

CAPÍTULO I

De diferentes pratos de sopas

Primeiro prato

Sopas italianas

Para se fazerem sopas à italiana cozam-se dois arrátéis de carneiro e meio arrátel de toucinho numa panela com canada e meia de água, meio quartilho de vinho, um golpe de vinagre, cheiros e cebola; esta cebola há-de ser cravejada com cravo e canela inteira; e como estiver cozido, tempere-se com todos os adubos e ponha-se a ferver; depois tire-se fora o toucinho e o carneiro, de sorte que fique o caldo limpo e não ficando mais que em três quartilhos deitem-lhe uma quarta de manteiga e quantidade de pimenta. Ponha-se a ferver, e como estiver fervido o caldo, deitem-lhe dentro dois bolos de açúcar e manteiga em bocadinhos e ferva até que engrosse, mexendo-se sempre; deitem-lhe meia dúzia de gemas de ovos batidas com quantidade de limão e canela; como estiver bem grosso lancem-no em um prato, ponham-lhe o carneiro por cima, o qual estará sempre quente. Armado com fatias de limão e coberto com canela, mande-se à mesa.

II

Sopas de queijo, e de lombo de porco ou de vaca

Um lombo de porco, ou de vaca, depois de estar quatro dias de vinho e alhos, ponha-se a assar; e como estiver assado, e feito em ta-

lhadas delgadas tome-se uma frigideira untada de manteiga de vaca, ponham-lhe fatias de pão, e sobre elas fatias de queijo muito delgadas e, por cima destas, as talhadas de lombo. Deitem-lhe miolo de pão ralado e açúcar. E desta maneira encham a frigideira até cima; e como estiver cheia, deitem-lhe por cima meia dúzia de ovos batidos e mande-se ao forno a cozer; e como estiver corado façam-lhe uns buracos com um garfo, deitem-lhe açúcar por cima, e mandem-na à mesa com canela pisada.

III

Sopas de queijo de caldo de vaca

Coza-se com vaca um paio e, depois de cozido, ponha-se a esfriar. Faça-se um pão em fatias grossas, ponham-se em um prato untado de manteiga de vaca e, por cima delas, o paio feito em talhadas. Por cima destas talhadas ponham-se outras fatias de pão, e sobre elas tutanos de vaca. E assim se vá enchendo o prato. Como estiver cheio, lancem-lhe o caldo, escalfando primeiro meia dúzia de ovos nele, os quais se porão a corar. E finalmente sobre tudo ponha-se uma capela de todos os cheiros e por cima deles lancem-lhe a gordura, para que tome o sabor dos cheiros. Fica um bom prato desta sorte, e mande-se à mesa.

IV

Sopas ou potagem à francesa

Para se fazerem sopas, ou potagem à francesa ponham-se a afogar em uma tigela grande dois pombos, duas perdizes, uma adem (tudo inteiro), um coelho em metades, uma galinha em quartos, um chouriço, uma posta de presunto, um arrátel de toucinho picado, seus cheiros, meia dúzia de olhos de alface, ou de chicória, ou de couve-murciana, todas as espécies inteiras, só a pimenta pisada, e uma capela mui grande de cheiros. E como tudo estiver cozido e temperado do sal e dos mais adubos pretos, que lhe faltarem, ponham-se dois pães em um prato ou pelangana feitos em sopas, e molhadas com o caldo ponham-se a aboborar sobre a mesma tigela. Quando se quiser

mandar à mesa vá-se pondo por cima das sopas toda a carne, peça por peça, e sejam guarnecidas com olhos de alface ou de chicória (tudo muito bem concertado), com sumo de limão por cima. E assim irá à mesa. Esta potagem é boa para merendas guarnecida com fígados de galinha.

V

Sopa de qualquer género de assado

Feito um vintém de pão em fatias, ponha-se uma cama delas em uma frigideira grande untada de manteiga, cubram-se de açúcar e canela, e sobre esta cama ponha-se outra, da mesma sorte; e por cima dela uma pequena de manteiga de vaca lavada e açafião. Deitem-lhe um pouco de caldo de galinha ou de carneiro e deixe-se estufar devagar em pouco lume. E logo tirando-se fora do lume deitem-lhe uma dúzia de ovos por cima (ou menos conforme for a frigideira) com açúcar e canela. Feito isto, tome-se uma tampa com lume e ponha-se um pouco levantada sobre a sopa, até que tome boa cor. Tirada da frigideira, e posta no prato, se trinchará o assado, que podem ser galinhas, ou frângões, ou pombos, ou perus. Este é um prato ordinário.

