Brinde

Armazem dos BBB
Telefone 2018
S.to Ildefonso, 201

aos apreciadores

do BACALHAU

Casa Omega

UTILIDADES DOMÉSTICAS
INSTALAÇÕES DE COZINHAS

409, R. Sá da Bandeira

Porto

BRINDE

AOS

APRECIADORES

DO

BACALHAU

60

(receitas para cozinhar
o bacalhau)

Armazem dos BBB
Telefone 2018
S.to Ildefonso, 201

EDITORES:
LÍGIO MOURÃO
E
CARLOS V. GARCIA
PORTO

Pôrto—1933
EMPRÊSA INDUSTRIAL GRÁFICA DO PORTO, L.da
174, R. dos Mártires da Liberdade, 178
Telefone 2798

Aos Ex.mos Leitores:

Sem pretensões e modestamente vimos guiados no propósito de oferecer ao público uma pequena obra culinária sôbre as diversas maneiras de preparar o bacalhau, esperando que correspondam às necessidades da vida prática.

O bacalhau é de todos os peixes curados o que mais importância tem e o que mais qualidades terapêuticas reüne. O seu consumo tem-se desenvolvido de tal forma, que hoje em dia é conhecido em quási todos os paises civilizados, não só pelas suas tão variadas e práticas maneiras de cozinhar, como por ser um alimento dos principais pela grande quantidade de vitaminas que tão benèficamente proporciona a todos os órgãos do corpo humano.

Tôda a gente conhece o Óleo de Figado de Bacalhau. Emulsões e outros produtos similares; pois estes produtos farmacêuticos tão eficazes na cura e fortificação dos órgãos depauperados têm como base principal o bacalhau.

O nosso propósito ao publicarmos êste pequeno livro,

FATOS E CALÇAS
por medida e feitos, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Formula n.º 3

Bacalhau com pinhões

Depois de bem demolhado o bacalhau parte-se em bocados, envolvem-se estes em farinha e colocam-se num tacho com a parte da pele voltada para cima.

Pisa-se num almofariz um dente de alho, salsa, cebola e uma colher de pinhões, e quando estiver em massa deita-se-lhe uma colher de farinha flor, azeite frito e frio e um pouco de água fria também. Mistura-se tudo ao bacalhau, tapa-se o tacho e põe-se a cozer em fogo lento.

Formula n.º 4

Bacalhau com grão de bico

Demolhado o bacalhau coze-se em água com 2 ou 3 cebolas inteiras.

Com bastante azeite fritam-se bastantes cebolas e um dente de alho picado.

Quando a cebola estiver mole retira-se o tacho do fogo e quando deixar de fazer fumo junta-se ao guisado grãos de bico cozidos em bastante quantidade. Esmagam-se num almofariz 12 nozes, as cebolas cozidas e uma côdea de pão molhado em vinagre.

Ao fazer-se a massa junta-se no tacho o grão de bico e as cebolas bem misturados. Estende-se uma camada de bacalhau cozido num tacho, outra camada do guisado feito com a cebola, os grãos de bico, o pão, etc.; outra de bacalhau, e assim se vai repetindo até ficar cheio o recipiente.

Molha-se o bacalhau com azeite que ficou do guisado e coloca-se a cozer durante um quarto de hora e deita-se algum sal se fôr preciso.

Fixe bem: 767 é o telefone do Pôrto Ramos Pinto

A vossa economia

Depende da compra de **UM BOM FOGÃO** gastando o mínimo e produzindo o máximo

À venda em **Santa Catarina, 217**

Unica séde da **CASA TOMAZ CARDOSO**

Não confundir: É junto ao Hotel do Porto

Fabrica em **V. N. de Gaia,** onde executamos **Cofres, Fogões, Camas, Colchoaria,** etc. No nosso depósito, em **Santa Catarina, 217,** encontrará grande sortido em louças de cosinha, bem como todos os artigos de ménage

Para um bom jantar
bons generos alimenticios

Queira V. Ex.ª telefonar para o ***1436*** *e dar as suas ordens, ou fazer uma visita á nossa casa, onde encontrará um grande sortido de* ***chás, cafés*** *e* ***mercearia fina,*** *aos melhores preços*

Salsicharia, fumeiro, Champagnes, licores e vinhos de pasto das melhores procedências

Rua Santa Catarina, 213—Porto **CASA NEIVA** :TELEFONE: ***1436***

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Formula n.º 5

Bacalhau com couve flor

Deitam-se a cozer pinhas de couve-flor com algumas fôlhas verdes partidas em bocados com as mãos; quando estiverem meio-cozidas junta-se-lhe o bacalhau, bem demolhado, e quando estiver cozido escorre-se a água reservando alguma numa vasilha àparte.

Numa caçarola com azeite fritam-se 2 colheres de cebola picada, 3 dentes de alho e uma colher de colorau.

Assim que a cebola estiver bem mole junta-se a água que estava na vasilha àparte com 2 colheres de vinagre e deita-se êste môlho sôbre a couve-flor e o bacalhau e servi-lo quando estiver a ferver.

Formula n.º 6

Bacalhau à Madrilena

Cozidos os bocados de bacalhau que se queiram preparar, fritam-se em azeite, passam-se por farinha e deitam-se num tacho.

Cobrem-se com a água que ficou do bacalhau cozido anteriormente e junta-se-lhe cebola frita, salsa picada, pimenta e o sumo dum limão.

Quando estiverem reduzidas as 2 terceiras partes do môlho, sirva-se.

Fórmula n.º 7

Bacalhau (Omelete de)

Bater os ovos, segundo a regra, para a omelete; juntar-lhe o bacalhau dividido em bocadinhos muito pequenos; frigir e enrolar, segundo a regra; depois servir.

