na íntegra e em grafia própria:

ALMOÇO BRASILEIRO PARA DEZESSEIS PESSOAS

OITO PRATOS FRIOS

O meio da mesa – Um leitão à mineira
Um de manteiga fresca
Um de mixed-pickels
Um de sardinha de Nantes
Um de azeitonas
Um de talhadas de presunto frio
Um de ostras, sendo em beira-mar, e no interior serão suppridas por molhos de folhas de borragem
Um de fatias de salame
Um de pimentas cortidas no vinagre.

NA EXTREMIDADE DA MESA

Dois galheteiros sortidos
Dois de pombas juritis assadas no espeto
Dois de bagres refogados
Dois ovos fritos
Dois de bolinhos de frangos
Dois de rins de porco refogados com leite

QUATRO PRATOS GRANDES FRIOS

Um lombo de vacca encapotado
Um pera estufado
Uma pá de vitella assada
Um de mandis fritos
Um pernil de porco assado

QUATRO PRATOS GRANDES QUENTES PARA ENTRADA

Um de galinha refogada com cará do ar
Um tatu guisado com polpa
Um mussum guisado com polpa

SOBREMESA

Um queijo mineiro
Um queijo flamengo
Um prato de bananas
Um prato de laranjas
Quatro pratos de doces seccos
Dois pratos de marmelada
Dois pratos de goiabada
Dois pratos de cará
Dois de pão dourado (18)

Em o "Cozinheiro Nacional" vê-se todo um roteiro de peças de caça levadas à cozinha, ao manuseio, trato e preparo de bons pratos, e da mesma forma a nomeação de legumes, de grãos e temperos que, importados ou não, e também nativos, já estavam ao alcance da mão, disponíveis nos mercados.

Podia-se, a esses dias que os dou como os de meados do século passado, obter a galinha cozida com renovos de samambaia, ou refogada à base de palmitos.

Os quiabos nunca antes chamados à lista de adubos verdes que despertam o paladar às pessoas, assim como mastruço, comparecem já incorporados às receitas.

Tem-se nessa mesma quadra a cutia feita com grelos de abóboras, e sem maiores dificuldades, disponíveis os "bolos de paca com molho de sapucaias".

E assim, a cada página que se vai virando, o leitor não cessa de deparar receitas de "cenouras preparadas com manteiga", outras tantas de permeio com "inhame refogado", ah... o cará, como é chamado ao manuseio de comidas esse inhame, o tal cará do ar, e até os chamados "magaritos ensopados".

E nesse desfile de sugestões culinárias, muita das tais ao sabor do paladar do povo, a presença de pratos em que entram em seu aviamento o cágado, a tartaruga. E na proximidade do assunto, recorde-se a tempo: a tartaruga por aqueles anos, no Ceará, ainda perseverava prato muito consumido, pois, pelo mercado da cidade de Fortaleza, funcionavam bancas de tartarugueiros, gente especializada nesse tipo de iguarias. (19)

Há mais o que destacar: em o "Cozinheiro Nacional": não faltam informações detalhadas sobre as diversas espécies da fauna nacional incorporadas à lista de quitutes sugeridos. Sob essa maneira de ver, por exemplo, na catalogação de "caça de cabelo".

Aí dito que a "carne de filho da anta é sobretudo muito apreciada, e é superior a todas as carnes tanto de animais silvestres como dos domésticos". (20)

Definida a carne da capivara como assemelhada à do porco, não obstante exalar odor (catinga) desagradável. Elimina-se esse terrível cheiro, recomenda o livro, pondo-se os quartos da capivara "de molho em sal, salsa, cebola, aipo, pimenta e sumo de laranja da terra ou limão" por 24 horas. Só? Não, por outro igual espaço de tempo, a demorar. E como se não bastasse, refoga-se a carne por mais 8 horas...

A cutia, para o gosto do autor, é comida com o paladar "a meio termo entre carne de coelho e da lebre". (21)

Proclama por "excelente" a carne de macaco, aconselhando-a com ênfase a quem convalesce. Sete as receitas apresentadas: macaco assado no espeto, macaco assado no forno, macaco refogado com pepinos, macaco estufado com gerumbebas (figos de Judéa) etc, etc. Na maioria, sem cabeça os bugios.

A paca, lembrada como iguaria de "particular estimação" (22), mas nada igual, por exemplo, à carne deliciosa do porco do mato. (23)

E mais, até pratos de cobras, refeição recomendada para terapia medicinal.

Cobras são sabidamente guloseima com igual sabor de peixe e que em pleno 1998 vou encontrar disponíveis em restaurante aberto ao público, na cidade de João Pessoa (PB), iguaria posta em panelão e incluída no menu do jantar.

Infelizmente o mundo de propostas culinárias sobre as quais me debrucei com bastante enlevo e solicitude, nessa breve mas interessada apreciação, chega ao seu final, atividade que não passou, creio, de simples e despretenciosa atenção por obra de grande inspiração culinária, a permanecer até hoje infelizmente não avaliada com merecido respeito e compreensão.

Muito, mas muito mesmo, fica para ser dito por estudiosos mais aprendidos.

Bibliografia Consultada

1 – José Calasans Brandão da Silva e outros. "Folclore Geohistórico da Bahia do Recôncavo", MEC, Rio, 1947. p. 25.

2 – Luís da Câmara Cascudo. "História da Alimentação no Brasil". 2º volume, C.E.N. Rio, 1968, p. 81.

3 – Idem, ibidem.

4 – Idem, ibidem.

5 – Isaura Ester Rosado Rolim – Vingt-un Rosado. "Eduardo Campos e Mossoró". Coleção Mossoroense, Série C, v. 987, Fund. Vingt-un Rosado, Mossoró, 1998, p. 33.

6 – Maria Graham. "Diário de uma Viagem ao Brasil". E. Itatiaia, Belo Horizonte, 1990, p. 273.

7 – Idem, p. 153.

8 – Jean Baptiste Debret. Editora Itatiaia, B. H., 1990, p. 273.

9 – Sérgio Buarque de Holanda. "Caminhos e Fronteiras", Livraria José Olympio Editora, Rio, 1957, p. 64.

10 – Ferdinand Denis. "Brasil". Editora Itatiaia, Belo Horizonte, 1980, p. 214.

11 – Idem, pp. 83, 84, 85.

12 – Idem, p. 65.

13 – José Calasans Brandão da Silva, obra citada, p. 141.

14 – Thomas Ewbank. "Vida no Brasil". Editora Itatiaia, Belo Horizonte, 1976, p. 262.

15 – Idem, ibidem.

16 – Maximiliano. "Viagem ao Brasil". Editora Itatiaia, Belo Horizonte, 1940, p. 109.

17 – Johann Emanuel Pohl. "Viagem ao Interior do Brasil". Editora Itatiaia, Belo Horizonte, 1976, p. 109.

20 – "Cozinheiro Imperial". Tipografia Universal de Laemmert, Rua dos Inválidos, 61 B, Rio de Janeiro, s.d., p. 174.
21 – Constantino Carneiro. "Novo Manual do Cozinheiro". Garnier Irmãos Editores, Paris. s.d.
22 – Anna Corrêa. "Doceira Nacional", Editora J. G. de Azevedo, Rio de Janeiro, 1895.

Capítulo Dois

1 – "Dicionário Explicativo". Inserto em, "Cozinheiro Imperial"; "Pólme" a significar mistura de farinha de trigo e gemas de ovo para uso em frigideira. P. 368.
2 – Idem. No original à p. 212.
3 – Idem, idem, p. 26.
4 – Idem, idem, p. 205.
5 – Idem, idem, p. 295.
6 – Canada, meia canada; dessa forma à p. 15 do "Cozinheiro Imperial". Em apêndice, ao final, estão todos os indicativos correspondentes às medidas utilizadas no século passado.
7 – Ver em o "Cozinheiro Imperial", p. 17.
8 – Idem, idem, p. 21.
9 – Idem, idem, p. 37.
10 – Idem, idem, p. 296.
11 – Idem, idem, p. 301.
12 – Idem, idem, p. 290.
13 – Idem.
14 – "Cozinheiro Nacional", edição citada.

Capítulo Três

1 – "Cozinheiro Nacional", p. 21.
2 – Idem, p. 44.
3 – Idem.
4 – "Cozinheiro Nacional", p. 29.
5 – Idem, p. 412.
6 – Idem, p. 370.
7 – Idem, p. 411.
8 – Idem, p. 281 ss.
9 – Idem, p. 287.
10 – Alexina de Magalhães. "Cantigas das Creanças e do Povo e Danças Populares", Livraria Francisco Alves, Rio de Janeiro, 1911, p. 112.
11 – O.c., p. 18.
12 – "Cozinheiro Nacional", p. 412.
13 – Idem, p. 159.
14 – Idem, p. 241.
15 – Idem, p. 37.
16 – Idem, pela ordem, às pp. 25, 46, 56, 137, 144, 185, 210, 408, 418 e 419.
17 – Idem, p. 296 ss.
18 – Idem, pp. 440, 441.
19 – Eduardo Campos, in "A Tartaruga", inserto na "Revista do Instituto do Ceará", Tomo CVI, Ano CV1. Fortaleza, 1992, pp. 141, 142. Dita aí a "imensidade de tartarugas" existente no Ceará, segundo opinião de João Baptista de Azevedo Coutto de Montaury. Transcrição de anúncio do "Jornal da Fortaleza", indicando banca de tartarugueiro, instalada no mercado da cidade.
20 – "Cozinheiro Nacional", p. 207.
21 – Idem, p. 219.
22 – Idem, p. 229 ss.

Pesos e Medidas

1 Almude, 31,866 l
1 Alqueire, 12,8 l
1 Arrátel, 16 onças
1 Canada, 2,622 l
12 canadas = 1 almude
1 Onça, 28,68 g
16 onças fazem 1 arrátel
1 Quartilho, 0,6555 l

MEDIDAS E PESOS INDICADOS EM *A DOCEIRA NACIONAL*
(D. ANNA CORRÊA, 1895)

1 Kilo, 2 libras e 12 oitavas
½. 1 libra e 6 onças
1 g, 20 grãos
1 litro, 1, ½ garrafa
½, 3 martelinhos
1 Centigrama, 1/5 grão
1 Centímetro, ½ polegada
½, ¼
1 Onça, 29 g
½, 14 g
1 Dracma, 4 g
1 Oitava, 4 g
½ Oitava, 2 g
1 Garrafa, ¾ de L
1 Copo, ¼ L
1 Libra. 459 g
½, 228, g
¼, 115 g

COZINHEIRO

NACIONAL

OU

COLLECÇÃO DAS MELHORES RECEITAS DAS COZINHAS

BRASILEIRA E EUROPÉAS

PARA A PREPARAÇÃO DE SOPAS, MOLHOS, CARNES, CAÇA, PEIXES, CRUSTACEOS, OVOS, LEITE, LEGUMES, PODINS, PASTEIS, DOCES DE MASSA E CONSERVAS PARA SOBREMESA;

Acompanhado

DAS REGRAS DE SERVIR Á MESA E DE TRINCHAR.

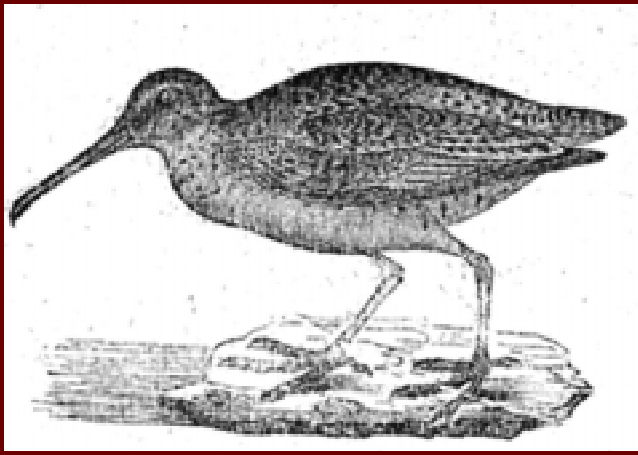
ORNADO COM NUMEROSAS ESTAMPAS FINAS

10ª EDIÇÃO MELHORADA

H. GARNIER, LIVREIRO-EDITOR

109, RUA DO OUVIDOR, 109
RIO DE JANEIRO

6, RUE DES SAINTS-PÈRES, 6
PARIS



Prólogo

"Cozinheiro Nacional" tal é o título que escolheremos para esta nossa obra; e quão grandes são as obrigações que ele nos impõe!

Não iremos por certo copiar servilmente os livros de cozinha que pululam nas livrarias estrangeiras, dando-lhes apenas o cunho nacional, pela linguagem em que escrevemos; nem tão pouco capeando a nossa obra com um rótulo falso, iremos traduzir literalmente livros que se encontram em todos os países, tomando a estranha vereda de um plagiato vil que venha cortar pela raiz a importância que ligamos ao nosso trabalho e a utilidade que o público tem mais alcance; e uma vez que demos o título (nacional) à nossa obra, julgamos ter contraído um compromisso solene, qual o de apresentarmos uma cozinha em tudo Brasileira, isto é: indicamos os meios por que se preparam no país as carnes dos inúmeros mamíferos que povoam suas matas e percorrem meus campos; aves que habitam seus climas diversos; peixes que sulcam seus rios e mares; répteis que se deslizam por baixo de suas gigantescas florestas, e finalmente imensos vegetais e raízes que a natureza com mão liberal e pródiga, espontaneamente derramou

sobre seu solo abençoado; mamíferos, aves, peixes, répteis, plantas e raízes inteiramente diferente dos da Europa, em sabor, aspecto, forma e virtude, e que por conseguinte exigem preparações peculiares, adubos e acepipes especiais, que somente se encontram no lugar em que abundam aquelas substâncias, e que são reclamadas pela natureza, pelos costumes e ocupações dos seus habitantes.

Tal é a espinhosa tarefa que pesa sobre nós. Declinando de entrarmos em longas divagações e respeito da arte culinária, sem querermos, outrossim, copiar ou traduzir encômios feitos a esta tão útil quão importante especialidade da vida doméstica, vamos imediatamente entrar ao assunto que nos ocupa.

Somos os primeiros a reconhecer que apesar de nossos melhores esforços ficamos muito aquém da meta a que desejávamos atingir; mas ficar-nos-á pelo menos a satisfação de termos trilhado um novo caminho, que outros mais recomendados do que nós percorreram com vantagem e mais feliz sucesso.

E se é verdade o que dizem muitos filósofos, que a arte culinária é a bitola que serve para marcar o grau a que se tem elevado a civilização de um povo (como termômetro indica a elevação do calor atmosférico), seremos forçados a tirar a ilação necessária, que mesmo debaixo deste ponto de vista, o Brasil ocupa um lugar honroso entre as nações cultas e civilizadas, pela apresentação de um livro em que se acham enumerados os diversos adubos de suas imensas produções.

É tempo que este país se emancipe da tutela Européia, debaixo da qual tem vivido até hoje; é tempo que ele se apresente com seu caráter natural, livre e independente de influências estrangeiras, guisando a seu modo os inúmeros produtos de sua importante Flora, as esquisitas e delicadas carnes de sua tão variada Fauna, acabando por uma vez com este anacronismo de acomodar-se com

livros estrangeiros, que ensinam a preparação de substâncias que não se encontram no país; ou só custosamente podem ser alcançadas.

Demais somos todos os dias testemunhas das mistificações por que passam continuamente as pessoas que querem aperfeiçoar suas preparações culinárias; mandam comprar um livro que os guie, e acham-se imediatamente embaraçadas à vista da longa enumeração das substâncias que desconhecem e que não existem no país.

Vêem-se portanto forçadas a renunciar semelhante obra que lhe fala de tubaras, cogumelos, alcaparras, objetos estes que nunca viram, nem podem alcançar, e cuja substituição não sabem fazer; da mesma maneira falam em faisão, cotovia, galinhola, lebre, truta, tenca, salmão, carpa, etc, sem nem sequer dar o nome do animal do Brasil que lhes corresponda, e cuja preparação possa ser idêntica.

É este motivo por que sem desprezarmos as substâncias da Europa, indicadas em todos os livros que tratam desta matéria, lhes ajuntamos as do país de sorte que à primeira vista conhecer-se-á que todos os caças, peixes, legumes e frutas que se encontrarem reunidos em um só artigo, não só se preparam da mesma maneira, mas ainda podem ser substituídos uns pelos outros.

Entretanto, para nos fazermos melhor compreender, apresentamos aqui uma lista das substâncias culinárias européias que podem ser substituídas por outras do Brasil; e reciprocamente substâncias culinárias brasileiras, que podem ser substituídas por outras da Europa. É bem certo que muitas receitas de guisados copiamos ou traduzimos da numerosa coleção de livros desta especialidade que existem em todos os países, mas somente aquelas preparações que dizem respeito às carnes ou substâncias que se encontram em todos os mais países, e de que falam os livros de cozinha, e reclamamos a originalidade somente para os guisados de carnes e vegetais privativos do Brasil.

PRODUÇÕES BRASILEIRAS (*correspondentes às europeias*)	PRODUÇÕES Européias
Abóbora d'água, chuchu	Pepinos
Abóbora, morangos, mogangos, mangaritos, cará, cará do ar, baratinga	Cenouras
Mandioca	Batatas
Palmito, talos de inhame, talos de taioba	Alcachofra
Umbigo de bananeira, gariroba	Alcachofra
Amendoim, sapucaias, castanhas do Pará, mindubirana	Avelãs
Bananas	Maçãs
Brotos de samambaia, grelos de abóbora, palmito	Espargos
Giló	Beringela
Serralha	Escarola
Beldroega	Barba de bode
Salsa	Ceferólio
Alho, alho porro	Escholotes
Pinhões	Castanhas
Labaça	Azeda do reino, espinafre, acelgas
Carapicus (vulgo orelha de páo)	Cogumelos
Gerumbeba, quiabos, ora-pro-nóbis, lobo-lobo	Nabos
Margaritos	Túbaras
Mamão, croá	Melão
Jacotupés, batatas doces	Beterraba
Pimentas, cumaris, ou kavik	Pimenta da Índia
Tomates	Uvas verdes
Laranja azeda	Limão, vinagre
Cebolas de cheiro, folhas de cebola	Cebolinhos
Folhas de borragem	Mostarda
Conservas de pimentão em vinagre	Alcaparras
Gengibre	Raiz de nabo ou saramago (raifort)

E assim entendemos prestar um serviço ao Brasil, pela publicação desta obra, também supomos prestá-lo às mais nações, fazendo conhecidas muitas preparações deliciosas, saudáveis e confortativas, que até hoje ignoradas, vão en-

trar no domínio do público, e poderão ser por ele apreciadas convenientemente. E assim como Brasil tem sido e é ainda tributário dos países, comprando-lhes seus gêneros alimentícios, poderá por sua vez, fornecer-lhes os diferentes produtos que este livro vai tornar conhecidos, e com os quais acharão a saúde, e robustez e uma vida prolongada.

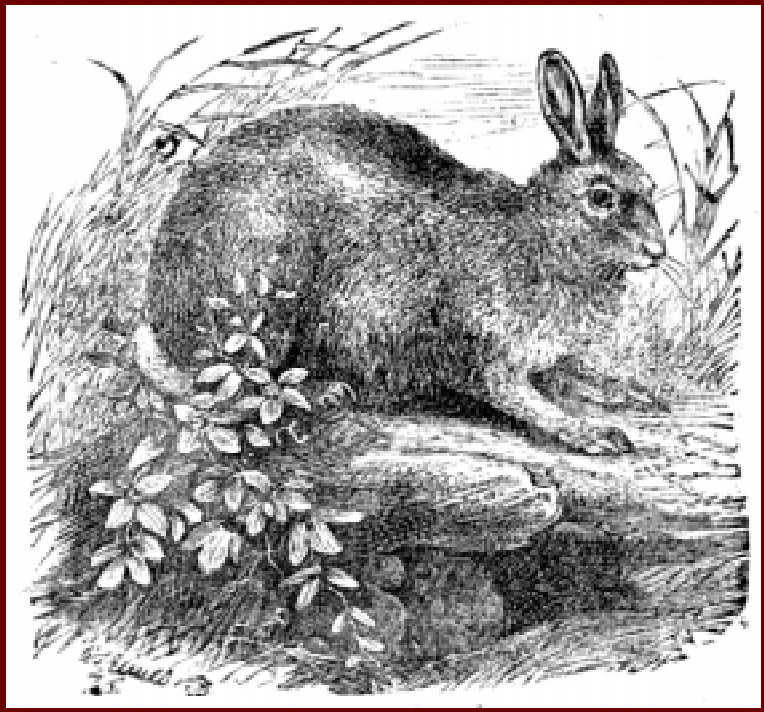
Assim o comércio, a agricultura, a saúde pública, que não se destruirá por alimentos contrários e impostos, por uma imitação prejudicial, e importados de outros países; tudo tem a ganhar, não diremos com esta nossa obra tão imperfeita ainda, mas com uma outra escrita, sob o mesmo ponto de vista, por uma pena mais hábil que a nossa.

Julgamos desta arte ter aberto um caminho que trilhado por pessoas mais habilitadas, e que partilhem as nossas opiniões, poderá produzir frutos abundantes, não só quando à arte culinária, porém mesmo quanto a outros conhecimentos humanos.

Porque é tempo que o Brasil se dispa de suas vestes infantis, e que, abandonando os costumes de imitar as mais nações, se apresente aos olhos ao mundo, ocupando o lugar distinto que a natureza lhe marcou.

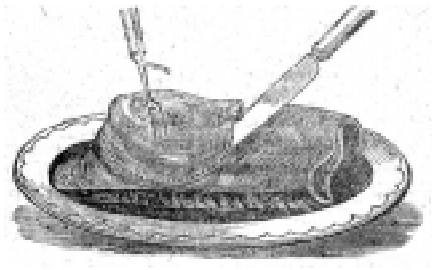
E uma vez que apresentamos a lista das substâncias substitutivas de um país para outro, julgamos que nossa obra poderá ser utilizada, mesmo em outros países, sem ser no Brasil, para o qual ela é escrita.

Procuramos empregar uma linguagem que, singela em suas frases na escolha das palavras, possa ficar ao alcance da compreensão de todas as classes da sociedade; oxalá que o público atendendo às boas intenções que nos guiam, disfarce os inúmeros defeitos, que somos os primeiros a reconhecer neste nosso ensaio.



Caça de Cabelo

A Anta



A anta é uma caça que se encontra nas matas virgens do Brasil, e é caçada não só por causa dos estragos que faz nas plantações, como por causa de sua excelente carne, que se assemelha muito à carne de vaca e de cavalo, tanto no aspecto, como no gosto, como finalmente por causa de seu excelente couro que oferece quatro vezes mais resistência do que o do boi.

A carne do filho da anta, de um ano para baixo, é sobretudo muito apreciada, e é superior a todas as carnes tanto dos animais silvestres, como dos domésticos.

É escandencente, todavia, como toda a carne de caça, e portanto deve-se usá-la com alguma cautela.

1. Anta refogada com palmitos – Ferve-se um pedaço de carne de anta durante alguns minutos, em água e sal, tira-se-o e refoga-se em um pouco de gordura, virando para todos os lados; acrescentam-se uma xícara d'água, outra de vinho branco, sal, salsa, folhas de cebolas, uma colher de sumo de limão e um palmito cortado; deixa-se ferver com pouco fogo.

Estando cozido, tira-se do fogo, põe-se o palmito sobre o prato, deitando-se-lhe por cima a carne com o molho coado; tendo-se-o engrossado com duas gemas de ovos batidas e um cálice do sumo de limão; serve-se.

2. Carne de anta refogada – Toma-se um pedaço de carne de anta nova, escalda-se-a, e deixa-se esfriar na mesma água; tira-se-a e corte-se em pequenos pedaços; refoga-se com um pouco de gordura, uma cebola picada, apolvilha-se com duas colheres de farinha de trigo; acrescentam-se duas xícaras d'água, sal, pimenta, salsa picada, seis tomates, o sumo de limão, as rodelas de outro descascado, e uma colher d'açúcar; deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado e serve-se.

3. Anta assada no espeto – Lardeia-se o lombo da anta, com toucinho temperado em sal, pimenta, alho; põe-se-o de molho em sal, salsa, cebolas, pimenta comari, e um pouco de vinagre quanto basta para umedecer; deixa-se doze horas neste tempero.

Enfia-se no espeto envolvendo-o em papel untado com manteiga ou gordura, e assa-se sobre um fogo regular; estando cozido, tira-se-o, e unta-se-o com uma gema de ovo batida, e dá-se mais umas voltas no espeto, para a carne tomar boa cor; serve-se com saladas.

O lombo é pedaço que mais se presta para este guisado.

4. Anta assada no forno – Deita-se uma posta de carne de anta, de molho em vinagre, com quatro a cinco colheres de açúcar mascavo, uma de sal, pimentas, folhas de cebolas, cravo da Índia e mangerona.

Passadas vinte e quatro horas, tira-se-a, e lardeia-se com pedaços grossos de toucinho, e pedacinhos de alho, e se a envolve em uma capa feita com seis colheres de farinha de trigo, dois ovos inteiros, uma colher de manteiga de vaca, e quanto baste do leite par formar uma massa que se estende sobre uma toalha, e na qual se envolve a posta de carne.

Põe-se a posta assim preparada, em uma panela, tendo posto o fundo dele, uma prancha de toucinho; assasse-a no forno ou sobre um fogo moderado, para o que são precisas só três horas; serve-se com a capa.

5. Anta assada na grelha – Corta-se a carne em talhadas da grossura de um dedo, salpica-se de sal, pimenta, cebola cortada e salsa; bate-se-a bem com um pau; passa-se em manteiga, e assa-se sobre a grelha; serve-se-a com salada, ou com folhas de borragem, picadinhos, com sal e vinagre.

6. Anta ensopada com cará do ar – Toma-se um pedaço de carne de anta que se refoga em três colheres de gordura, uma de farinha de trigo, uma cebola picada, sal, duas pimentas e meia dúzia de tomates, estando a carne igualmente frita, para o que se a vira por vezes; acrescentam-se uma tigela de água, um cálice de sumo de laranja da terra azeda, uns cará do ar descascados e cortados com rodelas, deixando ferver até a carne ficar cozida e o caldo reduzido.

7. Anta estufada – Ponha-se um lombo de anta numa panela guarnecida de lascas de toucinho, com uma xícara de vinho, um cálice de vinagre, duas colheres de açúcar, duas cebolas cortadas, um dente de alho, sal, pimentas, dois dentes de cravo da Índia; deixa-se a carne nestes temperos durante seis horas, virando-se de vez em quando; gruda-se a tampa, põe-se a panela sobre o fogo, e ferve-se durante duas a três horas; serve-se com o seu molho coado e sem gordura.

8. Anta estufada com caratinga – Ferve-se um lombo de anta durante cinco a dez minutos em leite e sal; tira-se-o, e deixa-se esfriar; lardeia-se com toucinho temperado com sal e pimenta; deita-se-o numa panela guarnecida com toucinho e uma xícara de nata de leite, sal, uma colher de açúcar, um dente de alho, um pouco de gengibre raspado e uma ou duas raízes de caratinga, descascadas e cortadas em rodelas; tapa-se a panela, gruda-se e deixa-se fer-

ver sobre um fogo ativo durante duas a três horas; serve-se com seu molho.

9. Anta guisada à campeira – Ferve-se uma posta de carne de anta em soro de leite, com sal, salsa, folhas de cebola, gengibre, pimenta e sementes de mostarda, inteiras.

Estando cozido, tira-se do fogo, e tendo, por outro lado, fervido uma caneca de leite com uma colher de açúcar, duas gemas de ovos e uma colherzinha de polvilho, deita-se a carne neste creme: deixa-se ferver o todo durante pouco tempo; e serve-se sobre fatias de pão torradas.

10. Anta guisada com quiabos – Corta-se em pedaços uma posta de carne de anta, ferve-se-a em água e sal até ficar cozida; tira-se-a e refoga-se com duas colheres de gorduras, uma xícara d'água, uma colher de polvilho, tomates, uma porção de quiabos cortados em talhadas, pimentas, salsa, folhas de cebola, e um limão descascado e cortado em talhadas; deixa-se ferver durante mais meia hora, e serve-se com angu de fubá de moinho.

