



O LIVRO DE
Pantagruel

COZINHA • DOÇARIA • BEBIDAS

RECEITAS E A SUA NUMERAÇÃO

Prefácio	XI
Carta do dr. Ramada Curto	XV
» » » Gino Saviotti	XXI
Algumas palavras	1
Os meus segredos — Os meus conselhos — Na cozinha	5
Frigorífico	5
Forno — Temperaturas	19
Nomenclatura das peças de carne de vaca	21
Os meus segredos — Os meus conselhos — Na Pasteraria	471
Medidas — Equivalências	477
Pontos de açúcar	479
Forno — Temperaturas	481

PRIMEIRA PARTE CULINÁRIA

SOPAS

(52)

Caldo para pessoas fracas	N.º	1
Canja de carneiro	2	
«Consommé» A	3	2
» B	3	3
Creme cor de rosa	3	4
» de espinafres	3	5
» legumes	3	6
» Paname	3	7
» Primavera	3	8
Extracto de cálido	3	9
Gaspacho à espanhola	3	10
Sopa angélica	3	11
» aveludada	3	12
» bonita	3	13
» flamenga	3	14
» Juliana	3	15
» Mirafior	3	16
» salpicada	3	17
» sem nome	3	18
» à moda de Pavía	3	19
» de camarão	3	20
» cardal	3	21
» cebola à inglesa	3	22
» » francesa	3	23
» couve-flor	3	24
» Dulcinea	3	25
» hortaliças à portug.	3	26
		27

Sopa de hortaliças à italiana	N.º	28
» lagosta	29	
» ostras	30	
» Pastora	31	
» Príncipe	32	
» queijo	33	
» um quarto de hora	34	
Puré com sagú	35	
» de abóbora A	36	
» » B	37	
» » C	38	
» cenouras A	39	
» » B	40	
» ervilhas à italiana	41	
» » frescas e secas	42	
» lentilhas «Saint - Roberto	43	
Puré de tomate A	44	
» » B	45	
Aletria de ovos	46	
Areias	47	
Celestina	48	
Cubos de sémola	49	
Farrapinhos	50	
Ledrilhos	51	
Massa Rea	52	

ACEPIPIES

(38)

Ameijoadas na caixa	N.º	53
Arroz à diplomata	54	
Barquinhos de «foie-gras»	55	
Caixinhas amarelas	56	
» encarnadas	57	
» saborosas	58	
Camarões ao natural	59	
Canapés Roby	60	
» Ritz	61	
» de queijo	62	
Alhos franceses para «hors d'oeuvres»	63	
Cebolinhas para «hors d'oeuvres»	64	
Couve-flor » »	65	
Conserva de cenoura	66	
Cornucópias de legumes	67	
Fundo de alcachofras	68	
Manteiga composta	69	
» de atum	70	
Mousses de camarões	71	
» flambe	72	

Ovos com emaloneses	N.º	73
» de Conde	»	74
» frios	»	75
» gelé inadós	»	76
Pimentos a sados	»	77
Pudins de arroz	»	78
Quartos de ovos cozidos	»	79
Queijinhos de atum	»	80
» camarão	»	81
» galinha	»	82
Salada de legumes	»	83
» em pudim	»	84
Tigelinhos de atum	»	85
Tomates enfeitados	»	86
» recheados	»	87
Torradas «Jassy»	»	88
» Piquenique	»	89
» com sardinhas	»	90

PRATOS FRIOS

(27)

Almoço de Verão	N.º	91
Atum com molho amarelo	»	92
Cabeça de porco	»	93
Cabeça de vitela com molho verde	»	94
«Foie-gras» frito	»	95
Frango de neve em geleia	»	96
«Géantines» de galinha	»	97
» vitela	»	98
» fritada A	»	99
» B	»	100
Galinha em «chaud-froid» branco	»	101
Galinha em geleia	»	102
» entulada em geleia	»	103
Ganso em geleia	»	104
«Mousses» de carne	»	105
» ligado	»	106
«Patés» de coelho manso A	»	107
» » » B	»	108
» lebre	»	109
» coelho bravo A	»	110
» » » B	»	111
» resto de carne	»	112
Peto de vitela recheado	»	113
Presuntos e salpicão de perú	»	114
Pudim de cabeça de porco	»	115
» » carnes «Monroy»	»	116
Salada de frango	»	117

GELEIAS

(7)

«Aspics» ou geleia de carnes ...	N.º	118
«Chaud-froid» branco	»	119
Geleia de caldo	»	120
» » emaloneses	»	121
» » peixe	»	122
» » Vinho do Porto ou Madeira	»	123
Geleia para carnes	»	124

SALADA

(40)

Saladas e seus temperos	N.º	125
Sugestões para a combinação de saladas cozidas	»	126
»	»	127
»	»	128
»	»	129
Saladas cruas (Combinações variadas)	»	130
»	»	131
»	»	132
»	»	133
»	»	134

SANDUICHES

(4)

Pastas para fazer sanduiches ...	N.º	165
»	»	166
Guarnições para fatias	»	167
»	»	168
Sanduiches românicos	»	204

OVOS

(26)

Omeleta de alface	N.º	205
» » pão	»	206
» » com pimentos	»	207
» » guarnecida	»	208
Ovos afogados	»	209
» » à la diables	»	210
» » com nata ou «gratin»	»	211
» » de canapé com anchovas	»	212
» » » molho	»	213
» » capote	»	214
» » Dona Branca	»	215
» » em cama de purê	»	216
» » » jardim	»	217
» » «frou-frou»	»	218
» » «Lucettes»	»	219
» » «Melbourne»	»	220
» » «Trocaderos»	»	221
» » mexidos com pimentos	»	222
» » » em tomatada	»	223
» » panados	»	224
» » rabinos	»	225
» » recheados	»	226
» » » e gratinados	»	227
» » ricos	»	228
» » «Rivoli»	»	229
» » saloios	»	230

MOLHOS

(39)