Pôrto Ramos Pinto por onde passa vence

Salão onde o Porto toma chá
CONFEITARIA DO BOLHÃO — R. Formosa - Porto

Atenção!

Os melhores cafés são os da casa
A India Portugueza
E porque são os melhores? Porque são sempre escrupulosamente escolhidos das melhores qualidades e procedências do Rio, S. Paulo, S. Tomé, Monte, Ambriz, etc. Moídos ou torrados, são sublimes! Experimentem V. Ex.as e verão.
A India Portugueza é a casa que melhor serve em chás, cafés e mercearia por junto e a retalho, sempre aos melhores preços.
R. Mousinho da Silveira, 259 - 1 — PORTO
Telefone, 1185

Por 1 Escudo
e
para que a vossa roupa, soalhos, cristais e esmaltes se tornem alvos e de bom aspecto, usai o BRANQUEADOR da marca
LEGIA
R. Sá da Bandeira, 121 — PORTO

Uma cosinha só é higienica quando pintada com
MURALINE

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Formula n.º 8

Bacalhau com nabos

Descascar nabos roxos, cortá-los em rodelas grossas e cosê-los em água fervente salgada.

Coser o bacalhau, segundo a regra, e em seguida escorrer e tirar a pele e as espinhas, depois cortá-lo em bocados.

No caldo fervente dos nabos (meio litro ou três quartos de litro) juntar 2 boas colheradas de farinha de arroz diluída num pouco de água fria, mexer com uma colher até que o môlho engrosse, pôr de lado no lume, deita-se pouco sal e muito pouca pimenta; deixa-se abeberar durante um quarto de hora.

Dispor num prato o bacalhau juntamente com os nabos; cobrir tudo com bastante môlho e servir imediatamente.

Formula n.º 9

Bacalhau Berey

Preparar o bacalhau fresco, dividir em postas; temperar com sal e pimenta, guarnecer com manteiga misturada com 10 gramas de echalota e uma pequena colher de salsa picada.

Untar com manteiga o fundo dum prato ou travessa de ir ao forno, polvilhar com sal, pimenta, echalota e salsa picada, e sôbre isto colocar o bacalhau preparado; temperar por cima e molhar com um decilitro de vinho branco e uma gôta de sumo de limão; semear por cima do peixe manteiga dividida em pequenos bocados; levar ao lume e, em levantando fervura, meter no forno durante 10 a 12 minutos, regando com o môlho por diversas vezes.

Dois ou três minutos antes de servir, polvilhar o peixe com miolo de pão ralado, corar ao forno, e depois servir no mesmo prato ou travessa.

Provem e verão que eu não minto — **Pôrto** de eleição
só **Ramos Pinto**

Casa VILLARES

Fundada em 1860

Fornecimentos mensais
dos artigos da sua especialidade:

Bolachas e Biscoitos «Vilares»

Confeitarias

Vinhos do Pôrto e Champagnes

Licores nacionais e estrangeiros

BANQUETES para casamentos, bàtisados, festas de honra, etc.

Chás e cafés das melhores procedências

MERCEARIAS FINAS — Sortido completo mas só de qualidade superior

Visitem o seu grande e luxuoso Salão de Chá

FATOS E CALÇAS
por medida e feitos, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Formula n.º 10

Bacalhau (arroz de) à moda de Colónia

Pôr a ferver 2 decilitros de azeite, e quando em completa fervura, juntar 125 gramas de arroz lavado e bem escorrido; quando o arroz tiver chupado todo o azeite, juntar água bastante para o coser, temperar de sal e pimenta, e deixar coser, até ficar enxuto.

Desfazer em lascas bacalhau cosido, tirando-lhe as espinhas.

Numa caçarola pôr uma camada de arroz, uma camada de bacalhau e uma camada de cebola em rodelas, regar com polpa de tomate; seguir a ordem das camadas até ficar a última de cima de arroz; sôbre esta última camada de arroz, pôr pão ralado, prèviamente aloirado em manteiga; levar ao forno com calor esperto durante meia hora.

NOTA — As cebolas devem ter sido cortadas às rodas e cozidas em manteiga depois de envolvidas em farinha de trigo.

Fórmula n.º 11

Bacalhau à Mimi

Cozer 600 gramas de bacalhau grosso segundo a regra; tirar-lhe as espinhas e a pele negra; desfiá-lo e pisá-lo num almofariz juntando-lhe 2 colheres de môlho Rèchamel; estando em massa, incorporar-lhe, pouco a pouco, um copo e meio de azeite fino, alternando o azeite com algumas gotas de sumo de limão.

Estando o aparelho bem mole, mas compacto e bem ligado, metê-lo numa caçarola, juntar-lhe um bocado de alho bem esmagado; aquecê-lo sem deixar de o trabalhar; estando quente, incorporar-lhe uma colher de nata crua, juntar o sumo dum limão, uma pitada de salsa, e um pouco de pimenta; servir num prato quente, guarnecido com bocados de miolo de pão frito ou de massa folhada.

Porque prefere os vinhos RAMOS PINTO?

O melhor auxílio da digestão
AGUA MINERAL DE VIDAGO

A AMAZONA

A AMAZONA

A casa onde encontrareis sempre o fino BACALHAU Inglês Jersei, Noruega e Islândia desde 4$50; AZEITE fino de Castelo Branco com 6 décimos, litro 7$80 e ARROZ SIÃO sêco, quilo 2$60.