11. Anta guisada com sapucaia – Toma-se um pedaço de carne de anta, ferve-se-o com sal, água, cebola, salsa, pimenta, cravo da Índia e gengibre; estando cozida, tira-se a carne e refoga-se em três colheres de gordura, duas de farinha de trigo, uma cebola picada; ajuntam-se, depois, uma xícara de caldo coado, putra de nata de leite, e uma porção de amêndoas de sapucaias cortadas; deixa-se ferver-se e serve-se.

12. Carne de anta sepultado à moda de caçador – Toma-se uma posta de carne de anta, que se esfrega com sal; feito o que, se a envolve em folhas de bananeiras ou de caeté, e introduz-se a carne assim preparada em um buraco feito em terra, e no qual se terá queimado bastante lenha para aquecer, e cobre-se com a terra que saiu, acendendo por cima outra porção de lenha; passadas duas a três horas, tira-se a carne que destarte adquiriu um excelente gosto.

Come-se com um molho feito com pimentas cumaris, sumo de limão, e o suco que decorre da carne quando se a parte.

13. Bifes de anta – Tira-se um lombo de anta, corta-se-o em talhadas da grossura de dois dedos, salpica-se com sal e pimenta; bate-se, põem-se-as com um pão, e em camadas umas sobre as outras, em uma caçarola com pouca gordura, uma porção de carás já cozidos, descascados e cortados em rodelas finas, uma cebola, e salsa picadinha; deixa-se frigir, e serve-se.

14. Churrasco de carne de anta – Faz-se o churrasco da carne de anta, da maneira seguinte; corta-se uma boa posta de carne, deixando o couro pegado à carne; esfrega-se esta com bastante sal, põe-se-a no forno assar, e serve-se, fincando o couro servindo de travessa.

Serve-se com um molho de sumo de limão e pimentas cumaris.

15. Moquecas de carne de anta – Toma-se um pedaço de carne de anta, que se corta em talhadas finas e que se tempere com sal; em seguida envolve-se cada talhada em folhas de bananeira ou de caeté, e põe-se no burralho até ficarem cozidas.

Servem-se com molho de limão e pimenta cumaris.

16. Talhadas de carne de anta – Corta-se a carne em talhadas finas, batem-se-as com o corte de uma faca, aparam-se-as, e salpicam-se com um pouco de sal e um molho feito com bastante sumo de pimentas comarís, passam-se em gordura, e assam-se na grelha de um e outro lado; servem-se com canjica.

A Capivara

A capivara é muito comum no Brasil; habita as margens dos rios, nos quais passa a mor parte do tempo, sain-

do só para fora, para fazer suas depredações nas plantações de arroz e milho, que tanto estraga como come; de noite, porém, recolhe-se às furnas que acham-se na beira dos rios.

A carne de capivara é semelhante à carne do porco do mato; no Brasil matam-se anualmente centos delas, aproveitando-se só dos couros; entretanto é a sua carne muito saborosa, e em extremo saudável para as pessoas escrofulosas, sifilíticas, para as que sofrem de reumatismos, tubérculos pulmonares, etc; como porém dá muito trabalho a tirar-se a catinga, poucas vezes se aproveita esta carne em prejuízo da saúde; tomando-se de preferência remédios catingueiros, de mau gosto e caros, em vez de se dar ao incômodo de preparar essa carne.

Por isso publicamos aqui um meio facílimo de se tirar a catinga da carne desse animal, e também alguns modos de se prepará-la, faz-se iguarias muito delicadas e saudáveis com a carne da capivara.

Estando a capivara morta e esfolada, corta-se-a em quartos, tirando-se toda a banha que a cobre interior e exteriormente e isso com todo o escrúpulo, porque é a gordura a parte catinguenta da capivara; nesta ocasião põem-se-os quartos de molho em sal, salsa, cebola, aipo, pimenta e sumo de laranja da terra ou limão, durante vinte e quatro horas; deixam-se-os depois outras vinte e quatro horas em água fria corrente ou mudando a água seis a oito vezes; dá-se depois uma fervura, torna-se a pôr a carne durante a seis a oito horas em sumo de laranja da terra e água, podendo neste estado, preparar-se-a conforme as receitas aqui explicadas.

A gordura e a banha são remédios eficazes contra a sarna, as úlceras cancrosas, reumatismo doloroso; são usadas como fomentação, para os destroncamentos, inchações crônicas etc.

1. Capivara assada – Depois de desinfetado o lombo da capivara, põe-se-o de molho durante seis horas em aguardente, cravo da Índia, salsa, cebolas, gengibre, manjericão, tomilho, sal e pimentas.

Enfia-se-o no espeto, assa-se a fogo descoberto, molhando-o com sumo de laranja da terra, e estando cozido, serve-se.

2. Capivara assada com taioba – Depois do desinfetada a carne da capivara, põe-se a ferver durante uma hora com soro de leite, sal, folhas de cebola, tomilho ou serpol, cravo da Índia, pimentas; tira-se, enxuga-se e enfia-se no espeto; assa-se em fogo ativo no princípio, e moderado para o fim; serve-se com folhas de taioba fervidas em água e sal, e colocadas num prato, sendo cobertas com pão ralado e manteiga derretida, e serve-se com um molho de limão e pimentas cumaris.

3. Capivara ensopada com serralha – Corte-se um pedaço de carne de capivara, escalda-se, deixando-o esfriar na mesma água; tira-se e frige-se em duas colheres de gordura, uma tigela d'água, um cálice de aguardente, sal, salsa, cebola, cravo da Índia, e pimenta; deixa-se ferver até ficar cozido, servindo-se com serralha picada fina, escaldada, e refogada com pouca gordura, depois de ter acrescentado um pouco d'água e sal.

4. Capivara guisada com almeirões – Toma-se um pedaço de carne de capivara e ferve-se em água, com sal, pimenta, salsa, folhas de cebolas, gengibre, cravo da Índia; estando cozido, refoga-se em duas colheres de gordura, e uma cebola picada; acrescenta-se um cálice do sumo de limão e uma xícara d'água; deixa-se ferver mais meia hora, e serve-se sobre um prato de almeirões escaldados, picados e refogados com uma colher de gordura, ajuntando uma xícara de água e sal; deixando ferver mais um pouco, serve-se.

5. Capivara guisada com vagens – Ferve-se em água e sal um pedaço de carne de capivara; estando cozido, cor-

ta-se-o em pedaços; por outra parte, põem-se numa panela uma colher de fubá de canjica (fubá mimoso), uma outra de gordura, deita-se a carne, e frige-se, mexendo; acrescentam-se duas xícaras d'água, uma porção de vagens cortadas, sal, manjericão, salsa, folhas de cebolas; ferve-se até tudo estar cozido, e serve-se.

6. Capivara guisada com raiz de inhame – Deitam-se em uma panela um pedaço de carne de capivara e uma ou duas raízes de inhame com bastante água e sal; deixa-se ferver; quando estiver tudo cozido, tira-se e corta-se em pedaços, tanto a carne como o inhame; em seguida refogam-se-os em pouco de gordura e uma cebola picada, ajuntam-se um cálice de sumo de limão ou de laranja da terra, duas gemas de ovos desfeitas em uma xícara d'água, pimentas cumaris e salsa, e tendo fervido durante meia hora, serve-se.

7. Capivara guisada com carapicus – Ferve-se uma porção de carne de capivara, cortada em pedaços, em água e sal, pimentas, cravo da Índia, tomilho e mangerona; estado cozidos, tiram-se e refogam-se com uma colher de gorduras, uma porção de carapicus, sal, pimentas, um cálice de vinagre e uma xícara d'água; deixa-se cozinhar a fogo lento durante uma hora, e serve-se.

O Coelho

O coelho da América é semelhante ao coelho silvestre da Europa, e portanto, proporciona os mesmos guisados que se obtêm com este.

A sua carne é mais gostosa durante os meses de dezembro a junho; nos outros meses, porém, a sua carne é muito dura e magra.

1. Coelho refogado à baiana – Deita-se o coelho depois de limpo e partido, em uma caçarola com quatro colheres

de gordura quente, e tendo tomado cor, tira-se, envolve-se levemente em farinha de trigo, e torna-se a pô-lo na caçarola com uma xícara do caldo, outra de sumo de laranja da terra, algumas pimentas cumaris, dois pimentões, um pouco de gengibre rapado, sal, salsa, uma porção de carapicus escolhidos, e a gordura em que se frigiu o coelho; ferve-se, um pouco, e estando bem cozido, serve-se.

2. Coelho refogado com alcachofras – Corta-se um coelho em pedaços, e passam-se em gordura quente com uma cebola picada, sal, pimenta, salsa e um dente de alho, ajuntam-se uma xícara d'água e outra de vinho: deixa-se ferver até estar cozido; estando, ajuntam-se alguns fundos de alcachofras cozidas em água e sal, e cortados em talhadas, e uma colherzinha de polvilho desfeito em água e sumo de limão; deixam-se ferver e serve-se.

3. Coelho refogado com agrião – Corte-se o coelho em pedaços, refoguem-se em um pouco de gordura de porco, devendo ficar bem tostados; acrescentem-se uma cebola picada, sal, pimentas, salsa, e uma xícara de vinho branco; estando os pedaços cozidos, refogue-se no mesmo molho uma porção de agrião picado e escaldado; põem-se o agrião no fundo do prato e os pedaços por cima, e serve-se.

4. Coelho refogado com batatinhas – Frige-se uma cebola em gordura; estando a cebola frita, refogam-se nesta gordura os pedaços de um coelho, uma porção de batatinhas cruas, descascadas e cortadas em rodelas ajuntam-se uma xícara d'água, sal, pimentas, deixa-se cozinhar em fogo lento, serve-se.

5. Coelho refogado com cebolas – Frigem-se em três colheres de gordura uma dúzia de cebolas pequenas inteiras; estando coradas, deita-se-lhes um coelho cortado em pedaços; mexe-se, acrescentando-se uma garrafa de vinho tinto, salsa, sal, pimentas, louro, e noz moscada; deixa-se cozinhar perto do fogo e serve-se.

6. Coelho a portuguesa – Corta-se um coelho em pedaços, fervem-se em água, vinho, sal, salsa, mangerona e noz moscada.

Por outro lado, corta-se em rodelas uma porção de cebolas que se põe em uma caçarola uma duas colheres de gordura ou azeite doce, sal e pimenta; principiado a ferver ajuntam-se uma colher de vinagre e outra de caldo, não mexendo-se, para que as cebolas fiquem inteiras ajunta-se, nesta ocasião, o coelho cozido; aquece-se e serve-se.

7. Coelho assado no espeto à caçador – Esfrega-se um coelho com sal, envolve-se-o em lascas finas de toucinho, e assa-se no espeto; estando assado, tira-se e deitam-se no molho que pingou na pingadeira, uma cebola, salsa bem picada, cravo da Índia, pimenta, gengibre e um pouco de açafrão, e deixa-se cozinhar sobre um prato, deitando por cima o molho que se aprontou; dá-se, com a ponta de uma faca, diversos golpes em diferentes lugares, afim do molho penetrar no coelho, e serve-se.

8. Coelho assado no espeto à princesa – Tira-se a cabeça de um coelho e esfrega-se o corpo com sal, pimentas e tomates, deixando-se-o nestes tempeiros durante cinco a seis horas; depois de que lardeia-se-o com lascas de toucinho, aparando suas pontas rente da carne; envolve-se depois o coelho em pão assado, enfia-se-o no espeto, assa-se, untando-se-o com natas de leite, à qual se ajuntam alguns cravos da Índia, canela e um pouco de açúcar; estando assado, serve-se com rodelas de limão postas por cima, e o seu molho separado.

9. Coelho assado no espeto, em calda de açúcar – Envolve-se um coelho em papel untado de gordura e assa-se-o no espeto; tiram-se os ossos e pica-se a carne bem fina, à qual misturam-se numa libra de calda de açúcar, meia libra de amendoim torrado e socado, cravo da Índia, e canela; estando em ponto, acrescentam-se uma mão cheia de pão ralado, oito gemas de ovos, quatro colheres de queijo

ralado; mexe-se e põe-se numa compoteira, cobrindo com canela moída; serve-se como sobremesa.

10. Coelho lardeado e assado no espeto – Lardeia-se todo um coelho com tiras finas de toucinho; depois de se ter tirado a cabeça, enfia-se-o no espeto e assa-se, molhando-o com vinho branco, ao qual se ajuntaram duas colheres de manteiga, sal, salsa picada, alho; cebolas cortadas e pimentas; estando assado, serve-se.

11. Coelho com torradas – Frigem-se em três colheres de gordura, uma cebola e um pouco de salsa picada; ajuntam-se depois os pedaços do coelho partido com sal, cominho, talhadas de limão e sumo de laranja da terra, e deixam-se ferver; estando cozido, colocam-se sobre fatias de pão fritas em manteiga, que se terão postas no fundo de um prato, e sobre as quais se terá posto uma camada de queijo ralado, colocando por cima desta, uma porção de manteiga derretida.

12. Coelho ensopado com gerumbeba (Figueira da Judéia) – Corta-se o coelho em quartos, e põem-se estes de molho em sal, alho, pimentas, e tomates pisados; passadas vinte e quatro horas, refogam-se com os mesmos temperos em três colheres de gordura, acrescenta-se logo, uma porção de figos de Judéia ou do inferno, descascados, mexe-se e apolvilha-se com uma colher de farinha de trigo; acrescenta-se uma tigela d'água ou de caldo de carne, e serve-se.

13. Coelho ensopado com grão de bico – Tostam-se três colheres de farinha de trigo em três colheres de manteiga; estando corado, deitam-se-lhe os pedaços de um coelho, e acrescentam-se logo uma xícara de vinagre, uma tigela d'água, sal, salsa, cebola, pimenta, e uma porção de grãos de bico e deixe-se cozer; quando estiver cozido e o caldo reduzido incorpora-se o caldo com duas gemas de ovos desfeitas em uma xícara de vinagre, misturado em duas colheres de açúcar; tendo fervido um pouco, deita-se-lhe o coelho, continua-se a ferver-se um pouco e serve-se.

16. Coelho guisado com leite – Cozinha-se o coelho em água e sal, tiram-se os ossos, pica-se a carne bem miúdo com meia libra de carne de vitela, uma cebola, sal, noz moscada rapada; põe-se a ferver por outra parte, uma garrafa de leite, com uma porção de miolo de pão e um pouco de sal, deixando-se reduzir até à terça parte; deita-se-lhe a carne picada nesta ocasião, e logo que aquecer serve-se.

17. Coelho guisado com molho pardo – Envolve-se um coelho em pranchas de toucinho, e assa-se-o no forno; corta-se-o em pedaços que se deitam no molho seguinte: fervem-se uma garrafa d'água, outra de vinho tinto, com sal, salsa, duas cebolas cortadas, um dente de alho, folhas de louro, pimentas, coentro, o fígado do coelho e dois fígados de galinha; estando o caldo reduzido à metade, coa-se-o, tendo posto os pedaços do coelho dentro deste molho, até aquecerem, serve-se.

18. Coelho recheado e ensopado – Toma-se um coelho, tira-se-lhe os ossos, deixando-se unicamente a cabeça; picam-se nesta ocasião meia libra de carne de porco bem gorda, carapicus, uma cebola, quatro gemas de ovos cozidos duros, sal, pimentas, e noz moscada; enche-se o coelho com esta massa, cose-se a abertura com linha, e põe-se a cozinhar com uma garrafa d'água, outra de vinho, sal, salsa, mangerona, coentro, alho, e cravos da Índia; estando cozido, tiram-se e envolve-se-o em côdeas de pão raladas, e passadas em manteiga; deitando por cima o caldo coado e reduzido, e umas rodela de limão descascado, serve-se.

A Cutia

A cutia é um animal que se encontra em abundância nas matas da América meridional, e também no México e nas Antilhas; fornece algumas iguarias delicadas e apreciáveis que mencionaremos aqui; este animal alcança o ta-

manho dos coelhos domésticos; a sua carne ocupa o meio termo entre a carne do coelho e a da lebre.

1. Cutia refogada com chuchus – Toma-se uma cutia, que depois de limpa se corta em pedaços, e se frigem em três colheres de gorduras; estando fritos, tiram-se e refogam-se na mesma gordura uma porção de chuchus descascados; ajuntam-se uma xícara d'água, um cálice de aguardente, uma colher de sumo de limas, uma colherzinha de polvilho, sal, salsa, pimentas, e um pouco de gengibre rapado; deixa-se ferver sobre brasas até a carne ficar cozida e serve-se.

2. Cutia assada – Depois de se tirar o couro da cutia e de se a ter alimpado, esfrega-se-á com sal, pimentas e sumo de tomates, deixando-se neste tempero durante seis horas para a carne ficar bem impregnada; deita-se-a depois numa panela sobre lascas de toucinho com cebolas picadas, salsa e um dente de alho, umedecendo-a com meia xícara d'água e uma colher de sumo de laranja da terra; assa-se sobre um fogo moderado e serve-se com o seu molho desengordurado.

3. Cutia ensopada com carás – Refogam-se uma colher de farinha de trigo, uma cebola picada e uma colher de açúcar mascavo, até tomarem uma cor alambreada escura; deita-se a cutia cortada em pedaços, viram-se para frigirem de ambos os lados; ajuntam-se uma garrafa d'água, com meia xícara de sumo de laranja da terra, um cará descascado e picado, meia dúzia de tomates, sal, pimenta, salsa e um dente de alho, deixa-se ferver durante uma hora, e estando cozido, serve-se.

4. Cutia estufada com carapicus – Depois da cutia esfolada, e alimpada, enche-se-a com um recheio da maneira seguinte: uma mão cheia de carapicus, quatro onças de toucinho, meia dúzia de tomates, sal, salsa, pimentas cumaris, dois ovos cozidos duros, um dente de alho, uma cebola, um pouco de gengibre rapado, e uma colher de

açúcar umedecendo com um pouco de sumo de limão; deita-se-a depois numa panela guarnecida com lascas de toucinho, uma xícara d'água, uma porção de carapicus, sal, pimenta; depois de bem tapado, cozinha-se sobre brasas durante duas a três horas, e serve-se.

5. Cutia frita com mandioca – Corta-se uma cutia em pedaços que se salpicam com sal e pimenta; envolvem-se em fubá de canjica (fubá mimoso); passam-se em gemas de ovos, cobrem-se de novo com fubá de canjica, frigem-se em seguida em duas colheres de gordura, com umas mandiocas cozidas, e cortadas em tiras compridas, virando-as, para fritarem de ambos os lados e tomarem boa cor, e servem-se.

6. Cutia guisada com grelos de abóbora – Ferve-se uma cutia em água e sal, depois de a ter cortado em pedaços; ajuntam-se pimentas, gengibre, uma porção de grelos de abóbora destalados e amarrados em feixes; estando cozidos, tiram-se a carne e os grelos; refogam-se por outra parte uma dúzia de tomates em duas colheres de manteiga, uma xícara de caldo, uma colher de pó de rosca seca, sal, pimentas, uma cebola picadinha; deixa-se ferver, deitam-se a carne e os grelos neste molho, e serve-se depois de ter fervido um pouco.

A Irara, a Onça e o Tamanduá

Raras vezes se come a carne das iraras, onças, e tamanduás, por ser a sua carne muito dura e seca; todavia como ela é medicinal, e muito proveitosa em alguns casos, apresentamos aqui algumas maneiras de se a preparar, sendo aliás certo que será prato muito apreciado nas matas do Brasil.

1. Irara, onça e tamanduá assados – Como a carne destes três animais se assemelha e se prepara pelos mesmos

modos, daremos sob uma só fórmula, as receitas que servem para a sua preparação.

Para assá-los deve a carne destes animais ser nova, e põe-se-a, depois de limpa, de molho em sumo de limão com alguns tomates pisados, pimentas camarís, um dente de alho e uma cebola cravada de cravos da Índia; deixa-se a carne durante vinte e quatro horas para tomar o gosto dos temperos e ficar mais tenra; passa-se-a depois, em gordura quente, enfia-se logo no espeto; assa-se num fogo moderado e serve-se.

2. Irara, onça e tamanduá ensopados – Põe-se a carne de molho em vinagre forte, sal, salsa, pimenta comarís, gengibre, noz moscada, e uma porção de sementes de mostarda moída; passadas vinte e quatro horas, tira-se-a e frita-se em gordura, virando para tostar de todos os lados; corta-se a carne em pedaços pequenos, refogam-se na mesma gordura uma colher de farinha de trigo, duas cebolas, duas xícaras d'água e um cálice de vinagre; ferve-se um pouco e deita-se a carne neste molho; deixa-se ferver perto do fogo até ficar cozida, e serve-se.

3. Irara, onça e tamanduá guisados – Toma-se um pedaço de carne, ferve-se em duas tigelas d'água, uma xícara de vinagre, uma de aguardente, sal, pimentas, salsa, folhas de cebola, gengibre, um dente de alho, dois cravos da Índia e uma dúzia de tomates.

Estando cozida, tira-se a carne e refoga-se-a em três colheres de gordura, e acrescenta-se o caldo reduzido a quatro xícaras, e encorpado com três gemas de ovos, e serve-se.

A Lebre

A lebre é um animal da Europa e que não existe no Brasil; tem a aparência do coelho, é porém mais comprido e a sua carne é preta.

Para se preparar a lebre para qualquer guisado, esfola-se e a sua pele tem bastante valor para os chapeleiros.

1. Lebre lardeada e assada no espeto – Unta-se uma lebre com sal, pimenta e sangue de galinha, expondo-a na labareda, para secar o sangue; lardeia-se-a com toucinho, e assa-se no espeto; molhando com um molho feito com duas colheres de manteiga derretida, meia colher de mostarda inglesa, e um cálice de vinho tinto, serve-se.

2. Lebre guisado com molho preto – Corta-se a lebre em pedaços, ferve-se-a com lascas de toucinho uma xícara d'água, outra de vinho, sal, pimenta, salsa, louro, manjericão, cominhos, e folhas de cebolas; estando cozido tira-se e passa-se o caldo por uma peneira; ajuntam-se o fígado da lebre, o sangue e o fígado de duas galinhas desfeitos em sumo de laranja da terra, e aquece-se, mexendo continuadamente; deita-se a lebre dentro, e estando tudo quente, serve-se.

3. Lebre refogada com carapicus ou cogumelos – Toma-se a carne de uma lebre que se corta em pedaços, e refogam-se em duas colheres de gorduras, sal, pimentas, cravo da Índia, noz moscada, seis tomates, uma cebola picada, uma colher de farinha de trigo e uma mão cheia de carapicus escolhidos e lavados em água quente; estando tudo impregnado de gordura, acrescentam-se uma xícara d'água quente, um cálice de vinho e um pouco do sumo de laranja da terra; ferve-se tudo durante uma hora perto de fogo, e serve-se.

4. Lebre estufada à chefe de cozinha – Tiram-se os lombos de duas lebres, põem-se-os de molho em sal, alho, salsa picada, tomilho (serpol), pimenta, folhas de louro, de cebolas, manjericão, cominho, e sumo de limão; passadas vinte e quatro horas, tiram-se os lombos, enxáguam-se e lardeiam-se com toucinho; colocam-se numa panela guarnecida de lascas de toucinho com meia garrafa de

aguardente e outro tanto de vinho branco; deixa-se tudo ferver durante três a quatro horas em fogo vivo com duas libras de carne de vitela picada; tendo coado e reduzido o molho, deita-se-o por cima, serve-se frio.

5. Lebre preparada instantaneamente – Toma-se uma lebre ainda quente, que se corta em pedaços; ajuntam-se o sangue que põe em uma vasilha grande, com a lebre, quatro onças de toucinho cortado em pedaços, um molho de ervas de tempero; cebolas, sal, bastante pimenta, e garrafa e meia de vinho tinto muito forte.

Põe-se a vasilha sobre um fogo vivo, de maneira que o fogo envolva a vasilha e que com a primeira fervura o vinho pegue fogo, podendo-se ajuntar um pouco de aguardente para que este efeito seja mais pronto.

Depois que o vinho acabar de queimar, tiram-se e envolvam-se os pedaços em seis colheres de manteiga, e, em seguida, em farinha de trigo; põem-se na vasilha e deixa-se reduzir o molho.

Em meia hora a lebre estará pronta.

6. Quitute de lebre (Civet) – De ordinário se põem as pernas no espeto, e só se faz o quitute do resto.

Depois de ter cortado a lebre em pedaços, rachando-se também a cabeça, põem-se de parte o sangue e o fígado; põem-se a frigir em uma caçarola quatro onças de toucinho cortado em pedaços com quatro onças de manteiga, até ficar tudo bem tostado; ajuntam-se nesta ocasião os pedaços da lebre para tomarem cor, salpicando-os com uma colher de farinha de trigo, e depois de misturado, ajuntam-se um copo de vinho tinto, outro tanto de caldo de carne ou água, pouco sal, pimentas, temperos, um molho de ervas de cheiro, algumas bagas de zimbro.

Quando a lebre estiver meio cozida, ajuntam-se doze cebolas pequenas, que se tostam em manteiga, com um pouco de açúcar; deixam-se cozinhar; cinco minutos antes de ir à mesa põe-se o fígado, que depois se tira, para

fazer molho para assado; põe-se o sangue para engrossar o molho, e depois de ter tomado mais um pouco de calor, serve-se.

A Lontra e a Ariranha

A lontra e a ariranha são dois animais que vivem dentro d'água; fornecem uma carne que proporciona iguarias de bom gosto, e que se aprontam por diferentes modos.

As suas carnes são pretas e se assemelham à da lebre; não são porém tão secas e tão cheias de nervos, e por esta razão são-lhe preferíveis; reunimos as suas carnes num só artigo por serem idênticas.

1. Lontra e ariranha assadas – Como se costuma preparar a carne destes dois animais pela mesma maneira, juntam-se aqui os guisados que se podem obter com as suas carnes.

Para assá-los, tira-se-lhes o couro; depois de limpos e lavados, põem-se os de molho em sumo de laranja da terra azeda, sal, salsa, cebolas, pimentas, arroz e noz moscada; passadas vinte e quatro horas, enfiam-se no espeto depois de envoltos em papel untado de manteiga ou de gordura, assam-se sobre fogo moderado; estando a carne assada, serve-se.

2. Lontra e ariranha guisadas – Ferve-se metade ou um quarto de lontra, ou de ariranha, em água, com sal, pimenta, cominho, folhas de salsa, cebolas; estando a carne cozida, tiram-se os ossos, corta-se-a em pedaços, e tendo frito uma colher de farinha de trigo, outra de açúcar em duas colheres de gordura, com uma cebola picada, até ficar tostada, deita-se-lhe a carne, mexe-se e acrescenta-se uma xícara d'água e meia dúzia de tomates; deixando-se todo ferver durante mais meia hora, serve-se.

3. Lontra e ariranha ensopadas – Corta-se a carne em talhadas e batem-se um pouco; passam-se depois em gordura quente; acrescentam-se uma garrafa d'água, uma porção de feijão, sal, salsa, cebola, e deixam-se ferver; estando a carne e o feijão cozidos, acrescenta-se uma colher de farinha de trigo tostada e misturada com um pouco de vinagre e uma gema de ovo; dá-se mais uma fervura e serve-se.

O Macaco

Todos conhecem este animal e suas variadas espécies. É verdade que muito repugnam comer a sua carne, por causa da sua semelhança com o homem; porém a sua carne é excelente, e além disto convém muito aos convalescentes, e principalmente aos doentes de sífilis e de escrófulos; por isso mencionamos aqui vários modos por que é preparada, fornecendo ao mesmo tempo iguarias delicadas, agradáveis e saudáveis.

1. Macaco assado no espeto – Péla-se o macaco, limpa-se-o bem, esfrega-se-o com sal, pimentas comarís, sumo de limão, deixando-o neste tempero durante duas a três horas; lardeia-se depois com tiras finas de toucinho, e assa-se-o no espeto, tendo-o envolvido em papel untado com manteiga ou gordura estando cozido, tira-se o papel, e envolve-se em pão ralado, e continua-se a assar, umedecendo com manteiga, até tomar boa cor, e serve-se.

2. Macaco assado no forno – Põe-se macaco de molho em sumo de laranja da terra azeda, com sal, pimenta, alho, mangerona e salsa; deixa-se-o ficar durante vinte e quatro horas, e virando-o duas ou três vezes; lardeia-se-o com tiras finas de toucinho, põe-se-o numa panela, tendo-o molhado com um cálice de vinho; deixa-se-o assar no forno ou sobre brasas; estando assado, serve-se.

