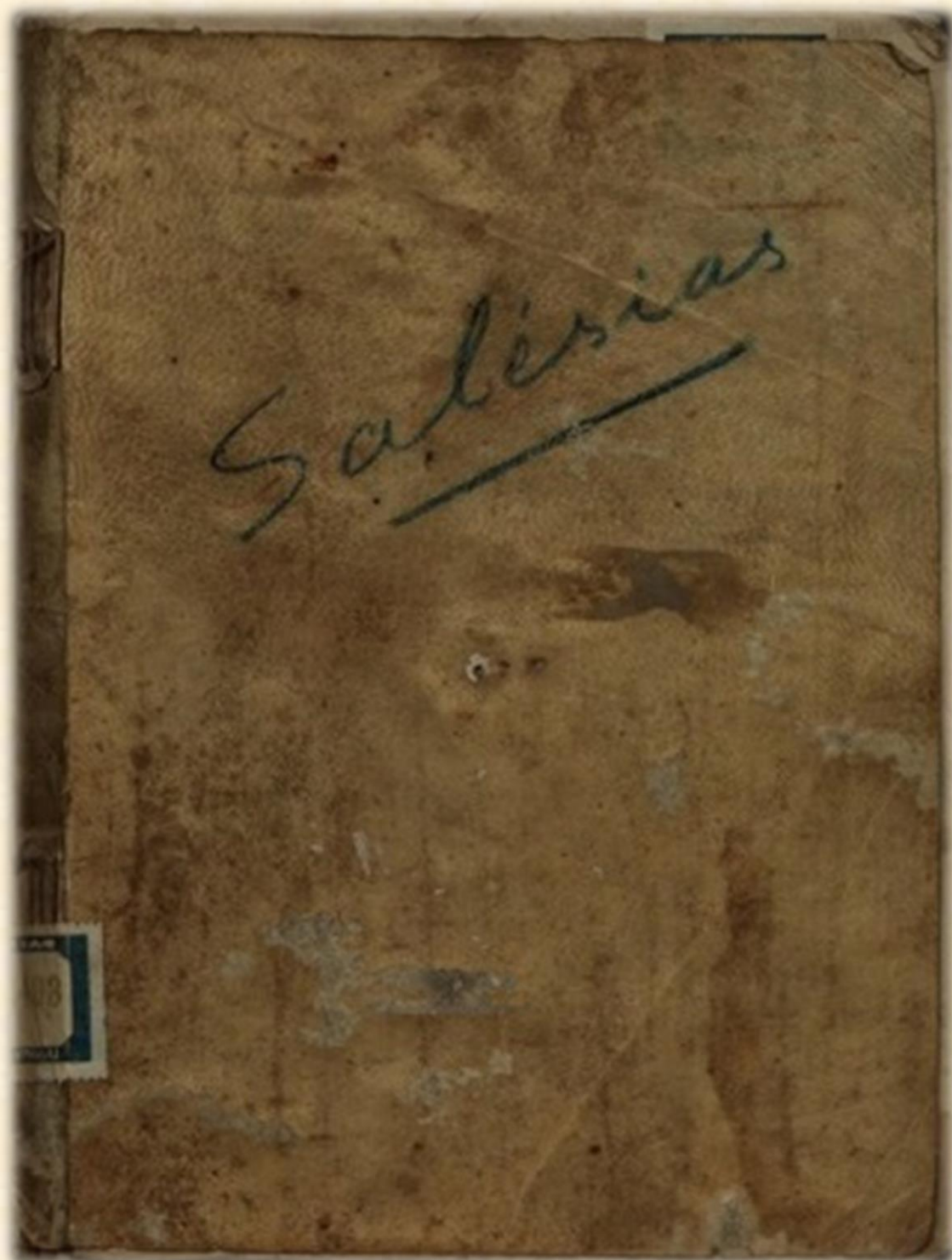


Arquivo Nacional da Torre do Tombo



*Caderno de receitas do
Convento das Salésias*



Ficha Técnica:

Título: Caderno de receitas do convento das Salésias

Autor: Isabel Abecasis

Colaboração: Joana Braga

Id.: Arquivo Nacional da Torre do Tombo

Data: 2015.03.10

Formato de Dados: Texto, PDF

Estatuto de Utilização: Acesso público

Índice

<i>Introdução</i>	9
<i>CrITÉrios de transcrição</i>	10
<i>Pão de lo</i>	11
<i>Receita de broinhas de pão de lo</i>	11
<i>Receita de Melndres</i>	12
<i>Receita dos bolos das freiras de Lagos</i>	12
<i>Receita de cavacas tenras</i>	13
<i>Receita de fartinhos</i>	14
<i>Receita de fartes de especia</i>	14
<i>Bolos recheados de ovos-moles e de fio de Úrsula</i>	15
<i>Bolos de fio queimados de Úrsula</i>	16
<i>Papos de anjo de Úrsula</i>	16
<i>Bolos de ovos, recheados de ovos-moles de Úrsula</i>	17
<i>Tigelinhas de ovos-moles de Úrsula</i>	17
<i>Ovos reais de Úrsula</i>	17
<i>Broinhas de ovos-moles e castanhas</i>	18
<i>Bolos de ovos</i>	18
<i>Esponjas de ovos das freiras de Lagos</i>	19
<i>Receita de bolos fofos</i>	19
<i>Receita de casquinha</i>	20
<i>Receita para se fazer tabefe</i>	21
<i>Receita do amendoim</i>	22
<i>Receita de Alperchada</i>	22
<i>Toucinho do cu</i>	23
<i>Broas de mlho</i>	23
<i>Receita da Olha a Luz</i>	24
<i>Receita de marmelada vermelha grossa</i>	25
<i>Receita da marmelada visguenta vermelha</i>	25
<i>Receita da geleia de marmelo</i>	26
<i>Receita de compota de massas</i>	26

<i>Receita de “alperçada”</i>	26
<i>Receita de quartos de marmelos</i>	27
<i>Receita de tâmaras de ovos de Santa Clara</i>	27
<i>Receita dos bolos de três dias de Santa Clara</i>	27
<i>Receita dos bocados de perada</i>	28
<i>Receita de pessegada</i>	29
<i>Receita dos melindres de Manuel Pereira</i>	29
<i>Receita de ovos-moles brancos</i>	29
<i>Receita dos biscoitos de La Reina</i>	30
<i>Receita de bolos que não levam amêndoa</i>	30
<i>Receita de bocados de alperçada</i>	31
<i>Receita de suspiros</i>	31
<i>Receita de melindres</i>	32
<i>Receita de bolos</i>	32
<i>Receita dos bolos de raiva do Mosteiro do Sacramento</i>	33
<i>Receita de broinhas</i>	33
<i>Receita de bolos</i>	34
<i>Receita para as azeitonas esmagadas</i>	34
<i>Receita para queijadas</i>	35
<i>Outra receita para queijadas</i>	35
<i>Receita para chouriços</i>	36
<i>Modo de se curar meadas</i>	37
<i>Receita de termentina para se fazerem as folhas das rosas</i>	37
<i>Receita para se pratear o cobre</i>	38
<i>Receita para se fazer pomada de laranja</i>	39
<i>Receita de abóbora com agraço e, por outro modo, chamada de fricassé</i>	40
<i>Receita para entrita</i>	41
<i>Receita de bolinhos</i>	41
<i>Receita de Nodego</i>	42
<i>Receita de bolos</i>	42
<i>Receita de cocada com ovos</i>	43
<i>Receita para sopa de leite</i>	43

<i>Receita para carro de lagosta</i>	44
<i>Receita para abóbora de agraço ou limão</i>	44
<i>Receita de Manjar Real</i>	45
<i>Receita de perada vermelha</i>	45
<i>Receita de bacalhau albardado</i>	46
<i>Receita para beringelas</i>	46
<i>Receita de sopas de tutano</i>	46
<i>Receita de cocada</i>	47
<i>Receita de geleia</i>	47
<i>Receita de broas de milho</i>	47
<i>Receita para azedas</i>	48
<i>Receita dos bolos de bispo</i>	49
<i>Receita de castanhas</i>	49
<i>Receita para sopas de tutanos</i>	49
<i>Receita das tigelinhas de língua</i>	50
<i>Receita de fartes de ovos</i>	50
<i>Receita de frigideira de grão</i>	51
<i>Receita de chouriços doces</i>	51
<i>Receita de bolos de amor</i>	52
<i>Receita de broas de amêndoas</i>	52
<i>Receita de fartes</i>	53
<i>Receita de chouriços mouros</i>	54
<i>Receita das farinhas</i>	54
<i>Receita de cocada de tigelinha</i>	55
<i>Receita de cocada de bocados</i>	55
<i>Receita de cidrada</i>	55
<i>Receita de flôr de laranja</i>	56
<i>Receita de flôr de laranja</i>	56
<i>Receita de feijoada</i>	57
<i>Receita para bolos de leite</i>	57
<i>Receita do gerzelim</i>	58
<i>Receita de marmelada crua</i>	59
<i>Receita de laranjas cobertas</i>	59

<i>Receita de Moganga</i>	60
<i>Receita de geleia branca</i>	60
<i>Receita de morcelas</i>	61
<i>Receita dos alperches de Santa Clara</i>	61
<i>Receita de alperches</i>	62
<i>Receita de tigelinhas de língua de Joana</i>	63
<i>Receita para empadinhas de marisco</i>	64
<i>Receita de codornada</i>	64
<i>Receita da batatada de Manuel Nunes</i>	65
<i>Receita para se fazer arroz de queijo</i>	65
<i>Receita de marmelada, a melhor e mais fina de Santa Clara</i>	66
<i>Receita de bolos podres</i>	66
<i>Receita para se fazer espécie de grão</i>	67
<i>Receita de escarpeadas de ovos</i>	67
<i>Receita de Mogangada, a melhor</i>	68
<i>Receita de cavacas</i>	68
<i>Receita de cavacas melhores</i>	69
<i>Receita dos morgados - bolos</i>	69
<i>Receita das queijadinhas</i>	71
<i>Receita de manjar branco de pescada</i>	71
<i>Receita de empadinhas de passarinhos</i>	71
<i>Receita de boroas das freiras de Marvila</i>	72
<i>Receita de um colli para toda a casta de carne de pele e também para sopas</i>	72
<i>Receita do carril</i>	73
<i>Receita de cidrada da esperança</i>	74
<i>Receita de feijões rajados</i>	75
<i>Empadinhas de passarinhos de Sesimbra</i>	76
<i>Receita de manjar branco</i>	76
<i>Broinhas de batatada</i>	77
<i>Receita do diacidrão de Joana, da rainha santa</i>	77
<i>Receita de arroz de leite</i>	79

<i>Receita particular para arroz de leite, o qual se faz só em aquela parte e se me deu com grande segredo.....</i>	79
<i>Receita de açúcar rosado</i>	80
<i>Receita de caldo bom para a tosse</i>	80
<i>Receita para conservar peixe fresco muitos dias.....</i>	81
<i>Receita dos bolos chamados do Nicol.....</i>	81
<i>Receita de umas talhadinhas admiráveis para toda a casta de tosse, como a experiência tem mostrado</i>	82
<i>Receita de uma massa para tirar sezões.....</i>	83
<i>Receita para sezões.....</i>	83
<i>Remédio para as pleurites do padre Vasco de Mendonça</i>	84
<i>Remédio aprovado para a gota</i>	84
<i>Outro remédio para a gota</i>	85
<i>Receita para almorreimas que se sangram para dessecá-las e para as que saem fora.....</i>	85
<i>Para as almorreimas que se sangram demasiadamente.....</i>	85
<i>Emplastros que se aplicam nas febres</i>	86
<i>Receita de alfazema curtida</i>	86
<i>Pomada chamada Imperial para tirar os sinais das bexigas às pessoas que ainda crescem e para adoçar a pele</i>	86
<i>Receita para o cabelo não perder a cor e se fortificar.....</i>	87
<i>Outro remédio para o mesmo efeito [Receita para o cabelo não perder a cor e se fortificar].....</i>	88
<i>Outro remédio para o mesmo efeito [Receita para o cabelo não perder a cor e se fortificar].....</i>	88
<i>Receita para se fazer pomada de legação.....</i>	88
<i>Receita para um verniz mui claro e alvo.....</i>	89
<i>Receita do paço para verniz branco e fino.....</i>	90
<i>Outra receita de verniz</i>	90
<i>Receita do bálsamo vital.....</i>	91
<i>Receita para estancar o sangue.....</i>	92
<i>Receita de caldos excelentes para o peito.....</i>	92
<i>Receita para sezões.....</i>	93
<i>Receita para os cursos.....</i>	94

<i>Receita para lombrigas</i>	94
<i>Receita para os que perderam o juízo, como não seja o do nascimento</i>	94
<i>Unguento branco régio de Clemente Belo</i>	95
<i>Receita de uns caldos, experimentados em febres e queixa de peito e magreza</i>	96
<i>Como se usa o óleo de abóbora</i>	96
<i>Receita para quebraduras e roturas</i>	97
<i>Receita para lombrigas</i>	97
<i>Receita de um xarope que, tomado pela manhã, tempera muito acrimonia das urinas</i>	98
<i>Receita das amendoadas</i>	98
<i>Receita de um lavatório eficaz para a queixa das almorreimas</i>	99
<i>Receita para estupores</i>	99
<i>Receita para febre lenta</i>	100
<i>Receita para tirar as covas das bexigas</i>	100
<i>Receita de um caldo bom para a tosse</i>	101
<i>Virtudes do bálsamo católico</i>	101
<i>Remédio: bálsamo católico chamado do papa Inocêncio XI, emendada a receita e acrescentada pelo ilustríssimo senhor João de Mendonça, bispo que foi da Guarda.</i>	104
<i>R.e [?] [Bálsamo do Peru?]</i>	104
<i>Receita para vedar os frouxos de sangue do nariz</i>	105
<i>Receita para não repetiram as sezões</i>	105
<i>Receita para se iluminar em vidro</i>	106
<i>Receita de água para os olhos em qualquer defluxo</i>	106
<i>Receita para fazer salsichas</i>	106
<i>Alcachofras</i>	107
<i>Novena de São João Evangelista, começa quinta-feira</i>	108
<i>Novena do Arcanjo São Rafael, que alcança muito de Deus e se faz em trinta e seis dias</i>	109
<i>Glossário</i>	110

Introdução

Este caderno de receitas, Manuscrito da Livraria n.º 2403, é proveniente do Convento de Nossa Senhora da Visitação de Santa Maria, da Ordem de São Francisco de Sales, também conhecido por Convento das Salésias, localizado na Junqueira, em Lisboa.

Recebeu as suas cinco primeiras religiosas, vindas de França, no ano de 1784.

Tudo parece indicar que este caderno de receitas, culinárias e outras de diferente teor, entre elas as de remédios caseiros, se destinava exclusivamente à prática culinária das religiosas, certamente um importante elemento de sobrevivência económica, como era muitas vezes habitual nos conventos. Particularmente depois de 1834, ano em que foram extintas as ordens religiosas e as freiras se depararam com a necessidade de arranjar dinheiro para o seu sustento.

Inclui as mais variadas receitas, algumas tipicamente portuguesas, caso do bacalhau albardado, outras com influências alheias, como a de arroz de leite, provavelmente de influência moura. Receitas que deviam ser bem guardadas como refere a religiosa que transcreve a receita do arroz de leite, dizendo que lhe foi dada com grande segredo.

Na confeção de bolos e doces ressaltam de imediato os ingredientes de eleição aqui presentes: os ovos, o açúcar e a amêndoa.

Portugal é dos países em que a doçaria conventual tem maior importância e mais enriqueceu a gastronomia portuguesa, sendo a base de muitas receitas de doces regionais.

A cozinha conventual deu, sem dúvida, um contributo de peso para o prestígio internacional que a culinária portuguesa atualmente desfruta.

Cr terios de transcri o

Foi, tanto quanto poss vel, feita a reprodu o fiel e integral do texto. Foi respeitada a reda o e a ordem natural das palavras do texto, mas n o a pontua o, as mai sculas ou a ortografia. A pontua o foi atualizada tendo em vista uma melhor compreens o do texto. Foi regularizado o emprego das mai sculas segundo a norma atual. A atualiza o da grafia, para al m de clarificar a leitura, ir  permitir a recupera o da informa o em texto livre, em suporte inform tico. Foram usados colchetes “[]” para assinalar palavras ou parte de palavras cuja leitura foi inferida. Foi utilizado o ponto de interroga o “[?]” depois de palavras de leitura e transcri o problem tica (suscet vel de falha de transcri o). Foram corrigidos erros evidentes, caso das letras trocadas ou palavras repetidas.

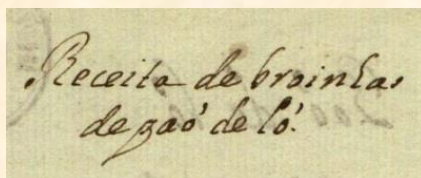


Pão de ló

Pão de ló

Para se fazer um pão de ló perfeito é necessário um arrátel de açúcar, vinte ovos, um punhado de farinha.

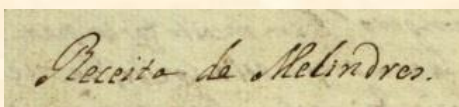
Tomarão o arrátel de açúcar muito bem escolhido, deitá-lo-ão em uma panela vidrada e nove ovos com as claras; e dos outros nove, as gemas e um parzinho de pedras de sal muito limpas e, estando tudo dentro na panela, o baterão com uma colher até ficar bem grosso; e quando o levarem para o forno lhe deitarão o punhado de farinha e o baterão mais um pouco de tempo e untarão um tacho com manteiga e deitarão, dentro nele, este polme que está na dita panela e logo, sem dilação, o meterão no forno, coberto com uma folha de papel; e o forno há-de estar em bom tempero, nem muito forte, nem muito brando. E para ver se está cozido, lhe meterão um pauzinho; se sair seco, está cozido e ainda quente se tirará do tacho. (P. 1)



Receita de broinhas de pão de ló

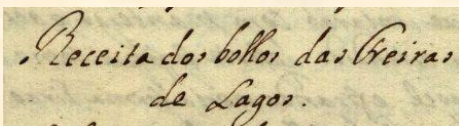
Para se fazerem broinhas de pão de ló é necessário um arrátel de açúcar, uma dúzia de ovos, umas pedras de sal, um vintém de canela e farinha, até ficar o polme, de tudo isto, bem grosso: deitarão o arrátel de

açúcar bem escolhido em um tacho e meia dúzia de ovos com clara e meia sem ela e as pedras de sal e a canela muito pesada e passada pela peneira fina. Baterão tudo no dito tacho com uma colher até se desfazerem os ovos e o açúcar e, depois de desfeito, lhe deitarão a farinha e, em estando bem grosso, untarão as bacias necessárias com manteiga e irão deitando nelas o que ocupe uma colher pequena do dito polme e, fazendo feição de broinhas, mandarão as bacias ao forno. (P. 2)



Receita de Melindres

Tomarão duas dúzias e dez gemas de ovos, deitá-las-ão em um tacho e nele terão deitado dois com clara muito bem batidas e, quando estiverem bem brancos e bem grossos os ditos dois ovos, deitarão os acima ditos e um arrátel de açúcar, de lasca, bem pisado e tudo baterão com toda a força, com uma colher e, em estando muito brancos e grossos, lhe deitarão a farinha que parecer necessária e o levarão logo para o forno, no mesmo tacho e irá a pessoa que os faz, deitar ao pé do forno, em umas folhas de papel com uma colher pequena, uns bolinhos muito pequeninos e afastados uns dos outros. O forno estará bem temperado; e se por uma vez se não cozer tudo, irão batendo o que restar no tacho até se deitar; e se parecer delgado, deite-se-lhe mais uns pós de farinha e, em estando bem secos, os tirarão do forno e do papel antes que esfriem. (P. 2, 3)

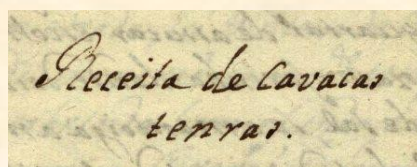


Receita dos bolos das freiras de Lagos

Limparão um arrátel de açúcar e o porão em ponto de espadana e, neste ponto, o tirarão do lume e, enquanto se esfria, baterão em uma tijela

vinte gemas de ovos puras, e, estando o açúcar frio, as deitarão dentro; e, fora do lume, as mexerão muito bem e, estando bem misturadas com o açúcar, o porão ao lume que há-de estar muito brando e irão sempre mexendo-os para que se não peguem e em mostrando bem o fundo do tachó está feito o recheio e o deitarão em uma tijela e aguardarão até o outro dia, que tomarão um arrátel de farinha, bem peneirada e meio arrátel de açúcar, bem escolhído e uma colher de manteiga, bem lavada e oito gemas de ovos e um bocadinho de fermento e umas pedras de sal e, com água quente, a que for necessária, desfará tudo isto e amassarão tudo, até que fique massa de estender e a porão a levedar e, sendo lev[ed]ada, a sevarão muito bem e lhe irão quebrando algumas côdeas que tiver, com manteiga, untando só as mãos com ela e a farão em empelos pequenos e cada um se irá estendendo em uma tábua com um canudo de pau, que untarão com manteiga e a dita tábua e será estendido de sorte que fique como uma folha de papel; e, ficando nesta forma, irão untando o comprimento da folha que fizer com o recheio acima dito e polvorizado com alguma canela e, estando bem coberta dos ovos, untarão outra vez o canudo com que estenderão e nele irão embrulhando esta folha e tirarão do canudo o embrulho e com as mãos farão a feição de bolo, fazendo-o muito chato e o cobrirão do dito recheio e o deitarão em uma bacia, polvorizada de farinha e, com os mais que fizerem, os mandarão ao forno, que estará em bom tempero. Da mesma massa das folhas destes bolos se fazem biscoitos que sabem muito bem.

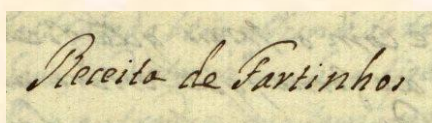
(P. 3, 4, 5)



Receita de cavacas tenras

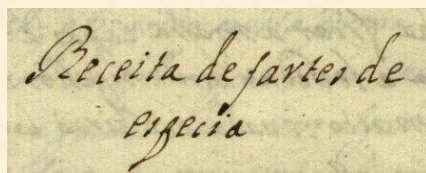
Em uma quarta de pó de farinha deitarão 6 dúzias de gemas de ovos e três claras, uma quarta de manteiga, meio arrátel de açúcar escolhído,

um pequeno de fermento, umas pedras de sal: o fermento e sal se desfarão em água de flôr, ou do pote, e, sendo bem desfeito, se misturará com o mais e se amassará tudo até ficar a massa capaz de estender e se porá a levedar em empelos de sorte que não fique muito levedada e se irão lavrando em cavacas do tamanho que quiserem e as mandarão bem picadas, em bacias polvorizadas de farinha, ao forno e, estando cozidas, as tirarão e se passarão por açúcar em ponto de cobrir e, em estando cobertas, as porão a enxugar em um tabuleiro. (P. 5)



Receita de fartinhos

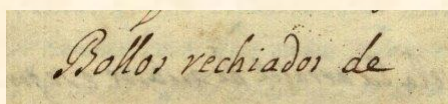
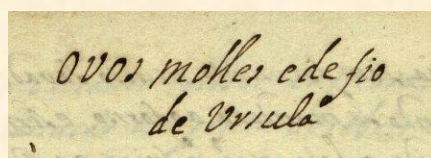
Tomarão um salame de farinha coada deitar-lhe-ão quarta e meia de manteiga derretida a três quartos de açúcar escolhido, farão uma presa na farinha donde deitarão uma pedrinha de sal, se a manteiga a não tiver e deitarão tudo e juntado muito bem, ou unido, farão um bolo redondo e atirarão com ele ao fundo do alquidar, muitas vezes, até fazer bom carão e, parecendo capaz de obrar, irão tirando dele e fazendo como biscoitos e, com uma faca, irão cortando talhadinhas como fartes e, em bacias pulverizadas de farinha, os mandarão ao forno. (P. 6)



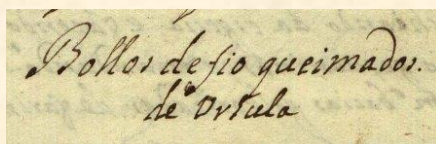
Receita de fartes de espezia

Far-se-á para a espezia um bolo com pouca manteiga, sem fermento, muito sovaado e picado e redondo se mandará ao forno e, sendo muito bem cozido, o deixarão esfriar e o ralarão em um ralô e passarão o ralado por uma peneira, porque não vá côdea do bolo. Terão dois

arrátéis de amêndoa pelada e muito bem pisada e dois arrátéis de açúcar limpo. Deitarão em um tacho este açúcar e, em fervendo, lhe deitarão amêndoa e o bolo ralado e um tostão de canela bem pisada, um vintém de cravo-da-índia; e tudo mexerão com o dito açúcar ao lume e, em descobrindo bem o fundo do tacho, está feita a especia. Tirarão do lume o tacho e vazarão a especia em uma vasilha vidrada; e, estando bem fria, tomarão uma pequena de farinha conforme a especia farão um empelo de massa com manteiga, açúcar e ovos muito bem amassada, de sorte que se possa estender muito fina, cortando com uma carretilha, sendo bem estendida, tirinhas muito estreitas, irão recheando da especia e fazendo fartinhos muito pequeninos e mandando-os ao forno em bacias polvorizadas de farinha. (P. 6, 7)

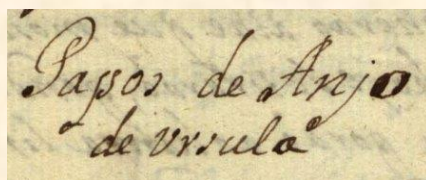
Bolos recheados de ovos-moles e de fio de Úrsula
 Limpar-se-á um arrátel de açúcar e pôr-se-á em ponto de fio, deitar-lhe-ão 18 gemas de ovos, quatro das ditas em ovos de fio que se farão primeiro que deite os outros ovos e, estando feitos estes, se farão os outros em recheio de ovos-moles e, esfriando-se, podem tomar um arrátel de manteiga, duas colheres de manteiga e quatro gemas de ovos e se amassará sovado muito bem, até ficar capaz de se estender e, em uma tábua, se estenderão os bolos e se rechearão dos ovos de aletria e moles e, fazendo-se do tamanho que quiserem, se mandarão em bacias ao forno, pulverizadas de farinha e, depois de cozidos, se os quiserem cobertos de açúcar, se porá ao lume o açúcar que parecer necessário e, estando este de ponto de espelho, se passarão por ele os bolos. (P. 7, 8)



Bolos de fio queimados de Úrsula

Limpar-se-á um arrátel de açúcar e se porá em ponto de espelho baixo, em um tacho pequenino deitarão aquele que for necessário para fazer três gemas, ou quatro de fio e, depois de feitos os ovos, escorrerão o açúcar, ficando-lhe só aquele que possa corar os ovos, que se irão juntando em forma de bolo e, depois de corado por baixo, lhe darão volta com a colher para que de todas as partes core igualmente e lhe deitarão em cada um dos bolos no tacho, para despegar melhor e ficar mais tenro, um bocadinho de manteiga do tamanho de um grão de milho, bem lavada e uma polegada de canela em pó e, depois de corado, o deitarão em uma tábua mal molhada e o irão juntando com uma caninha e, sendo seco, o voltarão para que de ambas as partes o fique.

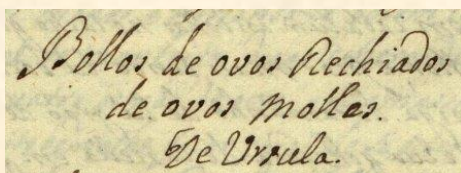
(P. 8, 9)



Papos de anjo de Úrsula

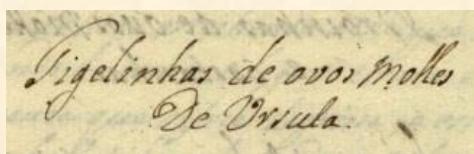
Limpar-se-á um arrátel de açúcar, pôr-se-á em ponto de espelho alto, deitar-lhe-ão três gemas em fio, estando todas feitas no tacho se juntam com uma cana e com ela se tirarão, pegando pelo meio da meada e se porão a escorrer sobre uma joeira e, sendo feitos os que quiserem, que todos levarão este feitio e quantidade, porão o açúcar que ficar, ou mais, em ponto de espelho alto e fora do lume o baterão com uma colher e, pegando nas meadas com a dita caninha, lhe botarão deste açúcar por cima; estando quebrado da quentura, em caninhas, se porão a enxugar.