Entregamos ao domicílio
Rua Santa Catarina, 500 Telef. 2338
PORTO

Casa Ocidental
Fundada em 1886
ARTUR B. PEREIRA DA MOTA
13, Rua Santa Tereza, 17 (Esquina) PORTO TELEFONE, 460 113, Galeria de Paris, 117 (Esquina)

CHÁ
CAFÉ

CHOCOLATE
Géneros alimentícios

Cafés do Rio, S. Paulo, S. Tomé, Monte, Ambriz, etc.
Torrados e moídos só na —— «A INDIA PORTUGUESA»
Rua Mousinho da Silveira, 259-B — Telef. 1183 — PORTO

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Formula n.º 12

Dividir o bacalhau fresco em postas de 250 gramas cada uma, temperá-las com sal e pimenta.

Dispô-las numa caçarola de saltear contendo (para 5 postas) 100 gramas de manteiga, um decilitro de azeite, 100 gramas de cebola picada esturgida em manteiga, um pequeno dente de alho esmagado, duas pitadas de salsa migada, 750 gramas de tomates migados e sem sementes, 100 gramas de arroz cozido e três quartos em água salgada e 2 decilitros de vinho branco; cobrir a caçarola, pôr sôbre lume vivo e cozer durante 10 minutos sem destapar.

Passado êste tempo, destapar a caçarola para fazer a redução, que deve de estar pronta ao mesmo tempo que o peixe, cuja cozedura completa exige dezóito minutos.

Dispôr o peixe numa travessa e cobri-lo com o môlho e a guarnição.

Formula n.º 13

Bacalhau com repolho

Depois de bem demolhado um quilo de bacalhau, coze-se com um bom repolho. Uma vez cozido tiram-se as espinhas e peles do bacalhau, reduzindo êste e o repolho a picadilho. Com bastante azeite frita-se cebola bem picada e quando esta se encontrar branda mistura-se o picadilho e meixe-se uma vez.

Tira-se do fogo a certã e deitam-se azeitonas sem caroço e pimentos «morrones» assados, partidos aos bocados.

Perpara-se uma fôrma de massa de pastelão deita-se o guisado, cobre-se com a mesma massa, adorna-se e mete-se ao forno.

Uma das mais afamadas quintas da região duriense a «Quinta do Bom Retiro» situada nas margens do Rio Tôrto, pertencente há largos anos à Casa **Ramos Pinto.** Os vinhos produzidos nesta propriedade são considerados dos melhores do Douro

V. Ex.ª deseja distrair os seus Bébés, distraindo-se a si própria?

Não hesite... e desista de mais experiências, pedindo a seu marido uma

COLOSSAL

miniatura **MODELO 1934.**

Sociedade Comercial Sul Americana, L.da

PORTO
Rua Sá da Bandeira, 339
Telef. 1248

LISBOA
Rua da Prata, 145
Telef. 25281

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 17

Bacalhau Espanha

Em manteiga frita-se uma dúzia de cebolas cortadas em pedaços. Quando começarem a alourar deita-se um decilitro de vinagre e um pouco de sal.

Numa travessa têm-se arranjadas postas de bacalhau cozidas com as espinhas e peles tiradas e, na ocasião da refeição, deita-se-lhe o môlho das cebolas bem quente.

Fórmula n.º 18

Bacalhau à marinheira

Cozem-se batatas descascadas e cortadas em três a quatro pedaços, conforme o tamanho.

Pouco antes de estarem cozidas as batatas, agregam-se bocados de bacalhau demolhado, deixando estar a cozer oito minutos e depois tira-se a água tôda.

Reserva-se num recipiente, àparte, alguma água da que se tirou.

Frita-se com bom azeite, bastante cebola picada e polvilha-se com um pouco de colorau.

Quando a cebola estiver frita, deita-se a água que ficou e uma porção de salsa bem picada e ao levantar fervura agrega-se êste môlho ao bacalhau e às batatas cozidas, servindo imediatamente.

Fórmula n.º 19

Bacalhau com macarronete

Demolhado o bacalhau, tira-se-lhe a escama, bate-se em água a ferver, deixando-o estar ao fogo até que esteja quási cozido.

Junta-se-lhe macarronete fino e, assim que estiver tudo bem cozido, faz-se o môlho da seguinte maneira: frita-se em uma certa com bom azeite, cebolas, alhos e salsa e quando estiver tudo bem tenro desfaz-se num almofariz, juntando-se-lhe nozes e cenouras cozidas.

A Casa **Ramos Pinto** é proprietária de vastíssimos armazéns em Vila-Nova-de-Gaia, dentro da área do Entreposto

Deve V. Ex.ª no seu próprio interêsse, fazer uma visita a esta casa porque só vende artigos de esmerada qualidade e a preços sempre os mais favoráveis.

Vinhos e azeites das melhores procedências

Vinhos e azeites das melhores procedências

Como reconhecimento, pela preferência dada a esta casa, o seu proprietário oferece a todos os seus Ex.mos Clientes valiosos brindes nas suas compras a dinheiro, em todos os artigos.

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 20

Bacalhau com uvas passas

Prepara-se uma mistura de pinhões e amêndoas pisadas, em partes iguais, pão ralado, salsa picada, manteiga de vaca derretida, pimenta, cravo e um pouco de noz moscada. Deitam-se numa assadeira uma camada desta mistura e outra de bacalhau demolhado e cozido, agregando-se-lhe uvas passas e cobrindo com outra camada da mistura.

Mete-se no forno até ficar dourado e depois deita-se-lhe uma pequena quantidade da água que ficou de cozer o bacalhau e deixa-se ferver cinco minutos antes de ser servido.