3. Macaco refogado com pepinos – Refoga-se o macaco depois de limpo, e sem cabeça, em três colheres de gordura, tira-se-o em seguida, e põem-se na mesma gordura meia dúzia de pepinos e outras tantas cebolas cortadas; acrescentando-se depois uma xícara d'água, um cálice de sumo de laranja da terra, sal, pimentas, cravos da Índia, salsa picada e os pedaços do macaco refogados: deixa-se ferver durante uma hora, incorpora-se o molho com duas gemas de ovos batidos e desfeitos, em um cálice de vinho, e serve-se.

4. Macaco estufado com gerumbeba (figos de Judéia) – Toma-se um macaco limpo e sem cabeça, enche-se-o com um recheio feito com um fígado de vitela ou de porco, duas onças de toucinho, uma cebola, um pouco de salsa, tudo muito bem picado e amassado com duas gemas de ovos, sal, pimentas, noz moscada, e uma colher de açúcar; deita-se-o numa panela guarnecida de toucinho, com uma porção de gerumbebas descascadas e peladas, uma xícara d'água e meia dúzia de tomates; tampa-se a panela e deixa-se ferver durante três horas sobre um fogo moderado; estando cozido, serve-se, deitando-se-lhe o molho coado e desengordurado.

5. Macaco cozido com abóboras – Ferve-se um macaco cortado em pedaços, em água, sal, pimentas, um dente de alho, salsa, meia libra de toucinho e uma libra de carne de vitela; estando cozido, tira-se a carne, coa-se o caldo e reduz-se-o a três ou quatro xícaras; deita-se-lhe uma abóbora de casca ainda mole e picada; dá-se-lhe uma fervura e acrescenta-se a carne do macaco, e a da vitela cortada em pedaços com umas rodelas de limão descascadas, e duas gemas de ovos desfeitas, um cálice de sumo de laranja azeda; tendo fervido mais uma hora, serve-se.

6. Macaco cozido com bananas – Toma-se um macaco, tira-se a cabeça e põe-se-o a ferver em água e sal, com uma dúzia de bananas da terra com casca; estando a carne cozida, refogam-se duas colheres de farinha de trigo,

em outro tanto de manteiga de vaca, e antes de corar, ajunta-se uma xícara de vinho branco, com duas colheres de açúcar e uma de sumo de limão; tendo fervido um pouco, deita-se-lhe a carne sem ossos e cortada em pedaços; deixa-se dar mais uma fervura, e despeja-se tudo sobre as bananas descascadas e postas inteiras sobre um prato, e serve-se.

7. Macaco frito com salada de batata – Corta-se um macaco em pedaços, exceto a cabeça; põem-se de molho em sumo de limão com sal, pimenta comari; passadas seis horas, tiram-se, envolvem-se em farinha de trigo, e assam-se sobre grelha, pingando-lhe de vez em quando, um pouquinho de banha derretida; torna-se nesta ocasião uma porção de batatas que se descascam e se cortam em rodelas; acrescentam-se meia xícara de bom vinagre, um pouco de sal, pimenta, salsa e cebolas picadas; deita-se-lhe uma colher de gordura, mexe-se e serve-se frio com o macaco frito.

A Paca

A paca é uma espécie de animal que pertence à família cavia da ordem dos roedores, que se encontra nas florestas do Brasil e sempre perto de regatos, córregos etc.

A sua carne é de particular estimação, e tem alguma semelhança com a do leitão; sem dúvida, ficarão os cozinheiros muitos satisfeitos de encontrarem aqui algumas receitas para a sua preparação, as mais usadas em diferentes paragens.

1. Almôndegas de paca – Cozinha-se em água e sal, uma paca, separando a carne dos ossos, pica-se-a com meia libra de toucinho, uma cebola, e uma porção de carapicus (cogumelos), uma porção de miolo de pão amo-

lecido em leite, quatro gemas de ovos, sal, pimenta pisada, um dente de alho, noz moscada rapada; amassa-se tudo bem e formam-se uns bolos; envolvem-se-os em farinha de trigo e passam-se em gemas de ovos para cobri-los com pão ralado; frigem-se em bastante gordura; servem-se com esta mesma gordura, ou melhor com algum molho picante e saladas.

2. Bolos de paca com molho de sapucaias – Separa-se a carne dos ossos, pica-se-a com meia libra de toucinho, sal, pimentas, salsa, cebolas, alho, gengibre rapado, um pouco farinha de trigo de mandioca e dois ovos; formam-se desta massa uns bolos que se passam em gordura quente; tiram-se os bolos, e deitam-se na gordura uma colher de farinha de trigo e uma de açúcar, aquecendo-se para tomarem cor; acrescentam-se nesta ocasião duas xícaras d'água quente, uma porção de passas escolhidas e outro tanto de amêndoas de sapucaias cortadas; ferve-se um pouco, e deitam-se os bolos neste molho; deixa-se ferver mais durante uma hora, e serve-se.

3. Paca refogada com jilós – Refogam-se uns pedaços de carne de paca em gordura; estando fritos, tiram-se e deitam-se na mesma gordura duas colheres de farinha de trigo e uma dúzia de tomates; mexe-se até tomarem cor, ajuntam-se uma garrafa d'água, sal, pimentas, gengibre rapada, uma cebola picada e a carne da paca; deixa-se ferver até ficar cozida e o caldo reduzido a poucas colheres, para servir com jilós ferventados em água e sal.

4. Paca assada no espeto – Este modo de prepará-la convém só à paca sendo muito nova e gorda, o que conhece pelo seu tamanho; em lugar de tirar o couro, escalda-se-a em água bem quente e péla-se como o leitão de casa; põe-se, depois, de molho durante seis horas numa salmoura feita com sumo de laranja da terra azeda, sal, pimenta, mangerona, alho, algumas folhas de hortelã; tira-se-a, e enfia-se no espeto, assa-se-a como leitão, e serve-se.

5. Paca esfolada e assada no espeto – Tira-se o couro da paca e esfrega-se-a com sal, sumo de pimentas comarís, sumo de limão e de tomates; assa-se no espeto sobre um fogo moderado, molhando-a com um molho feito com duas xícaras d'água, um dente de alho pisado, duas cebolas cortadas, um pouco de salsa e duas colheres de gordura, que se fervem um instante numa caçarola; estando assada, serve-se com seu molho.

6. Paca assada à imperial – Toma-se uma paca, tira-se o couro e põe-se numa salmoura feita com sal, pimenta, cebolas, salsa, mangerona e duas garrafas de vinho tinto; depois de ter ficado durante doze horas nesta salmoura, lardeia-se-a com toucinho e enche-se com cogumelos, toucinho, palmito, umas azeitonas sem caroço, pão ralado, uma cebola, sal e pimenta, tudo muito bem picado; estando envolvida em papel untado de gordura, enfia-se e assa-se no espeto com pouco fogo, até ficar cozida; tira-se o papel, aviva-se o fogo, dão-se mais umas voltas para a paca ficar corada, e serve-se com o molho que ficou na pingadeira.

7. Paca assada no forno – Toma-se uma paca, enche-se-a com um recheio de palmitos, toucinho picado, sal, pouca pimenta, e farinha de mandioca umedecida com caldo de carne; põe-se-a numa panela sobre lascas de toucinho, e deixa-se-a cozinhar no forno durante duas a três horas, e serve-se com salada.

8. Paca cozida no soro – Corta-se uma paca em pedaços e põe-se-a a ferver com soro de leite, sal e pimentas cumaris; estando quase cozida, tira-se-a e acaba-se de cozinhá-la num molho feito de uma garrafa de vinho branco quente, com duas gemas de ovos desfeitas, uma cebola e uma porção de cogumelos ou carapicus picados, uma colher de polvilho e alguns quiabos cortados em rodelas, e serve-se.

9. Paca estufada com arroz e tomates – Deita-se uma paca numa panela, e despeja-se água fervente sobre ela,

e tendo posto a panela sobre o fogo, deixa-se ferver uma vez, e tira-se depois a paca, que se põe logo em água fria. Por outra parte, picam-se o fígado de duas galinhas, uma porção de carapicus, outra de farinha de mandioca e uma cebola; misturam-se com sal, pimentas cumaris e salsa picada; refoga-se esta massa em duas colheres de gordura de porco, e acrescentando-se um pouco de água, ferve-se durante dez minutos e enche-se a paca com este recheio; em seguida, coloca-se numa panela sobre lascas de toucinho, com uma xícara de vinho de laranja; grudase a tampa da panela, e ferve-se sobre fogo moderado, durante três a quatro horas; serve-se com arroz refogado com tomates.

10. Paca guisada com quiabos – Ferve-se uma paca inteira em água e sal, pimentas, um ramo de hortelã e gengibre; e estando cozida, separa-se a carne dos ossos e frige-se em duas colheres de gordura com uma cebola picada, e acrescentando-se o caldo coado e reduzido, o sumo de uma laranja da terra, e uma porção de quiabos novos inteiros; deixa-se ferver durante um quarto de hora e serve-se.

11. Paca guisada com gariroba (palmito coqueiro) – Ferve-se o palmito amargoso de coqueiro, tira-se-o, e cortas-se-o em pedaços pequenos, e põem-se com uma paca cortada em pedaços, em água, sal, salsa, folhas de cebolas e raiz de aipo; estando cozidos, tiram-se o palmito e a carne; por outra parte, frige-se a carne de um e outro lado em três colheres de gordura, apolvilhasse-a depois com uma colher de farinha de trigo, ajuntam-se uma cebola picada e uma xícara de vinho branco.

Coloca-se o palmito sobre o prato e põem-se os pedaços da paca por cima, deita-se-lhes o molho e serve-se.

12. Paca guisada com cogumelos ou carapicus – Ferve-se uma paca, depois de a ter cortado em pedaços, em água, sal, e um pouco de gengibre; estando cozida, tira-se-a, e frige-se em duas colheres de gordura; torna-se a tirá-la e

acrescentam-se à gordura duas xícaras de caldo de carne, umas pimentas cumaris, uma cebola picada; um dente de cravo da Índia, uma porção de cogumelos picados, uma colherzinha de polvilho desfeito em duas colheres de sumo de limão; ferve-se tudo durante um quarto de hora, e posto no prato e deitados os pedaços da paca por cima, serve-se.

O Queixada, ou Porco do Mato, e o Caititu

A carne a mais deliciosa de todas as qualidades de caças de cabelo, é sem dúvida a do porco do mato; não é tão gorda porém como a do porco de casa, a sua carne não é tão seca como a de todas as caças de cabelo, e é isenta daquele almíscar tão particular a toda caça, quando se tem o cuidado de tirar uma bolsinha na qual se concentra toda a sua catinga, e que existe debaixo do couro e sobre a soã, a qual deve-se tirar logo que o porco estiver morto.

Existem no Brasil duas qualidades destes porcos e encontram-se os em grandes manadas nas suas florestas.

O queixada é de cor preta do tamanho de um porco de casa; o caititu ou pecari, é menor, vermelho ou pardo; e como a sua diferença não existe senão no tamanho e na cor, e não nas carnes e nem na maneira por que se as preparam, por isso damos as receitas unidas, sob o nome coletivo de porco do mato.

A carne de porco do mato é clara; as fibras são curtas e úmidas, tem alguma gordura, porém não é com excesso; essa carne é muito saudável e de fácil digestão; para ficar deliciosa, deve-se guardá-la durante dois a três dias em um lugar muito fresco, depois de ter morto o animal, e antes de prepará-la.

Quando ao modo de trinchar, é como o do porco de casa, e portanto não dizemos nada a este respeito.

1. Cabeça de porco do mato recheada – Toma-se uma cabeça de porco do mato, ferve-se-a em água, sal, pimentões, folhas de louro, bagas de zimbro, mangerona, tomilho, gengibre; estando bem cozida, tiram-se todos os ossos; faz-se uma picada com a carne do mesmo porco, e meia libra de toucinho, pimenta, salsa, sal, cebolas, cravos da Índia, e uma porção de côdeas de pão ralado e umedecidas com leite; enche-se a cabeça com este recheio, e tendo-a posto em uma panela guarnecida com toucinho, e ajuntando uma xícara de vinho e uma colher de sumo de limão, assa-se no forno até ficar de boa cor, e serve-se.

2. Carne de porco do mato refogada com bananas – Toma-se uma posta de carne de porco, que se lardeia com toucinho temperado com sal e pimenta; assa-se-a durante vinte minutos; tira-se-a depois, e posta numa panela com uma garrafa de vinho ou água, salsa, cebola, noz moscada e uma dúzia de bananas da terra descascadas, ferve-se-a até ficar cozida; tira-se-a serve-se com o molho coado.

3. Carne de porco do mato refogada com jerumbeba – Põe-se a carne de molho durante vinte e quatro horas em água, sal, pimenta, um ramo de hortelã, alho, salsa, e o sumo de um limão; frige-se-a depois em duas colheres de gordura, virando-a de todos os lados; tira-se e envolve-se em pão ralado; torna-se a pô-la na gordura; acrescentam-se uma xícara d'água, uma porção de frutas de jerumbebas descascadas e peladas, e meia dúzia de tomates; deixa-se ferver durante uma hora, e serve-se.

4. Carne de porco refogada com abóbora d'água – Põe-se durante dois dias, uma pasta de porco do mato, de molho em soro de leite; tira-se-a e refoga-se na mesma gordura, uma porção de abóboras d'água cortadas em pequenos pedaços, uma colher de fubá mimoso e por fim uma garra-

fa d'água; torna-se a por a carne, deixa-se-a ferver com sal, salsa, folhas de cebolas, e um pouco de gengibre, e serve-se.

5. Carne de porco do mato ensopada com carás – Corta-se a carne de porco em pedaços e põe-se numa panela sobre o fogo, com toucinho picado, sal, pimentas verdes, salsa picada, um dente de alho pisado, um pouco de noz moscada rapada e um cará descascado e cortado em pequenos pedaços; deixa-se ferver, e estando cozido e o caldo reduzido, incorpora-se-o com duas gemas de ovos batidas com uma colher de farinha, e desfeitas em um cálice de sumo de limão; dá-se mais uma fervura e serve-se.

6. Carne de porco do mato ensopada com ora-pro-nóbis – Frigem-se duas colheres de farinha de trigo com duas colheres de manteiga de vaca, até tomarem cor, ajuntam-se uma cebola picada, duas xícaras de vinho tinto, uma garrafa de água, sal, pimentas, salsa, e uma colher de sumo de laranja da terra; ferve-se um pouco, e deita-se depois neste molho a carne do porco, cortada em pedaços; deixa-se ferver até ficar cozida, e acrescenta-se, nesta ocasião, uma porção de folha de ora-pro-nóbis, peladas e limpas; dá-se mais uma fervura e serve-se.

7. Carne de porco do mato ensopado com repolho – Ferve-se a carne de porco cortada em grandes postas, com meia libra de toucinho picado, sal, salsa, um ramo de hortelã, folhas de cebola e mangerona; estando cozido tira-se a carne, coa-se o caldo, e acrescenta-se-lhe uma colher de polvilho desfeito num cálice de vinagre, e um repolho picado e refogado num pouco de gordura; torna-se a pôr a carne e deixa-se ferver sobre um fogo moderado, até secar o caldo, e serve-se.

8. Carne de porco do mato estufada com creme de mostarda – Esfrega-se uma posta de carne, com sal e pimentas cumaris pisadas; lardeia-se-a com pedaços de toucinho, envolve-se em pão ralado, e põe-se na panela com lascas

de toucinho e uma xícara de vinho branco; tendo grudada a tampa, deixa-se cozinhar no forno; estando cozida, serve-se com molho feito de duas gemas de ovos batidas e, fervido com uma xícara grande de leite, uma colher de mostarda inglesa em pó, um pouco de noz moscada rapada e uma colherzinha de açúcar.

9. Carne de porco do mato guisada com inhame – Cozinha-se uma posta de carne com meia libra de toucinho, sal, pimenta da Índia, salsa, duas cebolas cortadas e raízes de inhame cortadas em pequenos pedaços; estando cozida a carne, corta-se-a em talhadas grossas, frigem-se-as em manteiga; deita-se depois sobre os inhames, colocados no prato, um pouco de queijo ralado, e despeja-se por cima a manteiga em que se frigiu a carne e serve-se.

10. Carne de porco do mato guisada com mangaritos – Toma-se um pedaço de carne de porco, ferve-se-a em água, com sal, pimentas, salsa, alho e uma porção de mangaritos descascados; estando a carne cozida, tira-se-a e cortam-se em pequenos pedaços, e os mangaritos em rodelas; frigem-se tanto a carne, como os mangaritos em quatro colheres de manteiga de vaca, e serve-se.

11. Carne de porco do mato guisada com serralha – Ferve-se em água, com sal, gengibre, salsa, folhas de cebolas, aipo e pimenta, uma posta de carne; estando cozida, tire-se-a e frige-se em gordura de porco, e deita-se no caldo, uma porção de serralha picada; ferve-se um pouco e deita-se-a no prato coberto de pão ralado; tendo posto a carne no meio, serve-se.

12. Carne de porco do mato guisada com vagens – Escalda-se um pedaço de carne, e deixa-se-a esfriar; põe-sea sobre o fogo com água, sal, pimenta, salsa, folhas de cebolas; estando cozida, tira-se-a e coa-se o caldo; frige-se a carne num pouco de manteiga; estando frita, ajunta-se o caldo, engrossando-o com uma colher de fubá mimoso desfeito em meia xícara de vinagre; tendo acrescentado

uma porção de vagens inteiras e peladas, deixa-se ferver até ficar tudo bem cozido e o caldo quase seco e serve-se.

13. Costeletas de porco do mato assadas na grelha – Passam-se as costeletas de porco do mato em gordura de porco, e assam-se dos dois lados; salpicam-se depois com sal e mandam-se à mesa com um molho picante de mostarda.

14. Costeletas de porco do mato assadas na grelha – Separa-se cada costeleta com seu pedaço de lombo, da grossura de um dedo; bata-se e apare-se; põem-se de molho em sal, pimenta, pó de mostarda; e envolvidas em pão ralado, e passadas em manteiga derretida, assam-se em grelha de um e outro lado, e servem-se com manteiga derretida, misturada com um cálice de vinho branco e mostarda inglesa em pó.

15. Entrecosto de porco do mato assado no espeto – Toma-se um entrecosto, põe-se de molho em sal, vinagre, bagas de zimbro, durante três horas; enfia-se-o no espeto e assa-se molhando-o com manteiga derretida e misturada com um cálice de vinho tinto; estando quase assado, cobre-se com pão ralado, salsa, cebola picada, e estando cozido e de boa cor, serve-se-o com o próprio molho que pingou da pingadeira.

16. Lombo de porco do mato assado no espeto – Tome-se um lombo, unta-se com sal, e sumo de laranja da terra azeda; enfia-se-o ao espeto, e assa-se; nos primeiros quinze minutos deve ser sobre uma labareda, e depois, sobre um fogo de brasas, não devendo umedecê-lo. Estando assado, serve-se com tutu de feijão e saladas.

17. Lombo de porco assado no forno – Toma-se um lombo, lardeia-se com tiras de toucinho em pedaços de alho; põe-se-o de molho em sal, pimentas cumaris pisadas, sumo de laranja da terra azeda e tomates; passadas seis horas, põe-se-o numa panela com algumas batatas descascadas e deixa-se assar ao forno; e estando assado, serve-se-o com batatas em roda do lombo.

18. Lombo de porco do mato estufado com carapicus (cogumelos) – Esfrega-se um lombo com sal, sumo de limão, e lardeia-se-o com toucinho envolvido em sal e pimenta; põe-se numa panela sobre uma prancha de toucinho, com uma xícara de água, outro tanto de vinho branco, uma porção de carapicus, meia dúzia de tomates, uma cebola cortada, mangerona e salsa; gruda-se a tampa sobre a panela e cozinha-se com uma xícara no forno ou sobre fogo moderado; em duas a três horas estará cozido e então serves-se sobre os carapicus com o seu molho.

19. Lombo de porco do mato assado com pinhões – Toma-se um lombo, tempera-se-o com sal, pimentas verdes, sumo de limão, alho, salsa picadinha e cebolas; e envolve-se-o em lascas de toucinho, deita-se em uma porção em uma panela com uma porção de pinhões descascados; e põe-se-o no fogo.

20. Lombo de porco do mato estufado com beringelas – Toma-se um lombo de porco, deixa-se-o de molho durante seis horas em salsa, cebolas, folhas de louro; põe-se-o numa panela com uma libra de toucinha picado, uma garrafa de vinho tinto, e se não houver bom, vinho de laranjas, e uma dúzia de beringelas; depois de bem tapada a panela, ferve-se com o molho desengordurado e incorporado com duas gemas de ovos, desfeitas num pouco de sumo de limão.

21. Lombo de porco do mato guisado com carás – Toma-se um lombo, põe-se-o a ferver com um cará partido, sal, salsa, folhas de cebola, pimenta e o sumo de dois limões; estando cozido, tira-se-o e corta-se-o em pedaços, assim como o cará; frigem-se depois em meia quarta de manteiga ou gordura; apolvilham-se, depois de fritos, com fubá mimoso, e deita-se por cima o caldo coado, depois de ter acrescentado uma mão de carapicus picados; deixa-se ferver tudo até o caldo ficar bem reduzido, e serve-se.

22. Lombo de porco do mato guisado com favas – Toma-se um lombo, corta-se-o em pedaços, e ferve-se em água,

sal, pimenta, dois cravo da Índia, folhas de louro, um galho de hera terrestre, salsa, e folhas de cebolas; estando cozido, coa-se o caldo e frige-se a carne com meia quarta de toucinho picado fino, ajuntando-se uma porção de favas novas, e imediatamente o caldo; deixa-se ferver até as favas ficarem cozidas e o caldo reduzido e incorporado com três gemas de ovos com uma colher de farinha de trigo, e meia xícara de sumo de laranja azeda, e serve-se.

23. Lombo de porco do mato guisado com chuchus – Corta-se um lombo em pedaços, e fervem-se em água, sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, uma cálice de vinho branco e uma mão cheia de miolo de pão.

Estando cozido, tiram-se e frigem-se em duas colheres de manteiga de vaca; acrescentam-se logo o caldo coado por peneira, e uma porção de chuchus descacados e cortados; deixa-se cozinhar até o caldo ficar reduzido e incorporado com uma gema de ovo batida em uma xícara de nata de leite, e serve-se.

24 Leitão de porco do mato assado – O melhor modo de preparar o leitão é assá-lo no espeto; procede-se neste caso como para o leitão de porco de casa; no caso de não se cortar a cabeça antes de assar, envolve-se-a duas vezes em papel bem untado, para ficar com um aspecto mais original; não contendo quase nem carne nem gordura; a cabeça do leitão ficaria tostada demasiada não havendo esta precaução.

25. Perna de porco do mato refogado com almeirões – Toma-se uma perna de porco, refoga-se-a num pouco de gordura, e acrescentam-se xícara de vinho branco, sal, pimenta, cebolas cortadas e salsa: deixa-se ferver bem abafado durante duas horas; ferventa-se, por outra parte, uma porção de almeirões picados em água e sal, tira-se e refoga-se-á com um pouco de gordura, e acrescenta-se o caldo da carne; deixa-se ferver um pouco e serve-se coma perna de porco.

26. Perna de porco do mato refogada com pirão de pinhões – Corta-se uma perna de porco em talhadas; que se assam um pouco sobre grelha, de ume outro lado, e põem-se em uma caçarola com duas xícaras de caldo de carne, um pouco de gordura, sal, pimentões, algumas talhadas de limão descascado, e deixam-se-as ferver até ficando cozidas.

Por outro lado, ferve-se uma porção de pinhões, e estando cozidos, descascam-se e socam-se para reduzi-los a uma massa, à qual se ajuntam uma porção de amendoim torrado e socado, sal, vinho branco e manteiga de vaca, quanto basta para formar uma polpa não muito dura que se põe sobre o prato com as talhadas, pernas, e, deitando-se o molho da carne por cima, serve-se.

27. Perna de porco do mato refogado com carapicus – Corta-se uma perna do porco em pedaços; frigem-se depois em gordura, e estando fritos salpicam-se com farinha de trigo e ajuntam-se sal, pimenta, sumo de limão, salsa, aipo, um ramo de hortelã, gengibre, uma xícara d'água, outra de vinho branco e uma porção de carapicus escolhidos, e pelados; deixa-se ferver durante uma hora sobre um fogo moderado e serve-se.

28. Pernil de porco do mato da assado na grelha – Põe-se a ferver em água, sal, salsa, cebolas, folhas de louro e pimenta, um pernil de porco do mato, e tendo fervido duas ou três vezes, corta-se-o em talhadas da grossura de dois dedos; envolvem-se em farinha de mandioca, e assam-se na grelha, pingando-lhes um pouco de gordura e sumo de limão, e servem-se com batatinhas.

29. Porco do mato ensopado – Corta-se uma porção de carne em pedaços, deixam-se depois sobre o fogo com água e sal, e tira-se a escuma.

Estando cozidos, acrescentam-se farinha de trigo tostada, bastante cebolas, uma porção de bagas de zimbro, cravos, sal, vinagre, açúcar, e deixa-se ferver com a carne; na ocasião de servir, tira-se a carne, e depois coa-se o molho

e serve-se. Não havendo bagas de zimbro frescas, deitam-se algumas folhas de rosmaninho.

30. Porco do mato com ameixas – Cozinha-se a carne, escalda-se-a em água salgada; frige-se depois em manteiga, com um pouco de farinha de trigo; ajuntam-se um pouco de rapadura, duas dúzias de ameixas, canela, casquinhas de limão, vinho e um pouco de caldo de carne, deixa-se ferver, passa-se por uma peneira e põe-se a carne neste molho; dá-se mais uma fervura e serve-se.

31. Presunto de porco do mato cozido – Toma-se um quarto do porco e deita-se-o numa salmoura feita de sal, pimenta, cebola cortada, mangerona, sumo de limão, gengibre e um pouco de água; deixa-se nesta salmoura durante três dias, virando-o de doze em doze horas; depois, tendo-o envolvido num pano, cozinha-se na mesma salmoura, durante cinco a seis horas, com algumas batatas, e sobre um fogo bem ativo; estando cozido, deixa-se-o esfriar, tira-se o pano, e serve-se frio.

32. Presunto de porco enfumaçado – Apara-se um pernil do porco do mato, e põe-se-o salmoura com bastante sal, pimentas, cebolas, cravos da Índia e vinho tinto; deixa-se durante dez a quinze dias nesta salmoura, tendo posto sobre o quarto um pedaço de tábua e um peso grande por cima; passado este tempo, tira-se, enxuga-se bem, e expõe-se ao sol durante um dia; envolto num pano; pendura-se na fumaça durante quinze a vinte dias, e passado este tempo, serve tanto para comê-lo frio e cru, com para comê-lo cozido ou assado.

O Preá

O preá é um animalzinho da classe dos roedores que se assemelha com a cutia, é porém muito menor e habita os lugares úmidos; sua carne é excelente; não existe na Europa.

O Caxinguelê ou Esquilo

O caxinguelê ou esquilo é um pequeno animal da classe dos roedores, que se encontra tanto na Europa como na América; habita os matos, sustenta-se de frutas e é muito conhecido; sua carne é deliciosa.

O Gambá

O gambá é uma caça que se encontra mais freqüentemente perto das habitações de que nos matos; faz grandes estragos, matando as galinhas; é a caça favorita em diferentes lugares do Brasil, e a sua carne é excelente.

Quando se tiver matado algum destes animais, deve se cortar imediatamente os testículos e as glândulas aos machos, e os peitos e as glândulas às fêmeas; esfola-se logo enquanto estiver quente.

Muitas pessoas não podem preparar a carne do gambá, por ter este animal uma catinga insuportável; esta, porém, desaparecerá logo pelo processo explicado, e ficará própria para qualquer guisado.

E como a carne destes três animais é idêntica, reuniremos num só artigo suas preparações culinárias.