(P. 9, 10)



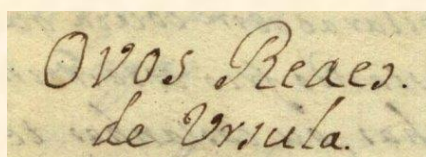
Bolos de ovos, recheados de ovos-moles de Úrsula

Limpar-se-á um arrátel de açúcar, pôr-se-á em ponto de espelho alto e lhe deitarão quinze gemas, muito bem batidas e estando o açúcar frio e fora do lume o tacho, o tornarão ao lume e se mexerão até que mostre limpo o fundo do tacho e se tirarão, pondo-se em parte que esfrie. Porão ao lume, limpo, outro arrátel de açúcar e, pondo-o em ponto de espelho alto, farão nele dez gemas de ovos de fio e, quando tirarem a meada, se lhe deitará uma pouca de água fria e, tiradas todas as meadas no açúcar que ficar, se lançarão duas gemas batidas e, estando feita uma folha à que darão jeito com a colher, se tirará fora e se irão fazendo as mais que forem necessárias e nelas se deitarão dos ovos-moles e de fio e se concertarão um bolo que com os demais se mandará ao forno, em bacias. (P. 10, 11)



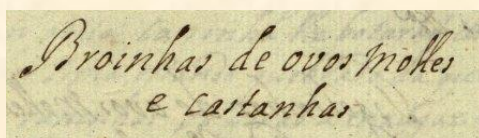
Tigelinhas de ovos-moles de Úrsula

Limpo um arrátel de açúcar, se porá em ponto de fio e se baterão catorze gemas de ovos e se lhe deitarão fora do lume e, sem que mostre o fundo do tacho, os tirarão e se deitarão em tigelinhas, ou covilhetes bem cobertos de canela. Se mandarão ao forno e destes mesmos ovos se fazem pratos. Advirtam que vão frios ao forno. (P. 11)



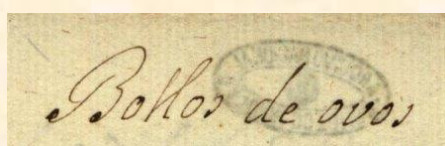
Ovos reais de Úrsula

Limpo um arrátel de açúcar, se porá em ponto de espelho e lhe botarão dezoito gemas de ovos por um funil finíssimo e uma clara e, sendo feitas as meadínhas, as tirarão, deitando-lhe alguma água fria e se porão em uma joeira a escorrer, antes de frios se abrirão e se concertarão em um prato e os cobrirão de açúcar, em ponto de espelho alto. (P. 11, 12)



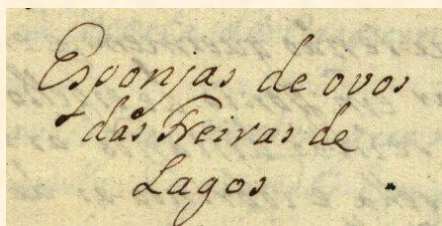
Broinhas de ovos-moles e castanhas

Limpo um arrátel de açúcar, se porá em ponto de espelho e se baterão dois ovos com clara, nestes deitarão dezasseis gemas e as baterão muito bem e fora do lume. Sendo frio o açúcar as botarão dentro e porão o tacho em lume muito brando, e as irão mexendo muito bem até que mostre limpo o fundo do tacho e logo se tirarão e se deitarão em coisa que esfrie depressa e, estando frio este recheio, se lavrarão broinhas, ou castanhas tendidas com farinha nas mãos, as castanhas com uma caninha se lhe faz a feição e, em bacías, as mandarão ao forno e, sem que faça côdea, as tirarão. (P. 12, 13)



Bolos de ovos

Limpar-se-á um arrátel de açúcar e se porá em ponto de espelho e se lhe lançará dentro cinquenta gemas de ovos bem batidas, fora do lume e a ele se tornará, sendo muito brando e se irá mexendo até que mostre o fundo do tacho e logo se tirará e deitará em coisa que esfrie depressa e, estando frio, em uma tábua de tender se deitarão pós de açúcar de lasca e pós de sândalos e se irão lavrando bolas e frutas novas, perínhas com um cravo-da-índia na cabeça e se porão em um prato concertado com todas as galantarias que quiserem fazer do dito recheio. (P. 13)

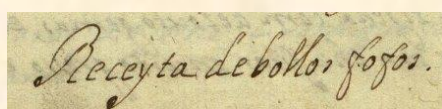


Eponjas de ovos das freiras de Lagos



Pisarão dezoito miolos de amêndoa pelada, de sorte que fique em massa, deitá-los-ão em uma tijela com dezoito gemas e se baterá tudo até ficar muito grosso e branco.

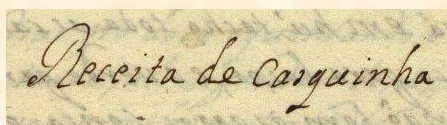
Terão água fervendo em um tacho e em uma tijela da Índia, muito fina, deitarão este misto e, coberta com um prato e um peso em cima, a meterão em a dita água fervendo e nela estará, tendo cuidado não entre dentro na tijela água alguma. Para se ver se está coalhado se lhe meterá um pauzinho até ao fundo e, saindo limpo, se tirará do tacho a porcelana e com uma faca se despegará da porcelana o pãozinho que estará feito e se deitará em uma tábua e, com uma faca, se irá cortando em talhadinhas; e, neste tempo, se porá ao lume um arrátel de açúcar e sem ponto, se lhe lançarão estas fatias e se irão virando para que se não queimem e, em estando o açúcar em ponto de espelho, se tirará do lume e se irão deitando as talhadas em uma tijela e cobrindo-as de canela e, não sendo bastante o açúcar para ficarem cobertas, se fará mais no dito ponto e se lançará na dita tijela. (P. 13, 14)



Receita de bolos fofos

Uma dúzia de claras de ovos frescos, muito batidas com um molho de caninhas, até ficarem muito grossas e há-de estar meio arrátel de

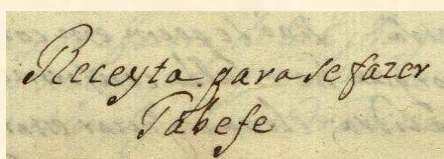
açúcar, refinado, muito pisado e peneirado pela peneira fina e, depois, se irá botando umas claras, muito devagar e mexendo-se com uma colher de prata e, para se cozerem, há-de estar o forno tão brando que se há-de aturar a mão dentro dele e, depois, se deitarão nos papéis com a colher, do tamanho que os quiserem e os meterão no forno e, para se ver se estão cozidos depois de frios, os despegarão com uma faca dos papéis.
(P. 14, 15)



Receita de casquinha

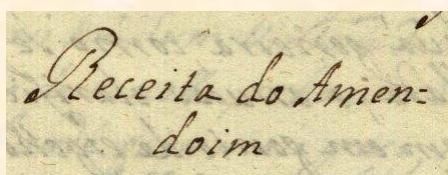
Tomarão as cidras verdes, que não tenham nada amarelo, as grandes em quatro quartos e as pequenas em dois, se lhe tirará o gomo de dentro, de sorte que não toque na massa da cidra e a deitarão em um alquidár grande vidrado, novo, que não tenha servido de outra coisa e a botarão em água e sal, que fique bem salgada e andará em esta salmoura nove dias, mexida pela manhã e à noite, muito bem mexida, e aos dez dias a lavarão em cinco ou seis águas e estará um quarto de hora de molho; e depois a porão em um tacho muito bem arrumada, com a casca para baixo e porão no lume, coberta de água. Há-de se cozer em três águas, a última se tirará do lume e se lavará com águas frias, até ficar boa e a deitarão em outro alquidár, novo, que não tenha servido de nada. Neste andará nove dias, mudando-se-lhe as águas pela manhã e à tarde; e, no cabo dos nove dias, se cozerá em um tacho toda às camadas com o branco para baixo e o verde para cima. Aqui não têm as águas conta, porque no aparar com a faca se vê o cozido, que não há-de ficar nem muito cozida, nem muito crua, se não em conta e, depois, se lavará em tantas águas até que a cidra fique fria e se arará de uma ilharga e da outra e nos meios e, depois disto, se arrumará em outro alquidár vidrado e toda se arrumará de ilharga e se fará neste alquidár um buraco, ao pé do fundo e se lhe fará um torno, com que se tapará e

destapará; e, depois de estar arrumada, se aquestrará um tacho de água fervendo, se lhe botará por cima, de sorte que fique toda coberta e, depois de esta água estar morna, se escorrerá pelo dito torno, de sorte que lhe não fique nada dentro, e, pela quantidade de água com que estava coberta, se há-de julgar a calda e, escorrida esta água, se desmanchará o açúcar, que há-de ficar a calda em água mel e, depois de muito bem limpa, se deitará na mesma vasilha de onde se escorreu a água. Andará nove dias no doce, aquestando-o de manhã e de tarde, alimpando-o sempre com água de ovos até os cinco dias. Não-de ser estas caldas coadas, porque daí em diante entra já em meia espadana, até chegar aos nove dias, que é espadana inteira, de sorte que há-de custar a soltar da escumadeira. Não se põe em conta o açúcar, porque é a calda conforme a quantidade da cidra; e leva o açúcar estas quanturas de cada vez que vai ao lume, pela manhã e à tarde e, acabando os nove dias, descansará um dia na calda, que fez os dez e, nos onze pela manhã, logo se porá em alquidares que não tenham servido, se não só de doce com água do chafariz como as mais, de sorte que fique muito bem lavada e passada pela outra água; e tudo muito pouco a pouco, de sorte que se não detenha na água, não mais que enquanto se lava. Pôr-se-á em uma vasilha limpa, em que escorra toda a água e depois a ponham em cestos limpos, ou joeiras e, depois de bem escorrido, se porá ao sol em tabuleiros limpos, com o verde para baixo e andará três ou quatro dias desta sorte e outros tantos dias se virará, com o verde para cima e, sempre ao sol e se recolherá em a vasilha que quiserem, que não leva outra casta de cobertura, que com este se guarda. (P. 15, 16 , 17, 18)



Receita para se fazer tabefe

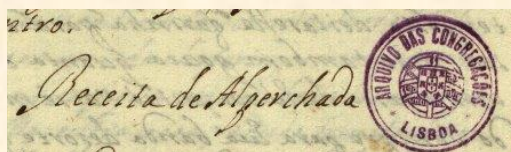
O tabefe, para ser bom, há-de ser só de leite de ovelhas: põe-se no lume uma canada por que se faz muito junto; deitar-se-lhe-á umas pedras de sal, que seja pouco para ter gosto, deita-se-lhe farinha para engrossar, mas também pouca, quanta caiba em a casca de um ovo, então vai-se metendo, sempre para uma banda de sorte que não chegue a ferver: há-de ser o lume brando, vai então engrossando até fazer uma teiazinha: logo na colher se vê quando está grosso e não tem mais circunstância: todo o ponto está em o não deixarem ferver. (P. 18, 19)



Receita do amendoim

Tira-se ao amendoim a capa de fora e amêndoa que tem dentro, se lança em uma bacia de forno, ou tacho e se põe em fogo lento, no qual estarão mexendo até que se torre em termos que se não queime e fique sem sumo, porque este amaruja e é preciso que o fogo lho tire.

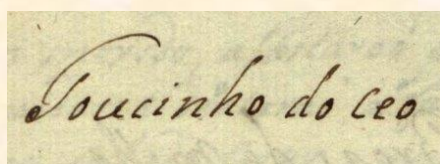
Torradas que sejam, se limpam e se põem em prato para a mesa, e conhece-se o estarem torradas quando perdem no fogo a segunda capa e ficam tostadinhas por dentro. (P. 19, 20)



Receita de Alperchada

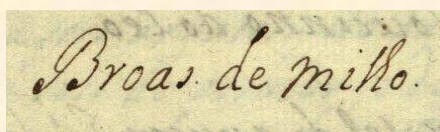
Aparam-se os damascos e se lhe tiram os caroços e, a seis arráteis de damascos, se lhe deitam seis de açúcar e, depois de pesado se coze e, depois de cozido, se vai tirando com uma escumadeira e passando-se por uma peneira, como se passa a marmelada. O açúcar clarifica-se e depois se põe em ponto de espelho alto e, depois de estar em o dito ponto, se reparte em duas partes, sendo uma de mais quantidade e nesta se lança

o damasco e se vai cozendo, até mostrar o fundo do tacho. Depois se tira fora do lume e se põe o outro açúcar no lume, até se pôr em ponto de cabelo e, depois de estar em o dito ponto, se lança no damasco que está cozido com o outro açúcar e se põe outra vez no lume e se tornará a cozer, o tempo de um quarto de hora e sempre se vai mexendo com a colher e, depois de cozido o quarto de hora, se tira fora do lume e se deita nos covilhetes, esta última vez que se coze, há-de ser em lume brando. (P. 20, 21)



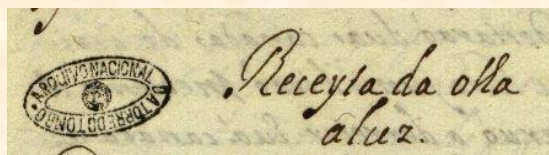
Toucinho do céu

Em um arrátel de açúcar, um de farinha, meia dúzia de ovos, se forem pequenos costuma levar mais um, um vintém de cravo-da-índia, outro de canela, se houver um bocadinho de cachundé para mais graça, não porque necessite dele, muito bem picado isto tudo. Tomar-se-á um alquidar vidrado, que não seja muito pequeno, deitar-se-á tudo junto nele, tirando os ovos que se deitam pouco a pouco e, com uma colher grande, se baterá muito, quanto mais melhor. Far-se-ão umas formas de papel, de um quarto cada uma e pôr-se-ão em bacias que fiquem muito direitas e ali se irá deitando, de sorte que não fiquem muito cheias; irão ao forno estando brando, só a corar, que fique capaz de se tirarem do papel: cortar-se-ão em talhadinhas com uma faca e pôr-se-ão em bacias muito unidas umas com outras e tornarão ao forno a cozer, advertindo que quanto mais se baterem, melhor ficarão. (P. 21, 22)



Broas de milho

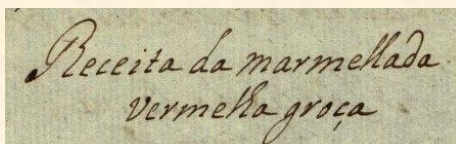
Meio alqueire de farinha de milho, peneirada pela peneira alva rala, meio alqueire de farinha de trigo, já peneirada. Põe-se a cozer uma abóbora-menina, nem grande nem pequena, com água que a cubra e se veja. Terão em um alquidar só a farinha de milho e lhe deitarão menos de meio arrátel de erva-doce peneirada, meio tostão de cravo-da-índia, um tostão de canela, tudo peneirado, tudo se deita por cima da farinha e se lhe deita por cima abóbora que lhe parecer basta para escaudar a farinha e se mexe muito bem com uma colher e se lhe deitarão duas canadás de azeite fervendo e, tudo junto, irão mexendo com uma colher: terão a derreter uma canada de mel e quatro arrátéis de açúcar que, esteja fervendo, se lhe deitará por cima e se irá mexendo o mel e o açúcar se lhe há-de deitar por cima de uma peneira. Depois de tudo bem mexido afastarão para uma parte do alquidar e deitarão a farinha de trigo, em que se há-de fazer a preza, que seja bem pequena, em que se há-de desfazer o fermento, que há-de ser da mesma farinha de trigo. Deitarão o sal na água da abóbora, advertindo que a água em que se desfizer o sal e o fermento seja só a que bastar para se desfazer tudo com pouca água, misturarão tudo e se irá amassando pouco a pouco e, se necessitar de mais água, há-de ser da mesma abóbora até tomar a massa bom carão e, em descansando um pouco, se tenderão e as irão pondo em bacias com papéis, com uns pós de farinha para se não pegarem aos papéis; também podem ir em tabuleiros para o forno. (P. 22, 23)



Receita da Olla a Luz

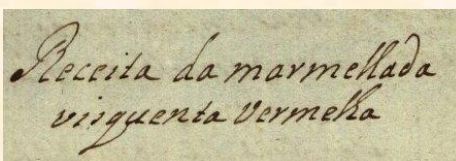
Dois arrátéis de vaca, dois de carneiro, arrátel e meio de presunto, meio arrátel de toucinho, dois pombos, um coelho, galinha ou perdiz, se a quiserem meter, ou galinhola, tudo isto, muito bem lavado e escorrido

da água, se meterá dentro na panela, que esteja muito limpa e, no fundo da panela, se há-de pôr primeiro três folhas de louro e desta carne, a que for mais dura se porá também no fundo e se lhe botará uma cabeça de alhos e uma cebola partida em quartos, mas que fique inteira e se lhe botará uma mão cheia de grãos e uns grãos de pimenta e uns cravos-da-índia e se lhe botará meio quartilho de vinho branco e quando não haja vinho, meio quartilho de aguardente e se tapará a panela muito bem e se acenderão as suas luzes e, em estando meia cozida, se lhe me (P. 24)
[interrompe o texto: em falta as páginas 24 a 33]



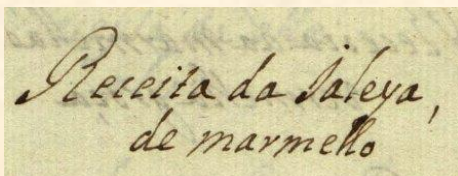
Receita de marmelada vermelha grossa

Deita-se em cada arrátel, arrátel de açúcar: o marmelo é passado por peneira de cabelo e o açúcar se põe em ponto de cabelo e se lhe lança a massa do marmelo dentro e se desmancha muito bem, com as costas da colher e se põe em lume brando e, enquanto se coze, se irá mexendo até ficar bem vermelha e ligada e se deita nos covilhetes. (P. 33)



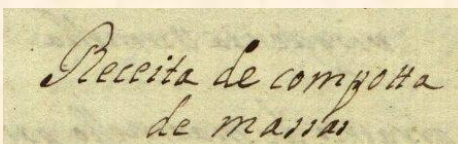
Receita da marmelada visquenta vermelha

A dois arrátéis de marmelo, passado pela peneira, alva, fina, se lhe deita cinco de açúcar: estes cinco arrátéis de açúcar, depois de clarificado, se põem em ponto de cabelo e então se lhe deita a massa do marmelo e se desmancha muito bem e depois se põem sobre o lume brando e se vai cozendo até se fazer vermelha e, em tendo a cor de vermelha, se pode deitar nos covilhetes. (P. 33)



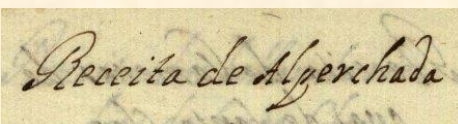
Receita da geleia de marmelo

Coze-se o marmelo, conforme a quantidade que quiserem e se espreme por um pano limpo e se mete depois o sumo; e a três quartas dele se lhe deita cinco arráteis de açúcar e se põe a cozer no mesmo ponto da marmelada e, estando o açúcar no ponto da marmelada, se lhe lança o dito sumo e se deixa ferver meio quarto de hora, mas entendendo que não é o ponto da marmelada mais alto. (P. 34)



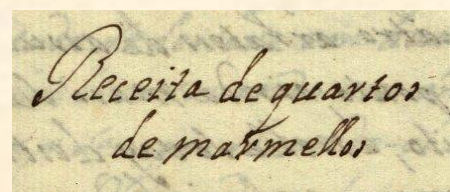
Receita de compota de massas

Partem-se as massas em quartos, com as cascas e deitam-se no açúcar, em ponto de espadana e se põe ao lume e se deixa engrossar. (P. 34)



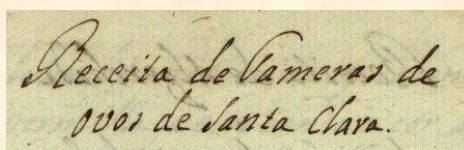
Receita de "alperchada"

Pesam-se os alperces, depois de bem aparados e descaroçados e se põem a cozer e, depois de bem cozidos, passam-se por uma peneira muito fina e o açúcar, que há-de ser à mesma quantidade, se faz em ponto muito alto e se lhe deita dentro o que se passou pela peneira e, depois de bem cozido, se deita nos covilhetes em estando frio, um bocadinho. (P. 35)

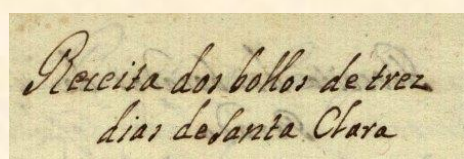


Receita de quartos de marmelos

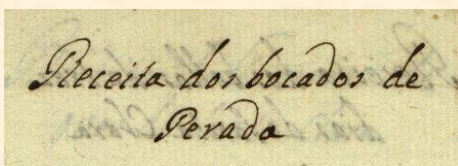
Para cada arrátel de marmelo, depois de aparado, é necessário um de açúcar: o dito marmelo, feito em quartos, se coze em água, não muito e se põe a escorrer sobre uma joeira e, logo que o açúcar estiver clarificado, se lhe deita o marmelo e se lhe dará uma boa fervura e se deita nas vasilhas, em que há-de ficar e o outro dia lhe darão outra fervura, que fique bem apertado. (P. 35)

*Receita de tamaras de ovos de Santa Clara*

Para cada dois arrátéis de açúcar, três dúzias de ovos para os ovos-moles de que se faz o recheio e para os tais ovos se põe o açúcar em ponto de seda de se quebrar e os ovos hão-de levar, a cada dúzia de gemas, duas claras, as quais se batem muito antes de se lhe deitarem as gemas, que também se batem, mas pouco e para as cobrir são necessários quatro arrátéis de açúcar, que se porá em ponto ainda mais subido que o que fica dito e nele se vai deitando tâmara e tâmara enfarinhadas, primeiro em farinha, ou em açúcar refinado bem pisado e peneirado e, depois de cobertas no tacho, se tornam a enfarinhar no mesmo açúcar e nas mãos se lhe vai fazendo feição de tamaras, ou bolas e as lustrosas o escusam, porque no mesmo tacho se fazem e cobrem-se em tacho pequeno com pouco açúcar, que se lhe vai deitando pouco a pouco e pondo-se sempre no mais subido ponto, como atrás fica dito. (P. 36)

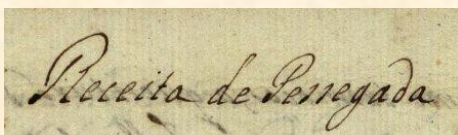
*Receita dos bolos de três dias de Santa Clara*

A cada alqueire de farinha em pó, cinco arrobas de açúcar e três de manteiga e de fermento de farinha, obra de meia quarta de peso: o açúcar se desfaz com a mão à parte e juntamente o sal, que será o que se costuma deitar em um alqueire de pão e tudo se coará por uma peneira de rala e a manteiga se ferve até se lhe ajuntar todo o sal no fundo e tudo se deitará em uma presa pequena e se irá sovando em empelos, que fique teso e, sempre sovando-os a um a um, muito bem e deixando-os descansar bem abafados algum tempo, os tornarão a sovar muito bem, até que fiquem com bom carão e logo se lavra para ir ao forno e se põe em um tabuleiro muito bem cobertos, até que se levedem; e para ver se estão lev[ed]ados, se tomam na mão batendo-lhe no fundo, entoando fofos estão lev[ed]ados e, em bacias, afastados uns dos outros, vão ao forno. (P. 37)



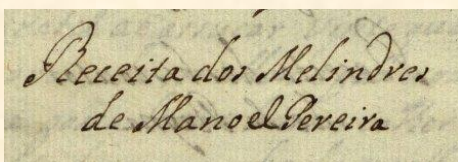
Receita dos bocados de perada

Em cada arrátel de açúcar se deita um de pera e uma quarta, se aparam as peras e se cozem e, depois de cozidas, se escorrem e, depois de escorridas, se vão pisando e pondo em uma peneira de rala para escorrerem alguma água que tem; e daí se prepara o açúcar, conforme a quantidade que quiserem e o porão em ponto de espadana alto e, depois, o repartirão em dois tachos, na maior parte do açúcar se porá a perada a cozer, indo mexendo com uma colher até mostrar o fundo do tacho muito bem; e que lhe cheire a cozida a tirarão do lume e a porão em o outro açúcar no lume e o porão em ponto de caramelo e, como estiver nesse ponto, lhe botem então a perada dentro, sobre o lume e ferva meio quarto de hora, não mais, que receba bem o açúcar e daí se botará nos “alguidarinhos” e irão dois dias ao sol e, depois, podem fazer-se os bocados todas as vezes que quiserem. (P. 38)



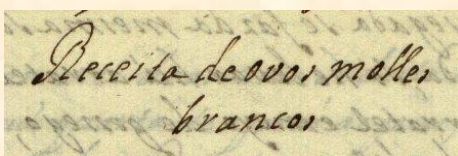
Receita de pessegada

A pessegada se faz da mesma sorte que a perada, só é levar um arrátel de açúcar, arrátel e meio de pêssego, é o que tem de diferença tanto o cozer das peras como o dos pêssegos, tudo o mais é da mesma sorte, não tem diferença mais que ter a perada cinco quartas e a pessegada ter arrátel e meio. Quando partirem o açúcar nos dois tachos, aquele em que hão-de cozer o doce há-de ter duas partes, e há-de se acabar em uma parte. (P. 39)



Receita dos melindres de Manoel Pereira

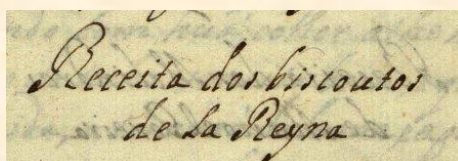
Pisar-se-á um arrátel de açúcar refinado e se peneirá muito bem e, depois d'isto feito, se botará em um tacho e se lhe botará catorze gemas de ovos, sem clara e tudo se baterá muito bem com as contas de uma colher grande e, em estando grosso, se irá deitando a boca do forno em papéis com uma colher de prata pequena e os pingos serão como tremoços. A queitura do forno há-de estar como para os bolos fofos. (P. 39, 40)



Receita de ovos-moles brancos

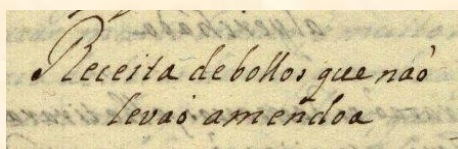
O ponto de açúcar é o mesmo que dos ovos amarelos, mas estes levam dezoito ovos e aqueles se deitam vinte, advertindo-se que o açúcar há-de

ser branco e se hão-de pôr em lume tão brando, que sejam só cinzas quentes e se devem bater até ficarem grossos e logo estão feitos. (P. 40)



Receita dos biscoitos de La Reyna

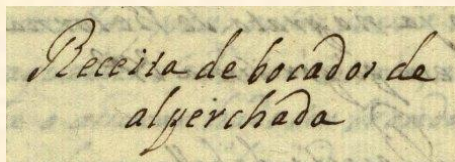
Pesam-se dez ovos em uma balança, pondo na outra tanto açúcar refinado, quanto pesam os dez ovos. E depois se deita na balança em que esteve o açúcar, farinha muito limpa; e da dos ovos se tiram três para fora e se põe igual com a farinha; e, pesando esta tanto como a farinha e os sete ovos, depois se baterá o açúcar com as gemas dos dez ovos muito bem, até ficar muito grosso e, quando o esteja, se lhe irá deitando a farinha que pesaram os sete ovos e, sempre batendo muito bem até a boca do forno e, deitados nos papéis, se pulveriza por cima com açúcar em pó e se metem no forno, mais quente que para os bolos fofos e, depois de tirados do forno, já no prato, se lhe torna a deitar açúcar em pó, por cima. (P. 40, 41)



Receita de bollos que não levam amêndoa

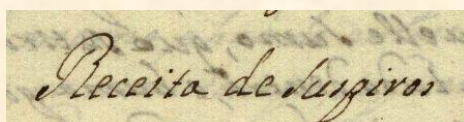
Um arrátel de açúcar, vinte e quatro gemas de ovos e, de miolo de pão a quantidade que possa levar uma colher de prata: o ponto do açúcar é de espelho; o cozimento é tirar-se uma migalha na colher e deixar esfriar, tanto que não pega na mão está cozida, tende-se depois de fria, untando-se as palmas da mão de azeite frio. Para se passarem leva outro arrátel de açúcar, o ponto é de vidro e no passar está toda a circunstância, porque se lhe deixam queimar o açúcar não ficam capazes de aparecer: os bolos que levam amêndoa é um arrátel de açúcar, meio de amêndoa

menos alguma coisa pisada, de sorte que por esta massa o ponto é o mesmo, as gemas de ovos são dezoito, ou vinte, para se passarem é outro arrátel de açúcar, o ponto é o mesmo com que se passam os outros. (P. 41, 42)