Fórmula n.º 21

Bacalhau com môlho verde

Esmaga-se num almofariz um ramo grande de salsa, alguns dentes de alho e uma côdea de pão molhado em vinagre; junta-se-lhe uma colher de manteiga de vaca, sal e pimenta o que fôr necessário; à pasta que fizer junta-se a água que fôr precisa. Põe-se a mistura ao fogo, deixa-se cozer pouco a pouco e, dez minutos antes de ir à mesa, põe-se o bacalhau, prèviamente demolhado e limpo das espinhas e peles.

Fórmula n.º 22

Bacalhau à Neca

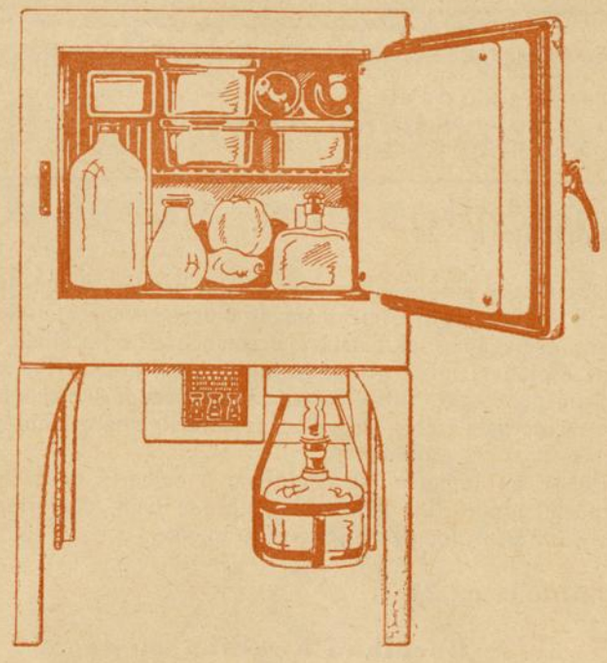
Coze-se o bacalhau, tira-se-lhe a pele e as espinhas, passa-se pela máquina e junta-se, em parte igual, purée de batata, bem temperado, com manteiga e leite; mistura-se bem e estende-se a massa na tábua.

Deita-se em tôda a superfície da massa um creme espêsso, feito com gêma de ôvo; enrola-se e deixa-se descansar um bocado; depois, frige-se em azeite.

Serve-se coberto com môlho branco e alcaparras.

Possui igualmente a firma **Ramos Pinto** grandes instalações apropriadas para a armazenagem dos seus vinhos na Régoa e no Pinhão

O Frigorífico de pouco custo e pouco consumo, para a cidade e para o campo, funcionando a petróleo, gás ou electricidade



ELECTROLUX, L.DA
Praça da Liberdade, 123
Telef. 2033 — PORTO

UMA COZINHA
SÓ É HIGIÉNICA
QUANDO PINTADA COM
MURALINE
Mário Costa & C.ª, L.da
Rua do Almada, 30-1.º e 2.º
Tefef. 2571 — PORTO

O melhor auxílio da digestão — AGUAS DE MELGAÇO

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 26

Bacalhau (Pastelão de) com presunto de Lamego

Coze-se o bacalhau, segundo a regra; desfaz-se às lascas, que se colocam às camadas em uma pingadeira; em seguida faz-se uma camada de cebolas cruas, alhos, pimenta e algumas tiras de presunto; repetem-se as camadas sucessivamente, até a vasilha estar quási cheia, de modo que por cima fique tudo bem coberto dêle; sôbre tudo isto, põe-se uma camada de purée de batatas, aliza-se com manteiga, polvilha-se com salsa e salpica-se com pão ralado; leva-se ao fôrno a cozer e a tostar; serve-se quente.

NOTA — Se, na ocasião do serviço, tiver azeite à superfície, escorre-se para uma vasilha o que fôr em excesso.

Fórmula n.º 27

Bacalhau andaluz

Demolha-se bacalhau grosso, divide-se em quadrados e coze-se; cozem-se batatas e dividem-se também em quadrados.

Dispõe-se tudo misturado numa assadeira e junta-se bastante azeite; leva-se um instante ao fôrno.

Deita-se numa travessa, polvilhando com salsa picada e guarnece-se com riscas, feitas com ovos cozidos, duros e picados; as gemas devem separar-se das claras.

Fórmula n.º 28

Bacalhau Casto

Prepara-se bacalhau fresco, divide-se em postas e coze-se, segundo a regra.

Dispõe-se numa travessa, tempera-se, cobre-se com môlho de creme e guarnece-se com cerefolio e estragão.

Desde 1880 que o nome **Ramos Pinto** se tem prestigiado pela excelente qualidade dos seus vinhos do Pôrto

A Índia Portuguesa tem a honra de convidar V. Ex.ª a passar pelo seu estabelecimento e certificar-se das condições vantajosas de todos os seus preços
Rua Mousinho da Silveira, 259-B — Telef. 1183 — PÔRTO

CHÁ CELESTE
ÓTIMO PALADAR
DELICIOSO AROMA
Chá da Colónia de Moçambique
Agentes: Sociedade de Cimentos, L.da
Rua do Almada, 113-1.º
Telefone 5673 — PORTO

As mães teem por obrigação de olharem pela saúde dos filhos.
O leite é um dos principais alimentos para a saúde e robustez das crianças.
Comprem V. Ex.as o leite pasteurizado da
GRANDE LEITARIA DO PORTO, L.DA
e terão a certeza que está livre de tôda a impureza.
Leite e manteigas ao domicílio.
Telef. 1237 R. Passos Manuel, 175 — PORTO

Uma cozinha só é higiénica quando pintada com
MURALINE

D-EPH/ AZ 823 Nº 823

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 29

Bacalhau lourado

Partem-se filetes grossos de bacalhau, molham-se em ôvo batido e frigem-se em azeite.