Molho aldefão	N.º	231
» amarelo	»	232
» aurora	»	233
» «Béchamel»	»	234
» branco	»	235
» capricho	»	236
» ca. eiro	»	237
» de anchovas A	»	238
» » » B	»	239
» » ostras	»	240
» » ovo cozido	»	241
» » pimentos	»	242
» » em creme	»	243
» » espônhol	»	244
» » de macás	»	245
» » » emaloneses	»	246
» » manteiga derrevida	»	247
» » » preta	»	248
» » relva	»	249
» » tomate	»	250
» » diabrete	»	251
» » ficio	»	252
» » holandês	»	253
» » império	»	254
» » » (Worcestershire)-sauce	»	255
» » Madeira	»	256
» » » Michélés	»	257
» » » Mornays	»	258
» » » snouraco	»	259
» » » emousselines	»	260
» » » para bifés	»	261
» » » para carnes cozidas ou assadas	»	262

Molho «poulettes»	N.º	263
» «cremoulades»	»	264
» «Roberts»	»	265
» «Suprême»	»	266
» tárta	»	267
» trovador	»	268
» verde	»	269

RECHEIOS

(12)

«Mousses» para recheios	N.º	270
Recheio de bacalhau	»	271
» » carne	»	272
» » espinafres	»	273
» » mariscos	»	274
» » miúdos de galinha	»	275
» » pão	»	276
» » peixe	»	277
» para «Raviolis» A	»	278
» » B	»	279
» real	»	280
» rico	»	281

MASSAS ITALIANAS

(15)

Massa fresca	N.º	282
«Cannelloni»	»	283
«Gnocchis à romana	»	284
» de batata	»	285
Macarrão à francesa	»	286
Massa à italiana	»	287
Pastelão de macarrão	»	288
«Spaghetti» com molho «Béchamel»	»	289
«Spaghetti» com molho de tomate	»	290
«Ravioli»	»	291
«Tortellinis»	»	292
Tabuleiro de macarronete	»	293
«Tagliatelles»	»	294
«Timbales» de macarrão com fiambre	»	295
«Timbale» de macarrão com peixe	»	296

MASSAS

(7)

Massa folhada A	N.º	297
» » B	»	298
» terra A	»	299
» » B	»	300
» para «patê»	»	301
» especial para frituras	»	302
» oca para frituras	»	303

PASTEIS E PASTELOES

(29)

Almôndegas à russa	N.º	304
Bolinhos de carne	»	305
Caixinhas folhadas	»	306
Caprichos	»	307
Bolas de batata recheadas	»	308
Bolinhos de carne de porco	»	309
Crepes fritas	»	310
Croquettes com casaco	»	311
» de Bolonha	»	312
» peixe	»	313
Empadadas da Rosária	»	314
» especiais	»	315
«Flans» de camarão	»	316
» de peixe ou de bacalhau	»	317
Fofinhos de peixe	»	318
Miolos em frituras	»	319

Pastelão ou «vol-au-vents»	N.º	320
» da Joaquina	»	321
Pasteis de massa tenra	»	322
» Flórida	»	323
Pastelinhos folhados	»	324
» de miolos	»	325
» » picado	»	326
» turcos	»	327
Rissóis	»	328
Sonhos de arroz	»	329
» » camarão ou de peixe	»	330
Torta de galinha	»	331
Travesseirinhos franceses	»	332

ARROZ

(15)

Arroz branco	N.º	333
» à Valenciana	»	334
Arroz de chourico de sangue	»	335
» com nozinho de tomate	»	336
» de bacalhau à fidalga	»	337
» feijão verde	»	338
» frango à Fernando S	»	339
» peixe com ervilhas	»	340
» » assado	»	341
» polvo	»	342
» substância	»	343
Couves de Bruxelas com arroz	»	344
«Gouliblack»	»	345
Pudim de arroz com rinc	»	346
Tabuleiro de arroz	»	347

«SOUFFLES»

(8)

«Soufflé» de bacalhau ou de peixe	N.º	348
«Soufflé» de cogumelos ou de espargos	»	349
«Soufflé» de espinafres	»	350
» feijão verde	»	351
» queijo A	»	352
» » B	»	353
» » C	»	354
» » D	»	355

DIVERSOS

(54)

Acorda de tijela	N.º	356
Barcos com remos	»	357
Beringelas à moda de Parma	»	358
» » da Maria D.	»	359
Bombas	»	360
Bolinhos de batata	»	361
Bolos de queijo	»	362
Cebolas recheadas à inglesa	»	363
Creme de mandioca	»	364
Favoritos	»	365
Folos de queijo	»	366
Queijo frito	»	367
Queques para o almoço	»	368
Torta de queijo A	»	369
» » B	»	370
Colchão de batata	»	371
Costeletas de macarrão	»	372
Patias ajardinadas	»	373
Favas à moda do Algarve	»	374
» » saloia	»	375
Fiambre real	»	376
Fofó de carne e batata	»	377
» feijão verde	»	378
» » fiambre	»	379
Folar	»	380
» da província	»	381
Miolos à «Fra Diavolo»	»	382
» panados	»	383

Papas de milho algarvias	N.º	384
» » » gulosas	»	385
«Pizze» à napolitana	»	386
«Polenta» frita	»	387
Pudim princesa	»	388
Rodelas fritas	»	389
» » «Babys»	»	390
Salsichas Maria João	»	391
Sopas de tomate à moda da avó	»	392
Tabuleiro do momento	»	393
Tomates escondidos	»	394
Torta enrolada	»	395
» » Pasqualina	»	396
Tortilha de peixe à espenhola	»	397
» » » ou de carne	»	398
» » » restos de massa	»	399
Turbante de pão com queijo	»	400
Calda de tomate à italiana	»	401
Caramelo (côrante)	»	402
Cebolinhas de conserva	»	403
Especiarias A	»	404
» » B	»	405
Massa de pimentos	»	406
Preparação de banha de porco	»	407
«Welsh-rabbit»	»	408
«Worcestershire-sauce»	»	409

CARNES — AVES — CACA

(94)