1. Preá, esquilo e gambá refogados com renovos de samambaia – Toma-se um preá, um esquilo ou um gambá, tira-se o cheiro, limpa-se e lava-se com água quente, corta-se a cabeça e refoga-se em gordura; vira-se para frigir igualmente de todos os lados, e apolvilha-se com pão ralado, ajuntando salsa, cebola picada, sal e pimenta, acrescentam-se uma xícara de água e uma colher de vinagre; deixa-se ferver durante meia hora, e deita-se sobre renovos de samambaia cozidos em água e sal, deitados e arranjados num prato, e serve-se com o seu molho.

2. Preá, esquilo e gambá refogados com guandus – Estando um destes animais partido em quartos, molham-se com sumo de laranja azeda, pimentas cumaris e sal; envolvem-se depois em fubá mimoso e frigem-se de um e outro lado; acrescentam-se em seguida uma xícara d'água, um cálice de aguardente e meia dúzia de tomates, deixando-se ferver durante uma hora até ficar cozido.

Por outro lado, ferve-se uma porção de guandus em água com sal, folhas de salsa e cebolas; estando cozidos e a água reduzida, ajunta-se-lhes a carne com molho; deixa-se ferver mais um pouco e serve-se.

3. Preá, esquilo e gambá assados no espeto – Toma-se um destes animais e põe-se de molho em aguardente, com sal, pimenta, noz moscada, cravo da Índia e mangerona. Passadas seis horas, enfia-se no espeto, envolto em papel untado de manteiga, e assa-se em fogo brando.

Estando cozido, tira-se o papel e serve-se com alguma salada.

4. Preá, esquilo e gambá assados no espeto – Toma-se um destes animais; depois de ter tirado a cabeça, esfrega-se a carne com sal, sumo de pimenta e tomates; enfia-se no espeto e assa-se; estando quase cozida, unta-se com gema de ovos, envolve-se em pão ralado, e acaba-se de assá-lo, umedecendo com manteiga derretida, até tomar boa cor; serve-se com salada de beterraba roxa preparada do modo seguinte; cozinham-se umas beterrabas em água e sal, descascam-se e cortam-se rodelas delgadas; misturam-se uma xícara de vinagre, três colheres de gordura derretida, um pouco de sal e algumas pimentas cumaris.

5. Preá, esquilo e gambá assados no forno – Guarnece-se o fundo de uma panela com uma lasca de toucinho, e deita-se-lhe ou o preá, ou o esquilo, ou o gambá, limpo e sem cabeça, com três cabeças de cebolas inteiras, salsa picada, sal, pimenta: cobre-se com outra lasca de toucinho e assa-se no forno ou sobre brasas; estando cozido tira-se

e misturam-se ao molho dois cálices de vinho branco, uma gema de ovo e uma colher de açúcar, dá-se uma fervura, coa-se o molho e serve com o assado.

6. Preá, esquilo e gambá guisados com quiabos – Refogam-se duas cebolas picadas com três colheres de gordura, ajuntam-se uma garrafa d'água, sal, salsa picada, pimentas, uma gema de ovo, um cálice de sumo de laranja da terra, azeda, duas dúzias de quiabos cortados em rodelas; deixa-se ferver por um instante e deita-se neste molho a caça cortada em quartos; cozinha-se sobre fogo moderado durante uma hora, e serve-se.

7. Preá, esquilo e gambá guisados com tomates – Fervem-se os pedaços da caça em água, sal, pimentas, salsa, manjericão, folhas de cebolas, e gengibre; estando cozidos, tiram-se.

Por outro lado refogam-se duas dúzias de tomates com duas colheres de gordura; deitam-se-lhes os pedaços da caça cortada em quartos, e ajunta-se-lhes o caldo coado e reduzido à metade, incorporado com duas gemas de ovos; deixa-se tudo ferver durante um quarto de hora e serve-se.

8. Preá, esquilo e gambá fritos com mangaritos – Toma-se a caça, corta-se em quartos; tempera-se com sal moído, salsa, cebola picada e sumo de pimentas cumaris; passam-se em gemas de ovos e envolvem-se em pão ralado; refogam-se em manteiga, com uma porção de mangaritos descascados e cortados em rodelas finas; e estando fritos, servem-se.

9. Preá, esquilo e gambá fritos na grelha – Corta-se a carne da caça em pequenos pedaços, pondo-os de molho em sumo de limão, sal, salsa, pimentas, um dente de alho, cebolas e mangerona; depois de seis horas, frigem-se em gorduras, e estando fritos, untam-se com gemas de ovos, envolvendo-os depois em farinha de trigo, assando-os assim preparados, na grelha e pingando manteiga derretida; estando fritos, servem-se.

O Quati

O quati pertence à classe dos plantigrados e é uma das caças de cabelo bem apreciada; sua carne é excelente e muito procurada; e como se encontra quase em todos os lugares, mencionaremos vários modos de prepará-la e usados em diferentes províncias do Brasil.

1. Quati refogado com abóbora d'água – Passa-se meia dúzia de tomates em duas colheres de gordura, uma cebola picada, salsa; ajuntam-se depois uma porção de abóbora d'água picada em pequenos pedaços, e um quati em pedaços; acrescentam-se depois uma xícara d'água, outro tanto de sumo de laranja azeda, uma colherzinha de polvilho e uma de açúcar; deixa-se ferver em fogo brando, e estando cozido, serve-se.

2. Quati refogado de escabeche – Estando o quati um pouco velho, é este o melhor modo de o preparar, para tornar a sua carne mais tenra.

Deita-se o quati envolvido em um pano em uma garrafa de aguardente, com uma xícara de vinagre, salsa, sal, pimentas, cravo da Índia, alho, folha de louro e gengibre, deixando-o neste molho durante vinte e quatro horas, virando-o por duas ou três vezes.

Corta-se depois em pedaços, e frige-se com umas cebolas em manteiga de vaca, apolvilhando com uma colher de farinha de trigo e acrescentando uma xícara de vinho, no qual se desfez uma gema de ovo; deixa-se ferver perto do fogo, até a carne ficar muito cozida, e serve-se.

3. Quati assado no espeto – Depois de esfolado e limpo o quati, esfrega-se com sal, sumo de pimenta e de tomates, deixando- com estes temperos durante três horas, para tomar gosto; unta-se depois com sangue de galinha e tendo-o enfiado no espeto, assa-se a fogo vivo no princípio, e moderando-o para tomar boa cor, e serve-se.

4. Quati lardeado e assado no forno – Picam-se dois peitos de galinhas, duas cebolas, quatro ovos cozidos, uma raiz de mandioca descascada, duas onças de toucinho, salsa, pimentas, uma dúzia de tomates e sal.

Enche-se o quati com este recheio, e depois de o ter limpo e esfregado com sal e vinagre, e de ter lardeado o lombo com tiras finas de toucinho, põe-se numa panela guarnecida de lascas de toucinho, e assa-se sobre o fogo moderado; estando assado, serve-se com salada de beldroegas.

A Cobra

A cobra oferece uma carne muito deliciosa, e que não é somenos à do melhor peixe, com a qual ela se assemelha.

As pessoas que comeram a carne de cobra, a preferem a qualquer outra.

A melhor vantagem, porém, que apresenta o uso desta carne, que é muito eficaz na cura das moléstias do coração, da sífilis inveterada, e sobretudo da morféia, que estando ainda no princípio, desaparece totalmente com o uso da carne de cobra.

É inútil dizer-se que deve-se deixar de parte o horror que inspira este animal, e ainda mais o prejuízo de dizer-se que a sua carne é venenosa; sabe-se perfeitamente que o veneno só existe em umas bolsinhas colocadas debaixo das presas.

Além disto, este próprio veneno ingerido não faz mal algum; é nocivo e até mortal quando está perto e em contato com o sangue.

É portanto necessário antes de se prepará-lo cortar-se a cabeça do animal, depois de tirar o couro, e finalmente abri-lo e limpá-lo. A carne das cobras vivípares é preferível à carne das ovíparas, e entre as cobras vivíparas, é a cascavel a mais delicada e eficaz.

O Lagarto

O lagarto grande, da família dos sáurios é privativo da América, fornece uma carne branca como a do frango; e preparado em fricassê certamente que ninguém dirá que não comeu um delicado guisado de frango; muitas pessoas assim têm sido logradas por iguarias feitas com a carne deste animal.

É um engano ter-se repugnância à sua carne, que não é mais repugnante do que qualquer outra.

A carne deste animal é muito salutar nas moléstias escorbúticas.

Tira-se em primeiro lugar o couro do lagarto, abre-se e limpa-se.

Algumas pessoas usam, antes de tirar o couro, de cortar a cabeça.

A Rã

A rã é um animal anfíbio muito conhecido na Europa e no Brasil, e que fornece iguarias excelentes e sobretudo de fácil digestão para os convalescentes; são aproveitadas unicamente as coxas, das quais se tiram previamente as peles que as cobrem, para poder-se as preparar. E sendo a carne destes três animais idêntica, reunimos as receitas para as suas preparações.

1. Cobras, lagarto ou rã refogados – Corta-se uma cobra em pedaços, refogam-se com duas colheres de gordura e uma cebola picada; apolvilham-se com uma colher de farinha de trigo, e uma xícara d'água, sal, salsa, pimentas, um pouco de noz moscada rapada; deixa-se ferver perto do fogo, até cozer, tendo incorporado o molho, com duas gemas de ovos desfeitas em um cálice de vinho, e serve-se.

2. Cobra assada – Toma-se uma cobra, esfrega-se com sal, sumo de pimentas, alho, laranja azeda; passa-se em gemas de ovos; coloca-se em uma caçarola, sobre lascas de toucinho, cobrindo-a com outras; põem-se por cima de cebola, salsa bem picada e noz moscada rapada; assa-se sobre brasas, cobrindo, e pondo também fogo sobre a tampa.

Numa hora está assada e serve-se com alguma compota. Da mesma maneira se preparam as carnes de lagarto ou da rã.

3. Cobra frita – Põe-se a cobra cortada em pedaços, de molho em sumo de laranja azeda, sal, salsa, cebola, cravo da Índia, gengibre; passadas seis horas, frige-se em bastante gordura com uma cebola picada e uma porção de pão ralado; deita-se tudo sobre talos, ou raiz de inhame fervido em água e sal.

Pelo mesmo modo se preparam o lagarto e a rã.

4. Cobra guisada – Ferve-se uma cobra em água, sal, pimentas, salsa, cebolas, mangerona, cravo da Índia, noz moscada o gengibre; estando cozida, tira-se e separa-se a carne dos ossos; refoga-se depois com uma colher de farinha de trigo, duas colheres de gordura, não deixando frigir muito; acrescenta-se uma garrafa de leito fervido, com duas gemas de ovos e uma colher de açúcar; deixa-se ferver durante um quarto de hora e serve-se.

Este guisado é excelente, e todos que o comerem dirão que é galinha guisada.

Pelo mesmo modo preparam-se o lagarto e a rã.

5. Lagarto refogado – Toma-se um lagarto limpo, escalda-se em um pouco de vinagre quente, corta-se depois em pedaços, e refogam-se em gordura, ajuntando logo uma xícara d'água, meia dúzia de tomates, sal, salsa, pimentas, uma cebola cortada e um dente de alho; deixam-se ferver sobre fogo regular durante uma hora, incorporando o caldo com duas gemas de ovos desfeitas em um cálice de vinho branco e serve-se.

Pelo mesmo modo preparam-se a cobra e a rã.

6. Lagarto ensopado com ervilhas – Corta-se o lagarto em pedaços, refogam-se em duas colheres de gordura, uma cebola cortada, apolvilha-se com farinha de trigo, ajuntam-se um cálice de vinho branco, uma garrafa d'água, sal, salsa, mangerona e uma porção de ervilhas verdes; deixa-se ferver tudo sobre fogo moderado durante uma hora, e serve-se.

Pelo mesmo modo se preparam a cobra e a rã.

7. Lagarto frito com quibebe – Corta-se um lagarto em pedaços; escaldam-se com água bem quente, sal e um pouco de sumo de limão; deixam-se esfriar nesta água; frigem-se em quanto bastar de gordura, com uma cebola picada e apolvilhados com farinha de trigo, deitam-se em um prato com quibebe, e servem-se.

Pelo mesmo modo se preparam a cobra e a rã.

8. Lagarto assado – Põe-se um lagarto de molho em vinagre, com um pouco de gordura derretida, sal, salsa, cravo da Índia e pimentas; passadas doze horas, envolve-se-o em papel untado de manteiga e enfiado no espeto assa-se sobre o fogo moderado; tira-se o papel e apolvilha-se com farinha de trigo, pingando-se gordura em cima, deixa-se tomar cor e serve-se com salada ou compota.

Pelo mesmo modo se preparam a cobra e a rã.

9. Lagarto guisado com repolho – Ferve-se um lagarto em água, sal, pimentas, tomates, salsa, cebolas, e uma porção de carapicus cortados; estando cozido, tira-se e refoga-se com uma colher de gordura, um cálice de vinagre e o caldo coado; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido, e serve-se com repolho, ajuntando-se um pouco de vinagre.

10. Rã refogada – Tira-se a pele das coxas; cortam-se os dedos e refogam-se com uma colher de gordura; ajuntam-se um cálice de vinho, água, sal, pimentas, noz moscada, uma colher de polvilho, outra de açúcar e um limão cortado em talhadas; deixa-se ferver durante meia hora, e serve-se.

Pelo mesmo modo se preparam a cobra e o lagarto.

11. Rã frita – Tira-se a pele das coxas, esfregam-se com sal e põem-se de molho em sumo de laranja azeda, alho, pimentas, noz moscada; passadas três horas, tiram-se e envolvem-se em pão com aladas ou compotas.

12. Rã guisada – Tomam-se as coxas das rãs, fervem-se durante meia hora em água e sal; separa-se depois a carne dos ossos, e refoga-se em uma colher de gordura, meia de farinha de trigo e uma cebola de sumo de limão, duas gemas de ovos e uma colher de açúcar; deixa-se ferver por um pouco e serve-se.

Pelo mesmo modo se preparam as carnes das cobras e dos lagartos.

O Tatu

Aparecem três espécies destes animais, e só se come a espécie menor que é o tatu mirim; o tatu cavador dos cemitérios tem muita catinga e o tatu canastra tem a carne muito dura.

O tatu mirim tem a carne branca como a de galinha, assemelha-se à carne de vitela, e é saborosa; não aconselhamos o seu uso às pessoas escrofulosas ou sifilíticas, por ser muito escandescente.

Damos aqui algumas receitas para sua preparação, para quem aprecia esta caça.

Logo que se mata o tatu, é preciso ter-se o cuidado de tirar as glândulas, assim como uns caroços que existem por baixo das coxas, lugares estes onde fica concentrada toda a catinga deste animal.

1. Tatu refogado – Toma-se um tatu, chamusca-se-o, e depois deita-se sobre brasas; por este processo, sai o casco facilmente.

Tendo tirado o casco, limpa-se; cortam-se a cabeça e os pés, tendo partido o resto em pedaços, refogam-se em

gordura, com tomates, sal, pimentas, mangerona, salsa e folhas de cebola; ajuntam-se em seguida uma xícara d'água, uma colher de vinagre e uma colherzinha de polvilho; ferve-se tudo durante meia hora, e serve-se.

2. Tatu ensopado com guandus ou mangalôs – Estando o tatu limpo e tirado o casco, frige-se inteiro em gordura virando igualmente para frigir de ambos os lados; ajuntam-se uma tigela d'água, sal, folhas de salsa e de cebola, pimentas cumaris e uma porção de favas ou mangalôs ou guandus; deixa-se ferver, e estando cozido, ajunta-se uma colher de fubá, colheres de açúcar; ferve-se ainda até reduzir o caldo e serve-se.

3. Tatu frito – Depois de ter tirado o casco e estar limpo o tatu, corta-se em pedaços e põem-se de molho em sumo de limão, tomates, salsa e cebola cortada, sal e pimentas, passadas seis horas, frigem-se em bastante gordura e servem-se.

4. Tatu guisado com moganga – Ferve-se um tatu em água, sal, pimentas, salsa, folhas de cebolas e uma moganga partida e limpa; estando cozido o tatu, tira-se e corta-se em pedaços; refoga-se em gordura, com uma cebola picada e apolvilha-se com fubá mimoso; ajuntam-se uma xícara de caldo em que se ferveu o tatu, e meia dúzia de tomates; serve-se por cima dos pedaços de moganga.

5. Tatu guisado com polpa de batatas – Corta-se um tatu em pedaços, e fervem-se em água, sal, salsa, cebola, pimentas cumaris e cravo da Índia; estando cozida, tira-se a carne, tendo-a passada em farinha de trigo, e refoga-se em três a quatro colheres de gordura; estando frita, tira-se e refoga-se na mesma gordura uma porção de batatas raladas; ajunta-se o caldo reduzido à metade, ferve-se, mexendo até ficar quase seco, ajuntam-se então duas gemas de ovos desfeitas num cálice de sumo de laranja azeda; deita-se a carne nesta polpa, aquece-se, e serve-se junto.

6. Tatu refogado à moda, com farinha de trigo – Depois de ter tirado o casco e a catinga do tatu, lava-se com sabão e laranja da terra ou limão azedo; lava-se em seguida em água fria e corta-se em pedaços que se refogam em gordura; ajuntam-se uma cebola inteira, uma cabeça de alho, pimentas da Índia, e meia garrafa de vinho branco; abafa-se logo que principiar a ferver; estando cozido delia-se uma quarta de libra de farinha de trigo, em um cálice de vinho branco, que se deita sobre o tatu, mexendo um pouco para ligar, e serve-se com o seu molho.

Da mesma maneira se prepara também o gambá.

Veado

Depois do porco do mato, a caça mais estimada é o veado, o qual abunda no Brasil, na América do Sul, em várias espécies como sejam o veado galheiro (cervo),o suçuapara, e mateiro, o campeiro, o pardo, o catingueiro e o virá (veado pequeno).

Come-se a carne de todos eles, sendo que a carne dos veados pequenos imita à do cabrito, sendo que as dos grandes parece-se com a da vaca. A carne dos veados velhos, torna-se seca e dura; para torná-la sofrível, é necessário pendurá-la em um lugar arejado, e envolta em um pano durante dois a três dias, conforme a estação mais ou menos quente.

Prepara-se a carne por muitos modos, e servindo os modos ou processos abaixo, para todas as qualidades de veados.

Logo que se mata o veado, é preciso cortar-lhes os pés, ou pelo menos rachar as unhas para dar saída a um licor que tem catinga.

1. Bifes de veado – Corta-se a carne de um veado em talhadas da grossura de um dedo; batem-se bem, e

envolvem-se em sal, pimenta, salsa e cebola muito bem picada.

Frige-se, por outra parte, numa caçarola, um pouco de gordura e deitam-se os bifes nesta gordura quente, frigindo-os de um e outro lado para tomarem uma bela cor, e servem-se com quitutes, ou carapicus refogados.

2. Carne de veado refogada com vagens – Corta-se a carne em talhadas, e frigem-se em gordura de um e outro lado, até tomarem boa cor; tiram-se, e deitam-se na gordura, duas colheres de farinha de trigo; mexe-se, e acrescenta-se uma porção de vagens picadas; ajuntam-se uma garrafa d'água, sal, pimenta, mangerona, salsa, folhas de cebolas e as talhadas de um limão descascado; deixa-se ferver com pouco fogo, e serve-se.

3. Carne de veado refogada com chuchu – Põe-se durante dois dias a carne de molho em vinagre, sal, cebola, aipo, gengibre, cravo da Índia, salsa e manjericão; tira-se e refoga-se em gordura, virando os pedaços para tostarem de todos os lados; apolvilham-se com farinha de trigo, ajuntam-se uma garrafa de vinho branco e uma porção de chuchus descascados e cortados em pedaços, deixando-se ferver sobre brasas; estando cozidos, servem-se.

4. Carne de veado ensopada com quiabo – Toma-se a carne do veado, refoga-se em duas colheres de gordura, uma tigela d'água, sal, salsa, uma cebola cortada, pimentas cumaris, meia dúzia de tomates, e uma colherzinha de polvilho desfeita em meio cálice de água de coco da Bahia, o sumo de um limão, e uma porção de quiabos cortados em rodelas; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzidos a três xícaras, e serve-se.

5. Carne de veado frita, e com pirão de batatas – Corta-se a carne do veado em talhadas finas que se salpicam com sal e pimentas, e frigem-se em manteiga com duas cebolas picadas. Por outra parte, cozinha-se uma porção de batatas, que estando cozidas, são descascadas e amas-

sadas, de maneira a formarem uma massa homogênea que só se põe a ferver com leite muito gordo, ou de preferência, nata de leite; deixa-se ferver, mexendo bem para não queimar no fundo, e chegando à consistência necessária, deita-se num prato; põe-se por cima a carne com a manteiga, e serve-se.

6. Carne de veado guisada com favas – Corta-se a carne em pedaços, e põem-se a ferver com água, sal, algumas pimentas, salsa, folhas de cebolas, gengibre rapado, uma porção de favas verdes; estando a carne cozida, frige-se um pouco de farinha de trigo em uma colher de manteiga, até tomar cor; deitam-se nessa ocasião um cálice de vinagre, e o caldo em que se cozinharam a carne e as favas; deixa-se reduzir o caldo, tornam-se-lhe a pôr a carne e as favas, e tendo aquecido tudo junto, serve-se.

7. Carne de veado guisado com pepinos – Toma-se a carne do veado que se corta em talhadas da grossura de um dedo, batem-se um pouco, tempera-se com sal, pimentas, salsa picadinha e gengibre rapado; põe-se a ferver durante cinco minutos em água que já se acha quente sobe o fogo; tira-se, envolvem-se em pão ralado e frigem-se em manteiga; depois de fritas de um e outro lado, tira-se da gordura, na qual se deita uma porção de côdeas de pão ralado com uma colher de açúcar; mexe-se e ajunta-se um cálice de vinho branco, e dois de água, o sumo de dois limões, um limão cortado em talhadas, duas gemas de ovos, e uma porção de pepinos descascados e cortados em filetes; deixa-se ferver um pouco, ajuntam-se as talhadas da carne, e depois de ferver um pouco, servem-se.

8. Lombinho de veado refogado – Lardeia-se os dois lombinhos do veado com toucinho, e põem-se de molho durante quarenta e oito horas em vinagre, sal, cebolas, folhas de salsa e de louro; põem-se depois numa panela entre lascas de toucinho, com doze tomates, mais alguns pedaços de carne de veado, meia xícara de água, e meia

garrafa de vinho branco, e deixa-se ferver durante duas, três horas, e tira-se a carne. Derretem-se, por outro lado, duas colheres de manteiga com uma colher de farinha de trigo, ajuntando o caldo de carne coado, alguns carapicus fervidos; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido a três ou quatro xícaras; deita-se este molho sobre os lombinhos, e serve-se.

9. Lombo de veado à caçador – Os apreciadores de caça, não gostam da carne do veado com muitos acepipes e temperos; só usa de esfregar o lombo com sal e assá-lo no espeto sobre um fogo moderado, para cozinhar de vagar e tomar boa cor; comem-no, espremendo sobre ele sumo de limão.

10. Lombo de veado à princesa – Toma-se o lombo do veado, lardeia-se com tiras finas de toucinho, e põe-se de molho em vinho branco com sal, salsa, pimenta, noz moscada, gengibre, e cravo da Índia; depois de três dias tira-se, tendo-o envolvido em papel untado com manteiga; assa-se no espeto, e estando assado, tira-se o papel, e envolvem-se em pão ralado; passa-se em manteiga derretida e deixa-se assar até tomar boa cor; serve-se com o molho que pingou, e ao qual se ajunta um cálice de vinho branco; dando uma fervura, e coando, serve-se.

11. Lombo de veado refogado com feijão branco – Refoga-se o lombo em quatro colheres de gordura, apolvilha-se depois de cozido com duas colheres de farinha de trigo; ajunta-se uma xícara de vinagre, uma garrafa d'água, sal, umas pimentas cumaris, salsa, uma cebola cortada, noz moscada rapada e uma porção de feijão branco ou guandus, posta de molho durante duas horas em água fria; deixa-se ferver tudo durante duas a três horas, sobre um fogo moderado e serve-se.

12. Lombo de veado assado na grelha – Lardeia-se lombo com tiras finas de toucinho, salpica-se com sal e unta-se com sumo de pimentas cumaris, alhos, cebolas picadinhas,

e sumo de laranja azeda; deixa-se nestes temperos durante seis horas, e assa-se na grelha sobre fogo vivo, de um e outro lado para tornar boa cor, e serve-se com o seu próprio molho, ao qual se ajunta um pouco de mostarda moída, ou de preferência, mostarda inglesa; se o molho for pouco, ajunta-se um cálice de vinho branco.

13. Lombo de veado assado com capas de ovos – Esfrega-se o lombo com sal, sumo de limão, cobre-se com talhadas de cebolas, salsa, cravo da Índia e gengibre; envolve-se e enfia-se no espeto; estando assado, tira-se do espeto, e tira-se o toucinho que envolvia, e bem assim os temperos; posto numa caçarola grande, cobre-se com a massa seguinte; uma mão de pão ralado, quatro gemas de ovos, uma colher de açúcar, canela em pó, um pouco de sal, o sumo de um limão, vinho branco quanto bastam para formar um mingau espesso; mete-se assim no forno e serve-se com algum compota ou salada.

14. Lombo de veado ensopado com taioba – Derretem-se três colheres de manteiga e cora-se n'elas duas colheres de farinha de trigo; deita-se depois o lombo cortado em talhadas, ajunta-se uma garrafa d'água, sal, poucas pimentas, salsa, folhas de cebola e uma raiz de taioba ou inhame cozido em água e sal, e cortado em talhadas; deixa-se ferver durante uma hora sobre o fogo moderado, serve-se.

15. Lombo de veado estufado com ervilhas – Lardeia-se o lombo de veado com alguns pedaços grossos de toucinho temperado com sal, pimentas da Índia e os pedaços de um dente de alho, e põe-se n'uma panela sobre lascas de toucinho, duas xícaras d'água, uma cebola espetada com cravos da Índia e canela; tapa-se bem a panela, e ferve-se sobre brasas até ficar cozido.

Por outro lado, ferve-se uma porção de ervilhas novas em água e sal; depois de escorridas, refoga-se no caldo do lombo, e servem-se com o lombo.

16. Lombo de veado estufado com couve-flor – Põe-se o lombo de molho em vinho branco, sal, pimentas, cebolas, alho, gengibre, manjericão e mangerona; passadas vinte e quatro horas, tira-se e envolve-se em lascas de toucinho, colocando-o n'uma panela picado muito fino, e segurando bem a tampa; ferve-se sobre um fogo regular até ficar cozido, e o caldo reduzido, serve-se.

17. Lombo de veado estufado com couve-flor – Lardeia-se o lombo com tiras finas de toucinho; ferve-se em água, sal, salsa, pimenta, folhas de cebola e gengibre; enfia-se no espeto e assa-se sobre um fogo forte até ficar quase assado; cozinha-se no caldo uma porção de mangalós, ajuntando-lhes uma colher de farinha de trigo desfeita em uma xícara de sumo de laranja da terra azeda, uma colher de açúcar, até o caldo ficar reduzido e os mangalós quase secos; ajunta-se então o molho que pingou do lombo assado, e serve-se, deitando o feijão por cima do lombo.

18. Pá de veado enrolada – Tomam-se as duas pás do veado, tiram-se-lhes os ossos, e alguma carne, que se pica com outro tanto de toucinho, umas cebolas, salsa, sal e pimentas, e amassam-se com dois ovos inteiros e uma porção de miolo de pão umedecido com caldo; estende-se essa massa sobre a parte interior da pá batida, e enrola-se ficando a massa da parte de dentro; atam-se os rolos com uma linha para se conservarem com esta forma; refogam-se em manteiga bem quente; ajuntam-se duas cebolas, salsa, mangerona, gengibre e uma garrafa de vinho, deixando-se tudo ferver durante duas horas, até ficarem bem cozidos, e tendo o cuidado de conservar a panela bem tampada; deitam-se num prato e cobrem-se com o molho coado e reduzido, e servem-se.

19. Pá de veado refogado com beterraba roxa – Unta-se a pá com sal e sumo de limão, e assa-se um pouco no espeto, sobre uma labareda para ficar tostada exteriormente; tira-se depois, e deita-se n'uma panela com uma por-

ção de beterraba roxa descascada e cortada em pequenos pedaços, uma garrafa de vinho tinto, noz moscada rapada, e sumo de um limão; deixa-se ferver sobre um fogo moderado durante duas horas, e serve-se com as beterrabas.