Faz-se um estrugido com azeite, cebola picada, salsa, uma pitada de pimenta e algumas colheres de água; tendo fervido um pouco, tempera-se de sal e engrossa-se o môlho com gêmas de ovos batidos com sumo de limão, que se deita por cima do bacalhau e salsa picada crua. Serve-se.

Fórmula n.º 30

Bacalhau (Salada de)

Coze-se o bacalhau, após o que depois de frio, se desfaz em lascas, tirando as peles e as espinhas.

Num prato fundo, ou numa terrina, pôem-se fôlhas de alface e rodelas de batatas cozidas frias e entremeiam-se com o bacalhau; rega-se com azeite e vinagre, polvilha-se com uma pitada de pimenta e mistura-se bem; depois, pôem-se por cima alguns grãos de ervilhas cozidas e cobre-se com salsa picada. Serve-se frio.

Fórmula n.º 31

Bacalhau à portuense

Demolha-se o bacalhau e divide-se em lascas; descascam-se batatas cruas e cortam-se em rodas.

Deita-se num tacho uma camada de rodas de cebolas, um ramo de salsa, rodas de dentes de alho, cravo, pimenta, uma camada de bacalhau e uma de rodas de batatas; cobre-se tudo com azeite fino e leva-se o tacho, tapado, a lume brando, agitando-o até que o bacalhau esteja cozido.

Os vinhos **Ramos Pinto** justificadamente dominam uma grande parte do mundo; com mais razão devem dominar em Portugal

PÉROLA DE BOMBAIM

Telefone, 2147

R. de Passos Manuel, 255

FILIAL:

Barateiro do Carvalhido

81, PRAÇA DO EXÉRCITO LIBERTADOR, 83

: PORTO :

♣ ♣ ♣

A's boas donas de casa recomendamos estas duas casas por ser as que melhor servem tanto em preços como em qualidades todos os artigos de mercearia fina e grossa. Especialisadas na venda de bacalhau e também podemos garantir sem receio de desmentido que são estas as casas que vendem o melhor café.

BRINDES AOS SEUS CLIENTES

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 35

Bacalhau coberto com purée de batata

Coze-se um lombo grosso de bacalhau bem demolhado, segundo a regra; escorre-se e divide-se em lascas.

Em seguida, dispõe-se num prato de ir ao fôrno, rega-se com azeite e cobre-se tudo com purée de batata; mete-se no fôrno a alourar.

Fórmula n.º 36

Bacalhau condessa

Descascam-se nabos roxos, cortam-se em rodelas grossas e cozem-se em água fervente salgada.

Coze-se o bacalhau, segundo a regra e, em seguida, escorre-se e tiram-se a pele e as espinhas; depois corta-se em bocados.

No caldo dos nabos ferventes, (meio litro ou três quartos de litro) junta-se duas boas colheradas de farinha de arroz diluída num pouco de água fria, mexe-se com uma colher até que o môlho engrosse e põe-se de lado no lume. Deita-se pouco sal e muito pouca pimenta; deixa-se abeberar durante um quarto de hora.

Dispõe-se num prato o bacalhau juntamente com os nabos; cobre-se tudo com bastante môlho e serve-se imediatamente.

Fórmula n.º 37

Bacalhau (Sopa de) com ovos

Miga-se pão na água da cozedura do bacalhau e tempera-se com azeite fino, salsa, dentes de alhos descascados e coentros; ferve-se em seguida por um bocado.

Serve-se com ovos escalfados na mesma cozedura do bacalhau.

Nove *Grand-Prix* e vinte medalhas de oiro, são as credenciais da respeitável Casa **Ramos Pinto** que tão glorioso nome conquistou

A PÉROLA DO JAPÃO

É esta
a casa
que melhor
serve
em café,
chá
e açúcar.

Importação directa de café
do Brasil

E. Teixeira da Silva

Rua do Bomjardim, 506 a 514

Telefone, 4568

PORTO

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 38

Bacalhau (Rôlo de)

Coze-se bacalhau e batatas; desfia-se o bacalhau muito bem e com a batata faz-se um purée grosso.

Estende-se o purée sôbre uma tábua e corta-se de forma rectangular; sôbre esta estende-se o bacalhau em camada fina, mas muito igual e cobre-se com creme; enrola-se e depois envolve-se em ôvo batido; passa-se por pão ralado e frige-se ou coze-se no fôrno a tostar.

Serve-se quente, guarnecido com azeitonas.

Fórmula n.º 39

Estando o bacalhau bem demolhado, coze-se, segundo a regra; em seguida, divide-se em bocados, tira-se-lhe a pele negra e metem se em môlho Béchamel.

Pode servir-se num prato ou numa caixinha de massa para pâté ou de massa folhada.

Fórmula n.º 40

Bacalhau à diplomata

Coze-se um pouco de bacalhau e batatas em quantidade que representem, depois de pisadas, o dôbro do volume do bacalhau também pisado.

Num tacho, faz-se um estrugido com cebola picada muito fina, banha de porco, presunto partido em quadradinhos muito pequenos e um ou dois dentes de alho picados; doura-se o presunto no estrugido.

Junta-se o bacalhau e as batatas, misturando-se tudo muito bem; em estando bem ligado, deita-se a massa num prato ou travessa de ir ao fogo, prèviamente untado com manteiga; depois, cobre-se com ovos batidos e pão ralado; leva-se ao fôrno a alourar; serve-se quente.