Bifes de vitela à genovesa	N.º	410
» » » enrolados	»	411
» » » grelhados muito bons	»	412
» » » russos	»	413
Borrachos da velha ama	»	414
Cabrito do D. Diogo	»	415
Carne cozida com molho de pimentos	»	416
Carne de vaca recheada em rolo	»	417
Ocarneiro estarola	»	418
» » » estufado à espanhola	»	419
Celho bravo estufado	»	420
» » » estarola	»	421
» » » frito com molho	»	422
» » » manso no tacho à francesa	»	423
«Civet» de lebre	»	424
Costeletas de porco sabichonas	»	425
» » » vitela à milanesa	»	426
» » » estufadas	»	427
» » » fingidas	»	428
» » » panadas com crème A	»	429
Costeletas panadas com crème B	»	430
Costeletas «Sans-souci»	»	431
» » vienenses	»	432
Escalopes de vitela à italiana	»	433
» » » com molho fofo	»	434
Pigado à italiana	»	435
» » » de caçada	»	436
» » » porco estufado	»	437
» » » vitela com vinho branco	»	438
Pigado com bifes panados	»	439
» » » esauté	»	440
Franga «Merton»	»	441
Frangainho grelhado	»	442
Frango à espanhola	»	443
» » » do D. Diogo	»	444
» » » estufado mais que bom	»	445
» » » Marengo	»	446
» » » no tacho à francesa	»	447
» » » provencal	»	448
Fricassé de frango à francesa	»	449
Frituras de peito de vitela	»	450
Fritura mista	»	451

Galinha à moda da Clara	N.º	452
» » » de noivado	»	453
» » » encapotada	»	454
» » » ou frango muito simples	»	455
Galinholas à Jorge B. C.	»	456
«Gigot», de carne cozida	»	457
Jardineira com costeletas	»	458
Leitão assado recheado	»	459
Língua de vaca cozida	»	460
Lombo de porco assado com massa de pimentos	»	461
Lombo de porco da senhora mo-leira	»	462
Lombo de porco mascarado	»	463
» » » vitela de meia hora	»	464
«Miroton», de carne de vaca	»	465
Oreilhas de porco à provinciana	»	466
«Ossobucos à milanesa»	»	467
Pato «Béarnaise»	»	468
Pato estufado «Caroline»	»	469
Peto de vitela recheado	»	470
Perdiz assada moda nova	»	471
» » » no forno	»	472
» » » recheada	»	473
» » » com couve lombarda	»	474
» » » recheada e estufada	»	475
» » » dos catorze	»	476
Perna de carneiro trinchada e reconstituída	»	477
Perna guisada «Mont-Rose»	»	478
«Polpettones»	»	479
Pombinhos grelhados	»	480
Pombos gostosos	»	481
» » » recheados «Pompadour»	»	482
» » » «Sainte-Menehould»	»	483
Pudim de assado	»	484
» » » carnes	»	485
» » » à americana	»	486
» » » com molho de tomate	»	487
Rim Júnior	»	488
Rins com creme	»	489
» » » de porco Teodora	»	490
» » » de vitela Paulita	»	491
» » » estufados	»	492
» » » grelhados no espeto	»	493
Rolo recheado «Molière»	»	494
Rolos recheados	»	495
Rolinhos borrachões	»	496
» » » de vitela	»	497
Sauquinhos de vitela	»	498
«Tournedos» diplomata	»	499
» » » Floriano	»	500
Tripas à madrilena	»	501
Vaca estufada «Mariottes»	»	502
Vitela assada à D. Paco	»	503

PEIXES — MARISCOS — BACALHAU

(80)

Peixes variados — Suas preparações	N.º	504
Azevia recheada com camarão	»	505
Camarão em crème	»	506
Cherne embriagado	»	507
Eiroes grelhados	»	508
» » » Boulevard	»	509
Anchovas à Duquesa	»	510
Filetes de atum fresco	»	511
» » » linguado «Délices»	»	512
» » » Fantasia	»	513
» » » «Nichettes»	»	514
Filetes de domingo	»	515
» » » peixe	»	516
» » » Rosalinda	»	517
Prito misto de lulas e camarões	»	518
Lagosta à americana	»	519
» » » de emaloneses	»	520
» » » em salada	»	521

Linguado ameunières	N.º	522
Linguados Madame	»	523
Lulas de capoeira	»	524
Ostras de fricassé	»	525
» no forno	»	526
» recheadas na cásca	»	527
» Richemond	»	528
Pão de ló de peixe	»	529
» » peixe	»	530
Pastelão de ameijoas	»	531
Pargo recheado	»	532
Peixe aldrabão	»	533
» assado «Nicky»	»	534
» no forno	»	535
» ao gratiné	»	536
» com molho grosso	»	537
» no forno com espinafres	»	538
» salolo	»	539
» de dominó	»	540
Peixes fritos à sevilhana	»	541
Pescada cozida à minha moda	»	542
» de emaloneses	»	543
» em rolinhos com ervilhas	»	544
Pescada recheada	»	545
Pregado no forno	»	546
Pudim de atum	»	547
Raia com molho de manteiga preta	»	548
Robalo cozido com emousses de tomate	»	549
Robalo Marajá	»	550
Salmão de lata com molho de creme	»	551
Salmonetes à moda do Livorno	»	552
Tainha no forno	»	553
» recheada	»	554
Tigelinhas de tomate, com pregados	»	555
Torta de peixe cozido à portuguesa	»	556
Torta de bacalhau	»	557
Almôndegas de bacalhau	»	558
Bacalhau à moda da Maria do Carmo	»	559
Bacalhau à napolitana	»	560
» Quilério	»	561
» cutita	»	562
» constipado	»	563
» da velha Tomásia	»	564
» frade	»	565
» Iricassé	»	566
» noiva	»	567
» prata	»	568
» rapaziada	»	569
» segredo	»	570
» crème	»	571
» disfarçado	»	572
» espanhol	»	573
» gratinado	»	574
» muito bom	»	575
» no forno	»	576
» rápido	»	577
» recheado	»	578
» supremo	»	579
Filletes de bacalhau	»	580
» » » carmelita	»	581
«Plans de bacalhau	»	582
Pudim de bacalhau	»	583