Receita de bocado de alperçada

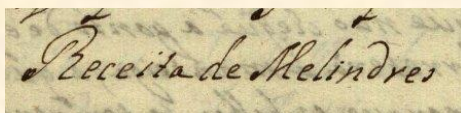
Se apararão os damascos e lhe tirarão os caroços fora e se pisarão crus. Em cada arrátel e meio de damascos se deita um arrátel de açúcar e se lavarão e se porão a cozer e, depois de cozidos, se deitam em uma peneira a escorrer e, depois de escorridos [os damascos], se botarão em um alquidar de água fria, adonde se lavar[ão] em quatro águas. E se limpará o açúcar e se porá em ponto de espelho alto e, como estiver nesse ponto, se partirá em dois tachos e no que tiver mais açúcar se deitarão os damascos dentro e se irão cozendo e mexendo até mostrar bem o fundo do tacho e, como o mostrar, se tirará do lume e se porá a engrossar o outro açúcar até ficar em ponto de cabelo e, em estando no dito ponto, se ajuntará tudo e depois se porá a ferver, obra de um credo e se tirará fora do lume e se deitará nas bacias e se farão os bocado. (P. 42, 43)



Receita de suspiros

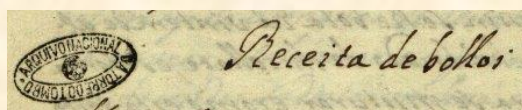
Em uma tijela vidrada se deita um arrátel de açúcar, muito branco e muito seco com uma dúzia de claras de ovos e, com uma faca, se bate muito até ficar tão duro, que, com a mesma faca, se possa cortar em bocado, em estando assim se lhe bota um vintém de almíscar, ou um bocado de chocolate e se torna a bater para se misturar, e como está

feito, se põem papéis nas bacias e, com uma colher e faca, se vão tendendo sobre os papéis e vão para o forno: mas adverte-se que se hão-de estar sempre a bater e o forno há-de ser muito brando; porque se é forte queimam-se. (P. 43)



Receita de melindres

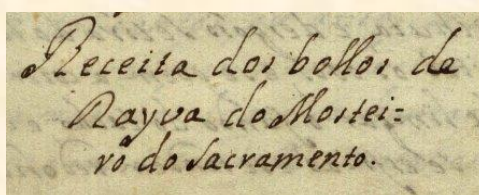
Em uma tijela vidrada se deitarão arrátéis, dois de açúcar tão seco que pareça de pedra e nove claras de ovos; e se os ovos forem pequenos, deitar-se-lhe-ão dez. Torno a dizer que hão-de ser só as claras e dois ou três limões azedos, bem verdes, raspá-los-ão muito bem e aquele sumo, que se tira da casca se lhe bota tudo dentro [da tijela] e uma pouca de canela, muito bem pisada e peneirada e seja pouca e batê-los-ão muito bem e tendê-los-ão como os outros; mas estes quanto mais pequenos se tendem, quanto melhor: tendam-nos afastados uns dos outros porque alastram muito. (P. 43, 44)



Receita de bolos

Um alqueire de farinha, seis arrátéis de açúcar, quatro de manteiga, quatro dúzias de ovos: desta mesma farinha se fará um fermento na véspera e clarificarão o açúcar e se porá a engrossar; mas que não chegue a ponto de espadana e se derreterá a manteiga à que tirarão o sal, porque os bolos se temperam com a mesma quantidade que se deita no pão e se faz uma preza no alquidar em que se deita a manteiga e a terça parte do açúcar e uma dúzia de ovos. Aí se desfaz o sal e o fermento e se vão amassando com as mãos, com os mais ovos e açúcar, que estará sempre morno e hão-de amassá-los por duas horas, ou mais tempo se puderem, porque daí procede o ficarem fofos; e hão-de deitar a

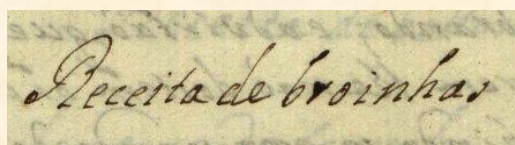
massa, muito enxuta e abafada para que se levede, que nisto são impertinentes, e como estiverem bem lev[ed]ados, os tenderão e os deixarão descansar, duas ou três horas, antes que vão para o forno; e se cozerão em bacias em forno, que não esteja muito brando; e advirtam que quando os amassarem lhe não deitem os ovos juntos, se não, indo-se enxugando dois, deitar-se-lhe outros dois até se acabarem; e o açúcar se vai também deitando pouco a pouco e não levam água nenhuma e é preciso que o trigo seja do melhor. P. 44, 45)



Receita dos bolos de
Rayva do Mostei-
ro do Sacramento.

Receita dos bolos de raiva do Mosteiro do Sacramento

Um arrátel de amêndoa pilada e muito bem pisada, um arrátel de açúcar em pó bom e se mistura com a dita amêndoa, que fique muito unido e se lhe deita uma quarta de manteiga derretida e se amassa muito bem; depois se lhe deitam nove ovos, dois com claras e se torna a amassar, depois de tudo unido se lhe vai deitando rolão, muito fino, até que se possam estar em termos de se fazerem as broas e se lhe dão uns riscos com a faca e se põem nas bacias e se vão tendendo, com as palmas da mão untada com manteiga e nas bacias se bota rolão. (P. 45, 46)

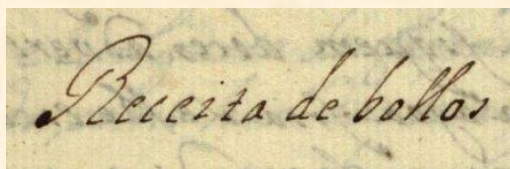


Receita de broinhas

Receita de broinhas

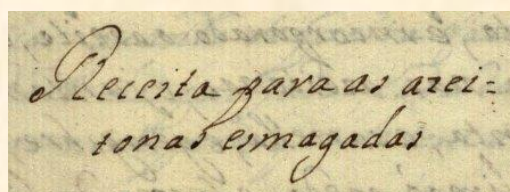
Em cada arrátel de açúcar se deita dúzia e meia de ovos e só três com claras e os mais sem ela[s] e muito bem batidas. Põe-se o açúcar, depois de limpo, em ponto de bola enxuta e depois se tira do lume e se lhe deitam os ovos, e se põe a cozer muito bem até limpar o fundo do tacho e, como estão feitos, se esfriam e se tendem redondinhas as broas, depois

se enfarinham em açúcar refinado quando estão bem frias e quem quer as põe ao sol, mas não é coisa muito precisa: quem lhe quer deitar cheiro, se lhe deita almíscar. (P. 46, 47)



Receita de bollos

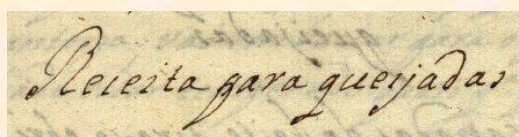
A uma quarta de farinha se bota arrátel e quarta de açúcar e arrátel e quarta de manteiga e dez ovos: o açúcar se clarifica com a água que parecer que basta para se amassarem os bollos, que não cresça açúcar; e depois de tendidos, se deixam estar um pedaço de tempo a folgar da mão, então se cozem, mas não seja tanto tempo que se façam azedos. (P. 47)



Receita para as azeitonas esmagadas

No mês dos santos, ou antes se o ano for temporão, se colherão nas oliveiras as azeitonas à mão, das quais se chamam verdeais e se esmagam tirando-lhe os caroços de sorte que lhe não fique nenhum e logo se lavarão em água fria e se lançarão em um asado novo e terão uma caldeira de água fervendo e se lhe lançará, de sorte que fiquem cobertos e se abafarão e todos os dias lhe farão o mesmo, até fiquem doces, advertindo que em estando a água fria se lhe escorrerá logo e se lhe lançará fervendo outra, como digo e tanto que estiverem doces, se tornarão a lavar em água fria; e se lhe fará a calda seguinte: Tomarão tanto azeite como vinagre, conforme for a quantidade das azeitonas e duas partes de água, tanta como o azeite e o vinagre, esta

água somente se ferverá com tomilho fino e louro e umas cabeças de orégãos e, depois de ferver, se deixará esfriar este cozimento e, incorporado o azeite e vinagre, se lançará nas azeitonas e juntamente cravo, pimenta e canela e gengibre e umas rodas de limão azedo e sumo de limas azedas e se mexerão muito bem, até que bebam muita parte desta calda e, na água da calda, estando fervendo, se lhe lançará o sal proporcionado às azeitonas e, feito isto assim, poderão comer e saberão muito bem. (P. 47, 48)

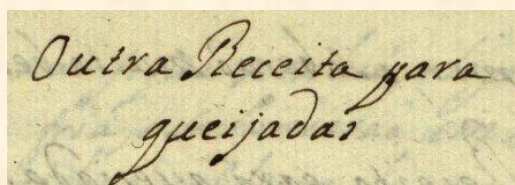


Receita para queijadas

Hão-de ser duas partes de queijo, muito bem desfeitas e uma parte de farinha, não tão avantajada como uma das duas partes de queijo: estas três partes de queijo e farinha hão-de se amassar com um arrátel de açúcar, um ovo com clara e gema e meia dúzia de gemas sem clara, água de flor (não muita), no caso que lha queiram deitar. Adverte-se porém que, se forem os queijos grandes, deixar-se-lhe-á a quantidade de açúcar, que for bastante, para ficar doce e para haver de ficar esta massa boa, deve ficar branda.

Este é o tempero para uma dúzia de queijos, quando se queira fazer maior quantidade de queijadas, cada dúzia de queijos levará o tempero, que se tem dito.

Adverte-se que o queijo há-de ser primeiro exprimido em um pano. (P. 49)

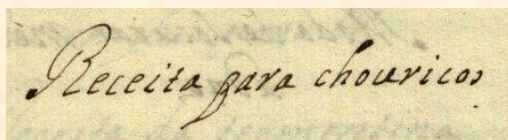


Outra receita para queijadas

Cinco canadãs de leite, tira-se obra de meia canada em uma vasilha vidrada e se lhe deita um bocadinho de coalho, em um paninho e se desfaz muito bem até ficar coalhado. Então se deita na vasilha, em que está o mais leite e se lhe dá duas voltas para se unir e se abafa até estar coalhado, que fique o soro solto e se deita em um pano e se espreme, bem espremido, de sorte que não fique nada de soro; depois se deita em uma vasilha vidrada e se desfaz com uma colher.

Leva três libras de açúcar, do mais fino e seco, pisado e peneirado, meia libra de amêndoa, uma dúzia de gemas de ovos, uma quarta de peso de farinha, bem fina e, se quiserem, um bocadinho de âmbar, tudo bem unido e temperado e fique grosso: a massa se toma, com uma gotinha de leite e um bocadinho de manteiga e pouco açúcar, lavrada, que fique fina, e se põe um prato em cima e se vai cortando à roda, com carretilha e se vão enchendo e pôr-se-á cada uma em seu papel, untado de manteiga. Vão em bacias para o forno, o qual há-de estar temperado quase para pão.

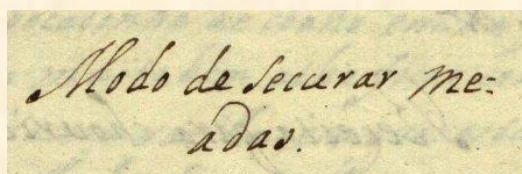
Desta mesma espécie se deita em frigideiras e vai ao forno. (P. 50)



Receita para chouriços

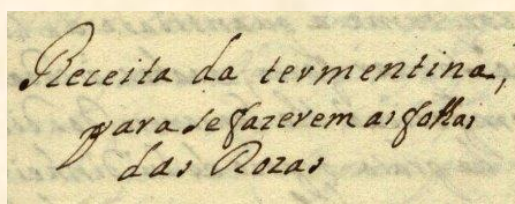
O sangue de um porco cozido e ralado por joeira e bem espremido por um pano e se derrete o açúcar e se limpa e se põe em ponto de meia espadana e se deita duas partes dele clarificado, a uma de sangue, deita-se em alquidar vidrado e se vai mexendo: deita-se arrátel e meio de biscoito, bem fino, meio quartilho de manteiga de porco derretida e meio arrátel de amêndoa e três quartos de cravo, bastante canela, um bocadinho de âmbar, ou almíscar, meio quartilho de água de flor, temperado de sal, não muito, tudo bem unido; e se deixa descansar um pouco para dar lugar a inchar o biscoito: feito isto se enchem as tripas,

deixando algum espaço vazio: ponha-se um tacho ao lume com bastante água e, como estiver para ferver, se vão encalando um e um pelo cordel com que se atam, de sorte que não toque no fundo e se vão pondo em um tabuleiro com toalha e se cobrirão: ao outro dia se põe no fumo brando, três dias. (P. 51, 52)



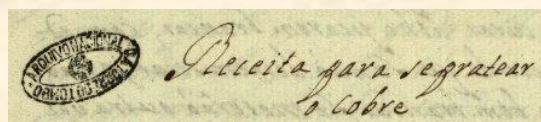
Modo de se curar meadãs

Deitar-se-ão as meadãs de molho, em água, aonde estarão um dia e serão bem lavadas em outras águas: terão feito um polme de cinza com bosta de boi, no qual se molharão muito bem e se porão em um tacho com um telhador, ou testo grande no fundo para que se não peguem e as terão sempre com bem água a cozer, mexendo-as com um pau de figueira preta, andando à roda sempre com o pau dentro e, quando ao dito pau cair a pele, ou casca, estará o fiado cozido. Tirando-as do fogo, depois de frias se lavarão de sorte que se lhe não tire de todo a cinza e se porão a curar ao sol e sereno [?] as tais meadãs, com cuidado de estarem sempre molhadas, voltando-as de uma e outra parte: passados alguns dias se lhe fará outro polme, de bosta grossa, onde se meterão e depois serão bem lavadas e se porão a curar até ficarem brancas, com advertência de que se não deixem secar e, não ficando bem brancas, se meterão outra vez na bosta e se tornarão a lavar e curar e não serão cozidas em lua nova. (P. 52, 53)



Receita de termentina para se fazerem as folhas das rosas

Deitar-se-á a termentina em uma tijela de barro, vidrada, com um bocadinho de cera branca, virgem e pôr-se-á a derreter em lume brando e, como estiver derretida, a tirarão do lume e, quando passar a fúria da queadura, lhe deitarão o verdete, mexendo-se tudo muito bem e tornar-se-á a pôr ao lume e, como estiver bem líquida, meter-se-á dentro um bocadão de papel para se ver se está de boa cor; e se a quiserem mais escura, deitar-lhe-ão mais verdete na forma dita e, querendo-a mais clara, deitarão menos verdete; e assim podem molhar as folhas; advertindo que assim que as meterem na tinta as vão sacudindo fora pelos arames. (P. 53)

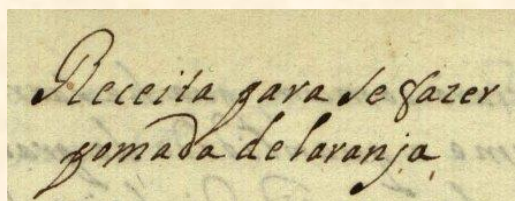


Receita para se pratear o cobre

Derretam-se em água-forte pedacinhos de prata, conforme a quantidade da composição que se quer fazer; a saber, a cada onça da dita composição lhe lançareis, dos ditos pedacinhos de prata, o peso de um dinheiro, que é a terça parte de uma oitava e da água-forte lhe lançareis a que for bastante só para fundir ou derreter a dita prata. É necessário que haja uma redoma de vidro que tenha a boca larga, debaixo da qual se põe uma vela acesa até que, pondo-se uma peça de cobre ao fumo que sair da redoma, se não faça negra; estando assim derretida a dita prata, se lance dentro um vidro de água limpa, dentro do qual se tenha deitado, desfeito, um pouco de sal e assim se deixe ficar tudo por espaço de 24 horas, para que a água-forte se evapore totalmente. Depois se lhe lançará tanto de sal calcinado, como de tártaro comum, que é sarro de vinho, conforme a quantidade de prata que se fundiu, a saber, por cada dinheiro uma onça dos dois ingredientes, de sorte que, a seis dinheiros de prata se lhe lança três onças de sal calcinado e outras três onças de tártaro, os quais seis dinheiros de prata se poderão fundir com uma onça de água-forte,

contanto que a redoma seja pequena. Tudo assim feito, se porá ao sol, ou ao ar do fogo, até que tudo se possa pisar e fazer em pó sobre um mármore e, pisando-o, é necessário remoê-lo bem para que a prata se mescle bem com os mais ingredientes: esta composição se pode guardar e conservar quanto tempo quiserem, contanto que esteja em vidro bem tapado, e em lugar seco.

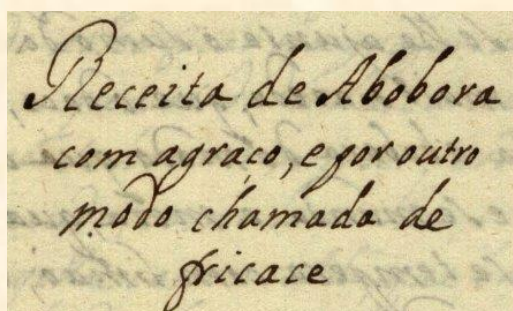
Para se usar desta composição se tirará do vidro a que parecer necessária e, na pedra, juntando-lhe água comum [?], se irá remoendo, que fique como papas, nem muito líquidas, nem muito espessas e, com um pano de linho, se aplicará sobre o cobre que se quer pratear. (P. 54, 55)



Receita para se fazer pomada de laranja

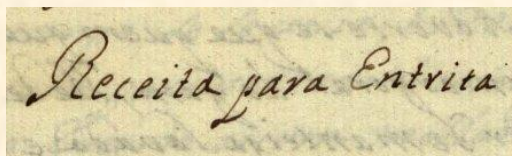
Tomarão a banha, derretê-la-ão em uma sopeira grande, limpando a banha de peles e bolor e botá-la-ão em um boião com um pano na boca, porque a coarão e, acabada de a limpar, a deixarão esfriar e pôr-lhe-ão uns papéis, depois de fria e assim estará guardada até à Páscoa. Saberão no tempo que houver a flor, nove dias antes, ou doze, pesá-la-ão para ver os arráteis que tem, se tiver três arráteis, deitar-lhe-ão meio de flor de laranja e se a quiserem fazer à imitação da de Roma, lhe botarão um alqueire e mais se quiserem, porém antes de lhe botar a flor a hão-de trazer nove dias em água, em que a lavarão duas vezes no dia; e, no fim dos nove dias, lhe tirarão água fora e misturar-lhe-ão a flor e botar-lhe-ão, de manhã e, de tarde passá-la-ão e, ao outro dia, derretê-la-ão em urinóis metidos em uns tachos de água fervendo com umas rodas de réstias de cebolas em que as meterão porque não deem uns pelos outros, nem cheguem ao fundo do tacho e, se acaso a água se gastar, tirarão os

urinóis fora para lhe botarem outra, porque não estalem e, tanto que virem que a flor está cozida, deitá-la-ão em uma imprensa, que é um pano com duas bainhas largas e dois paus e aí, bem espremida, a irão deitando em coisas limpas e deixá-la-ão estar nos covilhetes um dia e, no outro dia, com uma colher, farão arredar a pomada para uma banda, para lhe deitarem fora a água e, escorrida, lhe tornarão a fazer o que acima se diz, como de novo, duas vezes mais. (P. 56, 57)



Receita de abóbora com agraço e, por outro modo, chamada de fricassé. Limpa de toda a casca dura, que fique bem no branco e limpa das tripas, cortada em bocados bem miúdos, se bote em água a ferver, e, levantando fervura, se tire e se coe e se porá a refogar em manteiga que baste, segundo a sua quantidade, ou azeite ainda que com manteiga é melhor refogado com uma cebola picada. Se pulveriza muito pouco com uns pós de farinha e se revolva, de modo que não core e se lhe bota água quente, a que baste para a cozer com um molhinho pequeno de salsa, que depois se lhe tira, uma cebola pequena com um ou dois cravos-da-índia e um pauzinho de canela cozida e apurada. De todo temperada do sal se lhe deite o açúcar, segundo quiserem e a quantidade pedir e se terão prontas três ou quatro gemas de ovos, mais ou menos, segundo a quantidade e se lhe ajunte o sumo do agraço, que não seja mais azedo que o doce e se incorpore a dita abóbora, de modo que os ovos se não cortem e se manda à mesa; quando não há agraço se tempera com limão; e se lhe ajunta salsa picada. Também se faz com agraço sem ovos.

Da mesma sorte se faz [o] doce, que depois de cozida, quase e apurada, se lhe deita uma pinga de leite para acabar de cozer em lume brando, se incorpora como acima, levando só açúcar e alguma nata se quiserem, se deite no prato e, se a quiserem corar, se cubra com pão de ló pisado, ou com claras de ovos batidas, como para bolos fofos, não com tanto açúcar.
(P. 57, 58)

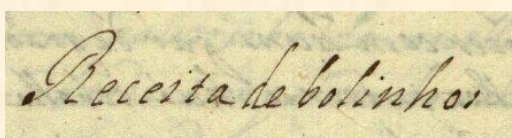


Receita para entríta

Límpos e aparados que sejam os pés de porco, se porão a cozer com uns pares de grãos, duas cabeças de alhos inteiras, uma cebola cravada de alguns grãos de pimenta inteiros, uma capela de salsa, estando isto meio cozido se lhe ajunte carne de porco magra e gorda e se deixe cozer tudo até ficar na proporção de caldo, segundo a quantidade da carne pedida e o pão que se houver mister; este será feito tão miúdo como lentilhas, se botará em uma tijela com o caldo, que baste e se mexerá até dar uma fervura, que fique como quem quer fazer pão cozido. Se lhe ajuntará um ramo de hortelã. Feito que seja, se tomará três ou quatro ovos, bem batidos com clara e gema e se incorpore com o dito pão, que fique bem enxuto com sumo de limão, segundo pedir a quantidade e se porá no prato, escorrida toda a carne do caldo, se lhe acomodará por cima, guarnecida com seus nabos, que também precisa levar.

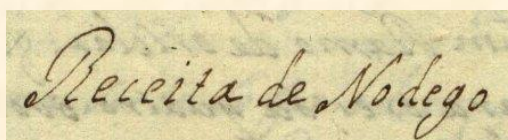
Adverte-se que quem quer, quando é a incorporar do pão, lhe deita uma colher de manteiga lavada, e feito tudo como dito é, se manda à mesa.

(P. 59, 60)



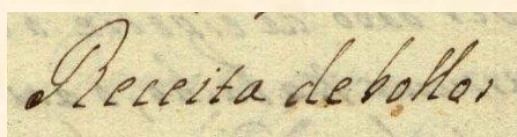
Receita de bolinhos

Um arrátel de açúcar, se deita uma quarta de manteiga e oito ovos, quatro com claras e quatro sem elas; e o açúcar bem pisado; mexe-se tudo isto bem e vai-se botando farinha ou rolão muito fino, o que quiserem, até fazer bolinha que não pegue na mão. Fazem-se as bolinhas e cozem-se em bacias com farinha por baixo. (P. 60)



Receita de Nodogo

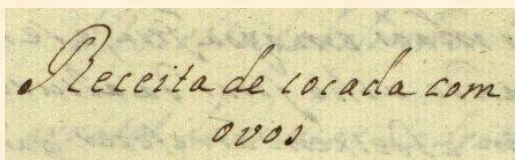
Dois covilhetes de amêndoa, muito bem retalhadas com um de mel. Se deitarão em um tacho e, com lume brando, se irá mexendo sem parar até que cheire, o mel e amêndoa, a torrado e se deitará logo um bocado em água que, estando pouco tempo, se se unir e se endurecer, se provará para ver se está com gosto de torrado; e, sendo assim, molharão uma tábua de tender e se deitará dentro com brevidade e posto a cumprimento; molharão as mãos em água fria e se irá espalmando até ficar da altura que quiserem e o deixem arrefecer para se cortar as talhadas com uma faca e, depois de feito em talhadas, se irá branqueando cada uma por si. (P.60, 61)



Receita de bolos

Um arrátel de açúcar bem seco, três claras de ovos bem frescas, batido este açúcar em as claras de ovos, de sorte que fique em um polme grosso e há-de ser batido com as costas de uma faca, batendo sempre para uma banda e experimenta-se deitando um pouco com uma colher em um papel e, se não alastra, está bom; e tem-se preparado ovos feitos, como para broinhas; tende-se então em bolinhas redondas com alguma farinha e tirando daquele polme com uma colher, se deitam as bolinhas

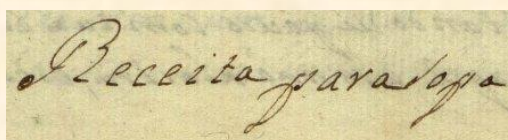
para se cobrirem do dito polme e se porão em papéis dentro de bacias para irem ao forno e nele se meterão, quando o pão sair. (P. 61, 62)



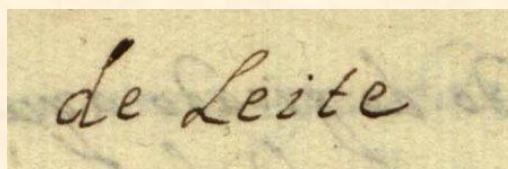
*Receita de cocada com
ovos*

Receita de cocada com ovos

Um coco, por maior que seja, não leva um arrátel de açúcar. Limpo este, conforme o que tiver dado de espécie o coco, assim deitarão o açúcar no tacho. O açúcar estará em ponto de espadana baixa, deitar-lhe-ão 14 gemas de ovos e só uma clara e se mexerá até mostrar o fundo do tacho: tirado para fora, vazarão a espécie em alguma coisa em que se esfrie, e tendê-las-ão em bocados de obreia e se mandarão ao forno a corar. (P. 62)



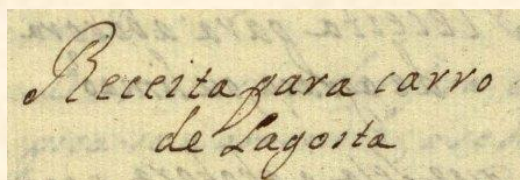
Receita para sopa



de Leite

Receita para sopa de leite

Um quartilho de leite, quatro gemas de ovos caseiros e, não o sendo, são precisos seis e uma quarta de açúcar, tudo junto se bate com as gemas e o açúcar e, bem batido tudo, se lhe vai ajuntando o leite, em forma que fique incorporado e se lhe deitará dentro uma casca de limão e um pau de canela e se porá a lume brando, mexendo sempre, que se não corte. Incorporado que seja, se lhe tire o limão e canela e se deite sobre fatias de pão de ló e se mande à mesa. (P. 62)



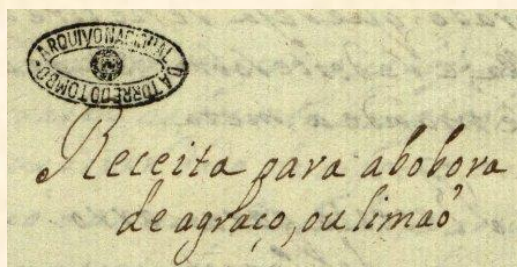
Receita para carro de lagosta

Aberta a lagosta com o seu sumo que tem dentro do carro e com algum coral e carne do pescoço, se pique, ou corte à faca e se lhe ajunte pouco pão de rala, azeite, pimento, cebola picada, salsa, uma gota de vinho branco e vinagre, o que baste para o tempero, se fará com uma e outra coisa um modo de picado, o que baste para se encher o carro da lagosta e, depois de estar cheio, se mande ao forno a corar com pão ralado por cima e se mande à mesa como o mesmo carro

O mesmo é santola

O mesmo é sapateira

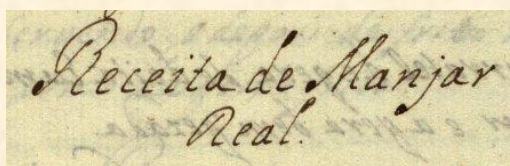
E o mesmo é caranguejos, ajuntando-lhe alguma coisa de peixe. (P. 63, 64)



Receita para abóbora de agrão ou limão

Limpa que seja a abóbora e cortada muito bem miúda, se lançará em uma pouca de manteiga ou azeite segundo sua quantidade, com uma cebola picada e refogada que seja. Se lhe bote água quente, a que baste para cozer segundo a quantidade e, temperada, se terá o sumo de agrão espremido com gemas de ovos, mais ou menos segundo a sua quantidade e, junto com uns pós de açúcar segundo a quantidade pedir, se incorpore como quem incorpora um fricassé e, incorporado, se mande à mesa.