E' de bom tom beber-se PORTO RAMOS PINTO

Salão onde o Porto toma chá
CONFEITARIA DO BOLHÃO — R. Formosa - Pôrto

Durante e depois de uma boa refeição
O USO DAS ÁGUAS MINERAIS
é o melhor auxílio da digestão
VIDAGO
MELGAÇO
SABROSO
PEDRAS SALGADAS
Depósito geral: Cancela Vélha, 29 — PORTO
Telef. 319 ENTREGAS AO DOMICILIO

LOUÇARIA BASTO
de
Agostinho Basto & Teixeira
Especialidade em serviços para jantar, chá, café e lavatório, serviços em cristal para vinhos e talheres de mesa em tôdas as qualidades
GRANDE VARIEDADE PREÇOS SEM COMPETENCIA
98, 99, Campo dos Mártires da Pátria, 100
(Próximo à Tôrre dos Clérigos)
PORTO — Telefone 505

Uma cozinha só é higiénica quando pintada com
MURALINE

FATOS E CALÇAS
por medida e feitos, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 41

Bacalhau Delícia Colonial

Desfia-se bacalhau salgado e lava-se muito bem; cortam-se batatas, descascadas, às rodelas, junta-se tudo num tacho com cebola picada, salsa partida, 2 dentes de alho picados, azeite e meia fôlha de loureiro.

Leva-se ao lume, mexendo sempre; estando as batatas meio cozidas, destapa-se o tacho e mete-se no fôrno para alourar por cima.

Serve-se numa travessa ou no próprio tacho.

Fórmula n.º 42

Bacalhau à Sepulveda

Numa caçarola de ir ao fôrno dispõem-se às camadas, começando pelo bacalhau, os seguintes géneros: lascas de bacalhau cozido, ovos cozidos duros e cortados em rodelas, batatas cozidas, cortadas em rodelas, rodas de cebola e algumas azeitonas à mistura; polvilham-se as camadas, uma com mostarda e outra com pimenta.

Prepara-se um creme espêsso com leite e farinha; cobrem-se as camadas preparadas com êste creme e leva-se ao forno até cozer bem.

Fórmula n.º 43

Bacalhau à lavrador

Depois de cozido o bacalhau, divide-se em lascas; deita-se num tacho, com batatas cozidas divididas em quartos, couve tronchuda da Póvoa ou do Douro, cortada em bocados, rodas de cenoura e rodelas de ovos cozidos duros, bastante azeite, colorau dôce, pimenta e alhos picados; coze-se ao lume, mexendo de vez em quando para que tudo côza por igual; deixa-se apurar o môlho.

Serve-se quente, guarnecido com fôlhas de alface.

Porque motivo **Pôrto Ramos Pinto** está atingindo em Portugal o lugar que já há dezenas de anos disfruta no estranjeiro?

PÓ ENCERITE
Para betumar todas as fendas e buracos dos soalhos

TINTA ENCERITE — Para dar côr nos soalhos e em todas as madeiras
A' venda em todas as drogarias ao preço de Esc. 5$00 cada caixa

Usai a ENCERITE — Para encerar os vossos soalhos, móveis e alcades
POMADA, Esc. 4$50 cada caixa — LIQUIDA, Esc. 6$00 cada lata

A' venda em todas as drogarias e outros estabelecimentos ao preço de **Esc. 10$00** cada caixa

DEPOSITO NO PORTO:
A ENCERADORA Unica casa no país que tem pessoal habilitado para aplainar e encerar soalhos e mobilias, fingindo-os à inglesa ou a parquet. *Orçamentos grátis.* P. Poveiros, 110-1.º Tel. 1771

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 46

Bacalhau de cebolada, sêco

Coze-se o bacalhau, segundo a regra; tiram-se a pele e as espinhas e divide-se em lascas; mistura-se com bocados de batatas cozidas, em quantidade superior à do bacalhau; tempera-se com manteiga, pimenta e salsa picada e passa-se pela máquina de picar.

Põe-se ao lume, numa frigideira, azeite e rodas de cebola e deixa-se alourar; depois, deixa-se escorrer a cebola.

No azeite fervente deita-se a massa preparada, mistura-se tudo, ligando de modo a formar um bôlo; em começando êste a alourar, retira-se do lume.

Fórmula n.º 47

Demolhado o bacalhau, coze-se e tira-se-lhe as espinhas e peles; depois desfaz-se.

Prepara-se uma mistura de pão ralado, queijo também ralado, salsa, sumo de um limão e manteiga fresca de vaca, depois de derretida. Num assador estende-se uma camada da referida mistura, põe-se por cima o bacalhau e cobre-se com outra camada espêssa da mistura. Mete-se em fôrno, que esteja bem quente. Convém ter muito cuidado com a superfície, que deve ficar dourada tôda por igual. Ao tirar do forno derrama-se pelo todo sumo de limão.

Fórmula n.º 48

Bacalhau (Filetes de)

De bacalhau cru e bem demolhado, cortam-se filetes, que se fazem passar por ovo batido e pão ralado, frigindo, em seguida, em manteiga ou azeite, até alourarem bem.

Servem-se quentes, acompanhados de purée de batatas ou salada de alface.

A marca **Ramos Pinto** é marca que fica — é marca que marca

A qualidade do CHÁ SALÃO é notável. Celebrizou um salão.

A entrega de 10 pacotes vazios dá direito a receber um útil e interessante brinde

FATOS E CALÇAS
por medida e feitos, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 49

Bacalhau com tomates

Demolha-se o bacalhau, e divide-se em bocados.