ACOMPANHAMENTOS VARIOS

VEGETAIS

(59)

Açorda de batatas	N.º	584
Argolinhas de batatas	»	585
Arroz branco	»	586

Batatas à espanhola	N.º	587
» com molho branco	»	588
» em palha	»	589
» no forno	»	590
» salteadas com alhos franceses	»	591
Beatinhas «choux»	»	592
» encrespadas	»	593
» estufadas	»	594
» «maître d'hôtel»	»	595
» novas com Porto	»	596
Beringelas fritas	»	597
Bolachas de batata	»	598
Bolinhos de semente	»	599
Cebolas em palha	»	600
Cebolinhas estofadas	»	601
Cenouras em crème	»	602
» estufadas	»	603
Costeletas mentirosas	»	604
Couve-flor «Pruniers»	»	605
» » mascarada	»	606
» » no forno	»	607
Couves de Bruxelas com molho	»	608
» » » no forno	»	609
Couve lombarda à alemã	»	610
» roxa à alemã	»	611
Couve lombarda ao «gratiné»	»	612
» recheada à minha moda	»	613
Croquetes de arroz	»	614
» » batata	»	615
» » milho	»	616
Esparragado de beldroegas	»	617
» » » espinafres	»	618
» » » com nata	»	619
Esparragado de nabícas	»	620
» para acompanhar peixes	»	621
Espinafres à americana	»	622
» » italiana	»	623
» com crème	»	624
» ou feijão verde no forno	»	625
Feijão verde com ovos	»	626
Fofinhos de batata	»	627
Guarnição de tomates	»	628
Migas de miolos	»	629
Nabos brancos	»	630
Pão de espinafres	»	631
» frito («croûton»)	»	632
Pãezinhos de batata	»	633
Pudim de batata	»	634
» Julianas	»	635
Puré de batata «gratiné»	»	636
Rochedos de batata	»	637
Rochelas » » «Mireenchus»	»	638
Rodelinhas «Kiriki»	»	639
Tomate em crème	»	640
Trouches de «fol-gras»	»	641
«Yorkshire Puddings»	»	642

SEGUNDA PARTE DOÇARIA

BISCOITOS

(47)

Abelhinhas	N.º	643
Amanteigados	»	644
Amores	»	645
Argolins de prima Maria	»	646
Argolinhas	»	647
Bagatelas	»	648
Baratinhos	»	649
Beljocas	»	650
Biscoitos de Roma	»	651
» » Torres Novas	»	652
» » calados	»	653
» » dos Açores	»	654

Bolinhos de Itália	N.º	655
» argelinos	»	656
» de araruta	»	657
» areia	»	658
Bolos lembrados	»	659
» marotos	»	660
» pretinhos	»	661
Brisas	»	662
Capuchas	»	663
Charutinhos	»	664
Coinbras	»	665
Delícias de S. João	»	666
Especiões	»	667
Esses provincianos	»	668
Fatias palermas	»	669
Ferrurduras	»	670
Frioleiras	»	671
Frisadinhos	»	672
Gitanas	»	673
Graciosos	»	674
Graçolas	»	675
Ilheus	»	676
Insípidos	»	677
Matrações	»	678
Pedatinhas	»	679
Palitinhos de laranja	»	680
» » emouasmés	»	681
Palitos Maria de Lourdes	»	682
Rápidos	»	683
Rechonchudos	»	684
Rochedos	»	685
Suzaninhos	»	686
Tagarelas	»	687
Tere-nás	»	688
Traquinos	»	689

BOLACHAS

(29)

Areias com doce	N.º	690
Argolas e botões	»	691
Auroritas	»	692
Bolachas de Água e sal	»	693
» » nata	»	694
» » inglesas A	»	695
» » ing.esa. B	»	696
» » Ró-Kó-Kó	»	697
Bolachinhos de cerveja	»	698
» » dos conv.das	»	699
Capachinhos	»	700
Elisa	»	701
Espanholas	»	702
Frivolidades	»	703
Leques	»	704
Lolitas	»	705
Madri-lenas	»	706
Melias-luas areadas	»	707
Melindres	»	708
Mimosas	»	709
Patarecas	»	710
Patinhos marrecos	»	711
Saerás	»	712
Salpicadas	»	713
«Savoys	»	714
«Suzons	»	715
Tarecas	»	716
Tesouros	»	717
Triângulos	»	718

BOLOS SIMPLES

(67)

Bolo Africano	N.º	719
» Alemão	»	720
» Alexandra	»	721
» Arabe	»	722
» Campanha	»	723
» Claro	»	724
» Cigano	»	725
» Económico	»	726

Bolo Escocês	N.º	727
» Esponja	»	728
» Fantas a	»	729
» «Francoim»	»	730
» Gême	»	731
» Genovês	»	732
» «Germanines»	»	733
» «Henriettes»	»	734
» Herculano	»	735
» Imperador	»	736
» Indio	»	737
» Ingêns A	»	738
» » B	»	739
» Iolanda	»	740
» Italiano	»	741
» Janota	»	742
» «Lydia Chattertons»	»	743
» «Margheritas»	»	744
» Marianita	»	745
» «Maruskas»	»	746
» Melindre	»	747
» «Mise Marys»	»	748
» Mixto	»	749
» Moliceiro	»	750
» «Nitchevos»	»	751
» «Pierrots»	»	752
» «Plunchots»	»	753
» Podre A	»	754
» » B	»	755
» Prateado	»	756
» Precioso	»	757
» Princesa	»	758
» Relampago	»	759
» Russo	»	760
» Salomé	»	761
» Trolard	»	762
» Vitoria	»	763
» de anjo	»	764
» arroz	»	765
» frutas à inglesa	»	766
» mel do Algarve	»	767
» » da Ilha da Madeira	»	768
» Marmore	»	769
» Monaco	»	770
» occasião	»	771
» ouro	»	772
» prata	»	773
» » quatro quartos	»	774
» » Venesa	»	775
» das Ilhas	»	776
» «Genoises»	»	777
» Muito fofo	»	778
» Pão de ló de arroz	»	779
» » » leve A	»	780
» » » B	»	781
» » » simples	»	782
» » santo	»	783
» «Panettone» caseiro	»	784
» Quêque «Palm-Springs»	»	785