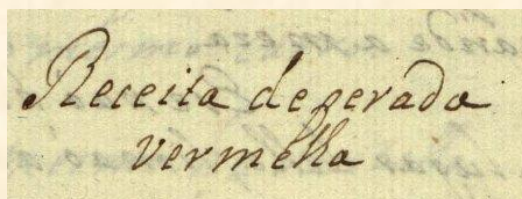
E se não houver agrão, em lugar dele, limão azedo. (P. 64, 65)



Receita de Manjar Real

Um peito de galinha, três arrátéis e meio de açúcar, meio arrátel de amêndoa, o miolo de dois pães de vintém e se deitam de molho.

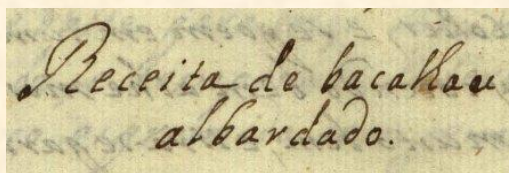
O açúcar se clarifica e se põe a esfriar, pisa-se a amêndoa e se desfia a galinha e depois, junta com amêndoa e o pão espremido, se pisa tudo junto, e tira-se do açúcar, que está clarificado, um pouquinho para um tachinho e se deixa a massa no que fica e se desmancha muito bem com as costas da colher e se põe em lume brando e se vai cozendo bem, até mostrar o fundo do tacho muito bem, e tira-se para fora e se engrossa o açúcar que ficou em ponto de espadana baixa e se torna a pôr ao lume com ele, até mostrar o fundo do tacho muito bem e se tira do lume. (P. 65)



Receita de perada vermelha

A cada arrátel de pera se deita um arrátel de açúcar e a pera bem pesada.

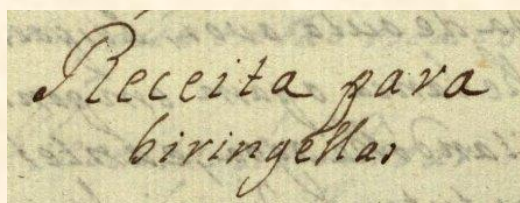
Farão a pera em quartos e apararão, clarificarão o açúcar que quiserem fazer e o porão a esfriar e, depois de frio, lhe deitarão a pera dentro, crua e a porão ao lume, abafada; e, depois de estar a pera cozida no açúcar, se tire fora e se desmanche com as costas da colher e se torne a pôr no lume e se vai mexendo até mostrar muito bem o fundo do tacho e então a provarão e, se estiver bem cozida, a tirarão e, querendo-a vermelha, é melhor de pera flamenga. (P. 66)



Receita de bacalhau albardado

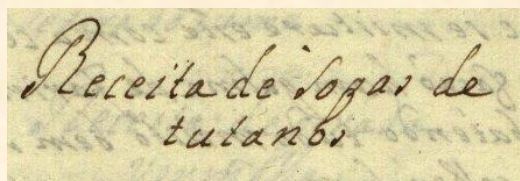
Depois de cozido o bacalhau, se limpe de pele e espinhas e se desfie e piquem cebola e salsa, conforme a quantidade do bacalhau e se misture este com a cebola e salsa e façam um polme de farinha com ovos e, batendo tudo muito bem, se vai, com uma colher, lançando no azeite que estará fervendo e, depois de frito, se lhe faz molho, como de peixe frito.

(P. 66)



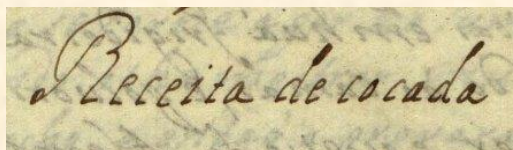
Receita para beringelas

Cortem-se as beringelas em rodas e se cozam, não muito e se escorram e as rodas se vão embrulhando em farinha e se fríjam, como quem frege peixe, e depois de fritas em uma frigideira nova, se vão pondo às camas e polvorizando com açúcar e queijo do Alentejo ralado, canela e cravo-da-índia, do cravo pouca quantidade e, estando a frigideira cheia, não muito, se lhe deite uma gota de água, azeite e vinagre e se ponha a ferver em lume brando e, quanto que ferver, que esteja em conta, lhe lancem por cima uns ovos batidos, e se core em uma curadeira. (P. 67)



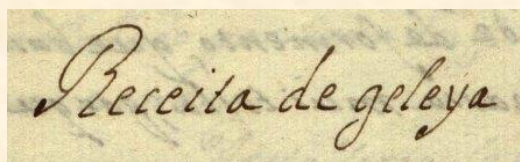
Receita de sopas de tutano

Arrátel e meio de açúcar a um arrátel de pão; no açúcar em espadana se faz uma meada de oito ovos, depois de ela feita se lhe lança o pão em ponto mais baixo, deitando-lhe água e, antes do pão, se lhe deita os tutanos. Depois de estar o pão muito bem aboborado lhe lançarão quatro gemas de ovos muito bem batidas e, depois, as lançarão em a sopeira com os ovos por cima e pastilhas. (P. 68)



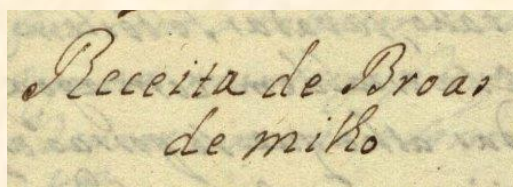
Receita de cocada

Tomarão um coco pequeno, depois descascado da casca pardinha e, ralado, se deitará um arrátel de açúcar depois de limpo, deite-se o coco dentro até estar bem enxuto e, depois, fora do lume, lhe deitarão o cheiro e, se o coco for maior, leva mais açúcar. (P. 68)



Receita de geleia

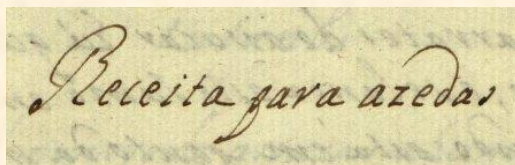
A dois arrátéis de açúcar, um quartilho de sumo e se lança este sumo em o açúcar, quando está em ponto da marmelada e se tira depois que levanta fervura acima, que então está cozida. (P. 69)



Receita de broas de milho

Uma quarta de pó de farinha de milho, outra quarta de farinha de trigo e a de milho se escalde à parte com um arrátel de manteiga e um quartilho de azeite, tudo fervendo e, depois de escaldada a farinha de

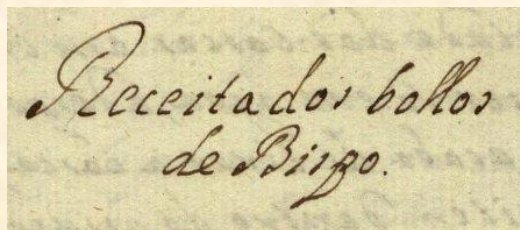
mílho, estando fria, se lhe mistura a de trigo e lhe deitarão meio tostão de canela e dez reis de erva-doce, tudo bem pisado e lhe ajuntarão um arrátel de açúcar e um quartilho de mel e, não havendo, se lhe deitará outro arrátel de açúcar e, depois, se amassarão muito bem e, estando em meia amassadura, lhe deitarão a quantidade de fermento que basta e não deixem a massa mui testa, porque não endureçam. (P. 69)



Receita para azedas

Se tomarão molhos de azedas, mais ou menos segundo o prato que se quiser fazer, limpas do talo, lavadas, se deem em um alguidar e se escaudem com água fervendo e, abafadas até que se possam espremer à mão, se piquem à faca e se deite a frigar uma ou duas cebolas em manteiga, ou azeite, porém é melhor ambas as coisas. Se lhe deem dentro as azedas picadas e se fervam em muito pouca água e, estando apuradas, se temperem de sal e pimenta e se incorpore com todo o ovo, clara e gema, porém muito bem batido e se mexa em termos que se não corte e, se não ficarem azedas, tudo que baste, se lhe deite limão; para esta quantidade serão necessários três ovos; feito que seja, se deite em prato de prata e se faça uma filhó de dois ou três ovos batidos, e se lhe ponha por cima com pão ralado por cima da filhó, se mande ao forno a corar.

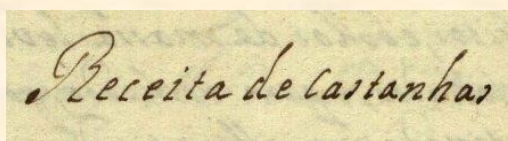
Desta sorte se fazem trouxas, ajuntadas no prato com pão ralado por cima. Também deste recheio se fazem pasteis fritos e bolos de massa sevada; e pastelinhos folhados e pão recheado, porém o pão, depois de tirado o miolo e, tirada aquela côdea de fora com o ralador, se doura com ovo e se frige em manteiga e depois se recheia e torna a dourar com ovo e se manda a corar ao forno. (P. 70, 71)



Receita dos bolos de bispo

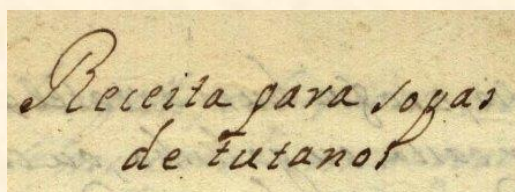
A cada arrátel de açúcar se deitam vinte e cinco ovos: a oito de ovos se deitam seis moles e dois de fio: estes se fazem em ponto alto e se ajuntam, misturando-se uns com outros, tornam ao lume e se cozem, até que façam estrada no tacho: tendem-se em farinha de trigo e vão a cozer ao forno e, depois, se passam por açúcar em espelho e se enfarinham em área muito bem pisada e peneirada por peneira de seda.

Os bolos filís [?] é o mesmo recheio, é só serem tendidos em pastas de ovos e, assim, vão a corar ao forno. (P. 71, 72)



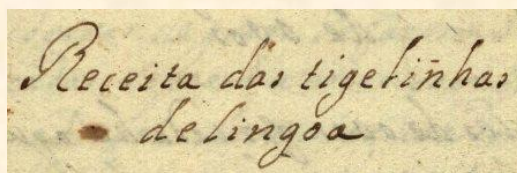
Receita de castanhas

Suponhamos que queremos fazer uma quarta de castanhas, estas, boas e escolhidas, levam regularmente cinco arrátéis de açúcar bom. As castanhas se lhe tira a metade das cascas em crua e se ponham a cozer só em água e, depois de cozidas, se lhe acaba de tirar a casca e a camisa e se deitem dentro do açúcar, limpo e clarificado e frio e se ponha em lume brando até que recebam o açúcar e, depois, se cobrem com açúcar e se põem na rede: os cinco arrátéis de açúcar são três para as cozer e dois para as cobrir. (P. 72)



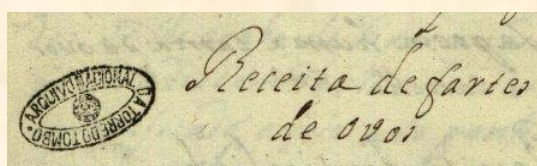
Receita para sopas de tutanos

As sopas de tutanos se faz o açúcar conforme a quantidade que cada um a quer: neste se faz uma ou duas meadas de ovos, conforme a quantidade que se quer no açúcar que fica dos ovos, se deitam os tutanos a cozer e, não os havendo, deita-se gordura e, se as querem para dia de peixe, deita-se manteiga de vaca tirando-se-lhe o sal e, em estando em espelho alto, deita-se o pão e estando algum tempo abafadas; e, depois, se põe em tijela uma cama de sopas e outra de ovos e canela e assim se vão concertando; e, por cima, se põe uma cama de ovos e pastilhas e canela.
(P. 73)



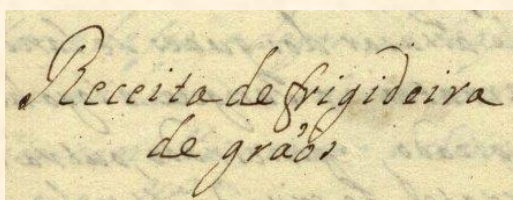
Receita das tigelinhas de lingua

Quatro arrátéis de açúcar, destes se fazem dois de ovos-moles, deitando vinte ovos a cada arrátel, estes se fazem em ponto de fio e se faz um arrátel de carne de qualquer casta, ou galinha, ou coelho, ou vaca, tudo muito bem cozido e picado e, depois de muito bem picado, muito bem pisado feito no açúcar à parte em ponto de espelho, muito bem cozido, faz-se um arrátel de amêndoas muito bem pisadas também em açúcar à parte, em ponto alto e também muito cozidas; e tudo se ajunta e se coze no lume até fazer montinho em cima; e quem quer deitar-lhe mais ovos são melhores; e quando se querem tirar, se lhe deita cravo-da-índia, pouco e canela bastante e cheiro, cada uma o que quer, e prove-se para se lhe deitar a canela que for necessária. (P. 73)



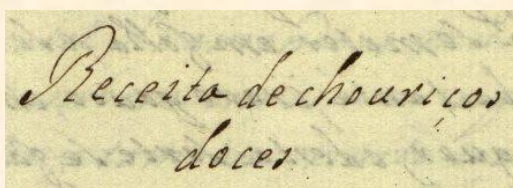
Receita de fartes de ovos

Os fartes de ovos, faz cada um o que quer, a quatro arráteis de ovos de fio e moles, tudo misturado, se fazem à parte dois arráteis de amêndoas muito bem pisadas e cozidas à parte, em dois arráteis de açúcar de espelho e deixam-se cozer um pouco e se misturarão com os ovos de fio e moles e se lhe mistura cidrão aos bocadinhos e, misturado tudo em um tacho fora do lume, se lhe deita um pouco de pão ralado, o que baste para ficar durinho, capaz de se meter em folha e se lhe deita canela bastante, cravo pouco, cheiro o que cada um quer; e desta sorte se faz uma folha e nela os fartes para irem a provar ao forno e se deitam para fora mais do necessário, deita-se-lhe mais pão e, vindo do forno há-de estar açúcar feito e se cobrem. (P. 74, 75)



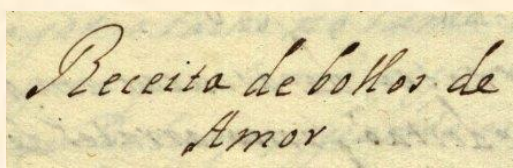
Receita de frigideira de grão

As frigideiras de grão se fazem de grãos bons, pisados, se põem a cozer com o sal necessário e, depois de muito cozidos, se pisam e se lhe deita açúcar em pó, conforme a quantidade que é e se lhe deita manteiga de vaca e gemas de ovos e canela e cheiro e se deita nas frigideiras e se lhe deita canela por cima e pastilhas e desta sorte vai a corar ao forno e, se quiserem fazer de feijões da mesma sorte, pode ser e, deste mesmo recheio se fazem também pastéis, mas para estes se lhe deita pão ralado. (P. 75, 76)



Receita de chouriços doces

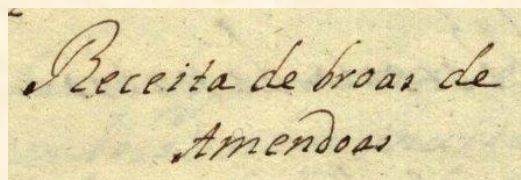
A um de ventre grande se lança um tostão de pão, o qual se rala primeiro e, depois, se torra muito bem em uma bacia de fartes que fique com cor amarelinha, oito arráteis de açúcar, dos quais se lançam primeiro seis arráteis ao sangue e logo uma onça de cravo pisado e peneirado, outra de canela, meio arrátel de erva-doce, também pisada e peneirada e um arrátel de amêndoa, bem pisada e, depois de tudo isto se ter deitado no sangue, se lhe lança o pão, que está ralado e, vendo-se que não está muito doce, para o que se há de provar, se lhe deitarão mais os dois arráteis: tomarão mais duas banhas de porco e, depois de bem lavadas, se derretem em um tacho e, derretidas que sejam, se lança quente sobre o sangue e mais espécies e se mexe tudo muito bem e se vão enchendo os chouriços e passando-os, depois de cheios por água fervendo; e logo se penduram, em uma cana e se põem ao ar. (P. 76, 77)



*Receita de bolos de
Amor*

Receita de bolos de amor

A dez de açúcar se fazem quatro de fio e três de ovos-moles, dois de amêndoas, muito bem gizadas e um de cidra: a amêndoa coze-se à parte, muito bem cozida e mistura-se com os ovos-moles e de fio e, depois de se ajuntar tudo, se torna ao lume e se coze muito bem e se lhe deita canela e cravo e cheiro, cada um conforme quer. (P. 77)

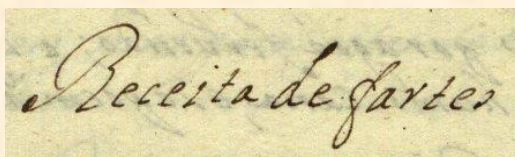


*Receita de broas de
Amendoas*

Receita de broas de amêndoas

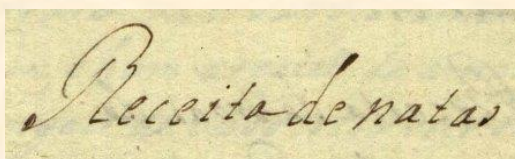
Se deita a cada arrátel de açúcar, um de amêndoas em ponto de vestir a colher e se lhe deitam oito dúzias de ovos e se cozem muito bem no lume.

E os melindres é o mesmo, deitarem-se-lhe só dois ovos a cada arrátel com clara. (P. 77)



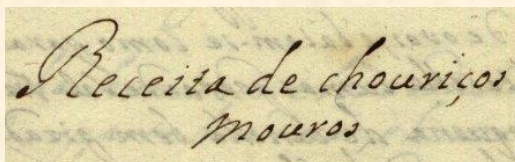
Receita de fartes

A dez arrátéis de açúcar, em ponto de espelho, se deitam cinco arrátéis de amêndoa e depois de estar a amêndoa bem cozida, tira-se para fora e se lhe mistura a cidra, cada um o que quer do cidrão, cravo, canela e cheiro e, depois de se cozerem no forno, se cobrem quando se tiram do lume, depois de se lhe deitarem os adubos se lhe misturam cinco arrátéis de pão ralado. (P. 78)



Receita de natas

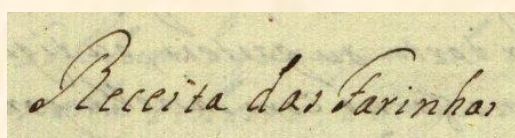
Um arrátel de açúcar em ponto de ovos-moles, depois de frio se lhe deita quatro tijelas de nata muito bem desfeita, com a colher, das côdeas que trazem por cima; em estando as natas já no tacho, se põem no lume a ferver até que estejam bem desfeitas no açúcar e se tiram do lume e se deixam esfriar e se lhe deita, a cada tijela de natas, três gemas de ovos muito bem batidas e se torne a pôr o tacho no lume e se vai mexendo, para que se não peguem ao tacho e se tirem do lume quando está grosso, como recheio de ovos para pastéis se tiram logo do tacho e se põem a esfriar para se fazer torta ou pastéis, ou tigelinhas douradas no forno com canela por cima, ou açúcar grosso, pouco, que faça só um vidrinho. (P. 78)



*Receita de chouriços
mouros*

Receita de chouriços mouros

Tomar-se-ão os bofes e coração do porco e se farão em bocadinhos, muito pequeninos, com alguns bocados de gordura e, também, alguns bocadinhos de carne magra e aquele sangue que se tira de dentro do porco, quando se lava com o vinagre e se mistura tudo e se tempera de sal; e lhe migam um par de pimentões, conforme a carne que é e se pisam quatro dentes de alho, a cada fressura e se lhe deita dez reis de cominhos e um grão de pimenta, tudo pisado e provar-se-á, que fiquem bem temperados e tudo isto muito bem mexido e, depois disto, se irão enchendo os chouriços e se porão ao fumo e, daí a quatro dias, se podem começar a comer. (P. 79, 80)

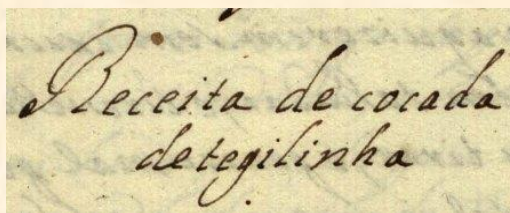


Receita das farinhas

Receita das farinhas

Em um arrátel de açúcar deita-se uma dúzia de ovos e batem-se como para pão de ló, deita-se-lhe umas pedras de sal, moído e uma pequena de canela, bem pisada e um golpe de água de flor e, como estiver bem grosso, deita-se-lhe a farinha e se vai revolvendo com o batedor e tanta que baste para se poder estender, que não fique dura e, então, com a mão, se vai tirando aos pequenos com farinha, por se não pegar a elas e se vai deitando em uma tábuia de estender, como quem faz biscoitos torcidos; porém mais grossos e assim mesmo compridas se vão pondo nas bacias de forno, que lhe hão-de deitar por se não pegarem e, depois de estarem nas bacias, se lhe vão assinalando as costinhas com uma faca e, como estiverem cheias as bacias, se levam ao forno a engrossar e, assim, se tiram e desapegam as amendoazinhas umas das outras e se cortam as

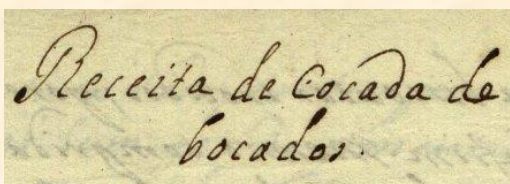
costinhas e se deitam outra vez nas bacias e, assim soltos, vão torrar ao forno. (P. 80, 81)



Receita de cocada
de tigelinha

Receita de cocada de tigelinha

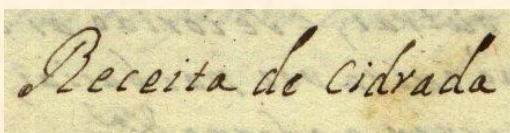
Ralar-se-á um coco e leva cada um, um arrátel e quarta de açúcar e uma dúzia de gemas de ovos e o açúcar, depois de limpo, há-de ficar em ponto de espadana baixa porque se põem no lume a cozer, então se lhe deitam os ovos batidos e, se tiverem algumas pastilhas brancas, lhas deitem. (P. 81)



Receita de Cocada de
bocados.

Receita de cocada de bocados

Um coco ralado leva arrátel e meio de açúcar e seja seco em ponto de espadana alto, não muito, lhe darão uma volta no lume até mostrar o fundo do tacho e o deitarão em uma tábua e irão cortando os bocados, estando meio frio. (P. 82)

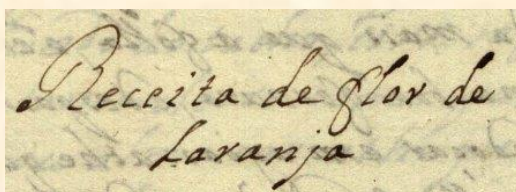


Receita de cidrada

Receita de cidrada

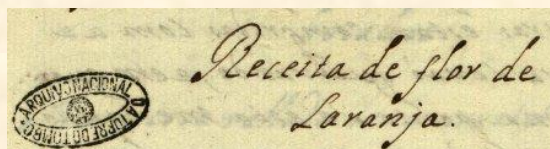
A cidra, se a quiserem sem casca, tira-se e parte-se em talhadas e tira-se-lhe o gomo, que se puder tirar e pesa-se, mal pesada, arrátel por arrátel e coze-se muito bem até que amolece [?], que se for mais, não prestará e, com a mão, se vai tirando o gomo que ficar, em alquidar de água fria e

vai-se partindo em tiras delgadas e põe-se a curtir ao ar da noite e dia, com mudanças de água; prova-se se está doce, põe-se a fazer como já disse, que se pesa em cru arrátel por arrátel de açúcar e, limpo o açúcar, ponha-se ao lume, e lhe deitarão logo a cidra e, em estando em ponto de espadana, está feita e, se as tiras estão compridas, com a escumadeira se vão quebrando e, enquanto não toma ponto, se está mexendo por que se não pegue e quer o lume esperto. (P. 82, 83)



Receita de flor de laranja

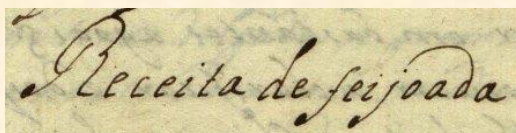
Quando se apanha a flor, se pesa, então se deita em água fria, de molho, depois de estar algum tempo se põe em uma tábua estendida e se corre por cima, com um pau, depois se coze em água fervendo, depois de fervida se há-de deitar em um alquidar em água morna, esta se há-de mudar em outras da mesma sorte, depois de estar fria se há-de lavar em bastantes águas frias, pôr-se-á o açúcar a clarificar e, depois de frio, se lhe deita a flor e se deixa estar até o outro dia e, então, se põe ao lume e se lhe dá o ponto de espadana, o açúcar será pouco mais de arrátel do que o da flor. (P. 83)



Receita de flor de laranja

Esbrugar-se-á muito bem a flor, que não leve nada mais que a folha e, então, dá-se-lhe uma boa fervura e, depois, cõa-se e anda a adoçar em águas, até que se lhe tire aquela fortidão. Cada arrátel de flor, que se há-de pesar em crua, leva três arráteis de açúcar, sendo para calda, e

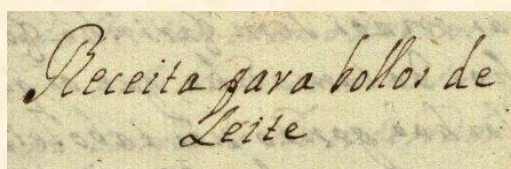
sendo para coberta, leva dois. Clarifica-se o açúcar e mete-se-lhe logo a flor, que seja ou tudo quente, ou tudo frio, dá-se-lhe três fervuras abafando-a em cada uma muito bem, e, na última se acaba ficando em ponto de espadana larga e lhe botarão o âmbar que quiserem. (P. 84)



Receita de feijoadã

Cozem-se os feijões muito bem cozidos, passam-se por uma peneira como marmelada: a um arrátel de massa [?] se deitam dois de açúcar e meio de amêndoas, muito bem pisadas. Limpo o açúcar, posto em ponto de espadana baixa, bota-se-lhe a massa toda dentro, desfaz-se muito bem como manjar real, põe-se a cozer, como parecer que está cozida, que há-de mostrar o fundo do tacho, tira-se fora, bota-se-lhe bastante cheiro como pastilhas, ou âmbar, ou almíscar até que fique com bastante cheiro, e, se querem, gemas de ovos.