Pica-se uma cebola, deitando-a num prato de ir ao forno e deixa-se doirá-la, ligeiramente, com muito azeite; juntam-se os bocados de bacalhau, assim como alguns tomates sem pele e em fragmentos, um ramo de salsa, um dente de alho e meia fôlha de louro e tempera-se com pimenta; tapa-se o prato e coze-se o bacalhau, com lume por cima e por baixo, mas muito lentamente.

Deve, ao sair do forno, servir-se imediatamente.

Fórmula n.º 50

Bacalhau com ovos mexidos

Parte-se bacalhau cozido e batatas igualmente, em pedacinhos do tamanho de avelãs, juntando-lhe salsa muito picada e um bocadinho de alho.

Batem-se alguns ovos muito bem; depois, junta-se-lhes a mistura de bacalhau e batata, na proporção de uma parte da mistura para duas partes de ovos batidos. Serve-se.

Fórmula n.º 51

Coze-se o bacalhau, segundo a regra; escorre-se e desfia-se; cozem-se batatas e esmagam-se; mistura-se tudo muito bem e junta-se-lhe um refugado de azeite, cebola picada, pimenta branca e alhos e deixa-se ferver algum tempo.

Coloca-se num prato de ir ao lume e na massa abrem-se tantas cavidades quantos forem os convivas; em cada uma delas deita-se com cuidado uma gêma de ovo inteira; leva-se ao lume para cozer as gêmas sem deixar endurecer.

Serve-se, guarnecendo os intervalos com azeitonas pretas e raminhos de salsa.

Todos preferem hoje PORTO RAMOS PINTO

O melhor auxílio da digestão
AGUA MINERAL DE VIDAGO

Para Ondular e Perfumar os Cabelos

◆ ◆ ◇

Á venda em tôdas as casas da especialidade

Drogaria Moura, L.da
97, Largo de S. Domingos, 101
PORTO
Telefone, 417

Drogas, tintas, produtos químicos e farmacêuticos

Depositários gerais de:
Sais de Frutos Andrews,
Produtos Proxlin,
Branco de Titane,
Insecticida Moufer,
Formicida Moura.

A Flor do Padrão
— DE —
EDUARDO MOREIRA
Chá e Café
Especialidade em Mercearia Grossa e Fina
Vinhos Verdes e Maduros das melhores procedências
Especialidade em Vinho Verde de Amarante
Vendas a retalho
Entregas ao domicílio
352, R. Santo Ildefonso, 354
— PORTO —

A Índia Portuguesa, é na Rua Mousinho da Silveira, 259-B—Pôrto
Tel. 1183. É esta a casa que maior sortido tem de artigos de mercearia fina

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 52

Cozido o bacalhau segundo a regra, tira-se-lhe a pele e as espinhas e desfia-se.

Mete-se o peixe numa caçarola, com o dôbro do seu volume de batatas descascadas e leva-se ao lume, deixando ferver com água, até que tudo forme uma massa mole com muito pouca água; junta-se um ovo, manteiga e tempera-se.

Deixa-se esfriar e depois fazem-se bôlos chatos, que se passam por farinha e se fritam em azeite ou banha.

Fórmula n.º 53

Bacalhau com esparguete

Frigem-se postas bastante delgadas de bacalhau, sem espinhas.

Cose-se esparguete em água salgada, escorre-se bem e salteia-se com manteiga numa frigideira.

Dispõe-se num prato de ir ao forno, o esparguete e, por cima dêste, põem-se os bocados de bacalhau, polvilhando com queijo e miolo de pão ralados; deita-se um pouco de caldo, pedacinhos de manteiga e faz-se doirar no forno, durante dez minutos, aproximadamente.

Fórmula n.º 54

Refuga-se num estrugido o bacalhau cozido, dividido em lascas; quando estiver quási pronto, acrescenta-se um pouco do caldo que cozeu o bacalhau e adiciona-se-lhe macarrão crú; deixa-se ferver até êste estar cozido.

Convém mexer repetidas vezes, porque o macarrão pega fàcilmente no fundo da caçarola.

Fixe-se bem: **767** é um número de sorte, é o número do telefone para se requisitar **Pôrto Ramos Pinto**

CALÇADOS
DE
LUXO

RAUL BOTTIER

RUA DE S.to ILDEFONSO, 234
PÔRTO

TELEFONE, 2762

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 55

Bacalhau (Croquetes de), à diplomata

Emprega-se bacalhau cozido, tirando-lhe a pele e as espinhas e passando-o pela máquina de picar.

Derrete-se uma boa colherada de manteiga, com uma colher de farinha; em estando bem ligado, dilue-se com um copo de leite mórno e deixa-se ferver até que a farinha esteja cozida; junta-se depois o bacalhau, temperando com pimenta, noz moscada e queijo parmesão ralado; deixa-se ferver e depois retira-se do lume.

Estando a massa fria, formam-se os croquetes e passam-se por ôvo e pão ralado; frige-se em azeite e serve-se com salsa frita.

Fórmula n.º 56

Bacalhau com farinha de pau

Demolha-se bacalhau grosso, divide-se em bocados quadrados, com um centímetro de lado e cozem-se em água, durante pouco tempo, para se não desfazerem.

Põe-se numa frigideira uma colher raza de manteiga, outra de banha e algum azeite; junta-se o bacalhau e dá-se-lhe duas voltas; deita-se farinha de pau, pouco a pouco, nos quadrados e, mexendo sempre de forma que o bacalhau vá ficando coberto; em estando os quadrados cobertos, serve-se.