BOLINHOS SIMPLES

(34)

Bolos da Olga	N.º	786
» » Tia Aniquinha	»	787
» Renhónhó	»	788
Cavacas	»	789
Ciganos	»	790
Dómínós	»	791
Enroldinhos	»	792
Fatias de Hamburgo	»	793
Josézinhos	»	794
Madalenas de Comendrey	»	795
» » da Lolió	»	796
» » Migeiras	»	797
Maneis	»	798
Mimis	»	799
Mulatos	»	800
Petropolitanos	»	801
Piparotes	»	802
Polcas	»	803

Quadrados exóticos	N.º	804
» simples A	»	805
» » B	»	806
» » C	»	807
Quêques à pressa	»	808
» da Branquinha	»	809
» «Dahós»	»	810
» de Reims	»	811
» » Odivelas	»	812
» muito bons	»	813
» malucos	»	814
Rantamplans	»	815
Renhánhaus	»	816
Telhas orvalhadas	»	817
Zézinhas	»	818
Zitas	»	819

BOLOS FINOS

(24)

Bolo de Amêndoas A	N.º	820
» » B	»	821
» » C	»	822
Bolo de Lady	»	823
» » Mandarim	»	824
» » Menina tola	»	825
» » Nozes A	»	826
» » B	»	827
» » Pisa	»	828
» Universo	»	829
» Vair	»	830
do Senhor Abade	»	831
Excelsior	»	832
Griselda	»	833
Imperial	»	834
Lembrado	»	835
Marroquino	»	836
Palaciano	»	837
«Paradiso»	»	838
Real	»	839
Ristóri	»	840
Fofô de amêndoas	»	841
Pão de ló de amêndoas A	»	842
» » » B	»	843

BOLINHOS FINOS

(76)

Argolinhas com amêndoas	N.º	844
» ricas	»	845
Arrufos de noivos	»	846
Balanças	»	847
Balangandans	»	848
Batatinhas doces	»	849
Bem me sabe	»	850
Bichanas	»	851
Bichanas-gatas	»	852
Blaguras	»	853
Bobos algarvios	»	854
» gulosos	»	855
» mentirosos	»	856
» da tia Rosa	»	857
» de castanha	»	858
» Lisboa	»	859
» noivado	»	860
Bolinhos cariocas	»	861
» Ibirá	»	862
» «Jeannots»	»	863
» celestes	»	864
» de coco	»	865
» » noz	»	866
» do Paraíso	»	867
Beijinhos de noivos	»	868
Brosas deliciosas	»	869
» Santa Joana	»	870
» de Alcobaça	»	871
» » amêndoas	»	872
» » nozes	»	873

Camafeus	N.º	874
Catitas	»	875
Cigarras	»	876
Croquetes de ouro	»	877
«Croquignoless»	»	878
Espadachins	»	879
Patias de anjo	»	880
» celestes	»	881
Pigo de chocolate	»	882
Floradas	»	883
Gíorias	»	884
Lambarices	»	885
Mariazinhas	»	886
Metas luas de amêndoas	»	887
Merengues espanholas	»	888
Montinhos	»	889
Papinhos	»	890
Pasteis de Londres	»	891
Pastelinhos de amêndoas	»	892
Pinhascos de amêndoas	»	893
» » coco	»	894
» » nozes	»	895
Pipocas	»	896
Quadrados da tia Anica	»	897
» orientais	»	898
Quartos crescentes	»	899
Queques feios	»	900
Quetjinhos da Madeira A	»	901
» » » B	»	902
» » de amêndoas	»	903
» » do céu	»	904
» » Miló	»	905
Risotas	»	906
Rólo, Torta de Viana A	»	907
» » » B	»	908
Russos A	»	909
» » C	»	910
Sainetes	»	911
Salsifrés	»	912
«Sefioritas»	»	913
Sogras	»	914
Talhadas de amêndoas	»	915
Torta dourada	»	916
Tosquiados	»	917
Trópicos	»	918
		919

BOLOS ARMADOS

(37)

Bem-bom	N.º	920
Boa sorte	»	921
Bolo Andalus	»	922
» «Aloha»	»	923
» Carioca	»	924
» Carlos Alberto	»	925
» «Carlton»	»	926
» Duquesa	»	927
» Escarumba	»	928
» «Gladys»	»	929
» Imperatriz	»	930
» «Jeannettes»	»	931
» Lóló	»	932
» «Madys»	»	933
» «Margarets»	»	934
» Marinella	»	935
» Moderno	»	936
» Moreno	»	937
» «Mousseline»	»	938
» Mocambo	»	939
» Moka	»	940
» Natalina	»	941
» «Orange-creams»	»	942
» «Parisettes»	»	943
» «Shebas»	»	944
» S'lvana	»	945
» Tártaro	»	946
» Tinuca	»	947
» «Picadilly»	»	948
» Venezuela	»	949

Bolo Zoraima	N.º	950
» da prima Guiomar	»	951
» de Cannes	»	952
» de chocolate à minha moda	»	953
» de França	»	954
» com merengue de café	»	955
Rolo de amêndoas	»	956

BOLOS COBERTOS

(17)

Bolo Anjo amarelo	N.º	957
» Aromático	»	958
» «Balalaika»	»	959
» «Bernouville»	»	960
» Branco	»	961
» Canário	»	962
» Clélia	»	963
» Colombo	»	964
» Coimbra	»	965
» Gilda	»	966
» Lorena	»	967
» Mariola	»	968
» Pimpão	»	969
» Sabina	»	970
» de chocolate	»	971
» laranja	»	972
» tangerina	»	973

BOLINHOS GUARNECIDOS

(16)

Amarelinhos	N.º	974
Balbúrdias	»	975
«Bridges»	»	976
Chalaças	»	977
Zulus	»	978
Fatias de mármore	»	979
Fofos de creme	»	980
Guloseimas	»	981
Presumidas	»	982
Quadrados ligeiros	»	983
» marotos	»	984
» de nozes	»	985
» recheados	»	986
Queques recheados	»	987
Repuxos	»	988
Violetas	»	989

