

Gazd.

# Cea mai nouă CARTE DE BUCATE

a  
**BUCĂTĂRIEI**  
române, franceze, germâne și magiare.

**Cuprindându**  
recetele a găti în modul cel mai potrivit toate bucatele  
de carne, pesce, zarzavaturi și aluaturi, supe, sosuri,  
fripturi, salaturi, compoturi, prăjituri și cofeturi, smân-  
tânuri, catarigiuri, esențe, șodouri, gelatine, înghia-  
tături și beuturi foarte gustoase.

**Conducere**  
spre a îngroșa ferbându, uscându, a ferbe în aburi și  
a ținea pomele prospete, spre a le conserva în tinichele  
și spre a le mura în oțet și vinu-arsu, atât cât și  
la mănuierea paserilor și altor fripturi la orî ce felii  
de mănecare, — termi tehnici în bucătăria, esplicarea  
celor 15 ilustrațiuni silografice pentru arta de tranșatu,  
— mănuierea tacamurilor de masă și cucnă, — așe-  
darea mesei și servițiulu la masă.

După feliurite încercări și probe descrise chiar și la înțelesu.

Edată în folosul económelor române de

**J. C. Hîntescu.**

TOMUL II.

**BRAȘOVU.**

**FRANK & DRESSNANDT,**

Târgu pomelor 93. — Strada vămii 13.

Prețul pentru 2 tomuri 3 fl. v. a. sau 7 lei noi.

CARTE DE BUCATE

ESTABLISSEMENT

TOURNAI

TOURNAI

M. ACADEMIA  
KÖNYVTÁRA

TOURNAI

TOURNAI



săi frigî să se rumenescă bine. Său i freci pe din lăuntru cu untu amestecat cu sare, piperiū, zamă de alămaia și coji de alămaia; torni preste ei cându-i frigî untu, iară în tingiră torni apă saū supă. Mustulū dela friptură 'lū poți ferbe cu nițelū sosū brunetū, cu zamă de alămaia și cu piperiū.

Rațe mai bătrâne. Le puī în murătură saū le prăjesci în 'nainte de a le frige, le freci cu sare și cu piperiū, le împenezi și torni preste friptură unsore, murătură și smântănă. Din rădăcinī și din murătură faci și ceva și sosū de vĕnatū, în care puī și ficatū, tocatū mărunțū, precum și capere și smântănă.

Rațe sĕlbaticĕ tĕrĕitĕre. Desfaci pepturile după ce ai friptū rața, spinteci pelea de alungulū peptulū; iară carnea, ce mai rĕmĕne, o tai și toci maruntū și o amesteci în sosū de trufe. Rațelorū mai mĕrișĕre le tai cĕpsele, aripile și peptulū; carnea ce mai rĕmĕne o toci, gĕtesci salmi din ea, și acesta precum și feliī de franzelă prăjită le puī în jurulū fripturī de rața. Său din carnea tocată faci sosū de salmi și 'lū bagī cu carne cu totū într'o crustă formată din aluatū cu untū.

#### Gĕsce sĕlbaticĕ.

Numai puī de gĕscă sĕ frigū, și sĕ gĕtescū ca și rațele sĕlbaticĕ saū cocoșulū de munte cu sosū brunū; gĕscele mai bătrĕne sĕ murĕza și sĕ prăjescū, apoi sĕ frigū.

#### Porumbi sĕlbaticī.

Î gĕtesci ca și pe porumbi de casă împĕnați, murați și fripti. În murătură poți pune ceva aiū.

#### Umpluturī de friptură.

##### Umplutură de stridie.

Gĕtesce farsă pisată mărunțū din ficatū de vițelū saū de pasĕre, din slĕnină, sardele, pĕtrĕnjei, meduă de

osă, piperiū sare și din barbile stridiilor și amesteci cu acestea stridiū întregi.

20 de stridiū le scoți din scoica lorū și le prăjesci cu 2 linguri de răsuri și cu pătrânjei tăiați mărunț în 3 loți (52 grame) de untū. Dresū este sare și flori de muscată. Cu acēsta umpli curcanulū și claponulū.

De sânge pentru păseri preparate ca sēlbatice. 3—4 loți (52—70 grame) de ficatū de vițelū curățitū, 2 sardele, 1 cēpă, 3 bobite de socū, vr'o două garofe-dresū, piperiū, timianū tăiate și pisate mărunț și sângele prinsū în vinū roșū le amesteci la o laltă, poi acēsta amestecătura pe jarū să se strângă puținū și umpli peptulū de găină și de claponū, ce trebuescū ciupite de pene fără să le opēri.

De farsă. Farsă bună de vițelū o amesteci cu ouă și cu jimblă (franzelă) muiată în lapte și apoi stōrsă.

De castane. La unū curcanū mare 'ți trebuesce cam 2 punți (1 chilo 120 grame) de castane, care le cureți de cōjă, le ferbi, ca să le poți curăți și de pe-lița de pe deasupra, presari sare preste ele, și umpli cu ele gușa și burta curcanului. După ce s'a friptū curcanulū le scoți afară; rumenesci zacharū în unsōre, poi ceva făină să se umfle în unsōrea acea, torni supă brună, prăjesci cu acēsta castanele, ea sosulū acesta ca să se prăjască până ce scade de totū, și apoi acēsta este garnitură la friptura de curcanū.

Castane fripte și curățite de cōjă le amesteci cu farsă de ficatū, și umpli cu acēsta burta curcanului și a gāscii.

De cartofi. Curăți cartofii cruți de cōjă, i tai bucăți cubice, punei în apă, apoi i stergi și i prăjesci, — la focū mestecându și scuturându-i bărbătesce — în untū cu pătrânjei și șalote, adaogi sare și piperiū, apoi bucăți de cărnațū curățitū de pele, și după ce se va reci acesta umpli rața etc. cu ea.

De raci. Muiătură de franzelă din 5 loți (87 grame) o răcesci, o amesteci cu untū de raci bătutū în



două gălbinașuri de ou, apoi adaogi sare, pătrânjei, carnea de raci și spuma ouălor și mazere prăjită sau sparangelu tăiatu măruntu ca mazerea; și umpli cu acésta găina.

De ficatū. Taiă măruntu ficatū și rēnza dela găini și porumbi și amestecă-le în umplutură de franzelă. — Cépă, pătrânjei și șampinoni tăiate măruntu le prăjesci în untu, adaogi franzelă muiată în lapte și stórsă, ouă întregi sau gălbinașuri de ou, ca să fiă umplutura mustósă sau ficatū de claponū sau de găscă pasatū sau tăiatū bucățele cubice.

De ragu. Ragu bunū din mure, din ugerū, mazere sau din bureți 'lū legi cu gălbinașuri de ou.

De urezū (pentru friptură de purcelū). 8 loți (140 grame) de urezū se prăjesc, 'lū amesteci apoi cu carne din șuncă tocată măruntu, sau cu limbă și cu mazere prăjită. Pentru a umplea peptulū de vițelū mai adaogi vr'o două ouă sau în locū de carne poți pune bureți prăjiți.

De cócăze (rosincini, strugurei). Bați 2 loți (35 grame) de untū cu 4 gălbinașuri de ou, poi în elū o franzelă rădăită, muiată în lapte și stórsă bine, corinte, cócăze, migdale, pistășe întregi și puținū zacharū. Cu acésta umpli gușa curcanului, și apoi după ce s'a friptū curcanu, tai umplutura și o dai ca garnitură lângă friptură.

De șuncă. Pentru unū peptū de vițelū 'ți trebuiesce cam 6 loți (105 grame) de jumeri de franzelă (fărmituri de pâne albă) muiate în supă și stórse, 4 loți (70 grame) de meduă din óse, în care să prăjesci șalote și pătrânjei, piperiū, 2 ouă și 16 loți (280 grame) de carne de șuncă tăiată măruntu.

De franzelă. Bați o bucată mare de untū cu 2 ouă, poi pătrânjei tăiați măruntu sau hagimă, apoi 2 franzele întregi, 6 loți (105 grame) de franzelă frecată, sau tăiată frunzișore muiate în lapte, și punându puțină sare, le amesteci bine una cu alta și umpli cu acésta

unū peptū de vițelū. Pentru o păreche de puī va fi destulū pe jumătate atata.

Prăjesci pătrânjei și răsuri în untū, le dai mustū cu lapte și ouă, și apoi i sarī.

De trufle. Tai trufele curățite de cójă mărunțū, puī totū atata de multă slănină prospătă tăiată și tocată bine, apoi sare, piperiū și ficatū de pasere tăiatū în dungī, 24 loți (420 grame) de trufle, le speli bine, le curățī de cójă și le tai rotundū, iară remășițele, afară de coji, le prăjesci dinpreună cu pătrânjei, șalote, șampinonū tăiatū mărunțū, cu slănină, trufle întregi, sare și piperiū, dresuri de pastete, zamă bună și cu vinū, le prăjesci, dicū, până le scade de totū zama. Apoi umpli cu acestea burta fasanului său a claponului, carele 'lū atârni la răceală să stea vr'o câteva zile.

De cărnați. Pe lângă umplutură de franzelă adaogi carnea din cărnați totū în aceiași cătățime, apoi magiaranū și timianū și umpli gușa și burta de indianū.

---

## Să l a t e.

---

Cum să se gătască sălata.

### Oțetulū.

Cum să pune și să păstrează. Bagă într'unū urciorū mare fără smaltū (sau într'unū butoiașū, căruia i dai pe de asupra cu sfredelulū o gaură) oțetū de vinū tare dar' curatū, și lasălū să stea 14 zile, ca acidulū să între bine în porii vasului. Apoi scôte din vasulū cu oțetū vr'o două trei cofe de oțetū afară, pune vasulū într'o odajă caldă sau în cucnă, unde este căldură de 17—20 de grade; tórna preste elū vinū, vr'o câteva bucăți de sare de vinū nepreparată, și o bucată de plodū



de oțet. Vasul trebuie să astupat numai puțin, deoarece străbatând aerul în lăuntru să înăcesce mai iute; vasul nu trebuie acuma umplut. După ce s'a prefăcut vinul adaos în oțet 'lă scoți afară și umpli vasul iară cu rămășițe de vin când scurg butoiele, sau cu vinul ce picură pe pipa dela bute, și astfel poți prepara oțet de vin curat. Dacă este oțetul de tot tare poți turna peste el apă curată de ploie. Dacă nu umpli vasul cu oțet la timpul se se trezește. În loc de vin poți turna peste oțet, când vrei a umple, apă caldă fêrtă amestecată cu a 8 parte de spirtu repetind acêsta decâteori vei observa că oțetul este prê tare. Scoțend oțetul în chipul arătat 'lă bagî într'un butoiăș, carelă astupî bine, sau în sticle, și 'lă aședî în celariu (pivniță).

Oțet de tarhon. Culegi foițele de pe cotorul tarhonului, le pui într'o carafă, care o umpli de jumătate tornând apoi nu tocmai până la gură oțet de vin. Legi carafa de tot ușor cu hârtia și o pui să stea la sôre mai multe săptămâni; strecuri apoi oțetul în sticle, le sigilezi bine sau le astupi cu răsina și le păstrezi la rēcôre.

Oțet de smeură. Pentru 2 cufe (3 litre) de smeură de pădure 'ți trebuie 2 cufe (3 litre) de oțet bun de vin. Pune smeura într'o carafă cu gât larg, tórna apoi oțetul peste ea fără să umpli carafa și légă-o cu hârtia. Ține-o la sôre în curs de trei săptămâni. După acêsta strecură oțetul, umple sticle mici cu el și în fiecare sticlă pune câtă o linguriță de cafea de unt de lemn. Astupând sau sigilând sticlele bine poți păstra oțetul acesta în pivniță cu ani.

Oțet de pôme. Să face lêsând mustul de pôme să fêrbă la căldură de 15 grade și astupând vreana numai cu pândă ca să străbată aerul în lăuntru.

Cum se drege oțetul stricat (tređit). Bagă în butoiă bobite de struguri aguridă cam 10 cufe

(15 litre) iară decumva este oțetul și turbure cleiul de pesce (de morun) clatină butóiele bine, lasăle apoi să stea și după ce se va fi aședatú oțetul și este limpidé, tragelú întraltú vasú.

Oțetú cu dresurí (pentru vênatú și sósuri). Pune în 5 cefe ( $7\frac{1}{2}$  litre) de oțetú tare de vinú două cepe albe curățite de cója, 20 de șalote,  $\frac{1}{2}$  de nucă de muscată, cója dela  $\frac{1}{2}$  de alămăia, 6 foi de dafinú (laurú, lurbénú), 15 cotóre de timianú, 50 de fire de piperiú, 20 de garófe-dresú, vr'o doi trei căței de aiú, nițică sălată de crastaveți și pimpinele, 10 mání de tarhonú, și lasă oțetulú astfeliú dresú să stea la sóre trei luní de țile.

### Cum se prepară muștariulú.

Ferbe în mustú de vinú ferbinte făină de muștariú 5 loți (87 grame) negru și 10 loți (175 grame) muștariú albú amestecándulú, și prepară astfeliú o zamá (terciú) grósă; punelú în urciorú de peatră, astupále cu dopú de papură, saú cu rășină și pune muștariulú la păstrare.

Muștariú de Verșetú. Ferbe 20 de feli (70 decilitre) de mustú bunú, dulce, de vinú dar' numai pe jumătate într'o ólá de pământú nouă, dar' să fi fostú mai în nainte la focú și lasálú să stea 24 óre fără să te atingí de elú. În timpulú acesta piséză  $\frac{1}{2}$  puntú (280 grame) de muștariú negru (de Verșetú); apoi  $\frac{1}{2}$  puntú (280 grame) de muștariú gălbínú, piséză tot-de-odată  $\frac{1}{8}$  lotú (2 grame) de garófe-dresú,  $\frac{1}{4}$  de lotú (4 grame) scortíșóră, apoi o bucată de zacharú frecată pe cója de alămăia; pune tóte aceste într'unú blidú mare mestecále bine una cu alta cu lingura de fertură; apoi mustulú, ce trebuesce iarăși inferbéntatú și strecoratú cu băgare de seamă tórnálú preste făină de muștariú, frécă-o bine până ce nu se mai vede nici urmă de grunjulețe; apoi lésandulú să se rēcescă umple



carafe curate cu elū, astupăle cu dopuri de papură și cu rășină. Decumva n'ar fi mustulū de vinū destulū de dulce, poți pune în elū, după placū, zacharū.

Muștariū de sardele (frăncescū). La 8 loți (140 grame) de muștariū negru, și la 8 loți (140 grame) de muștariū albū, pisatū măruntū ia! 16 loți (280 grame) de zacharū brunū, 8 loți (140 grame) de sardele curățite de pe osū 2 șalote tăiate măruntū și mestecă aceste bine în  $\frac{3}{4}$  pătrare (27 centilitre) oțetū de vinū, strecorā printr'o sită, și umple cu elū sticle sau borcane de peatră.

Sălată verde próspetă. Alegi sălata, o speli în mai multe ape și pui într'o rețea să se strecóre. După aceia s'o gătesci după ȕisa; „Înțeleptulū s'o sare, risipitoriulū să tórne untū de lemnū în ea, sgărcitulū oțetū, și nebunulū s'o mestece bine.“ — Este de însemnatū, ca trebuie să torni numai atāta oțetū și untū de lemnū câtū cere sălata, ca să fiā umedā și să străluce; nici de cum ānsā s'o prefaci în terciū. Pentru sălata verde este tot-de-una bine a freca cu untū de lemnū gālbinașū de ou ferty virtosū și strecoratū, sau cāte o lingurā de sosū de muștariū rece cu rădācinī, și a 'lū subȕia cu oțetū tare.

Din sălată cu cāpăținā. Tai inimiórele afarā și le împărȕi în 4 părȕi, și apoi o gătesci punāndule pe deasupra în formā de cununā sau în formā de stea aședēndū printre ea ouā ferte mai móle împărȕite în patru. — Cresonū de fāntānā se gătesce cu oțetū și cu untū de lemnū precum și cu cartofi, țelerū și cu ouā.

Rădācinā négrā se taiā bucāȕi, se ferbe și se gătesce cu oțetū, untū de lemnū, cu sare și cu piperiū.

Chilū sau varȕă creaȕa de Italia, 'lū tai în 6 sau 8 părȕi de a lungulū, 'lū ferbi în apă cu sare pānā ce se móiā, și torni apoi preste elū apă rece și 'lū gătesci într'unū castronū cu oțetū, cu untū de lemnū

și cu piperiū, în care trebuie să freci unū gălbinașu de ou fertū virtosū.

### Artișoce (fondi) și fondi falsi (sălată).

Cardóne le ferbi, le tai bucăți cubice și le gătesci cu oțetū, cu untū de lemnū și cu pătrânjei tăiați măruntū.

Sălată de érnă. Pe lângă endiviă, a cărei foi se rupū de a lungulū în mai multe părți, și țicoriă, care le punemū preste cartofi, țelerū, fasole ș. alt. Chiarū și morcovii și napii dau primăvara sălată bună.

Conopidele. Le lași după ce le ai fertū în apă cu sare să se răcescă totū în acea apă; le pui apoi în castronū aședēdu-le frumosū și pui preste ele sare, oțetū, untū de lemnū și piperiū bătādu-le cu furculița de lemnū. Poți amesteca într'acēsta sălată albușū de ou pasatū virtosū precum și pătrânjei, sau torni supă de verdețuri preste ea; sau punādu conopidele să stea în susū poți presăra preste ele maionesă, aspicū, sardele, măsline și ouă ferte virtosū ca gărnitură.

Fasole. Frumósă, mică, albă o ferbi de să móiă, o lași să se răcescă și apoi o strecori, o prepari cu oțetū și untū de lemnū; o înfrumșețēdi cu rapunculi (rapontică) sau cu sălată de endiviă sau cu sardele tăiate de a lungulū, sau presări pe deasupra chreanū rađuitū sau redichiă négră.

Păstăi de fasole. Taiă păstăile curmedišū în bucăți late ca degetulū celū mare, ferbele în apă cu sare, lasăle să se răcescă și strecorā-le și mestecā-le în oțetū cu untū de lemnū, piperiū și pătrânjei tăiați măruntū sau cu tarhonū.

Napi de Burgundū, fasole de alămaia. I gătesci tocma așa ca și sfeclele; de altfeliū poți săi gătesci și caldi cu oțetū și untū de lemnū lângă rasolū.

Sălată de cartofi. Cartofi galbini, roși sau în formă de cornuri (strēmbe) i ferbi, i tai frunđișore



și i gătesci cu sare, oțetū (de smeură) cu untū de lemnū și cu piperiū. Poți mesteca cu această sălată șalote tăiate sau cēpă sau muștariū.

**Cartofi frecați.** Frēcă cartofii cu sare, cu oțetū și cu untū de lemnū și pune-i în castronū gurgunețe. Ca garnitură pe lângă ei puī gălbinașuri de ou fertū virtosū și tocatū, capere, sardele, mihalțū sau și altfelii de pesce marinatū, sau sălată de ragu.

**Sălată amestecată.** Sălată verde și galbină o puī în apă, o lași apoi să se strecóre bine și torni preste ea untū de lemnū și oțetū, potrivești de sare, și scuturi sălata bine. Subt acesta sălată puī rădăcinī ferte, cartofi roși sau albastri (vineți) care trebuescū mai în nainte gătiți cu oțetū, untū de lemnū și cu piperiū și aședați în castronulū de sălată grămăzuī. Preste această sălată puī ouă ferte mai mōle.

**Crastaveții.** I cureți de cōjă, i tai frunzișū subțirei, i sari bine și acoperindū vasulū în care sē află cu ceva; i puī la o parte. Punei apoi pe o sită să se strecóre, sau stōrcei cu mănile; gătesci cu untū de lemnū și cu oțetū, și presară preste ei piperiū sau chiminū sau aiū tocatū măruntū.

**Muguriī (mlădițele de hemiū).** Le cureți, le ferbi ca pe sparangelulū, și torni preste această sălată o amestecătură de oțetū, untū de lemnū, sare și piperiū.

**Guliī (calarabe).** Curăți guliele tinere, le tai felióre, le ferbi în apă sărată, le lași să se rēcēscă, și le gătesci cu oțetū și cu untū de lemnū.

**Varză roșiă.** Taiă varză ca tăeței, sară-o lasă-o să stea cātva timpū, gătesce-o cu oțetū și cu untū de lemnū și pune-o în sălată de endiviă.

**Lubenicióre (bostănei Zuchetti).** Le curăți de cōjă până cândū suntū încă verđi, le ferbi în apă cu sare, apoi le tai potorei sau bucăți cubice și le gătesci cu oțetū, untū de lemnū, cu piperiū și sare.

**Linte.** Ferbî linteă bine și o lași să se răcescă, o puî în castron, o gătesci în oțet de tarhon și cu unt de lemn, presări preste ea pătrânjei tăiați mărunțel, o înfrumșețezi cu ouă tăiate bucăți sau cu sardele, cu napișori și cu ouă ferte môle și tăiate în două.

**Rădiche neagră.** Spală rădichea, taiă-o felii subțiri rotunde sau frunziș, dacă este rădichia mare, și gătesce-o cu sare, cu piperiu, cu oțet și cu unt de lemn.

**Sfeclă.** Speli sfecele fără să le rupi rădăcinile cele subțiri, ca mustul cel roșu când le ferbi să nu iasă afară; după ce le ai fertu le ai curățitu și tăiatu felii, le așezi într'o ôlă de pământ în păturele și între fiecare pătură presări chimin și puî feliore de chrean, și apoi torni atâta oțet preste ele ca să înote în oțet. După ce le lași să stea așa cel puțin o zi, puî din ele într'unu tasu cu oțet și presări chrean preste ele. Este foarte bine a ferbe mai în nainte oțetul cu vr'o două bucățele de zachar și să 'lu puî rece preste sfeclă.

**Sparangel.** Rupî sparangelul fraget, 'lu cureți, 'lu ferbi în apă cu sare și torni preste elu oțet amestecat cu unt de lemn, cu sare și cu piperiu. Lângă sparangel adaogi șalote și pătrânjei blanșați și strecurați și pe la margine garnezi cu cartafiol.

**Sparangel sêlbatic.** Să curăța, să ferbe și torni preste elu oțet, unt de lemn și piperiu.

**Teler și rădăcină de rapuntica.** Să ferbu în apă cu sare, să taiă felii subțirele și să gătescu cu oțet și cu unt de lemn, sau poți să le tai crude fiindu feliore și le prăjesci în oțet și apă potrivind de sare. Apoi le lași să se răcescă și le gătescu cu acestu sos cu unt de lemn. Să împodebesce acêsta salată cu salată verde sau cu ouă.

**Crastaveți.** Curăți castraveți i tai subțirele frunzișore și i gătesci cu oțet, cu unt de lemn și cu piperiu.



Cașu de mere. Mere bune de vară ori de iarnă le curăți de cójă, le prăjesci cu puțină apă și le pasezi. La 1 punctu (560 grame) puî  $\frac{1}{2}$  punctu (280 grame) de zacharū pisatū, ferbī acēsta amestecătură bine să pocnescă și o usuci ca pe brēnza de mere, quitte.

Persicadă. La 1 punctu (560 grame) de zacharū pisatū mărunțu puî 1 punctu (560 grame) de mieđu de persecă date fiindū încă crude printr'o sita, și apoi ferbī međuľu acesta împreună cu zacharulū lēsāndulū grosū de totū. Persicada acēsta o puî pe unū cārpătōriū presăratū cu candelū pisatū (albū), presări pe deasupra zacharū și 'lū bați cu sucitoriulū bine să se facă ca degetulū de grosū. Apoi i dai forme deosebite, o usuci pe hārtiā la unū locū caldū și o păstrezi în carafe saū sticle.

### Gutuile.

Le curăți de cójă, le raquesci și le storeci printr'o cārpă. Mustulū storsū 'lū lași să stea 2 ore, strecori din elū partea limpede, și la 1 pătrariū ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) puî 1 punctu (560 grame) de zacharū pisatū și puțină zamă de alāmāiā și apoi 'lū puî într'unū vasū la focū. Cândū va începe să fērbă puî în elū 1 punctu (560 grame) de gutui curățite de cójă și tăiate, le ferbī până ce se înmōiā ca să le poți strivi și apoi le ferbī mai departe la focū mai stēmpăratū până ce pocnescū. — Acestū preparatū 'lū torni într'o farfuriā de zupă saū într'unū tasū umeditu mai în nainte cu apă; lasă să se rēcēscă și apoi aședă acestū cașu pe hārtiā să se usuce întorcāndu-o pe fiecare di. Amestecată cu mere e încă și mai delicată.

În formă de cārnățel. Umpli cu mieđuľu acesta mătīșore subțiri curățite frumosū lēgāndule apoi la amēndouā capetele, la mijlocū le întoreci și apoi atār-nāndu-le de nisce bețișore le lași să se usuce la unū locū uscatū.

### Lictariu de prune.

Scoti din prune cöpte bine simburii afarä, le ferbi prunele färä zacharü pänä ce se umflä bine și se înegrescü; trebue sä mesteci în ele bärbätesce; vrëndü a face lictariü mai multü ferbi prunele într'o cäldare afarä în locü liberü. Învalueți mänilé cu cärpe și trageți și mänuși. După ce ai fertü prunele vr'o 8—10 öre umpli cu acestü lictariü öle de pämentü säu borcane de päträ; netezescele pe de asupra și după ce se răcesce lictariulü torni preste elü unsöre säu seu de böu ca de unü degetü de grosü, și legi cu sförä öla.

### Cașü de prune.

Pui în lictariü de prune, în datä ce se va fi îngroșatü, mirosuri de alämäiä säu de portocale, scortişörä și garöfe-dresü și migdale întregi curățite de cöjă säu nucle. — Din acësta faci gogoșele de unü degetü de gröse și le usuci într'unü locü caldü.

### Sälätä închegatä.

Șartriosü. Ungi o forma latä cu aspicü, aședi pe fundulü ei ouä, truffe, pästäi de fasole verde ș. alt. Pe la margine pui cartofi ferți în apă säratä aședändü în formä de columnä fiindü änsä scobiți, sfecele și rădăcinä négrä și alt. cufundändü fiecare bucatä în piftii. La mijlocü pui cartofi tăiați cubice și pesci amestecați cu maionesä, și apoi torni preste totü, îndatä ce se va închega maionesa, piftii (reci, catarigi).

Cu cartofi și muștariü. Freci patru gălbinișuri de öu ferte virtosü, doi cartofi pasați, muștariü, öțetü, untü de lemnü, aspicü la o laltä ca și aspiculü, și apoi torni unü modelü cu piftii limpedi. — Pe fundü le aședi frumosü acestea și torni puține piftii, apoi adaogi din sosulü, ce 'lă lași sä se închege, apoi päтури de päтури felii de cartofi; iarä din pescii de sälätä torni pe de a margini și pe unde este locü deșertü piftii. Garnitura va fi sälätä verde și aspicü.



**Macedoină.** Pune o formă de cercu pe piftiile ce l'eaî tornatū, amestecă fasole și pesci de sălata cu maionesă, umple forma și tórănă după ce sē va fi închegatū piftiî în lēuntru. După ce ai scosū acestū preparatū din forma de cercu aședî la mijlocū amestecāndule în formă de sălata, cartafiolū, varză creață tēnēră, păstăi de fasole, sparangelū ș. alt.

**Cu piftiî limpedî.** Piftiile pentru sălata le faci din vinū, apă, oțetū, cu coji de alămăia, cu foi de dafinū și ferbāndule cu nițelū timianū, amestecāndule cu cleiū de pesce (de morunū) la 1  $\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) și le strecuri prin servietū, și umpli cu ele o formă, ce trebuesce pusă mai în nainte în ghiață. Dacă acēstă zamă subțire sē va închega, torni încă odată piftiî de totū reci și întorcî forma pe tōte laturile. După ce sē va închega iarăși, puî la mijlocū, napișori, apoi o pătură de felî de ouă, alta de pesce tăiată bucăți ș. alt. și tōte-le înțepenesci cu piftiî, puî apoi la mijlocū celelalte părți din sălata italiană și locurile gōle le umpli cu piftiî.

#### Sălata cu slănină.

**Cu căpățină.** Rumenesce slănină tăiată bucățele, scōte jumerile afară, tórănă oțetū în unsōre și îndată ce sē va inferbēta, opērescî cu elū sălata despărțită în patru părți. Repetindū acēsta încă de vr'o câteva ori puî pe deasupra sălatei astfeliū gătite jumerile calde.

**De varză.** Căpăținiōre fragete de varză albă și rosiă le tai subțire ca pe tățeii, presări preste ea sare și chiminū și o lași să steă 1 oră. Apoi o gătescî ca și pe sălata cu căpățină și o dai lângă carne de porcū friptū saū coteletū de porcū.

#### Sălata italiană.

Ferbî cartofi și fasole măruntă, albă, linte, țelerū, tai o bucată de mihalțū, unū heringū ș. alt. bucățele micî, și spelî endiviă creață precum și rapontică. După



aceia amesteci sare, oțet și unt de lemn și fiecare parte din salată o gătesci cu acesta, le așezi apoi părțile diferite schimbându-le după color (alta și altă față) în castron; salată o puși la mijloc, după aceea, o stea de ouă împărțite în patru, sardele încovăiate ca inel, șalote în oțet și alt. Pe o pătură făcută din fasole, cartofi, rădăcini, pesci și alt. așezi pe la margine grămăzuia de grămăzuia de rapontică și o lingură de icre, o jumătate de ou umplut cu gălbinaș tocăt și iar așa, aspic roșu, scos cu o formă mică, și sardine împărțite în două, la mijloc salată verde și împrejurul acestora un rând de pesci-salată (mihalt hering, prică și alt.) și vr'o câteva măsline sau grămăzu de capere. Tornă unt de lemn în oțet, 'lă amesteci bine, și 'lă tornă apoi încetinelă preste salată, ca să nu se moia salată și săși părdă forma.