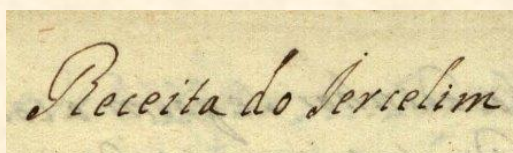
Comem-se com muita saúde no serviço de Deus. (P. 84, 85)



Receita para bolos de leite

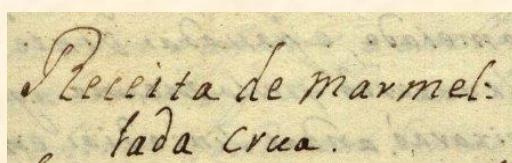
Tomar-se-á um ou dois queijos de ovelhas sem sal, ou mais, ou menos, conforme a quantidade que quiserem fazer, espremer-se-ão muito bem com as mãos, de sorte que lhe não fique soro algum e, havendo queijos de cabras, havendo igual quantidade, será muito melhor, quando não, de qualquer dos queijos por si só podem fazer. Depois de muito bem delida [?] e amassada, se apartará esta massa em dois quinhões, deitar-se-lhe-á tanta farinha como um dos quinhões, apartada esta no mesmo alguidar e se vai amassando sem água alguma e só com os ovos que forem

necessários e só a metade se hão-de deitar com claras e sua água da flor e, temperada a massa do sal, lhe deitarão o açúcar; este não seja demasiado porque as faz abetumar; ajuntarão esta massa com a dos queijos e se amassará tudo muito bem, logo se irão tendendo nas mãos, sem farinha, fazendo-se bolinhos do tamanho que os quiserem fazer, ir-lhos-ão pondo nos tabuleiros, sobre folhas de parra, ou de alface em falta das de parra e logo se botarão no forno, que é muito preciso esteja bem temperado, porque se estiver muito quente, queimar-se-ão e se estiver frio, ficam abetumados. O tempero do forno é o que dá mais cuidado e a pá seja bem aguda, porque os não esborrache ao tirar e, quentes, se mandem à mesa. (P. 85, 86)



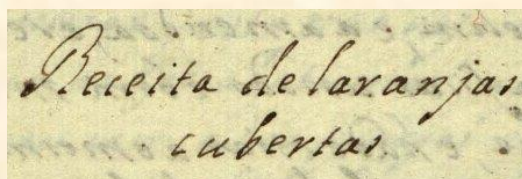
Receita do gerzelim

Um arrátel de gerzelim leva três quartos de açúcar, uma quarta de peso de mel, meio arrátel de amêndoa. A amêndoa há-de ser partida e torrada, em uma bacia, juntamente com o gerzelim; limpa-se o açúcar e se põe em ponto de quebrar, então se lhe deita o mel e se lhe deita logo dentro o gerzelim e a amêndoa e se mistura tudo para ficar unido e bem mexido fora do lume; e há-de estar ao mesmo tempo umas costas de um tabuleiro molhado e se lhe há-de deitar com o mesmo tacho, com brevidade e se há-de concertar por cima com um canudo de estender massa e o farão da altura que quiserem as talhadas e, logo, se hão-de partir com uma faca antes que se esfrie; e por aqui se podem governar para a quantia que quiserem. (P. 87)



Receita de marmelada crua

Toma-se um arrátel de marmelo aparado e feito em bocadinhos, se põe a cozer e, depois de cozido, se tem posto dois arrátéis de açúcar em ponto de cabelinho e, neste ponto, se lhe lançará o marmelo dentro e se irá desfazendo na ilhargá do tacho com a colher e, fervendo dentro no açúcar, um pouco de tempo segundo a grossura em que se quer, tirarão para fora o tacho e se lança nos covilhetes. (P. 87, 88)

*Receita de laranjas cobertas*

As laranjas se lhes tirará a casca, quanto mais delgadinha melhor, de sorte que ainda fique alguma coisa de casca e lhes farão uns buraquinhos nos pés, o que baste para se lhe tirem os gomos e as deitarão em um alguidar de água e lhe deitarão um punhado de sal, com ambas as mãos se for um cento de laranjas e, se for meio, lhe deitarão a metade e, passadas vinte e quatro horas, se cozerão nesta mesma água e, depois, se deixarão andar cinco dias em água, mudando-se a água duas vezes cada dia, conforme a quantidade delas se clarificará o açúcar e depois se deixará esfriar e estarão as laranjas passadas por água quente e se meterão no açúcar e se lhe irão dando fervura; as três primeiras será em açúcar baixo e as mais se irá engrossando o açúcar até chegar a sete fervuras, que então estará o açúcar mais alto que ponto espelho, advertindo que se as quiserem com pressa se darão duas fervuras, cada dia e, se não, uma basta e, então, se fará outro açúcar para se cobrirem.

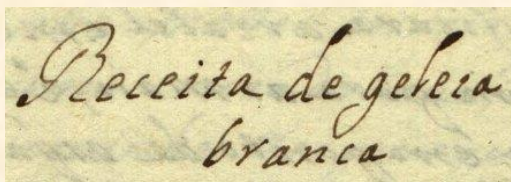
E para uma dúzia se clarificará arrátel e meio de açúcar, e assim para as mais e, em estando o açúcar em ponto de espadana baixa, se lhe irão deitando as laranjas e se irão voltando até chegar o dito açúcar a ponto de fio e, depois, se irão voltando com uma colher para tomarem bem o

açúcar e, em indo esfriando, se irão espetando em um pauzinho e se irão pondo em umas carquejas. (P. 88, 89)



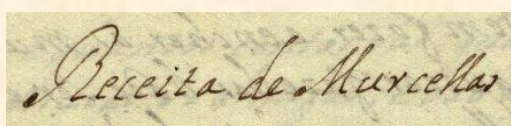
Receita de Moganga

Um arrátel de açúcar bem pesado, um arrátel de moganga crua: esta se coze muito bem e se põe a escorrer em uma peneira; e em estando o açúcar limpo em ponto de espadana, se deita dentro e se desfaz muito bem e cozendo e unindo com o açúcar até se mostrar o tacho, mexendo com grande cuidado e se tira do lume para se lhe deitar cheiro e se enchem os covilhetes, os quais, em estando frios, os levem ao forno a tomar côdea e há-de ser brando. (P. 90)



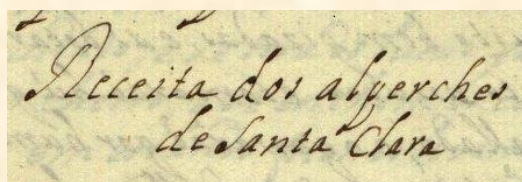
Receita de geleia branca

A cada dois arrátéis de açúcar, um quartilho de sumo de marmelo: põe-se o açúcar a engrossar, começa-se a aparar o marmelo e se põe a cozer muito bem e se espreme em um pano novo e, como o sumo está feito, se põe o açúcar a tomar ponto de marmelada e se tira para fora do lume e, com a mesma fervura, se lhe deita o sumo e se mexe e se lhe tira a escuma com uma colher de prata e se vão enchendo os covilhetes. (P. 90, 91)



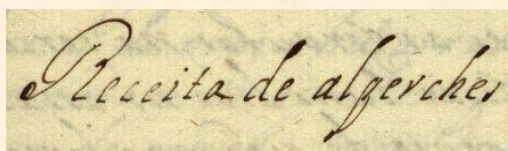
Receita de morcelas

Tomarão dez arrátéis de açúcar e os derreterão em um tacho e cinco arrátéis de amêndoa e lhe tirarão as cascas e as pisarão, muito bem pisadas e as botarão dentro do dito açúcar e tomarão um pouco de pão ralado e o passarão por uma joeira; pesarão cinco arrátéis dele e o botarão em um alquidar limpo e pesarão quatro onças de canela e meia onça de cravo-da-Índia e, pisando isto muito bem, o misturarão com o pão que está no alquidar e o tacho do açúcar que está com a amêndoa, o porão ao lume, declarando que o açúcar há-de estar sem ponto nenhum e o deixarão ferver, até que faça na escumadeira, com que o mexem, um fio delgado, como um caldo de farinha e depois o deitarão sobre o pão, que está no alquidar, mexendo muito bem com uma colher de pau e terão dois quartíhos e meio de manteiga, limpa e coada, a deitarão bem quente por cima do recheio e daí a deixarão estar até ao outro dia; e depois podem fazer e encher as morcelas, quem quiser fazê-las há-de ser em tripas de vitela, que não tenham nenhuma gordura: e também se pode botar este recheio em vasilhas e guardá-lo para se ir dando a quem o quiser comer. (P. 91, 92)

*Receita dos alperches de Santa Clara*

Aparam-se os alperches com um canivete, com toda a possível subtileza e, pela boca ou pé, se lhe tiram, com a mesma subtileza, os caroços e depois se lançam em um tacho de água fervendo, mas de sorte que não cheguem a ferver os alperches e, tanto que vierem acima da água, estão feitos; e logo se deitam em alquidares de água fria, que mudarão, de horas em horas, para outras águas sempre frias, até a água estar doce, depois se limpa o açúcar; a cada cento de alperches, um arrátel e meio de açúcar e nele se lhe vai dando todos os dias sua fervura, até cinco

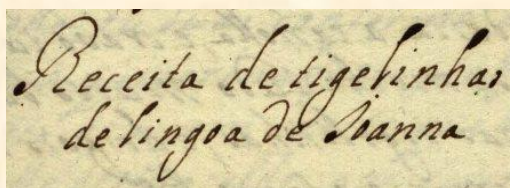
dias, depois dos quais se põem a escorrer em uma joeira e se lavam, um por um, em água e quantos centos são, quantos arráteis de açúcar se limpam e vão deitando no tacho, a poucos e poucos e se lhe dá da sua fervurazinha e se deitam em uma bacia vidrada, larga, que não fiquem uns sobre os outros; e o açúcar que ficar d'isto se ferve até ficar em ponto que se chama de pérola e, depois, há-de andar nas bacias ao sol, três dias e voltar-se cada um de per si, ao jantar e à noite e depois se aquecem outra vez no tacho, no lume e logo se vão pondo em tabuleiros e ao sol, voltando-se muitas vezes no dia. (P. 92, 93)



Receita de alperches

Esbrugam-se os alperches, depois tiram-se-lhe os caroços com um canivete; e está, em um tacho, uma pequena de água fervendo e vão-se metendo dentro com muito cuidado, não cheguem a ferver, mais que só a trespassarem-se. Tiram-se para fora: deita-se em água fria: estão dois dias na água; mudando-se a água em cada um dos dias e há-de se provar a água a ver se está doce. Cada cento, se forem grandes, levam mais de quatro arráteis de açúcar; e dos pequenos, bastam quatro arráteis. Limpo o açúcar se metem pele e dá-se-lhe uma fervura e, em levantando, se tiram com uma escumadeira e se vão deitando em um boião e o açúcar fica no lume, até ficar em espadaninha e bota-se dentro nos alperches. No outro dia deita-se tudo no tacho e dá-se-lhe outra fervura e deixa-se ferver mais um bocadinho: tiram-se da mesma sorte e deixa-se ferver o açúcar até estar em espadana larga, hão-de ser três as fervuras; na terceira deixam-se ficar uns dias no açúcar, no mesmo ponto da espadana larga: dois dias basta. Tiram-se e põem-se a escorrer em uma joeira e aguenta-se uma pequena de água e deita-se por cima deles mesmo na joeira, para se cobrirem: são três arráteis de açúcar que

se hão-de limpar e depois se vai deitando juntamente com os alperches, a poucos e poucos e o açúcar também, até ferverem e se põem em espadaninha e tiram-se para fora. Quem quer deita-lhe cheiro e com uma colher se vão pondo, um a um, em uma bacia: cobrem-se por cima, por amor das moscas, e depois de estarem secos de uma banda se vão tirando e pondo em um tabuleiro, em cima de umas palhas daquela lenha do forno: isto é rama de pinho, que esteja seca. (P. 93, 94)

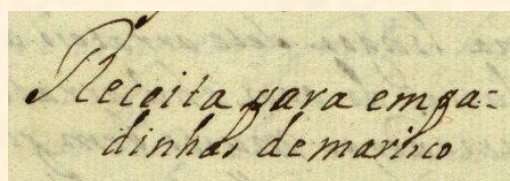


Receita de tigelinhas
de lingua de Joana

Receita de tigelinhas de lingua de Joana

A uma lingua, sete arráteis de açúcar, três dúzias de ovos e um arrátel e quarta de amêndoas muito bem pisadas, uma onça de canela, meio tostão de cravo-da-Índia, tudo muito bem pisado.

A lingua há-de se cozer e depois limpar-se de todas as peles e nervos e pisar-se muito bem. O açúcar há-de ser clarificado e depois repartir-se em três partes: em uma das partes do açúcar se fazem as três dúzias de ovos-moles e na outra se faz a amêndoa, em ponto de espadana alta; a outra parte se deixa esfriar sem ponto, depois de frio se lhe deita a lingua só e se põe em lume brando, desmanchando-se muito bem com as costas da colher e se coze até mostrar o fundo do tacho e depois se junta tudo e se torna a pôr sobre o mesmo lume brando e se deixa cozer, obra de meio quarto de hora e depois se tira do lume e se lhe deita a canela e cravo, tudo peneirado e se mexe tudo muito bem e se deita nas tigelinhas e, depois de frio, vão a corar ao forno. (P. 95, 96)



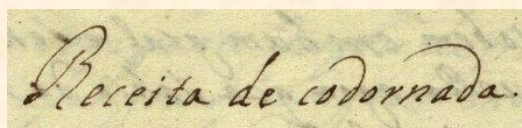
Receita para emga-
dinhas de marisco

Receita para empadinhãs de marisco

Limpas, depois de abertas, as ameijoas ou cadelinhas, ou mexilhões, se lhe deixa assentar aquela água que saiu do marisco e se coem e se ponha de parte e o marisco se lave em água tibia, em razão de alguma areia, ou lodo e se lhe quiserem ajuntar camarões se lhe hão-de guardar as cabeças dos ditos camarões e se lavem muito bem, para amor do sal e se pisem muito bem, em um gral e se lhe misture aquela água, que saiu do marisco, com mais alguma água, ou caldo de peixe, se houver, que não seja salgado e se passe por um peneiro, muito bem, que não fique mais que aquele rolão sem substância e se ponha de parte.

Se tome uma cebola, ou duas, conforme a quantidade que quiserem fazer, se faça frigir muito bem, em azeite que baste e, frita, se lhe deite o caldo que se tirou do marisco e se faça ferver e se lhe ajunte salsa picada e dois dentes de alhos, pisados e depois se lhe ajunte o marisco e, fervendo o que baste, se tempere com pimenta e pouco açafraão; se tire e, estando frio, se lhe deite limão que baste e noz-moscada. Faça-se a caixa da empadinhã, do tamanho que leve um ovo inteiro e se recheie com o marisco, levando o molho que baste e, fechada, se mande ao forno.

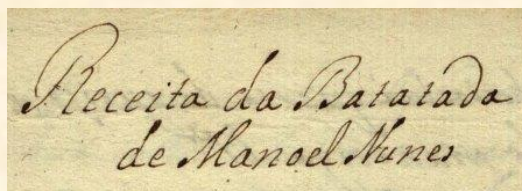
A massa, não sendo para consoada, com manteiga, e sendo para consoada, com azeite. (P. 96, 97, 98)



Receita de codornada

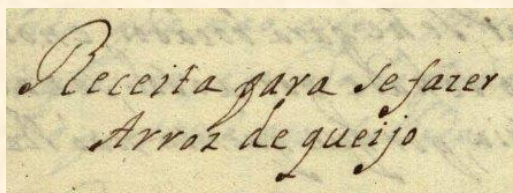
Cada arrátel de codorno leva outro de açúcar, o qual se clarifica e depois se reparte em dois tachos: na maior parte dele se põe a cozer a fruta, que estará aparada e com o caroço muito bem tirado; e como estiver bem cozido, se irá desfazendo com a colher na ilhargã do mesmo tacho, sempre em cima do lume, cuidando muito em que se não pegue e, em estando bem desfeito e enxuto, se tira do lume e se põe nele a outra

parte do açúcar e, como estiver em ponto de espadana, lhe deitarão o doce dentro; e neste segundo açúcar o vão cozendo até que, quando se for mexendo, descubra o fundo do tacho, que é quando está feito e lhe poderão deitar o cheiro que quiserem e encher os covilhetes. (P. 98)



Receita da batatada de Manoel Nunes

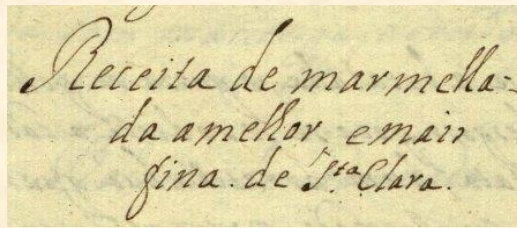
Coze-se a batatada e passa-se pela peneira e depois pesa-se e se deita, a cada arrátel de batata, um arrátel e uma quarta de açúcar mal pesado, por não ficar muito açucarado e se põe este açúcar em ponto de espadana alto e se parte em dois tachos e se põe a batata a cozer, em uma destas partes e, em estando bem cozida, se lhe bota a outra parte em cima e se deixa ferver até mostrar bem o fundo do tacho e, então, se tira para fora e deita nos covilhetes. (P. 99)



Receita para se fazer arroz de queijo

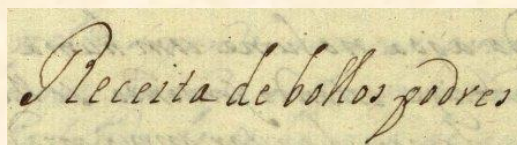
Estando água no lume com uma colher de manteiga, estando fervendo se lhe deita o arroz, depois de estar meio cozido se deita o queijo ralado, depois de estar enxuto se deita nos pratos.

A meio arrátel de arroz se lhe deita uma quarta de queijo e uma colher de manteiga. (P. 99)



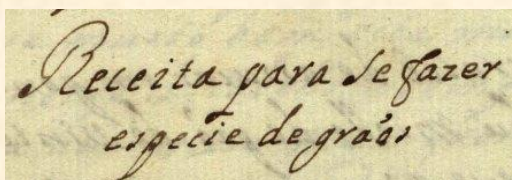
Receita de marmelada, a melhor e mais fina de Santa Clara

Quatro arráteis de massa e dez de açúcar, o qual se há-de limpar muito bem e pôr-se em bolo enxuto, que não pegue nos dedos; e, então, deitar-se-lhe á o marmelo, estando o açúcar um pouco fora da fervura e desfazer-se-á muito bem e então pô-lo no lume só por espaço de três credos e nada mais; porque não há-de ferver e deita-se nas bacias, se é para bocados e nos covilhetes e não se há-de pôr ao sol, se não quando estiver fria, porque quente não lhe faz bem. (P. 100)



Receita de bolos podres

Meia canada de azeite, meia de mel e uma pequena de erva-doce, deitarão tudo em um tacho pondo-o ao lume e, levantando fervura, o deitarão em um alquidar vidrado e, com uma colher, o baterão muito bem até que esteja grosso como pão de ló e, então, lhe deitem dez gemas de ovos e, batendo tudo muito bem, que fique grosso como estava, lhe deitem menos de meia onça de canela e o mesmo de cravo-da-índia e um pequeno de fermento, desfeito em muito pouca água (algumas pessoas o fazem em água de flor) e um prato de rolão e outro de farinha, mexerão tudo muito bem como quem faz pão de ló e, em estando tudo muito bem unido, o deitarão na bacia, que estará untada com azeite e lhe porão umas amêndoas partidas e mandarão ao forno. Advertindo que não esteja muito quente, que se queime e vindo do forno, antes de esfriar, o partirão em talhadas. (P. 100, 101)

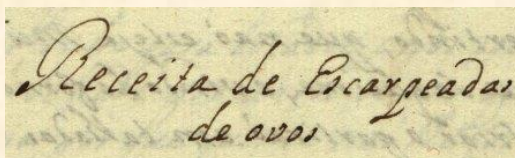


Receita para se fazer espécie de grão

Devem, depois de cozidos, pesar-se muito bem e passados por uma peneira, se é para torta de pratos grandes: costumam-se limpar dois arrátéis de açúcar; a este deitarão, pouco mais ou menos, meio arrátel de massa e, quando há ovos, deita-se-lhe dúzia e meia e, quando os não há, se aumenta a massa e, em estando em ponto de cabelinho, tira-se fora e se os grãos e ovos e tudo junto, tornem-se a pôr no lume e ferve-se como se fossem ovos-moles, podem deitar-lhe canela e, por este peso, se podem governar para mais ou menos quantidade.

Depois de fria a espécie podem lavrá-la, ou em torta, ou em pastéis, não tendo mais circunstância.

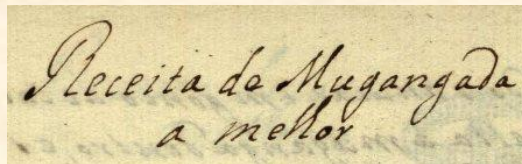
Adverte-se que não leva nenhuma clara. (P. 101, 102)



Receita de escarpeadas de ovos

Um arrátel de açúcar em ponto de espadana, um miolo de pão de vintém ralado: deite-se no açúcar a cozer com uma dúzia de gemas de ovos até mostrar o fundo do tacho, e, como estiverem frias, vão-se tendendo com canela na forma da amostra. (P. 102)

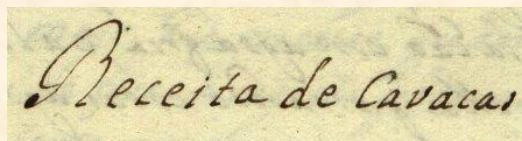




*Receita de Mogangada
a melhor*

Receita de Mogangada, a melhor

Parte-se a moganga em bocados pequenos e, depois de esbrugados bem e bem tirado o mole, pesar-se-á a um arrátel de açúcar, arrátel e quarta de moganga e, com esta conta, pôr-se-á a cozer a moganga que quiserem e, depois de cozida, deitá-la-ão em água fria e a lavarão bem nela passando estas águas e junto com a mesma moganga por uma peneira de cabelo, porque, como é a massa muito fina, se não houver esta prevenção da peneira, perder-se-á a conta para o açúcar, porque se vai muita parte da massa na água e, depois de estar desta sorte, que digo bem lavada, passa-se muito bem esta massa por uma peneira de cabelo e, sempre em cima, fica uma pouca mais grossa que, por totalmente se não poder passar, se deita fora e, depois d'isto, se põe esta massa em cima da mesma peneira para escorrer toda a água que tem em si e, tendo o açúcar em ponto de cabelinho, se deita a moganga dentro e se vai sempre mexendo até se poder pôr no ponto de se poder tomar na colher sem cair dela, voltando-a para baixo e, estando desta sorte, está feita. Advirto que este doce sem cheiro não presta, basta que a cada tachada deste se deite um vintém de almíscar. (P. 103, 104)

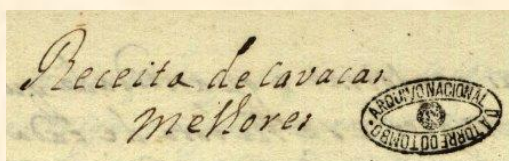


Receita de Cavacas

Receita de cavacas

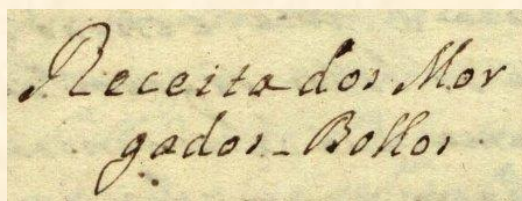
A oito arráteis de farinha, cinco quartas de manteiga e esta manteiga se lhe bota a ferver e com a farinha muito apinhoada e nestas cavacas não se lhe deitam alguma água, se não uma pinga de água de flor, coisa que derreta o sal e estas se amassam com ovos e se lhe deita clara e gema, tudo; mas se for muita quantidade das cavacas, se lhe não deita a

clara toda e se deixará a massa durinha e se querem muito amassadas até levantarem bolha e se estendam com farinha. (P. 104)



Receita de cavacas melhores

A quatro arráteis de farinha, um de manteiga e meio de açúcar e não são amassadas, se não com gema de ovo; e se deixa a massa tão dura como a massa dos fartes e esta se estende com canudos como a massa dos fartes e se fazem cada uma como querem, ou pequenas, ou grandes e cada qual delas hão-de ser cobertas de tacho e deitá-las-ão no tacho quando o açúcar vai para fazer fio e se botarão poucas juntas, quem as não sabe fazer e se vão dando umas voltinhas sobre o lume e se põe então o tacho fora e se acabam de secar fora e se vão metendo até o açúcar branquejar. (P. 105)



Receita dos morgados - bolos

Os morgados não têm coisa nenhuma certa, porque é um recheio que se faz conforme a quantidade que se quiser fazer e se lhe bota, de cada casta, dois arráteis: dois de cidra, dois de amêndoa, dois de ovos reais, dois de ovos-moles e se junta tudo: os ovos reais se fazem primeiro no açúcar e se tiram para fora e se coze a amêndoa logo; e depois se fazem os ovos-moles, também à parte e, depois de tudo junto, com todos os materiais, se ajunta tudo.

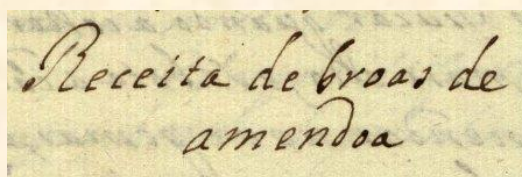
Advirta-se que levam vinte e cinco ovos por arrátel e são só as gemas; e nos ovos reais se deitam dois com clara: e este recheio há-de ficar mais

tesinho e bem cozido e, cada um, pode fazer o que quiser, conforme a quantidade que quiser fazer.

E se quiserem fazê-los com mais gravidade é fazer cada coisa à parte e, então, quando se fazem os bolos, se põe de cada coisa sua cama; uma de amêndoa e a outra de ovos reais e outra de cidra e outra de ovos-moles; e algumas pessoas gostam deles fritos em manteiga. Advertindo que esta massa, feita para fritar, se toma com manteiga e algumas gemas de ovos.

Esta se faz muito fina para ficarem melhores, mas não hão-de ficar muito apertados, porque estoíram muito.

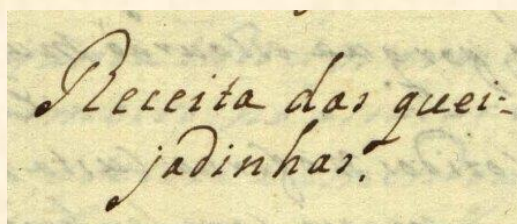
E se os quiserem cozidos no forno, custa menos, e se toma a massa com seu bocado de manteiga, mas sempre se quer fina e boa. (P. 105, 106, 107)



Receita de broas de
amêndoa

Receita de broas de amêndoa

A cada arrátel de açúcar, um de amêndoa e a cada arrátel de amêndoa, oito ovos e esta amêndoa se não deita no açúcar, se não quando está em cabelo; e se deixa cozer muito bem, até fazer estrada no fundo do tacho e se tira do lume e se bate muito bem batida, até quase meia fria; e se tem cá os ovos batidos e se lhe deitam e daí torna acima do lume, a dar uma voltinha e se tiram para fora e se deitam em um alquidar e se lhe deita, conforme a quantidade, a cada arrátel uma manada de farinha e logo se vê se ficam muito moles, ou dura[s], porque se ficam muito moles, ficam muito baixas no forno. (P. 107)

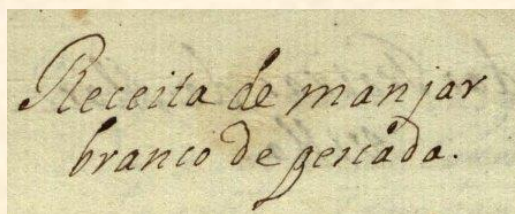


Receita das quei-
jadinhas.

Receita das queijadinhas

É o mesmo: só se bota a amêndoa a cozer no açúcar quando a colher que é o ponto mais alto e se bota, a cada arrátel de amêndoa, nove gemas e se bate como as broas e, nestas, se não deita farinha alguma. É conforme virem que o recheio fica. Se ficar muito mole, torne ao lume a ferver um bocadinho e o melhor é que não torne ao lume que, para isso, se coze a amêndoa mais e se bota em açúcar mais alto.

E se quiserem cobrir algumas, ficam muito galantes. Não-de ser barradas com a mão, ou com um pincel e em ponto de gancho, que é quando o açúcar vai para fazer fio e passa de espadana. (P. 108)

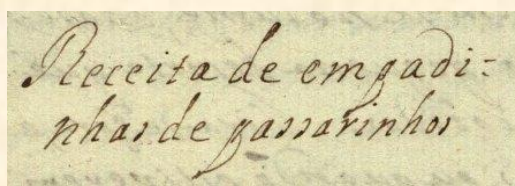


Receita de manjar branco de pescada

Um arrátel de pescada, dois de açúcar e um de arroz, seis gemas de ovos feitas em ovos-moles e seis quartíhos e meio de leite.

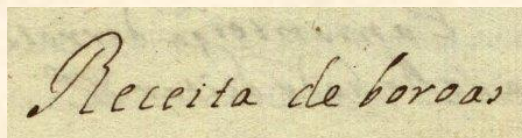
A pescada, sendo fresca, há-de andar três dias em água, escorrendo-lha pela manhã e à noite.