COBERTURAS VARIADAS

(15)

Cobertura de avelãs	N.º	990
» » chocolate A	»	991
» » » B	»	992
» » » C	»	993
» especial de chocolate	»	994
» de coco	»	995
» » ovos	»	996
» simples de açúcar	»	997
» rica »	»	998
» simples de laranja	»	999
» rica » »	»	1000
» de manteiga	»	1001
» » tangerina	»	1002
» transparente	»	1003
» vidrada	»	1004

RECHEIOS E MOLHOS

para bolos e pudins

(33)

Creme de «Chantillys»	N.º	1005
» de chocolate	»	1006
» » coco	»	1007
» » leite	»	1008
» A » com Custarda	»	1009

Creme de manteiga A	N.º	1010
» » » B	»	1011
» » » imitando	»	1012
«Chantillys»	»	1013
Creme de pasteleiro A	»	1014
» » » B	»	1015
» » » C	»	1016
» emousses de chocolate	»	1017
» » B	»	1018
» » Princesa	»	1019
» » Principesco	»	1020
Merengue cozido	»	1022
» » praliné	»	1023
Recheio de amêndoas	»	1024
» » chocolate e amêndoas	»	1025
Recheio de creme	»	1026
» » natas para pasteis	»	1027
» » Fofo	»	1028
Molho de chocolate	»	1029
» » » quente	»	1030
» » geleia	»	1031
» » vinho	»	1032
» » fino	»	1033
«Mousses de chocolate A	»	1034
» » » B	»	1035
» » » manteiga	»	1036
Recheio de castanhas	»	1037

BOLOS PARA ANIVERSÁRIOS

(3)

Dia de anos	N.º	1038
Bolo para o bebé	»	1039
» » gêmeos	»	1040

DIVERSOS

(10)

Cascas de laranja cristalizadas	N.º	1041
Essência de café	»	1042
Chocolate granulado	»	1043
Caramelo para barrar formas	»	1044
» » colorir molhos	»	1045
Fermento em pó	»	1046
Massa para modelar A	»	1047
» » » B	»	1048
«Praliné» de amêndoas	»	1049
» » avelãs	»	1050

PUDINS

(51)

Pudim Adelina	N.º	1051
» Alberto	»	1052
» Arco-Iris	»	1053
» Capachinho	»	1054
» » » Cap-Towns	»	1055
» » » Cossaco	»	1056
» » » Czarina	»	1057
» » » Dedivches	»	1058
» » » El-Marocos	»	1059
» » » Halalis	»	1060
» » » Jaca	»	1061
» » » Kalifa	»	1062
» » » Lambareiro	»	1063
» » » Ligeiro	»	1064
» » » » Lisóns	»	1065
» » » » Lucrecia A	»	1066
» » » » B	»	1067
» » » » Mafalda	»	1068
» » » » Marcelina	»	1069
» » » » Mimosa	»	1070
» » » » Minuste	»	1071
» » » » Mirela	»	1072
» » » » Monte-Carlo	»	1073
» » » » Narciso	»	1074

Pudim	Noémia	N.º	1075
»	Petronilia	»	1076
»	Roberta	»	1077
»	«Royals	»	1078
»	S. Bernardo	»	1079
»	Sublime	»	1080
»	«Tahiti	»	1081
»	«Tchin-Ka-Li»	»	1082
»	de almoço	»	1083
»	» arroz com chocolate	»	1084
»	» batata	»	1085
»	» cabocia	»	1086
»	» café	»	1087
»	» coco	»	1088
»	» cenoura	»	1089
»	» chá	»	1090
»	» freira	»	1091
»	» pão A	»	1092
»	» B	»	1093
»	» queijo	»	1094
»	» queijos frescos	»	1095
»	» musgo	»	1096
»	» Reie	»	1097
»	do Céu	»	1098
»	» Natal	»	1099
Barriga de freira		»	1100
Torrão de Rainha		»	1101

DOCES DE COLHER

(45)

Arroz doce à moda da Branca	N.º	1102
» » » » » minha		
mãe	»	1103
Bambolim	»	1104
Bananas Janotas	»	1105
Charcada	»	1106
«Charlotte» de noiva	»	1107
Creme celeste	»	1108
» de Custarda	»	1109
» » veludo	»	1110
» » ovos	»	1111
Doce de amêndoas 1800	»	1112
» » arroz	»	1113
» » princesa	»	1114
» » grão	»	1115
» » Jaiouise	»	1116
» para o jantar	»	1117
» «Printannier»	»	1118
Creme «Lourraine»	»	1119
Patiss da China	»	1120
» de sultana	»	1121
Flos de ovos	»	1122
«Frangipanes»	»	1123
Rha do rada	»	1124
Lambe os beijos	»	1125
Leite creme «Tabarins»	»	1126
» » estragado A	»	1127
» » » B	»	1128
Morangos de Paris	»	1129
«Mouses» camponesa	»	1130
Omeleta «flambées»	»	1131
Ovos fofos	»	1132
» moles	»	1133
» » com amêndoas	»	1134
» » para rechelos	»	1135
Peras escondidas	»	1136
» valiosas	»	1137
Sobremesa da «Arlettes»	»	1138
«Soufflés» de creme A	»	1139
» » » B	»	1140
» » chocolate	»	1141
» » laranja	»	1142
» » Raquel	»	1143
Manjar dos Deuses	»	1144
Taças de chocolate	»	1145
«Zabaglione»	»	1146

DOCES GELADOS

(45)