**Salată italiană (gelatină încheată).**  
Așezi forme mici sau vanuțe pentru pastete în gheața de trei degete și tornă cam de  $\frac{1}{2}$  de deget de sus aspic în ele. După ce se va închea aspicul, se scote frumusele din forme și tornă preste elă iarăși aspic subțire. Curăți apoi 1 hering,  $\frac{1}{2}$  punct (280 grame) de mihalt, totu atata prică și  $\frac{1}{4}$  punct (140 grame) de sardine; tai acești pesci bucatele cubice și amesteci în pescele acesta tăiat 4 loți (70 grame) de capere. Umpli cu acestea formele și puși pe de asupra maionesă gătită ansă mai subțire din 2 gălbinașuri de ou, cu care legi pescele și apoi puși să se închege în gheață. Când scoți gelatina în castron o garneză cu aspic tocăt.

### Sucuri (musturi) de bentu.

**Sucuri neferte (din porumbele).** Culegi porumbele după ce a cădută preste ele de vr'o câteva ori bruma, le smulgi de pe cotor, le sdobesc și storci mustul din ele. La 1 pătrariu (35 centilitre) de porumbele puși 1 punct (560 grame) de zăhar strivit, apoi 'lă lași să stea cu zăhar cu totu la răcoră până



ce să va disolva (topi) zăcharul de totu; strecoři apoi acestu mustu și 'lă păstreți în sticle.

Sucū de cōcāze (rosincinī, strugurei). Fiindū de totu moi le strivesci și le lași să stea așa 24 ore, storci mustulū din ele prin pândă și umpli sticle cu elū.

Sucuri ferte sē prepară din smeură, cōcāze, vișine, afine ca și cele pentru gelatine. Cōcāzele le speli și le ferbi până ce le iese mustulū afară, apoi 'lă strecoři, 'lă ferbi cu zăcharū saū în aburi.

Vinū de cōcāze (rosincinī, strugurei). Trei cōfe ( $4\frac{1}{2}$  litre) de cōcāze le curăți de cōde, le strivesci și le storci și pui 6 punți (3 chilo, 360 grame) de zăcharū topitū în 4 cōfe (6 litre) de apă călduță. Tornī acestu mustu într'unū butoiășu de vinū, carele acopērindulū nițelū și punândulū la căldură de 12 grade lași să fērbă mustulū ca și vinulū; apoi pui butoiășulū în celariū (pivniță) să stea nemișcatū vr'o câteva luni; după aceia tragi acestu vinū în sticle, care le astupi cu dopuri de papură și cu rēșină.

Mustu de smeură cu oțetū. La 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de smeură 'ți trebuie 1 pătrariū ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de oțetū de vinū, care amestecându-le, le lași să stea așa vr'o câteva ore; după aceia storci smeura. La 1 punctū (560 grame) de astfeliū de mustu iaī  $1\frac{1}{4}$  punctū (700 grame) de zăcharū, care trebuie să 'lă ferbi într'unū pătrariū (35 centilitre) de apă. Îndată ce începū să iasă beșicuțe tornī mustu filtratū limpede și 'lă ferbi cu zăcharū topitū  $\frac{1}{4}$  de oră.

Mustu de porumbele. (Mustulū de porumbele poți să 'lă întrebuintezi totu anulū ca și zama de alămaia spre a înăcri sosū, la limonadă, punciu ș. alt. este mustulū acesta și eftinū și și mai priinciosū sănătăți ca zamă de alămaia căci nu pricinuesce cărcel și strânsuri la stomacū ca zama de alămaia). Culegi porumbele după ce le aū bătutū bruma, storci mustulū din ele, 'lă lași să stea 24 de ore și limpedindulū umpli sticle cu

elū, le lași destupate să stea la sóre saū la căldură 14 ȝile. În chipulū acesta ferbe și apoi poți astupa cu dopuri de papură sticlele. Să póte ferbe mustulū de jumătate saū o parte din elū cu zacharū.

Mustū de porumbele, smeură saū cócăze. Le strivesci și aședādu-le într'o sticlă de fertū le lași să stea 4—8 ȝile în cucnă, unde începū a ferbe (căldura să fiā de 15 grade R. Să cunósce ca aū fertū din mirosulū lorū, saū fiindcă să facū nisce beșicuțe pe de asupra lorū). Acum storci mustulū din ele, 'lū lași să stea vr'o câteva ȝile și 'lū strecori prin pāndā saū printr'unū săculețū de pislă, care trebuesce mai în nainte muiatū în apă rece. În 3 pătrare (1 litră 6 centilitre) de mustū pui 2 punți (1 chilo 120 grame) de zacharū și 'lū ferbi cum începe să clocóte āncā 5—8 minute. Cu acestū mustū, după ce să va fi răcitū, umpli sticle, carele astupī cu dopuri de papură și le picuri cu rēșinā.

#### Sucuri pentru coloratū (vāpsitū).

De mere. Rađi merele, storci mustulū din ele, 'lū lași să stea 2 ȝile, ca să se limpezescā și apoi 'lū ferbi cu zacharū prājitū (fertū) și cu zamā de alāmāiā.

De póme pentru gelatinā. Ferbi 1 punctū (560 grame) de zacharū în 1  $\frac{1}{2}$  pătrariū ( $\frac{1}{2}$  litră) de apă până dā afarā, și apoi 'lū lași să se recescā. După aceia amesteci 1  $\frac{1}{2}$  pătrariū ( $\frac{1}{2}$  litră) de sucū limpede de póme cu zama zacharului; umpli cu aceste sticle micī, le astupī cu papură, le legī bine și le ferbi în aburi vr'o 5 minute. Dacă 'lū lași să se rēcēscā în ólā acoperitā, 'lū torni în sticle și 'lū păstređi la rēcóre.

De fragi saū de cócăze. Spre a scóte din ele colóre mai frumósā, ferbi zacharū și 'lū torni ferbinte preste fragi aū cócăze și apoi strecori mustulū, fără sālū storci, prin pāndā. La mustū de fragi mai adaogi și zamā de alāmāiā.

De póme ferte. În 1  $\frac{1}{2}$  pătrariū ( $\frac{1}{2}$  litră) de mustū limpede pui 1 punctū (560 grame) de zacharū



pisatū udatū cu apă și apoi ferbi mustulū  $\frac{1}{4}$  de oră luandū bărbătesce spuma de pe elū. Acum torni mustulū încă căldutū în sticle încăldite, care după ce se răcescū, le astupī cu dopuri și le picurī cu rășină.

De pόμε pentru gelatină. Ca să fiă mustulū de pόμε limpede, strivescī smeură, afine, vișine și apoi le legī într'o cărpă saū într'unū săculețū de pândă tare dar rară și storcī mustulū din ele; apoi 'lū strecorī frumușelū printr'o pândă întinsă saū printr'unū săculețū de pislă, carele trebuie umeđitū cu apă.

Marilele ș. alt. le ferbi în apă și suculū 'lū străcorī ferbinte prin pândă.

Gutuile le stergī, le tai felī apoi le ferbi în apă, dar' să nu se móiă și le storcī mustulū până cândū suntū încă calde.

Acărmēsū. Bóbele de acărmēsū le culegī de pe cotorū, le strivescī și le lașī să stea 2 zile punēdu-le într'unū vasū nou bine smălțuitū saū într'unū vasū de porțelanū. Apoi storcī mustulū din ele printr'o pândă și puī într'unū puntū (560 grame) de acărmēsū  $1\frac{1}{4}$  puntū (700 grame) de zacharū pisatū mare. După ce se va topi zacharulū 'lū ferbi și umpli sticlele cu elū după ce s'a răcitū. Orī ce, în ce se află acidū, chiarū și laptele, 'lū poți vāpsi roșu cu acestū sucū; uneorī trebuie să picurī vr'o câteva picături de zamă de alămaia să nu dea în albastru.

Mustū de spenatū. Piseđī unū castronū de spenatū de primăvară, storcī mustulū din elū printr'o cărpă, 'lū puī într'o caserolă pe vatră și mestecandū mereū în elū 'lū lașī să se închege; apoi 'lū întinđī pe o sită ca să se strecóre apa din elū, și ce rămâne 'lū bagī în sticlă saū într'unū păharū.

Cum să se păstreze pόμεle.

Nucī verđī. Ca să se păstreze próspețe așađa-le cu cója lorū cu totū în pivniță în nisipū uscatū. Spre a potea avé nucī gustuóse totū anulū desghióca-le de

cójă, usucă-le în cuptoriu de pâne, care să fiă mai rece, și păstrează-le la unu locu uscatu, unde se străbată aerul.

**Alămăi.** Alegele cele sănătose și frumoșe, în-văluia fiecare alămăia în hărtia de mătase, așază-le într'o ôlă nuoă, légă ôla bine și păstrează-o la unu locu recorosu și uscatu. Din timpu în timpu cercetează și aflându de acelea, care au eșitu prin hărtia, scótele afară; celelalte potu să se păstreze cu lunile.

**Mustulă dela alămaile,** ce se strică 'lă poți păstra. Storcă zama din alămaï, o lași să stea câtva timpu, o strecoři, o îngroși punându-o într'unu vasu de porțelanu sau faianță carelă pu în apă ferbinte, și ferbi zama incetinelă timpu de 12 ôre.

**Alune.** Le desfaci din craterele loră cele verđi, le usuci afară în aeru întorcându-le bărbătesce, și le păstređi în saci.

**Castanele.** Ca să fiă scutite de nisce insecte, ce se țină în ele, și și de mucezeală, trebuie să culegi castane bine cópte, să le alegi îndată și apoi să le așeđi în coșuri de paie la unu locu uscatu și recorosu, ca să nu se atingă de zidu.

**Prune grase, prune și altfeliu de póme** cu simbură tari. Culege-le într'o ți, cându este uscatu, cu mânuși în mână, și bagă de sémă să nu li se ștérgă smóla de pe ele. Așeadă în vase de petró frunđe de pómele, ce voiesci a le păstra, pe ele unu rëndu de póme, și iară frunđe ș. m. d. și de asupra numaï frunđe. Vasulă 'lă legi cu o beșică apoi cu pândă, carea o picuri cu reșină pe la marginea vasului. Vasulă preparatú astfeliu 'lă așeđi la unu locu uscatu în pământu sau 'lă agăți într'o fântână. În chipulă acesta poți păstra pómele unu anu de ȓile.

**Gutu.** Gutuile, dacă le culegi cópte bine să putređescú ușorú. Ca să le poți păstra le așeđi în hirișcă sau în pleve, ca să nu se atingă una de altă.



**Struguri.** I culegi tăindui înainte de răsăritul sôrelui cu vișôre cu totu, lipesci codița, pe unde iaî tăiatu cu cêră, rêsină saũ cu cêră roșă, legi de codițe nisce ațișôre, și i atârni la unu locu uscatu și ne-espusu gerulu, ca să nu se atingă unu de altu. În chipulũ acesta i poți păstra prôspeți până la Pasci.

Totu așa preparându struguri i aședî într'o ôlă bine smălțuită și torni preste ei apă să înôte în ea. Apa o reinoesci totu la optu dîle.

Totu asemenea se potũ păstra struguri agățindu-i de nisce bețișôre într'o cutiă cu ușă, ce se împinge; astupî tôte dungile precum și coperișulũ cu lutu; puî cutia în pivniță uscată și aședî pe coperișulũ cutii ne-sipũ uscatũ.

Mere și pere pentru iarnă. Dacă suntũ merele saũ perele cöpte bine, le culegi cu băgare de sémă și le lași să stea grămadă 2—3 septămăni și se asude. Apoi alegându-le cele frumoșe și sănătôse le aședî cu codița în susu pe scânduri în pivniță, saũ le puî una preste altă în nisce cuti.

Mespilũ (scorușũ germanicũ). Culegându-le de pe pomu le aședî în paie ca să se mõiă; cele ce vreaî a le păstra mai multũ timpũ, le puî pe scânduri desparțite una de altă.

Gelatină de mere. Cam 10 merișôre mici, din care trebue să scoți cäsuliă cu simburî, le ferbi în  $\frac{1}{2}$  pătrariũ (17 centilitre) de apă cu zacharũ, apoi le lași să se rēcêscă într'unũ castronũ. La acestũ mustũ adaogi  $\frac{1}{2}$  lotũ (8 grame) de beșică de morunũ topită și atăta mustũ de cöcăze ca să capete față roșă frumôsă, străcorî printr'unũ servietũ și 'lũ adaogi la mere rece, și apoi aședëndũ merele în apă le lași să se închege.

Pöme gelatină cu rosolũ. Pune în zacharũ topitũ după gustũ rosolũ albũ ca să se facă unũ feliũ de zamă, amestecă și beșică de morunũ, și după ce se

va reci tórna acésta zamă preste póme ferte în zacharű d. e. preste pere, marile, felił de pepene, nuci, vișine; mestecă-le cu o lingură de argintű, și cândű vorű începe să se închege, aședă-le într'o formă de aramă și aședă forma în ghiață.

Gelatină de gutuł. La 1 punctű (560 grame) de gutuł tăiate felił și curățite de cójă 'ți trebuesce  $\frac{1}{2}$  punctű (280 grame) de zacharű, pe care 'lű puł dinpreună cu feliile de gutuł pe cojł și simburł într'o óla de pământű; preste ele tornł 2 pătrare (70 centilitre) de vinű, 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă, cojł de alămăiă, și apoi le ferbł. — Îndată ce se móiă feliile, le scoțł pe unű castronű, strecorł mustulű, 'lű ferbł ancă și mai bine, dregł colórea cu mustű de acărmesű; tornł mustulű, după ce se va rēcł, preste gutuł, și le îmfrumsețezi și cu alte pometurł.

#### Sălată dulce și compoturł.

Castane ca compotű. Ferbł 1 punctű (560 grame) de castane mari în apă sărată cu puținű anasonű, îndată ce se vorű muia castanele, le puł în apă rece și le curățł de cojł. Întracea ferbł 12 loțł (210 grame) de zacharű până ce se frange și ferbł castanele 2 minute dinpreună cu zacharulű acoperindű vasulű, în care se află. După ce se vorű rēcł le puł în castronulű de compotű; la zama de zacharű puł nițelű mirosű din o portocală, și o lașł să fərbă, iară după ce se va rēcł o tornł preste castane, cărora le puł ca garnitură gelea și pistătee.

Compotű de portocale. Curățł portocalele de cójă saű cu cójă cu totű le tai felił subțirele cu unű cuțitű agerű, le aședł în formă de cunună saű de melcű una preste altă în castronű, presărł zacharű preste ele, saű tornł zamă de zacharű și le garnezł cu vișine ferte ș. alt.

Builonű de prune și vișine. Prăjescł rásurł în untură de vacă, tornł preste ele zamă de prune ferte punendű și nițelű zacharű, scortșóră, garófe-dresű, cojł



de alămăiă și tornându și rumu său vinu, apoi adaogi și prunele ferte tăiate mărunțu său frecate și pasate. Să dă cu limbă próspectă, cu carne de porcū, friptură dela cōste murată, găluscī, jumēri de grisū ș. alt.

Feliū de mere (compotū). Speli merele cu apă și le ferbi cu vinu și cu zacharū până să mōiă.

Pere strivite (compotū). Le ferbi cu zacharū până ce facū zamă său mustū.

Măceșe (compotū). Le speli și le ferbi în apă cu vinu și cu zacharū.

Compotū de cereșe și vișine. După ce le ferbi pui în ele zacharū, o bucatică de scorțisōră său cōjă de alămăiă.

Feliū de persecă (compotū). Speli persecile și le ferbi în apă cu vinu și cu zacharū.

Prune curățite de cōjă și strivite. Scoțindu-le simburī afară le ferbi cu apă și cu zacharū.

Prune uscate obicinuite. Speli prunele, le pui într'unu vasū cam de jumătate plinu, torni apă până să umple vasulū, și le ferbi până ce mai scade apa de totū, și cu zama, ce mai rămāne, le torni în castronū și presārī zacharū preste ele. Poți torna preste prune lichiorū de vanilie său zacharū, scorțisōră, cōji de alămăiă și vinu, cu care trebuie să le ferbi. Unū punū în locū de simburī de prune migdale curățite. Dacă pui aceste prune lângă găluscī și alte bucate de feliulū acesta poți adaoge la zama lorū rāntașū galbenū și bucățele de franzelă prăjită, care trebuie să le ferbi cu prunele dinpreună, formāndū unū feliū de sosū închegatū.

### Salată dulce de pōme.

După ce curățī pōmele de cōjă pui fiecare bucată în apă próspectă, și apoi le pui încetulū cu încetulū în apă de zacharū ferbinte. Dacă suculū, după ce scoți pōmele afară, este pré subțire, 'lū ferbi mai bine și 'lū pui rēcitu preste compotū. Spre a împodobi compotulū 'ți trebuiesce sucurile închegate; gelées.

Mere fripte, de unŭ feliu bunŭ, le scoti cäsulia cu simburii, le pui într'o caserolă, pui în fiecare mărŭ candelŭ sau zacharŭ obicnuitŭ, puținŭ untŭ topitŭ pe de asupra și puțină apă și le frigŭ până ce pe de de subț vorŭ fi brunete, iară pe din lăuntru moi. Le așești calde în castronŭ de compotŭ cu partea friptă bine de din josŭ în susŭ, iară mustulŭ lorŭ ferbându-lŭ cu ceva apă ferbinte 'lŭ torni pe de asupra.

Mere ferte în aburi. În zacharŭ fertŭ poți pune coji de alămaia sau de portocale sau o bucată de scortșoră sau o lingură de gelatină de marile. Merele mai mici le lași întregi, dar le scoti afară cäsulia cu simburii sau le tai ca și pe cele mari feli sau bucăți cubice. După ce le așești în castronŭ le înfrumșești cu pome ferte sau pui preste ele gelee de mere. Sau înfigi în ele pignoli, ce sau desfăcutŭ în apă ferbinte, preste altele așești foi de pistătee, cócăze ferte ș. alt. Scoti dela merele bune mici cäsulia, le pui în apă, iară cojile le ferbi, suculŭ strecoratŭ 'lŭ ferbi cu zacharŭ și a apoi le ferbi în acestŭ sucŭ. După ce scoti cojile, ferbi suculŭ să se mai îngrósă și 'lŭ torni preste merele umplute cu gelatină de marile sau cu altfeliu de gelatină, dar să fiă rece suculŭ.

Mere tăiate bucăți cubice, ferte cu zacharŭ, cu zamă de alămaia și cu coji de alămaia, până ce se vede prin ele și suntŭ moi, le așești în caserola de compotŭ într'unŭ cercŭ pentru torte și mustulŭ celŭ grosŭ 'lŭ torni preste ele. Îndată ce se răcesce desfaci cerculŭ cu cuțitulŭ, 'lŭ iaș josŭ și pe de asupra înfrumșești ca și o tortă cu pome, pistătee și gelee.

Mere curățite de cójă le tai felii, scoti cäsulia cu simburii afară, și le ferbi în apă cu zacharŭ punându în ele coji de alămaia tăiate ca tăeteli, corinte și adaogi nițelŭ rumŭ și apoi le așești în castronŭ în formă de cunună.

Merele mai mici. Le curăți de cójă și le netezesci frumșelŭ să fiă pe tóte locurile asemenea, scoti cäsulia cu simburii afară și le ferbi în apă de zacharŭ



cu zamă de alămăiă și apoi le așezi în castron. La mijlocu pui felii subțirele de mere cu zacharū, untū și gelatină de marile fértă în aburi sau altū feliū de póme.

Mere frecate. Curăți merele de cójă, le tai, le ferbi în apă cu zacharū până ce se potū strivi și le treci prin sită. Mestecându prin acéstă bucată bóbe de struguri o așezi în castron, presari preste ea zacharū pisatū mai mare; zacharulū trebuie să 'lū prăjesci să se rumenescă cu o lopățică de jumeri arsă în focū. Bucata acésta o dai la masă rece sau caldă.

Pere cu anasonū. Învăluți pere tăiate în două în făină, le pui în unsóre ferbinte și îndată ce se vorū rumeni pe amēdouă laturile, pui preste ele anasonū întregū și zacharū pisatū și după ce va căpăta și zacharulū față torni puținū vinū și apă preste pere, ca să aibă zamă.

Pere fripte. Perele mustóse și moi le curăți de cójă, le desparti în două, le așezi în unsóre de boū, le întorci numai după ce se rumenescū pe o lature, le frigī până ce se rumenescū bine pe amēdouă laturile, și le pui pe masă.

Pere ferte în aburi. Curăți perele de cójă, le împarti în două, le scoți căsulia cu simburii și apoi le pui în apă rece. Perele cópte le ferbi acoperindū tingira sau óla, și pui nițică vanile; perele, care nu suntū de totū cópte, le freci cu zamă de alămăiă, nu acoperi vasulū, în care se află, ferbi zamă de alămăiă și cojile cu apă, cu zacharū și perele le ferbi pripitū.

Alămăile. Le curăți de cójă, le tai felii, scoți međulū și le ferbi luandū la 3 bucăți 8 loți (140 grame) de zacharū cu  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de apă, adaogi feliile și le ferbi în aburi până ce capătă unū feliū de lustru.

Fragi și smeură. Ferbi cam 6 loți (105 grame) de zacharū cu  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de

apă, 'lă lași să se răcescă puținelă, amesteci 2 pătrare (70 centilitre) de fragi de pădure alese, le pui la răcôre, le așezi grămadă într'ună castronă de compotă și torni mustulă acesta preste ele.

**Smeură.** O bagi în apă prôspătă, după vr'o câteva minute o pui pe o sită, apoi în zăchară, o ferbi până ce dă în undă, și o recesci.

**Măceșe.** Tai măceșele în două, scoți simburii și părțile aspre afară și le ferbi în apă cu vină și cu zăchară. După ce se răcesc le înfrumusețezi cu pistățele și cu coji de alămăiă; printre ele amesteci de jumătate bôbe de struguri.

**Socă.** Culegi bobitele de socă și le ferbi în aburi cu zăchară, scorțișoră, coji de alămăiă, sau ferbi franzele bucăți cubice prăjite în untă sau o lingură de făină de întăreală bătută cu lapte rece, câțva timpă, și le dai pe masă călduțe.

**Cocăze.** Bobite mari de cocăze le opăresci cu nițică apă cu zăchară și le lași să se răcescă. Acum storci mustă din bobite crude, 'lă freci cu zăchară pisată până ce se topește zăchară de totă, adaogi bobitele și le așezi pe gheață.

**Cereșe și vișine.** Le pui în apă cu zăchară nerăcită încă și le ferbi încetinelă.

**Mările.** Le ferbi în abură curățite de cójă și despărțite în două cu zăchară și nițică apă, dară să nu fiă pré moi.

**Persecile.** Le curăți de cójă și le tai în două, le freci cu zamă de alămăiă, ca să rămână albe frumôse, și le ferbi la începută în apă, apoi cu zăchară, preste care mai poți turna zamă de alămăiă și coji, nițelă rumă sau și vină albă.

**Cocăze.** Ferbi cocăzele cu zăchară pisată, aco-perindă vasulă cu ceva, în mustulă loră cam 1 ôră, le lași să se răcescă și adaogi nițelă vină roșu, zăchară și scorțișoră.



**Gutuî.** Le trebuie să fiă foarte bine còpte şi stătute. Speli gutuile, le sterghi bine, le curăţi de còjă şi le tai feliî. Cojile le ferbi în apă, carea apoi o strecoři prin sită şi ferbi cu acésta zacharulù, căci astfeliù mustulù şi capetă faţă mai frumósă şi se încheagă. Feliile le opăresci mai în nainte, ca să pèrdă amărăciunea, după aceea le ferbi în zamă de zacharù cam 2 ore.

**A finele.** Le ferbi în niţică apă cu zacharù şi le laşi să se răcescă.

**Măceşe.** Măceşe verði, care să nu fiă pré moi le bagi în apă ferbinte până ce se urcă în susù, le scoţi afară cu o lingură găurită şi le bagi în zacharù fertù grosiorù (jumătate așa de greu ca bobitele şi ferte cu scortisoră şi coji de alămăia), şi apoi le laşi să stea așa câţva timpù; sicolù 'lù poți ferbe apoi şi mai multù.

**Bóbe de struguri.** Curăţi codiţele şi ferbi bóbele de struguri în apă cu zacharù. După ce se răcorescù le înfrumşeteci cu pistăţee şi coji de alămăia; de jumătate potù fi măceşe.

**Prunele.** Le despici în două şi le ferbi în aburi cu zacharù, cu apă şi cu scortisoră sau le laşi întregi curăţindu-le de còjă. — Ca să le poți curăţi mai bine de còjă le bagi mai întâiù în apă caldă apoi în apă rece.

### Cum se gătescù pòmele sudice.

**Migdalele şi alunele.** Sè întrebuintează mai cu sémă curăţindu-le de còjă; dacă nu sè vorù întrebuinta așa, sè va arăta la bucate cum ai să le gătesci. Cu còjă cu totù le speli în apă rece şi le ştergi cu o cârpă. — Ca să poți cureţi de pe ele peliţa, aceea négrabrună le pui să stea în apă 24 de ore; de regulă le pui în apă ferbinte ţinându-le acolo până le poți curăţi de còjă. Apoi le speli şi le ştergi să se usuce. Cândù este să le pisezi (sè pisează într'unù mojarìù de pétără cu pisalugù de lemnù de pèrù) trebuie să amesteci în

ele ceva să nu se uleiască; vr'o câteva picături de lapte, albușu de ou, apă, zamă de portocale sau zacharū pisatū, ce adică se potrivește la bucată, ce voiesci a o găti. Cândū le tai cu cuțitulū subțirele le strecori prin sitiță sau printr'o sită de pěrū rară. Cele ce remănū în sită, le tai iară și iarăși le strecori. — Taiate în formă de stilurī, se dicū migdalele tăindu-le de alungulū în bucăți; taiate frunđisū se dicū cândū le tai de a latulū. — Migdalele le prăjesci aședēdu-le întregi sau taiate stilurī cu zacharū într'o tingiră de tinichea, mesteci în ele până ce se rumenescū. Le poți despărți ușorū în două lăsādu-le să stea mai multe ore în apă rece și tăindu-le apoi cu cuțitulū în două. Alunele le curăți de cōjă totū așa, sau mai adeseorī le prăjesci într'o tigae sau le puī să stea în apă rece 24 de ore. Nucile până ce suntū încă lăptōse, le curăți de cōjă cu unū cuțitū bunū; iară nucile uscate le bagī în apă ferbinte, ca să li se mōiă pelița cea galbenă, care apoi o poți curăți ușorū. — Pignólele le speli și le stergi cu cārpă grōsă. Vrēndū a le face să se despicē, ca să împodebesci compotulū cu ele, le puī în apă ferbinte. — Pistateele, ca să le poți curăți de pelița lorū cea brună, le puī în apă ferbinte, apoi în apă rece. — Stafidele și corintele le speli, le usuci cu o cārpă și le alegi. — Stafidele cele mari le tai în două ca să le poți scóte simburīi afară. — Portocalele le tai frunđisore subțiri, și în forme asemenea (cum suntū frunđe) sau în formă de stilurī, sau în fine le tai cu strugulū.

### Póme ferte în aburī.

Pómele trebuie să fiā cópte pe de plinū, dar' să fiā totū de odată și tari și fără pete; nu se spală pómele ci numai se stergū. Zacharulū 'lū ferbi și 'lū lāmuresci până ce prinde pelița și la 1 punctū (560 grame) de zacharū 'ți trebuiește 3 pātrare ( $1\frac{1}{10}$  litre) de apă, ca



suculă să acopere de totă pomele, prin ceea ce se potă conserva mai bine. Umpli sticlele, în care ai să conservi pome, cu pome, adaogi zacharū pregătitū spre acesta până să acopere pomele. În pome mustose, bobe ș. alt. puî zacharulū pisatū, legi sticlele cu beșici îndoite saū cu hărtiă de pergamentū, învăluî fiecare sticlă cu bucați de pândă, și le așeđi pe fenu în căldare, despărțite una de altă și de căldare cu beșicore de lemnū, ca să nu se clatine. Caldarea o umpli cu apă rece numai până la gatulū sticlelorū (apa nu trebuie să fərbă până ce se formează beșicuțe, căci altfeliū crépă sticla), o acoperi cu unū acopărémentū și puî în jurulū copărémentulū o cărpă umeđită în apă. Astfeliū lași să fərbă apa socotindū de cândū începe a ferbe 10 până în 20 de minute, și apoi tragi căldarea dela focū. După ce se va fi răcitū de totū, scoți sticlele din căldare, le stergi și le păstređi la locū uscatū. Decumva ar fi suculū pré puținū pe de asupra pómelorū, le poți ferbe a doua di iarăși. Dacă sticlele suntū mai mari trebuie să le ferbi mai îndelungatū, ca pe cele mai mici. În locū de a pune sticlele în aburi să fərbă, le puî în gaura platonulū; dar este mai de recomandatū a le ferbe în chipulū arătatū mai susū. Cândū destupi vr'o sticlă saū borcanū trebuie să întrebuinteđi tôte pomele din ea, căci cele ce rămănu neintrebuintate se strică și se mucezescū. Cândū legi sticlele e lucru principalū a lăsa să se strecore în lăuntru fôrte puținū aerū, mai de parte să legi sticlele bine să nu pôtă străbate aerulū din afară. Spre scopulū acesta țini beșica în mâna stângă de asupra borcanulū și o îndeși în lăuntru cu mâna dreptă, tragi puținelū cu mâna stângă de ea și înfășori sfôra de mai multe ori strênsū împrejurulū gatulū sticlii și apoi o înođi. În chipulū acesta beșica, deși o întinđi tare, se cufundă nițelū, și așa ofere aerulū, ce se întinde la căldură, spațiū, iară beșica nu crépă. Până cândū suntū beșicile întinse dreptū saū ceva apăsate în lăuntru, suntū pomele din lăuntru borcanulū bune; dacă se boltescū



să sci că au început să fərbă. În casul acesta trebuie să ferbi pomele de nouă sau să le întrebunțedă.