E depois se faz como o outro manjar branco de galinha. (P. 109)

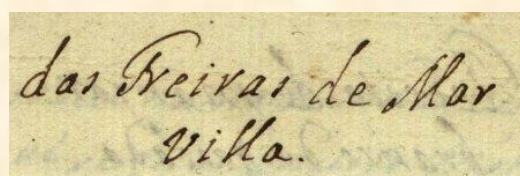


Receita de empadinhas de passarinhos

Tome-se a massa com manteiga de porco e fazem-se as caixas, os passarinhos, aduba-se à parte com açafrao e coentro seco; dentro, na caixa, bota-se canela e os passarinhos e manteiga de vaca, muito bem lavada e fecham-se as empadinhas. (P. 109)



Receita de boroas



das Freiras de Marvila.

Receita de boroas das freiras de Marvila

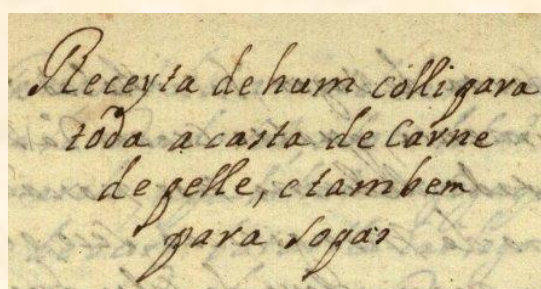
Dois arrátéis de açúcar limpo, estes postos em ponto de bola e deita-se-lhe um arrátel de amêndoa, muito bem pisada: coze-se com uma fervura de pescada.

Estão duas dúzias de ovos quebrados, sem clara, muito bem batidos.

Depois de fria a espécie, deita-se-lhe os ovos, mexendo bem fora do lume, depois põem-se no lume e dá-se-lhe uma fervura pequena, de sorte que fiquem os ovos cozidos. Tira-se fora e, depois de dois dias, ou quando estiverem frias, se tendem para o forno; mas não suceda às vezes não ficarem boas, que é preciso que as tendam mãos boas para as tenderem.

Advertindo que se tendem com um arrátel de farinha e hão-de ser trabalhadas nas mãos.

E a manteiga, derretida e sem sal, é que se lhe há-de deitar. (P. 109, 110)

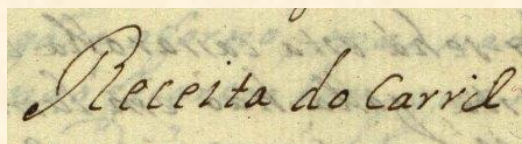


*Receita de hum colli para
toda a casta de carne
de pelle, e tambem
para sopas*

Receita de um colli para toda a casta de carne de pele e também para sopas

Tomarão dois arrátéis de vaca, sem osso, feita em pranchas, batida com a costa de uma cutela e um arrátel de presunto, sem osso e sem ranço, feito também em pranchas, tomarão meio arrátel de toucinho feito em pranchas, pô-las-ão dentro em uma caçarola e, por cima, as pranchas de

presunto e, por cima, as pranchas de vaca e, por cima, três cebolas cortadas em rodas, quatro cenouras cortadas em rodas, cobrir-se-á esta caçarola com uma tampa justa, pô-la-ão em lume brando até estilhar a substância toda no fundo da caçarola e, depois, molhá-la-ão com caldo de panela, antes de lhe botar sal, nem couve; e deitar-lhe-ão até três canadas de caldo, desfarão uma mão cheia de farinha em uma gota de água, botar-lhe-ão dentro, mexendo com uma colher de pau que ferva devagar, botar-lhe-ão uns pós de pimenta, quatro cravos-da-índia, a metade de uma noz-moscada, um ramo de manjerição, seco ou verde, uma mão cheia de salsa, duas cebolas partidas, uma mão cheia de jaspinhão. Isto tudo há-de ferver uma hora e, depois d'isto, prová-lo, que tenha bom gosto e boa cor de alambre. Tira-se com uma escumadeira toda a casta de carne e, neste caldo, que fica na caçarola, botá-lo dentro de um peneiro e em dentro, em outra caçarola; e com este colli se dá alma a toda a casta de carne grossa. Mas há-de ser quem a saiba fazer.
(P. 111)



Receita do carril

Uma dúzia de caranguejos cozidos, três ovas cozidas, uma quarta de amêndoa de casca, as cabeças de um arrátel de camarões, uma cabeça de alhos: tudo isto botado em um gral de pedra e pisado muito bem e dali passado por um passador.

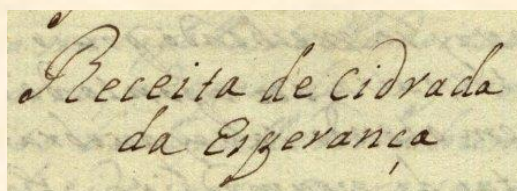
Tomarão um arrátel de manteiga de vaca, lavada do sal e botá-la-ão em uma caçarola e pô-la-ão ao fogo, que tome cor de ouro: botar-lhe-ão logo três cebolas cortadas, bem miúdas e mexer-se-á com uma colher, até perder a cor de branca e bote-se-lhe uns ramos de salsa cortada, bem miúda, botem-lhe dentro canada e meia de água, botem-lhe uns pós de

pimenta, quatro cravos-da-índia e a metade de uma noz-moscada e uns pós de gengibre pisado e dois dedais de coentro pisado.

Depois de ferver um quarto de hora, bote-se-lhe dentro duas postas de linguado e duas postas de tainha e duas postas de outro qualquer peixe e um arrátel de camarões, sem casca. E, estando isto cozido, tirá-lo fora do fogo e tomarão duas postas de salmão salgado, tirem-lhe o sal em água quente e, passadas por farinha, serão fritas em manteiga para pôr à roda do arroz.

Tomarão o caldo da caçarola e irá botando-se, pouco a pouco, no que está pisado no passador, mexendo com uma colher, pouco a pouco até cair toda a substância abaixo e, em outra caçarola depois de tudo passado, bota-se em a caçarola donde está o peixe e pô-lo-ão ao pé do lume e botem-lhe o sumo de seis limões azedos, de sorte que não ferva, e prove-se, de sorte que fique em bom gosto.

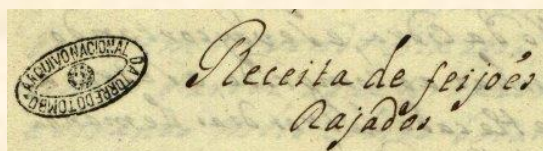
Tomarão três arrátéis de arroz, do melhor que houver, que seja inteiro e bem escolhido, lavado em quatro águas e porão uma tijela no fogo com seis canadas de água, com o sal que baste. Em fervendo esta água, bote-lhe dentro o arroz e que ferva com força e, estando meio cozido, botará o arroz e a água dentro de um passador a escorrer e, depois dele escorrido, bote-o dentro duma caçarola, abafado com um pano lavado por cima e pô-lo-ão ao pé do lume e, passado um quarto de hora, bote-se em um prato grande e far-se-lhe-á uma cova no meio do arroz e bote-se-lhe, dentro desta cova, o peixe que está na caçarola e, por cima do peixe, a substância e à roda do arroz, o salmão frito. (P. 112, 113, 114, 115)



Receita de cidrada da esperança

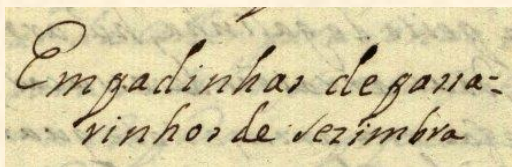
A cidra parte-se em quatro quartos e apara-se e, quem gosta, com o saíbo de alguma casca. Apara-se ao de leve e se põe a cozer em lume

forte de achas. Depois de cozida, de sorte que não fique muito branda, se bota em um alquidar de água fria e se vai esgomando o miolo da cidra e se vai cortando em tirinhas, ao comprido e se traz a adoçar, até cabo de três dias. De manhã e à tarde se lhe mudam as águas e prova-se, que esteja doce e, em o estando, se porá em uma joeira a escorrer; e a cada arrátel de cidra a ouro e fio arrátel de açúcar e por aqui se poderão governar aos arráteis ou arrobas, que se quiserem fazer. Limpa-se o açúcar, depois de bem limpo se coa por um pano grosso e se vai deitando no tacho e, em indo o açúcar para riba, que esteja em ponto de espadana, se lhe deitará a cidra e vai-se mexendo, pouco a pouco, até ter outra vez o ponto de espadana e, em o tendo, se vai quebrando com as costas da escumadeira até que torne a tomar ponto de espadana larga e se tirará o tacho do lume. Uma arroba não se faz junta, senão em dois pontos e não se encham os covilhetes, senão estando o doce morno; e põe-se ao sol ou em parte seca, que não humedeça. (P. 115, 116)



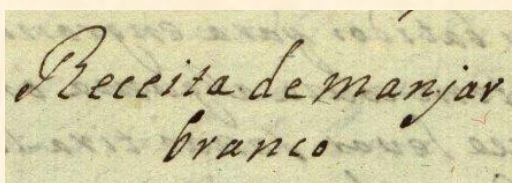
Receita de feijões rajados

Os feijões cozem-se só em água e sal primeiro e estando muito bem cozidos, em uma panela, se lhe faz o molho à parte em uma tijela, a qual leva bastante cebola de roda e bastante salsa picada e pimenta e pondo-se tudo a frigir em azeite que há-de estar na dita tijela e, estando frito de sorte que não seja queimado, se lhe deita vinagre e alhos pisados e, estando tudo junto na tijela, se lhe deitam os feijões dentro e, depois de ter fervido tudo muito bem, se lhe deita um ou dois ovos batidos, para engrossar o molho e não tem coisa nenhuma os ditos feijões que levar, se não tirá-los do lume e deitá-los no prato. (P. 116, 117)



Empadinhas de passarinhos de Sesimbra

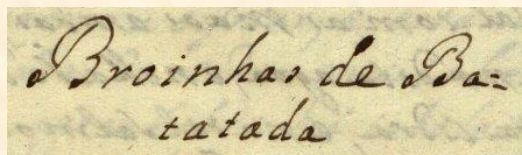
Um alqueire de farinha deita doze dúzias de empadinhas e, para se tomar a massa, deita-se-lhe três arráteis de manteiga de porco no dito alqueire de farinha e toma-se a massa, como para as outras, temperada de sal: pisa-se açafião e cravo do maranhão e da Índia e canela e mistura-se tudo e, quando se enchem as empadas, deita-se no fundo deste adubo e, depois de se lhe meterem os pássaros dentro, que estarão limpos e enxutos, se lhe deita do mesmo adubo em cima e se acaba de encher a caixa de manteiga de vaca, que terá o gosto de sal que lhe baste, somente para lhe dar gosto aos pássaros e se tapa, como as mais empadas. (P. 117, 118)



Receita de manjar branco

Um peito de galinha, um arrátel de arroz, dois arráteis de açúcar; o açúcar se faz em arca e sete quartíhos de leite de cabras: coze-se o peito da galinha, a qual há-de vir viva e, depois de cozida, se desfia muito bem; pisa-se o arroz e se peneira por peneira de seda muito fina. Ajunta-se a farinha do arroz com a galinha desfiada e se deita no tacho algum leite, o que baste para se desfazer o dito polme e algum açúcar e se põe no lume e se vai mexendo com as costas de uma colher e uma rapadeira grande, de sorte que se não dei[xe] encaroçar: estando quase enxuto, se tira para fora e se lhe deita mais leite e mais açúcar e se torna a pôr no lume e isto se vai fazendo até se acabarem os sete quartíhos de leite e o açúcar; alguma vez sucede crescer alguma gota de leite conforme o arroz cresce, isto é mexido com a colher muito bem e a

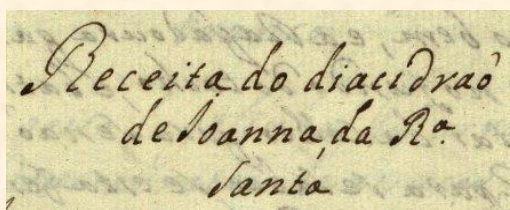
rapadoura, para se não pegar no fundo do tacho e batido com as costas da colher, para se não encaroçar e, para se saber se está feito, tira-se com a rapadoura pequena um bocado e se deixa esfriar e se chega à costa da mão, para ver se está enxuto e, se estiver enxuto, está feito. Isto é depois do último leite que se lhe deita e depois se deita com uma colher, em empelos, em o que quiserem. (P. 118, 119)



Broinhas de Batatada

Broinhas de batatada

Tomarão um covilhete de batatada e o desfarão ao lume com meio arrátel de açúcar e, em estando incorporado, lhe botarão dúzia e meia de gemas de ovos e tornará ao lume a incorporar, até que se possam tender e, em estando a massa fria, se tenderão em farinha nas mãos e as porão em bacias com uns pós de farinha, coisa pouca e as mandarão ao forno. (P. 119, 120)

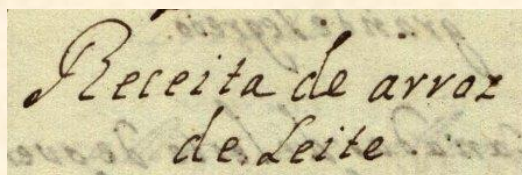


*Receita do diacidrao
de Joana, da R.
Santa*

Receita do diacidrao de Joana, da rainha santa

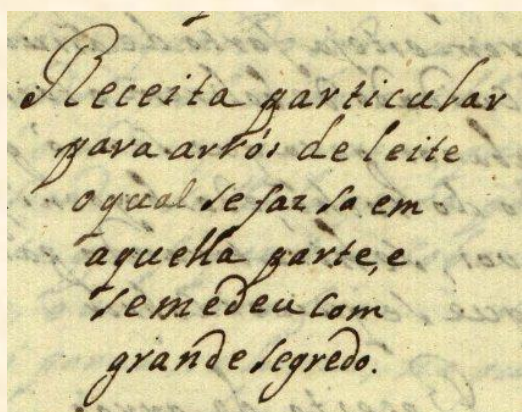
A meio cento de cidra, sobre o verde, se lhe tira a casca e o gomo; depois de aparada se partirá em quartos e se terá um alquidar com água, em que caiba a dita quantidade dentro, à vontade e nela se lançarão dois punhados de sal, com as mãos ambas e se derreterá na dita água e nela se deitará toda a dita cidra e na tal salmoura estará vinte e quatro horas e na dita água se cozerá a cidra, lançando-a no tacho se deixará ferver muito bem e, para saber se está cozida, tira-se uma talhada e se deita em água fria e daí, com um pauzinho delgadinho na ponta [o]

meterá no meio da talhada e, apalpando-a sem fazer força, se está cozida se tira do lume e, depois, se lança em bastantes águas frias e, em estando bem lavada, em três ou quatro águas, se põe em um alquidar com água e se irá escorrendo, todos os dias três vezes, ou ao menos duas vezes e aos sete dias cortarão um bocadinho de uma das talhadas e se provará para ver se tem algum amarujo e, tendo-o, torna-se a pôr em tachos, em águas quentes e se lhe dará, na dita água, uma fervurinha pequenina, depois se lança em águas frias, então se prepara o açúcar conforme a cidra, que serão até vinte arráteis e se clarificará e se põe a esfriar e, estando frio e as talhadas da cidra muito bem escorridas da água sobre um tabuleiro, prepararão um tacho também arcado, que fique como dourado e se irão metendo as talhadas de cidra, que nele couber às caminhas; e, quando toda a meia arroba de cidra não caiba em um tacho, se porão em dois e o açúcar, que já está clarificado, se lhe lançará por cima de sorte que fique bem coberta de açúcar, e este será frio. Neste dia se não porão no lume, no outro dia se porão os tachos, ou tacho, a ferver e, fervendo perto de meia hora, se tira para fora: leva nove fervuras deste modo: as primeiras três em ponto baixo e na quarta fervura já há-de ficar em ponto de espadana e, se o dito cidrão é bom, vai tomando em si todo o açúcar, e assim como isto vai sucedendo, se vai à parte clarificando outro açúcar e engrossando-o em ponto de espadana alta e, deste modo, se lhe deita assim quente na cidra e torna a continuar as fervuras, dando-lhe uma pela manhã, e outra à noite e desde a quarta, sempre em cada uma, maior ponto até que na última seja mais alto o ponto que de espadana alta e dali se lançará em boiões, advertindo que, quando a ferverem esteja farto de açúcar e tenham cuidado de bulirem o tacho e darem-lhe abanos para que se não pegue no fundo do tacho e, dos boiões que sejam novos, se irá tirando para se cobrir o que se quiser cobrir. (P. 120, 121,122, 123)



Receita de arroz de leite

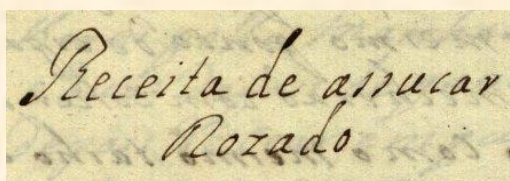
A quatro canadas de leite se lhe bota um arrátel de arroz e este há-de ser bem lavado e enxuto: põe-se o leite no lume e, depois de estar morno, então é que se lhe deita o arroz e mexe-se e sempre para uma banda e o lume seja brando: limpam-se dois arrátéis de açúcar e se põem em ponto de espadana larga e se deixa esfriar, mas não de todo, deita-se no leite depois de estar o arroz bem cozido e se deixa ferver, até prender bem na escumadeira: tira-se para fora e deixa-se descansar um bocadinho, bota-se então nas pelanganas, ou no prato, como quiserem. (P. 123)



Receita particular para arroz de leite, o qual se faz só em aquella parte e se me deu com grande segredo

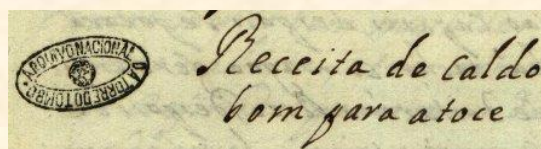
Quatro canadas de leite de ovelhas, seis natas muito bem mexidas e desfeitas dentro no leite e três arrátéis de açúcar refinado, pouco mais de três quartos de arroz, são os aviamentos da tempera. O açúcar se clarifica como se faz os outros; o leite se põe ao lume com o arroz, que deve de estar lavado um pouco de tempo antes de cozer, para que fique bem cozido: adverte-se que o leite e as natas, se passará tudo por um pano, primeiro que se misture com o arroz e, depois, se lhe deita o açúcar que está clarificado em ponto de espadana e, com ele, se lhe darão algumas voltas de sorte que fique bem unido o açúcar com o leite

e duas colheres de água de flor e, se quiserem umas pedras de sal em forma, que não fique salgado, mas que lhe dê gosto. (P. 124, 125)



Receita de açúcar rosado

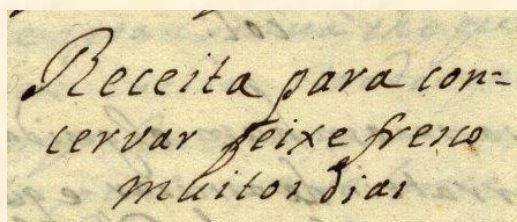
Desfolha-se a rosa e escolhem-se as folhas que são capazes, depois se pesará e estará um tacho com água fervendo no qual se deitará a rosa, depois de pesada e ferverá o tempo de um quarto de hora, de sorte que fique a rosa toda branca e, depois, se escorrerá em uma peneira de cabelo e, depois, se deitará em um alquidat cheio de água fria e se escorrerá logo na mesma peneira, e assim se continuará em bastantes águas até deitar água clara e se clarificará o açúcar, do qual se deitará quatro arráteis a um de rosa e, quem quer fazê-lo mais delicado, deita cinco e se porá o açúcar a ferver até ficar em ponto de espadana alta e se espremerá a rosa muito bem na peneira, que lhe não fique água; e porão o açúcar fora do lume e lhe deitarão a rosa dentro e se porá a ferver, até ficar no mesmo ponto de espadana e não o mexerão com colher, se não andando com o mesmo tacho à roda e, depois, se deitará em panelinhas ou em boíões. (P. 125, 126)



Receita de caldo bom para a tosse

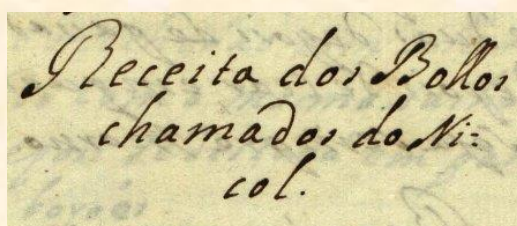
Uma canada de água de almeirão, um arrátel de miolo de pão do trigo da terra; e do rolão, muito bem migado, se deita na canada de água de almeirão e se deixará uma noite ao sereno e, depois, se deitará em um pano ralo e se espremerá muito bem e na dita água se deitará um arrátel de açúcar branco, do melhor e se põe a ferver em um tacho, a

engrossar em ponto de lambedor e, depois de estar morno, se lhe deita uma dúzia de gemas de ovos, muito bem batidos, mas sejam batidos em outra coisa, torna ao lume para engrossar alguma coisa. E se toma duas colheres pela manhã em jejum e duas depois de passadas três horas depois de cear, enquanto durar e seja sempre morno. (P. 126, 127)



Receita para conservar peixe fresco muitos dias

Porão uma tijela ao lume com água e vinagre, de sorte que fique a água com gosto de vinagre e uma cebola com quatro golpes e uns ramos de salsa. Depois de estar cozida a cebola se lhe mete o peixe dentro e se for peixe mimoso, antes que abra fervura, se tira para fora a tijela com o peixe; e se for peixe mais duro, se deixa abrir fervura e, tirada do lume, se põe o peixe a esfriar em um tabuleiro e se deita fora a cebola e os cheiros e, depois de a água estar bem fria, se lhe mete outra vez o peixe dentro, de sorte que fique coberto bem o peixe com água. (P. 127, 128)



Receita dos bolos chamados do Nicol

Lança-se em um alquidar quatro arráteis de açúcar e quatro de manteiga, bem lavada, bate-se uma e outra, muito bem até ficar branco e grosso. Deite-se-lhe uma quarta de farinha e outra de rolão e amassa-se tudo, muito bem, com dois vinténs ou meio tostão de canela em pó, depois formem-se os bolinhos e, postos nas bacias, vão ao forno. (P. 128)

Receyta de umas
talhadinhas admi-

Admiraveis para
toda a casta de tosse
como a experie-
riencia tem
mostrado.

Receita de umas talhadinhas admiráveis para toda a casta de tosse, como a experiência tem mostrado

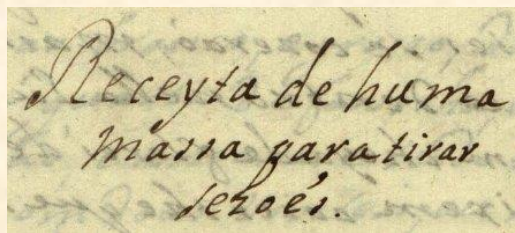
Tomarão duas dúzias de peros passados, a que comumente chamam bôfes e os porão a cozer, em quanto baste de água comum, [?] até que fiquem bem cozidos. Tirados para fora e limpos da casca e caroço, a polpa deles, ou carne, se lance em gral de pedra.

Ajuntando à água em que estes se cozeram mais água, se lance dentro nela uma grande mão cheia de flores de violas e se deixem cozer até que se desfaçam e, coadas, se ajuntem no mesmo gral de pedra com a sobredita carne dos peros.

Ajuntem no mesmo gral quatro colheres de folhas de açúcar rosado, espremida toda a calda o melhor que puder ser.

Estes três mistos ou simples, acima ditos, assim juntos, se desfaçam e mexam fortemente com a mão do gral até que se incorporem de sorte que não pareçam se não uma mesma coisa.

E na água em que se cozeram os peros e as violas se limpe e ponha em ponto apertado o açúcar, que for bastante, para que, lançando-lhe a dita massa, se formem talhadas que se usarão trazendo-as na boca a toda a hora. (P. 128, 129, 130)



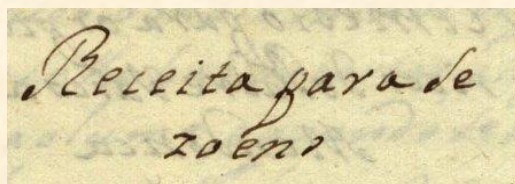
Receita de uma massa para tirar sezões

*Tomem de boa quinaquina, em pó sútíl, quatro oitavas de énu-
campana e visco quereino, de cada coisa duas oitavas, também em pó de
açúcar branco uma colher com o que for bastante de sumo de limão
azedo se faça massa não muito dura.*

*Desta massa se toma uma colher de prata, bem cheia, na entrada da
sezão; outra no aumento e outra na declinação e a massa que sobeja se
toma no dia seguinte, uma colher de manhã e outra de tarde.*

*Adverte-se que é bom se purguem primeiro, ou com vomitório ou com
purga, conforme parecer conveniente.*

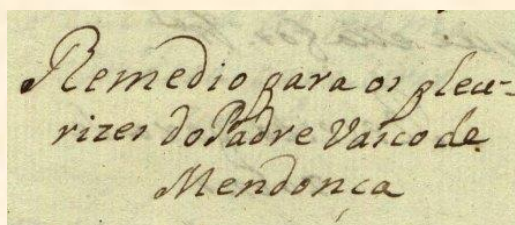
*O regimento é de quinze dias e consiste em não comer ervas nem
legumes e neles comer sempre carne, qualquer que ela for. (P.130, 131)*



Receita para sezões

*Em seis onças de vinho branco se lançará uma mão cheia de folhas de
arruda verde, e em vasilha vidrada, ou em tachinho bem areado, se
ponha em cima de brasas vivas com cinza por cima, por tempo de um
quarto de hora, carregando na arruda para baixo, passado o dito tempo
se coe o vinho por pano de linho e, bem espremido, e se lhe lancem seis
grãos de tártaro emético [?], sendo pessoa robusta e sendo mais fraca
serão quatro ou cinco grãos; o que se fará desfazendo o dito tártaro em
um pouco do dito vinho lançando-o dentro, estando o vinho quente e se
dará ao enfermo estando só quebrado da friúra, pela manhã em jejum,*

ou seja em dia de sezão, ou não; ainda que se tem por melhor tomar este remédio no dia dela ao entrar do frio. (P. 131, 132)



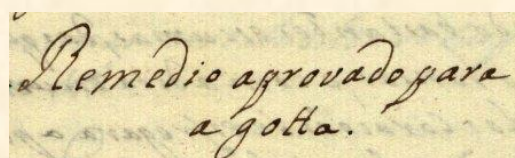
Remedio para os pleurizes do Padre Vasco de Mendonça

Remédio para as pleurites do padre Vasco de Mendonça

Em seis colheres de água de tanchage[m], seis de água de cardo santo, se lhe botarão seis galaduras de ovos, que sejam frescos, que se desfazem nas ditas águas muito bem e, depois de desfeitos, se lhe botará de caldo de galinha, o que basta para amornar este remédio e se dá ao doente e se lhe repete segunda vez e até terceira, mas não em dias sucessivos.

Porém, segundo a experiência, não é necessária terceira vez, mas sendo preciso se lhe dá.

Este remédio tem feito prodígios. (P. 132, 133)



Remedio aprovado para a gota.

Remédio aprovado para a gota

Em uma panela nova se botarão duas canadas de leite de cabras e, depois, se botará dentro na panela uma cegonha com penas e tudo o mais, menos os pés e a cabeça, que se lhe hão-de cortar e logo se porá a ferver ao lume e, quando se lhe for gastando o leite, se lhe irá reformando até ficar bem cozida a cegonha e, depois de cozida, se porá em um pano e se espreme muito bem a dita cegonha e, depois de feito, estando morno, se dá um banho na parte queixosa e se lhe continua, com panos molhados, no mesmo leite. E, feito isto, logo experimentará melhoras e ficará livre. (P. 133, 134)

Outro Remedio para a gota.