20. Pá de veado ensopado com castanhas do Pará – Corta-se a carne das duas pás do veado, e depois corta-se em pequenos pedaços e refogam-se em gordura bem quente; mexe-se, e ajunta-se uma colher de farinha de trigo, uma tigela d'água, sal, algumas pimentas, uma cebola cortada, salsa, mangerona e uma porção de castanhas do Pará; deixa-se cozinhar sobre um fogo moderado até tudo estar cozido; tiram-se a carne e as castanhas, e faz-se reduzir o caldo, incorporando-o com uma gema de ovo e um cálice de sumo de laranja azeda, e serve-se.

21. Pá de veado guisada com caruru – Ferve-se a pá do veado em água, sal, pimentas, salsa, folhas de cebola, louro e gengibre, estando cozido, separa-se a carne dos ossos, e corta-se em pedaços.

Por outro lado, derretem-se duas colheres de manteiga, ajuntam-se uma cebola picada, o caldo da carne, uma colher de polvilho, doze tomates, e uma porção de caruru; deixa-se reduzir, e quando estiver cozido, põe-se a carne e serve-se com angu de fubá de moinho.

22. Pá de veado guisada com espargos – Ferve-se a pá do veado em água, sal, cebola, gengibre, pimentas, salsa e uma porção de renovos de espargos amarrados em feixe; estando a pá cozida, separa-se a carne dos ossos, e envolve-se em pão ralado; frige-se em manteiga, deita-se os renovos dos espargos sobre um prato, com a carne frita por cima, despeja-se sobre o caldo coado e reduzido, e serve-se.

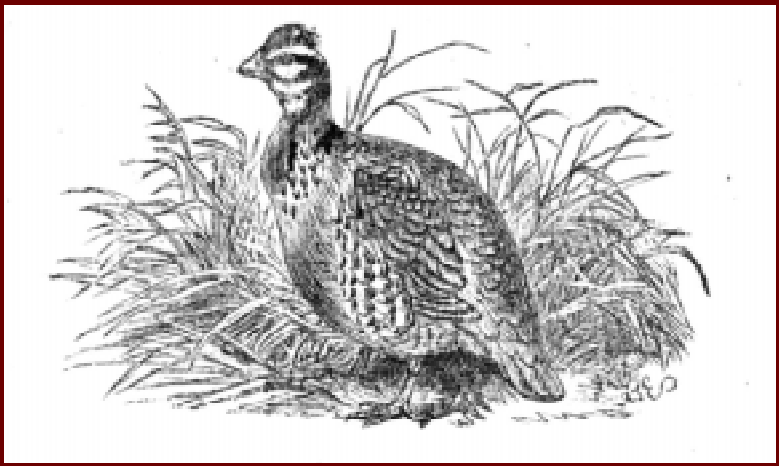
23. Quarto de veado de escabeche e assado no espeto – Apara-se o quarto do veado, e lardeia-se a parte exterior com toucinho, pondo-o de molho em vinagre forte, com cebolas, dois dentes de alho, salsa e folhas de louro, uns cravos da Índia, algumas pimentas verdes, sal e gengibre;

deixa-se durante quatro a seis dias; enfia-se depois, no quarto, e ao qual se ajuntam duas colheres de manteiga, e um cálice de vinho branco.

24. Quarto de veado com capa, assado no forno – Toma-se um quarto de veado, bate-se de um e outro lado, salpica-se de todos os lados com sal e pimenta moída; deixa-se assim durante vinte e quatro horas; depois faz-se uma massa com oito ovos, uma colher de sal, uma libra de farinha de trigo, e um pouco de noz moscada; depois da massa pronta, envolve-se o quarto com esta massa, e untando-a de gordura, põe-se o quarto no forno quente para assar; em duas a três horas, estará cozido e tostado, então serve-se.

25. Quarto de veado estufado com carás – Abre-se o quarto do veado, envolve-se em pão ralado, cobre-se com uma lasca de toucinho, e põe-se em uma panela com uma garrafa de água, outra de vinho branco, sal, pimentas, gengibre rapado, uma cebola cortada e uns carás cozidos, descascados e cortados e rodelas; tapa-se a panela, deixa-se ferver perto do fogo até a carne ficar cozida; tira-se então, e põe-se no prato com o cará em roda; engrossa-se o caldo com duas gemas de ovos batidas em uma xícara de vinagre, e serve-se.

26. Quitute de carne de veado – Toma-se a carne do veado, assada, que se separa dos ossos, e se corta em pedaços, estando feito um molho com duas colheres de farinha de trigo e uma colher de açúcar, que se frigem em três colheres de manteiga, até tomarem boa cor; ajunta-se uma garrafa de vinho branco, as talhadas de um limão descascado, uma porção de passas escaldadas, outro tanto de amendoim torrado e socado; deita-se a carne na caçarola, ferve-se durante uma hora e serve-se.



Aves Silvestres

O jacu, o mutum, o pavão do mato, o araçari, o tucano, o guache ou japu, o pica-pau e a seriema são aves de carne preta que se caça no Brasil para servirem de alimento; muitos variados são os modos de prepará-los, e passamos a expor as melhores receitas conhecidas; e visto que a carne das aves mencionadas acima são semelhantes e são preparadas pela mesma maneira, as reunimos em um só artigo, de sorte que a preparação indicada para uma ave, deverá ser extensiva a todas as aves acima menciondas.

1. Jacu, mutum, pavão do mato, etc., assados no espeto – Toma-se um jacu etc., depois de depenado e limpo, lardeia-se o peito com duas carreiras de tiras finas de toucinho, ou envolve-se a ave toda em uma lasca de toucinho, que se cobre depois com papel untado de manteiga, e assa-se durante uma hora; tira-se depois o papel e se pulveriza com sal moído o toucinho em que ela está envolvida; dá-se mais umas voltas, até ficar de boa cor e serve-se com salsa de folhas de borragem, ou com um molho picante, ou também com uma compota.

2. Jacu, mutum, etc., recheados e assados no espeto – Pica-se uma quarta de toucinho, o fígado de duas galinhas, uma mão cheia de miolo de pão embebido de leite, uma de carapicus, uma colher de açúcar, pouco sal, noz moscada e cravo da Índia, e faz-se um recheio com o qual se enche um mutura; lardeia-se o peito com duas carreiras de tiras finas de toucinho, enfia-se no espeto, envolve-se em papel untado de manteiga e assa-se durante uma hora; tira-se o papel, e salpica-se com um pouco de sal e pimenta moída; assa-se ainda um pouco para adquirir boa cor e serve-se.

3. Jacu, mutum, etc., recheados e estufados – Amassa-se uma mão cheia de miolo de pão amolecido em leite com uma quarta de manteiga de vaca, duas gemas de ovos, duas colheres de açúcar, um punhado de passas escaldadas em água quente, sal, cardamomo socado em uma mão de carapicus bem picados: enche-se a ave com este picado, cose-se a abertura e deita-se numa panela sobre lascas do toucinho com meia libra de carne de porco salgada e picada, duas cebolas, cravo da Índia, salsa, uma xícara d'água e outra de vinho branco; depois da panela bem tampada, deixa-se ferver no forno ou entre brasas, e deixa-se cozinhar durante uma hora; serve-se com o seu molho coado, e tirada a gordura.

Também pode-se rechear a ave com carne de porco salgada e picada com meia quarta de toucinho, o fígado da ave, uma mão cheia de carapicus ou na falta, côdeas de pão raladas e umedecidas com vinho branco, uma cebola e umas pimentas; fervendo a ave com os adjuntos acima indicados; pode-se ainda encher a ave com cenouras cortadas em pedaços pequenos, em vez da carne de porco, pondo também alguns pedaços para cozerem com os mais temperos; é isto um dos melhores modos de se preparar estas aves.

4. Jacu, mutum, etc., refogados com creme e laranjas - Assa-se uma ave no espeto (sem lardeá-la, e nem rechea-

da); estando cozida, corta-se em pedaços que se põe numa caçarola, na qual se acha já fervendo uma colher de manteiga com uma colher de farinha de trigo, uma xícara de vinho branco e o sumo uma laranja doce; e tendo fervido mais uma vez, serve-se.

5. JACU, MUTUM, ETC., REFOGADOS COM CASTANHAS DO PARÁ – Envolve-se uma ave em uma lasca fina de toucinho, e assa-se no espeto; estando cozida, corta-se em pedaços que se fervem com uma xícara de leite, uma colherinha de polvilho, pouco sal, salsa, folhas de cebola e serve-se em cima de castanha do Pará, cozidas em água, sal, descascadas, socadas e reduzidas a polpa e umedecidas com uma colher de gordura e uma xícara de leite.

6. JACU, MUTUM, ETC., ENSOPADOS COM QUIABOS – Toma-se a ave, frige-se um pouco em duas colheres de gordura, virando-a de todos os lados; corta-se depois em pedaços que se torna a pôr na panela, acrescentando, em seguida, uma tigela d'água, sal, salsa, folhas de cebola e algumas pimentas cumaris; deixa-se ferver durante três quartos de hora, ajuntam-se com cálice de sumo de laranja da terra misturado com duas gemas de ovos, uma colherzinha de polvilho e uma porção de quiabos cortados; deixa-se acabar de cozinhar e serve-se.

7. JACU, MUTUM, ETC., ENSOPADOS COM CARÁ DO AR - Corta-se a ave em pedaços e refoga-se com uma cebola picada e uma colher de açúcar, em duas de gordura, virando os pedaços para coragem dos dois lados; acrescenta-se em seguida uma tigela d'água, uma colher de fubá mimoso, um cará do ar descascado e cortado em pedaços, sal, pimentas, salsa, cominho e uma xícara de sumo de laranja da terra; deixa-se ferver durante uma hora, e estando cozido, serve-se.

8. JACU, MUTUM, ETC., GUISADOS – Toma-se a ave e ferve-se durante uma hora em água com sal, salsa, e um cálice de aguardente; depois corta-se em pedaços, refoga-se em

duas colheres de gordura, com uma cebola picada, um pouco de farinha de trigo; acrescente-se o caldo reduzido, e fervem-se durante um quarto de hora; antes de servir, espreme-se sobre a ave o sumo de um limão e manda-se à mesa depois do molho bem reduzido.

9. Jacu, mutum, etc., guisados com batatinhas – Ferve-se a ave com uma porção de batatas descascadas em água com sal, pimentas, folhas de salsa, cebola, gengibre e mangerona; e estando cozida, tira-se a ave, corta-se em pedaços, e refoga-se com duas colheres de manteiga; acrescentando o caldo coado e bem reduzido, deixa-se ferver mais um quarto de hora, e serve-se sobre as batatas pisadas, postas numa massa homogênea, misturadas com quatro gemas de ovos, e fritas numa caçarola em duas colheres de manteiga.

10. Jacu, mutum, etc., refogados com tomates – Corta-se a ave em pedaços; deixa-se ferver em água, sal, salsa, pimenta, algumas folhas de repolho, cravo da Índia e um cálice de sumo de laranja da terra; estando cozida, tiram-se os pedaços que se envolvem em pão ralado e refogam-se em gordura, virando-as para o outro lado; achando-se fritos, acrescenta-se em seguida uma dúzia de tomates, uma xícara de vinho, o caldo reduzido e coado, um punhado de carapicus picados, e uma colher de açúcar; deixa-se ferver mais meia hora sobre brasas e serve-se.

Araras, papagaios, maracanãs, periquitos

Como a carne destes pássaros é muito semelhante, e como pertencem à mesma família, por isso reunimos aqui os modos de prepará-los.

1. Araras, papagaios, etc., refogados – Toma-se uma ave gorda, refoga-se a manteiga, corta-se depois em peda-

ços; e tendo corado, na mesma manteiga uma colher de farinha de trigo e uma cebola bem picada, deitam-se os pedaços, e acrescentam-se uma xícara de vinho branco, uma colher de vinagre, outra de açúcar, pouco sal, noz moscada, cravo da Índia e canela, e deixa-se cozinhar sobre pouco fogo; para o fim, ajuntam-se duas gemas de ovos desfeitas em um cálice de *cognac*, e serve-se.

2. Araras, papagaios, etc. refogados com berinjelas – Corta-se a ave em pedaços; põe-se-a de vinho-d'alho com sal, sumo de pimenta cumari, salsa e folhas de cebolas picadas; passadas quatro a cinco horas, envolve-se em farinha de mandioca, refoga-se em duas colheres de gordura e acrescentam-se duas xícaras d'água, um cálice de sumo de laranja da terra, e uma dúzia de berinjelas recheadas com um picado feito do fígado da ave, um pouco de toucinho muito bem picado, queijo ralado, miolo de pão umedecido com vinho e açúcar; (na falta de berinjelas, pode-se usar de bananas da terra); ferve-se durante meia hora, perto do fogo, e serve-se.

3. Araras, papagaios, periquitos, etc., assados no espeto – Toma-se a ave gorda, esfrega-se por dentro e por fora com sal e pimenta cumari, enfia-se no espeto e assa-se sobre fogo moderado, umedecendo-a com nata de leite; estando assada, deitam-se às colheres sobre a mesma duas gemas de ovos amassados com uma colher de fubá mimoso, pouco sal e canela, e diluídas em uma xícara de leite; estando a ave cozida, serve-se com alguma salada ou compota.

4. Arara, papagaios, etc., recheados e assados no espeto – Pica-se o fígado da ave com meia quarta de toucinho, dois ovos cozidos, uma cebola e salsa; mistura-se o todo com sal, pimentas, azeitonas, e uma mão cheia de côdeas de pão raladas umedecidas com aguardente, e enche-se a ave com esta massa; cose-se a ave no espeto; envolve-se com lascas delgadas de toucinho, e assa-se sobre fogo regular; estando cozida, tira-se a capa de toucinho, e dão-se

mais umas voltas até o assado ter tomado boa cor, e serve-se com alguma compota.

5. Arara, papagaio, etc., assados no forno – Enche-se a ave com seus miúdos e com quatro ovos cozidos e picados, sal, pimenta e uma cebola picada; cose-se a abertura e refoga-se a ave em três colheres de gordura, virando-a para corar de todos os lados; tapa-se depois a panela, e deixa-se acabar de assar ou no forno ou sobre brasas; estando cozida, serve-se com algum molho picante ou salada.

6. Arara, papagaio, etc., cozido com arroz – Refoga-se a ave cortada em pedaços em três colheres de gordura; tira-se, e refoga-se na mesma gordura, quando estiver bem quente, um prato de arroz escolhido e lavado; mexe-se, e estando bem quente, acrescente-se uma garrafa d'água, sal, salsa, uma cebola cortada, duas pimentas cumaris, quatro a cinco tomates, e a carne da ave; deixa-se ferver durante um quarto de hora; tira-se a panela do fogo ativo, e deixa-se secar o arroz, colocando a panela perto do fogo, e serve-se.

7. Arara, papagaio, etc., guisados com jurumbeba – Ferve-se a ave com sal, pimenta, salsa, folhas de cebola, mangerona e um ou dois marmelos partidos em quatro; estando cozida, tira-se a ave, e corta-se em pedaços.

Refoga-se uma colher de farinha de trigo em duas colheres de manteiga e uma cebola picada; deixa-se ferver, mexendo até ficar de cor alambreada escura; deita-se depois a carne e o caldo coado e reduzido a duas xícaras de líquido em uma porção de frutas de jurumbeba descascadas e partidas; deixa-se ferver durante meia hora sobre brasas, serve-se.

8. Salada de perdizes, codornizes, etc., assadas – Toma-se a ave assada no espeto, tira-se toda a carne e corta-se em pequenos pedaços; faz-se o mesmo com uma dúzia de sardinhas de Nantes, duas cebolas, duas maçãs e uma dúzia de batatinhas; mistura-se tudo, sem machucar,

acrescenta-se vinagre, azeite doce, sal, pimenta, salsa picada e serve-se.

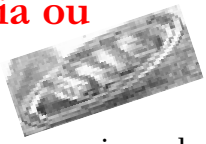
9. Perdizes, codornizes, etc., chamuscadas – Depenam-se e limpa-se as aves, e enfiadas no espeto assam-se um pouco sobre uma labareda; lardeia-se depois com toucinho e acaba-se de assar sobre fogo moderado, umedecendo-as com vinho branco, ao qual se ajuntaram um pouco de sal, salsa picada, sumo de pimentas e de alho; estando cozido, serve-se com algum molho picante.

10. Perdizes, codornizes, etc., picadas e refogadas – Assam-se as aves no espeto, tiram-se depois os ossos, e corta-se a carne em pedaços; ajuntam-se sal, salsa, cebola picada, duas pimentas, uma colher de manteiga, uma mão cheia de pão ralado, um pepino grande descascado, picado e sem miolo, e ferve-se tudo com uma xícara de vinho; tendo acrescentado umas talhadas de limão descascado, serve-se.

11. Perdizes, codornizes, etc., refogadas com sapucaias – Partem-se em pedaços as aves assadas no espeto; por outra parte faz-se um molho com duas xícaras de vinho, duas gemas de ovos batidas, uma pitada de polvilho, uma porção de frutas de sapucaia, descascadas e cortadas, uma colher de açúcar, o sumo de um limão, pouco sal e noz moscada; deita-se a carne nele, deixa-se ferver mais durante um quarto de hora, e serve-se.

12. Arara, papagaio, etc., guisados com pinhões – Ferve-se a ave em água e sal, com uma porção de pinhões; estando cozido, tira-se-a, e separando a carne dos ossos, corta-se em pedaços, e polvilha-se com pão ralado e uma cebola picada; descascam-se os pinhões em uma massa que se frigiu numa caçarola, com duas colheres de manteiga; deita-se esta massa frita em um prato, coloca-se por cima a carne com seu molho e serve-se.

Perdizes, codornizes, cotovia ou codorniz do campo



São estes os pássaros mais caçados nas campinas do Brasil, e como as suas carnes e modos de preparo são idênticos, por este motivo, reunimos aqui as receitas, podendo outro qualquer pássaro ser preparado pelas mesmas.

1. Perdiz, codorniz, cotovia refogadas – Toma-se a ave, esfrega-se com sal e pimenta, e envolve-se-a em lascas de toucinho, põe-se numa panela, com uma libra de carne de vaca gorda, sal, pimenta, salsa, coentro, folhas de cebola, uma xícara d'água, e um cálice de sumo de laranja da terra; tapa-se a panela e deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado; refogam-se depois uma colher de farinha de trigo, duas colheradas de manteiga, frige-se a ave nesta mistura, e acrescenta-se logo o caldo em que se cozinhou a ave; deixa-se cozinhar mais meia hora, e serve-se.

2. Perdizes, codornizes, etc., assadas e refogadas – Picam-se os miúdos de ave com meia quarta de toucinho, sal, salsa, pimenta, uma cebola e dois ovos cozidos; enche-se a ave com esta massa, cose-se a abertura, e refoga-se a ave em gordura, virando-a de todos os lados; enfia-se depois a ave no espeto, e envolta em papel untado de gordura, assa-se sobre fogo regular e serve-se com alguma molho picante ou salada.

3. Perdizes, codornizes etc., desossadas e refogadas – Tomam-se as aves assadas ao espeto, tiram-se-lhes os ossos, e pica-se a carne com cebola, salsa, um dente de alho, sal e pimenta; refoga-se este picado em manteiga, e molha-se com um cálice de vinho branco, no qual se desfez uma pitada de polvilho; serve-se sobre torradas de pão.

4. Perdizes, codornizes, etc., de escabeche – Achatam-se as perdizes com uma palmatória, e põem-se de molho

com sal, pimenta, cebola, cravo da Índia e sumo de limão; passadas quatro horas, passa-se em manteiga derretida, e assa-se na grelha de um e outro lado; servem-se com salada, ou molho picante.

5. Perdizes, codornizes, etc., refogadas à moda – Cortam-se as aves pelo meio, esfregam-se com sal e pimenta e frigem-se em manteiga; tiram-se depois de fritas dos dois lados; deita-se na mesma manteiga uma mão de pão ralado, outra tanta de carapicus, uma cebola picada, frige-se um pouco, mexendo, e acrescentam-se um cálice de vinho e umas talhadas de limão descascadas; dá-se mais uma fervura e serve-se sobre as aves.

6. Salada de perdizes, codornizes, etc., assadas – Toma-se a ave assada no espeto, tira-se toda a carne e corta-se em pequenos pedaços; faz-se o mesmo com uma dúzia de sardinhas de Nantes, duas cebolas, duas maçãs e uma dúzia de batatinhas; mistura-se tudo sem machucar, acrescenta-se vinagre, azeite doce, sal, pimenta, salsa picada e serve-se.

7. Perdizes, codornizes, etc., chamuscadas – Depenam-se e limpam-se as aves e enfiadas no espeto assam-se um pouco sobre uma labareda, lardeiam-se depois com toucinho e acaba-se de assar sobre fogo moderado, umedecendo-as com vinho branco ao qual ajuntaram-se um pouco de sal, salsa picada, sumo de pimentas e de alho; estando cozida, serve-se com algum alho picante.

8. Perdizes, codornizes, etc., picadas e refogadas – Assam-se as aves ao espeto, tiram-se depois os ossos e corta-se a carne em pedaços; ajuntam-se sal, salsa, cebola picada, duas pimentas, uma colher de manteiga, uma mão cheia de pão ralado, um pepino grande descascado, picado e sem miolo, e ferve-se tudo com uma xícara de vinho; tendo acrescentado umas talhadas de limão descascado, serve-se.

9. Perdizes, codornizes, etc., refogadas com sapucaias – Partem-se em pedaços as aves assadas ao espeto; por ou-

tra parte faz-se um molho com duas xícaras de vinho, duas gemas de ovos batidos, uma pitada de polvilho, uma porção de frutas de sapucaias descascadas e cortadas, uma colher de açúcar, o sumo de um limão, pouco sal e noz moscada; deite-se a carne nele, deixe-se ferver mais durante um quarto de hora, e serve-se.

10. Perdizes, codornizes, etc., refogadas com ora-pro-nóbis – Tomam-se as aves, parte-se em pedaços, para corarem; acrescenta-se uma cebola picada, uma colher de fubá mimoso, duas xícaras d'água, sal, pimenta, salsa, uma porção de ora-pro-nóbis e o sumo de uma laranja da terra; ferve-se durante mais meia hora e serve-se com angu de fubá de moinho.

11. Perdizes, codornizes, etc., assadas no espeto – Põem-se as aves de molho com sal, pimentas picadas, salsa picada e meio dente d'alho, e depois de estarem bem impregnadas, lardeiam-se as aves com tiras finas de toucinho, enfiam-se no espeto, e assam-se sobre fogo moderado, umedecendo com leite quente; estando cozidas, servem-se com saladas, alguma compota ou com legumes.

12. Perdizes, codornizes, etc., assadas ao forno – Picam-se os miúdos das aves com uma cebola, salsa, meia quarta de toucinho, sal, pimentas, dois ovos cozidos e meia dúzia de tomates; enche-se a ave com este picado, cose-se a abertura, e deita-se numa panela guarnecida de lascas de toucinho, com mais alguns tomates, um cálice de vinho e as talhadas de um limão descascado; tampa-se bem a panela e deixa-se ferver entre brasas ou no forno; e estando cozido, serve-se com seu próprio molho coado e desengordurado.

13. Perdizes, codornizes, etc., assadas no borralho com mandioca – Esfregam-se as aves com sal e sumo de pimenta; enleiam-se em lascas finas de toucinho, e deitam-se no borralho com algumas mandiocas; estando cozidas tiram-se; desenleia-se o toucinho, e serve-se com as mandiocas

descascadas, e com um molho feito de leite fervido com uma colher de açúcar, um pouco de canela socada e incorporado com duas gemas de ovos desfeitas num cálice de vinho.

14. Perdizes, codornizes, etc., cozidas com chuchus – Ferve-se a ave com meia quarta de toucinho, sal, salsa, pimentas, mangerona, folhas de cebola, gengibre, meio dente de alho e um pouco de coentro; estando cozida, tira-se a ave, reduz-se o caldo coado, e torna-se a deitar a ave partida na panela com uma porção de chuchus e uma colherzinha de polvilho desfeito num cálice de sumo de laranja da terra; ferve-se mais durante meia hora e serve-se.

15. Perdizes, codornizes, etc., ensopadas com moranga – Passa-se a ave em gordura, corta-se depois em pedaços e tendo acrescentado uma tigela d'água, sal, salsa, pimentas, cominho, folhas de cebola e uma moranga descascada, sem miolo, e cortadas em pedaços, ferve-se até estar cozida e o caldo reduzido; serve-se depois de acrescentar o sumo de um limão batido com uma gema de ovo.

16. Perdizes, codornizes, etc., ensopadas com guandus – Refoga-se uma colher de fubá mimoso com duas colheres de gordura, deita-se depois a ave cortada em pedaço, vira-se para todos os lados, e ajunta-se depois uma porção de guandus cozidos em água e sal, mexe-se, e deixa-se ferver durante mais hora; acrescenta-se por fim um cálice de vinagre, e serve-se.

17. Perdizes, codornizes, etc., fritas, de escabeche – Cortam-se as aves em pedaços, e põem-se de molho em sumo de laranja da terra, com sal, pimentas, meio dente de alho, salsa, e folhas de cebola; passadas seis horas, enxugam-se os pedaços, frigem-se em manteiga com uma cebola picada, e pulverizados com uma porção de farinha de milho ou mandioca e servem-se.

18. Perdizes, codornizes, etc., fritas com capa – Cortam-se as aves em pedaços, esfregam-se com sal, sumo de pi-

mentas o alho; envolvem-se em farinha de trigo, e passam-se em gemas de ovos; pulverizam-se com canela e um pouco de açúcar, e frigem-se em gordura de um e outro lado; servem-se, deitando por cima de cada pedaço uma roda de limão descascado e espremido, e por cima de tudo, o sumo de um limão.

19. Perdizes, codornizes, etc., fritas com polpa de beterraba – Soca-se as aves cortadas em pedaços, com sal e pimenta da Índia moída e frigem-se em bastante gordura, com uma cebola picada e uma mão cheia de pão ralado; deita-se a carne num prato, com polpa de beterrabas roxas cozidas em água e sal, raladas e misturadas com cálice de vinagre; se ficarem muito azedas, adjunta-se-lhes uma colher de açúcar, despejando a gordura com o pão ralado, serve-se.

20. Perdizes, codornizes, etc., guisadas com abóbora d'água – Fervem-se as aves com água e sal; estando quase cozidas, tiram-se, cortam-se em pedaços, e frigem-se em duas colheres de gordura; soca-se com farinha de trigo; acrescenta-se uma porção de abóboras d'água descascada e cortada em pedaços pequenos; deitam-se-lhe o caldo, salsa, folhas de cebola, um pouco de coentro, uma colherzinha de polvilho e o sumo de uma laranja da terra; deixa-se ferver durante meia hora, ou de preferência até o caldo ter secado, e serve-se.

21. Perdizes, codornizes, etc., guisadas com caratinga – Cozinha-se uma ave com uma caratinga, em água e sal; estando a ave cozida, tira-se, e deixa cozinhar a caratinga, até ficar também cozida, o que se conhece podendo traspassá-la com facilidade com uma pena, e tira-se também. Refogam-se uma cebola picada e uma dúzia de tomates em duas colheres de gordura; acrescentam-se uma xícara d'água, um cálice de sumo de limão, salsa, meio dente de alho e meia colher de açúcar; deixa-se ferver mais uma vez, e deitam-se-lhe a ave e a caratinga cortada em pedaços; ferve-se mais um pouco e serve-se.

Pombos, juritis, torcazes e rolas

As carnes destas pombas são excelentes, principalmente no princípio da seca, estando elas mais gordas nesta ocasião; o modo de prep arar é o mesmo para todas; a pomba torcaz depois de depenada deve-se cortar o sobretudo, porque contém umas pequenas bolsas cheias de um óleo muito catingueiro; é preferível arrancar-lhe o rabo enquanto ela está quente, e é este um dever que cabe ao caçador.