**Ananasu.** Le curăți de cójă și le tai felii subțiri și apoi le aședă în borcane patură de patură presărându-le cu zacharū pisatū (cătū ananasū atăta să fiă și zacharū), legi sticlele ori borcanele și le lași să stea până ce se topește zacharulū, apoi ferbi sticlele 15—20 de minute.

**Perele.** Pere de a le zacharulū, pere domnesci (crăiesci) și alte pere nobile le curăți de cójă și le împarți în două sau în patru, umpli sticlele cu ele și le acoperi cu zacharū fertū ferbându-le apoi 10 minute.

**Caise și perseci.** Desparți caisele și persecile pe la mijlocū, le curăți de cójă cu cuțitu foarte agerū, le aședă în borcane, presari pe de asupra zacharū și le ferbi 15 minute.

**Cereșe.** Cele mai bune suntū cele mari mustōse și negre; le tai codițele de jumătate, umpli sticlele cu cereșe pui preste ele zacharū pisatū sau lămuritū, și ferbi sticlele în aburi 10 minute.

**Cereșe țepeșe (Cornelius).** Cōpte bine dar să nu fiă moi le prepari ca și pe altele; dar le ferbi numai 5 minute.

**Portocale.** Pentru 4 portocale ferbi  $\frac{1}{2}$  puntū (280 grame) de zacharū cu  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de apă. Zacharulū 'lū freci de cójă pentru mirosū, 'lū pui apoi cu feliile curățite de materia cea albă în sticle sau borcane și le ferbi 10 minute.

**Gutuile.** Le opēresci și apoi le bagi în sticle cu zacharū legatū și le ferbi 20 de minute.

**Cócāze și porumbele.** Le alegi cele frumoșe și le aședă în sticle cu zacharū legatū și apoi le ferbi 10 minute.

**Vișine.** Alegi vișine spaniole sau alte de rēndū, tai cōdele de jumătate, umpli sticlele mai de totū și



puî zacharû legatû saû pisatû în ele şi le ferbî 10 minute.

Prune. Sterge prunele bine, curăţă-le de cójă, aşază-le cu codiţe cu totû în sticle, acopere-le cu zacharû legatû, şi apoi ferbe-le 15—20 minute.

#### Póme strivite.

Vişine mari. Curăţi vişinile de codiţe, le puî într'unû castronû, le usucî ca şi pe alte póme scoţi simburii din ele, le usucî ca şi pe alte póme, îndată ce suntû aţose şi fără mustû, strivescî 2 saû 3 în degete turtindu-le în latulû, le presarî cu zacharû, îndată ce suntû calde saû le afundî mai ântâiû pe de o lature în mustulû lorû, le usucî pe deplinû şi le păstrezi în cutii.

Prune şi claudes reine. (Unû feliû de prune introduse şi cultivate în gradinî; patria lorû este Caucasulû). Din cele ce se potû desface uşorû de simbure, le curăţi de cójă, ca şi pe vişinile, le usucî, le storcî puţinţelû, saû le înfigî mai ântâiû pe nisce nuele de răchite curăţite de cójă şi le usucî la sóre.

Persecile. Le curăţi de cójă, le despartî în două şi le preparî ca şi perele.

Pere. Perele mustóse şi moî le curăţi de cójă, presarî zacharû preste ele, le aşedî în castróne, iară mustulû, ce se scurge din ele 'lû potî întrebuinta ca muiătură. După ce se usucă de jumătate le tescuiescî punându-le între două scândurele dar să fiă cam lătareţe, le usucî, le tescuiescî şi le moî în mustulû, ce iese din ele, dar numai pe o lature, care apoi o aşedî să stea cu faţa în susû. La începutû potî presăra preste ele anisû.

Prunele. Le curăţi de cójă, le usucî şi le strivescî ca şi pe vişinile.

Claudes reine, ferte în aburû; fiindû cópte dar virtóse le întepî cu aculû cu deosebire în jurulû codiţelorû; puî preste ele zacharû pisatû saû legatû şi le ferbî 15—20 minute (vedî la póme ferte în aburî).

### Póme uscate (cum se usucă).

Póme cópte bine și anume: prune și prune de cele mici, mirabele, cereșe, prinele, vișine, le puî în castróne late, care suntú înguste la fundú. Pe fundú aședî unú coperișú găuritú de pământú, ca să se strecóre prin elú mustulú în loculú, ce mai rămâne deșertú. A doua đî aședî castrónele într'unú cuptoriú de páne, ce s'a rěcoritú, și le ținí acolo până ce se sbărcescú nițelú pómele. După aceia le aședî pe o gratiá saú pe tinichea acoperitá cu hărtiá și le puî a doua đî în cuptoriú calduțú, lăsându-le să stea acolo până ce se va rěci cuptoriulú. — Apoi întorci pómele bărbătesce, le puî în mai multe rëndurí la sóre, și și în cuptoriú, până ce se vorú usca bine; apoi le păstredî în saci la unú locú, unde străbate aerulú. Merele și perele le curățî de cójă și le tai felií; de altminterea le usuci totú ca și pe celelalte.

Persecile. Le despartî (tai) în două, presari peste ele urezú și le uđi numai de jumătate uscate cu sucúlú, ce se scurge din ele.

Cum se usuci strugurí ca săi întrebuintedî în locú de stafide. Strugurii dulci și buni albi i lași să stea pe vița lorú (butuculú lorú); cândú vorú fi de totú copti (rescopți) crestedî puținú codițele strugurelú. Îndată ce se vorú sbărca ceva și se vorú cam negri, i culegi, i aședî pe scândurí de uscatú póme și apoi i usuci deplinú la sóre. Cândú vorú fi uscați, le scoți cotorășele afară, i bagí în cutii apăsându-i bine în lěuntru, și i păstređi inchiđendú cutiile ca să nu străbatá aerulú.

### Păstrarea patlagelelorú roșii (paradiselorú).

Ferte în aburí. Ferbele în aburí, paséză-le și le bagă în borcanele mici de sticlă preparate a ferbe în aburí; légă-le la gátú cu beșici saú hărtiá de perga-mentú și ferbele 15 minute în aburí.



Păstrate în oțet. Umpli borcane de fertu în aburi cu patlagele roșii cöpte dar' să nu fiă moi, torni preste ele oțetü până ce se umplu borcanele; oțetulü 'lū amesteci cu nițică apă, aședî pe de asupra de unū degetü de grösă unsöre topită, și legi borcanele cu här-tiä de pergamentü.

Patlagele roșii uscate. Ferbi în aburi și strecori guliile roșii cöpte bine; strecorate le ferbi până se îngrosă fără să le arđi, le lipesci pe nisce scändurite, și le lași să se usuce la aerü până ce vorü fi tari; apoi le iaî de pe scänduri și le păstređi. Suntü bune pentru supă până ce vinü cele nuoă.

Ferte în formă de salsă. Frängi în două guliî rescöpte, le ferbi și le strecori și a treia parte din ele le aședî în zacharü pisatü și le ferbi grosiöre, dară să nu fiă la fațä pré întunecate. Borcanele să nu le umpli de totü, änsă le acoperi cu unū coperemëntü de unū degetü de grosü de unsöre topită, apoi le legi pe la gätü cu beșici saü cu här-tiä de pergamentü.

#### Cum se usucă pömele confecte.

Pömele ferte cu zacharü le verși într'o strecorătoare; zacharulü se strecörä curatü, pömele le puî una câte una în caströne late lângă o laltă (saü pe nisce table de sticlă saü de pétră) cerni preste ele zacharü și le aședî la căldură să se usuce. A doua đi le întorci și iarăși presări zacharü preste ele. — Astfeliü purcedî până ce suntü deplinü uscate, le aședî îndesate în cutiî să între fiecare pătură o fóiă de här-tiä și le păstređi la unū locü răcorosü și uscatü. Așa prepari marilele, persecile, perele, smochinele și prunele și apoi le aședî amestecându-le în cutiî.

Candite (saü făcute în candelü). Dacă adaogi la zacharulü din pömele ferte zacharü legatü, 'lū ferbi apoi până ce dä din ölä afară și pömele le ferbi împreună. — Freci mai departe, cu lingura de fertură plină cu astfeliü de zacharü de laturea tingiriî, mereü

și într'o parte și în alta până ce se albesce, apoi pisezi zacharul și 'lă amesteci printre celalaltă zachar. Așa porcedi până ce se albesce totă zacharul și se îngroșă. Acum scoți pomele afară cu furculița, le pui pe sită și le usuci la ună locă caldă.

Așa urmeză cu cojile de portocale, cu feliile de alămaia, cu smochinele, migdalele verzi și altfelă de pome.

### Pome în șliboviță (rachiă de prune, vinarsă de prune) spirtă de cereșe săă rumă.

Tăi rămurelele mici dela struguri de soiă bună cu fórfecile, dela vișine tăi codițele de jumătate, prunele le curăți de cójă, persecile le curăți de cójă și le împarți în două, din pepene virtosă, tăi bucățele și le ferbi în apă cu zachar.

Așezi pomele soiă de soiă săă amestecate mai multe soiuri la o laltă în sticle de fertă în aburi, cam de jumătate săă fiă fiecare sticlă. La 1 punctă (560 grame) de pome ferbi  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de zachar, care-lă torni preste pome după ce se răcesce și tot-o-dată torni și  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de șliboviță, de spirtă de cereșe săă de rumă, pui o bucată de scortisoră și vr'o câteva garófe-dresă. Legi sticlele bine și le țini la sóre 14 zile.

### Pome cu oțetă.

Vișine, prune curățite de cójă săă perseci tăiate felii, le așezi punendă numai de jumătate atata zachar în sticle de fertă în aburi, torni în ele oțetă de vină nu pré tare și legandă sticlele bine le pui săă stea la sóre. După vr'o 8 zile ferbi oțetulă cu scortisoră și cu garófe-dresă și 'lă torni preste pomele din sticlă. Apoi mai țini sticlele vr'o câteva septămani la sóre.



Póme ferte în aburi pentru ornamente (înfrumșetare sau împodobire).

În genere trebuie să fiă pómele deplină crescute dară să nu fiă nici pré virtóse (de suntú prea moi ferbú iute) și să fiă de soiú bunú, să nu fiă jignite și să le culegă próspete din pomú. Ca totuși să fiă destulú de moi le blanșeđi, adica: le așeđi în apă ferbinte fértă saú în apă de ríu fără să mai ferbí apa și le ținí în ea până ce le poți străpunge nițelú cu unú gátejú saú cu o surcea. Apoi le scoți afară din apă cu o lingură de spumă, le pui în apă rece, carea a fostú fértă și după ce se vorú răci pe o sită ca să se străcóre apa. După acésta le cântăresci și luándú totú asemenea de multú zacharú rafinatú, 1 puntú (560 grame) de regulă, se ferbe într'unú pátrariú ( $3 \frac{1}{2}$  decilitre) de apă, carelú torní după ce se răcesce preste pómele, ce le pui în castronú; acoperí castronulú cu o cólá de hárțiá ca să atingă zacharulú și să nu se véđă nici o póma, în genere acoperí castronulú bine. A doua ți scurgí zacharulú, 'lú ferbí până ce se face ațosú, și 'lú torní rece preste póme și le lași să stea acoperindu-le. În sfârșitú ferbí pómele cu zacharulú dinpreună până ce se ferbe zacharulú bine; lași pómele și zacharulú să se răcéscă și umpli cu ele borcane tornándú pe de asupra mustulú saú zama lorú ca să inóte în ea; legí borcanele cu beșici saú cu hárțiá de pergamentú, care trebuie se mai ántáiu muiată în apă căldută. Decumva n'ar ajunge zama saú sucúlú mai adaogí zacharú legatú. Cândú ferbí zacharulú trebuie să 'lú curăți de spumă. Tot-de-odata să curăți și stergí marginea tîngirii pe lătura din lăuntru căci pómele ferbú ușorú, dacă acreală, ce se așadă pe la marginea vasulú, rămáne între pómele ferte. Cu tóte aceste le poți curăți de acésta acreală (acidú) cândú bagí pómele în borcane, saú cândú le espuí la sóre. Semnu că ferbú este îndată ce începú a se bolti și durduca beșicile, cu care suntú acoperite borcanele. Atunci ferbí pómele din nou cu zama lorú cu totú, picurí vr'o câteva picăturí de amoniácú în lăuntru, și curăți spuma

de pe de asupra. Dacă ferbî zacharulü pré de multe ori saü prea tare saü fără să mesteci în elü, să preface în candelü, adică devine albü și virtosü. În póme, ce aü să fiä albe la față tornî nițică zamă de alămaia. Din pómele preparate în modulü acesta poți scóte vr'o câteva bucăți afară, iară celelalte le poți păstra fără să se strice, cu lunile.

Cereșe amarî și vișine. Alegi aceste póme bine, le tai codițele de jumătate, le așezi cu zacharü pisatü mare saü cu zacharü fertü în tingiră, le lași să stea până ce se topesce zacharulü. Apoi le puî să férbă, și le ferbî încetü, până ce poți să te uiți prin póme. A doua di ferbî iarăși zacharulü și 'lū puî rece preste póme, care-le bagî în borcane.

Ananasü. Le curăți de cójă, le tai felii ca muchia cuțitului de gróse, le puî în borcane și presări chiar atâta zacharü pisatü mărunțü, câte póme suntü. Borcanele le legi cu hărtiä, apoi preste acésta legi beșici saü pergamentü și le puî să stea la sóre până ce se topesce zacharulü de totü, iară zama saü sucülü lorü se limpedesce.

Porumbele saü și cócăze alese, frumoșe le ferbî ca și pe vișinile vr'o câteva minute și le lași să se răcescă. A doua di ferbî zama lorü până la 5 graduri și o tornî iarăși rece preste póme.

La 1 pătrariü ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de bobite ți trebuesce 1 pătrariü ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de apă și 2 pătrare (7 decilitre) de zacharü.

Mure, smeură și zarzäre. Le culegi până ce suntü încă virtóse, le puî în zacharü legatü care trebuesce fertü până dä afară, le lași să dea odată în undă, le curăți de spumă și le deșerti în castronü. A doua di ferbî zacharulü până ce se sleiesce, și dinpreuna cu acestü zacharü aședi pómele în sticle saü borcane. Pentru smeură ferbî mustulü storsü din cócăze cópte bine cu zacharü de a două óră, căci astfeliü sucülü se sleiesce mai iute și e și mai gustosü.



**Felii de alămaia.** Alămaile mari virtose le curăți bine de cójă, le tai în patru și fiecare felie o mai tai o dată în două, le așezi apoi feliile să stea 24 de ore în apă cu sare, schimbî vr'o câteva zile apa bărbătesce până ce numai sînt sarate. Apoi le pui să fêrbă în apă rece  $\frac{1}{4}$  de oră, le deșerți în apă rece și apoi pe o sită și scoțindu-le după acea meșul (alb) afară, — iară feliile le ferbi vr'o câteva minute cu zacharū legatū și le pui la o parte. A doua zi ferbi zacharulū și mai bine și 'lū torni preste alămaia, după 24 ore le ferbi cu zacharulū dinpreuna și urmîndu totu asemenea încă de vr'o două trei ori, până ce poți videa prin ele, le așezi în borcane. Totu așa prepari și feliile de portocale și alămaile mai mărunte, care însă trebuie să le străpungî cu aculū și să le schimbî apa de mai multe ori.

**Smochine.** Fiindū încă smochinile verđi, necópte de plinū le înțepi la capū cu unū penicelū, le inferbînți în apă de riu, până ce începe apa să dea în undă și apoi le deșerți în apă rece. A doua zi pui preste ele o mână de foi de spenatū și o mână de sare și le ferbi până ce va puté străbate în ele gămălia aculū cu gămălia. După aceea le așezi în apă prós-petă și le prepari mai de parte cu zacharū ca și pe caisele. De vorū fi smochinile ceva mai cópte le ferbi numai odată în apă fără să mai pui spenatu și sare preparāndu-le cu zacharū totū ca mai înainte.

**Măcesele.** Le culegi până ce sînt încă virtose și le tai în două de a lungulū, simburii și ațele le curăți și le rețedi codițele. Ferbe-le în zacharū legatū subțirelū până ce se móia și lasă-le să stea așa o nópte, apoi bagă-le în borcane, ferbe încă odată zacharulū și tornă-lū rece preste ele.

**Cereșe țepese.** Le ferbi ca și pe vișinele, să nu fiă însă prea moi, dar cópte să fiă.

**Marile (apricose, caise).** Pómele aceste virtose și întregi le tai în două, le curăți de cójă cu unū



cuțitu agerū și apoi le puî în apă rece; după aceia le puî în apă ferbinte să se acopere de totu și le lași în apa aéstă până să voru urca în susu; după aceia le puî iarăși în apă rece. După ce le puî pe o sită să se străcore apa, le cumpenesci cu totu atăta zacharū ca și caise, ferbī zacharulū legându-lū până la gradulū alū patruea, și 'lū puî rece preste caise. A doua di ferbī zacharulū până să prefaze margele, a treia di până devine ațosū, ferbī cu elū pomele și le aședī în borcane după ce se recescū. Să potū prepara caisele și necurățite de cōjă.

Caise necópte, reine claude (ringlote) și prune verđi, le culegī până ce li suntū încă simburii moi, le aședī în leșiă limpede, le ferbī până ce se inferbentă, le deșertī în apă caldă, le scoți din apă una câte una, le stergī și le înțepī de vr'o câteva ori cu aculū. Apoi ferbī apă cu nițelū oțetū de vinū intr'o tingiră, puî pomele în lēuntru și le lași să stea la o parte până ce se móiă încătū înțepēndu-le cu acū să cadă îndată josū. După aceia le lași să se răcēscă, le puî în apă prōspētă; a doua di le aședī pe o sită și le preparī cu zacharū ca și pe alte pome.

**P e p e n i.** Copti dar încă fiindū de plinū virtuși i tai feli, curăți feliile aceste de cōjă și scoți medulū celū móle din ele, apoi le tai bucăți lungărețe. Ferbī feliile cu apă fērtă, până ce se móiă bine, le puî în apă rece, le lași să se scurgă și apoi în zacharū umeđitū. A doua di ferbī zacharulū și puî cam pe la sfârșitū și feliile de pepene să fērbă încetū cu încetulū cu zacharulū dinpreună, a treia di și chiar și a patra le mai ferbī cu zacharulū acela până ce dau în undă, și le puî la păstrare. Zacharulū 'lū ferbī luândū la 1  $\frac{1}{2}$  punctū (980 grame) de zacharū, 3 pătrare (1  $\frac{1}{10}$  litre) de oțetū de vinū. — Partea verde dintre medū și cōjă dela pepeni copti o tai bucăți ca degetulū de gróse și și de lungi, și acestea le ferbī cu 1 punctū (560 grame) de zacharū, care-le trebuesce fertū mai an-



taiu într'unu pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de apă și  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de oțet de vinu. — Să le ferbi cu zăcharu până ce poți videa prin ele.

Prune galbene (mirabele), prune grașe și prune ordinare lunguețe. Curăți aceste prune cu cuțitul, ce taiă bine, fără să le tai și codițele și le pui în apă rece, le așezi apoi în apă ferbinte și pe urmă după ce se mōiă în zăcharu legatū.

Pōmele de soiulū acesta, care suntu cōpte numai de jumătate le bagi în oțetū de vinu amestecatū cu apă în cātățime egală și le ferbi puțin, căci astfeliū și păstrează fața lorū verde. După acēsta ferbi atāta zăcharu cātū tragū pōmele crude în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 decilitre) de apă, pentru 1 punctū (560 grame), până ce se urcă de pe fundū ca mărgelele; pui apoi scortșōră, coji de alāmāiă și pōmele și le ferbi încetū, până ce începū a se crepa. A doua di ferbi zăcharulū și 'lū torni rece preste pōmele aședate în borcane.

Nuci negri. În luna lui Iuniū culegi nuci negre cōpte de jumătate dar verđi, le străpungi cu aculū, și le ții 14 zile în apă, carea o schimbī pe di de trei ori. În chipulū acesta nucile se facū de totū negri. După aceia le ferbi vr'o câteva minute în apă, le deserți iarāși în apă prōspētă și le stergi cu o cārpă, le împēnedi cu garōfe-dresū și bucāți micī de scortșōră. Apoi le ferbi cu zăcharu legatū până ce se mōiă bine; apoi ferbi mustulū singurū, 'lū torni preste nuci și iarāși 'lū ferbi întēmplāndu-se să se subțieze.

Nuci albe. Culegi în Augustū nuci cōpte, dar cōja lorū să fiā cu tōte acestea mōle, le curăți de cōjă de totū și le arunci una câte una după cum le curăți de cōja, în apă, în care să se fi topitū nițica pétără acră. Apoi le blanședi în apă ferbinte, unde trebue să pui nițică pétără acră, și urmedi totū așa chiar și cândū le ferbi, ca să capete fața cātū se pōte de albă. Înțēpāndu-le cu acū cândū vorū cade din acū, le deserți în

apă rece, și după ce se voru recori și se voru scurge, le puî în zacharū legatū. Zacharulū 'lū ferbî vr'o două trei ȝile în fiecare ȝi câte unū timpū apoi ferbî și nucile și împreună cu ele și o bucată de vanile.

**Perseci.** Iai perseci a căroră meȝu nu se ia de pe simbure, căci suntū mai mustōse și nu devinū aȝatōse. Taiă-le cu unū cuȝitū ascuȝitū bine, în două, și tot-de-odată și simburile, curăȝe-le, pune-le în apă rece să stea până ce le poȝi străpunge cu ușurătate cu unū beȝisorū; apoi prepară-le cu zacharū ca și caisele.

**Gutuile.** Curăȝi feliile de gutuî de cōjă și le puî să stea în apă rece timpū de o oră, apoi le ferbî cu altă apă la focū mai domolū până ce se mōiă. Usucă-le apoi cu unū ștergariū, și adauge totū atăta de zacharū câte gutuî. Zacharulū 'lū puî legatū preste gutuî, de altminterea prepară-le ca și caisele.

**Porumbrice.** Culege-le cândū suntū cōpte dar virtōse, străpunge-le de vr'o câteva ori cu unū acū și ferbe-le ca vișinile.

**Acrișele (agrișele).** Până ce suntū încă de totū virtōse și verȝi le tai la o parte și le scoȝi simburil cu unū lemnutū micū. Le așeȝi să stea o nôpte în apă prōspetă, apoi le puî în apă ferbinte până ce se urcă în susū. După aceia le puî iarăși în apă prōspetă, apoi pe o sită, le acoperi cu zacharū fertū, ânsă de două ori, și după ce se recesce 'lū torni preste ele, și apoi a patra ȝi le ferbî cu zacharulū dinpreună.

**Bobite de struguri verȝi.** Culeȝi bobitele de pe strugurele coptū dar' încă virtosū, le scoȝi simburil afară, le ferbî cu apă de riu, și apoi le lași să stea acoperite în apă ferbinte până ce le poȝi strivi cu degetele. Ferbându-le cu zacharū până dau afară le puî într'unū castronū. A doua ȝi ferbî zacharulū până ce se face mărgele, le ferbî cu zacharulū dinpreună și lăsându-le să se recescă le păstreȝi.



Pere mici de a le zacharului. Culegi perele cöpte dar' încă virtöse și după ce le curăți de cöjă le așezi în apă pröspetă cu zamă de alămaia, ca să și păstreze fața albă frumösă; tai codița de jumătate și ce mai rămâne o curăți scobindu-o. Le ferbi în apă de riu cu o bucată de petró acrå și le lași să se răcesca în apă pröspetă. În sfârșitü ferbi zacharulü acesta și le bagi în sticle după ce se recescü.

Pere nacavețe, craiesci (regesci) și de Salisburgü. Le împarți în două chiar și codițele, scoți căsulia de simburî din ele, și le prepari ca și pe cele de mai în nainte. Merele bazarole le prepari ca și perele cele mici.

Scorușe. Le culegi din pomü încă fiindü vîrtöse, le înțepi cu acu de vr'o câteva ori, și le ferbi în apă, apoi cu zacharü, și a doua di adaogi sucü de mere storsü tescuitü preste zacharü și 'lū ferbi până să ingröșă cum se cuvine.

#### Marmelade, șerbeturî saü muse.

Pömele moi să dau prin sită, cele vîrtöse să ferbü. Zacharulü să pune pisatü dar în aceiași cantitate în câtă suntü și pömele străcurate. La șerbeturî de caise, de marile, prune ș. alt. lăsămü se stea pömele curățite de cöjă și presărate cu zacharü pisatü stratü de stratü vr'o câteva öre, apoi le ferbemü și le frecămü. Pentru șerbeturî mai fine și mai moi ferbi zacharulü udatü cu apă până să ține, apoi 'lū ferbi cu pömele străcurate. Șerbetulü 'lū ferbi în tingire pentru spumă la focü moderatü, curăți spuma cu lingura de argintü și mesteci în șerbetü adeseori să nu se lipescă de fundü. Ca să cerci de este șerbetu fertü de ajunsü picurî o picătură din elü cândü începe a face beșicuțe și luesce, pe o hărtia de sbeutü, și dacă nu trece prin hărtia pui șerbetulü la o parte. Să nu 'lū ferbi pré multü căci și

perde colórea. Poți să 'lă așeși în sticle sau borcane încă fiindu caldă (șerbeturile gróse mai ferbinți), ca să capete pe de asupra peliță, căci se ține mai bine. Și atunci se ține bine dacă pui preste șerbetu o hărtiă de sbetu tăiată potrivit și muiată în rumă. Borcanele cu șerbetu le legi numai după ce se va reci șerbetul bine; le legi cu hărtiă de scrisu tare, care o găuresci cu unu acú grosu. Borcanele și sticlele umplute le păstreși la unu locu răcorosu, uscatu și espusu aerulu cercetându-le adeseori cum se țin. — Dacă ai prinsu mucezeală, curăți mucezeala și șerbetul 'lă mai opəri cu nițelu zacharú topitú; ce nu este curatú se preface prin ferbere în spumă, care o lapeși. — Decumva ai pusú mai multú zacharú ca póme se strică șerbetulú chiarú și la loculú celú mai potrivitú.

Șerbetu de mere. Curăți merele de cójă și le pui în apă, le ferbi în apă cu zamă de alămăiă, le dai prin sită și le mai ferbi cu zacharú și cu mirosu de portocale sau de alămăiă.

De caise. Le dai prin sită crude sau și opėrite, apoi le cãntaresci și le ferbi cu zacharú pisatú sau legatú.

De pere. Curăți perele de cójă și le jumătătesci și apoi le ferbi cu apă de zacharú, în care pui o bucată de vanile până ce se îngrosă.

De fragi sau de smeură. Să dau fragile prin sită, apoi le amesteci cu zacharú pisatú, adaogându și zamă de alămăiă, și cândú se va fi topitú zacharulú, le ferbi.

De măceșe. Le culegi cam pe la sfârșitulú lui Octomvre cândú le a batutu bruma și le pui într'o ólă lasându-le să stea acolo trei zile. Apoi tai fiecare măceșă în două, o curăți de simburí și de ațe, le pisezi apoi tóte tornându în ele nițică apă și le strecuri prin sită. Acum amesteci în ele totú atata cantitate de zacharú fertú — legatú — lingură de lingură, și apoi ferbi



șerbetulū până ce va fi de ajunsū supuindu-se probi arătate mai susū.

De cereșe saū de vișine. Curățī pómele de codițe, le scoți simburī, presari atata zacharū pisatū câte póme stratū de stratū și le lași să stea acoperite o nópte. Apoi le ferbi fără să mesteci în ele. Șerbetulū preparatū astfeliū sē numesce: carne de cereșe saū de vișine.

De cereșe Cornelius (durlite). Aceste-le ferbi crude saū cu apă, le străcorī și le mai ferbi cu zacharū pisatū.

Carne de pepene. Međulū dela pepene 'lū ferbi până ce 'lū vei putē străcora cu ușurință. La 1 punctū (560 grame) ți trebuesce  $\frac{1}{2}$  punctū (280 grame) de zacharū pisatū și apoi ferbi șerbetulū până sē va îngroșa de ajunsū.

Șerbetū de mirabele. Le dai prin sită și ferbi acecstū mustū cu zacharū pisatū.

Șerbetū de perseci. Curățī persecile de cójă și le preparezi cu zacharū. Ca să capete șerbetulū fața mai frumósă ferbi împreună cu persecile carne de pepene saū de prune.

De gutui. Căndū suntū gutuile cópte de ajunsū le curățī de cójă, le tai felii felii, le ferbi în apă, le străcorī și apoi punăndū în ele atata zacharū legatū câte gutui le ferbi până va fi șerbetulū gata.

De cócăze. Curățī cócăzele, le străcorī și le ferbi cu atata zacharū pisatū câte cócăze. — Pentru de a face șerbetū de cócăze nestrăcurate, ferbi aceiași cantitate de zacharū câte cócăze, zacharulū sē ferbe până ce sē légă bine, apoi 'lū lași să se recescă, adaogi la elū bobitele de cócăze curățite dar să nu fiă pré moi și le ferbi bine fără să mai mesteci în ele. Astfeliū rămănu rotunde, ca cāndū le ai ferbe și apoi le ai scóte una câte una cu lingura lăsăndū zama să

ferbă singură mai multă timp. După ce voră fi ferte le curăți de spuma și bağı șerbetulu în borcane dar' numai după ce se va răci.

**D e s t r u g u r i.** Culegi bóbe de struguri și le ferbi (în aburi) nițel, apoi le străcori și ferbi cu zacharū pisatū.