Outro remédio para a gota

Lançarão bastantes corações em um alquidat vidrado e, depois, se tapará o dito alquidat até que os corações tenham lançado bastantes escumas, das que costumam lançar e, com a dita escuma, ou baba dos corações, se esfregará a parte queixosa e logo achará alívio e ficará livre continuando. (P. 134)

*Receita para almorreimas
mas que se sangrao para
deseca-las, e para as que
saem fora.*

Receita para almorreimas que se sangram para dessecá-las e para as que saem fora

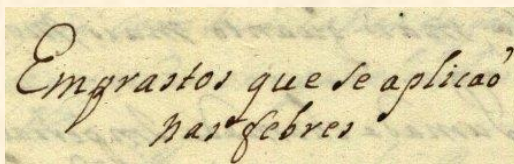
Cozerão escória de ferro, pisada em vinho e as lavem com o tal vinho, ou tenham na mão um topázio grande que é experimentado para reter o fluxo delas

Ou as untem com o suor de um agonizante, que não duram mais, nem tornarão a aparecer. Este é para dessecar. (P. 134, 135)

*Para as almorreimas que
se sangrao demasiadam.*

Para as almorreimas que se sangram demasiadamente

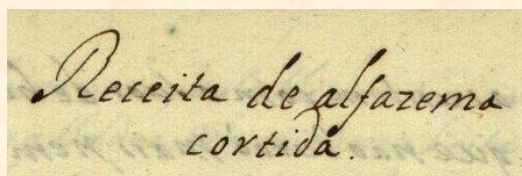
Azebre, incenso, feitos em pó sútíl, se misturem com claras de ovos, que fique em consistência de mel, que posto nas almorreimas certamente se suspenderá o fluxo. (P. 135)



*Emplastos que se applicao
nas febres*

Emplastros que se applicam nas febres

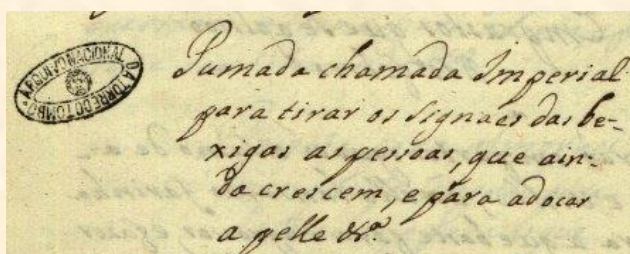
Tomarão em partes iguais o sumo de agraço e vinho e nele lançarão farinha da terra, a que baste, para engrossar e fazer uns emplastros e lançarão tudo nos ditos emplastros, que devem ser dois, os quais se applicarão ao doente, um sobre o estômago e outro sobre as cadeiras, polvorizando primeiro com quinaquina em pó. (P. 135)



*Receita de alfazema
cortida.*

Receita de alfazema curtida

Estoraque, lobaina, algalia, almíscar, cravo-da-índia inteiro, polvilhos pardos, beijoim, pastilhas de perfume pisadas e o vinagre fervido com cravo-da-índia, mas não se deita quente e, enquanto se esfria, se há-de tapar muito bem para não perder a força; o vinagre, quanto mais forte melhor, a quantidade dos cheiros não é certa, conforme o tamanho da tija, mas quanto mais melhor. (P. 136)



*Pomada chamada Imperial
para tirar os sinais das be-
xigas às pessoas, que ain-
da crescem, e para adoçar
a pelle etc.*

Pomada chamada Imperial para tirar os sinais das bexigas às pessoas que ainda crescem e para adoçar a pele

Tomarão meia onça de magistério de bismuto, logo direi o que é e como se faz, óleo de amêndoas doces, uma onça de spermacete, cinco oitavas

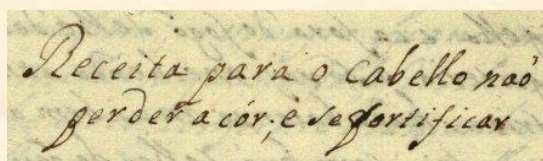
de cera branca, em grumos uma oitava, se for Verão se acrescenta a quantidade da cera tomando duas oitavas e se faz deste modo: Em uma tijela nova, vidrada, se deita o óleo e a cera e se derrete tudo isto sobre um calor brando de brasas, sem fumo e, quando a cera está derretida, se deita na dita tijela spermacete para que se derreta e se misture com o óleo: em estando tudo líquido, se tira a tijela e cá fora do fogo se lhe deita o magistério e se vão mexendo até estar frio: há-de bater-se muito bem, quando estiver frio, com uma colher de pau nova, então se acomoda em panelinhas e se guarda.

O magistério de bismuto será bom mandá-lo fazer ao boticário de São Vicente de Fora; ou a outro que o faça bem doce com muitas lavações, porque na dulcificação está toda a sua bondade.

Eu não sei se os boticários entenderão que coisa seja bismuto, porque por este nome o procurei já e não sabiam o que era.

Bismuto é o que os estanhêiros chamam artingraxa, é uma matéria metálica que lançam no estanho para o fazer duro estante.

R.^e Bismuth/vulgo artingraxa [?] solvatur e precip./more Merc. alb./dulcificetur eximie secundum artem et sucetur in umbra. (P. 136, 137)

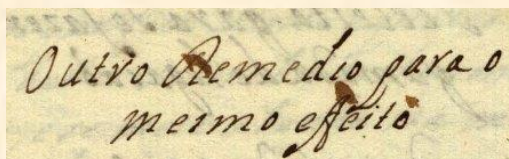


Receita para o cabelo não perder a cor e se fortificar

Tomem um quartilho de óleo de gerzelim, uma onça do amarelo que tem a cebola sem cem, meia oitava de açafraão, uma pequena de canela e beijoim, almíscar e algália, de cada coisa um pouco, porque tudo conforta a cabeça e ajuda a cor; e tudo isto se misture com o óleo em uma garrafa de vidro e todo um verão ao sol se porá a dita garrafa e, quando quiserem usar dele, tirarão em um vidrinho um pouco e untarão o pente com ele e pentear-se-ão ao sol e ponham um pano

quente na cabeça; é coisa muito boa de que tem usado muitas senhoras.

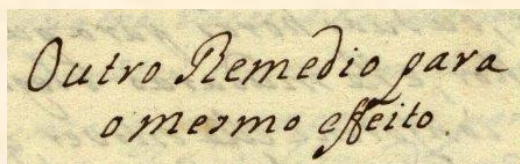
(P. 138)



*Outro Remedio para o
mesmo efeito*

Outro remédio para o mesmo efeito [Receita para o cabelo não perder a cor e se fortificar]

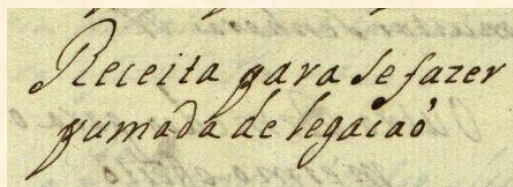
Tomem pedaços de ruibarbo, ponha-se em remolho, em muito bom vinho branco, ou em decoada clara e, com isto, depois que se houverem lavado a cabeça, molhe-se os cabelos com uma esponja e enxuga-se ao sol, ou ao lume e quantas mais vezes se molharem, se colherá mais fruto, e não faz o menor dano. (P. 139)



*Outro Remedio para
o mesmo efeito.*

Outro remédio para o mesmo efeito [Receita para o cabelo não perder a cor e se fortificar]

Deitem em um pequeno de óleo de gerzelim todas as flores amarelas que se puderem haver e todas as ervas amarelas e, com elas, uns pós de ruibarbo e ponham-no ao sol em uma garrafa, alguns dias e fará um óleo, com que molharão o pente para se pentearem. (P. 139)



*Receita para se fazer
pomada de legação*

Receita para se fazer pomada de legação

As amêndoas se deitarão em um alquidar e lhe deitarão uma pouca de água fervendo, que fiquem cobertas e lhe irão, muito depressa, tirando a pele para que se não trespassem e, depois, as dividirão em a metade e as

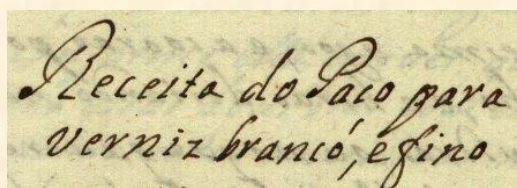
limparão em um pano muito bem e as porão em um tabuleiro com um pano debaixo e as cobrirão de legação, por baixo e por cima e as porão ao sol, todos os dias uma ou duas horas para que não tome bolor e lhe mudarão o legação todos os dias conforme ele estiver, que às vezes poderá estar dois dias com ele e depois pisarão estas amêndoas muito bem e as meterão em uns saquinhos iguais, cozidos à roda e os porão na imprensa e lhe tirarão o óleo.

Prepare-se a banha, como para as outras pomadas e pisa-se com a flor de legação, que seja muito, e, depois de pisada, deita-se em uma pelangana, em que fica vinte e quatro horas, depois delas se tem um tacho com água a ferver e se mete a banha na mesma tijela a derreter e depois se coa em um paninho, que lhe cozerão um pau em cada banda para se poder torcer melhor sobre umas tigelinhas, que terão uns buracos no fundo com umas rolhinhos de cortiça e, como a banha estiver coalhada nelas, lhe tirarão as rolhinhos para escorrer a água e tornarão a pisar esta banha com a mesma flor e se continuarão estas mesmas diligências, três ou quatro vezes, e da última tornarão a derreter, dentro em um urinol, na mesma água e a coarão por um paninho e a irão deitando nas panelas, ou vidros, ou no que quiserem, de modo que não lhe fique água nenhuma. (P. 140, 141)

Receita para um verniz mui claro e alvo

Tome-se dez onças de espirito de vinho, bem retificado e duas onças de goma Sandaraca [?] e de trementina de Veneza, bem moídas, as quais se metam em um vidro de grandeza competente, que fique bem tapado por cima: ponha-se ao depois este vidro sobre algum lambique sem cabeça, ou sobre alguma panela cheia de água em que assente bem o vidro e deixe-se ferver a água, por espaço de três horas, para que os

ingredientes se dissolvam e misturem todos. Quando parecer que está feita a mistura, coe-se o verniz por um pano de lã, lançando-se em outro vidro de gargalo estreito, o qual se tape muito bem depois que o verniz tiver arrefecido; este verniz dá grande viveza e lustre às cores. (P. 141, 142)

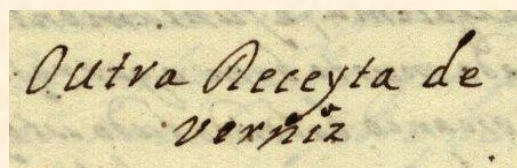


*Receita do Paço para
Verniz branco, e fino*

Receita do paço para verniz branco e fino

Tome-se uma canada de espirito de vinho, bem retificado, a duas canadas e meia de óleo de espique, ou spica nardí e lancem-se em um lambique de vidro, sem cabeça, onde se mexam muito bem, moam-se ao depois sete onças e meia de almecega, moendo cada ingrediente destes de per sí, feito isto, estando o espirito de vinho e o óleo de espique bem mexidos, se vá lançando pouco a pouco a goma de sandáraca [?] e almecega dentro do mesmo vidro, mexendo tudo ao mesmo tempo para que não se assentem logo no fundo. Acabado de deitar, tape-se o vidro com grande cuidado para que não transpire algum vapor e deixem-no estar o espaço de uma noite e ao depois se poderá usar dele.

Esquecia dizer que será bom mexer tudo junto pelo espaço de meia hora contínua, antes de tapar. (P. 142, 143)

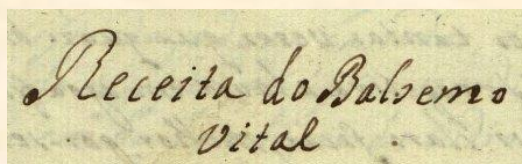


*Outra Receita de
Verniz*

Outra receita de verniz

Dezassete onças de goma graxa, da escolhida, se lavarão em senrada de vides, estando quentes, tantas vezes que quase branca, depois se repetirá a lavar em água fria, quanto mais clara ficar melhor. Pôr-se-á sobre

papéis a enxugar muito bem ao sol. Sete onças de almecega, da escolhida, lavar-se-ão na dita senrada menos quente e menos vezes, porque esta não se pode fazer tão branca e depois será também lavada em água fria e posta, também, a secar ao sol. Depois de muito secas as escolherão para lhe tirarem alguma sujidade que trazem e se pisarão, justamente da goma graxa, quinze onças e se pisarão em pó bastantemente subtil. Da almecega se perfarão cinco onças justas e da mesma sorte se pisarão: estará em uma garrafa de vidro, que leve mais de uma canada e seja de bojo, uma canada de espírito de vidro do muito bom. Deitar-se-lhe-á dentro cinco onças de espírito de alfazema e juntamente as gomas e, tapada muito bem a garrafa, estarão sem descanso, batendo tudo isto junto por tempo de três quartos de hora. Depois se porá ao sol alguns dias, que o purifica e aclara. (P. 143, 144)



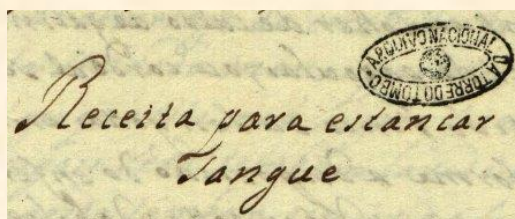
Receita do bálsamo vital

Serve este bálsamo para febres podres, aplicado em uma colher de caldo de galinha, ou tintura de papoílas, ou cordial sem ser purgativo, cinco ou seis gotas até vinte, conforme a disposição do enfermo e assim que as ditas gotas do bálsamo caírem, sem demora alguma as há-de beber o enfermo. Para pleurites é efficacíssimo remédio, aplicado na forma sobredita e untando a parte da dor com o mesmo bálsamo e pondo-lhe um papel pardo em cima. E uma coisa e outra se repete, três ou quatro vezes, de vinte em vinte e quatro horas.

Para queda e todo o género de pisaduras é a melhor solda, dando as ditas gotas em uma colher de vinho, ou de água ardente, porque não havendo febre é melhor dá-lo em uma destas coisas.

Serve também para estupores frios e tolhimento de nervos, aplicado pela boca na forma sobredita e fomentando a parte lesa com o mesmo

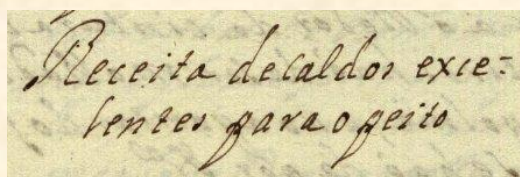
bálsamo. Advertindo que, em qualquer dos licores que se aplicar, seja sempre frio e não quente. (P. 144, 145)



Receita para estancar o sangue

A árvore chamada jatobá costuma dar duas resinas, uma na raiz e outra dentro. No ouriço da fruta é a mais rara e mais medicinal e se chama 'anima' porque tem mais eficazes as virtudes que a outra da raiz e, além disso, serve para estancar o sangue que se deita pela boca trazendo-se a tal resina 'anima' ao pescoço e é contra estupores, maus ares.

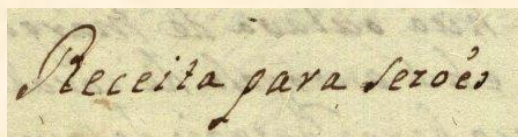
E a da raiz serve também para estancar o sangue que se deita pela boca, tomando-se em pó, em quantidade de um escorpão [?], em água fria. Cozida a dita resina, quantidade de uma oitava em água de dez ou doze xícaras, serve para estancar todo o género de cursos, bebendo-se-lhe pela manhã uma xícara da dita água somente, sem a dita resina, e outra à noite. Queimada a dita resina, é seu fumo muito eficaz para aplacar dores de cabeça e desfazer estupores. (P. 146, 147)



Receita de caldos excelentes para o peito

Agoaa de almeyrones una canada, pan blanco de trigo de latierra una libra yn funda écho pedazos en la dicha agoa y passadas veiente e quatro horas se expremira e se colara, y en el caldo co' leche colado se le dará punto a una libra de azucar blanca y apartar-lo del fuego y, en

estando morne, se le acriezentara seis yemas de huevos frescos y se meneara muy bien de manera que nó se quaxe. (P. 147)



Receita para sezões

Urina de menino e fermento alvo e um vintém de azebre, tudo se mistura e se fará um polme: far-se-ão duas tiras de pano de linho, da largura de meio palmo, uma há-de ter o cumprimento desde o nó do pescoço até ao fim do espinhaço; e a outra tira que cinja ao redor da cintura toda, estas duas tiras hão-de ser molhadas em o dito polme e ao apontar do frio é que se hão-de pôr.

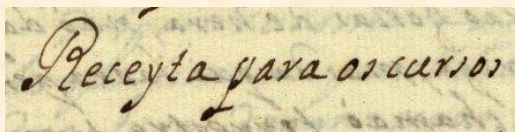
[Acrecentado à mesma receita]:

Na botica de Pedro Gonçalves, na Horta Seca, se vendem pós bons para limpar os dentes.

Também dois vinténs de pão, ou a quantidade que quiserem, mal cozido, com a quentura que sair do forno e feito em bocados, se lança em lambique, sendo de vidro é melhor; e posto a destilar se usará da água que sai desta forma.

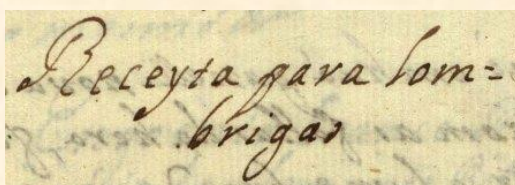
Também cinco onças de manhã com uma oitava de margaritas preparadas e um escrúpulo de coral vermelho. E cinco horas depois de comer, outra tanta quantidade e, nesta forma, continue por vinte dias, ou mais tempo, se nestes não conseguir o fim para que se toma.

Tem esta água virtude para dulcificar a massa do sangue de todas as partículas agudas de que abunda, tempera o flogoes [flogose?] das entranhas, é remédio experto nas tosses e fluxos farinas inflamações de olhos, não só tomada interiormente, mas lavando-se expelle as areias e muitas mais virtudes, que com a experiência se qualificam. (P. 147, 148, 149)



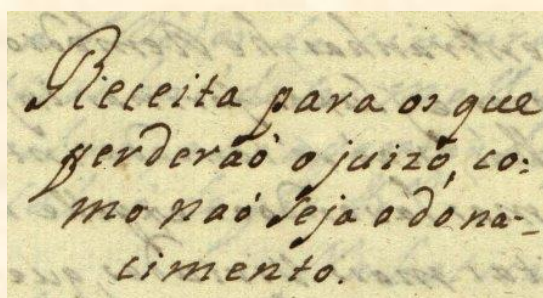
Receita para os cursos

Tomarão umas poucas de beldroegas, cozê-las-ão em vinagre e, depois de bem cozidas, se porão sobre o umbigo e se irão repetindo estes emplastos, de hora em hora, até se tirarem os cursos. (P. 149)



Receita para lombrigas

De hortelã, de lorna, de fel da terra, de Artemisa, de folhas de pessegueiro, de cada coisa uma mão cheia, pise-se tudo muito bem e com vinagre forte e pós de ferrugem se faça massa que se porá no ventre em um pano de linho, e renove-se cada dia. (P. 149)



*Receita para os que perderam o juízo, como não seja o do nascimento
Tomarão folhas de hera, não daquela que trepa, mas da que lavra pela terra, a que chamam terrestre, três mãos cheias - vinho branco - o peso de dois arráteis, azeite bom, seis onças.*

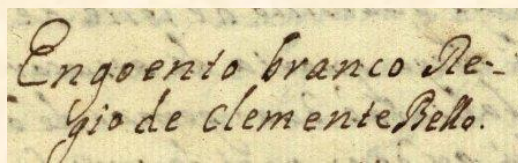
Preparação do remédio

*Botarão em uma panela nova o vinho branco com as folhas da hera.
Far-se-á ferver a lume brando, por espaço de cinco ou seis horas,*

mexendo-o diversas vezes, com uma colher, até que toda esta quantidade se reduza somente a terça parte, ou pouco mais. Depois pisarão tudo em um almofariz bastantemente e o tornarão a botar na panela com as seis onças de azeite, misturando tudo muito bem até que fiquem perfeitamente incorporados.

Cortar-se-ão os cabelos do doente, dois dedos à roda da testa, banharão os dedos neste licor e esfregar-se-á a testa do doente por espaço de um quarto de hora. Depois se tomará a quinta parte do que ficar na panela e se porá entre duas tiras de pano novo, de que se fará uma venda que cubra a parte tosquiada, que será a testa e as fontes.

Começar-se-á a fazer a untura à noite, continuar-se-á pela manhã e se continuará por espaço de cinco vezes o mesmo. (P. 150)



Unguento branco régio de Clemente Belo

Serve para todo o género de chagas e feridas, aplicado sem fios e para todo o género de tumores e fleumões, aplicado da mesma sorte. E para todo o género de queimaduras de fogo ou de escaldaduras e para caneladas nas pernas com sangue, ou sem ele, as cura sem mais remédio e todas as mais acima; porque é remédio que modifica, dirige e incarna e cicatriza.

Leva este unguento uvas de cão, alvaiade, vitriolo branco romano que é de caparrosa branca, pedra hum e de rosa, azeite, sebo de vaca. P. 151, 152)

Receita de uns caldos
dos experimentados
dos em febres e
queixas de pei-
to e magreza.

Receita de uns caldos, experimentados em febres e queixa de peito e magreza

Em meio quartilho de leite de cabras se desfará meia quarta de açúcar fino e se lhe lançarão duas gemas de ovos frescos e um ou dois pães de ouro, um bocadinho de alcatira, a qual terá estado da véspera, de molho, em uma pequena de água rosada. Tudo isto, depois de muito bem desfeito, se lançará em um frasco de vidro, que seja bem tapado e o meterão dentro em um tacho com água e o porão sobre lume brando e, quando a água tiver fervido, tirarão o dito frasco e o vazarão em uma tijela que logo porão a boca, tendo só a quentura que não ofenda. (P.152, 153)

Como se usa o oleo
de abóbora

Como se usa o óleo de abóbora

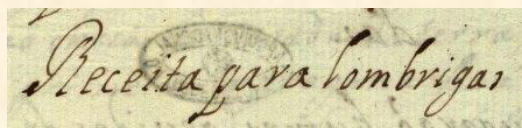
Aguenta-se o óleo, o que se puder sofrer, que não escale e se unta muito bem a parte toda, adonde está a dor, depois se lhe põe uma estopada em cima perfumada com incenso e sobretudo um guardanapo, também perfumado com incenso. A untura se faz pela manhã e à noite e, logo na segunda ou terceira vez, se vê o seu efeito. P. 153

Receita para quebra
duras e Noturas

Receita para quebraduras e roturas

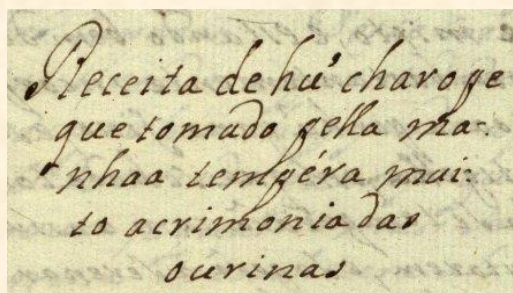
Primeiramente se há-de purgar e enxaropar o doente, depois se dá a beber água de uma erva, que chamam a sempre noiva e de cada vez que se bebe a água, se lhe deita meia oitava de pós de aço preparado, de sorte que também se levem para baixo os pós e se há-de beber pela manhã, por espaço de trinta dias. E põe sobre a brilha enferma um emplastro contra roturas, polvorizado com pós de pedra de sevar, porque esta pedra de sevar chama o aço bebido àquela parte e a tapa e o emplastro fortifica também a parte. E, estes trinta dias, se há-de estar deitado de costas, se se levantar à coisa alguma e se há-de fazer por não espirrar, nem levantar, nem levantar a cabeça nem o corpo, para poderem obrar os medicamentos.

O comer há-de ser coisas secas e carne assada; e como passarem os trintas dias, se há-de por funda, porque como aquela parte está fraca, é bom trazer coisa que aperte e sustente enquanto a natureza vai fazendo aquela parte dura. (P. 153, 154)



Receita para lombrigas

Tomem folhas de sabina, verdes, com unto de porco: cozam muito bem a sabina e cõa-se; e depois se torna a cozer nova sabina, na mesma água e far-se-á unguento, com o qual se untará o estômago e a barriga e umbigo: isto se fará à noite e pela manhã. (P. 155)



Receita de um xarope que, tomado pela manhã, tempera muito acrimonia das urinas

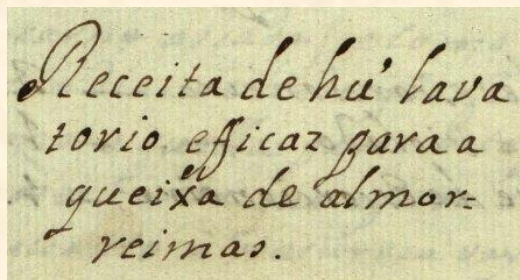
Água de escorcioneira 3 Onças
Xarope violado1 Onça
Xarope de escorcioneira.....1 Onça

(P. 155)



Receita das amendoadas

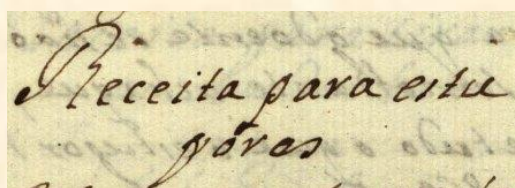
Esbrugarão umas pevides de melão e melancia e, depois de esbrugadas, se encherá uma colher de prata e, com uma amêndoa limpa da casca, se pisará tudo em um gral e, depois de muito bem pisadas, se deitará no gral uma xícara de água com a quantidade que se há-de tomar da dita amendoada e nela se irá desfazendo aquele misto e, estando bem desfeito e água bastante incorporada, se coará por um pano fino e se deita na tijela em que se há-de tomar e nela se temperará com o açúcar que gostarem e se porá a serenar, tapada com um paninho fino e, pela madrugada, se bebe. (P. 155)



*Receita de hu' lava-
torio eficaz para a
queixa de almor-
reimas.*

Receita de um lavatório eficaz para a queixa das almorreimas
Em quatro canadãs de água se lança uma mão cheia de cevada da terra, tirando-se-lhe primeiro a pragana. Uma dúzia de ameixas passadas, umas folhas de tanchagens, até meia dúzia, um vintém de alvaiade em pedra, um pedaço de chumbo do tamanho de cinco réis: isto tudo se deitará em um alquidar adonde estará de infusão duas até três horas, depois se lança em um tacho e se põe em lume brando e nele estará até ficarem em canada e meia as quatro canadãs: deste cozimento se irá tirando a quantidade precisa para se ir chapejando a parte.

Advertindo que seja quebrado da fervura e, quanto mais se usar, mais depressa se conhecerá alívio, assim nas dores, como na inchação: é muito experimentado este remédio e efficacíssimo. (P. 156, 157)

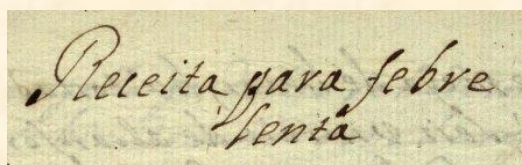


*Receita para estu-
pores*

Receita para estupores

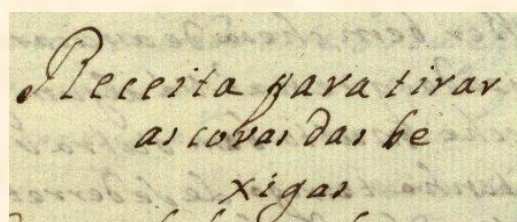
Para se refazer a parte que se achar ameaçada ou lesa, da queixa de estupor, é remédio certo. Logo que se sentir a queixa, ou ameaço dela, tomar uma pouca de arruda verde, ou seca, salva e marcela galega verde, ou seca, uma mão cheia e a maior porção de arruda e, além d'isto, oito ou dez graus de pimenta e umas poucas de raspas de pau Águeda; e posto tudo sobre um fogareiro, com brasas, para receber o fumo destas coisas, se chega à parte ofendida, ou ameaçada e, depois de tomar bem os fumos de todas elas enquanto durarem, se tem preparado uma pouca

de baeta, também quente, no mesmo fumo, para se embrulhar muito bem a parte ofendida, de sorte que lhe não entre ar; e, se logo não melhorar, se repete outro fumo que, com o favor de Deus, não há-de chegar a uma hora que o doente se não veja livre de semelhante achaque e restituído de tudo o que o estupor lhe fez perder. (P. 157, 158)



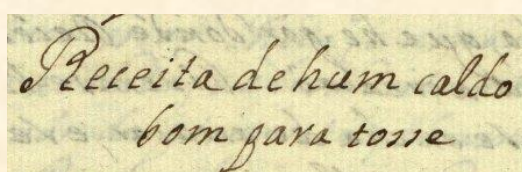
Receita para febre lenta

A uma abóbora carneira se corta a cabeça redonda, isto é pela parte do pico, que é por donde recebe da planta a criação: tirem-se-lhe as tripas e se encha de açúcar e se tape com o que se lhe cortou e, para assegurar, se lhe podem pregar uns tornos de pau: meta-se assim no forno em uma bacia e, liquidado que seja o açúcar e suco da abóbora, se esprema e lance o licor em um frasco e dele se dá ás colheres, pela manhã e hora do jantar e da ceia. Estas bebidas de cada dia se podem refrescar ao sereno, ou em água líquida e este remédio tem muitas maravilhas. (P. 159)



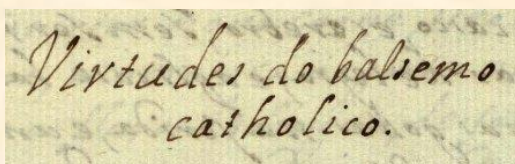
Receita para tirar as covas das bexigas

Três dúzias de búzios brancos finos, dúzia e meia de limas, um tostão de solimão, seis vinténs de alcanfor, meia onça de clarência, dois vinténs de alcatira, uma pedra de alvaiade, um pouco de espelhinho. (P. 159, 160)



Receita de um caldo bom para a tosse

A farinha de cevada do império se vende aos Remolares; dela se faz o caldo em uma tijela vidrada nova; deita-se uma colher e meia de farinha em cada caldo de água, a que parecer bastante para se cozer, não há-de ficar líquido, nem muito grosso: posto isto ao lume, se há-de estar sempre mexendo com uma colher nova de pau, para que não se pegue; depois de muito cozido, se tira do lume e se lhe deita uma colher, bem cheia, de açúcar cande, bem pisado, que não vá algum grão e se mexe muito bem outra vez o caldo, que tenha tempo de se derreter e depois estará batida uma gema de ovo, em a tijela por donde se há-de tomar o caldo e se irá deitando o ovo devagar, como fio e outra pessoa mexendo e, acabado de deitar, bebê-lo e, continuando, se irá a tosse. (P. 160, 161)



Virtudes do bálsamo católico

Este bálsamo se denomina católico, pelos seus universais e admiráveis efeitos e por ser conveniente remédio para todas as queixas e enfermidades, assim internas como externas.