Ananás Imperial	N.º	1147
-----------------	-----	------

Arroz Imperatriz	N.º	1148
Bananas semeadas	»	1149
Brincadeira	»	1150
«Charlotte» de amêndoas	»	1151
«Charlotte» Zerelina	»	1152
Creme de laranja	»	1153
» gelado com bananas	»	1154
» gelado com frutas cristalizadas	»	1155
Creme «Madja»	»	1156
Doce dinamarquês	»	1157
» frio	»	1158
Espumas de laranja	»	1159
«Franifeluches»	»	1160
Gelados em taças A	»	1161
» » » B	»	1162
» » » C	»	1163
» » » D	»	1164
» » » E	»	1165
» » » F	»	1166
» » » G	»	1167
» » » H	»	1168
» » » I	»	1169
» » » J	»	1170
» » » K	»	1171
«Mousses» de morangos	»	1172
Pudim Carmela	»	1173
» de Maio	»	1174
Taças da Califórnia	»	1175
» de «mousses» de morangos	»	1176
Taças «Robertsons»	»	1177
» «Roi Dagobert»	»	1178
«Timbales» de amêndoas	»	1179
» » café	»	1180
«Timbale» de café com leite	»	1181
» » «Impériales»	»	1182
» » de morangos	»	1183
» » com molho de morangos	»	1184
Preto caíado	»	1185
» e branco	»	1186
Pudim gelado de chocolate A	»	1187
» » » B	»	1188
» Moleque	»	1189
» Pepita	»	1190
Pudins garotos	»	1191

MASSAS PARA FORRAR TORTEIRAS

E CAIXAS DE PASTEIS

(8)

Massa para forrar torteiras	N.º	1192
» » fazer caixinhas	»	1193
» gênero «sables»	»	1194
» doce para tortas, caixas de pasteis, etc.		
» » Portuguesa	»	1195
» » Romana	»	1196
» » Francesa	»	1197
» » Milanesa	»	1198
» » Napolitana	»	1199

TORTAS

(14)

Torta de amêndoas à milanesa	N.º	1200
» » »	»	1201
» » ananás	»	1202
» » bananas	»	1203
» » cerejas	»	1204
» » chocolate	»	1205
» doce de frutas	»	1206
» de maçã	»	1207
» » » enfeitiada	»	1208
» » morangos	»	1209
» » queijo	»	1210
» Grá-Duque	»	1211
» Inês	»	1212
» mourisca	»	1213

PASTEIS

(11)

Babuchas	N.º	1214
Cornucópias	»	1215
Pastéis de arroz	»	1216
» feijão	»	1217
» nata	»	1218
» Tentugal	»	1219
Pastelinhos de batata	»	1220
» convento	»	1221
» fada	»	1222
» catitas	»	1223
» recacó	»	1224

FRUTAS

DOCES — COMPOTAS — MARMELADAS

(25)

Batatada	N.º	1225
Compota de alperches ou de pêssegos	»	1226
Doce de abóbora amarela	»	1227
» » chilca	»	1228
» » castanhas	»	1229
» » jinjas	»	1230
» » morangos	»	1231
» » pernas inteiras	»	1232
» » tomates maduros	»	1233
» » » verdes	»	1234
Marmelada branca	»	1235
» » vermelha	»	1236
» » de abóbora com laranja	»	1237
Marmelada de castanhas	»	1238
» » cenouras	»	1239
» » limão	»	1240
» » laranja	»	1241
» » peras com cenouras	»	1242
Geleia de laranja	»	1243
» » » e limão	»	1244
» » maçãs	»	1245
» » mão de vaca	»	1246
» » marmelo	»	1247
» » uvas	»	1248
» » fruta	»	1249

MAÇAS

(15)

«Aspic» de maçãs	N.º	1250
Doce de Ámbar	»	1251
«Flans» de maçãs A	»	1252
» » » B	»	1253
» » » C	»	1254
Fofô de maçã	»	1255
Fritinhos de maçã	»	1256
Maçãs da tia Firmina	»	1257
» » de capa dourada	»	1258
» » em labaredas	»	1259
» » Santa Clara	»	1260
» » Romanas	»	1261
Marmelada de maçãs com merengue	»	1262
«Poufis», de maçã	»	1263
Pudim de maçã	»	1264

MORANGOS DO ALGARVE

(2)

Morgado de amêndoas	N.º	1265
» » figos	»	1266

PASTELARIA

(20)

Bábis	N.º	1267
Bábis «Bonne-femme»	»	1268

Bábá de Bruxelas	N.º	1269
» da Polónia	»	1270
Bolas de Berlim	»	1271
Boieros	»	1272
Bolo Rei	»	1273
Bom e barato	»	1274
Brioches	»	1275
» sem cabeça	»	1276
Brioche gigante	»	1277
«Croissants»	»	1278
Caracóis	»	1279
«Gougelhoup's» A	»	1280
» » B	»	1281
«Kraphens»	»	1282
«Penettone» de Milão	»	1283
Rodela de Páscoa	»	1284
«Savarin»	»	1285
«Zwibacks»	»	1286

PAES

(28)

Pão branco	N.º	1287
» escuro	»	1288
» ligeiro	»	1289
» doce de milho	»	1290
» Georgina	»	1291
» para o café	»	1292
» » chá	»	1293
» Santo Honorato	»	1294
» simples	»	1295
» russo	»	1296
» de mel	»	1297
» » nozes	»	1298
» » Príncipe	»	1299
Pãozinhos americanos	»	1300
» franceses	»	1301
» ingleses	»	1302
» toleirões	»	1303
» com fiambre	»	1304
» » passas	»	1305
» para sanduíches	»	1306
» da Dora	»	1307
» de areia	»	1308
» » leite	»	1309
» » milho	»	1310
«Plain scones»	»	1311
«Scones»	»	1312
» » À moda da Teotila	»	1313
Tranças da tia Elisa	»	1314
«Tea cakes»	»	1315

BOLOS FRITOS

(6)

Argolinhas fritas	N.º	1316
Bolas de ouro	»	1317
Crepes	»	1318
Flores de massa frita	»	1319
Frituras simples	»	1320
Maravilhas	»	1321

GULOSEIMAS

«Petits-four»

(37)

«Allumettes»	N.º	1322
Bóbés	»	1323
Beijos de dama	»	1324
Beijinhos de cabocla	»	1325
Bolinhos da Guiné	»	1326
» de ovos	»	1327
Cambraias	»	1328
Castanhas de amêndoas	»	1329
Cavaquinhas	»	1330
Cerejinhas	»	1331
Farsetas de batata	»	1332
Flâvias	»	1333
Janotinhas	»	1334