**M a r m e l a d e d e p r u n e.** Lași prunele să stea vr'o două trei zile ca să le poți curăți mai lesne de pele. Apoi le scoți simburii și iași la 1 punctū (560 grame) de prune  $\frac{1}{2}$  punctū (280 grame) de zacharū. Despicându prunele în două presari preste ele zacharū pisatū, le lași să stea așa o nópte și le ferbi apoi până ce se voră muia ca piftiile. Totū asemenea purcedi și atunci cândū faci marmelade din prune necurățite de peliță, care-le ferbi frumuselū și le dași ca și cândū ar fi crude. Preste prune pui scortișorā sau vanile și la sfârșitū nițelū rumū. Șerbetulu de prune curățite se face galbenū frumosū. Decumva n'ai poté scote simburii ușorū, le dași ferte prin sită.

### T r i e t ū.

**D e v i n ū.** Pune într'unū castronū de compotū pesmeți și felii de franzelă cóptă și înainte de mănecare cu o jumătate de oră torni preste ele vinū zacharisitū ca să se moia feliile, apoi înainte de a le da pe masă presari preste ele scortișorā pisatā și adaogi și nițelū vinū. Vinulū 'lū poți ferbe cu zacharū în apă, apoi 'lū deșerti rece preste felii.

**D e s m e u r ā.** Stropesci pesmeții cu apă, aședă în castronū unū rëndū de pesmeți, preste care torni sucū de smeură fertū în aburi apoi iarăși pesmeți și sucū.

**D e f r a g i.** Răduesci cója de pe franzele și o tai felii de o jumătate de degetū de gróse, presari preste ele zacharū, le coci, le pui în castronū și străcori printr'o cārpă mustulū de fragi prospete, strivite



amestecatū cu zamă de alămăiă. Străcurarea acéstă durează ca la 2 ore de orece picură numai picături. Mustulū 'lū îndulcescī cu zacharū după gustū.

## Pesci și mâncări din pesce.

### Despre pesci în genere.

Pescele de rîu și de lacū (din apă dulce) nu este nici așa nutritoriū nici așa ușorū de mistuitū ca pescele de mare. Cu tôte acestea pescele din apă curgătore este celū mai bunū. Greū de mistuitū este pescele de lacū și și mai greū de mistuitū este pescele de baltă și mocirlă.

Pescele din apă dulce trebuie să 'lū cumpărămū viū, dacă nu sē găsescū vii să te uiți celū puținū ca să fiă la urechī roșū și ochii să-i fiă limpedi. Pescele 'lu țini în apă până cândū 'lū gătesci; pescii mai mari poți să-i ții la receală mai multe zile dar trebuie să-i curăți și să-i sari bine. — Trebuie să ne însemnāmū ca pescele prospētū după ce l'ai desfăcutū și l'ai tăiatū bucăți nu trebuie nici de cum să 'lū mai puī să stea în apă saū să 'lū speli. Înainte de a tăia pescele 'lū curăți de solți și de materia smolósă, ce sē află pe dēnsulū spalāndu-lū în mai multe ape. Pescele de lacū ori de baltă trebuie să 'lū bagī în apă dulce de rîu să stea vr'o câteva zile, ca să și pērdă mirosulū de mucegaiū saū de tină; saū să 'lū puī să stea cātva timpū în apă sărată și după ce 'lū vei desface puī în apă cărbuni aprinși. — Dacă ți trebuie sangele de pesce pentru supă saū sosū, jungi pescele, iară într'altū casu 'lū omori dāndū una preste capū cu unū pisălugū.

**P a s t r ā v i i.** Să-i ții cândū i omori de aripile dela gātū ca să nu vatēmī pelea. Tai pantecele pescelui de alungulū și scoți intestinele cu băgare de samă ca

să nu strivesci fierea; acésta o faci cându vrei să ferbi pescele cu colórea sa vênătă, — sau punându pescele în apă sau pe o scândură udată cu apă, ca smóla să nu stérgă de pe elu. — Fierea și mațele le arunci, din celelalte mărunțai, mai cu samă din mărunțăile de c r a p ă , gătimu supă n é g r ă , în care se pune și capulú pescelú. În genere capulú, carele este cea mai delicată bucătură dela pesce, să nu se arunce nici odată, ci să se întrebuinteze. Dealtmintrea facă cine ce a vrea cu elu. Cându vreai a curăți pescele de soldí 'lú pui pe o scândură, 'lú ținí de códa și tragi cu teisulú cutitulú spre capú în susú până ce ai curătitú pescele jurú împrejurú de toți soldii. Pescii, care suntú acoperiți cu nomolú sau smóla grósă i opéri cu apă ferbinte în nainte de a i curăți de soldí.

Décă suntú pescii mari i curăți de soldí cu unú ferú de rasú întocmitú spre așa cevași, sau operi pescele nițelú și apoi 'lú curăți de soldí.

Pescii, carií vreaí să i ferbi să și conserve colórea lorú vênătă, nu i curăți de locú de soldí, abia săi atingi cu mânilé, ca să nu se stérgă smóla, care produce colórea albastră prin ferbere; — totú așa facemú și cu pescii cu smóla, ca să i poți conserva și să le poți trage pelea de pe ei. Înțepenesci capulú, tai pelea din prejurulú capulú și o tragi ușorú până la códa în josú. S a ú pui pescele mortú în spuďă ferbinte, 'lú invártesci pe tóte laturile, 'lú scoți afară cu o cãrpă grósă și tragi pelea de pe elu.

Vrëndú a curăți pescele de intestine, i sfași pãntecetele de susú până josú. De vreaí a gati pescele întregú, tai măruntaele pe la códa, scoți (smulgi) urechile și scoți măruntaele prin copereméntulú. Să aibi ánsă grijă să nu rupi ficatulú și fierea. Pilea, carea este bine înțepenită la spete o smulgi și speli sãngele, ce se află sub ea. După ce vei curăți pescele 'lú speli ușorú, să nu 'lú lași ánsă să zacă în apă, căci apa i scóte o s m a g o m a și ingredientele nutritóre afară.



Pescele, care vreaî să 'lă ferbî întregu, 'lă puî la focu cu apă rece. Îndată ce începe apa să fêrbă, iaî ôla dela focu, și o țini acoperită bine pe vatră caldă până ai să dai pescele la masă. Pescele ceva mai mare trebuie să fêrbă ceva mai îndelungatū. Pescele tăiatū bucăți 'lă arunci în apă ferbinte și 'lă ferbî iute. Cândū puî apa la focu bagă în ea o bucată de untū; dacă va ferbe, arunci bucățile de pesce în apă, lasă apa să fêrbă încă odată, mai tórănă nițică apă rece, lăsându-o să mai dea încă odată în undă. Astfeliū ferbî pescele mai bine și mai frumosū.

Cândū vreaî o frige saū a ferbe pescele cu colórea sa albastră, pelea o lași pe pesce, iară vrêndū a marina pescele tragî pelea de pe elū. Dela heringî săratî tai capulū și o parte din códă. Curățindu-î de soldî i lași să stea câtva timpū în lapte dulce, ca să și pérđă gustulū celū tare de sare, apoi scoțindu-î din lapte i speli.

De pe sardele marinate tragî pelea și le curăți soldîi cu cutitulū; le smulgî capulū, osulū spinării pe la mijlocū și aripile; decumva suntū pré sărate le speli. Pescele afumatū 'lă puî în apă ferbinte, apoi scoțindu-lū i tragî pelea de pe elū.

Păstrăviî și știuce. Suntū pesciî cei mai delicăți pentru masă mare, și i poți găti în totū feliulū, de oră ce i poți curăți ușorū de ôse. Ficatulū de știuca și de mihalțū este fôrte delicatū.

Pentru ca să scobescî pelea de pe pesce poți să-î puî să stea vr'o câteva minute în apă ferbinte, apoi în apă rece. Pesciî, cari vreaî să-î ferbî bucăți, să-î sari și așa să-î țir o nópte la rēcóre, ca să nu li sê destrame așa de ușorū carnea.

Pesciî de mare. Și altfeliū de pesci, ce suntū curățiti și săratî pentru unū transportū mai mare, trebuie să i țini câteva ôre în apă pentru ai desăra și ai muia ca să-î poți curăți de soldî. — Cândū vreaî a trâmite undeva pesciî trebuie să-î ametești. Puî međū de franzelă ori de păne în rachiū (vinū arsū, țuică) și

'lă storcî nițel, apoi 'lă bagî în gura pescelui, legî gura și pacheteți peșcele în ceva môle. Sosind peșcele la locul destinațiunii sale, i iaî meșul de pâne ori de franzelă din gură, și apoi pui peșcele într'un cîubăr cu apă multă de riu, și vei vedé că să desmeșce peșcele, din 10 casuri în 8 casuri de sigur. Acésta o poți face numai cândă va fi anutimpul răcoros, adică tîmna și iarna.

A ferbe peșcele bine e o măestria. Apă trebuie să fêrbă cu clocot și numai apoi pui peșcele în apă. Cătă are să fêrbă peșcele în apă te va învăța pățania. Deosebitele neamuri de pește trebuiesc ferte în chip deosebit. Cândă vrea a ferbe peșcele albastru, ce se cere cu deosebire la păstrăvi, mihalț și alt. trebuie să pui peșcele în apă caldă de (30° R.). Acum înfêrbenți apa până mai începe a clocoti (70° R.) și mai torni câte puțină apă rece ca să nu clocotescă apa. Peșcele trebuie ținut în apa acésta până va fi fertă bine. Numai odată să se întempe să fêrbă apa cu clocot și și a perdut peșcele colorea albastră, prin urmare nu se mai pôte folosi ca fertă albastru.

Pescii de mare sînt, după cum s'a ăisă mai sus, mai nutritivi și mai lesne de mistuit, ca pescii de apă dulce. Fiindcă li s'a înlesnit transportul lor prin vapore și drumuri ferate, se folosesc pescii de mare tot mai mult și este speranță ca se vor întrebuința mai la tôte mesele alese. Pescii de mare trebuiesc ferți incetinelă la foc nu pré mare ca să nu se sfășie.

Mihalț. Mihalții sînt fôrte greu de mistuit; bun de mîncat sînt din Iuniu până în August.

Știucă. Este un pește fôrte bun. Are carne tare, albă, gustosă și ușor de mistuit. Capul și ficatul i e fôrte bun. Ierele nu sînt bune de mîncat căci cașună durere de stomac și diaro. Știuca e mai bună din Septemvre până în Fevruariu.

Morunul. Este un pește de mare, care se urcă și în riuri. Ierele de morun sînt fôrte bune.



**Somnulă.** Este de origine sa pesce de mare, dar intră în riuri, ca să se sporiască. Somnulă are o greutate de 50 punți (28 chilo). Celă mai bună somnă se prinde în Rină. Somnulă se pôte și afuma. Este bună de mâncat din Iuniu până în Augustă.

**Lota.** Lota are carne albă, fragetă, gustosă și ușoră de mistuită; ficatulă ei e o delicatesă pentru gastronomi (gurmani). Lota se mănăcă din Martie până în Decemvre.

**Crapulă.** Este pesce foarte gustosă dar grău de mistuită. Bărbătușii se preferescă femeiusceloră; lapții și ierele suntă foarte delicate. Crapulă celă mai gustosă este celă cu două rënduri de soldă cu margine aură pe spate. Crapulă are carne môle și deaceia trebuie bine sărată.

**Păstrăvulă.** Este pescele celă mai delicată de riu, carnea lui este tare ușoră de mistuită, trebuie însă sărată bine. Păstrăvi din vaile de munte suntă cei mai gustoși mai cu sémă din Maiu până în Augustă.

**Bibanulă.** Este ună pesce frumosă și foarte gustosă; carnea lui e ușoră de mustuită, cu deosebire gustosă este acestă pesce din Iuniu până în Fevruariu.

**Ună feliă de morună.** Celă mai mare pesce de riu cu apă dulce; greutatea lui cântăresce la 200 punți (112 chilo). Elă are carne albă, grasă și gustosă; ea este însă grea de mistuită.

### Pesce fertă.

**Fertă albastru.** Cei mai buni pesci d'a i ferbe albastru suntă: păstrăvi, somnulă, știucă, mihaltă și altfeliă de pesci cu soldă foarte mică. Mai întâi i pu să stea în apă, și numai cândă va începe să fərbă apa, în care ai să-i ferbi, i omori. Pentru 6 bucați de păstrăvi de mărime ordinară ți trebuiesce cam 5 pătrare (2 litre) de apă,  $\frac{1}{2}$  de cėpă, țeleră tăiată potorei, 1 fóiă de dafină, vr'o câteva fire de piperiă, nițelă tamariscă

și trei linguri de sare. Pescii, care vreai ai ferbe în modulă arătată, i omori lovindu-i cu ceva în cap, apoi taindu-i le scoți măruntaiele fiindu pescele încă în apă; în fine i puî într'unu castronă cu spinarea în susu, torni preste ei  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de oțetu de vinu, prin ceiace să invenețescă; după aceea i străcori cu oțetu cu totu în apă, fără să i atingi cu mână. La începutu acoperi vasulă până ce va ferbe apa, apoi lași vasulă descoperitu și i ferbi până le esu ochii ca nisce mărgele. Cine nu scie, ca vrëndu a face apa să numai fərbă, torni preste ea apă rece. Acum acoperi cu hărtiă de sbetu punendu-i să stea câțva timpă la o parte. Știuca o curăți de solă cu unu cutitu tēmpitu, dar' apoi să n'o mai spelă. La 1 pesce de 2—3 punți (1 chilo 120 grame până 1 chilo 680 grame) ți trebuesce, cam 5 linguri de sare, apă atăta ca să fie pescele bine acoperitu cu apă. Pescii cei mică trebue ferți numai vr'o câteva minute, cei mari  $\frac{1}{2}$  de oră și cam totatată timpă trebue să și stea după ce au fertu. Pescii mai mari i legi de dunga sau mănusa olei sau a vanii de pesce cu bucăți de pândă subțire ude și i lași în lēuntru, torni oțetu preste pesce până să va face albastru. La 1 pesce mai mare ți trebuesce 4—6 pătrare ( $1\frac{1}{2}$ —2 litre) de oțetu, după aceiă torni apa fērtă cu rădăcină, dresuri și cu vinu, strecorată. — Dacă n'ai vasu destulă de mare, tai pescele în mai multe bucăți, 'lă puî după ce a fertu în castronă aședndu-lă bucată lângă bucată, infigi nisce bețișore în elă ca să se țină bucățile una de alta și prin găurelele, ce se facu în pele aședă pătrânjei veră sau dacă este pescele rece puî aspicu pe elă, care garnitură o împarti preste totu. Pescii mai mari poți să-i despică dealungulă în patru bucăți ca degetulă de grōse, apoi i sari și i ferbi în apă amestecată de jumătate cu vinu punendū o bucată de unsore de vacă, 2 cepe, dresuri nepisate, 1 fōiă de dafinu și una de salvia. După ce voru ferbe i mai țină o jumătate de oră, apoi puî bucățile de



pește în castron, le stropesci cu oțet și torni preste ele cu o lingură de fertură din zamă, în care au fertu peștele; și adaogi și unu feliu de sosu. Când ferbi pescii de totu mari înfigi în cêpă și garófe-dresu și adaogi și vinu precum și nițelú magiăranu.

Pescii cu soldî. I ferbi în apă cu sare înăcrită adaogându rădăcini și dresuri, sau i poți ferbe și fără oțet, dar' atunci trebuie să le faci unu sosu de pește calduțu.

Pescii de totu mari i dai la masă pe unu tasu sau pe o scândură, pe care trebuie să întinzi unu servietu.

Cu oțet și cu untu de lemn. Scoți peștele din zamă caldă, 'lú aședî în castron cu spinarea în susu, 'lú garnezi cu foi de pătrânjei și dai lângă elú oțet, untu de lemn, sare și piperiu.

Cu chreanu. Pui bucățile de pește fertu cu latura pelósă în susu în castron, torni preste elú nițică zamă de pește și presări preste elú chreanu.

Cu ardei. Numai pescii mari se potú gati cu ardei. Pescii i tai bucăți, nu-i mai speli, i sari și i pui să stea la rêcore vr'o câteva ore. Acum topesci slănină tăiată bucăturî miei cubice, prăjesci în ea sau și în unsóre au untu cêpă multă până se va rumeni gălbui, adaogi ardei, mesteci iute și adaogi bucățile de pește, torni apă să se acopere peștele și o lași să fêrbă  $\frac{1}{2}$  de óră. Mai poți pune în acéstă bucată și smântână acrișóră.

Cu sosu rece. Garnezi peștele caldu cu ouă, cu sardele, cu felii de alămăia ect. și adaogi la elú sosu rece de ou, de verdețuri, de capere.

Cu sosuri calde. Scoți peștele din zamă caldă, 'lú garnezi în castron cu pătrânjei și cu conopide și dai lângă elú într'unu tasu sosu holandesu sau lângă sosu oțet și untu de lemn. Preste pește poți turna untu caldu, și 'lú garnezi cu cartofi mărunți, cu verdețuri sau legumi à la jardinière, cu mazere verde

prăjită în unsóre, cu codițe de raci, cu șampinonî umpluți ș. alt. și mai adaogi și sosu de untu à la maitre d'hôtel, sau sosu de verdețuri legatu sau șampinonu pasatu sau chreanu, sau sosu de raci sau francesu sau sosu de smântână și de stridiî într'unu tasu deosebitu.

Fertu și apoi prăjitu cu unsóre. Pescele fertu 'lă puî în castronu cu nițică zamă, presări preste elu răsuri și pătrânjei tăiați mărunți precum și aiu și apoi torni preste elu untu ferbinte.

### Pesce de mare fertu.

Pescele de mare 'lă curăți de soldî și de măruntaî, 'lă sarî și 'lă ferbi în apă cu sare și cu rădăcinî; dar' trebue să 'lă ferbi mai multu ca pe pescele de riu până i esu ochiî afară și carnea începe a se desface.

Cu sosu de ouă. Tornî preste pesce untu de lemnă ferbinte și zamă de alămăiă și dai lângă elu sosu holandesu sau francesu.

Cu oțetu și cu untu de lemnă. Cându dai pescele caldu la masă, dai lângă elu oțetu și untu de lemnă, apoi înfigi pesceluî în gură unu buchetu de pătrânjei verđi garnindū castronulu pe la margine totu cu pătrânjei verđi.

Cu zamă de alămăiă. Ferbi untu de lemnă ferbinte cu zamă de alămăiă și 'lă torni preste pesce adăogandū sare și piperiū sau prăjesci pătrânjei tăiați marunțelu precum și cėpă în untu de lemnă și acėsta o ferbi în zamă de alămăiă.

### Pesce de riu prăjitu.

Pesciî mai mari de 2—4 punți (1 chilo 120 grame —2 chilo 240 grame) după ce i vei curăți de soldî, i spelli, le scoți măruntaele și i tai bucăți de câte două ori trei degete de gróse, i sarî și i lași să stea 1 óră. Pesciî mici i lași întregi, le faci creste de amėndouă lăturile, rețeți aripile cu forfecile, i sarî și lași să stea



1 oră. Apoi învârtesci peșcii în făină, apoi în ou sau numai în apă sau în ou cu apă amestecată cu răsuri și i lași să stea câțva timp, ca să se usuce, i prăjesci apoi în unt de lemn, în unt sau unsore de porc ori de boi. Unsorele trebuie să fie foarte ferbinte, deoarece fiindu peștele gras nu se prăjește bine. În castron i pui preste un serviet, păstravii i așezi într'un castron lungăreț și presari preste ei pătrânjei prăjiți adăogându felii de alămăia sau salată acră.

### Pesce de mare prăjit.

Curăți peștele de solzi 'lă speli și i scoți măruntaele, 'lă tai bucăți, 'lă sari și 'lă lași să stea 1 oră, apoi 'lă învârtesci în făină, și îndată 'lă și frigî în unt de lemn ferbinte, în unsore sau în unt. Sardeleloru prospete le tai capul, le scoți măruntaiele, le tragi pelea jos și murându-le cu sare și unt de lemn le lași să stea 1 oră. După aceia le învârtesci în făină și răsuri și le prăjești în unt sau în unsore.

### Pesce de riu fript.

Mai întai curăți peștele de solzi apoi 'lă speli în mai multe ape, i scoți măruntaele, i tragi pelea, dacă voiesci a 'lă împena, tăindu-lă pe spinare i tragi pelea de amendouă laturile. Sau radi pelea cu un cuțit ager. Acum sari peștele și 'lă lași să stea 1 oră, 'lă pui să se frigă în gaura platonului aședundu-lă într'o tigare unsă cu unt sau cu unsore; poți să 'lă frigî și în frigare la foc, sau pe grătariu încăldît și unsu cu unsore, dar' să fie foc bun, deoarece peștele frigendu-se încetu crăpă și se desface. Sau înfășori peștele sărat în hărtia unsă cu unt și presărată cu cėpă, pătrânjei și felii de alămăia și 'lă frigî apoi pe grătariu sau pe cărbuni sau în cenușă ferbinte.

Mihalțulă prospetă 'lă sari și 'lă lași să stea timp mai îndelungat și apoi 'lă frigî mult de



óráce carnea lui este mai tare și mai unsurósă. Tragi pelea de pe pesce, tai pescele bucăți ca degetul de gróse, le așești lipite una lângă alta într'o tingiră, presări preste ele pătrânjei tăiați mărunțel și torni în tingiră vr'o două linguri de vin. Astfeliu frigí pescele acoperit cu mustul său propriu pe améndouă lăturile până se rumenesce frumos și apoi 'lă garnezí cu felii de alămăiă.

Cu răsuri. Așești pescele sărat în formă de învârtită într'o tingiră, sau 'lă tai bucăți și 'lă înfigi în frigare de paseri învârstându-l cu felii de alămăiă. Cândú 'lă frigí torni preste elú, cândú se frige, untú și zamă de alămăiă și apoi presări pe de asupra răsuri, care trebuie să le rumenesce galbine, și dai alămăiă lângă elú.

Cu untú și zamă de alămăiă. Torní preste pesce untú și zamă de alămăiă și 'lă frigí în frigare; pescele friptú în hărtiă 'lă desfaci din hărtiă, 'lă așești în castronú și torní preste elú untú, carele l'ai înferbentatú cu pătrânjei și zamă de alămăiă.

Umplutú. Sari pescele, să fiă mare și frumos, și i umpli pantecele cu farsă de pesce și apoi 'lă coși. După aceia torní preste elú zamă de alămăiă, vinú, untú de lemnú, presări pătrânjei și cépă, 'lă acoperi pescele cu hărtiă unsă cu untú și apoi 'lă frigí în frigătóre timpú de o órá picurându preste elú mustulú său zama din elú. Acum scoți așa afară, așești pescele în castronú, 'lă ungí cu untú de raci amestecatú cu glace și 'lă garnezí cu nucșóre de farsă, cu raci întregi, cu pescișori mici prăjiți, și dai lângă elú sosú de stridií.

Împenatú. Împenezi o bucată mare de pesce sau și unú pesce întregú, 'lă sari și 'lă lași să stea 1 órá, presări preste elú piperiú și apoi 'lă puí în tingiră preste rădăciní, hagímă, pătrânjei, remășițe de carne de vițelú, nițică șuncă tornându și  $\frac{1}{2}$  de pătrariú (17 centilitre) de vinú și puțină apă, picuri zamă cândú se



frige preste dînsulū, și în fine 'lū dai la masă streco-rîndū zamă pe de asuprai.

Cu verdețurī și zamă de alămăiă. Mari-nezī pescele cu untū de lemnū, cu zamă de alămăiă, cu pătrânjei și felii de cēpă și apoi 'lū frigī tornândū preste elū până cîndū sē frige marinada (murătură). După ce s'a friptū 'lū cresteđi nițelū cu cuțitulū pe spinare de alungulū, puī în lēuntru untū de verdețurī, iară în castronū tornī nițică supă brunetă.

Cu sosū legatū de verdețurī. Frigī pescele picurândū preste elū, până sē frige, untū și zamă de alămăiă, și vrëndū a 'lū da la masă, puī întrunū tasū sosū legatū de verdețurī pe lîngă pesce.

### Pesce de mare friptū.

Curățī pescele de solđi, scoți măruntaele din elū și 'lū sari. Barbonii sē sară numai pe din afară. Sardelele să nu le speli ci le cresteđi nițelū după capū și le stergī cu o hărtiă spre capu în susū scoțindu-le măruntaele afară.

Cu răsuri. Puī pesce într'o tigate unsă cu untū de lemnū, și presări preste elū pătrânjei, cēpă și vr'o două răsuri, tornī pe de asupra zamă de alămăiă și untū de lemnū și pe cîndū 'lū frigī 'lū scuturi de vr'o câteva ori ca să nu sē lipească de tigate, 'lū întorei pe dosū înainte de a sē fi friptū deplinū pe o lature. Sosulū scădutū, ce sē formează aci, 'lū străcori printr'o sitiță preste pesce și apoi 'lū dai la masă.

Cu untū de lemnū și zamă de alămăiă. Sari pescele, tornī preste elū untū de lemnū și 'lū lași să stea 1 oră. Acum 'lū frigī picurându-lū cu untū de lemnū și zamă de alămăiă și vrëndū a 'lū da la masă adaogi la elū lămăi. Cîndū frigī sardele puī în untulū de lemnū, ce mai remăne pătrânjei tăiați măruntelū și aiū strivitū, și tornī untulū de lemnū preste pesce și 'lū garnezī cu felii de alămăiă.

Cu sardele. Despicî pescele, 'lû sarî şi i faci creştături adâncî, în care îndeşi sardele sărute pisate. După timpû de o ôră stergî smôla de pe pesce, pui pescele în tigia proveđută cu untû de lemnû, 'lû frigî, pui pescele în castronû, presări preste elû piperiû, ferbi untulû de lemnû cu zamă de alămăia şi 'lû tornî preste pesce.

### Pesce fertû (prăjitû) în aburî.

Cu sosû de sânge. Cândû tai pescele prinđi sângele în oţetû, pescele 'lû tai bucăţi şi fără să-lû mai speli 'lû sarî lăsându-lû să stea câţva timpû. Acum pui într'o caserolă untû saû unsóre, morcovî, chilû, cêpă, capere, sardele, aiû, foi de dafinû, tamariscû şi coji de alămăia şi pe de asupra bucăţile de pesce presărândû preste elû răsuri de cójă de pâne négră, tornî sângele cu oţetû precum şi zamă de mazëre în tigae şi ferbi pescele în aburî; sosulû 'lû străcorî printr'o sitiţă.

Blanchete de pesce cu fricase. Desfăcândû carnea de pe osû şi curăţindu-o de pele tai din ea bucăţi de câte unû policariû de marî, le sarî şi le frigî în untû. — Remăşiţele le ferbi cu zamă de pesce, tornî zama preste unû sosû deschisû, care-le 'lû legi cu zamă de alămăia şi cu gălbinauş de ou, 'lû amesteci cu carnea friptă, şi garnezi cu gogoşele din aluatû cu untû.

Cu sosû brunetû. Curăţi pescele de solđi, 'lû tai în mai multe bucăţi şi 'lû ferbi în aburî adăogândû o bucată de untû, multe felii de cêpă, ţelerû, o foiă de dafinû, coji de alămăia, fire de piperiû şi cuişóre. Acum scoţi bucăţile de pesce afară, pui în unsóre niţelû zacharû şi faină şi îndată ce va capăta faţă rumenă tornî în lăuntru oţetû şi zamă de mazëre. Cu sosulû străcoratû ferbi bucăţile de pesce şi adaogi găluscî de franzelă prăjite în unsóre, cartofi saû grisû.

Cu vinû roşu. Bucăţi de crapû, de mihalţû şi altû soiû de pesce le prăjescî în untû şi în vinû roşu



cu foi de dafin, tamarisc, coji de alămăia, piperiu, cuișore, ghimberiu și flori de muscată, apoi călesc în untu felii de cėpă, presări făina pe de asupra și îndată ce sė va rumeni făina, torni preste ea vinulu fertu, nițică zamă de pesce și zamă de alămăia, străcori sosulu îndată ce va fi fertu bine, preste bucățile de pesce aședate în castron și la mijlocu pu unu ragu de cėpă măruntă, șampinon și ficatu de mihalțu ș. alt.

### Pesce afumat.

Cu ouă. Tragă pelea de pe pesce, scoți osulu din mijloculu spinării, pu bucățile pe o farfuriă și printre ele pu ouă, le presări cu sare și pu bucăți mici de untu și pu farfuria în frigătore pe nisipu până sė va încheaga albușulu de ou.

Cu oțet și untu de lemn. Curăți pescele de pele și 'lă ta feliore subțiri, care-le așed în castron și torni preste ele oțet, untu de lemn, presări sare amestecată cu piperiu.

Cu chrean. Ferbi pescele în sosu de untu, 'lă pu în castron, amesteci în sosu zamă de alămăia cu chrean și după ce vei ferbe sosulu 'lă străcori preste pesce.

Cu smântână acrișoră. Pu pescele în apă ferbinte până sė va înferbenta bine să-i sė ia pelea și apoi 'lă folosești ca și șunca cu gălusce, petece de șuncă și cu varză acră. Pu într'unu castron unsu cu untu nițică smântână, apoi bucățile de pesce preparate cum s'a ăisū mai susu și preste acestea iarăși smântână, presări pe de asupra răsuri și pătrânjei tăiați mărunt, torni preste ele unu ferbinte și punându castronulu în frigătore ferbi bucata. Pe lângă ea adaogi cartofi saū varză acră.

Cu sardele. Curăți mai ăntăiu pelea de pe pesce, apoi 'lă ferbi în sosu de untu, în care-le bagă pătrânjei, sardele, zamă de alămăia și coji de alămăia.