1. Pomba torcaz, rola, etc., assadas no espeto – Estando limpas as aves, metem-se-as para dentro, e estando enfiadas no espeto, assa-se, umedecendo-se com um molho feito de vinagre, manteiga derretida, sal e pimenta; estando assadas, torna-se o molho ao qual se acrescentam os fígados das aves pisados, um pouco de açúcar, noz moscada e uma colher de sumo de laranja da terra; ferve-se um pouco e serve-se com os pombos.

2. Pombas torcazes, rola, etc., picadas com torradas – Tiram-se a carne e os miúdos das aves, e picam-se muito bem com salsa, cebola, pimenta, canela, açúcar; deitam-se numa panela guarnecida de lascas de toucinho, sobre fatias de pão untadas de manteiga; tapa-se a panela, deixa-se cozinhar como por baixo e por cima, e serve-se.

3. Pombas torcazes, rola, etc., assadas em papel – Abrem-se as aves pelas costas, tiram-se os ossos, e tendo-se feito um picado com os miúdos, farinha de mandioca, manteiga, sumo de laranja da terra, uma colher de açúcar, sal, e canela moída, enchem-se as aves, cose-se a abertura: estando envoltas numa lasca fina de toucinho, e em seguida numa folha de papel, assa-se no forno; estando cozidas, tiram-se o papel e o toucinho, e servem-se com algum molho picante.

4. Torta de pombas torcazes, etc., recheadas – Abrem-se as aves pelas costas, tiram-se os ossos, picam-se os miúdos com um fígado de porco, meia quarta de toucinho, sal, pimentas, açúcar, farinha de mandioca, uma xícara de vinho e seis ovos inteiros; enchem-se os pombas com estas massas, e deitam-se numa forma de tortas ou caçarola bem untada de manteiga, com o resto da massa do recheio; cobre-se com uma camada de farinha de mandioca, queijo ralado, e uma lasca de toucinho, e assa-se no forno; estando cozidos, tira-se o toucinho, emborca-se a caçarola sobre um prato para a torta sair inteira; cobre-se com açúcar e canela moída, e serve-se.

5. Pombas torcazes, rolas, etc., fritas com fatias – Tira-se toda a carne das aves e pica-se com meia quarta de toucinho, uma mão cheia de carapicus, outra de farinha de mandioca, uma cebola, sal, salsa e pimentas; mistura-se tudo e ferve-se em uma xícara de vinho branco; estando cozido, serve-se sobre fatias de pão em manteiga.

6. Pombas torcazes, juritis, etc., refogados com palmito – Refoga-se duas pombas em duas colheres de gordura, pondo um pouco de sal; partem-se depois pelo meio, e acrescenta-se uma porção de côdeas de pão raladas, umas folhas de salsa e um cálice de vinho branco, deixando-as ferver durante um quarto de hora sobre brasas; estando cozidos, ajunta-se um palmito picado e fervido em água e sal, e uma xícara d'água; deixa-se ferver mais um pouco, e serve-se.

7. Pombas torcazes, rolas, etc., refogadas com quibebe – Partem-se as pombas pelo meio, salga-se, e frigem-se em gordura de um e outro lado; polvilha-se em seguida com farinha de trigo, acrescenta-se uma xícara de leite, e deixa-se ferver sobre brasas; de outro lado, cozinha-se uma abóbora descascada, partida e sem sementes, em água e sal; tira-se os pedaços, e pisa-se pra reduzi-los a uma polpa; mistura-se-lhe uma xícara de nata de leite, duas colheres

de açúcar e outro tanto de manteiga, deita-se num prato, põem-se por cima os pombos com o molho, e servem-se.

8. Pombas torcazes, juritis, etc., assados e recheados – Recheia-se as pombas com seus fígados picados aos quais se acrescenta meia quarta de toucinho, os fígados de duas galinhas, algumas azeitonas sem caroços, tudo picado, pimentas e meio dente de alho, enfia-se no espeto depois de lardeado o peito com tiras finas de toucinho; envolvem-se em folhas de bananeira e assa-se sobre fogo moderado; estando cozidos, servem-se com algum molho picante.

9. Pombas torcazes, rola, etc., assadas na panela – Refogam-se as pombas em gordura, e viram-se para frigirem de todos os lados; salpica-se com sal, salsa, um punhado de pão ralado, e tendo tapado a panela, deixa-se acabar de ferver sobre brasas, e serve-se com um molho feito de folhas de borragem picadas, com sal, vinagre e azeite doce.

10. Pombas torcazes, etc., fritas com grelos de abóbora – Cortam-se as pombas em quatro pedaços, envolvem-se em pão ralado, frigem-se em bastante gordura, e salpica-se com sal e pimenta socada; estando cozidas, tiram-se, e refogam-se, na mesma gordura, uma porção de grelos de abóbora descascada e fervidos em água e sal; deitam-se os grelos num prato com a gordura, e postos os pombos por cima, servem-se.

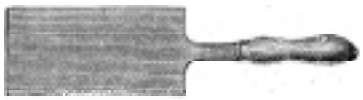
11. Pombas torcazes, rolas, etc., fritas com ovos - Racham-se as pombas pelo meio, temperam-se com sal, envoltas em farinha de trigo; frigem-se em pouca gordura de um e outro lado; estando cozidas, deita-se uma porção de ovos batidos por cima e deixa-se sobre o fogo até os ovos ficarem também cozidos; deita-se num prato, emborcando a caçarola para as pombas ficarem por cima; cobrem-se com açúcar e canela, e servem-se.

12. Pombas torcazes, juritis, etc., guisados com carapicus – Ferve-se quatro pombas com água, sal, salsa, folhas de cebola, coentro e algumas pimentas; estando cozi-

das, partem-se em quatro pedaços, e frigem-se em três colheres de gordura, acrescentando uma porção de carapicus picados, e meia dúzia de tomates; e depois de ter mexido, ajunta-se um cálice de vinagre, e o caldo reduzido a três xícaras, e incorporado com duas gemas de ovos; deixa-se ferver durante mais de um quarto de hora sobre brasas, e serve-se.

13. Pombas torcazes, juritis, etc. conservados – Como as pombas em certas estações aparecem em mais abundância, e são aproveitadas e mandadas a grandes distâncias, parece-nos de alguma utilidade oferecer neste lugar o melhor modo de conservá-las como frescas por muito tempo e sem se deteriorarem.

Tomam-se as pombas depenadas e limpas, esfregam-se com sal, sumo de pimentas, deixando nestes temperos durante três horas, para se impregnarem; fervem-se em seguida durante um quarto de hora em água; tiram-se, deixam-se esfriar, e enxugam-se, deitando-as, em seguida, numa caçarola com bastante gordura, e deixando-as ferver até ficarem quase cozidas; tiram-se em seguida, deitando a gordura fervida por cima, devendo as pombas ficarem cobertas pela mesma; tapa-se depois o barril e guarda-se neste estado até precisar das pombas.



Saracura, inhuma, pato silvestre, marrecos, gansos silvestres, frango d'água, martin-pescador, galinhola grande e pequena (becassina grande e pequena)

O pato e o marreco silvestre não são tão gordos como os domésticos; a sua carne não é tão branca, mas é mais aromática; o modo de prepará-los é o mesmo, visto perten-

cerem à mesma família; por isso não se separam em diferentes capítulos os modos de prepará-los.

1. Salmi de galinholas, marrecos e saracura – Depois de ter assado no espeto três galinhas, e depois de ter deixado esfriar, trincha-se o melhor possível, e põem-se os pedaços numa caçarola; socam-se os ossos e algum resto de carnes da ave em um almofariz; pondo um pouco de folhas de salsa, seis cabeças de cebolinhas e pimentas inteiras; por outra parte, põe-se um pedaço de manteiga em uma caçarola que se coloca sobre o fogo, e nesta se põem os ossos e as carnes socadas, que se deixarão ferver durante dez minutos; despejam-se em seguida um copo de vinho branco, seis colheres de molho à espanhola e três colheres de caldo gordo de carne; deixa-se reduzir o todo até a metade; passa-se o molho por uma peneira de seda, e despeja-se sobre os pedaços de galinhola conservados quentes, sem todavia ferverem; na ocasião de se servir, põem-se numa travessa os pedaços intermediados com fatias de pão torrado.

(Fica bem entendido que este guisado muito conhecido na Europa e que não tem nome em português, por isso lhe conservamos o nome francês, é aplicável às carnes da saracura, da inhuma, dos marrecos, dos patos silvestres, do martin-pescador e finalmente de frango d'água).

2. Inhuma, pato, etc., refogados com samambaia – Toma-se a ave, e depois de limpa, refoga-se em gordura, virando-a de todos os lados; corta-se, depois, em pedaços que se deita de novo na mesma gordura, depois de ter refogado nela uma cebola e uma colher de farinha de trigo; acrescenta-se uma porção e brotos de samambaia (fervidos em água e sal), uma garrafa d'água, sal, pimenta, salsa, e folhas de cebola; deixa-se ferver até reduzir o caldo, e servem-se os pedaços da ave sobre os brotos da samambaia arranjados no prato.

3. Inhuma, pato silvestre, etc., refogados com mangalós – Refogam-se duas colheres de farinha de trigo com quatro de manteiga; estando a farinha de cor alambreada, deitam-se uma cebola picada e a ave cortada em pedaços; mexe-se, acrescenta-se uma porção de mangalós cozidos em água e sal, um cálice de vinagre, salsa, folhas de cebola, um ramo de mangerona; deixa-se ferver durante uma hora sobre fogo moderado, e serve-se.

4. Inhuma, pato silvestre, etc., assados no espeto – Esfrega-se a ave com sal, sumo de pimenta, alho, cebola e laranja da terra, deixando-a durante três a quatro horas com este tempero; enche-se depois com arroz fervido, pedacinhos de toucinho, sal e açúcar derretido em vinho branco; tendo lardeado o peito com tiras finas de toucinho, envolve-se em folhas de bananeira, e estando enfiada no espeto, assa-se durante duas horas; estando cozida, serve-se com alguma salada.

5. Inhuma, pato silvestre, etc., assados no borralho – Pica-se o fígado da ave com meia libra de carne de porco e meia quarta de toucinho; tempera-se com sal, cebola picada, uma dúzia de tomates, dois cravos da Índia e pimentas; recheia-se a ave com este picado, e envolve-se numa lasca fina de toucinho, embrulhando-a depois em folhas de bananeiras; assim preparada, deita-se no borralho, onde se deixa assar durante três horas; tira-se, desenvolve-se da folha e do toucinho, e serve-se com um molho picante.

6. Inhuma, pato silvestre, etc., ensopado com taioba - Derretem-se duas colheres de manteiga com uma colher de fubá mimoso, acrescentam-se logo uma tigela d'água, uma ave partida em pedaços, meia dúzia de tomates, um pouco de gengibre rapado e um cálice de sumo de laranja da terra; ferve-se até ficar cozido e acrescenta-se antes de servir duas gemas de ovos batidos com uma colher de açúcar mascavo e um cálice de vinho tinto.

7. Inhuma, pato, etc., estufados com arroz – Frige-se uma quarta de toucinho picado bem fino; estando a gordura derretida e bem quente, deita-se-lhe um prato de arroz escolhido e lavado; mexe-se, acrescentam-se uma garrafa d'água, uma ave partida em pedaços, sal, salsa, folhas de cebola, uma dúzia de tomates, um cálice de vinho, tapando bem a panela; deixa-se ferver durante duas horas sobre o fogo moderado, e estando cozido, serve-se.

8. Inhuma, pato silvestre, etc. estufados com pepinos – Refoga-se uma ave inteira em três colheres de gordura, apolvilha-se com farinha de trigo e acrescenta-se uma xícara d'água, com outro tanto de vinho tinto, sal, salsa, mangerona, pimentas, tomates e quatro pepinos grandes descascados, partidos em quatro partes e desmiolados; tapa-se bem a panela, deixa-se cozinhar sobre brasas, durante duas horas, e serve-se. Também costumam-se picar os pepinos, misturados com os tomates, encher-se a ave com esta mistura e fazer-se o mesmo que se mencionou.

9. Inhuma, pato silvestre, etc. fritos – Corta-se a ave em pedaços, e põem-nos de molho com sal, pimentas, tomates, um dente de alho e uma cebola pisada; passadas seis horas, tendo a carne tomado o gosto dos temperos, enxuga-se, e envolta em pão ralado, frige-se de um e outro lado em manteiga; estando cozida, serve-se com a mesma manteiga.

10. Inhuma, pato silvestre, etc. guisados com vagens – Ferve-se a ave com sal, água, salsa, folhas de cebola, uma quarta de toucinho e uma libra de carne de vitela; estando cozida, tira-se, corta-se em pedaços, e reduzido o caldo e engrossado com uma colherzinha de polvilho, deita-se de novo a carne na panela, com uma porção de vagens picadas, mangerona, uma cebola picada em um cálice de sumo de limão; deixa-se ferver até tudo ficar cozido, e serve-se.

11. Inhuma, pato, etc. guisado com repolho – Ferve-se a ave com quanto basta d'água e sal, e estando quase cozi-

da, tira-se, corta-se em pedaços, que se refogam em quatro colheres de gordura; estando corados, tornam-se a tirar e refoga-se na mesma gordura um repolho branco picado; mexe-se e acrescentam-se meia garrafa d'água, sal, salsa, folhas de cebola, um cálice de sumo de limão e a ave partida; deixa-se ferver até o caldo ficar reduzido, e serve-se.

Pássaros miúdos, sabiá, etc.

Oferecemos aqui algumas receitas pelas quais se costumam preparar miúdos, que não devem ser desprezados por sua pequenez, pois que oferecem alguns pratos bem saborosos.

1. Pássaros miúdos assados no espeto – Depenados e limpos os passarinhos, esfregam-se com sal; envolvem-se cada um numa lasca de toucinho, enfiam-se assim no espeto, alternando-os com fatias de pão, e assam-se sobre fogo moderado; estando cozidos, serve-se cada um sobre uma fatia.

2. Pássaros miúdos refogados – Depois de limpos os passarinhos, refogam-se em duas colheres de manteiga; estando fritos, tiram-se, e refogam-se na mesma manteiga um marmelo descascado e picado, uma cebola, e uma mão cheia de pão ralado; umedece-se tudo com um cálice de vinho branco e outro d'água, e deitados os passarinhos neste molho, deixa-se ferver durante um quarto de hora neste molho, e serve-se cada passarinho posto sobre uma fatia de pão frito em manteiga, e deitando o molho por cima.

3. Passarinhos refogados em molho branco – Frigem-se os peitos de uma dúzia de passarinhos em manteiga; por outro lado, derrete-se um pouco de manteiga, mistura-se uma colher de farinha de trigo, o resto dos passarinhos,

um cálice de vinho branco, duas xícaras d'água, e meia dúzia de tomates; deixa-se ferver durante meia hora; deitam-se depois neste molho os peitos fritos, ferve-se mais um pouco, e serve-se.

4. Passarinhos guisados com tomates – Fervem-se duas dúzias de tomates com uma xícara d'água, um copo de vinho branco, sal e pimentas; deitam-se depois duas dúzias de passarinhos limpos, e deixa-se ferver durante meia hora, ajuntando uma colher de manteiga e outra de farinha de trigo; estando cozidos, servem-se.

5. Passarinhos assados no forno – Refoga-se uma dúzia de passarinhos em duas colheres de gordura, pulveriza-se com uma colher de fubá mimoso ou de farinha de trigo, um cálice de vinho, sal, pimentas e umas talhadas de limão descascadas; deixa-se assar sobre brasas, até ficarem cozidos, e servem-se.

6. Passarinhos fritos – Limpos os passarinhos, temperam-se com sal e pimentas, achatam-se com uma palmatória, passam-se em gemas de ovos, e envoltos em farinha de trigo, frigem-se em bastante gordura; estando cozidos, servem-se com alguma compota.

7. Passarinhos fritos com bananas – Temperados os passarinhos com sal, frigem-se com bananas da terra descascadas e recheadas ao meio; estando cozidos, polvilham-se com uma porção de pão ralado; deita-se num prato, cobrem-se com uma camada de açúcar e canela moída, e servem-se.

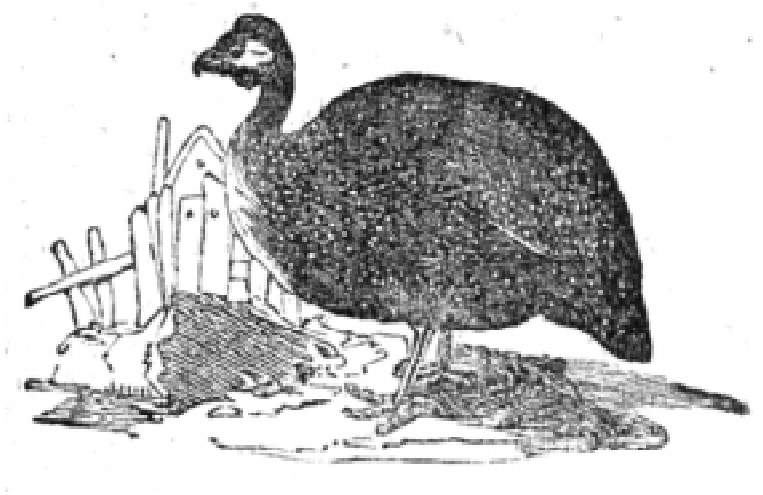
Galinha d'Angola, macuco, inambu, jaó ou zabelê, jacutinga e capoeira

A galinha d'Angola, no Brasil, pode ser considerada como ave doméstica, mas a sua vida errante, e a qualidade de sua carne, semelhante à das aves silvestres de carne

branca, induziram-nos a incluir neste capítulo, as receitas para sua preparação; a sua carne é muito superior à do faisão tão estimada na Europa; e como a carne das aves acima mencionadas é idêntica, reunimos num só artigo as suas preparações.

1. Galinha d'Angola, macuco, etc. refogado – Tira-se a carne da ave, corta-se em pedaços e refoga-se em gordura com uma cebola cortada e meia dúzia de tomates; acrescentam-se, em seguida, uma xícara d'água, sal, salsa, pimentas e uma colher de farinha de mandioca; deixa-se ferver durante meia hora, e coloca-se num prato, deitando por cima oito gemas de ovos batidas; enfia-se o prato no forno, deixa-se assar até corar, e serve-se polvilhado com açúcar.

2. Galinha d'Angola, macuco, etc. refogados com arroz – Refoga-se a ave em três colheres de gordura, tira-se e deita-se na mesma gordura bem quente, meio prato de arroz escolhido e lavado; mexe-se e acrescentando-se meia garrafa d'água, sal, folhas de salsa e de cebola, meia dúzia de tomates e a ave partida em pedaços; deixa-se ferver perto do fogo até a água secar, e serve-se.



3. Galinha d'Angola, macuco, etc. cozidos com moranga – Depois de depenada e limpa a ave, ferve-se em água e sal com uma moranga partida e tiradas as sementes; estando cozida, tira-se os pedaços da moranga, deita-se sobre um prato com a casca para baixo; corta-se a ave em pedaços e põem-se sobre a moranga, pingando sobre o todo manteiga derretida e polvilhando com açúcar; enfia-se o prato no forno, deixa-se assar durante meia hora, e serve-se.

4. Galinha d'Angola, macuco, etc. ensopados com feijão – Corta-se uma ave em pedaços, refoga-se em gordura; estando cozidos, atira-se na mesma uma porção de feijão marumbé ou de favas novas cozidas em água e sal; acrescentam-se os pedaços da ave e o sumo de uma laranja da terra; ferve-se o todo durante meia hora perto do fogo, e serve-se.

5. Galinha d'Angola, macuco, etc. ensopados com carapicus – Refoga-se uma ave partida em pedaços com três colheres de gordura, acrescentam-se uma porção de carapicus picados, meia dúzia de tomates, sal, uma cebola picada, pimentas, salsa, e finalmente depois de mexido, um cálice de vinagre e uma xícara d'água; deixa-se ferver, e estando cozido, serve-se.

6. Galinha d'Angola, macuco, etc. estufados com castanhas – Enche-se uma ave com castanhas do Pará ou mangaritos pequenos descascados; cose-se a abertura e refoga-se em três colheres de gordura; acrescenta-se uma xícara de vinho branco, um dente de alho, sal, uma cebola partida, pimentas e um ramo de manjericão; ferve-se sobre fogo de brasas, bem vivo, durante duas horas, e estando cozido serve-se com seu molho coado, e misturado com uma colher de sumo de laranja da terra.

7. Galinha d'Angola, macuco, etc. estufados com tomates – Recheia-se uma ave com tomates, uma cebola cortada, o fígado picado, meia quarta de toucinho, sal, pimentas, e deita-se numa panela sobre lascas de toucinho com uma colher de vinagre, uma xícara d'água

e mais alguns tomates; tapa-se bem a panela e ferve-se sobre fogo regular; serve-se com seu próprio molho passado por peneira.

8. Galinha d'Angola, macuco, jacutinga, jaó etc. recheados e assados – Pica-se o fígado e o miúdos da ave com meia quarta de toucinho; mistura-se com dois ovos cozidos e cortados em pedaços miúdos, uma cebola, um dente de alho e pimentas; enche-se a ave com este picado, e envolta em uma lasca de toucinho, assa-se no espeto, umedecendo-a com um molho feito de vinagre e manteiga; estando cozida, tira-se e serve-se com seu molho desengordurado.

9. Galinha d'Angola, macuco, etc. assados e lardeados – Lardeia-se o peito de uma destas aves com tiras finas de toucinho; salpica-se com sal, e enche-se com o seu fígado picado e misturado com meia quarta de toucinho picado muito fino uma porção de miolo de pão umedecido no leite, uma colher de açúcar, pouco sal e noz moscada rapada; estando a ave envolta em folhas de bananeiras, assa-se sobre brasas e serve-se.

10. Galinha d'Angola, macuco, etc. guisados com creme – Ferve-se uma destas aves em leite e sal; estando cozida, tira-se e corta-se em pedaços que se refogam em manteiga, e polvilham-se com farinha de trigo; estando o leite reduzido, incorpora-se com duas gemas de ovos, uma colher de açúcar, noz moscada e canela; deita-se a ave outra vez neste molho; deixa-se mais um pouco e serve-se.

O Anu

O anu preto é uma ave do Brasil, que só se nutre de carrapatos, e por isso a sua carne tem uma catinga tão forte, que não é apetecida por ninguém; os camponeses porém asseveram que a sua carne tem a propriedade de curar as asmas e sífilis inveterada e as verrugas; conquanto

não tenhamos toda a convicção da eficácia de suas propriedades, animamo-nos todavia, em apresentar a maneira por que se prepara sua carne para assim contentar a todos, em vista da geral crença sobre as propriedades que tem a sua carne.

1. Anu assado ou ensopado – Depois de depenada a ave, lave-se bem para assim tirar metade de sua catinga, depois do que se esfrega somente com sal, não devendo levar outro qualquer tempero; neste estado, se assa no espeto.

Preparada por esta maneira, bebe-se o caldo duas a três vezes por dia, e come-se a carne com angu de fubá de moinho.

Peixe d'água doce

1. Bagres refogados – Toma-se uma ou duas dúzias de bagres, abrem-se, tiram-se as entranhas, lavam-se bem e esfrega-se com sal; envolvem-se em farinha de trigo, frigem-se com sal; envolvem-se em farinha de trigo, frigem-se em gordura, estando fritos de ambos os lados, ajunta-se uma xícara de vinho branco, um pouco de salsa picada, e uma cebola cortada; deixa-se ferver durante um quarto de hora, incorpora-se o caldo com duas gemas de ovos, e serve-se.

2. Bagres fritos – Limpam-se duas dúzias de bagres, esfrega-se com sal, sumo de limão, pimentas cumaris, frigem-se em gordura; estando fritos e corados, servem-se, espremendo por cima o sumo de uma laranja azeda.

3. Barbo e crumatá estufados – Escamam-se, e lavam-se os peixes, fervem-se em vinho tinto com uma cebola, folhas de louro, sal, pimenta e salsa; estando cozidos, põem os peixes num prato, e ajunta-se ao caldo duas colheres de manteiga amassadas com duas colheres de farinha de trigo; deixa-se ainda ferver um pouco, despeja-se o molho sobre os peixes, e serve-se quente. As carnes destes peixes são muito delicadas enquanto frescas; porém guardadas depois de assadas adquirem um cheiro desagradável.

4. Barbo e crumatá assado na grelha – Abrem-se os peixes em todo o comprimento, ficando somente seguro um lado com o outro pela pele das costas; unta-se com sal, pimenta e salsa picada, cobrem-se com uma camada de manteiga de vaca e assa-se na grelha sobre um fogo muito moderado; postos sobre um prato, servem-se com pão ralado, e uma cebola picada e frita em manteiga de vaca.

5. Barbo e crumatá ensopado com chuchus – Escamados e limpos os peixes, fervem-se em água, sal, salsa, pimenta e uma xícara de vinagre; estando cozidos, tiram-se; frigem-se duas colheres de gordura com uma cebola, ajunta-se o caldo do peixe, misturam-se duas gemas de ovos batidas, ferve-se e ajunta-se uma pequena porção de chuchus descascados e partidos; coze-se e serve-se em roda de peixe.

6. Barbo e crumatá refogados – Limpa-se e lava-se um peixe, porém sem tirar as escamas; esfrega-se com sal, pimenta e vinagre; põe-se em uma panela partes iguais d'água o vinho, em quantidade suficiente para cobrir o peixe, ajunta-se um pouco de sal, pimenta, cebolas, cravos da Índia, salsa e serpol.

Quanto este caldo estiver fervendo, deita-se o peixe cortado em tiras, e depois cozido, escama-se, tirando a pele com as escamas; serve-se com pirão feito do caldo.

7. Barbo e crumatá refogados com ora-pro-nobis – Derrete-se uma colher de manteiga ou gordura, ajuntam-se uma cebola picada, uma colher de farinha de mandioca,

alguns tomates, salsa, sal, e pimenta; ajuntam-se uma xícara de vinho tinto e uma tigela d'água; estando fervendo, deitam-se os peixes limpos e escamados, e depois de cozidos, tiram-se e ajuntando-se uma porção de ora-pro-nóbis.

8. Carpa, piaba, papaterrra, piau refogados – Todos estes peixes pertencem à mesma família e gostam principalmente de águas paradas; a sua carne é bem delicada, estando fresca.

Derretem-se duas colheres de manteiga de vaca, põem-se duas cebolas grandes partidas, e um peixe cortado em pedaços, e ajunta-se uma garrafa de vinho tinto; deixa-se ferver sobre fogo moderado; estando cozido, ajuntam-se uma mão cheia de côdeas de pão ralado, pouco sal, ferve-se mais um pouco e serve-se.

9. Carpa, piaba, etc. refogadas em molho branco – Refogam-se algumas cebolas partidas em duas colheres de manteiga de vaca, uma garrafa de vinho branco, o peixe cortado em postas, uma porção de carapicus, e um cálice de vinagre; deixa-se ferver, e o peixe estando cozido, tira-se e ajuntam-se ao caldo duas colheres de manteiga, duas de farinha de trigo, três gemas de ovos batidas em uma colher de açúcar; deixa-se ferer ainda um pouco; deitam-se os peixes e servem-se.

10. Carpa, piaba etc., assadas na grelha – Limpa-se e escama-se um peixe; abre-se pelas costas em tiras, apolvilha-se com sal e pimenta, e assa-se sobre grelha.

Por outro lado, derretem-se duas colheres de manteiga sobre brasas; misturam-se uma colher de farinha de trigo, sal, pimenta, e uma xícara d'água; deixa-se ferver um pouco, ajunta-se um cálice de sumo de laranja azeda, deita-se sobre um prato, o peixe por cima, e serve-se.

11. Carpa, piaba etc. cozidas – Limpa-se e lava-se um peixe sem tirar as escamas.

Por outra parte, fervem-se uma tigela d'água, uma xícara de vinho branco, sal, pimentas, cebolas, salsa; estando fervendo, deita-se o peixe, devendo este ficar cober-

to completamente; por outro lado, ferve-se uma xícara de vinagre, um dente de alho, dois cravos da Índia, e deita-se quente sobre o peixe; estando o peixe cozido, tira-se a pele com as escamas e serve-se frio com seu próprio molho coado e reduzido, misturando-se vinagre, azeite e uma gema de ovo cozida e desfeita no molho frio.