Sôbre o jantar bebei sempre um cálice do saboroso, do incomparável **Pôrto Ramos Pinto.** Experimentai

Salão onde o Porto toma chá
CONFEITARIA DO BOLHÃO — R. Formosa - Porto

CASA OCIDENTAL
Fundada em 1886
Rua Santa Tereza, 17 e Galeria de Paris, 117
PORTO
Especialidades em chás, cafés, chocolates e géneros alimentícios

CEROL
Para encerar soalhos nas côres **Mogno, Castanho, Nogueira, Pau Santo** ou incolor
Depósito geral:
Travessa da Picaria, 15
PORTO

Tintas a água
MURALINE
MÁRIO COSTA & C.ª, L.DA
Rua do Almada, 30 - 1.º e 2.º Telefone 2571
PORTO

A Índia Portuguesa, adquirindo em elevada quantidade todos os seus artigos, directamente das melhores procedências, está habilitada a vender nas melhores condições, porque se limita a retirar só a justa compensação do seu trabalho — Rua Mousinho da Silveira, 259-B — Telef. 1183 — Pôrto

GABARDINES
feitas e por medida, elegantíssimas, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 57

Fritos de bacalhau

Demolhado e cozido o bacalhau, reduz-se a uma massa espessa num almofariz, tirando-se-lhe antes as espinhas e peles. Batem-se três gêmas de ovos e junta-se-lhe farinha até que forme um creme muito espesso; mistura-se a massa do bacalhau e agita-se de dez a doze minutos.

Na ocasião de fritar deve juntar-se-lhe as três claras dos ovos, batidas, até ficarem em ponto muito forte; mistura-se bem a massa e deita-se na certã, colherada a colherada, em bom azeite.

Fórmula n.º 58

Bacalhau assado

Põe-se de môlho uma fôlha de bacalhau inteira, mete-se em água e deixa-se estar de môlho pelo espaço de trinta horas. Findas estas, molhar com água bem quente e, quando estiver bem tenra, tiram-se-lhe as espinhas do centro e barbatanas. Coloca-se depois num recipiente adequado e cobre-se de salsa picada e pão ralado, banhando-a em bastante azeite e pôr por cima rodelas de limão. Mete-se ao fôrno e faz-se dourar tôda por igual, banhando a superfície com o azeite que ficou no fundo do recipiente.

Quando estiver dourada, tira-se e serve-se, totalmente, coberta de salada de alface.

A preocupação do doente, ou do apreciador do vinho do Pôrto é encontrar um vinho de confiança. Porque não exige **Pôrto Ramos Pinto?**

—Estás linda, mas devo dizer-te que não gosto dos lábios pintados.

—¿E se eu te disser que êste é o **«ROUGE» à prova de beijos,** o único que dá uma formosura natural aos lábios e o que mais se harmoniza com a tonalidade do rosto e não desbota?

— Nesse caso, se é **à prova de beijos,** estás desculpada.

Algumas das casas que vendem êste magnífico produto:

Casa Forte, Casa Tinoco, Casa Eldorado, Salão da Moda (Cabeleireiro de Senhoras), Salão Femina » » » — **R. de Santa Catarina**

Sousa Ribeiro (Cabeleireiro de Senhoras), Bazar Soares, Casa Ribeiro (dos papéis pintados), A Turqueza. — **Rua 31 de Janeiro**

Casa Navarro, Casa Forte, **Rua Sá da Bandeira.**

Casa Navarro, **Praça da Liberdade** — Farmácia Lemos & Filhos, **Praça de Carlos Alberto.**

Farmácia Figueiredo, Drogaria Ramos, Drogaria de Viúva Teixeira da Silva & Filhos. — **Rua de Cedofeita**

e em tôdas as casas da especialidade

SOBRETUDOS
feitos e por medida, elegantíssimos, aos melhores preços de todo o País.
LEÃO DA MODA
373, Rua Sá da Bandeira, 373 PORTO

Fórmula n.º 59

Bacalhau à puritana

Coze-se o bacalhau, segundo a regra, juntamente com duas ou mais batatas; tira-se-lhe as espinhas e a pele e pisa-se o bacalhau e as batatas até se obter uma massa bem desfeita e homogénea.

Ferve-se leite em quantidade suficiente.

Esfrega-se um tacho muito bem, com alho, deita-se-lhe dentro um fio de azeite fino e põe-se em lume brando, adicionando-lhe a massa de bacalhau e batata, mexendo sempre com uma colher de pau e ir juntando azeite gôta a gôta no fundo do tacho; em começando a ferver, junta-se o leite até ficar o aparelho em boa consistência; prova-se de sal e junta-se-lhe salsa picada; mexe-se.

Fórmula n.º 60

Bacalhau em salada

Emprega-se bacalhau cozido, frio; divide-se em bocadinhos quadrados, com um centímetro de lado; cortam-se algumas batatas, cozidas, em rodas e estas em quatro.

Mistura-se uma e outra coisa numa saladeira, polvilhando com bastante pimenta e sôbre isto deita-se um môlho feito com azeite bem batido com gêmas de ovos cozidos, uma parte de vinagre e um pouco de mostarda.

Envolve-se, misturando bem o bacalhau e as batatas no môlho, adicionam-se azeitonas e pedacinhos de cenoura e cobre-se com rodelas de ôvo cozido e fôlhas de alface. Serve-se frio.

Finalmente PORTO RAMOS PINTO em Portugal

Um bom prato de Bacalhau
pede um bom vinho verde

Porque não pede VINHO AVELLEDA?

Verde Branco - Verde Tinto
2 especialidades

Á venda em toda a parte

O AMIGO FIEL
DO FIEL AMIGO
AZEITE EXTRA SANTA CRUZ
SIMÕES IRMÃO & C.ª
E O AZEITE FILTRADO
Santa Cruz