### Pesce fascinat.

Pifteluțe de farsă. Formeți din farsă de pesce pe un cârpătoriu înfăinat piftelul, faceți formă de ôse din rădăcini de pătrânjel; învârtesci piftelul în ouă și răsuri și le frigi.

Cărnăței de farsă. Faceți farsă de pesce sau amestecați carnea de pesce afumată muiată în apă caldă cu laptele, și formați din aceasta cărnăței ca degetul de lungi, care-i învârtesci în ouă și răsuri și i coaci în unsore.

Rulade de pesce. Curăți pescele de piele și de ôse și din carnea lui formați pifteluțe de un deget de lungi și de două degete de gróse, care-le marinați în sare, unt de lemn și zamă de alămăia ținându-le în murătură 1 oră, apoi le ungeți cu farsă de pesce, le înfășori, așezați farsă în formă de cunună în castron, la mijlocul puneți o franzelă rotundă ca să nu se potă atinge una de alta, puneți ruladele pe farsă și le acoperiți cu hârtie unsă cu slănină sau cu unt, care o iați jos de pe ele după ce le ați fript dar și franzela, în locul căreia puneți la mijlocul ragu format din unt de pesce.

Friptură ovreiască. Faceți farsă de crap și punându-o pe un cârpătoriu proveșut cu răsuri formați din ea ca un feliu de spinare de epure, așezați acest cârnăț pe o jumătate de colă de hârtie unsă cu unt, așezați peste el sardelile ca și cum ar fi împănate, 'lă ridicați cu hârtia cu tot și 'lă așezați în tigă, și când 'lă frigi turnați peste el unt și smântână. Soslul celălalt cu această bucată să fie de sardelile cu smântână.

### Piftelul de pesce.

Tai pifteluțele cu osul din mijlocul cu tot de un deget de gróse, sau desfaceți carnea pe amândouă laturile de pe osul spinării și acest fileu fiindu pescele mare 'lă tai felii ca degetul de gróse, fiindu pescele mai micu tai bucați de trei ori patru degete de gróse,



carî devinî lungărețe și în patru colțuri. Apoi le lași să stea sărate 1 oră.

Cu răsuri. Afunđi bucăți sărate de pesci mari în untu amestecatî cu gălbinașu de ou, le învârtesci în răsuri și apoi le frigî pe grătariu, picurî preste ele zamă de alămăia sau adaogi felii de alămăia sau le garnezî cu mazere călită sau cu altă legumă aleasă.

Cu capere și smântână. Le frigî în untu sau în unsore cu cêpă, puî preste ele smântână, zamă de alămăia, capere, pătrânjei și pe de asupra untu sau unsore și le prăjesci în frigătore.

Cu smântână și ardeiū. Frigî piftetele de pesce în untu și unsore cu cêpă tăiată măruntelū și cu ardeiū, adaogi apoi nițică smântână acrișoră și le ferbi în smântâna acêsta.

Cu sosu de sardele. Presări preste piftetele sare și piperiū, le frigî în untu sau unsore cu pătrânjei și cêpă tăiate măruntū; infăinezi unsorea și tornândū nițică supă sau zamă de postu o ferbi binișorū, adaogi zamă de alămăia și untu de raci. Garnitura va fi ragu de pesce ori de stridi.

Cu sosu de trufle. Marinezi piftetele cu cêpă, pătrânjei, untu de lemnū și cu zamă de alămăia și cându le frigî torni preste ele mereu murătură și le servesci la masă cu sosu de trufle făcutu din remășițe de trufle à la saint Marsan sau au suprême.

Cu sosu de piperiū. Gătesci piftetele ca și pe cele nemijlocitū de mai în nainte, le frigî și dai lângă ele sosu de piperiū.

Cu untu de raci și cu ragu. Tai bucățile de pesce ovalu (în formă de ou), le sarî și le aședî într'o caserolă unsă cu untu de pesce; apoi le acoperi cu hărtia unsă cu untu de pesce, le frigî cându voiesci a le da la masă; la masă le dai cu ragu de raci.

### Forme mici cu umplutură de pesce.

Din pesce friptă. Prăjesci urezuri în unt de racii și 'lă pui în capsule de hârtie cu carne de pesce tăiată bucăți cubice; preste acestea așezi șampinionii prăjiți în unt cu cephă și cu pătrânjei și iarăși urezuri. Capsulele le pui pe o tinichea, le ungi pe de asupra cu unt și le coaci, apoi le ungi cu glaze.

Din pesce crudă. Tai carnea pescelui desfăcută de pe oșe bucăți cubice ca degetul de gros și le prăjesci acestea în unt cu pătrânjei, cephă și cu șampinionii. Acum faci farsă de pesce din unt de racii și din verdețurile remase dela prăjitură, și cu acesta umpli capsule de hârtie, așezi pe fundul lor bucăturile de pesce. În fine presări preste farsă parmesană, picuri preste elă unt și le coaci cam  $\frac{1}{4}$  de oră și le dai la masă în capsule.

Cu racii și ragu. Pui în forme mici de tinichea unse cu unt codițe de racii, le căptușesci de o potrivă cu farsă de pesce, umpli mijlocul lor cu ragu, le acoperi cu farsă și apoi ferbi bucata în aburi. După ce vei scote bucata din forme o ungi cu unt de racii.

### Pesce rece.

Cu oțet și unt de lemn. Ferbi pescele bine și scoțindu-lă din olă 'lă așezi într'un castron lungureț, apoi 'lă ornezi cu buchete (virstute) de pătrânjei verzi săi și cu ouă ferte virstose săi umplute, dându cu elă în vase deosebite oțet, sare, piper și unt de lemn.

Italianesce mai cu sama lângă pesce de mare amesteci untul de lemn cu totă asemenea de multă oțet cu sare și cu piper, le bați acestea bine cu furculița până ce se îngroșă și apoi deșerti acesta amestecătură preste pesce.

Pesce friptă-rece. Sari pescele după ce l'ăi curățit și 'lă lași să stea așa câțva timp; acum pi-



sezi c p   aiat  m runt , p tr njei, tamarisc , basilice, coji de al m i  amestec nd  in ele o bucat  de unt . Cu acest  preparat  freci pescele pe din l untr , 'l  frig  torn nd  preste el  c nd  s  frige, unt . După ce sa fript  'l  la i să se r c sc ,  i apoi pul preste el    et , unt  de lemn , capere, coji de al m i ,  i sardele  aiate ca   eteii torn nd   i pritocind  sosul  de mai multeori preste pesce, — apoi 'l  da  la masă.

Cu maiones . După ce ai fert  pescele de riu ori de mare 'l  la i să se r c sc   i pun ndu-l  in castron  torn  preste el  maiones  (mayonaise).

Cu sosuri reci. Pe l ng  pesce fert   i r cit , apoi garnită cu felii de al m i , cu sardele, ouă, cu capere  i scoici, cu carne de pesce  i cu maiones , da  sos  rece de ouă, de verde uri, de capere sau de sardele.

#### Cum să murezi rem  i ele de pesce.

A edi intr'un  vas  de por elan  sau de p m nt  bucat  de pesce fert  ori fript  cam de pe la mijlocul  spinări  i a p ntecel i desfăcute de  se, sau  i pescisor  mici intregi  i torn  preste pesce unt  de lemn  amestecat  cu   et , cu piperi , capere  i cu coji de al m i  dar să ingrijesc  ca să se m i  tot  pescele; acum acoperi vasul  bine. Acest  pesce marinat  'l  a edi intr'un  castron  (blid ) oval   i 'l  garnezi cu p tr njei,  i da  pe l ng  el    et   i unt  de lemn  sau sos  rece de verde uri. — Spre a marina (mura) pesce fert  ferbi   etul  amestecat  cu apă impreună cu c p , piperi   i sare  i tornându-l  cald  preste pesce 'l  la i să stea acoperit . Ca să p stre i pescele timp  mai indelungată 'l  tai felii felii, care-le frig  in unt  de vacă a  de lemn , sau leg ndu-l  cru i  cu sc r   'l  ferbi cu   et   i cu vin  ad og nd   i ni ic  apă, c p , coji de al m i , frun  de dafin   i fire de piperi ; apoi 'l  a edi bine in epenindu-l  intr'o  l  de p m nt  sau de p tr , torn  pe de asupra   et  fert  r cit , —



presări dresurile — ca să se umple totu loculu, ce mai rămâne deșertu, oțetulu apoi să și sleiesce. De asupra pu untu de lemnü și acoperi vasulu.

### Pesce rece cu aspicü și maionesă.

Aședatü în piftii (reci, catarigi). Ferbi albastru păstrăvi mici, dar să nu i ferbi pré tare, ca să nu crepe, și-ilași să se răcescă în zama lorü. Acum torni piftii de pesce deschise sau și de carne într'o formă ovală, și îndată ce se vorü slei piftiile, aședi păstrăvi unulu lângă altulu pe spinare ca nici unulu să nu se atingă de marginea forme, apoi umpli forma cu piftii, și dacă este formă destulü de înaltă mai pu în lăuntru încă unü rëndü de păstrăvi. Cândü deșerti forma, poți garni marginea cu piftii tăiate după placü dar de colórea întunecată. — Totü asemenea poți băga în formă bucăți de pesci mai mari desfăcute de pe osulü spinării, iară pe fundulü piftiilorü aședi codițe de raci, felii scobite de trufle, albușü de ou virtosu, pătrânjei, coji de alămaia tóte aședate delicatü.

Aședatü în scoici. Marinezi pescele tăiatü bucături cubice mici dar friptü cu zamă de alămaia, cu untü de lemnü și cu piperiü; aceste bucături le pu apoi în scoici, grămădesci pe de asupra maionesă, care o ornez (impodobesci) cu aspicü.

Împodobitü cu piftii (reci). Lași pescele să se răcescă în zama, în care l'ai fertü, apoi 'lû aședi preste aspicü sleitü într'unü castronü pusü pe gheață, și după ce va fi fórte rece torni preste elü piftii deschise, gróse și reci, ca să se acopere de tóte părțile cu piftiile de o potrivă. Îndată ce se vorü slei și piftiile, ornez marginile cu aspicü de mai multe fețe și de forme, ce 'ți vorü plăcea. Cândü 'lû dai la masă dai tot-de-odată și oțetü cu untü de lemnü sau vr'unü sosü rece.

Aședatü în piftii cu maionesă. Moi pescele fertü, tăiatü bucăți totü asemenea de mari dar



desfacutū de pe 6se, înfigendū bucățile în furculiță, în maionesă amestecată bine, și lași bucățile singuratece să se sleiască de asupra gheții. Apoi le așeși într'unū castronū și le ornezī cu aspicū.

### Batocū.

După ce l'ai spălatū în mai multe ape i tragi pe-lea de pe elū josū, și 'lū presări tare cu sare și lăsându-lū să stea astfeliū vr'o câteva ore 'lū spelī iarăși. Acum 'lū pui în apă ferbinte cu rădăcinī și dresurī și 'lū ferbī numai nițelū până ce poți desface 6sele de pe elū; apoi 'lū desfaci în mai multe părți și 'lū gătesci.

Batocū prăjitū în uns6re. Rumenescī c6pă tăiată în ele în untū saū în uns6re, le scoti afară și în loculū lorū pui pescele despicatū, 'lū prăjescī puținelū și punendu-lū în castronū presări preste elū răsuri fripte rumenū, precum și ineluțele de c6pă și 'lū dai la masă cu varză acră.

Coptū. Spelī pescele și 'lū despoi de pele, apoi 'lū împărți în bucăți frum6se, care sārāndu-le le lași să stea cātva timpū, apoi le învātesci în ou și rāsuri și le coci în uns6re. Cu ac6sta bucată dai varză acră, saū prăjescī pescele cu smāntānă, zamă și coji de alāmāiă, cu pātrānjei și cu untū de sardele.

Friptū. Ferbī batoculū nițelū și i tragi pe-lea josū; 'lū împărți în bucăți, apoi le frigī aceste pripitū, cu c6pă, cu pātrānjei, aiū, piperiū, untū de lemnū saū cu untū saū uns6re potrivindulū și de sare.

Cu smāntānă și cu sardele. Pui într'unū blidū unū stratū de batocū op6ritū, preste elū rāsuri prăjite în untū, smāntānă acriș6ră, sardele, pātrānjei tăiați maruntū precum și piperiū; apoi iară unū stratū de pesce, în fine untū ferbinte pe de asupra rāsurilorū. Astfeliū preparatū 'lū ferbī în frigăto6re.

## Pesce de sălată (pentru sălată).

### Heringi en papillotes.

Jumătățile de heringî desfăcute le tai odată și le moi în sosu albă cu verdețuri fine. Apoi înfașori câte două bucăți într'o hărtă unsă cu untu, încrețesci hărtia și frigî heringulă preparatū astfeliū pe grătariū.

Coptî. Tragî pelea de pe heringū, desfăci osulă dela mijloculă spinării, împărți pescele bucăți, care le învârtesci în făină, în ouă cu apă saū numai în apă cu răsuri, 'lă coci în unsore și 'lă puī la masă cu varză, saū 'lă poți prăji și cu smântână.

Friptî. Curăți pescele de pele, i tai capulă și cōda de jumătate, scoți osulă mijlociū afară prin ceia-ce se înjumătățesce heringulă, aședî bucățile iarăși la loculă lorū și punendū pescele în lapte 'lă lași să stea vr'o câteva zile, apoi 'lă aședî pe o sita lăsându-lă să stea și aci vr'o câteva ore, și apoi 'lă frigî în untū saū în unsore.

Reci cu untū. Heringiī sărați, ce se împōrtă la noi mai întaiū se punū în lapte să stea vr'o câteva ore, apoi i scoți afară, i tai, aședî bucățile iarăși la loculă lorū și i dai la masă pe o frunză de viță de viă, totū așa și untulă prospētū.

### Sardele sărate.

Aceste le speli, le stergî, le curăți de ose, torni preste ele sosū de verdețuri saū oțetū și untū de lemnū și le garnezi cu ouă tăiate în patru.

Sardine. Le scoți dinpreuna cu sosulă lorū din tinichelele lorū, le garnezi cu pătrânjei verđi și le dai la masă cu alămăia și cu untū prospētū.

### Scrumbii și țiri.

Tragî pelea de pe ele, presări preste ele sare și piperiū și le dai la masă cu pâne unsă cu untū prospētū saū picuri preste ele untū de lemnū.



### Tinu sau lacherdă ș. alt.

Acestu pesce marinatū 'lū tai felii sau bucatī, le aședī pe o farfuriă sau într'unu castronașū lungărețū și torni preste elū nițelū untū de lemnū.

### Pesce pentru sălată în aspicū.

Umpli forme mici de pasteturi cu piftii și în piftii pui pătrânjei, bucatī de pesce, ouă virtóse ș. alt. le înțenepesci cu piftiile și pe de asupra torni maionesă din gălbinașuri de ouă virtóse. După ce s'aū sleitū piftiile scoți bucata din formă afară și o garnezī cu aspicū.

### Sălată de pesce.

Sălată polonesă. Ea constă din heringū și mere taiate bucături cubice și amestecate una cu alta, apoi preparate cu cėpă taiată mărunțū, cu oțetū, cu untū de lemnū și cu piperiū. În locū de mere poți pune cartofi ferți tăiați bucături ca și merele.

Pescii de sălată, mihalțulū, heringulū, petromisolū, lacherda, somnulū și raciī de mare sē taia bucatī și sē amestecă în untū de lemnū și oțetū cu cėpă tăiată mărunțū și cu tarhonū. Acuma pui sălată într'unu castronū rotundū, și preste ea aședī frumosū, felii de alămăia, măslina umplute, sardine, sardele (jumătăți) care-le incolăcesci în formă de melcū dar la mijloculū lași locū golū să poți pune ouă ferte virtosū și capere (unū rėndū de ouă unū rėndū de capere).

Sălată de heringū. Curăți heringulū, i scoți de alungulū osulū spinării, 'lū spelli în vinū și apoi 'lū aședī iarăși ca și cum ar fi întregū pe unū castronū ovalū și 'lū garnezī cu ouă ferte virtosū, cu capere, cu crastaveți murați în oțetū, cu sfeece, cu felii de cartofi sau și cu pirea rece de cartofi. Lângă sălată dai oțetū și untū de lemnū.

---

## Animale de apă.

### Cunoscințe pregătitoare.

#### Cum au de a să găti stridiile.

Stridiile sunt numai atunci proaspete când sunt bine și ținut încheiate în câtă trebuie să le desfaci cu cuțitul. Pentru sosuri, raguuri ș. alt. se scot din găocea lor și apoi se ferbă nițel în apa lor mestecată cu zamă de alămăiă, iară bărbile adică partea neagră se depărtază. Sau se ferbă întregi în vin, se străcoră îndată și le tăiam bărbile. Acum le speli frumos și le desfaci cu un cuțit timpit; găocea sau scoica gola se pune la o parte, iară găocile cele pline se așază pe o cârpă, dar să nu li se verse mustul. Pentru o singură persoană socotim 8—10 stridii.

Desfăcute. Încălesc unt de sardale, pu în el pătrânjei, smântână acrișoră și 30 de stridii desfăcute de găoce adăogându și mustul din ele; le presari cu răsură prăjite și le pu să ferbă.

Cu unt de lemn și zamă de alămăiă. Le desfaci și le pu pe grătari și preste fiecare stridiă picuri 4 picături de unt de lemn fin, 3 picături de zamă de alămăiă, și presari nițel piperiu; acum presari preste ele răsură și cu 5 minute în nainte de a le da la masă le prăjesc pripit, apoi le așezi pe un serviet și adaogi lângă ele jumătăți de alămăiă. Mai cu samă dai la masă stridii crude și și fripte de odată.

Crude cu alămăiă. Desfaci stridiile, și pu găocea de asupra la o parte, stergi frumos marginile, pu stridiile într'un castron pe un serviet, sau pentru fiecare persoană pe câte o farfuriă și adaogi felii de alămăiă.

Cu unt de sardale. În fiecare stridie desfăcută pu unt de sardale topit, presari pe de asupra



răsuri, picuri preste acestea untu și le cocî în gaura platonului.

Ragu în scoici. Gătesci ragu de stridi și cu acesta umpli scoicile, presări pe de asupra răsuri, preste care picuri untu de raci și aședându-le pe o tinichea le prăjesci până să voru rumeni.

#### Lutre și castorū.

Fripte. Carnea de la pulpă saū și de aiurea de lutră murată saū și de castorū se curăță de pele, apoi o împenezi cu sardele și până ce să frige picuri preste ea bărbătesce untu, saramură, smântână și zamă de alămăiă, care sosū 'lū mai ferbi apoi și cu capere.

Prăjite. După ce curăți carnea de pele și-o tai în bucăți, o sarî și apoi o prăjesci în untu cu dresuri, rădăcinî și coji de alămăiă, din mustulū căroră faci unū sosū întunecatū, preste care tornî zamă de mazere, 'lū înăcresci cu zamă de alămăiă, și după ce 'lū vei străcora, 'lū mai ferbi și cu carnea.

#### Stărculū saū bătlanulū.

Să opăresce și să ferbe în apă cu oțetū, și după ce ferbe aruncî apa, ca să și pērdă carnea gūstulū celū neplăcutū, apoi 'lū gătesci ca și pe rața sēlbatică, iară sosulū 'lū înăcresci cu zamă de alămăiă.

#### Picióre de brósce.

Gătimū în cucnă numai cōpsele (piciórele) de din dērētū de brósce și a nume de brósce verqi de apă. Carnea samănă fiindū fōrte fragetă cu carnea de puiū de găină, numai cātū este ceva mai mōle și ușōra de minune de mistuitū. — Timpulū celū mai favorabilū pentru de a găti brósce este de la începutulū lūi Fevruariū până la finea lūi Martie.

În sosū de untū. Speli cōpsele de brōscă și le blanședî, apoi le prăjesci în untū cu pătrânjei și le ferbi în sosū de untū.

În formă de coteletu. Desfaci carnea de pe 2 cõpse și o împreunî cu a treia, o sari, o bați și faci din ea cotelete, care-le învârtesci în ou și răsuri și apoi le frigî în unsõre saũ în untũ. Le dai la masă cu alămăia saũ pe legumă, saũ le ferbi în untũ de sardele, în zamă de alămăia saũ în nițica zamă de carne, saũ cu sosũ de untũ, zamă de alămăia și cu smântână.

În formă de fricase. Le gătesci cu sosũ de untũ și le bați în zamă de alămăia cu gălbinașũ de ou.

Prăjite. După ce le speli și le sari, le lași să stea cãtva timpũ, apoi le moi în ou, le învârtesci în făină și răsuri și le prăjesci în unsõre ferbinte de porcũ saũ de vacă. Acum le aședî pe unũ servietũ presărãndũ pe de asupra lorũ pãtrãnjei prăjiți și dai lãngă ele sãlată saũ le pui preste legumă.

Ferte. Speli piciorile de brõscă, le ferbi în apă cu oțetũ, adaogi sare, cãpă și tamariscũ, și le dai la masă cu acẽsta zamă scãdută și strãcoratã, apoi presãri preste ele rãsuri și pãtrãnjei și torni pe de asupra untũ topitũ ferbinte.

În formă de ragu. Prăjesci cõpsele de brõscă în untũ cu cãpă, cu șampinoni saũ cu murile, le ferbi în sosũ de untũ și le garnezî cu conopide și cu codițe de raci.

Cu sosũ și cu cartofi. Ferbi cartofi măruntĩ, i prăjesci în untũ cu cãpă și cu morcovĩ, scoți cartofii afară, îndatã ce vorũ fi rumeniți, infãinezi rãdãcinele și torni preste acẽsta supă de postũ. Lași acestũ sosũ sã fãrbă bine și 'lũ strãcori prin sită preste cotelete, care-le garnezî cu cartofi ce i țini caldi.

#### Gamari saũ raci de mare.

Acesti raci sã potũ mãnca preste totũ anulũ. Vrẽndũ ai ferbe i arunci în apă sãratã tare dar' ferbinte sã clocotescă mestecatã cu oțetũ, întretinĩ tot-de-odata unũ ferũ arsũ în apă, ca apă sã remãia mereũ în ferbere.



Gamarulū trebuie fertū  $\frac{1}{2}$  de óră. — Sē potū cumpēra și din boltă murați.

**Reci.** Marinezi gamarulū și apoi desfaci carnea de pe óse, o aședī iarăși laolaltă, saū o poți tăia frun-  
 dișóre frunđișóre. Pisezi acum untura lui cea brună,  
 bucățile cele mici de carne precum și ouăle și gălbi-  
 nușurile de ou ferte virtosū; străcorī și freci sosulū  
 acesta cu nițelū muștariū francescū, cu zamă de ală-  
 măiă, cu untū de lemnū, cu sare și cu piperiū formândū  
 astfeliū unū sosū cam grosciorū, care-le 'lū deșerți  
 preste carnea de racū. În locū de muștariū poți pune  
 oțetū de tarhonū precum și verdețuri tăiate mărunțelū  
 și capere, iară castronulū, în care pui raci, 'lū garnezi  
 cu feliī de franzelă unse cu icre.

**Cu maionesă.** Pisezi ouăle mărunțelū și le a-  
 mesteci cu maionesă albă, prin ceeace sē face maionesa  
 roșietică (deschisă), o întindī preste carnea de racū așe-  
 dată pe aspicū sleitū, mai pui încă unū rēndū pe de  
 asupra îndată ce sē va fi sleitū celū dintăiū aședatū  
 adică pe ghiață. Pe din afară aședī ouă înjumătățite  
 ferte virtosū, aședī în jurulū lorū aspicū tăiatū subțire,  
 iară pe maionesă din dērētulū ouălorū aședī codițe de  
 racū, măsline, și sardele incolăcite ca melculū.

**Caldi.** Ferbi pătrânjei, cépă, hagimă și piperiū  
 în untū de lemnū cu zamă de alămăiă, despicī raci de  
 alungulū în două (cu cuțitulū) și torni acestū sosū preste  
 laturea lorū cărnósă.

### Crevete (caridachi).

(Raci de mare de altū soiū.)

Acestū feliū de raci de mare mici, care sē mă-  
 năncă cu cōjă, cu totū până le este acēsta mōle i ferbi  
 ca și altfeliū de raci, dar' sē transportă mai cu samă  
 ferți, și n'ai de catū ai găti cu oțetū și cu untū de  
 lemnū presărândū și nițelū piperiū, saū i dai la masă cu  
 sparanghelū, cu pâne cu untū, saū ca garnitură pe carne.

### Raci de riu.

Raci de riu sunt mai bun din Mai până în August, sau în lunile fără r cum e vorba.

Cum să ferbi raci. Ferbi apă cu felii de cépă, cu pătrânjei, chimin, cu piperiu și cu sare și o străcori fiind încă ferbinte, preste raci spălați frumos, apoi în apa acésta ferbi raci la foc bun până li se va înroși frumos cója.

Cum conservi raci grași. Raci i țin într'un reservoir (lac) de pesce și i nutresci cu trifoi prospétu, cu creson, cu lubenițe, remășițe de carne dela măcelaria, cu sânge și alt. cu paseri morte, singeri, cărui-i radu cója, cu țărâte de grâu, și vrându ai îngrășa iute cu jumeri de ouă. Ca să-i poți ținea și afară din apă câtva timp i pu într'o corfă (coș) provețut cu trifoi, cu ursici sau cu muschiu, care-le stropesci în totă ziua cu apă prospétă punându-le racilor de mâncare ouă, franzele muiate în lapte și alt. Corfa o legi cu pânzătură și o așezi în pivniță pe nisipu prospétu.

Raci unși. Ferbi în apă amestecată cu vinu cépă, pătrânjei, chimin, sare și piperiu (fire întregi), și străcori apoi apa preste raci spălați și i lași să dea de vreo câteva ori în undă în pripă. Apoi străcori apa, pu preste raci o bucată de unt și acoperindu vasul 'lă scuturi de vreo câteva ori până se va topi untul de totu. Acum așezi raci pe unu servietu în formă de piramidă (se înțelege în castron) toți cu fôrfecile în sus.

Ferți. Speli raci încă de viu, apoi i pu într'o olă și i operi cu apă ferbinte, adaogi sare, chimin și pătrânjei tăiați mărunțel, acoperi vasul și ferbi raci cam 10 minute până ce face apa spumă, iară raci capătă față roșia deschisă. Apoi aședându-i într'o farfuriă, carea o coperi, sau într'unu castron acoperiți cu unu servietu i dai la masă.



Carne de raci în scoici rece. Poți face sosul său maionesă atât din raci de râu cât și de mare cu ouă pisate, ca și la gamari și amesteci printre ei carne de racă tăiată cubică, umpli cu ea scoici și garnezi cu aspic, carne de racă, cu sardale și gălbinașuri de ou tocate.

Caldă. Faci hachis de raci, umpli cu el scoicile sau cojile de raci, poi preste ei răsuri și unt de raci și i ții vr'o câteva minute în gaura platonului.

Cu smântână. Scoți raci din coajă încă fiind ferbiți, și tot-de-odată topesci și prăjesci în unt de lemn, în unt de vacă sau și în unsoră răsuri și pătrânjel, ferbi sosul cu smântână, cu vin, piper și potrivești de sare, și apoi 'lă torni încă ferbinte preste carnea de raci.

### Curmale de mare.

Scoica de curmale ș. alt. scoici mai mari de mare le speli frumos și le poi într'una țingiră, torni preste ele nițel vin și acoperind vasul 'lă așezi în gaura platonului până vei putea desface găocea. Acum scoți carnea din scoică cu furculița, o curăți de cruspela din mijloc, ce se poate cunoște, căci are un vîrf negru. Tot pe un timp rumenesci în unt cîpă tăiată mărunț, o infainezi nițel, torni apa, ce ese din scoici, zamă de alămăia și adaogi și piper; în fine ferbi carnea cu acesta.

### Paianjini de mare (Caracatiță, Grancevoli).

Ferbi caracatița, ca și raci, în apă sărată până începe apa să facă spume; apoi scoțindu-o din olă o așezi pe un cârpătoriu, și i smulgi piciorile, desfaci carnea de pe încheieturile de din sus, și o rupi bucăți mici. Trupul 'lă scoți întreg din găoace și adaogi mustul, materia galbenă și carnea cea bună la cealaltă carne, aruncă ansă ouăle, perii și materia cea neagră.

Dacă umpli găocea caracatiții cu carnea ei, o sari, o pipereți, apoi presari preste ea răsuri și pătrânjei, care trebuie să le amesteci una cu alta, torni preste ea zamă de alămaia și untu de lemnu rece ca să fiă mustoasă, și punându bucata în frigătore o ferbi cinci minute, aședându găocele pe tinichea saū și pe grătariū. Numai cându este luna plină suntū caracatițele așa de grase, ca să poți umplé cu carnea unei caracatițe găocea ei; dealtadata 'ți trebuie spre scopulū acesta carnea dela 2 caracatițe.

### Scoici.

Cum sē prepară scoicile. Speli scoicile în apă, și ferbi scoicile încheiate în vinū cu pătrânjei și cu cēpă, până sē despică, apoi desfaci câte o jumătate de găoțe, iară găocea plină o puī în sosū. Scoicile cele mai frumoșe le alegi pentru garnitură, iară celelalte le puī în sosū.

Cum curăți scoicile góle pentru bucate mai mărunte. Alegi astfelū de scoici de stridi, care suntū binișorū de adânci, și cari poți să le aședi să stea dreptū în susū, le speli frumosū în apă caldă și le stergi bine. Pentru unele bucate (măncări) suntū scoicile lătărețe albe mai potrivite ca altele. Aceste-le speli cu săpunū, și le clătesci bine. Acēsta poți face de câte ori le întrebuintezi pentru ca să fiă curate. Dar sē găsescū și forme de scoici de porțelanū.