Lacinhos	N.º	1335
Laranjinhas	»	1336
Maçuinhas	»	1337
«Macarrons»	»	1338
Morangos	»	1340
Nógado do Algarve	»	1341
«Noisettes»	»	1342
Nozes de óvo	»	1343
» recheadas	»	1343
» Arco-Iris	»	1344
Olhos de sogra	»	1345
Otélos	»	1346
Paraienses	»	1347
Paulistanos	»	1348
Pretinhas	»	1349
Rabujices	»	1350
Rebuçados de ovos com amêndoas	»	1351
«Ruriks»	»	1352
Salame preto	»	1353
Sambinhas	»	1354
Suspirs	»	1355
Suspirinhos	»	1356
Támaras recheadas	»	1357
Tininhos	»	1358

REBUÇADOS — BOMBONS — CARAMELOS

(16)

Amêndoas «croquantes»	N.º	1359
» mirlatas	»	1360
Beijinhos de preta	»	1361
Bombons de castanhas	»	1362
Bolinhas pretinhas	»	1363
Bombons muito bons	»	1364
Brasileirinhos	»	1365
Caramelos	»	1366
» de baunilha	»	1367
» » café	»	1368
» » nata com café	»	1369
«Puchess»	»	1370
«Marrons glacés»	»	1371
Rebuçados de chocolate	»	1372
«Salamaleques»	»	1373
«Truffettes» brasileiros	»	1374

TERCEIRA PARTE

BEBIDAS

COCKTAILS

(33)

«Cocktail Party»	N.º	1375
«Alex Alexander»	»	1376
«Brown»	»	1377
«Champagne Cocktail»	»	1378
«Cocktails de ananás»	»	1379
» » rum	»	1380
» » «Muscadins»	»	1381
«Cocktails do Tónio (ABCD)»	»	1382
Cubano	»	1383
«Dear Black»	»	1384
Diplomata	»	1385
«Egg Nogs»	»	1386
Explosivo	»	1387
Pigaro	»	1388
Imperial	»	1389
Iris	»	1390
«Love me»	»	1391
Milhão de dólares	»	1392
Noite de núpcias	»	1393
«Old gentiemen»	»	1394
«Orange-Flips»	»	1395
«Porto-Flips»	»	1396
«Pouff»	»	1397

«Pour vous»	N.º	1398
Principe de Galas	»	1399
Rev. re volta	»	1400
«Savoy»	»	1401
«Side-cars»	»	1402
Tufão	»	1403
«Whith Ladys»	»	1404
«Whith you»	»	1405
Zara	»	1406
Zázá	»	1407

ACOMPANHAMENTOS PARA «COCKTAILS»

(24)

Argolinhas salgadas	N.º	1408
Birras	»	1409
Bolinhas de queijo A	»	1410
» » » B	»	1411
Donzelas	»	1412
Polhadinhos de queijo	»	1413
Molinhos de vento	»	1414
Mólhinhos de lenha	»	1415
Negrinhos	»	1416
Palitinhos	»	1417
Palitos de queijo A	»	1418
» » » B	»	1419
» » » recheados	»	1420
Palitinhos folheados	»	1421
Palhas de queijo	»	1422
Pausinhos de queijo	»	1423
Quadrados salgadinhos	»	1424
Quadradinhos	»	1425
» Nova York	»	1426
Rodelas salgadas	»	1427
Rodelinhos «Niniches»	»	1428
Rolinhos	»	1429
Tirinhas com queijo e amendoa	»	1430
» salgadas	»	1431

SORVETES

(16)

«Cassata Siciliana»	N.º	1432
Gelado «Duchesses»	»	1433
«Granitas de café A»	»	1434
» » » B	»	1435
» » » com leite	»	1436
Sorvete de amêndoas	»	1437
» » ananás A	»	1438
» » » B	»	1439
» » chocolate	»	1440
» » damasco	»	1441
» » leite com morangos	»	1442
» » » » praliné	»	1443
» » » morangos	»	1444
» » » » com leite	»	1445
» » » nozes	»	1446
» » » pêssegos	»	1447

BEBIDAS GELADAS — REFRESCOS

(25)

Café vienense	N.º	1448
Chá gelado	»	1449
Chocolate vienense	»	1450
Citronada	»	1451
Cynthlia	»	1452
Entre as 10 e as 11	»	1453
«Floretas»	»	1454
Gelado espumoso	»	1455
«Jazz-band»	»	1456
Laranjada	»	1457
Mirangada	»	1458
Morengos com Porto	»	1459
Noite de luar	»	1460
Santa Mónica	»	1451
Orchata	»	1452

Refresco	N.º	1463
» de café	»	1464
» champanhe	»	1465
» vinho	»	1466
» com frutas	»	1467
» Prisália	»	1468
«Silver-Pizza	»	1469
Tuças Nice	»	1470
» Salambô	»	1471
Vinho Marquesa	»	1472
Xarope de ananás	»	1473

BEBIDAS QUENTES

(8)

«Brix-Norge	N.º	1474
Laranjada bêbada	»	1475
«Melanges de Inverno	»	1476
Ponche claro	»	1477
» de Mandarim	»	1478
Vinho do Porto para noites frias	»	1479
» reforçante	»	1480
«Zabaglione	»	1481

LICORES

(10)

FORMAS GERAIS

«Anisettes	N.º	1482
«Chartreuses A	»	1483
» B	»	1484
Licor de cacau	»	1485
» café	»	1486
» damasco	»	1487
» pêssego	»	1488
» hortelã-pimenta	»	1489
» leite	»	1490
» » com cacau	»	1491
» » limão	»	1492
» » tangerina	»	1493
» creme de laranja	»	1494
» «Curaçaus	»	1495
» «Kermann» amarelo	»	1496
» simples de laranja	»	1497
Ratâfia de laranja	»	1498
Cerejas em aguardente	»	1499
Ginjas » »	»	1500

ESTAMPA ARIBORI