12. Carpa, piaba etc. cozidas com leite – Toma-se um ou dois peixes, tira-se as escamas, limpa-se e lava-se, cortando-os em pedaços e fervendo-se em leite e sal; estando cozidos, derretem-se duas colheres de gordura em uma vasilha sobre brasas, misturam-se duas colheres de farinha de mandioca, uma cebola cortada e pimentas; ajuntam-se o leite, e finalmente o peixe; deixa-se ferver mais meia hora, e serve-se.

13. Carpa, piaba etc. ensopadas – Corta-se quatro onças de toucinho e meia libra de carne de vaca em pequenos pedaços, e põem-se com as postas de um ou dois peixes; põem-se a cozer com uma tigela d'água, uma xícara de vinho tinto, uma cebola cortada, um cálice de vinagre; deixa-se ferver, e estando o peixe, tira-se, e ajuntam-se ao caldo uma colherzinha de polvilho e uma colher de açúcar; e estando o caldo reduzido, deita-se sobre o peixe, e serve-se.

14. Leite e ovas de carpa, piaba, etc. ensopados – Ponham-se em água fria durante vinte e quatro horas o leite e as ovas de peixes.

Por outro lado, ferve-se uma garrafa d'água com sal, e um pouco de vinagre; estando pronto ponha-se dentro os pedaços de leite e das ovas; deixa-se ferver durante um quarto de hora, tiram-se e envolvem-se em farinha de trigo; frigem-se em manteiga, virando-os, e acrescenta-se quando a farinha estiver corada, uma xícara de vinho branco, sal, pimenta, noz moscada; deixa-se ferver sobre brasas durante um instante e sirva-se.

15. Carpa, piaba etc. fritas – Só se devem frigir os peixes de mediano tamanho ou os pequenos; limpam-se, tiram-se as escamas, racha-se pelo meio, de maneira que

as duas metades fiquem seguras pelas costas; apolvilha-se com sal, pimenta moída e envolvem-se em farinha de mandioca; frigem-se em gordura até estarem cozidos e de boa cor, e serve-se.

16. Carpa, piaba etc. fritas, em restilo – Serve esta receita principalmente para os peixes que foram guardados salgados; põem-se de molho durante quatro horas, enxugam-se depois bem, e postos numa caçarola, despeja-se aguardente sobre os mesmos, deixando-se aquecer a caçarola, chegando fogo para queimar a aguardente e deixe-se arder toda; frige-se, por outra parte, um pouco de gordura de porco com uma cebola partida salsa picada, sal, pimenta e um pouco de farinha de mandioca; e deitando sobre os peixes postos no prato, serve-se.

17. Carpa, piaba etc. guisadas – Fervem-se dois ou três peixes escamados e limpos, em água, sal, salsa e pimenta estando cozidos, frige-se uma dúzia de tomates em duas colheres de gordura, ajunta-se o caldo do peixe misturado com três quatro gemas de ovos batidas com uma colher de sumo de limão, ferve-se um pouco e deita-se o peixe neste molho; deixa-se ainda cozer durante meia hora sobre brasas e serve-se.

18. Carpa, piaba etc. guisadas com quiabos – Escama-se, limpa-se e corta-se três ou quatro peixes em pedaços e fervem-se em água, sal, salsa, folhas de cebola, pimentas, cravos da Índia e sumo de laranja azeda.

Por outra parte, frigem-se duas colheres de gordura ajunta-se-lhes duas colheres de gordura, ajuntam-se-lhes duas colheres de farinha de mandioca, em seguida o caldo do peixe coado e reduzido, uma porção de quiabos cortados em rodelas e os peixes; deixa-se ferver ainda durante uma hora sobre um fogo moderado e serve-se.

19. Dourado e salmão refogado – Corta-se em postas da grossura de um dedo um peixe, um pouco de toucinho picado, algumas cebolas, salsa picada, sal, pimentas, um dente

de alho, três a quatro cravos da Índia e duas xícaras d'água; deita-se em uma panela e põem-se a ferver; tapa-se, e estando cozido, tira-se e coa-se o caldo engrossado com duas gemas de ovos batidas, com uma xícara de vinho, e serve-se.

Tendo-se alcaparras, acrescentam-se duas a três colheres delas.

20. Dourado e salmão cozido – Toma-se um dourado, tiram-se as escamas e as entranhas, ferve-se com água, sal, salsa, um pouco de sumo de limão; estando cozido, derrete-se uma colher de gordura, ajunta-se o caldo do peixe, misturado com meia colher de polvilho; ferve-se um pouco, deita-se o peixe dentro, e tendo dado mais uma fervura, serve-se.

21. Dourado etc. cozido com arroz – Deita-se meio prato de arroz escolhido numa panela de bastante capacidade com uma garrafa d'água, uns pedaços de toucinho, sal, salsa, algumas pimentas e duas cebolas, põe-se neste arroz uma cabeça de dourado cheia de carapicus, temperados com sal, noz moscada, e misturados com uma dúzia de tomates; coze-se durante uma hora sobre fogo moderado até o arroz ficar cozido e ter secado; deita-se o arroz no prato e põe-se a cabeça por cima, deitando-se sobre esta nata de leite (querendo), e serve-se.

22. Dourado e salmão de escabeche – Corta-se o peixe em postas e põem-se estas de molho em sumo de laranja da terra azeda ou vinagre, sal, cebola picada, alho, pimenta e cravo da Índia.

Frige-se em seguida um pedaço de toucinho e acrescentam-se uma ou duas colheres de fubá de canjica (fubá mimoso); mexe-se, ajunta-se o peixe com todo o seu molho, e uma porção de carapicus ou cogumelos picados; deixa-se ferver sobre um fogo moderado, e serve-se.

23. Enguia ou muçum – A enguia ou muçum se assemelha às cobras, sua forma cilíndrica, porém não tem escamas como as outras; a carne deste peixe é muito gorda e indigesta, porém é muito estimada.

Não se faz uso destes peixes senão depois de tirado o couro, o que é bem difícil de tirar-se em quanto cru.

É muito fácil o tirar-se pelo seguinte meio: deita-se o peixe sobre brasas vivas, virando-o por duas ou três vezes, e tirando-o do fogo, a pele sai com tanta facilidade como uma luva que se tira dos dedos.

24. Enguia e muçum assados no espeto – Tirando o couro de uma ou duas enguias, deita-se numa panela com duas cebolas, uma batata ou cenoura, salsa, serpol, sal, pimentas, duas tigelas d'água, uma garrafa de vinho branco; tendo fervido durante meia hora, tira-se a panela e deixa-se esfriar; tira-se os peixes, cobrem-se com uma camada de farinha de mandioca ou pão ralado; ata-se ao espeto envolvendo-os em papel untado de manteiga de vaca; assa-se sobre um fogo regular durante meia hora, tira-se o papel, e serve-se com o molho bem reduzido.

25. Enguia e muçum refogado – Corta-se duas ou três enguias pequenas em pedaços, depois de haver tirado o couro; refogam-se estes pedaços em gordura até serem cozidos; tira-se sobre um prato; frigem-se em seguida na mesma manteiga, uma cebola, uma colher de farinha de trigo, um pouco de sal e pimenta; ajuntam-se uma garrafa d'água e um cálice de sumo de laranja azeda, deixa-se ferver, deita-se quente sobre as enguias, e serve-se.

26. Enguias e muçum assados na grelha – Tira-se o couro de uma enguia; corta-se em pedaços, e fervem-se durante meia hora com metade d'água e metade de vinho branco, salsa, cebolas, folhas de louro, sal e pimentas; deixa-se esfriar, tira-se o peixe e passa-se em gordura ou manteiga derretida; envolve-se em farinha de mandioca, passa-se o caldo de ovos batidos, torna-se a cobrir com farinha de mandioca, assa-se depois sobre a grelha, virando os pedaços para que assem de todos os lados; servem-se com o seu caldo reduzido e incorporado com uma gema de ovo desfeita em um cálice de sumo de limão.

27. Enguia e muçum cozidos – Deitam-se numa panela duas garrafas de água, sal, salsa, pimenta, folhas de cebola, e cravo da Índia; estando fervendo, deitam-se os pedaços de uma enguia depois de ter tirado o couro; deixam-se ferver durante um quarto de hora, tiram-se, deixam-se esgotar, apolvilham-se com farinha de mandioca ou pão ralado, deitando por cima manteiga derretida; servem-se frio com um molho de azeite doce, vinagre e salsa picada.

28. Enguia ou muçum cozidos – Tiram-se os couros de duas a três enguias; cortam-se em pedaços, e cozem-se em vinho branco sal, pimenta, cravo da Índia e folhas de louro; estando cozidos, tiram-se e deitam-se os pedaços sobre um prato, o qual se conserva quente na beira do fogo.

Frigem-se por outra parte, duas cebolas partidas, uma porção de carapicus picados, sal, pimenta, sem deixar corar; ajunta-se o caldo coado, acaba-se de cozer, e engrossa-se com três gemas de ovos batidas, com uma xícara de sumo de laranja ou limão; deita-se sobre o peixe, e serve-se quente.

29. Enguia ou muçum estufados – Escaldam-se uma ou duas enguias novas, e deitam-se depois em uma caçarola guarnecida de lascas de toucinho, um pedaço de carne de vaca, e outro de carne de porco ou presunto picado, uma mão cheia de carapicus ou cogumelos, um dentes de alho, uma folha de louro, sal, pimenta, as talhadas de um limão descascado, e uma garrafa de vinho branco; deixa-se ferver sobre brasas, e estando cozido, serve-se com o molho coado e reduzido.

30. Enguia e muçum guisados – Ferve-se uma porção de enguias novas, durante alguns minutos, e esfregam-se bem para limpá-las sem tirar o couro.

Cozem-se em vinho branco, com uma cebola partida, sal e pimenta; estando o caldo coado e reduzido, serve-se quente, ou querendo, depois de postos os peixes sobre o prato, deixam-se esfriar, cobrem-se com salsa picada, deita-se um pouco de manteiga derretida por cima, e servem-se.

31. Enguia ou muçum d'escabeche – Tirados os couros de duas a três enguias pequenas, cortam-se em pedaços.

Por outra parte, fervem-se uma garrafa d'água, outra de vinho branco, sal, pimenta, folhas de louro, salsa, manteiga de vaca; escaldam-se os peixes com este caldo, e deixam-se ficar de molho durante três horas, pondo depois a ferver durante mais hora; tiram-se os peixes e servem-se frios com um molho frio de azeite; vinagre e salsa picada.

O Lambari ou Cadozetes

O lambari é mais estimado dos peixes pequenos; prepara-se por diferentes modos; todos eles se devem escamar, tirar entranhas e bem esfregar com uma talha, mas não devem ser lavados.

1. Lambaris fritos – Envolvem-se em farinha de trigo, frigindo-se depois em manteiga de vaca, ou em gordura, até ficarem bem tostados; deitam-se depois em um prato, põem-se por cima salsa, pimenta moída, e servem-se; (ou querendo) põe-se por cima a manteiga ou gordura em que se fritaram.

2. Lambaris estufados – Deitam-se numa frigideira duas colheres de manteiga com salsa picadinha; nesta se põem os peixes untados de sal e pimentas, com uma porção de carapicus picados, ou batatas descascada e cortadas em rodelas, e um copo de vinho, e colocam-se sobre umas brasas, deixando ferver até os peixes ficarem cozidos, e o caldo reduzido, e serve-se.

3. Lambaris fritos com queijo – Frige-se uma porção de lambaris, põem-se sobre um prato, e apolvilham-se com sal, pimenta, e cobram-se com uma camada de queijo ralado; deita-se gordura por cima, enfia-se o prato no forno até ter tomado cor, e serve-se.

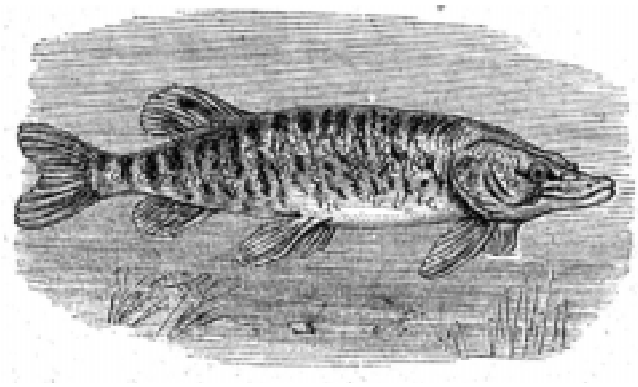
O lúcio, traíra, tabarana e piranha

Estes peixes semelhantes uns aos outros, quer na qualidade quer no modo de vida, são com razão considerados como os melhores peixes d'água doce.

Devem a sua delicadeza ao seu sustento que consiste nos outros peixes do seu elemento, aos quais fazem uma caça continua.

1. Lúcio, traíra, tabarana, piranha ensopados – Ferve-se o peixe escamado e limpo, em quanto basta de vinho tinto com uns dentes de cravo da Índia, folhas de louro, cebolas, salsa, serpol, sal pimenta; estando corados, acrescenta-se uma colher de manteiga, deixa-se ferver por mais um pouco, e serve-se com molho; quando se quer comer frio, faz-se um molho com vinagre, azeite doce, sal e pimenta e dispensa-se o molho do peixe.

2. Lúcio, traíra, etc. refogado – Toma-se o peixe limpo, passa-se em manteiga, virando de todos os lados; acrescentam-se um copo de vinho branco e outro tanto de água, sal, salsa, cebola, pimentas; deixa-se ferver até ficar cozido, serve-se seco e quente com pirão feito de farinha de mandioca e o caldo do peixe.



3. Lúcio, traíra, etc. assados no espeto – Tiram-se as escamas, e limpa-se um peixe; lardeiam-se os lombos com tiras finas de toucinho bem temperadas com sal, pimenta, noz moscada; enfia-se no espeto pelo comprimento, sentam-se a regular, umedecendo de vez em quando com um molho feito de meia garrafa de vinho branco, quatro a cinco colheres de azeite doce, e sumo de um limão.

Estando o peixe assado, tira-se do espeto, põe-se sobre o prato, e serve-se junto numa terrina o molho depois de lhe ajuntar duas colheres de alcaparras, sal, pimenta, uma colher de farinha de trigo, batida com uma colher de manteiga frita.

4. Lúcio, traíra, etc. assados na grelha – Tomam-se os peixes limpos embrulham-se em papel bem untado e assam-se sobre a grelha; estando assados, tira-se o papel enche-se a barriga com um pouco de manteiga de vaca, amassada com salsa, cebola picada, sal e pimenta; põem-se os peixes sobre um prato e conservam-se em lugar quente até iram à mesa.

5. Lúcio, traíra, etc, assados e recheados – Limpo um peixe, enche-se com meia dúzia de peixes pequenos picados e tirados os espinhos, meia dúzia de camarões cozidos, uma cebola, um pouco de salsa, sal, pimenta, um pouco de carapicus e uma porção de miolo de pão ensopado em leite quente; tudo bem amassado, apolvilha-se o peixe com sal, e pimenta e envolto em uma folha de papel untada com manteiga; ata-se este peixe no espeto e assa-se sobre um fogo moderado.

Estando assado, faz-se um molho de uma xícara de vinho quente, um cálice de vinagre, uma colher de molho de mostarda, sal, pimenta e a gema de um ovo cozido; ferve-se por um pouco e serve-se.

6. Lúcio, traíra, etc. cozidos – Ferve-se o peixe em metade d'água e metade de vinho branco, devendo o peixe ficar coberto do líquido; ajuntam-se sal, pimenta, folhas

de louro, cravo da Índia, salsa, cebolas e duas colheres de manteiga; estando cozido, tira-se o peixe o peixe e serve-se com vinagre, azeite doce, sal, pimenta e um pirão do caldo do peixe e farinha de mandioca.

7. LÚCIO, TRAÍRA, ETC. COZIDOS EM GELÉIA – Corta-se o peixe da grossura de três dedos, picam-se quatro onças de toucinho, e meia libra de carne de vaca; deitam-se sal, salsa, pimenta, salsa, folhas de cebola, um copo de vinho branco e outro tanto d'água; em seguida, põe-se em uma panela e reduz-se até ficar bem encorpado; passam-se os pedaços do peixe neste caldo, e deitam num prato sobre o resto do molho; deitam-se uma xícara de vinho branco e uma colher de sumo de laranja azeda, para dissolver o resto do caldo, que se serve com o mesmo peixe.

8. LÚCIO, TRAÍRA, ETC, FRITOS – Escolhem-se uns peixes pequenos, apolvilham-se com sal, pimenta moída, envolve-se em farinha de mandioca e frigem-se em bastante gordura com uma cebola picada; estando tostados, servem-se quentes.

9. LÚCIO, TRAÍRA, ETC. GUISADOS – Ferve-se um peixe grande partido, ajuntando-se à água, sal, pimentas, salsa, folhas de cebola e sumo de laranja azeda; estando cozido, frigem-se uma dúzia de tomates em duas colheres de gordura, ajuntam-se o caldo e o peixe, uma porção de quiabos cortados em rodelas; deixa-se ferver durante um quarto de hora, e serve-se com angu de fubá de moinho.

10. Mandi refogado – Tomam-se uns mandis frescos, tiram-se as entranhas, cortam-se em postas, e refogam-se em gordura com uma cebola picada; apolvilham-se com fubá mimoso, e ajuntam-se meia garrafa d'água, sal, salsa, mangerona: tendo fervido durante uma hora, incorporam-se com duas gemas de ovos desfeitas numa xícara de sumo de limão; tendo fervido mais um pouco, serve-se com pirão de farinha de mandioca.

11. Mandi cozido – Tomam-se uns peixes salgados, põem-se de molho durante seis horas em água fria; fervem-se depois em água, sal, salsa, folhas de cebola, manjericão, pimentas e sumo de limão; estando cozido, coa-se o caldo e engrossa-se este com uma porção de farinha; deita-se o pirão no prato, os peixes por cima, e serve-se.

12. Mandi frito – Cortam-se os peixes em posta da grossura de um dedo, salpicam-se com sal e pimenta; frigem-se em gordura de um outro lado; envolvem-se em farinha de trigo ou fubá mimoso (de canjica), salsa picadinha, e tornam-se a frigir; estando de boa cor, servem-se com sumo de limão por cima.

13. Mandi ensopado – Coze-se um mandi salgado e cortado em postas; estando cozido, derretem-se duas colheres de gordura, misturam-se uma colher de fubá de canjica, pimenta, salsa e duas xícaras de leite; deita-se o peixe neste molho e ajunta-se o caldo do peixe coado e reduzido; deixa-se ferver até o caldo ficar bem reduzido, e serve-se.

O Peixe cascudo

Este peixe não tem escamas, mas é coberto de um couro duro e áspero; antes de o preparar, é necessário tirar este couro; para este fim põe-se sobre umas brasas virando-o para torrar o casco de todo; por este meio, desprega-se facilmente.

A carne deste peixe é delicada, e no cozer se desfaz facilmente; por isso deve-se preparar com todo o cuidado para conservá-lo inteiro.

1. Peixe cascudo ensopado – Tendo tirado o couro de quatro a cinco peixes, põem-se a ferver uma garrafa d'água, um cálice de aguardente, sal, pimenta, cravo da Índia, salsa, raiz de aipo; estando fervendo, deitam-se os peixes nesta água, deixam-se ferver durante um quarto de hora; tirados os peixes, frigem-se depois uma dúzia de tomates, uma colher de farinha de trigo, ajunta-se logo o caldo do peixe coado, mexe-se, deixa-se reduzir o caldo, que se deita sobre os peixes, conservando-os quente perto do fogo, e servem-se.

2. Peixe cascudo cozido – Tendo tirado os couros de cinco a seis peixes, põem-se a ferver uma garrafa de leite, sal, salsa, pimenta e folhas de cebola; estando fervendo, deitam-se os peixes dentro, e cozem-se durante um quarto de hora; tiram-se os peixes, coa-se o caldo, derrete-se uma colher de gordura, mistura-se-lhe uma colher de farinha de mandioca, ajunta-se o caldo incorporado com duas gemas de ovos, ferve-se, e serve-se sobre o peixe.

3. Surubim assado no espeto – Tiram-se as entranhas, e leva-se um peixe; lardeia-o com tiras finas de toucinho, esfrega-se com sal, enfia-se no espeto e assa-se sobre fogo moderado, molhando-o com gordura e sumo de limão; estando cozido, apolvilha-se com farinha de mandioca, molha-se com o caldo, e dão-se mais uma voltas aos espetos; serve-se depois de ter ajuntado um cálice de vinagre, uma gema de ovo, em um pouco de molho de mostarda.

4. Surubim ensopado – Tomam-se umas postas de peixe, lavam-se, e fervem-se em água, sal, salsa, manjericão e pimenta; estando cozidas, tira-se o caldo, e misturam-se três gemas de ovos batidas com uma xícara de sumo de limão, duas colheres de farinha de mandioca e uma colher de gordura; ferve-se até reduzir a cinco ou seis xícaras de um molho incorporado, deita-se o peixe dentro, aquece-se e serve-se.

5. Surubim frito – Tomam-se umas postas de surubim da grossura de um dado; apolvilham-se de um e outro lado com sal, pimenta e mostarda; frigem-se em gordura, e estando fritas, põem-se num prato, deitando sobre cada posta uma rodela de limão descascado, e espremendo um pouco de sumo de limão; põe-se um pouco de gordura quente e serve-se.

6. Surubim guisado – Corta-se em pedaços os lombos do surubim; envolvem-se estes em farinha de trigo ou fubá de canjica (mimoso); refogam-se em duas colheres de gordura, até tomarem uma cor alambreada; deitam-se então em uma caçarola uma porção de carapicus e meia dúzia de fundos de alcachofras, salsa, pimenta e o peixe com o molho; deixa-se ferver durante meia hora sobre um fogo moderado; estando cozidos, deitam-se sobre um prato com sumo de limão ou laranja da terra azeda e serve-se.

7. Surubim guisado com leite – Cortam-se os lombos do surubim em tiras, envolvem-se em farinha de trigo ou fubá de canjica, e refogam-se em duas colheres de gordura, ferve-se depois uma porção de carapicus em duas xícaras de leite, ajunta-se o peixe frito, e deixa-se tudo ferver durante meia hora sobre um fogo moderado, e serve-se.

8. Tenca, pacamão e acarás cozidos – Para se limpar facilmente as escamas destes peixes, deitam-se por alguns minutos em água quente, depois escamam-se, cortam-se em pedaços, (sendo grandes), e deixam-se inteiros sendo pequenos; deitam-se em água fria onde se os deixa permanecer, mudando a água por duas outras vezes; tiram-se, enxugam-se bem com uma toalha e deitam-se numa caçarola com uma cebola partida, uma porção de carapicus, e deita-se por cima gordura derretida; cobrem-se com sal, pimenta, salsa picada e postos nos fogo, deixam-se frigir sobre um fogo vivo por alguns minutos; molham-se depois com uma garrafa de vinho branco; tira-se a caçarola, põe-se na beirada do fogo e deixa-se ferver até os peixes estarem cozidos. Deitam-se os peixes sobre um prato com

cebolas e carapicus, e tendo desfeito três gemas de ovos no molho, deitam-se por cima, serve-se.

9. Tenca, piranha, refogados – Fervem-se uma caneca d'água, duas xícaras de vinho tinto, sal, pimenta, folhas de cebolas, salsa; estando fervendo deitam-se-lhes os peixes limpos e escamados de vinho quente e serve-se frio com um molho de mostarda, azeite doce, vinagre, salsa picadinha.

10. Tenca, etc. assadas – Depois de limpos e escamados os peixes, envolvem-se em farinha de mandioca, enchem-nos com manteiga fresca, e salsa picada, e assam-se sobre grelha; serve-se com um molho de tomates, ou molho picante.

11. Tenca, etc., fritas – Deitam-se numa caçarola uma garrafa de água, outra de vinagre, sal, pimenta, salsa, cebolas picadas e duas colheres de manteiga; aquece-se até derreter-se a manteiga, deita-se este líquido sobre uma porção de peixes limpos, deixando-os no molho durante três a quatro horas; em seguida, tiram-se, envolvem-se em farinha de mandioca ou pão ralado, passam-se em ovos batidos, tornando a envolvê-los; frigem-se em manteiga de vaca e servem-se.

12. Tenca ensopada com pepinos – Limpa-se e escama-se uma porção de peixe; por outra parte derretem-se duas colheres de gordura, ajuntam-se uma cebola picada, salsa, sal, pimenta e um dente de alho; deitam-se os peixes nesta gordura quente, ajuntam-se uma porção de pepinos partidos nem as sementes, água quanto basta; estando quase cozidos, ajunta-se uma colher de polvilho desfeito em uma xícara de vinagre, ferve-se mais um pouco, e serve-se.

O timburé, corvina

Estes peixes pescam-se tanto n'água corrente como n'água parada, mas nesta adquirem o gosto dos d'água corrente, como acontece à tenca, piaba, papa-terra,

crumatá, etc., porque a sua vida de movimentos na procura dos peixes pequenos e dos insetos aquáticos, impede que eles adquiram mau gosto; a carne destes peixes é tão apreciada como a da traíra, tabarana e piranha, coma qual ela se assemelha, e algumas pessoas dão-lhes a preferência.

1. Timburé e corvina cozidos – Fervem-se em duas garrafas d'água duas raízes de salsa, uma de aipo, cebola, salsa, sal e pimenta; tendo fervido algumas vezes, tiram-se estas ervas com a escumadeira, deita-se o peixe limpo e escamado nesta água, e continua-se a ferver, estando cozido, serve-se com pirão de farinha de mandioca feito com o caldo do peixe, ao qual se deitou uma colher de manteiga ou gordura.

2. Timburé e corvina cozidos e dourados – Limpa-se um peixe, ferve-o em água, sal, uma folha de louro, uma cebola cortada; estando cozido, tira-se a pele do peixe com as escamas, deita-se no prato; e tendo frito uma porção de farinha de mandioca ou pão ralado, até ficar de cor alambreada, deita-se por cima do peixe, o qual se serve com pirão de farinha de mandioca.

3. Timburé e corvina fritos – Botem-se uma garrafa d'água, outra de vinagre, duas colheres de gordura, sal, salsa, folhas de louro, cebola e pimenta; deita-se o peixe neste molho, e passando duas horas, dá-se uma fervura; depois de frio, tira-se o peixe, tira-se a pele com as escamas; e rachado pelo meio, cobre-se com farinha de mandioca, e frige-se em manteiga ou gordura e serve-se com pirão de farinha de mandioca feito com o caldo do peixe.

4. Timburé e corvina cozidos – Ferve-se uma porção de água com salsa, cebola, uma raiz de aipo, sal e pimenta; estando quente, deita-se o peixe neste caldo; dão-se algumas fervuras, tira-se depois a pele do peixe com as escamas, apolvilha-se com farinha de mandioca, passa-se em ovos batidos, torna-se a apolvilhar-se e deita-se sobre o peixe uma porção de gordura derretida, e assa-se o peixe

sobre a grelha de um e outro lado; frige-se por outro lado, colher de gordura, uma cebola picada, uma porção de tomates, sal, pimenta e um pouco de farinha de mostarda; mexe-se e ajuntam-se uma xícara d'água e um cálice de vinagre fervido sobre o peixe, e serve-se.

5. Timburé ensopado com abóbora d'água – Limpam-se e tiram-se as escamas de um peixe; ferve-se em água, sal, salsa, folhas de cebola e louro; estando cozido, tira-se o peixe.

Por outra parte, refoga-se uma porção de abóbora d'água descascada (tirando as sementes) picadinha, em duas colheres de gordura, sal necessário; mexe-se, e, estando quente, ajunta-se o caldo do peixe coado, deixa-se ferver até reduzir o caldo, e serve-se.

6. Timburé e corvina guisados com palmitos – Ferve-se uns peixes limpos e escamados em água, quanto basta para cobrir os peixes, ajuntam-se salsa, aipo, cebolas, pimentas e folhas de louro; estando cozidos, tiram-se e passam-se em gordura quente tirando-os logo; refoga-se na mesma gordura, um palmito picadinho e lavado, ajuntam-se o caldo de peixe e uma colher de polvilho desfeito numa xícara de sumo de limão; deixa-se ferver até o palmito ficar cozido, deitam-se os peixes dentro, aquece-se, e serve-se.