Scoici umplute cu sardele, reci. Gatesci maionesă albă cu sardele, amesteci în ea capere tăiate mărunțelū, carne de raci cu sardele tăiată bucături cubice și cu acēsta umpli scoicile și le ornezi (impodobesci) cu codițe de racū, cu sardele, capere și gălbinașuri de ouă tocate.

Calde. Bați 4 loți (70 grame) de untū și 3 loți (52 grame) de sardele pisate în patru gălbinașuri de ou, adaogi la acēsta 2 loți (35 grame) de parmesanū



rădăritu, vr'o doi pătrânjei, hagima și spuma din 4 albușuri de ou. Cu acésta umpli scoicile, le coci și apoi le dai la masă aședate pe unû servietû.

## T e s t ó s e.

### Cunoscințe pregătitoare.

Cum sê omórá testósele? Pui pe pavăda lorû de pe spinare unû ferû arsû, ca să și întinďă și scóťă afară capulû și labele și îndată le tai capulû, labele și cóďă. Cândû le uciďi prinďi sângele într'unû vasû ca să gătescî cu elû. Acum spellî testósă și o ferbî în apă până ce i poți desface cója de pe ea, ceea ce trebue s'o faci îndată ce o scoți din apă. Pelea ei precum și mațele și ferea le arunci. Aflându-se în testósă nisce ouă micî galbine, le desfaci și le pui în sosû, dară acésta trebue să o faci în momentulû din urmă, caci altfeliû suntû prea tarî.

Testósă în sosû de sânge. Faci rântașû galbinû cu untû, din făină și din răsuri, tornî preste elû zamă de mazêre, pui sare, garófe-dresuri, magiăranû, coji de alămăia și sângele ce l'ai prinsû în oțetû; în acestû sosû pui carnea, plomănilé și ficatulû testósei și o ferbî.

Testósă-confitură. Faci sosû de untû deschisû tornându preste elû apă de pătrânjei, în care sosû pui carnea testósei și o ferbî în sosû vr'o câtva timpû. Acum faci găluscioare de răsuri, care răsuri să le picuri cu sângele de testósă cândû o uciďi, pui și ficatulû de testósă tăiatû mărunťu, și coci aceste găluscioare în unsóre, și cu puținû în nainte de a da bucata la masă, le bagi în sosû dinpreună cu ouăle de testósă. Fară gălusce poți înăcri sosulû cu zamă de alămăia.

Testósă-hachisû. Ferbî carnea testósei, o tai mărunťelû, și apoi o prăjescî (saû ferbî în aburi) în

untă cu pătrânjel, cu sardele și cu smântână, dar câtă se pôte de pripită.

Țestósă-ragu. În confitură mai pui mazăre, sau sparanghelă, conopide, piciore de brăscă și șampinionă.

Țestósă cu sosă de vină. Prăjescă sau mai bine ădă călescă în untă răsuri, tornă preste ele supă, în carea ai fertă carnea, și adogi și vină de Cipru.

### Melci (bourei).

Melci buni de mănăcătă să găsescă prin grădină și în vii. În multe locuri să țină melci în nisce cutii sau lădi și să nutrescă cu foi de varză și cu verdețuri pentru cucnă, și se ingrașă. Melci suntă buni de mănăcătă din Septemvrie până în Martie.

Buni de mănăcătă suntă melci până ce rămănu închisi în căsulia loră. Mai ăntăiu i speli și i ferbi cam 2 ore în apă sărată, până ce i poți scote afară cu ună acă cu gămăliă, dar' trebuie să-i scoți până ce suntă încă caldi. După ce iai scosă din căsulia loră, le tai capulă, cōda și petrile.

Reci cu oțetă și cu untă de lemnă. Tai melci ferți și curățiți în formă de tăței; sardele, ouă ferte virtosă și cēpa o tai mărunțelă și mestecându-le cu melci i prepară cu oțetă, cu untă de lemnă și cu piperă.

Umpluți. La 25 de melci, care-i ferbi și scoți din găoci, iai cam 3 loți (52 grame) de untă, 4 sardele strivite, topescă untulă, pui o mână de răsuri, pătrânjel, piperă, nucsōră (de muscată) și două linguri de smântână. Din acesta pui câte nițelă în fiecare căsuliă sau găoce, care trebuie să le speli frumosă, și pe de asupra câte ună melcă curătită, acoperă cu răsuri și aședându-i într'o tingiră i pui în gaura platonului să se prăjască.

În căsuliă. După ce i ferbi străcoră apa și i pui în castronă pe ună servietă adăogându lângă ei



chreană înăcrită cu oțet, sau untă ferbinte cu zămă de alămăia.

Cu aiu. În fiecare afundătură a formei de gălusce pui câte nițelă untă de lemnă fină și câte o bucată de untă, nițelă aiu și câte 3 melci ferți și scoși din căsuliă, i presari cu răsuri, picuri preste ele unsore și i ferbi în frigătoare, apoi i dai la masă cu varză acră.

Cu sardele. Gătesci melci în formă de gălusci, după ce le ai tăiată capulă și petricelele în locă de aiu cu pătrânjei și cu sardele tăiate mărunțelă.

---

### Mâncări din ouă.

---

Cunoscințe generală despre ouă.

Cum se păstrează ouăle.

Côja oulă este foarte porôsă; aerulă străbate prin aceste găurițe fine în ouă și 'lă strică. — Ca să poți păstra ouăle trebuie să îngrijesci ca să nu străbată aerulă în lăuntru oulă. Pentru iarnă suntă a să considera 2 feluri de ouă: 1. Ouă, care-le întrebuintămă întregi. 2. Ouă, de la care trebuie să se separeze albușulă de gălbinașulă. Pentru sorta dintăiă iai ouă ouate primăvara și vara și le aședă în așa numită apă de vară (lapte de vară) ca să fiă acoperite de totă cu acêsta apă. Pentru sorta a doua iai ouăle ouate dela 15 Augustă până în 8 Septemvire-le viri în bucate (grău, cucuruză, orză, ovășă) sau în cenușă cernută sau în pravă de cărbuni cu virfurile în susă, dar' să pădesci să nu să atingă una de alta și să le ții la răcôre dar' să nu înghețe. Orice ouă sănătosă se ține prospătă ună ană de zile daca 'lă vei muia în sticlă de apă fluidă (se găsește în băcanilă) și apoi 'lă lași să se usuce. Totă asemenea pui ouăle într'o soluțiune subțire de gelatina, scoți din

ea ouăle unulă câte unulă și le rostogolescă în pulbere de gipsă.

Ouă. Întrebuințămă ouăle de curcană, de rață, de găscă dară mai cu samă cele de găină, care din cauza fragețimii loră suntă cele mai bune. Ouăle suntă pentru cucnă totă așa de trebuincioase ca și sarea și unsórea. Bune suntă însă ouăle numai próspete. Dar' chiar și între cele próspete sună de acelea, care mirósă a fénă. Să potă cunósce după mirosă, dar' să te feresă să nu pice în vr'ó máncale nici baremă o picătură de astfeliu de ouă, căci mirosulă și gustulă loră rău nu se póte delătura prin nici ună feliu de dresă, încátă întemplantu-se să puă în vr'ó bucătă astfeliu de ouă trebue să o aruncă. Vrëndă a sci de suntă ouăle próspete, puă capetulă lătăreță (curu sit venia verbo) ală oulă pe virfulă limbii și de va fi caldă este oulă próspetă, dincontră statută. Saă. Țini oulă cătră lumină; de este próspetă albușulă trebue să fia fórtă limpede, iară gălbínușulă rotundă ca să se póta deosebi bine. De vreă să te convingă de se află și ouă stricate între ouăle bune, le puă tóte în apă; cele bune se cufundă la fundă, iară cele stricate nóta pe de asupra.

#### Ouă ferte.

Ferte (moă). Aședă ouăle în apă rece, le puă la focă și le lașă să dea odată în undă, scoă acum unulă cu lingură și 'lă puă în mână. De va fi oulă ferbinte, ca să nu 'lă poți ținé în palmă suntă ouăle ferte de ajunsă și trebue să le scoă îndată afară.

Moă ca simburele. Aceste le feră ceva mai multă ca cele de mai în nainte, ca să se curățe de cójă, gălbínușurile să fiă însă moă.

Ferte virtosă. Aceste le feră 10 minute și le scoă din apă. Și gălbínușulă trebue să fiă virtosă.

De voiesă ca să poți curăă ouăle de cójă cu ușurătate, le scoă din apa ferbinte și le aruncă în apă rece, unde le lașă să stea câtva timpă.



Ouă perdute. Să numescă acelea ouă, care-le ferbi sparte până ce se va face albuşul alb, dară le scoţi afară din apa ferbinte până suntă gălbinaşurile încă moi. (Dacă nu suntă ouăle proşpete se desfac.) Le laşi frumuşelū din cója să se străcore (sau mai bine ăisū să alunece) în supă ferbinte sau în apă sărată, ce o ferbi într'unū vasū lătăreţiū. Sa ū pui oulū în lingura de cucnă provedută cu niţică supă, şi 'lū ţini așa în supă ferbinte, apoi 'lū pui pe bucate şi așa mai de parte.

Ouă cópte. Poţi să le coci mai moi ori mai virtóse. Le pui în spuđa ferbinte şi le acoperi cu ea; preste spuđa mai pui vr'unū coperemētū de pământū.

Ochiuri. Pui într'o tigae unsóre ferbinte sau şi într'o formă de ochiuri, şi bagi ouăle în fiecare afundatură sau le bagi unulū câte unulū în tigae, presări preste ele niţică sare, dară nu trebuie să le prăjesci pré multū, căci gălbinaşurile trebuie să remănă moi.

Ouă de chibiţū. Acestū feliū de ouă deşi mîrósă a paie suntū tare căutate la dineuri. Suntū mai bune în Aprile şi Maiū.

Ouă de ţestóse. Să consideră de cătră unii ca unū feliū de delicatēsă.

### Ouă umplute.

Cu aluatū cu untū. Gălbinaşurile de ou ferte virtosū, međulū de franzelă muiatū în lapte, gălbinaşuri de ou proşpete, carne de pesce, sare, flóre de muscată, smântănă acrisóră tóte acestea le pisezi bine şi jumătate le aşezi pe o farfuriă de tinichea, preste care pui ouăle umplute cu ragu şi le acoperi cu ce mai remâne din ragu, dar' mai antăiū aşezi împrejurulū marginii unū cercū prăjitū din aluatū de untū, care 'lū acoperi cu hărtia, cândū coci mîncarea de ouă.

Cu ragu. Tai de alungulū 6 ouă ferte virtosū şi scoţi gălbinaşurile afară, în loculū lorū pui ragu sleitū de pesce sau de momiţe, de şampinoni şi de limbă.

Acum bați untu cu gălbinașuri prospete de ou, strivesci gălbinașurile cele ferte virtosă și le mesteci cu celelalte împreună cu smântână și cu pătrânjei, și toate acestea le pui într'unu castron, apoi pe de asupra ouăle umplute și le cocî.

Cu sardele. Tai 6 ouă ferte virtosă de alungul și pisezi gălbinașurile cu franzelă muiată în lapte și storsă bine, care apoi le pasezi și le amesteci cu 2 loți (35 grame) de untu bătut într'unu ou și 1 gălbinaș de ou, adaogi la acesta sardele tăiate bucături cubice, presări sare și piperiu și umpli cu acesta ouăle gurguii, picuri pe de asupra lor untu și presări răsuri. Ce mai rămâne o amesteci cu smântână acrisoră, preste care așezi ouăle umplute și le cocî.

Ouă umplute cöpte. Scoți din ouăle ferte virtosă gălbinașurile, iară ouăle înjumătățite le ungi pe din lăuntru cu albușu de ou și apoi le umpli cu ragu acoperindu-le cu bucăți ca de ou, ce o ai tăiatu josu, acum înfășori ouăle în bulină unsu cu albușu de ou, le învârtesci în ou și rasuri și le cocî în unsore.

### Ouă în forme.

Unghi nisce forme mici de jumătate rotunde cu untu, presări în ele răsuri și pui în fiecare câte unu ouă proșpëtü, presări nițică sare, apoi pui formele pe vatra caldă până ce se va încheaga albușul de ou. Scoți mănecarea din forme și o dai preste legumă, preste linte, bureți, hachisü saü ragu.

Ouă umplute cu ragu de pesce. Bați 2 loți (35 grame) de untu cu două ouă și cu 6 gălbinașuri de ou ferte virtosă, adaogi la acestea pătrânjei, sare și o mână de răsuri muiate în lapte dulce. Totu preparatulü 'lă pui într'o formă proveđută cu răsuri, adăogându și ragu de postü; cocî mănecarea și o deșerți din forme.

Cu carne de raci. Bați 3 linguri de untu de raci cu 5 gălbinașuri pline de beșamelü de pesce,



5 gălbenușuri de ouă și 5 linguri de smântână, adaogi spuma dela cele cinci albușuri de ouă și carnea de raci tăiată bucături cubice și cocî într'o formă unsă cu untu de raci.

### Jumeri de ouă.

Cu momițe și șampinionî. Bați ouăle cu sare, cu piperiu și cu pătrânjei tăiați mărunțelî, adaogi șampinionî prăjiți și momițe ferte tăiate bucături cubice dar reci și apoi amesteci ouăle în unsore ferbinte.

Cu hachisû. Prăjesci carne de vițelû friptă și tăiată ca tățeii în unsore dela friptură și în smântână amestecându cu această nițică brînză de Parma (parmesanû) frecată. Tot-de-odată faci jumeri din 5 ouă cu 1 lingură de făină, cu lapte, cu sare și cu piperiu prăjindû jumerile până ce sê vorû rumeni la fundû, presari pe de asupra brînză, ungî cu hachisû de tôte laturile și puî bucata pe o farfuriă.

Cu raci și cu sparanghelû. Amesteci în ouă potrivite de sare sparanghelû și carne de raci tăiată bucături cubice și puî bucata preparată astfeliû în untû de raci ferbinte.

Cu sârdele și cu heringû. Bați 8 ouă cu 2 linguri de smântână, 1 linguriță de cafea de făină, cu piperiu și sare adăogându la acestea sardele și heringû tăiate fâșii lungărețe precum și hagimă și le torni în unsore ferbinte și fără să mai amesteci le țini la focû până sê vorû rumeni la fundû. Fiindû încă bucata pe de asupra môle o deșerți în strachina (blidû, castronû) și o și dai la masă.

Cu șuncă. Bați cu sare 6 ouă, adaogi nițelû lapte dulce, hagimă și șuncă tăiată mărunțelû, și deșerți mîncarea în unsore ferbinte, mesteci în ea cu furculița până sê va îngroșa dar' să fiă încă totû môle, dai îndată bucata la masă și puî piperiu preste ea.

### Ouă în unsóre.

Bați 8 ouă, le sari și le deșerti într'o tigare lătareată provădută cu unsóre ferbinte de vacă sau de boi; ridici de pe fundu cu o furculiță bucata lipită până ce se va cöce întrégă, dar' cu töte acestea să fiă möle. Acum o deșerti într'o farfuriă și presări preste ea hagi-mă sau piperiü. Cu acésta bucată dai la masă șuncă sau salamü, poți să le și frigi nițelü împreună cu ouăle; sau pui măncarea pe linte, pe varză sau pe spenatü (spenacü).

### Ouă în scoici.

Cu morunü și cu trufle. O truflă și 6 loți (105 grame) de morunü afumatü tăiatü bucături le călescî în untü, adaogi nițică glace, care o mesteci în 3 loți (52 grame) de untü ferbinte ca și jumerile, și îndată ce se va învartösa nițelü adaogi și trufla cu morunulü. Acestü preparatü 'lă aședi grămăzuî în scoici, și le dai la masă.

Cu sardele sau cu heringü. Pui în ouăle bătute heringü harlechinü (bouffon) sau sardele, umpli cu acésta scoicile presărändü pe de asupra hagi-mă.

Holandeză. Speli heringulü și 'lă tai bucăți, care-le învartescî în făină și le coci (prăjescî) în unsóre. Lapți de crapü se taiă, se presară cu răsuri și se prăjescü totü asemenea ca și heringulü; 6 ouă ferte vîrtosü, fiecare ouă tăiatü în patru, se așadă învîrstatü cu bucățile de pesce într'o strachină unsă, în care trebue să fi pusü 3 linguri de smântănă și cartofi tăiați frunđișü; pe de asupra pui smântănă și untü, aședi strachina în frigătöre și lași să se înferbente bucată.

Ouă de economiă. Prăjescî în untü pătrânjei și după ce se va reci bați untulü cu două ouă, adaogi 6 ouă ferte vîrtosü și tăiate mărunțelü, o lingură de smântănă și nițele răsuri. Din acésta formezi cu mănile înfăinate ouă, care-le dai prin ouă și răsuri și apoi le coci în unsóre.



Ouă în ragu. Înfășori ouăle proșpete în hârtiă și le frigî în spuđă ferbinte, pănă ce vorû fi fôrte ferbinți, prin urmare moi ca simburele. Acum curăți ouăle de cójă și le puî într'unû blidû. Preste ele puî ragu de pesce așa câtû abia să se vađă ouăle și le ferbî bine.

Ouă în halatû. Ouăle sparte, ferte în apă sărată le scoți cu lingura, pănă ce le suntû încă gâlbinușurile moi, și le aședî în apă rece. După acêsta puî pe nisce petecute de bulinû unse cu albușû de ou, câte o lingură de ragu rece, preste care puî 1 ou, învâlui colțișorii bulinului și învârtesci aceste pachetuțe în ou și rasuri, apoi le cocî în unsóre.

#### Omletû de ouă (nemțescû).

Din lapte. Bați 5 ouă cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariû (17 centilitre) de lapte și cu 2 linguri de făină potrivindû de sare, și deșerți mîncarea în unsóre ferbinte din tigaea lătareată. Îndată ce sê va rumeni pe de o lature, puî omletulû în strachină, înferbinți din nou untû, rumenesci omletulû și pe cealaltă lature și 'lû daî la masă.

Din smântănă. Bați  $\frac{1}{2}$  pătrariû (17 centilitre) de smântănă cu 3 gălbinișuri de ou, o lingură de făină și nițică sare, mesteci cu acêsta spuma dela cele trei albușuri de ou, și umplândû cu acêsta o formă unsă cu untû, cocî omletulû și 'lû daî la masă cu linte, varză acră ș. alt.

Omletû francesû. Bați în spuma dela 6 ouă (albușuri) cele 6 gălbinișuri de ou, 2 linguri de lapte nițică sare, nucșoră de muscată, piperiû albû și pătrânjei. În tigae topesci întraceia 4 loți (70 grame) de unsóre de porcû ori de vacă lăsându-o să se înferbente bine, și deșerți ouăle în ea, elătinî mereû tigaea ca să se amestece ce s'a învârtoșatû cu ce a rămasû mai môle adica cu ouăle. Cândû nu vei mai observa nimicû fluidû, mai adaogi în omletû untû limpeditû și le cocî omletele pănă sê vorû rumeni la fundû dar' așa de pri-

pită ca mezul să rămână môle în formă de cremă. — Acum desertă omletul iute într'o farfuriă și puî pe latură rumenită nițică glace topită. La margine încovăi nițelul omletul cu cuțitul și apoi 'lă garneză cu pirea de macrișă sau de linte, cu spenacū, mazere de sparanghelul sau cu bureți prăjiți, cu șuncă tăiată mărunțelul și subțire, sau cu morunul, sau cu rărunchi de vițelul prăjiți, care-i gătesci cu vinul în locul de oțetul.

Cu ragu sau hachisul. Cocă omlete, presări preste ele hachisul de carne de vițelul ori de racă sau cu ragu finul de pasere sălbatică sau de racă, sau de carne fragetă albă cu trufe, și apoi le înfășori una preste alta, le ungă cu hachisul și le tăi bucăți de două degete de late.

Ochi de boi. Tăi franzela inele și o cocă în unsore ferbinte. Îndata ce se vorul rumeni le puî într'o strachină unsă cu untul, puî preste ele nițică smântână bună și în fiecare inelul câte unul ou nefertul. Preste ouă puî sare și smântână, acoperă castronul, care 'lă puî în gaura platonului lăsându-lă acolo până se va învârtosa albușurile, dară gălbinișurile trebuie să rămână încă albe; sau cocă ouăle și le puî în inelele de franzelă, care trebuie să le fi prăjitul cu smântână.

Ouă tăiate. Călescă în untul pătrânjei și răsuri, apoi le amestecă cu smântână și cu sare, mai prăjescă în aburi acăsta încă odată, puî în ea ouă tăiate potorei dară ferte virtosul și dai îndată bucata la masă.

Ouă aședate. Ungă strachina (blidul, castronul) cu untul și puî în elul  $\frac{1}{2}$  pătrariul (17 centilitre) de smântână, bați în lăuntru 6 ouă și aședă preste ele sardele tăiate tăeței, presări pe de asupra hagimă (harpacică), răsuri și bucățele de untul, și puî strachina în cuptoriul, și cândul se vorul fi învârtosatul de jumătate le dai la masă.

---



## Untü, smântână, lapte, brânză și zărü.

### Cum se sară untulü.

A păstra pentru iarnă untü din luna lui Maiü e förte bine. Spre scopulü acesta spelü untulü, mai multe porțiunü singuratică dar' micü, în apă rece, până ce apă va rămăné de totü limpede. Frământü apoi untulü într'o covată cu sare bine bine. La 20 punctü (11 chilo 201 grame) ți trebuesce 1 punctü (560 grame) de sare de masă pisată măruntü. Untulü săratü să stea în covată (trócă, moldă) o nópte. Acum iaü o óla de pétră, o spelü de o potrivă cu oțetü și cu sare și pe fundü puü unü stratü de sare pisată măruntü, apoi bagü untulü cu încetulü în ólă, 'lū indeși bine ca să nu rămăia de locü spațiü la mijlocü. Óla o umpli cu untü până din josü de marginei locü de unü degetü de grosü, puü preste óla pândă subțire, o bagü în óla de tóte laturile pe la margine și presarı preste pândă sare. Óla acésta o puü să stea în celariü (pivníță) 24 de óre, apoi tornü preste ea apă de sare tare, ca să se acopere pândă cu apă de sare, și aședü preste óla unü acopereméntü, care să se potrivescă bine pe ólă. Din timpü în timpü trebue să mai tornü apă cu sare, ca pândă să fiă totdeauna umedă.

Untü cu aiü. Strivesci aiulü, 'lū daü prin sită și 'lū mesteci în untü, spre a se întrebuintă la friptură pe grătariü, la sosuri și alt.

Untü de verdețuri (pentru sosuri, piftelē ș. alt.) se face: blanșezi pătrânjei (foițe) și foi de cherbelü în apă cu sare, i storci și i tai măruntü dinpreuna cu șalote, și amesteci în ei piperiü, sare și zamă de ală-măia și apoi le bați tóte acestea cu o bucată de untü.

Untü de raci. Prăjesci în untü cojile pisate de raci ferți, la 15 raci ți trebuesce cam  $\frac{1}{4}$  punctü (140 grame) până ce se înroșescü, după aceia tornü apă fer-

binte preste ele, și străcori prin sită désă. — După ce se va răci ia! unsórea sleită rosiă josă și întrebuinte! după placă sa! dacă nu va fi curată de totă o topesci încă odată și o străcori.

Untă de sardele. Pisezi sardelele curățite, le dai prin sită, și le amesteci în de doua ori atata untă.

Untă topită. Pu! untulă într'ună rășvariă (cratiță) aședendă cratița la focă, ferbi untulă la începută ceva mai tare apoi mai domolă. Cândă va fi unsóre de pe untă galbina și limpede, ia! spuma, pu! untulă la o parte; 'lă lași să se răcescă, 'lă străcori încetinelă într'ună vasă de pământă sa! de pētră și până se răcesce mesteci în elă de vr'o câteva ori. De câte ori torni de noă untă topită trebuie să sgândări nițelă untulă celă vechiă să se pōtă lega cu celă de noă turnată. Untulă 'lă sară punândă în elă cândă 'lă topesci (să nu fiă sărată de prōspētă) la 3 punți (1 chilo 680 grame) o lingură de cafea de sare și o lingură de grău de cucurușă să se segezeze.

Acidulă de untă. (Acestă acidă 'lă folosești la prăjituri din aluată de totă de rēndă. Dacă nu ferbi untulă destulă de bine, unsórea face spumă îndată ce o inferbēți. Untulă care-le conține în sine acidă, 'lă ferbi într'o óla cu apa și 'lă lași să se răcescă în óla cu apa) 'lă scoți afară 'lă usuci stergēndulă, 'lă inferbēți într'ună rășvariă și 'lă torni în vasulă de păstrată untă. Déca are cumva untulă gustă neplăcută cândă 'lă ferbi pu! în elă 1 bucată de pāne, vr'o câteva felii de mere și felii de cēpă.

### Smântână.

Smântână de pe lapte (smântână dulce), smântână bătută, smântână acră. Cândă pu! lapte mulsă prōspētă să se prinđă pe de asupra-i smântână, să 'lă pu! la ună locă, unde nu străbate pulburea și fără mirosă neplăcută, și să aibă o căldură de 12



grade, căci curățenia mare și o temperatură potrivită sunt condițiuni neapărate pentru facerea smântânii. Ca să se facă saū prindă mai ușor smântâna pe lapte, torni laptele străcoratū în castrone lăterețe cătațime numai de două policarī; castronele să nu fiă vătămate la glasură. (Castronele trebuie să le speli totdeauna cu apă ferbinte, une ori și cu leșiă și să le clătesci cu apă caldă, să le usuci la sóre saū la vatră și le lași să se răcescă iarăși.) După ce lași laptele 8—12 ore să stea fără să se atingi de elū, iaī smântână rădicându-o cu unū cuțitū de lemnū latū, iară laptele 'lū deșerti frumuselū intr'altū vasū. Acesta smântână o poți subția pentru cafea saū și pentru alte bucate cu lapte mulsū prospētū. — Vrëndū a bate smântâna saū a face spuma din ea și a o pune pe de asupra laptelui rece, nu trebuie s'e amesteci.

Smântână bătută. Laptele trebuie să 'lū lași să stea timpū mai multū, până ce s'a prinsū saū înche-gatū bine, ceace poți cunósce dacă atingi cu degetulū laptele și smântână nu se lipesc de degetū ci se mișcă numai; luându nițelū smântână de pe lapte, laptele se pare a fi albastrui, dar' cu tóte acestea este dulce și 'lū poți ferbe.

Chiarū și pentru smântână acră ca să ferbi cu ea saū să faci untū din ea, este de a se lua smântână totū ca și cea de mai în nainte, căci astfelū conține în sine numai unsóre, iară brânză nu conține, ceace s'ar întempla să fiă dacă ai lēsa să stea laptele pentru de a se smântâni timpū mai îndelungatū. Smântână luată de pe lapte, dulce fiindū s'o lași să stea intr'o ólă 12—18 ore ca să se îngroșă și să se înacrescă potrivitū.

### Lapte.

Lapte acru. Tornī laptele intr'unū vasū adancū și 'lū lași să stea liniscitū până se va îngroșa bine. La căldură și la aerū se înacresce laptele și mai cu-

rëndü și este și mai gustuosü, nici nu sã smântãnesce așa de tare. Vrëndü a 'lũ deșerta în borcane de sticlã trebue sã 'lũ scuturi ca sã se împartã smântãnã de o potrivã în tôte borcanele.

Ca sã poți păstra laptele și și smântãnã dulce saü ca sã nu sã închege, 'lũ ferbi laptele îndatã (saü și de repetiteori). După ce l'ai fertü și s'a rëcitü bine sã nu lași sã strãbatã aerulü la dënsulü, sã 'lũ țini la rëcöre saü sã 'lũ improspëtezï în apă rece. — Spre a păstra laptele nefertü timpü mai îndelungatü dulce (d. e. pentru copii mici) 'lũ deșerti într'o sticlã, carea o astupï bine cu dopü de papurã, o învãluiesci cu bucãï de pãnurã vechiã punãdu-o în apă rece de mai multe ori.

Dacã faci smântãnã pentru untü s'a îngrijesci sã fiã cãldurã de ajunsü, de a ceea iarna puï mai äntãiu smântãnã la cãldurã, iarã vara o improspetezi ca astfeliü sã aibã celü puținü 15 grade de cãldurã. Putineiulü, în carele preparï untulü 'lũ clãtesci cu apă caldã și și rece și 'lũ puï la aerü sã se usuce bine. Cãndü e cãldurã mare puï putineiulü, câtü ține smântãnã, în apă rece, cãndü e rece, 'lũ aședi în apă caldã. — Pãnã sã începü a sã deosebï pãrțile de untü din lapte, trebue sã 'lũ bați de o potrivã și încetinelü, saü sã 'lũ întorei, după aceia apoi 'lũ bați mai iute, pãnã ce sã formëzã grunjuri mari, apoi tornï preste elü nițicã (puținã) apă rece, strângï untü, 'lũ speli și 'lũ storei pãnã ce iese apă din elü. Ca sã nu sã lipësca untulü de mânã, moi mânã în apă caldã câtü poți de caldã și apoi în apă rece.

Poți face untü chiarü și din smântãnã mai puținã (1 cofã (1 $\frac{1}{2}$  litrã) de smântãnã grösã dã 1 punctü (560 grame) de untü). Bați smântãnã într'unü putineiü saü öla saü și altü vasü mai micü, saü o scuturi într'o sticlã pãnã sã alege untulü. Ca sã poți păstra untulü pröspëtü sã aibï grija sã nu se strãbatã aerulü la elü; 'lũ îndeși bine, într'o öla saü într'unü borcanü de petró și 'lũ acoperi cu o bucatã de pãnã muiatã bine în apă



sărată, și legi 6la cu hărtia de pergamentu. Spre a 'lă păstra timpū mai îndelungatū 'lă sarī.