VI

Sopa dourada

A sopa dourada faz-se da mesma maneira que este prato acima: *sopa de todo o género de assado*. Leva uma dúzia de ovos, um arrátel de açúcar, um vintém de pão, uma quarta de manteiga lavada, canela e água-de-flor.

VII

Sopa tostada

Um prato de sopa tostada consta de um pão de dez réis feito em fatias, meio arrátel de manteiga de vaca, e meio arrátel de açúcar.

Untadas as fatias de manteiga, e cobertas de açúcar em pó de uma e de outra banda, vão-se pondo em um prato (ou frigideira) até se acabarem; e logo lance-se por cima toda a manteiga que ficar, e ponha-se a corar em lume brando. E assim vá à mesa.

Também este prato serve para qualquer género de assado se dele se quiserem aproveitar.

VIII

Sopa de peros camoeses

A sopa de peros pode fazer-se em uma tigela nova, na qual se deite o molho de qualquer género de assado, com três ou quatro peros em quartos apartados, e ponha-se a ferver. Depois de cozidos os peros, botem-se com o molho em um prato sobre fatias tostadas, e ponha-se o assado por cima com sumo de limão. E vá à mesa guarnecido com miolos no mesmo molho.

IX

Sopa de amêndoa

A sopa de amêndoa faz-se deitando-se em meia canada de leite oito gemas de ovos, meio arrátel de açúcar, quatro onças de amêndoas muito bem pisadas, e uma quarta de manteiga. Tudo isto junto, depois de muito bem batido, ponha-se em um tacho a cozer em lume brando, e como for engrossando, lance-se em um prato (ou frigideira), ponha-se a corar na torteira, ou no forno, e corado leve-se à mesa.

X

Sopas douradas de nata

Para sopas douradas de nata fazem-se dois pães em fatias, e depois de passadas por uma dúzia de ovos muito bem batidos, vão-se pondo em um prato, untado de manteiga, em camas, e cada cama de

fatias se há-de cobrir de açúcar e canela. Põem-se a corar, e depois de coradas estas fatias, batem-se duas tigelas de nata no ovo (que sobrou das fatias) com açúcar e canela muito bem batidas; deita-se este polme por cima das fatias, as quais se tornam a corar. Deita-se por cima mais açúcar e canela e manda-se à mesa.

XI

Sopas de nata

Um prato para sopas de nata, untado primeiro com manteiga, arma-se com fatias de pão tostadas e com açúcar em pó por cima delas; e logo batendo-se quatro tigelas de nata com oito gemas de ovos, e um pequeno de leite, tudo junto deita-se sobre as fatias, com mais açúcar em pó por cima, e põem-se a cozer no forno, com o fogo brando. E se as natas se ensopam no pão, deitam-se-lhe mais natas com ovos, e açúcar.

Assim também se fazem biscoitos.

XII

Outra sopa de nata

Consta este prato de uma tigela grande de nata, quatro ovos com claras, meio quartilho de azeite, tudo muito bem batido, e um arrátel de queijo, que se fará em fatias delgadas, outras tantas fatias de pão, meio arrátel de açúcar e alguma manteiga lavada. Untado o prato ou frigideira, e feita nele uma cama de fatias de pão, bota-se um pouco de polme das natas, e ovos, e açúcar em pó por cima. Sobre esta cama ponha-se outra das fatias de queijo, com outro pouco de polme, e açúcar por cima, e uns pequeninos de manteiga lavada. Com esta ordem se vai enchendo o prato até se acabar tudo. E será a última camada de queijo, e há-de ficar a sopa bem ensopada; feito isto ponha-se a cozer no forno, e como estiver meia cozida, deitem-se-lhe duas tigelas de nata por cima sem ovos, nem açúcar e assim se acabe de cozer, e mande-se à mesa.