As trutas, piabanhas, petingas

Todos estes peixes assemelham-se muito uns aos outros, tanto na qualidade como no modo de viver, e nas qualidades de águas em que se acham, por isso, também, se preparam do mesmo modo, e dão-se as receitas juntas para suas preparações.

1. Trutas, piabanhas, petingas e matrinchãos cozidos – Depois de limpos os peixes põem-se em água e sal, depois fervem-se em vinho branco, com uma cebola cortada, sal, pimentas, e folhas de louro; estando cozidos, tiram-se os peixes, pondo-os num lugar em que se conservem quen-

tes; derretem-se depois duas colheres de manteiga, misturando-se-lhes duas colheres de farinha de trigo, ajunta-se o caldo de peixe, e tendo fervido, deita-se sobre os peixes, e servem-se.

2. Trutas, piabanhas, etc., refogadas – Depois de limpos os peixes, fervem-se em água e sal; tiram-se, enxugam-se e põem-se a cozer em vinho branco, com um dente de cravo da Índia, folhas de louro, uma cebola, um pouco de serpol, sal e pimenta; estando cozidos, derrete-se uma colher de gordura, mexe-se, ajunta-se uma colher de fubá mimoso até tomar cor; ajuntam-se o peixe e caldo; e tendo fervido um pouco, serve-se com um pouco de sumo de limão.

3. Trutas, piabanhas, etc., fritas e assadas – Limpem-se alguns peixes, e frijam-se em manteiga fresca com um pouco de salsa, cebola picada e sal; estando fritos, tirem-se do fogo, e ajunte-se um copo de vinho branco, deixando-os neste molho durante uma hora; assem-se sobre grelha e sirvam-se com o molho.

4. Trutas, piabanhas, etc., guisadas – Frige-se uma colher de gordura com um pouco de salsa e folhas de cebola picadas, um copo de vinho branco, e os peixes; deixando-se sobre um fogo forte durante meia hora, ajuntando sal, noz moscada, folhas de louro, uma cebola partida, duas colheres de gordura e duas colheres de fubá mimoso; ferve-se ainda algumas vezes e serve-se.

5. Trutas, piabanhas, etc., assadas – Limpos alguns peixes, passam-se em gordura, envolvem-se em pão ralado, deitam-se numa caçarola tapada, e salpicam-se com sal e pimenta, um pouco de gordura; põe-se a caçarola sobre brasas, cobre-se com brasas e deixa-se assar; estando assados, servem-se.

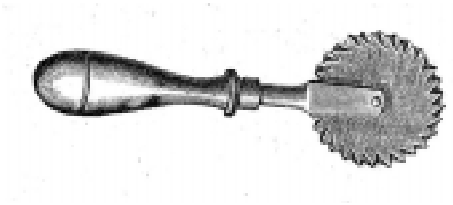
Massas doces para sobremesa

1. Fatias douradas – Corta-se um pão em fatias, deita-se de molho em vinho branco, tira-se, deixa-se escorrer, e passando depois as fatias em três gemas de ovos batidas com duas colheres de açúcar, frigem-se em manteiga de vaca cobrindo com canela e açúcar; servem-se quentes.

2. Manjar à brasileira – Ferve-se uma libra de pó de arroz com duas garrafas de leite, pouco sal (querendo), uma libra de açúcar, e mexe-se sem parar; estando cozido, tira-se com uma colher aos bocados, e arranja-se sobre um prato e vai ao forno para assar e tomar cor; apolvilha-se de canela e açúcar e serve-se.

3. Manjar de galinha – Coze-se uma galinha em duas garrafas de leite, e estando cozida, tira-se a galinha, desossa-se e pica-se muito fino; soca-se no pilão até reduzir a uma pasta; torna-se a deitar a pasta no leite com meia libra de pó de arroz, uma libra de açúcar, casquinhas de limão picadas; estando a massa cozida e encorpada, deita-se num prato, cobre-se de açúcar e canela, vai ao forno para assar e tostar, e serve-se.

4. Manjar de pão – Tomam-se dois peitos de galinha cozidos e socam-se com uma quarta de amêndoas descascadas, duas libras e meia de açúcar e uma porção de pão ralado; deitam-se numa caçarola com uma garrafa de leite, deixam-se ferver duas vezes e tendo esfriado um pouco ajuntam-se quatro gemas de ovos batidas; torna-se a ferver, deita-se sobre o prato, cobre-se de açúcar e canela moída, e serve-se.



5. Manjar dourado – Cozem-se uma libra de pó de arroz em duas garrafas de leite, oito gemas de ovos, uma libra de açúcar, cravo da Índia; estando cozido e grosso, arranja-se sobre o prato, cobre-se com as claras batidas, e com meia libra de açúcar, de modo que forme uma neve; enfia-se no forno e tendo corado, serve-se.

6. Manjar enfardado – Depois de feita a massa do manjar com ovos, como já dissemos, amassam-se uma libra de manteiga, quatro gemas de ovos e duas colheres de açúcar; tira-se a massa com uma colher, e põe-se dentro de um pedaço de capas; enrolam-se e apertam-se as beiradas contando-as com a carretilha; frigem-se estes rolos em manteiga derretida, e servem-se com açúcar e canela.

7. Ovos em calda – Batem-se duas dúzias de ovos bem batidos, que deitam-se em uma caçarola com um pouquinho de manteiga, e frigem-se até os ovos ficarem duros; tira-se a caçarola do fogo, cortam-se os ovos em fatias, e tendo feito uma calda de duas libras de açúcar em ponto de espelho, deitam-se as fatias na calda; fervem-se mais um pouco, põem-se no prato, apolvilham-se de canela e açúcar, e servem-se.

8. Pamonhas de milho verde – Toma-se o bagaço que restou depois de coado o leite do milho; mistura-se cada libra com uma quarta de açúcar e um pouco de sal; enrola-se um pedaço da massa em folha de banana, assa-se ao forno, e serve-se.

9. Panquecas – Faz-se uma massa de quatro colheres de farinha de trigo, dois ovos batidos, duas xícaras de leite, um pouco de sal, e noz moscada; frige-se numa frigideira uma colher de manteiga, e estando bem quente, deita-se a massa, frige-se bem de um e outro lado, e serve-se, estando coberta de açúcar e canela em pó.

10. Panquecas econômicas – Faz-se uma massa de quatro colheres de fubá mimoso com uma colher de pol-

vilho, dois ovos bem batidos, um pouco de sal, casquinhas de limão e duas xícaras de leite, e procede-se como já foi dito.

11. Panquecas de batatas – Ferve-se uma porção de batatinhas, descasca-se e pisa-se bem, mistura-se com uma colher de fubá mimoso, uma de açúcar, dois ovos batidos, uma colher de manteiga, sal e meia xícara de leite, e procede-se como já dissemos.

12. Pão dourado – Umedece-se em leite um pão cortado em fatias, escorrem-se, passam-se estas fatias em gemas de ovos batidas e colocam-se em uma caçarola com calda de açúcar em ponto de espelho; tiram-se, põem-se em pratos, cobrindo com açúcar e canela, e servem-se.

Em vez de umedecer o pão em leite, umedece-se também em vinho branco.

13. Massa para pastéis – Amassa-se uma libra de farinha de trigo com quatro gemas de ovos, meia quarta de manteiga ou gordura, e pouco sal; depois de bem amassado, estende-se sobre uma tábua, untando-a com farinha de trigo para a massa não pegar à tábua; corta-se esta massa com as beiradas de um copo, para saírem os pedaços redondos, e enchem-se conforme o gosto dos pastéis que se quiser fazer. Querendo-se, douram-se, untando-os com uma gema de ovo batido, e isto com auxílio de uma pena, e assam-se no forno.

14. Pastéis, massa folhada para capa – Amassa-se uma libra de farinha de trigo com seis gemas de ovos, pouco sal e leite; amassa-se bem e estende-se sobre uma tábua, unta-se a superfície com manteiga, cortam-se as capas com um copo, e procede-se como no artigo antecedente.

15. Pastel de carne de vitela – Pica-se uma libra de carne de vitela com uma quarta de toucinho, duas cebolas, salsa, sal e pimentas; deita-se tudo numa caçarola com uma xícara d'água, outra de vinho, e deixa-se ferver um pouco.

Enchem-se com esta massa pequenos pastéis com capa folhada, e pondo-os no forno, assam-se; estando assados, servem-se.

16. Pastéis de carne à brasileira – Pica-se uma libra de carne de vaca ou de carneiro, com meia libra de toucinho, uma cebola, sal, bastante pimenta cumari, e salsa; refoga-se tudo com uma xícara d'água, um cálice de aguardente e um de sumo de limão; estando cozido, estende-se a massa para capa de empadas, e cortando em rodelas com um copo, põem-se no meio de cada uma, uma colher de carne, e algumas azeitonas; dobram-se as beiradas e deitam-se os pastéis numa panela com gordura quente, deixando frigir até ficarem corados; tiram-se, cobrem-se de açúcar e canela, e servem-se.

17. Pastéis de capa de fubá à brasileira – Procede-se em tudo como na receita acima, sendo a capa amassada com quatro colheres de fubá mimoso, dois ovos e uma colherzinha de polvilho fervido numa xícara d'água ou leite e um pouco de sal; deve esta capa ser mais encorpada de que a de farinha de trigo.

18. Pastéis de estudantes – Ferve-se meia libra de açúcar mascavo, com água, canela e pimenta moída, até ficar em ponto de espelho; tira-se do fogo e mexe-se-lhe farinha de mandioca, até ficar numa massa meio dura; enche-se com esta massa os pastéis; e fritos em gordura e cobertos com açúcar e canela, servem-se.

19. Pastéis de galinha – Picam-se o peito, a moela, o fígado de uma galinha, com meia quarta de toucinho, duas gemas de ovos, uma cebola, salsa, sal e pimenta; ferve-se um pouco, ajuntando uma xícara de vinho branco até secar; enche-se com esta massa as capas, e frigem-se os pastéis em gordura.

20. Pastéis de nata – Batem-se quatro xícaras de nata de leite com dez gemas de ovos, uma colher de açúcar e casquinhas de limão; dá-se uma fervura, mexe-se e enchem-

se as capas com esta massa; levam-se ao forno, e estando assados, servem-se cobertos de açúcar e canela em pó.

21. Pastéis de ovos – Bate-se uma dúzia de ovos com duas colheres de leite; ajunta-se uma libra de açúcar em calda depois de frio; torna-se a pôr ao fogo, ferve-se um pouco, mexendo, e enchem-se com esta massa as capas feitas de massa folhada; vão os pastéis ao forno, assam-se, e servem-se com um pouco de açúcar por cima.

22. Pastéis de passarinhos, à brasileira – Frige-se uma porção de passarinhos até ficarem bem tostados; salpicam-se com vinagre e pimenta moída; enrola-se cada passarinho em uma rodela de massa; unem-se as beiradas, e frigem-se em gordura.

23. Pastel picante – Picam-se meia libra de presunto, meia de carne de vitela, uma quarta de toucinho fresco, duas cebolas, sal, salsa, pimentas e noz moscada.

Faz-se uma forminhas de massa folhada, e assam-se no forno; deita-se uma porção deste picado dentro das forminhas, tapam-se as forminhas com uma capa; fervem-se um pouco em vinho branco, enfiam-se no forno, e servem-se.

24. Pudim à moda de Paris – Amassa-se uma libra de tutano de vaca com uma quarta de toucinho, meia libra de pó de arroz, sete gemas de ovos, dois ovos inteiros, meio copo de leite gordo, um cálice de licor de baunilha, sal, noz moscada, seis maçãs descascadas e picadas, e uma dúzia de amêndoas descascadas e picadas.

Por outro lado, amassam-se duas libras de farinha de trigo, uma oitava de sal, duas colheres d'água, quatro ovos, e uma quarta de gordura de rins de vaca; estende-se esta massa sobre uma toalha; reúne-se a massa acima, ajuntam-se as pontas da toalha, atam-se, e põe-se a massa a ferver em um tacho com bastante água; ferve-se durante uma hora, e tirando-se a toalha com cautela para não desfazer-se a massa serve-se com um molho feito de

quatro gemas de ovos batidas com uma colher de polvilho, sal, duas colheres de açúcar, um copo de vinho branco, e fazendo ferver todo um pouco, serve-se.

25. Pudim de arroz – Ferve-se meio prato de arroz com uma garrafa de leite, até secar; ajunta-se uma libra de açúcar batido com cinco gemas de ovos; mistura-se bem, ajuntam-se um pouquinho de sal, cravo da Índia, noz moscada, e tendo deitado esta massa em uma forma para pudim, assa-se no forno e serve-se com um molho próprio.

26. Pudim de arroz com queijo – Ferve-se meio prato de arroz com uma garrafa de leite; estando cozido e seco, ajuntam-se meia libra de queijo ralado, meia libra de açúcar, um pouco de sal, noz moscada e oito gemas de ovos; mistura-se tudo bem, estando a massa posta numa forma untada de manteiga, assa-se no borralho, cobrindo com uma tampa cheia de brasas acesas; estando cozida, serve-se com um molho próprio.

27. Pudim de batatinhas – Descasca-se e rala-se meia libra de batatinha, misturam-se com meia libra de fubá mimoso, oito gemas de ovos, meia libra de manteiga uma libra de açúcar, sal e casquinhas de limão picado; tendo posto a massa numa bexiga de vaca, ferve-se num tacho com água, e tirando a bexiga, serve-se.

28. Pudim de batatas doces – Toma-se uma libra de batatas cozidas e descascadas; ralam-se, ajuntam-se cinco onças de manteiga, dez gemas de ovos, três onças de açúcar, pouco sal, casquinhas de limão, e canela moída; amassa-se bem, ajuntam-se dez claras de ovos batidas, mistura-se tudo, deixa-se no forno numa forma untada de manteiga, e serve-se.

29. Pudim de cará – Toma-se um cará, que se ferve; estando cozido, descasca-se, rala-se, e misturam-se duas libras desta massa com uma libra de pó de arroz, libra e meia de açúcar, meia libra de manteiga, uma dúzia de gemas de ovos, sal, noz moscada e canela; amassa-se tudo

com um pouco de fermento, deixa-se num lugar quente durante quatro horas e tendo posto numa forma untada, assa-se no forno e serve-se.

30. Pudim de fubá mimoso – Amassa-se uma quarta de manteiga de vaca com uma libra de fubá mimoso, uma colher de polvilho, quatro ovos, uma quarta de açúcar, uma porção de passas escaldadas, casquinhas do limão, sal, noz moscada e leite quente quanto basta para formar uma massa espessa; ata-se num guardanapo e põe-se num tacho com água fervendo, deixa-se cozer, e serve-se com um molho próprio.

31. Pudim de gemada – Batem-se cinco gemas de ovos com cinco colheres de farinha de trigo, meia garrafa de leite, sal e duas colheres de manteiga; ferve-se tudo mexendo-se continuadamente; estando cozido, ajunta-se uma quarta de amêndoas descascadas com uma quarta de açúcar e uma colher de água de flor de laranja; mistura-se tudo, deita-se numa forma untada com manteiga, assa-se no forno; serve-se estando coberto com açúcar e canela.

32. Pudim de leite – Ferve-se uma garrafa de leite com três colheres de polvilho, meia libra de açúcar, canela, casquinhas de limão e noz moscada; tendo fervido um pouco, ajuntam-se uma dúzia de gemas de ovos e quatro claras bem batidas, até ficarem bem duras; mistura-se tudo bem, e tendo posto na massa numa forma, assa-se no forno e serve-se.

33. Pudim london – Mistura-se meia libra de polvilho com uma libra de manteiga, oito gemas de ovos, casquinhas de limão, sal, noz moscada, uma porção de passas; amasse-se muito bem, e deita-se numa forma untada de manteiga; põe-se a forma num tacho para ferver; deixando-se ferver durante duas horas; serve-se com um molho próprio.

34. Pudim de marreco – Tiram-se os ossos de um marreco, frige-se a carne com uma cebola picada e sal, em

duas colheres de gordura; estando frita, faz-se uma massa de duas libras de farinha de trigo, quatro ovos, uma colher de manteiga, uma porção de passas peladas e quanto basta de leite para formar uma massa espessa; amassa-se, estende-se sobre uma tábua e deita-se a carne do marreco sobre esta massa; ajuntam-se as pontas, e põe-se dentro de um guardanapo, pondo-o num tacho com bastante água; estando cozido, serve-se com um molho próprio.

35. Pudim de nata – Batem-se doze gemas de ovos com uma libra de bolachas moídas, noz moscada, uma garrafa de leite, sal, canela e uma porção de passas; ferve-se tudo, e estando cozido e grosso, deita-se numa forma untada, e assa-se no forno; serve-se com um molho adequado.

35. Pudim de pão – Deita-se meia liba de miolo de pão em leite quente; estando bem ensopado, tira-se e esmaga-se com uma colher de pau; misturam-se uma dúzia de gemas de ovos, três colheres de manteiga, canela, noz moscada, cravo da Índia, um pouco de sal, meia libra de açúcar, e quatro claras de ovos batidas com um cálice de vinho Madeira; deita-se esta massa num guardanapo e põe-se num tacho com água para ferver; serve-se com um molho próprio. Também se pode pôr numa forma untada de manteiga e coze-se no forno durante uma hora.

37. Pudim polaco – Amassam-se oito colheres de farinha de trigo com seis ovos, uma colher de tutano, sal, uma porção de passas e quanto basta de leite para formar uma massa de boa consistência; deita-se esta massa numa toalha, ata-se e deita-se num tacho com água para cozer sobre um fogo vivo; serve-se com um molho para pudins.

38. Pudim de rim de vitela – Tomam-se os dois rins da vitela, assam-se e depois de frio, picam-se bem miúdo, e misturam-se com meia libra de bolachas moídas, meia quarta de açúcar, seis ovos batidos, pouco sal e uma xícara de leite; ferve-se bem tudo numa caçarola e deita-se numa forma untada com manteiga; assa-se no forno, e serve-se quente.

39. Pudim mimoso – Mistura-se oito onças de açúcar, oito de manteiga, oito de polvilho, oito gemas de ovos, pouco sal, baunilha, noz moscada; amassa-se bem tudo durante uma hora; deixa-se numa forma untada de manteiga, e assa-se no forno durante meia hora.

40. Sonhos fritos – Toma-se meio prato de fubá mimoso, que se escalda com três xícaras de leite fervido, um pouco de sal e uma colher de açúcar; amassa-se bem, e misturam-se dez ou mais ovos para formar uma massa mole, tiram-se com uma colher pequenas porções que se deitam em uma frigideira, onde se acham gordura quente; continua-se até acabar a massa e tendo coberto os sonhos de açúcar e canela, servem-se para café.

41. Sonhos fritos com queijo – Ferve-se meia garrafa de leite com um pouco de sal, uma colher de manteiga, duas de açúcar; ajuntam-se quatro colheres de farinha de trigo e meia quarta de queijo fresco; amassa-se bem tudo; ajuntam-se oito ovos ou mais para formar uma massa mole; procede-se no mais, como já dissemos.

42. Suspiros – Batem-se seis claras de ovos com meia libra de açúcar, meia quarta de coco da Bahia ralado, uma colher de licor; tendo formado uma massa dura, deita-se aos bocados, sobre uma folha de papel grosso, e asse-se no forno bem brando.

43. Suspiros à mineira – Batem-se quatro claras de ovos frescos com uma libra de açúcar refinado e coado; batem-se até ficarem duras, ajuntando o sumo das cascas de um limão ou um pouco de canela moída; pinga-se aos poucos desta massa sobre uma folha de papel, e põe-se em um forno bem brando.

44. Torta de beijo de fada – Faz-se uma fôrma de massa folhada para pastéis, da altura de três a quatro dedos; enche-se com a massa seguinte; batem-se vinte claras de ovos com duas libras de açúcar, casquinhas de limão, baunilha, um cálice d'água de flor e outro de conhaque; continua-se a

bater até formar uma massa bem dura; põe-se a fôrma no forno bem brando, e assa-se; enfeita-se com frutas e açúcar derretido e batido com duas gemas de ovos; deita-se o açúcar em uma vasilha com um furo por baixo, e vai-se formando umas flores ou letras; em seguida, cobre-se a torta com uma tampa com brasas, para endurecer o açúcar.

45. Torta de creme de amendoim – Soca-se meia libra de açúcar; ajuntam-se pouco a pouco quatro xícaras de leite, e por fim uma dúzia de gemas de ovos e canela moída, e ferve-se um pouco, mexendo-se bem.

Faz-se uma fôrma de massa folheada para pastéis, enche-se com a massa, e tendo posto no forno, assa-se até ficar de boa cor e serve-se.

46. Torta de requeijão – Esmagam-se duas libras de queijo fresco em duas xícaras de nata; ajuntam-se seis gemas de ovos, uma libra de açúcar, e um pouco de sumo de laranja azeda; enchem-se com esta massa umas fôrmas de massa folheada; assam-se no forno, e servem-se.

47. Torta imperial – Põe-se numa fôrma bem untada uma camada de massa; põe-se sobre a camada do fundo uma outra de polpa de pêssegos; sobre esta, uma de maçãs, e assim por diante até encher a fôrma, devendo a última camada ser de massa; leva-se ao forno, tira-se e vira-se sobre uma travessa; cobre-se de açúcar em calda e canela, e serve-se.

As camadas das polpas podem ser variadas, conforme o gosto de cada pessoa.

48. Torta de palmito ou espargos – Ferve-se uma porção de palmitos ou espargos em água e sal; estando cozidos, picam-se bem miúdo, e misturam-se com oito gemas de ovos batidos com meia libra de açúcar, casquinha de limão.

Enche-se uma porção de fôrmas com esta massa ou enche-se só uma fôrma, devendo todas ser untadas com manteiga; vão ao forno, assam-se bem, deitam-se numa travessa, cobrem-se com açúcar em pó, e servem-se.

49. Toucinho do céu – Soca-se uma quarta de amêndoa descascada até formarem uma pasta homogênea; ajuntam-se pouco a pouco meia xícara de leite, seis gemas e duas claras de ovos, uma libra de farinha de trigo, amassa-se tudo bem, põe-se numa fôrma untada com manteiga, coze-se no forno, e serve-se, tendo polvilhado com açúcar e canela em pó.

50. Trouxas – Bate-se uma dúzia de ovos, estando bem batidos, ajuntam-se uma colher de açúcar, pouco sal, uma colher de farinha de trigo, um pouco de noz moscada e uma colher de leite; por outra parte, tem-se sobre o fogo uma frigideira untada de gordura na qual se deitam aos poucos duas a três colheres deste mingau ralo, que depois de frito de um e outro lado, é tirado e posto num prato; procede-se assim até acabar a massa; estas fritadas, que não devem ser muito tostadas, servem de capas, para nelas enrolar ou pedaços de marmelada, ou qualquer outra qualidade de doce, ou picados de fígado de galinha.

Apolvilha-se estas trouxas com açúcar e canela, e servem-se.

51. Geléias – As geléias formam unicamente parte das cozinhas mais opulentas, e servem tanto para o entremeio como sobremesa; damos aqui algumas receitas para a sua preparação porque além de serem iguarias em extremo saborosas, formam como restaurantes e de fácil digestão, um alimento muito precioso para as pessoas de estômago fraco.

É difícil preparar-se uma boa geléia.

Corta-se meia quarta de cola de peixe em pequenos pedaços, põem-se de molho durante vinte e quatro horas, em uma garrafa d'água, levam-se depois ao fogo, e tendo fervido durante uma hora, coam-se por um guardanapo; deitam-se em seguida duas claras de ovos numa caçarola com o sumo de um limão, ajuda-se a solução da cola, e deixa-se ferver tudo durante meia hora; torna-se a coar e sorve para fazer as geléias.

Faz-se a geléia de mocotó, da maneira seguinte: põem-se de molho em água fria dois mocotós limpos; em seguida, cortam-se em pedaços, e fervem-se em três garrafas d'água, durante seis a sete horas, coa-se, deixa-se esfriar, tira-se a gordura, e torna-se a pôr numa caçarola; ajuntam-se o sumo de um limão, e duas claras de ovos.

52. Geléia de laranja – Ferve-se o sumo de doze laranjas, com a calda de meia libra de açúcar em ponto de espelho; clarifica-se o açúcar com clara de ovo, e depois de coado, ajunta-se uma garrafa de geléia; ferve-se ainda uma vez, e deita-se numa vasilha; deixa-se esfriar, e estando duro, põe-se a vasilha num tacho com água quente, para a geléia desapegar-se; vira-se sobre um prato, e serve-se; pelo mesmo modo se faz a geléia de qualquer outras frutas.

53. Geléia de Málaga – Faça-se um xarope com uma libra de açúcar; estando em ponto de espelho, ajuntem-se o sumo de um limão, uma libra de geléia e um copo de vinho de Málaga; deixa-se ferver durante um instante, deite-se o líquido numa fôrma, e proceda-se no mais, como já dissemos acima. Pelo mesmo modo se fazem as geleias de conhaque e outros vinhos generosos.

54. Geléia de marmelos à brasileira – Fervem-se quatro dúzias de marmelos partidos; estando cozidos, coam-se, ajuntam-se uma libra de açúcar, alguns cravos da Índia, canela, casquinhas de limão; deixa-se ferver até ficar reduzido a duas garrafas; deixa-se esfriar, e serve-se.

55. Leite de amêndoas ou de pevides de melancia – Toma-se meia libra de amêndoas doces ou pevides de melancias; socam-se, molhando-as com um pouco de leite. Tomam-se seis copos de leite, põem-se dentro as amêndoas, ou as pevides de melancia, ajuntam-se um pouco de açúcar, e água de flor de laranjeira, e passa-se o todo por uma peneira fina; faz-se ferver sobre um fogo brando e reduz-se.

Passa-se outra vez por peneira, deita-se no prato, e deixa-se esfriar para servir.

56. Maçãs com arroz – Tomam-se sete maçãs que se descascam e tira-se o miolo com um ferro próprio; fazem-se cozer numa caçarola, em um xarope ralo, ajuntando a metade do sumo de um limão; quando as maçãs estiverem cozidas, fazem-se escorrer; por outra parte, põe-se num prato uma camada de marmelada ou qualquer outro doce; colocam-se maçãs por cima, enche-se o âmago delas com geléia e cobrem-se com arroz preparado como para o pudim de arroz e servem-se.

57. Macarrão tostado – Põe-se a cozer em caldo bom uma porção de macarrão, com uma cebola, cravos da Índia, um pouco de sal e pimenta quebrada; quando ele estive quase cozido, tira-se do fogo, e coloca-se num pato fundo cercado de fatias de pão untadas de manteiga; semeiam-se por cima miolo de pão, e uma boa camada de queijo flamengo ou mineiro, raspada muito fino; deita-se por cima um pouco de manteiga e dá-se cor com um ferro quente.

58. Comida branca – Tomam-se uma libra de amêndoas doces, e oito amargas; socam-se bem depois de preparadas.

Faz-se ferver leite e açúcar, e desmancham-se as amêndoas no leite, quando estiver fervendo, e passam-se por uma peneira fina.

Torna-se a levar para o fogo e deixa-se cozer mexendo, e faz-se reduzir.

Quando estiver grosso, põe-se no prato e serve-se.

59. Comida branca fria – Estando as amêndoas prontas, como já dissemos para a comida branca, passam-se na peneira fina; toma-se cola de peixe quebrada em pedaços, e batida num copo de água; deixa-se cozer a cola durante duas horas e meia, e mistura-se ao creme que deverá estar tépido.

Deita-se numa vasilha ou fôrma que se põe dentro d'água para esfriar.

60. Pudim de arroz – Põe-se a ferver uma garrafa de leite, com uma libra de açúcar refinado e doze onças de

arroz; quando o arroz estiver bem cozido, ajunta-se um pouco de manteiga, e deixa-se esfriar.

Pica-se bem moído uma casquinha de limão, que se mistura com o leite; ajuntam-se quatro ovos inteiros, cinco gemas de ovos e mistura-se bem.

Toma-se uma fôrma que se unta com manteiga, e sobre esta, semeia-se miolo de pão ralado; sacode-se a fôrma para sair o excedente do miolo, e sobre ele se deita a mistura, pondo a fôrma perto de fogo, e cobrindo-a com a tampa cheia de brasas.

Na ocasião de servir, deita-se a fôrma num prato, e serve-se quente ou frio.