Lapte grosū. Vrëndū a face din laptele smântănitū lapte grosū, 'lă lași să se închege bine și să se înăcréscă potrivitū, apoi 'lă încălđescī la focū ('lă puī pe vatră până se încheagă de totū). Apoi mesteci în elū și 'lă deșerti în săculețe de pândă și aceste-le atărni ca să se scurgă zara din elū.

Lapte grosū f6rte gustuosū și bunū din smântână. Laptele acesta grosū 'lă storci de totū bine și vrëndū a 'lă întrebuiņa la fertură 'lă freci. Dacă mai ferbi odata zara, o freci cândū ferbe, și apoi o străcori, rămăne urda în vasū, care o usuci, puī în ea sare și chiminū, și faci supă de urdă din ea; va fi și mai bună dacă ferbi cu ea dinpreună și lapte de untū. Acestfeliū de urdă o poți păstra îndesându-o în 6le și tornându pe de asupra uns6re.

#### Păstrarea brânzei.

Invalui brânza într'o bucată de pândă, care trebuie să o fi muiatū în apă tare cu sare, și o puī în pivniņa pe o scândură. Totū la 3 sau patru zile uđi bucata de pânză cu apă sărată. Bucăți mai mici de brânză le păstređi în camera de bucate subț unū vasū de sticlă.

#### Zarū pentru bolnavi.

Gătesci din lapte prospētu amestecatū cu unū feliū de acidū vr'o câteva picături de zamă de alămaia, sau o lingură de cafea de pétră de vinū, cu care se încheagă laptele, mai bine închegi laptele cu cheagu. Tornī în lapte cam o lingură de cafea de pétră de vinū la 2 pătrare (70 centilitre) de lapte, mesteci în lapte, și 'lă puī să fərbă în aburi (în căldare de aburi) sau pe flacără. Începëndū laptele să se închege iaī vasulū de la focū, 'lă lași să mai stea anca  $\frac{1}{2}$  de 6ră, și 'lă străcori prin pândă și 'lă daī la boluavū să 'lă bea călduțū sau rece.

## Bucate de aluat și prăjituri.

### Despre aluaturi.

#### Cunoscințe pregătitoare.

Ce va să dică a bate? A bate înseamnă a amesteca cu o lingură de fertură untul, ce l'ai pus în într'unu castron, până ce se va frageți, și după acesta torni sașu pu în elu gălbinașu de ou sașu și ouă întregi dar' încetu cu încetulu, ca ceeace ai pus mai în nainte să se amestece bine.

Dacă cere trebuința a pune în bucată și zacharu, și acesta se pune încetulu cu încetulu. Dacă amesteci și spuma făcută din albușurile de ou, o faci acesta mai pe urmă și apoi numai mesteci în mâncare. Dacă se vă întâmpla să nu se bată untul, ci unsorea să se sleiască, iară oul să se aleagă la o parte, aședă castronulu la căldură, ca să se mōiă untul și mesteci bărbătesce în elu. Dreptu aceia iarna poți încălzi ouăle în apă caldă. Dacă bați bine untul cu ouăle se face mâncarea bună; dincontră rea!

Ce va să dică a mesteca și a face spumă? Scopulu, la care țintim prin acesta este a face mâncarea mai ușoră și a lega și într'uni părțile (ingredientele) singuratică a le mâncării mai strēnsu una cu alta. Și la pregătirea mâncărilor trebuie să predominēzē unu planu; cea dintăiu idee pentru o mâncare trebuie să o ducă în deplinire.

Prescriu o recetă despre o prăjitură și dicu: „Bate  $\frac{1}{2}$  punctu (280 grame) de unt până se albesce“, acesta va să dică: „Mēsură  $\frac{1}{2}$  punctu (280 grame) de unt frumos și prōspētū, taia 'lū bucați, pune le într'unu castron, ia lingura de fertură sașu de frecatū, bate mai ântăiu aceste bucați, până se vorū muia, apoi începe a mesteca în unt până ce se mōiă untul și se preface într'o materiă smolōsă.



Nu numai din caprițu s'a prescrisă, ca să te ocuți cu untul  $\frac{1}{4}$  de oră, ci deorăce se cere ca prăjitură să fie ușoră, aerosă, trebuie să pregătesci untul de astfelu, a fi adică subțire și aeros. — Acum continuem receta în modul acesta: „mestecă în elu 12 ouă.“ Trebuie acum să îndeplinescui idea espresă la începutu, și bată în untu 1 gălbinișu de ou, 'lă mestecă cu untul; apoi altu gălbinișu, mestecă iară și așa până la sfârșitu. Acesta o faci pentru că totă bucata să rămână môle.

Regula de capetenia este: Îndată ce ai începutu a bate o bucată, a amesteca în ea spuma, ori ce mai adaogi să adaogi cu incetulu mestecându mereu ca să și păstreze bucată fața spumósă. Spuma trebuie s'o puți mai pe urmă, dar' să nu mesteci mereu, ci s'o amesteci ușor cu ce alaltă massă, ca spuma să se țină; s'o faci acesta cu luare a minte și cu dibăcia. Spumă din 1—6 ouă pôte face ori cine cu ușorătate, a face spumă din 6—12 ouă e ceva mai rar. Pentru a face spumă pentru o tortă spaniolă trebuie să observi regula ce urmăze aci: Ia ouă próspețe — ouă puse în vară nu suntă bune — taiă cu băgare de sémă albușulu de pe gălbinișu, căci spuma nu se întăresce dacă s'ar întempla să se amestece în ea vr'unu grunșu de gălbinișu; pune albușulu într'o căldărușă de aramă sau într'unu castron de tinichea, ia măturică pentru spumă, o furculică de țelu (drotu) sau o nuié de mestecănu, bate albușulu mai întâi incetinelu ținendulu frumuselă pe locu fără să se misce; apoi bate mai iute și totu mai iute până ce se va întări spuma bine de totu. Vara faci spuma în pivniță (celariu) și cându va fi pe gata picuri în ea două picături de acidu de oțetu, prin ceeace se întăresce spuma.

#### Despre cocere.

Cócemu multe mănări în tigae cu untu, cu unsóre de vacă și cu cea de porc. Aci trebuie să fie unsóre ferbinte să iasă fumă din ea; aci numai caldă. La recete se va arată acesta deosebi. Cócemu în cuptoriu

(gaura platonului, frigătoare), care trebuie să se înferbinte până la gradul de ferbințală de flacăra trecându prin celelalte graduri de ferbințală, dacă voim d. e. ca zaharul care-le 'lă punem pe prăjitură, să se topiască și astfel prăjitură să capete glasura sau smălțuitura aceea lucie de zahăr.

Cócem și la arșită de jos sau de sus. În cazul acesta ia un cuptoraș portativ, pu țingira pe cărbuni aprinși, acoperi țingira și pu și pe coperemântu cărbuni aprinși. Dacă n'ai cuptoraș portativ pu jarraticul pe tabla cuptorului de fer (pe platon). Cum trebuie să coci în chipul acesta se va arăta mai deslășit la recete. Mai bine poți cóce dacă ai în cuenă un cuptoraș cu țeve (sului) proveđut cu 3—4 scocele, în care poți băga tinichelele. Astfel de cuptore se afla pe la confetari și placintari.

Poți cóce în forme, modele, inele, pe hărtia și pe tinichea.

Vrându a umplea o formă cu aluat ca să se cócă întrinsa, trebuie să ungi forma mai întâi cu unt, cu unsore sau cu unsore de vacă, dar s'o ungi preste totu, a deseori o înfăinezi după ce o ai unsu sau presări în ea și răsuri fine (mărunte). Acesta trebuie să o faci ca să poți deserta ușor prăjitura după ce se va cóce fără să mai rămână și în formă, lipită.

Dacă vrea a cóce mai multe foi de tortă sau stratur de tórtă, așeđi pentru fiecare strat câte o cóla de hărtia albă pe tinichea, pu pe acesta inelul tortei cât de mare vrea să fie, și acăți de inelul tortei frunđisore de hărtia (pantlici de hărtia) dar' mai sus de cum are să se umfle tórtă. Cu ajutorul acestor șuvițe de hărtia poți desface torta ușor de pe fundu, și o și apară să nu se arđă. Dacă s'a coptu torta la fundu, ia inelele de pe ea, desfaci șuvițele de hărtia, le întorci și depărtozi și cóla de hărtia, carea a statutu la fundu. Multe prăjiturile cócem fiindu fundul tinichelei vâcsuitu. Spre scopul acesta, stergi frumos



tinicheoa, o puî la cuptoriulû ferbinte lăsându-o să se înferbente. Apoi o scoți din cuptoriu și o ungî subțirelû cu cêră albă ori galbenă și o lași să se răcescă, prin ceeace se sleisce și cêra pe ea înțepenindu-se. Ca să aibă prăjitură fața frumósă și să-i poți da lustru, o ungî cu ouă bătutû, sau cu gălbînușû de ouă frecatû sau cu albușû.

Cum se cocû și se prăjescû franzelele?

Tai franzela feliî lungărețe, sau bucături cubice sau frunzișore și o puî spre a se cóce (prăji) pe tinicheoa aședată la cuptoriu, sau și într'o tingiră lătăreată, carea o bagî în cuptoriu sau o puî pe flacără sau pe cărbuni, cari nu dau căldură mare. Poți tăia feliî mai mari, carele prăjesci pe grătariulû de telû. Franzela se prăjescce de regulă într'o tîgae cu nițică unsóre. Cândû voimû a cóce franzele luămû de cele próspete, le taiămû bucături cubice, care-le punemû în unsóre ferbinte și le cócemû până se îngălbinescû și îndată le deșertămû din tîgae. Pentru zămurî dulci putemû presăra preste feliile de franzelă sau de altă prăjitură fragetă zacharû câtû de multû și apoi le prăjimû în cuptorû pe tinichea, sau frigemû zacharulû de pe feliî cu unû ferû arsû.

Cum cócemû în cuptorû și în gaura platonului? Cum trebuie să fiă cuptoriulû de căldû să pôte sci din pățaniă. — Pipăi cu mîna sau puî în mijloculû cuptorului o bucată de hărtiă albă. Dacă se va îngălbini hărtiă prea curêndû, este căldura prea mare. Atunci răcoresci cuptorulû ('lû lași să se recesca) sau puî în elû bucăți de țigle sau de cărămiđi și aședî pe ele ceeace voiesci să coci, după ce se vorû fi încălđitû; de asupra prăjiturii acoperi cu hărtiă. Poți aședa mîncarea mai susû ori mai josû. Cândû coci aluatulû într'unû castronû, aședî castronulû pe tinicheoa acoperită de unû degetû de grosû cu cenușă sau și cu sare,

Cându coci prăjituri fine, mâncări de grișu sau torte nu deschiți cuptorulă pré de timpuriu, prăjitura să nu o misci de la loculă ei. Cându coci la vatră pe jăratică, așeși jarulă jură împrejură de asupra și de desubtă, ca să nu sã arđă măncarea la mijlocă.

Cum cõcemă în unsõre? Pui în tingiră atăta unsõre (pentru măncaři de carne unsõre de porcă, pentru aluatură unsõre de vacă) ca să-i sã acopere fundulă cu ea după ce sã va fi topită, și o lași să se inferbinte încetă cu încetulă. Vatra și și vasulă 'lă presări cu cenușă, ca sărindă unsõre afară să nu ia flacără și apoi să se aprindă și unsõrea din tingiră. Întimplându-se să se aprindă unsõrea, acoperi iute vasulă, căci îndată sã stinge flacără. Dacă aerulă de deasupra vasulă cu unsõre începe sã tremure la părere să sci că unsõrea este destulă de ferbinte ca să coci în ea. Dacă fumegă unsõrea e pré ferbinte, și trebuie să tragă vasulă cu unsõre de la focă și să tornă nițică unsõre rece. Totă asemenea faci și cându gătescă cu untă de lemnă. — Cându faci prăjituri (aluatură) cari trebuie să se umfle nițelă, scuturi vasulă cu unsõrea; făcendă gogõse cu drojdii acoperi vasulă și 'lă scuturi acoperită.

Cându scoți prăjitura din tingiră cu lingura găurită (cu gaură) de copturi, lași să se străcõre unsõrea și pui prăjitura pe hărtiă de sbeută, de comună așeși aluaturile în castronă de asupra ună servietă.

### Despre făină.

Trebuie să îngrijescă a avé totdeuna făină uscată stătută, căci e și mai cu sporu și mai bună pentru a găti unele măncaři, ca cea prospătă. E de lipsă să te provisionezi cu mai multe soiuri de făină, căci pentru prăjituri și aluatură cu drojdii ți trebuiește făină fõrte fină, iară pentru aluatură de tõe dillele (ordinare) trebuiește și făină mai de rëndă, sau celă multă amestecă făina fină cu cea ordinară, căci măncarea așa gătită e



mai bună și mai gustușă. La rântașu tare deschisă  
puî făină fină, dealtmintrea făină de grisă și de fran-  
zele. Făina o păstrezi la răcore să nu se atingă de  
pravă; trebuie să mesteci adeseori în ea și cându voiesci  
a o întrebuința o dai printr'o sită. Cându puî făină  
nouă în vasul, în care păstrezi făină, trebuie să curăți  
remătița din vasu.

### Pâne de casă.

La 12 punți (6 chilo și 721 grame) de făină de  
grâu 'ți trebuesce  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (2 decilitre) de aluă-  
țelū (acru), care 'lū moi în 2 pătrare (7 decilitre) de  
apă caldută, și 'lū străcori în făina, ce trebuie să o fi  
aședatū în covată (trócă, moldă, copaită) cu vr'o câteva  
ore mai în nainte în cucna caldă, presări din făina  
preste aluatū ca să se îngroșe, mai adaogi nițică făină  
și acoperindū covata lași să dospească preste nôte. Di-  
mineața desde dimineața mesteci în făină sare, chiminū  
și anasonū saū și fincenū ori coriandru întregū saū  
pisatū, apoi puî apă caldută ca laptele și începī a fră-  
manta cu amēdouē mănile, până se ia aluatulū de sine  
de pe mănī și se întinde. Acum acoperī covata și așe-  
dēndu-o aprópe de focū lași aluatulū să dospiască bine  
umflāndu-sē cam de două ori atāta, câtū a fostū mai  
în nainte, apoi 'lū puî pe unū cārpatoriū caldū infai-  
natū, și faci vr'o 4—6 pānișóre. — Cândū faci pāni-  
șórele mai frāmānți aluatulū, ca să se facă cu gaurī,  
puî pānișórele intr'unū coșū provedutū cu bucāți de  
pāndă infainate, le acoperī și le lași să mai dospiască.

Pană cândū se dospesce aluatulū arđi cuptorulū  
cam timpū de 1 óră; apoi curăți cenușa și carbunī din  
elū și stergī cuptorulū și pe de asupra și de desubt cu  
pāmātufulū (mātahusulū) muiatū în apă. Ca să cerei  
de este cuptorulū arsū de ajunsū iaī câtū poți ține în  
trei degete, făină saū și o bucātă de hārtiā albā și o  
puî în gura cuptorului; de se va înegri brunetū îndatā,  
e cuptorulū arsū de ajunsū; dacă se va prāji negru de

totu e cuptorulü pré arsü; de nu sê va înegri (fâina și hârtia) de locü, nu este cuptorulü arsü de ajunsü; prin urmare în orice casü trebuie să-i mai dai focü saü să 'lû laşu să se răcorêscă. — Vrëndü a băga aluatulü în cuptoriü 'lû puî pe lopată și 'lû ungî cu apă rece, cândü scoți pânea cópta din cuptorü o umeđesci cu apă caldă. Dacă astupî gura cuptorului trebuie să astupî și gaura de fumü saü hornulețulü. — Pânile, cum s'au descrisü mai susü, trebuie să se cōcă 1 oră. Cândü scoți pânea din cuptorü bați cu degetulü pe cója de desubt și din tonulü, ce dă pânea poți cunōsce de este cópta saü ba. Sê înțelege de sine că cu aluatulü te orientezi după marimea cuptorului. Pânea négră trebuie cóptă timpü mai îndelungatü, pânile mari mai multü ca jimbtele (buburuzele). Dacă nu sê dospesce aluatulü destulü saü căldura de asupra este mare de totü, pânea capătă pe subt cójă găuri; dacă ai frământat-o pré umedü este nesănătōsă și sê mucezesce curëndü. Nu trebuie să faci pâne din faină măcinată de curëndü, dar' nici nu e bine a mânca pânea cópta de curëndü, căci nu nu mai că nu este sănătōsă, dar' nici nu ține atata. Îndată ce scoți pânea din cuptorü, o aședî una lângă alta să nu sê atingă însă una de alta și s'o păstrezi într'unü locü uscatü. Din aluatü lași unü aluățelü, 'lû înfăinezi, puî pe unü telerü de lemnü și 'lû păstrezi la unü locü răcorosü și uscatü. Aluățelulü pré acru nu mai este bunü pentru dospitü. De aceea iaî nițelü aluățelü 'lû puî în apă să se topiască și 'lû străcorî preste faină, carea apoi o puî în covata cu faină. — Saü iaî din aluatulü dospitü, înainte de a-lü frământa, 'lû amesteci cu faina și 'lû lași să se usuce la aerü, apoi vrëndü alü întrebuința 'lû disolvezi în apă calduță ca laptele; saü poți pune în locü de aluățelü.

Pâne din faină urluită de a lui Liebig.

Iaî 2 părți de săcară și o parte de grâu urluită (petezată), sê înțelege fără aluatü și faci pâne fără



aluătelu (acru). În 3 punți (1 chilo 680 grame) amesteci 1 lotu (17 grame) de natronu de acidu carbonicu dublu și 2 loți (35 grame) de sare pisată mărunțu mărunțu. Apoi puî în 2 punți (1 chilo 120 grame) de apă călduță 4 loți (70 grame) de acidu de sare curatū și subțiatū și amesteci cu acēsta apă  $\frac{4}{5}$  de urlui-ēlă într'unu castronu formandū unū feliu de aluatū, care-le punēndu-lū pe cărpătoriū cu  $\frac{1}{5}$  ce a mai rămasū 'lū frământū bine, și 'lū desfaci bucăți de  $1\frac{1}{4}$  punctū (de 700 de grame) saū și de 2 punți (1 chilo 120 grame) din cari formezi pāni. Acestea pāni le cocī în cuptorū timpū mai îndelungatū ca altfeliu de pāne de aceiași mărime, și înainte de a-le băga în cuptorū trebuie să le tai nițelū și să le umețesci cu apă. Din cantitatea de mai susū faci  $4\frac{1}{2}$  punți (2 chilo 250 grame) de pāne. Din făina de săcarā amestecată cu cea de grāu necer-nută, în carea rămāne firesce făina amestecată cu tăre-țele, frământāndu-o cu aluătelu acru poți face pāne fōrte nutritōre. — Ca să poți a te folosi de materia cleiōsă din tărețe, cāndū vei a face pāne din făină cer-nută, torni preste tărețe apă ferbinte, și străcorāndu-o, o puî în aluatū.

## Aluaturi diverse.

### Cunoscințe generale.

Cum sē cuptușesce o formă cu clătite?

Coci clătitele numai pe-o lature și lāsāndu-le să se rēcēscā le așēdi cu laturea necóptā în forma unsā bine cu unsōre punēndu-le cevași una preste alta, iarā de asupra una cu laturea necóptā în susū.

Cuptișirea formii cu o gratie de aluatū fragetū. Ungi nițelū cu untū o formă plană, lătā-reată, apoi tai aluatulū întinsū ca muchia cuțitului șu-vițe ca degetulū de grōse, le așēdi mai āntāiū numai

pe o lature lăsându locu golu de o potrivă de multu, apoi aşedî aluatul de a curmedişulă şi 'lă împarţi la partea de laturî în susu în distanţe egale.

Aşedarea aluatului în forme mici. Formele răsăiate rotunde saū formele ovale mici, numite vânişore (bănişiore), saū strachinele mici le provedî cu o bucată de aluată care-lă reteđi de asupra pe la margine de o potrivă.

### Aşedarea în forme, cruste de aluată şi pasteturi (paşcheturi).

Cum aşedî fructe în forme? Cândă vreaî să aşedî într'o formă fructe ferte, (citronatū, migdale ş. alt.) aşedî maiă antăiū pe fundulū formiî unse cu untū o bucată de hărtiă tăiată după formă, o ungî şi acēsta cu untū, puî pe ea fructele în rēndū frumosū, în formă de stē şi altfeliū, umpli forma cu coctulū lingură de lingură şi după ce va fi fertū şi l'ăî deşertatū din formă redicî hărtiă încetinelū scoţindu-o afară.

### Prăjituri.

Aluatū cu bere. Baţi 8 loţi (140 grame) de făină cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de bere, cu 1 lingură de mănecare de untū de lemnū de celū mai bunū, saū unsore de vacă topită, cu sare şi cu piperiū, adaogî spuma de la 2 albuşuri de ouă şi cocî aluatulū îndată.

Aluatū de jumeri. Baţi 1 pătrariū (35 centilitre) de făină cu 4 gălbinişuri de ouă, niţică sare, zacharū, mirosū de alămăiă saū nucă de muscată şi cu lapte formăndū astfeliū unū aluatū môle—fluidū—grosiorū şi adaogî la elū spuma de la 4 albuşuri de ouă.

Aluatū cu vinū. Baţi 1 pătrariū (35 centilitre) de făină fină cu 1 pătrariū (35 centilitre) de vinū bunū albū şi începî îndată a cóce. Să prăjesce aluatulū astfeliū mai bine ca cu spumă de ouă.



Aluată prăjită. Puî într'ună pătrariu (35 centilitre) de lapte, 3 loţi (52 grame) de untă şi 2 loţi (35 grame) de unsore de vacă, 'lă laşi să fərbă şi deşerţi în elă deodata 1 pătrariu (35 centilitre) de făină, tragi acum tigaea dela focă, mesteci bine în ea şi o puî iarăşi la focă. — Acum mesteci în tigae până se va face ună aluată fragetă, grosă, să se desfacă şi de pe lingură şi de pe tigae. După acăsta deşerţi aluatulă într'altă vasă şi spargi în elă încetă cu încetulă ouăle. Dacă este laptele bună, nu ți mai trebuesce unsore, ci mai bine torni în aluată vr'o căteva picături de rachiū oră de rumă, căci astfeliū nu sbea aluatulă atăta unsore şi se cōce mai bine.

Totă asemenea faci aluată prăjită dintr'ună pătrariu (35 centilitre) de apă saū de vină zacharisită, din 2 loţi (35 grame) de untă şi 1 pătrariu (35 centilitre) de făină. Ouăle, ce vreai a le bate în aluată le puî mai ântăiū în apă căldută socotindă pentru cantitatea de mai susă 3 ouă întregi şi 4 gălbinaşuri saū şi 6 ouă întregi. Deorăce acestă aluată fiindă fōrte fragetă se întinde cu anevoiă, poţi să 'lă şi baţi.

Aluată de rădătură pentru turte dulci (patiserii). 1. Tai frunzişore subţirele 8 loţi (140 grame) de untă în 12 loţi (240 grame) de făină, strivesci untulă în făină cu sucitorulă de tăetă, 'lă mai fărâmi şi cu degetele, mesteci în elă 6 loţi (105 grame) de zachară cu mirosă de alămăiă şi niţică sare şi adaogândă 2 gălbinaşuri de ouă formezi iute ună aluată, care 'lă frământă numai niţelă, 'lă întindă şi 'lă cocă, saū punendulă la rēcōre 'lă acoperă şi laşi să stea  $\frac{1}{2}$  de oră.

2. Baţi 12 loţi (210 grame) de untă, cu ună gălbinaşă de ouă şi împreună cu 16 loţi (280 grame) de făină, cu 6 loţi (105 grame) de zachară, 1 lotă (17 grame) de migdale pisate şi cu niţică sare frământă iute aluatulă, care 'lă întindă câtă de subţire.

3. Fărâmi 8 loţi (140 grame) de untă în 8 loţi (140 grame) de făină, adaogi 8 loţi (140 grame) de

zacharū și 8 loți (140 grame) de migdale și frământî aluatulū cu 2 gălbînșurī de ou.

4. Preparī ușorū aluatū din 8 loți (140 grame) de untū, din 8 loți de făină, din 2 gălbînșurī de ou ferte virtosū și strivite, cu 4 loți (70 grame) de zacharū, 1 gălbînșū de ou prōspētū, cu 1 lingură de zamă de alămăiă, 1 lingură de smântănă și cu nițică sare, și aședendulū pe ghiata 'lū lași să odichnēsca ca și pe aluatulū din untū.

5. Facī aluatū din 16 loți (280 grame) de făină, din 8 loți (140 grame) de untū, 6 loți (105 grame) de zacharū, 3 gălbînșurī de ouă ferte virtosū și strivite, din 2 loți (35 grame) de migdale dulci și vr'o câteva amarī pisate măruntū, tōte acēste le frământī cu unū ou și cu nițică apă.

6. Vrëndū a face aluatū fără ouă iaī 16 loți (280 grame) de făină, 8 loți (140 grame) de untū și 8 loți (140 grame) de zacharū.

## A l u a t ū c u u n t ū .

### Cunoscīințe generali.

La acestū aluatū ți trebuiesce făina cea mai bună, care să fiă de totū uscată; untulū câtă să fiă dulce, unsurosū, tare și netedū; aluatulū trebuiesce preparatū într'unū locū răcorosū (în pivniță). (Persōnele cu mănile calde nu potū face atare aluatū).

Mai antaiū de tōte frământī 1 punctū (560 grame) de untū pe unū cārpatoriū cu amēdouă mănile, faci din elū unū pătratū (cuadratū) ca degetulū celū mare de grosū și 'lū puī în apă fōrte rece sau pe ghiatā punēndū de asupra coperișulū caserolei sau unū copere-mētū de hārtiā și totū așa și de desubtulū lūi.

Acum iaī 1 punctū (560 grame) de făină și o puī pe cārpatoriū, faci o groșōra în mijloculū ei, puī ni-



țică sare, 2 loți (35 grame) de untu, 1 ou mare sau 2 mai mici, puțină zamă de alămăiă, sau vinu și cam 1 pătrariu (35 centilitre) de apă rece și apoi o frământă cam  $\frac{1}{4}$  de oră bine bine. — Cându va fi aluatul fragetu de totu și subțire și se ia de pe mână, 'lă adună la olaltă dându-i formă de pânișoră și acoperindulă cu unu servietu 'lă lași să stea  $\frac{1}{4}$  de oră. După acésta 'lă întinđi formându din elu 1 pătratū, puī pe elu untulū stersū bine cu servietulū, împături preste elu aluatulū ca și coverta unei epistole și 'lă bați cu sucitoriulū până ce se va întinde nițelū ca untulū să se împarta în aluatū de o potriva și să nu mai rămână în elu acru.

Acum 'lă întinđi încetinelū formându o frunđă sau foiă din elu ca  $1\frac{1}{2}$  cólă de hărtiă de mare, dar' să te abțini alū presăra cu făină până 'lă întinđi, âncătū va fi cu puțință.

Acum 'lă împături de două ori âncătū vine de trei ori împaturatū, 'lă mai întinđi âncă odată, 'lă mai împături ca și mai în nainte și învăluindulū într'o cârpă 'lă lași să stea  $\frac{1}{2}$  de oră (vara și mai multū). După  $\frac{1}{2}$  de oră iară trebuie să 'lă întinđi și 'lă împături ca și mai în nainte de două ori una după alta și 'lă lași să se odichnescă iară  $\frac{1}{4}$  de oră, după aceia 'lă întinđi și 'lă tai după cum vrea. De va fi untulū tare de totu și aluatulū trebuie făcutū tare și vice versa.

Dacă aluatulū va fi, frământândulū, pré môle 'lă tai bucăți, care-le uđi (stropesci nițelū) cu apă prós-petă, le închei una cu alta și lași aluatulū învăluindulū într'o cârpă să stea pe ghiăță timpū de 6 ore. Dacă coci aluatū în tinichea puī pe tinichea vr'o câteva bucăți de hărtiă sau 'lă moi în apă rece. Tinicheoa sau forma nu o ungī cu unsóre. Suprafața aluatului o ungī cu ou cu pământulū sau cu o penă de cocoșu dar cu băgare de samă, ca să nu se scurgă oulū pe la marginea aluatului, căci nu se umflă aluatulū de o potrivă cându 'lă vei cóce. Trebuie să faci focū binișorū de

multu. — Cója saú crusta de pe fundulú prăjiturii, ce este négră o poţi depărta. Cândú nu va mai da aluatulú spume, să sci că este coptú.

## Aluaturi c ó p t e.

### Aluaturi pentru supă şi prăjituri.

Frecăţei. Puî într'unú blidú (castronú, strachină) 1 pătrariú (35 centilitre) de făină; şi baţi în 1 ou şi torni vr'o câteva linguri de apă rece (apa póte şi lipsi, căci astfeliú aluatulú se face mai tare), potrivesci de sare, aceste le baţi cu o furculiţa cu 2 córne într'o olicică, apoi deserţi incetinelú în făină, amestecândú făina iute cu oulú bătutú cu furculiţa până ce se va face făină fărmituri.

Cum se aşeađa aluatulú pe formă. Din aluatú de rásuri saú cu untú tai o şuviţa ca forma de înaltă şi de lată (lătimea este de trei ori așa de mare ca fundulú formii), o înfăşori de sine şi preste sine, apoi în formă lipindu-o de marginea formei de o potrivă, capetele le lipesci una preste alta cu ou. Pe fundulú formei puî o pătură dreptú ca fundulú de mare, şi o lipesci jurú împrejurú de aluatú. De regulă se acopere bucata aşedată în formă cu o frunđa de aluatú.