Preserva da corrupção e conserva sempre incorrupta a carne morta, de tal sorte que borrifando-se com este bálsamo um bocado de vitela, ou outra qualquer carne, sem dúvida ficará incorruptível: e sendo este o seu efeito nas carnes mortas, quanto mais preserva de corrupção a carne viva.

Com toda a felicidade e segurança cura todas as feridas, ou sejam feitas de pancada, cutilada, ou sejam de estocada, ou de armas de fogo, e em qualquer parte que seja do corpo e, ainda que tenham contusão, fratura de ossos, ou carne fora; e, ainda que seja com lesão de casco e cérebro, sem ser necessário usar de leira e aplica-se lançando algumas gotas na

ferida e untando-se as partes adjacentes à ferida com um bocado de algodão, untado no mesmo bálsamo; ao depois liga-se a ferida, sem ser necessário mais emplastro, ou unguento em cima, nem fios que só servem de impedimentos físicos para a cura e, se a ferida for penetrante, toma-se o bálsamo em seringa e se introduz dentro na mesma ferida.

Ao sangue extravasado das veias, ou coalhado com a sua volatilidade, subtileza e espírito o penetra este bálsamo, atenua e purifica e reduz a tão insensível transpiração que o põe flúido e tão capaz de circular, que o tornam a recolher a si as veias para o uso de sua circulação vital e, se o sangue principia, acorrem per se, ou apodrecer atalha a podridão e a expulsa por transpiração ou a hálito.

Solda os ossos quebrados, une a carne desunida e cortada, faz criar nova carne, tira as inflamações, e corrobora as partes vizinhas, impede os fluxos de sangue, desfaz os tumores e mitiga as dores. Ditoso o cirurgião que nas feridas usar deste bálsamo! Ou, não sei se diga infeliz, porque não usando de digestivos também não poderá digerir a bolsa do enfermo.

Em todas as feridas de qualquer corpo, ainda que tenham matérias, intemperança e excrescência de carne, ossos podridos, ou carcomidos, erisipela, corrupção, bichos, torturas, e da mesma sorte gangrena e cancro, é este bálsamo salutífero e singular remédio.

Nas feridas das orelhas é singular remédio e sem semelhante e da mesma sorte nos tumores já descobertos delas. Tira a dor dos dentes só com lhe tocar e o mesmo o pasmo ou desbaste dos dentes e aos abalados os consolida, cura as gengivas, gasta as feridas relaxadas ou podres, cura a garganta e gorgomilos exulcerados e feridos.

Em todos os efeitos dos olhos é pronto remédio, lançando-se uma gota nos olhos; tira toda a inflamação ou cor vermelha, preserva-os da defluxão, desseca-lhes as lágrimas, consolida-lhes as pústulas e lhes cura as feridas

e fistulas, qualquer mancha névoa ou unha que criem lha tira, corrobora-os da debilidade, aclara a vista e preserva das cataratas. As dores da ciática, gota e todas as mais das juntas, untando-se a parte ofendida frequentemente com este bálsamo, se as não tira de todo, ao menos as mitiga.

Consome as carnosidades da via, seringando a parte.

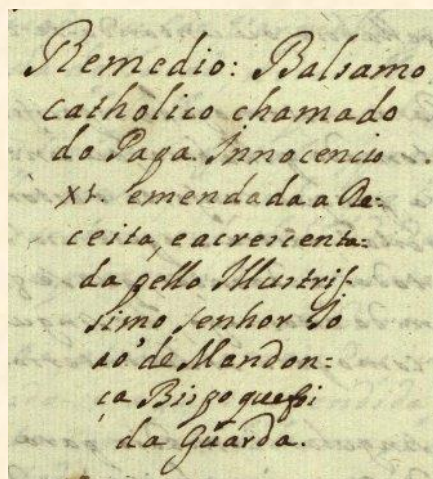
Aos que padecem dor de cabeça, vertigens e aos apopléticos, só com o cheiro os conforta. Consome os fluxos e mitiga as dores de cólica, untada por fora com ele a parte ofendida.

Para os defluxos catarrais, tosse, asma, a postema interior ptérica [?] postema do bofe e para outros quaisquer achaques do peito, é notável remédio este bálsamo, ou seja tomado pela boca, ou untando-se com ele o peito.

Para o estômago é específico remédio, ou tomado pela boca, ou untando-se por fora, porque conforta o estômago, faz boa digestão, excita a apetência de comer e para todas as doenças, que se formam e nascem do estômago, é singular remédio, como para as disenterias, diarreias.

É singular remédio para os tremores do coração, palpitações, desmaios e faltas de pulsar. Expulsa e purifica todo o veneno, as feridas feitas com qualquer instrumento que leve veneno e das mordeduras de cão raivoso, víboras áspides e escorpiões, e, pela mesma causa, para febres malignas e pestilências é admirável bezoártico.

Em achaques de mulheres se não use deste bálsamo para que não suceda, com a sua muita suavidade e cheiro que na sua composição admite, lhes prejudique e lhes excite efeitos uterinos. (P. 161, 162,163, 164, 165, 166)



Remedio: Balsamo
catholico chamado
do Papa Innocencio
XI. emendada a Re-
ceita, e acrescenta-
da pelo Illustris-
simo senhor Jo-
ao de Mendon-
ca Bispo que foi
da Guarda.

Remédio: bálsamo católico chamado do papa Inocência XI, emendada a receita e acrescentada pelo ilustríssimo senhor João de Mendonça, bispo que foi da Guarda.

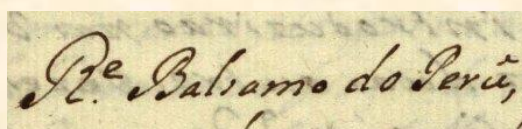
Re. [?] flor e semente de hiperião, incenso e mirra, azebre eupático, raiz de angélica cheirosa consolidada maior: de cada coisa destas uma onça.

Beijoim, estoraque, calamita, bálsamo previano [?] branco, bálsamo previano negro, de cada coisa duas onças. Espírito de vinho retificado, três quartílios.

Preparar-se-á tudo na forma seguinte:

As raízes pisadas, subtis na trituração subtil, as gomas mediocres, as sementes machucadas com a flor e junta com os bálsamos se infunda no espírito de vinho, tudo; e se ponha ao sol, em garrafa bem tapada por todo o tempo da canícula. Depois de passado o tempo, se tire e se coe por inclinação e se guarde para o uso, em garrafa de vidro bem tapada.

Adverte-se que a semente se há-de colher quando estiver perfeitamente feita. Semente e flor se hão-de secar à sombra. (P. 166, 167)

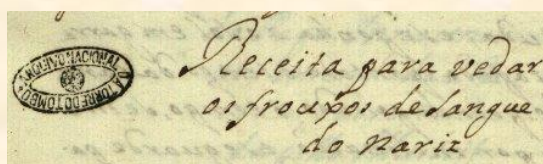


Re Balsamo do Peru,

Re [?] [Bálsamo do Peru?]

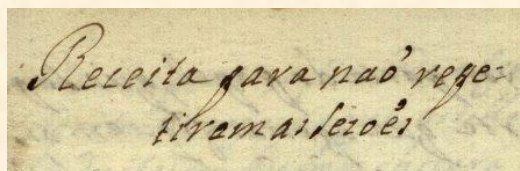
Bálsamo do Peru uma onça, estoraque duas onças, beijoim três onças, azebre, mirra, incenso, raiz de angélica, flores de hipericão, de cada coisa uma onça.

Pisados todos os simples que se devem pisar, se metam em um frasco de vidro bem tapado com meia canada de espírito de vinho, que seja bom. Depois do frasco se tapar muito bem com rolha, lacre e uma bexiga molhada, se expõe ao sol o tempo de um mês, sem o bulir ainda que chova. Advertindo que há-de ficar a terça parte vazia. (P. 167, 168)



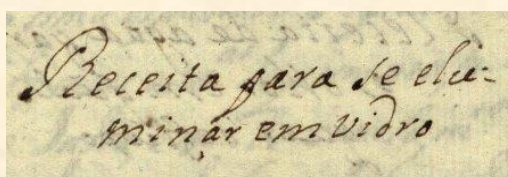
Receita para vedar os frouxos de sangue do nariz

Tomarão o esterco de burro, que seja negro e o deitarão em uma panela que porão ao ar do lume, de sorte que se segue e se possa pisar e, em estando em pó, o introduzirão nas ventas do nariz: duas ou três vezes que o façam, logo ficará vedado. (P. 168)



Receita para não repetirem as sezões

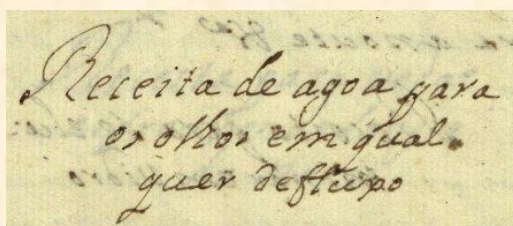
Depois de purgada a pessoa, se toma uma onça de quina em pó, quatro onças de açúcar ordinário, um quartilho de sumo de limão. Derreta-se o açúcar no sumo do limão e coe-se e ponha-se no lume até dar uma fervura, com a quina misturada. Divide-se em quatro ou cinco partes, e se toma uma pela manhã e quatro à noite. (P. 169)



Receita para se iluminar em vidro

Deve-se aqueitar o vidro e, depois de lhe darem por uma das partes com boa termentina, também quente, se lhe estenderá a estampa da parte da impressão, depois de a ter um quarto de hora em espírito de vinho.

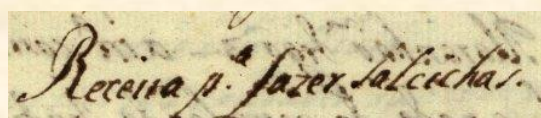
Depois do vidro estar frio se lhe tirará docemente, com a ponta do dedo molhado em água, a maior parte do papel que se ponha de sorte que apenas fiquem os sinais da impressão. Depois por um quarto de hora se fará cozer, em água quente, uma boa parte de termentina com quatro do espírito de vinho e dando-se duas demãos desta composição sobre os sinais da estampa que ficaram no vidro: depois de estar seco se lhe aplicarão as cores de que se usa com a goma, ou óleo de nozes. (P. 169, 170)



Receita de água para os olhos em qualquer defluxo

Um ovo fresco, tirar-lhe a clara e batê-la em um prato de estanho e será batida com uma gota de água de tanchagem e de pés de rosa, que seja um vintém delas misturadas e, sendo muito bem batida, a espuma que fizer se irá deitando em um copo e se faz espuma de sorte que não fique nada no prato e, ficando alguma gota, se deita no copo e o que estilar a espuma se deita em uma xícara e nela se lhe deita três pitadas, como de tabaco, de açúcar candê e outro tanto de tutia preparada.

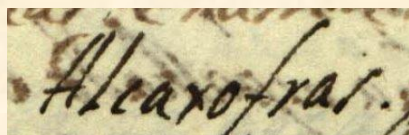
Com este remédio se tem achado muita gente bem. (P. 170, 171)



Receita para fazer salsichas

Dois arráteis de lombo de porco gordo, muito bem picado, se junta como um bolo e se lhe deita por cima, espalhado, 6 oitavas de sal bem moído, mais 2 oitavas de pimenta, 4 de cravo-da-índia e 4 de canela, muito bem moídos todos os adubos e para humedecer o picado se lhe deita, duas vezes, duas cascas de ovos de vinho branco, uma depois da pimenta e outra depois da canela e se mexe muito bem, de ambas as vezes e, com uma seringa de folha-de-flandres, se vasa o picado em tripas de carneiro que se tem lavado em água e em vinho branco e, para se fazer a separação, se aperta a tripa com a unha e se lhe dá uma volta. A seringa é como as com que se fazem as frutas, só tem bico do comprimento de três dedos e grosso na ponta, mais comprido de uma banda que da outra.

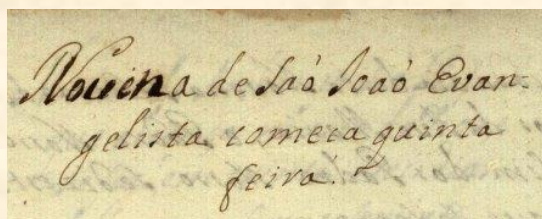
Quem as quer menos adubadas, na mesma conta de carne, deita só uma oitava de pimenta mal pesada, 4 de cravo de Maranhão, digo 3, a mesma conta do sal e nada de canela da Índia; ou bem, em lugar das 3 oitavas do cravo do Maranhão, duas e uma da Índia. (P. 171, 172)



Alcachofras

Partidas em quartos, tira-se-lhe o feno e, meias cozidas em água com um bocado de manteiga de vaca, se passam por um polme feito em água com farinha, uma clara de ovo, um fio de azeite, pimenta e sal, se frigem em manteiga refinada e salva [?].

Também inteiras, cortadas por cima, metendo-lhe entre as folhas azeite, sal e pimenta, postas em uma torteira, com uma curadeira por cima e em brasa por baixo e por cima até se torrarem por fora, ficam boas e se chamam assadas. (P. 172)



Novena de São João Evangelista, começa quinta-feira

Quinta-feira - O que alcançou no peito de Cristo e noite da ceia

Sexta-feira- A grande dor que teve ao pé da cruz quando viu seu mestre crucificado.

Sábado - As saudades que teve de seu mestre quando o viu sepultado

Domíngo - A alegria que teve quando viu seu mestre ressuscitado

Segunda-feira - As saudades que teve quando viu seu mestre subir ao céu

Terça-feira - A alegria que teve quando lhe deram a nova da sua morte.

Quarta-feira- O grande gosto que teve quando se viu na glória com seu divino mestre.

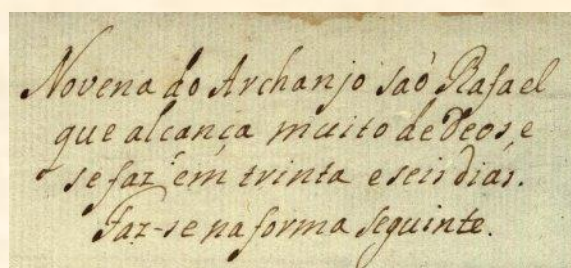
Quinta-feira - O que alcançou no peito do mestre, na noite da ceia

Sexta-feira- A dor que teve ao pé da cruz quando viu seu mestre crucificado.

Em cada dia desta novena se rezam dois terços de Ave-maria e Pai-nosso e, no fim dos Pai-nosso, se diz esta oração que segue:

Valde honorandus es beatus Joannes qui supra pectus Domini in cena recubuisti

E no cabo desta novena se manda dizer uma missa à paixão de Cristo, ou a vai ouvir quem não a pode mandar dizer. (P. 173, 174)



Novena do Arcanjo São Rafael, que alcança muito de Deus e se faz em trinta e seis dias.

Faz-se na forma seguinte:

Cada dia se reza 36 Padre-nosso e outras tantas Ave-maria ao arcanjo São Rafael.

Mais seis Padre-nosso e Ave-maria ao menino Tobias pelo gosto que teve quando se viu socorrido pelo arcanjo São Rafael.

Seis Padre-Nosso e Ave-Maria ao mesmo arcanjo pelo gosto que teve de socorrer a Tobias.

Nove Salve Rainha à Nossa Senhora da Graça com uma ladainha.

E no último dia se mandam dizer três missas a Nossa Senhora da Graça.

É devoção notável para alcançar de Deus muitas mercês e graças; do que há muitas experiências que comprovam e certificam esta verdade.

(P. 175)

Glossário

- Abóbora-carneira* - Variedade de abóbora
- Açúcar-candê* - Açúcar que forma grossos cristais, semitransparentes.
- Açúcar de lasca* - Açúcar cristalizado em fragmentos
- Agraço* - Uva verde. Suco que se extrai da uva.
- Alambique* - Aparelho para destilar.
- Albardar* - Encher ou cobrir com farinha e ovos (em peixe ou carne).
- Alcanfor* - Cânfora
- Alcatira* - Arbusto de cujos ramos e caules sai uma goma branca.
- Algália* - Substância animal de cheiro semelhante ao do almíscar.
- Almecega* - Resina extraída da almecegueira.
- Almecegueira* - Árvore de tamanho elevado, alcançando de quarenta a sessenta pés de altura. A almecegueira apresenta uma casca espessa, avermelhada e uma madeira dura, de uma cor vermelho escuro.
- Almeirão* - Planta semelhante à chicória.
- Almíscar* - Substância aromática, segregada do almíscareiro
- Almíscareiro* - Animal asiático, da ordem dos ruminantes, que tem sob o ventre uma bolsa donde se extrai o almíscar
- Almorreimas* - Termo popular para hemorroidas.
- Almofariz* - Vaso para triturar ou pulverizar com pilão
- Alvaiade* - Carbonato de chumbo artificial.
- Amarujar* - Amargar
- Angélica* - Planta medicinal
- Apinhoar* - Deitar pinhões em ...
- Apoplexia* - Hemorragia cerebral que determina a suspensão da sensibilidade e do movimento, mas não a da circulação e da respiração.
- Apostema* - Abscesso
- Arcado* - Arqueado.
- Arrátel* - Peso antigo equivalente a 459 gramas.
- Arruda* - Planta com propriedades medicinais, de intenso odor.

- Artemisa* - Planta com propriedades medicinais.
- Artíngraxa* - Designação de certo minério, descoberto nas margens do Zêzere.
- Asado* - Vaso com asas.
- Azebre* - Planta de cujas folhas se extrai uma resina.
- Baeta* - Pano de lã felpudo.
- Barrela* - Solução alcalina usada para clarear roupa suja.
- Beldroega* - Planta herbácea usada na alimentação e rica em ácido salicílico.
- Benjoeiro* - Árvore nativa da ilha de Sumatra, cultivada também na ilha de Java, Camboja, Vietname, China e Tailândia.
- Benjoim* - Resina do benjoeiro.
- Bezoartico* - Designação desusada de um contraveneno.
- Bismuto* - Elemento químico metálico
- Bofe* - Pulmão
- Cachundé* - Grãos vegetais ou confeitos que se trazem na boca para a aromatizar.
- Cadeiras* - Conjunto dos quadris e ancas.
- Calamita* - Variedade de estoraque.
- Calda* - Mistura de água com açúcar que é levada ao lume.
- Canada* - Antiga medida portuguesa igual a 4 quartílios.
- Caparrosa* - Antiga designação comum a vários sulfatos: caparrosa branca (sulfato de zinco); caparrosa azul (sulfato de cobre); caparrosa verde (sulfato de ferro).
- Capela de salsa* - Pequeno molho de salsa
- Carretilha* - Pequeno instrumento circular com que se corta ou pontilha a massa de pastéis e bolos.
- Casquinha* - Talhada de doce de casca de cidrão.
- Chapejar* - Chapinhar.
- Chicória* - Planta hortense que se come em salada.

Choradeira - Planta também conhecida por orvalheira. Árvore cujos ramos pendem para baixo com suas folhas.

Cidrão - Variedade de cidra de casca grossa. Doce feito com a casca da cidra.

Codorno - Variedade de pêro grande.

Colli [a Volturmo?] - Localidade italiana famosa pela sua tradição culinária.

Coníferas - Classe de plantas que, como o pinheiro, produzem frutos em forma de cone.

Copal - Diz-se de uma espécie de goma ou resina parecida com o incenso.

Curadeira - Cobertura.

Cursos - Evacuações purulentas ou sanguíneas.

Decoar - Lavar em água de barrela.

Defluxo - Inflamação catarral da membrana mucosa das fossas nasais, com corrimento de humor aquoso

Diacidrão - Doce seco de casca de cidra.

Emético - Que provoca o vômito.

Empelo - Peçaço informe de massa, de que se há-de formar um pão.

Encalar - Entalar

Entrita - Papas feitas com migas de pão

Énula - Campana - Planta herbácea. Antes do desenvolvimento dos antibióticos modernos, a énula-campana era um dos principais remédios usados para tratar a tuberculose.

Erisipela - Inflamação superficial difluente dolorosa, acompanhada de febre e mal-estar geral.

Esbrugar - Esfarelar.

Escorcioneira - Planta indígena do sul e centro da Europa, cultivada como uma raiz comestível. Tem propriedades medicinais.

Escória - Matérias que se separam dos metais durante a fusão ou a afinação.

Escrópulo - Antiga unidade de medida de peso, equivalente a 24 grãos e usada principalmente em farmácia.

Escuma - Conjunto de bolhas cheias de ar ou de gás, à superfície de um líquido.

Especia - Droga aromática, usada como condimento (cravo, pimenta, canela, etc.)

Espermacete - Substância gorda, de cor esbranquiçada, extraída do cérebro de alguns cetáceos, especialmente do cachalote e usada na produção de velas e de cosméticos.

Espique - Caule das palmeiras e dos fetos arbóreos.

Estopada - Estopa embebida em líquido

Estopa - Parte grossa do linho que fica no sedeiro quando o assedam.

Estoraque - Arbusto.

Estupor - Parálisia parcial.

Fécula - Parte farínhenta de certas sementes, tubérculos e raízes.

Fleimão - Inflamação do tecido celular.

Flogose - Inflamação ligeira produzida por substância cáustica ou queimadura.

Funda - Aparelho cirúrgico para sujeitar hérnias.

Galadura - Ponto branco na gema do ovo fecundado.

Gerzelim - Nome de uma planta. O mesmo que gergelim.

Goma-graxa -Goma-resina odorífera que escorre da árvore chamada Tuia.

Gorgomilo - Parte situada entre o esófago e a boca.

Gota -Doença articular, geralmente acompanhada de inchação.

Graf - Almofariz.

Grumo - Grânulo.

Hípericão - Planta medicinal.

Jatobá - Nome de várias árvores da família das leguminosas, que produzem longas vagens comestíveis e copal.

- Lambedor* - Xarope feito de açúcar dissolvido em suco de flores ou frutos. Coisa muito doce. Ponto do açúcar.
- Lavatório* - Ato de lavar. Purificação.
- Legação* - Planta brasileira da família das líliáceas.
- Lobaina* - Planta medicinal.
- Lombriga* - Verme parasita dos intestinos.
- Lorna* - Planta com propriedades medicinais.
- Magistério* - Composto farmacêutico a que se atribuíram propriedades milagrosas.
- Manada* - Punhado.
- Marcela galega* - Planta com propriedades medicinais.
- Margarita* - Planta.
- Migas* - Prato confeccionado com batata ou pão amassado e frito em gordura, a que se podem juntar vários tipos de tempero e outros ingredientes.
- Moganga* - Aplica-se à abóbora conhecida popularmente como "moranga". Inicialmente apresentada pelos portugueses aos escravos recém-chegados da África, presos aos seus dialetos, que pronunciavam como "moganga".
- Onça* - Peso da décima sexta parte do arrátel.
- Pão de ouro* - Pão batido em folhas delgadíssimas para dourar.
- Pedra-de-cevar* - Íman.
- Pedra-ume* - Sulfato de alumina e potassa.
- Pelangana* - Vaso largo e pouco fundo em que vêm os assados à mesa.
- Pilão* - Peça usada para triturar o conteúdo de um almofariz
- Pleurite* - Inflamação da membrana serosa que reveste a superfície interna do tórax e a externa dos pulmões.
- Polegada* - Medida aproximadamente igual à do comprimento da segunda falange do polegar.
- Polme* - Massa um pouco líquida feita com farinha, água, leite (por vezes cerveja) e ovos, na qual se envolvem pequenos alimentos, cozidos ou não,

para serem depois fritos. (Serve também para fazer crepes, panquecas, etc.)

Polvilho - Fécula de mandioca.

Ponta de bola - Ponto da calda em que esta forma uma bola consistente.

Ponto de cabelo - Ponto da calda em que esta escorre da colher em fios muito finos.

Ponto de espadana - Ponto da calda em que esta forma uma espécie de espada ou lâmina. O ponto é obtido após, aproximadamente, 3 minutos de fervura.

Ponto de estrada - O Ponto de estrada atinge-se quando se passa uma colher sobre a calda e se forma uma estrada que deixa a base do recipiente (tachó) visível.

Ponto de espelho - Ponto da calda que se consegue quando, ao escorrer da colher ou garfo, cai em lâminas, com o aspeto de fitas largas

Ponto de fio - Ponto da calda em que esta escorre da colher em fios finos.

Postema - O mesmo que apostema.

Pragana - Barba ou aresta da espiga do trigo, do centeio, da cevada, etc.

Ptérica - (Fontanela ptérica): Separação entre os ossos do crânio de um bebé, antes da sua completa ossificação.

Pua - Intervalo entre os dentes do pente do tear.

Quartilho - Meio litro.

Quina - Nome de várias plantas arborescentes da América do Sul, cuja casca tem propriedades antifebris.

Quinaquina - Quina (planta).

Rajado - Diz-se de uma casta de feijão vermelho e branco, de vagens grandes e tenras, também chamado meia-cara.

Rastelo - Pente de ferro para rastelar o linho.

Rolão - Farelo resultante da moedura de grãos.

Ruibarbo - Género de planta de raiz medicinal.

Sabina - Planta com propriedades medicinais.

Salva - Planta com propriedades medicinais.

Sandáracca - Resina odorífera que sai de algumas árvores coníferas.

Sedeiro - Peça de madeira com puas de ferro para assedar o linho; rastelo.

Sereno (Ao) - Ao relento.

Sevar - Ralar reduzindo a mandioca a farinha.

Sezão - Acesso de febre, intermitente ou periódica, precedido de frio e calafrios.

Solímão - Veneno.

Sovar - Amassar.

Spica nardí - Raiz existente em alguns locais na Índia, com propriedades medicinais.

Tabefe - Soro de leite coalhado para fazer queijos.

Tanchagem - Planta com propriedades medicinais.

Temporão - Fora de época.

Testo - Tampa com que se cobre panela ou cântaro.

Tomilho - Planta utilizada como condimento no tempero de carnes e molhos.

Trementina - Definição vulgar de terebentina.

Terebentina - Substância líquida obtida por destilação da resina de várias plantas.

Tútia - Óxido de zinco, substância adstringente com ação antisséptica, secativa e anti-inflamatória

Unguento - Remédio para unguir, que tem por base uma substância gorda

Uva-de-cão - Variedade de uva miúda e azeda

Verdeal - Variedade de trigo, de oliveira, de uva, de azeitona e de pêra.

Visco - Planta medicinal.

Visco quereino - Planta medicinal.

Visguenta - Pegajosa.

Vitriolo - Nome vulgar do ácido sulfúrico e de alguns sulfatos.