De voiesci a împodobi forma plană cu aluatú aşedi aceste bucăţi în forma unsă cu acu cu gămăliă saú așa ceva, le lipesci bine, le ungí pe din lăuntru cu albuşú de ou şi cândú bagí aluatulú în formă să aibí grijă să nu le mişci de la loculú lorú. Pentru tăiatú faci unú aluatú finú din niţică făină cu niţelú untú, cu gălbinuşuri de ou, cu sare şi fiindú mâncarea dulce, şi zacharú, saú decumva va fi aluatulú, care-le 'lú aşedi pe formă, făcutú totú din aceste materii, 'lú întindí mai subţire şi apoi 'lú tai spre scopulú aminţitú.



Aluată coptă găvănosă pe din lăuntru, Bomă. După ce ai aședat pe forma aluatul în modul arătat mai sus, locul deșertă din lăuntru 'lă cuptusesci cu hărtia curată de scrisă și apoi 'lă umpli cu mazăre uscată și fasole ș. alt. apoi coce aluatul la foc stêmpărat. Acum scoți umplutura din formă și mai țină forma câțva timp la foc ca să se rumenescă aluatul și pe din lăuntru. Decumva aluatul nu va fi cu față frumoasă, poți unge crusta (côja) scôsa din formă cu ou și o lași să se usuce la cuptor. — Pe formele în formă de păhară poți pune de asupra umpluturii co-perementă de aluat, apoi 'lă ungi cu ou și 'lă coce.

Coctă pentru copii. Bați 3 loți (52 grame) de făină în  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de lapte rece dulce și o ferbi mestecându mereu în ea într'ună pătrariă (35 centilitre) de lapte ferbinte, mesteci pânăce va clocoti și apoi mai ferbi mâncarea încetinelă încă  $\frac{1}{4}$  de ôră.

Cununi din aluat de untă ca pasteturi (pașcheturi). Scoți saă tai cu mașina de gogôse frunđe asemenea de mari, le ungi cu ou și le aședi în formă de cunună de jumătate una preste alta saă pe tiniché pe hărtia saă preste o pătură de aluat de untă unsă cu ou și o coce, în fine pu în pasteturi carne prăjită brunetă, vênată ș. alt.

Cruste de aluat fragetă saă fărămaturi. Păturile de aluat cu marginea încovoiată le faci cam ca tinicheoa de torte de mari, saă cum este mașina de gogôse cea mare. De voră fi mari încovoă marginea aluatului de ună degetă de grosă, și ca aluatul să stea în formă cândă 'lă coce 'lă înfășori de două ori cu o șuviță de hărtia tare, carea o cleiesci la capete cu clei de făină.

În lăuntru pu hărtia și fasole și aședi aluatul pe tiniché preste hărtia. — După ce sê voră côce crustele și reci, le rumenesci, dar' sê nu le țină pré multă în cuptor să nu sê usuce.

Cruste din aluată de untă pentru turte și pasteturi. Întinzi aluată ca 2 sau 3 muchi de cuțit de grosă și tai după tinichéoa de tortăne sau alt. o pătură rotundă cum vrei să faci crustele de mari; din crustă tai ună cercă ca degetulă celă mare de grosă, și întinzi pătura să fiă cum au fostă mai în nainte. Acésta o pu pe tiniché preste hărtiă, o ungi cu ou și așezi cerculă preste ea îndesăndulă nițelă și 'lă ungi cu ou. Acum tai sau creștezi aluatulă pe la margine de o potrivă cam de 2 sau 3 degete ca să se umfle aluatulă și apoi 'lă coce la focă bună până să va rumeni (cu față galbenă).

Aluată fragetă cu drojdi. Fărami pe cărpătorii 8—12 loți (140—210 grame) de untă în 16 loți (280 grame) de făină uscată dar' fără să o încăldești, potrivești de sare, faci la mijlocă o gropiță, în carea pu 2—4 gălbinașuri de ou, 1 lotă (17 grame) de drojdi în 3 linguri de lapte lăsăndă să dospiască, 2 linguri de zăhară și 2 linguri de smântână dulce acrișoră sau lapte dulce de bivoliță. Cu acésta mesteci făina cu ună cuțit, frământă aluatulă cu mânilă bine, 'lă întinzi și 'lă împături iară, ceeace o poți repeta de trei ori; apoi acoperi aluatulă cu ună vasă caldă 'lă lași să se odichnescă și 'lă pu să dospiască la vatră caldă, și apoi 'lă întrebuintezi după placă.

#### Cunoscințe generali despre aluaturi bătute cu drojdi tescuite.

Făină trebuie să fiă alésă (fină) și uscată; untulă dulce și unsurosă sau unsore de vacă bună. La  $\frac{1}{2}$ —2 pătrare (53—70 centilitre) de făină ți trebuie 1 lotă (17 grame) de drojdi bune tescuite (de vei pune drojdi pré multe aluatulă să face cu gauri mari, de aceia vrëndă a face aluată foarte fină pu drojdi mai puțină, dar' lași aluatulă să dospiască mai îndelungat), sau o lingură de drojdi de bere, de voră fi tară, dincontră și



mai multu de o lingură. Faci probă cu drojdiile: mesteci drojdiile cu lapte calduțu și cu nițica făină și le pui la căldură. De voru eși beșicuțe din acestu aluațelū, suntū drojdiile tari. Fineța aluatului depinde dela cuantitea neegala a ouălorū și a unsorei, căci poți pune în aluatū începēdū dela 1 ou până la 5 gălbinașuri de ou și până în 5—6 loți (87—105 grame) de untū saū unsore. Nu se pōte spune câtū lapte trebuie să pui în aluatū, căci acēsta atarnă dela făină cum va fi de uscată. Tōte ingredientele pentru aluatū trebuie să fiă calde așa d. e. făina o încăldești pe vatră. Drojdiile le moi în lapte calduțū până se vorū disolva, apoi amestecādu-le în făină formești unū feliū de terciū, care-le 'lū pui pe vatră să dospiască. Cealaltă făină o pui într'unū blidū adāncū încălđitū, o sari nițelū și bați gălbinașuri, topesci unsorea și apoi pui atātă gălbinașurile câtū și unsore și drojdiile (aluățelulū, terciulū) în făină, torni lapte câtū va fi de ajunsū și mesteci în făină cu lingura cea mare de fertură până se va face aluatulū molecēlū; de va fi pré mōle mai adaogi nițică făină. După acēsta bați bine aluatulū: iaī nițelū din aluatū 'lū apeși cu dosulū lingurii de fertură de marginea castronului, celū țil în pōlă saū pe masă lipitū de tine și de câte ori bați cu lingură mai iaī câte nițelū aluatū totū cu lingură spre tine până ce va fi totū aluatulū de partea unde stai tū, apoi întorci castronulū, și bați aluatulū ca și mai în nainte până va face beșicuțe, și se va lua de pe lingură redicādu-o acēsta în susū. Acum pui aluatulū să dospiască la căldură acoperindu-lū cu o cārpă încălđită și infainată saū 'lū așești numai de câtū în formă și 'lū întrebuintești după placū. Aluatulū trebuie să dospiască până se va rēdica de două ori așa de tare câtū a fostū la începutū d. e. de va fi vasulū de jumătate, dospitū să se umple vasulū până la gură. De voiesci a tăia aluatulū cu drojdiī cu instrumentulū de tăiatū e mai bine să 'lū desfaci cu mână infainată apēsādu-lū spre marginea vasului; căci scoțindu-lū cu sucitoriulū

să apasă pré tare în josū și să lipesce ușorū. În aluatū, ce vreaī a le cōce cu unsōre tornī nițelū rumū orī rachiū ca să nu fiā așa unsurōse.

### Aluatū cu drojdii tescuite bătutū.

Bați 8 loți (140 grame) de untū saū 6 loți (105 grame) unsōre cu 4 gălbinașuri de ou și 2 loți (35 grame) de zacharū câtū sē pōte de bine; cu acēste amesteci 2 pătrare (70 centilitre) de făină,  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de lapte și aluățelulū dospitū făcutū din  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 grame) de drojdii; acum bați aluatulū timpū de  $\frac{1}{4}$  de orā, mesteci în elū spuma dela 2 albușuri de ou, lași aluatulū să se umfle și 'lū folosești după placū.

1. Aluatū de untū cu drojdii. Faci aluatū bătutū tare din 15 loți (280 grame) de făină, 1 lotū (17 grame) de drojdii, 2 loți (35 grame) de untū topitū, 2 loți (35 grame) de zacharū, 3 ouă, 1 gălbinașū de ou și nițică sare. Acuma 'lū frământā bine pe cārpatoriū, 'lū întinđi atāta ca să poți bate în elū (ca și la aluatulū de untū) 5—8 loți (87—140 grame) de untū frământatū fragetū să se întinđă și tinā, întinđi iarā aluatulū și 'lū împături ca și celū de untū fără să 'lū mai lași să odichnescā. În fine întinde-lū subțirelū, întrebuintēză-lū după recetā, dar' să nu 'lū lași să dospiască fiindū caldū orī la caldurā.

2. Faci aluatulū din făină cu lapte caldū, cu drojdii, zacharū, sare, 2 ouă, flōre de muscatā, coji de alāmāia (mōle ca și aluatū pentru gogōșe) 'lū ungi cu unsōre și acoperindu-lū 'lū lași să stea cātva timpū la rēcōre. Acum 'lū scoți pe cārpatoriū, 'lū întinđi ca muchia cuțitului de grosū, 'lū ungi cu untū topitū saū cu unsōre, 'lū invărtesci unu preste altu, 'lū întinđi de 3 orī și 'lū ungi de fiecare datā; acum 'lū împături împătratū și 'lū lași să stea  $\frac{1}{2}$  de orā. După acēsta 'lū mai întinđi încă de 3 orī și 'lū ungi, 'lū invărtesci



ceva mai grosă, 'lă lași să dospiască și înainte de a 'lă cōce, pui în elă șerbetă saă stafide și 'lă ungi cu ouă și cu unsōre.

### Aluată dospită în apă rece (cu drojdiă tescuite).

Dacă n'ai locă caldă, unde se pōtă dospi aluatulă cu drojdiă, cum s'a ăisă, atunci purcedi așa:

Torni într'o 6lă  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de lapte, pui 6 loți (105 grame) de untă topită saă 4 loți (70 grame) de unsōre, 5 gălbinișuri de ouă și nițelă zachară, le bați bine și faci cu puțină făină sărată și  $\frac{1}{2}$  de lotă (25 grame) de drojdiă ună aluățelă ca aluatulă de gogōșele de grosă, 'lă bați bine și 'lă întinđi pe ună servietă unsă cu untă și infainată, care-lă legi apoi siăbănogă și acăți servietă într'ună ciubără cu apă prōspetă. Îndată ce se va ămfla aluatulă 'lă scoți afară, 'lă pui pe ună cărpatoriă presărată cu făină și faci din elă colaci (cosonaci) ș. alt. care i bađi îndată în cuptoră.

Aluată pentru frecăței. Deșerti pe cărpatoriă 1 pătrariă (35 centilitre) de făină și o sară nițelă, faci la mijlocă o gropiță, în carea spargi 1 ouă și torni nițică apă, și mesteci cu acestea făină cu ună cuțită până se va învărtoșa aluatulă să 'lă poți frământa cu mânilă; 'lă frământă bine adăogândă faina (o presări pe cărpatoriă) câtă va priimi aluatulă. Fiindă aluatulă gata 'lă freci pe ređuitoare, și rāsurile le împrăști pe cărpatoriă lăsându-le să se usuce nițelă și apoi le pui să fərbă.

Aluată pentru tăeței, se face totă așa ca și celă de mai în nainte, dară ceva mai mōle; de aceia pe lângă ouă pui apă cu deosebire pentru tăeței mai de rēndă, cāră ai să i prăjesci în unsōre și pentru gogōșele (gălusci de făină). De voiesci a face tăeței de totă fină pentru supă ori lăptariă, pui în făină numai gălbinișuri de ouă. Din aluată formezi pānișōre mici, care-le acoperi cu ceva și le întinđi una după alta. De s'ar lipi

aluatulă de cărpătoriă infăinezi și cărpătoriulă și suci-toriulă. Pentru supă trebuie să întinzi aluatulă câtă să pôte de subțire; vrëndă a face din aluată tățeț prăjiți în unsóre ect. întinzi aluatulă ca muchia cuțitulă de grosă. Frunțele întinse le lași să stea cătva timpă pe o cărpă, ca să se usuce. — Tățețilă i tai subțiri (să în-țelege înfășori frunđa), și lungi cu ună cuțită bine as-cuțită. Tățețilă prăjiți să fiă tăiați măi antăi în dungi, care-le tai măi mărunte cam de 2—3 muchi de cuțită de gróse.

Aluată fragetă pentru patiseriilă (turte) și pasteturi. Fărămă 12 loți (210 grame) de untă în 16 loți (280 grame) de făină ca și pentru aluată ce trebuie a 'lă prăji în unsóre, și faci ună aluată ușoră cu 3 gălbinișuri de ou, cu sare și nițelă lapte saă apă și învăluindu-lă într'ună servietă 'lă puă să odichniască la rēcóre  $\frac{1}{2}$  de óră; vara în pivniță saă pe ghiață apoi 'lă întrebuințezi ('lă aședă pe forme). De vreaă a face patiseriilă dulcă adaogă la aluată și nițelă zachară.

2. Fărămă 12 loți (210 grame) de untă cu 16 loți (280 grame) de făină și faci aluată ușoră (móle) cu 3 gălbinișuri de ou cu nițică sare și cu o lingură de vină saă de zamă de alămaia adaogându și smântână, înfășori aluatulă acesta de măi multeori unulă preste altulă și 'lă lași să stea  $\frac{1}{2}$  de óră.

Pasteturi găvănóse. Puă pe o frunđa saă pătură de aluată rotundă întinsă destulă de subțire o hărtia învalită în semiglobă (jumătate de globă), ungi marginea jură împrejură cu ou și aședă preste ea o pătuřiță cevași măi mare, desfaci marginea fără să i faci creșituri, ungi tóta suprafața cu ou și apoi aședă pe la margine ună cercă (saă inelă) din aluată, care-le trebuie să 'lă tai de pe marginea pătuřii celei măi mică; acestă inelă 'lă ungi cu ou. La mijlocă garnezi cu a-luată tăiată figuri și pe la margine 'lă creședă, ca să se ridice (umfle). După ce vei cóce pastetulă tai cope-



remământul, scoți hârtia afară, pui în locu-i carne și așezi coperământul la locul lui.

**Aluaturi pentru plăcinte, clătite și omeleturi.** Pentru supe și pentru a așeza aluatul în formă iați la 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 2 ouă și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină, nițică sare și le bați bine bine! Pentru prăjituri, cum sunt: plăcintele și omeleturile iați 4—5 ouă la 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 4 loți (70 grame) de făină, 2 loți (35 grame) de zacharū, nițică sare și din albușuri faci spuma. Din aluatul de feliulū dintăiū pui în tigaea ferbinte umeđită cu o lingură de unsore numai atata, ca aluatulū să se lătescă în tigae de o potrivă de subțire. De vei fi pusū aluatū pré multū, 'lū deșertī din tigae. Tigaea o ținī pe flacără saū pe vatră caldă bine până sē va prăji aluatulū, la fundū să fiă rumenū brunetū, apoi întorci plăcinta pe cealaltă lature și mai adaugi nițică unsore; unsore torni în tigae de câte ori pui aluatū din nou. — Dacă aluatulū va fi făcutū din ouă mai multe, cocī plăcinta mai grōsa.

**Aluatū pentru bucate cōpte în unsore.** Pui pe cārpatoriū 10 loți (175 grame) de făină, nițică sare, 2 loți (35 grame) de zacharū și 2 loți (35 grame) de untū; tai untulū frunđișore, 'lū amesteci cu celelalte părți, 'lū strivesci cu pisālugulū ori sucitoriulū și 'lū fărāmi cu degetele. După acēsta iați 2 gālbinașuri de ou, nițelū lapte, vinū și zamă de alāmaia și faci aluatū nu pré tare, care-lū întinđi subțirelū.

10 loți (175 grame) de făină cu 2 loți (35 grame) de untū fărāmatū, 3 gālbinașuri de ou, nițică sare și smāntānă precum și o lingură de vinū de vreaī să fiā fragetū. Astfelū faci aluatulū, 'lū întinđi, 'lū impături iară, și dacă va fi mai statū catva timpū, 'lū întrebuinteđi. Pentru māncări dulci pui în aluatū 2 loți (35 grame) de zacharū cu mirosū.

Aluată pentru învârtită. La 1 pătrariu (35 centilitre) de făină fină ia 1 ou întreg, nișcă sare și atâta apă rece ori caldă, ca să se formeze aluată môle, ce la început se lăpește de mână și de cărpătoriu. Când începe aluatul să se deslăpească 'lă aședă pe o parte înfăinată a cărpătorului și curăță mânilă, le înfăinează adeseori și frământă aluatul până va da beșicuțe, apoi stropescă apă preste elă și 'lă acoperă cu ună castronă încălădită. După  $\frac{1}{2}$  de oră întindă o pândătură pe masă, o înfăinează, întindă pe ea aluatul rôtă cu amândouă mânilă până poți vidă prin elă. Dacă 'lă întinde aluatul numai o persoană, e bine a pune pe aluată sucitorulă, ca să stea aluatulă. Pe la marginea tală aluatulă, căci nu se pôte întinde destulă de subțire. Dacă întindă aluatulă două persoane ducă mâna înfăinată pe de desubtulă aluatului și în chipulă acesta 'lă întindă totă mai tare până ce va fi la mijloculă destulă de subțire; acum se pune aluatulă pe pândătură și marginea se întinde subțirelă cu degetele. După ce vei unge său pune preste aluată umplutura la o latură cu amândouă mânilă în susă, ca să se înfășore, după aceia 'lă învârtescă pe țingiră întocma după forma acesteia său și în formă de melc. De vrea a tăia din frunza întinsă bucăți, moie lingura de fertură cu cōda în făină și apeșă cu ea în întrespațilă cam de 3 degete de lăță făcendū nisce gauri, din care tală aluatulă cu cuțitulă. — Spre a cōce aluatulă său ală prăji 'lă aședă într'o formă unsă bine său într'o țingiră dar' așa ca să nu se rupă. La învârtitele, ce vrea a le cōce trebuie să adaogă o bucățică de untă său de unsore, său îndată puie în făină chiară 2 loți (35 grame) de untă său unsore, care-le trebuie mai înainte topită în lapte caldă fără ou, dar' să nu fiă pre môle, și apoi 'lă scoță din aluatulă în chipulă arătată.

Aluată pentru pastete de trufle. Aluatulă, cu care vrea a umplă cerculă pentru pastete, care-le are mai multe șarnire său este rășăiată său



compresă, 'lă faci din 1 punct (560 grame) de făină, 16 loți (280 grame) de unsore, 2 linguri de oțet, 4 gălbenușuri de ou și cu smântână. Astfelîu de pastete de trufe se țină timpă mai îndelungată.

Pastete (pașcheturi) [Vol-au-vent]. Spre acestă scopă întindă aluatulă ca degetulă celă mică de grosă, 'lă tai rotundă după forma unei tinichele de torte și aședndă pe tinichéoa pentru prăjită hărtia, mai multe foi pui aluatulă pe de asupra. Amăsurată marimiă frunzi de aluată creședă aluatulă pe la margine în formă de semicercă lată cam de 1—2 degete de cele mari și în adâncime de o jumătate de degetă; cândă se cōce aluatulă și capătă o gaură cu capacă cu totă. După acēsta deseneză cu virfulă cuțitului la mijloculă aluatului ună ornamentă (formă de stelută ș. alt.) brezdeză și pe la margine figuri și creședă marginea aluatului de o potrivă, ungă suprafața ușoră cu ou, și cocă aluatulă în cuptoră cu căldură stēpărată; trebuie să se cōcă cam  $\frac{1}{4}$  de oră. Cum se va rumeni pe față trebuie să acoperă pastetulă cu hărtia fără să scoți tinichéoa afară. Dacă va fi și aluatulă bună și căldură amăsurată se umflă pastetulă. După ce vei scōte pastetulă din cuptoriă scoți capăcelele formate prin creșături, și și aluatulă celă mōle cu lingura, pui pastelulă în cuptoriă să se svēnte, 'lă umpli și le aședă copăcelele la loculă loră.

Pastete mică (Vol-au-vent). Le formezi din aluată întinsă de o jumătate de degetă, înțepă frunzișorele cu ună instrumentă de poentată de jumătate, ungă suprafața cu ou și apoi le cocă 10 minute, le scoți afară și le umpli ca și pe cele mari.

---

## Aluaturi ordinare (de toate Țilele).

### Gălusci.

#### Gălusci de cartofi.

Cu răsuri. Răduesci 6 cartofi de mijlocu după ce sê voru fi rëcitû, amesteci în ele unû ou și atâta făină câtă trebue să se facă unû aluatû môle, și 'lû rësucesci ca degetulû de grosû. De odată prăjesci cêpă și răsuri în untû, ungî cu acêsta aluatulû, rësucesci în formă de învartită, tai bucăți din ea, încovoî în lëuntru capetele și le dai formă rotundă. După ce le vei ferbe în apă sărată le prăjesci în untû cu răsuri.

De cartofi roșii. Răduesci 6 cartofi crudi, curățite de cõjă și spălați și cam 8 cartofi ferți asemenea de mari și le amesteci cu 2 ouă cu sare și făină formându astfelîu unû aluatû môle, din carele faci gălusci mici, care-le ferbi în apă sărată și le prăjesci apoi în unsóre cu cêpă și cu răsuri.

Cu șuncă. Răduesci cartofi mărișore ferte, rumenesci în untû o mână de răsuri, bați  $\frac{1}{4}$  de pătrariû (8 centilitre) de smântână acrișoră cu 1 gălbînușu de ou și cu 1 ou întregû și tai mărunțu carne afumată fêrtă, care-le amesteci cu ingredientele de mai în nainte și faci gălusci, care-le bagi în unsóre ferbinte și le coci în smântână.

#### Gălusci de grisu.

Prăjesci într'unû pătrariû (35 centilitre) de lapte ferbinte unû pătrariû (35 centilitre) de grisu, 'lû lași să se rëcêscă, apoi 'lû puî într'unû castronû provăduțu cu 3 loți (52 grame) de untû și 'lû bați. După ce sê va reci bați în elû 2—4 ouă, faci 15 gălusce, care-le ferbi în apă sărată. Poți să le prăjesci presărându-le cu răsuri sau cu parmesanû sau poți da cu ele piperiû de prune.



Fără ouă. Frece într'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte ferbinte atâta grisă, să devină grosă ca coctulă pentru copii și 'lă pu de o parte. Acum îngălbinesce în untă ferbinte cĂpă și amesteci cu această atatea răsuri cĂtu grisă. După ce se voră cĂli le amesteci tĂte la olaltă, faci din această amestecătură găluscă, le ferbi în apă cu sare, le prăjesci cu răsuri, și le dai la masă cu carne afumată fĂrtă.

Cu cartofi. Ferbi cam 3 cartofi mari și le frece. Apoi ferbi pĂnă la clocotire în lapte ferbinte 1 pătrariu (35 centilitre) de grisă, 'lă lași să se rĂcescă, amesteci 2 ouă, sare și adaogi cartofi; faci din această găluscă, care-le ferbi în apă sĂrată. Găluscile le prăjesci în untă cu cĂpă prăjită și cu răsuri.

#### Găluscă cu prune.

Bați în unsĂre ferbinte saĂ în 4—6 loți (70—105 grame) grasă de boĂ, 16 loți (280 grame) de franzelă tăiată bucături mică cubice, le prăjesci pĂnă se voră îngălbini, le lași să se rĂcescă, apoi amesteci cu această 3 ouă bĂtute și sĂrate cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină și după  $\frac{1}{2}$  de Ără  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină. Găluscile ferte le desfaci în două cu două furculițe, le pu în răsuri rumenite într'o tĂngiră și le dai la masă cu prune crude prăjite în aburi saĂ cu piperiĂ de prune, saĂ cu lictariĂ disolvatĂ în apă și vinĂ.

Boemesce de făină. Bați 1 ouă și 2 gălbinișuri de ouă în apă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) rece, mesteci cu aceste și frece 2 pĂtrare (70 centilitre) de făină să se formeze unĂ aluatĂ și amesteci cu elĂ 6 loți (105 grame) de franzelă prăjite în untă dar' reci. Din acestĂ preparatĂ faci găluscă mari lungĂrețe, le ferbi  $\frac{1}{2}$  de Ără, le desfaci pe la mijlocĂ în două, presĂri preste ele răsuri gĂlbine prăjite și le dai cu prune ferte.

### Gălusci de prune.

Fărami 4 loți (70 grame) de făină și prepari unu aluatū molcutū din două ouă, nițică sare și lapte rece, 'lū întinđi grosiorū, și tai din elū bucăți în patru colțuri, pui în fiecare câte o prună crudă provēdută la mijlocū în locul simburelui cu câte o bucățică de zacharū și împături aluatulū frumușelū rotundū preste prune. Acum ferbi prunele în apă cu sare și tot-de-odată rumenesci în untū răsuri, adaogi găluscele străcorate, le scuturi și îndată le dai la masă.

Boemesci. Prepari aluatū câtū sē pōte de virtosū din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 2 loți (35 grame) de răsuri de franzelă, 1 lotū (17 grame) de untū, 2 ori 3 otă și cu lapte. Rēsucesci aluatulū în formă de cărnatū, 'lū tai bucăți asemenea unei alteia de mari, înfășori în fiecare bucată câte o prună crudă fără simbure și ferbi acestea gălusce în apă sărată. După ce vorū fi ferte le rediei cu lingura frumușelū să nu sē lipiască de fundū, și după ce vorū ferbe le scoți afară cu lingura de coptū, le prăjesci în untū și presari preste ele lapte grosū săratū.

### Nucșore (gălusci mititele) de cartofi.

Cu cōja brunetă. Strivesci vr'o cățiva cartofi mari ferți și i lași să se rēcescă, apoi amesteci în ei sare, 6 gălbinașuri de ou și 4 linguri de smântână dulce și făină puținică, până sē va forma unū aluatū ca și pentru nucșorele din aluatū. Din acestū aluatū formezi nucșore măricile și le așeđi într'unū caserolū, în care ai inferbentatū 2 linguri de unsōre cu 6 linguri de apă, acoperi vasulū bine să nu pōtă străbate aburulū afară și ferbi până vei audi sfărāindū; acum descoperi vasulū, te uiți să nu fiă pré brunete și îndată ce vorū fi căpătatū fața le pui în castronū și le dai la masă.

Cu rāsuri. Cartofi curățiți de cruđi i ferbi într'o ôlă de 4 pătrare (1<sup>1</sup>/<sub>2</sub> litre) dar' să nu umpli ôlă tocma



de totu. După ce le vei ferbe de jumătate, scurgî niţică apă, şi puî în locu-i  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină de grâu alésă şi ferbî cartofi de ajunsu.

Îndată ce sē voru muia străcori tōta apa şi frecei cartofi bine cu 2 loţi (35 grame) de untu şi lapte câtū va trebui să se facă ca piréoa.

Cu macū. Gălusciórele preparate ca şi cele cu răsuri le presări pătură de pătură cu macū pisatū şi cu zaharū şi torni preste fiecare pătură untū.

### Nucşóre de făină.

Cu răsuri sau cu grisū. Faci gălusciórele ca şi vrăbiile saū cu apă, inferbēnţi până voru ferbe gălusciórele, 4 loţi (70 grame) de grasū de boū şi rumenescei în elū răsuri, saū  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de grisū, adaogi vr'o câteva linguri de lapte şi cândū sē va îngălbini bagi în lēuntru nucşórele străcorate şi le mesteci una cu alta.

Cu ouă. Faci nucşórele ca şi vrăbiile, le ferbî, străcori şi le bagi în unsóre de boū ferbinte, apoi baţi 2 ouă cu 1 lingură de smântână acrisóră saū cu lapte, torni preste nucşóre, mesteci şi le puî la masă îndată ce sē va fi sleitū materia cea galbină.

Cu lictariū. Ferbî lictariū cu apă saū cu lapte, adaogi nucşórele străcorate, le mesteci una cu alta; apoi le prăjesci în untū şi le dai la masă.

---

### Tăţei.

#### Macaróne cu carne.

Cu peciă de muschi. Tai subţire rămăşite de pecie de muschi, o prăjesci în aburi cu cōpă calită în unsóre şi cu pătrânjei, amesteci cu acēsta macaróne prăsarate cu brēnză şi le dai pe masă.

Cu șuncă. Bagî macarónele ferte, preste care ai tornatú apă rece și le ai străcoratú, în untú ferbinte până ce vorú fi încă ferbinți, adaogî nițică smântână acrișóră și șuncă tăiată măruntú, lași să fərbă, apoi să se răcéscă, în fine amesteci în ea parmesanú frecatú și umpli cu acésta o formă de cercú provădută cu răsuri și le coci.

Prăjiți în unsóre. Întinđi aluatulú de tăetei făcutú din 2 pătrare (70 centilitre) de făină ca muchia cuțitului de grosú, tai din elú tăetei ca două muchi de cuțitú de lați, i ferbi în apă sărată și i străcori. După acésta i puî gurguiú în castronú, i presări cu răsuri prăjite galbinú și torni preste ei unsóre; saú presări preste ei răsuri saú parmesanú saú macú, și torni preste ei untú ferbinte.

### Tăetei de cartofi.

Ferți cu zaharú. Prepari aluatú sfármiciosú din 16 loți (280 grame) de cartofi fripti striviți, din 16 loți (280 grame) de făină, 8 loți (140 grame) de untú, 5 loți (87 grame) de zaharú și 1 ou; tai aluatulú bucăți ca nucile de mari, sucesi acesti tăetei ca degetulú de lungi ascuțiți la virfú și bagî în unsóre ferbinte. Acum i prăjesci până ce se vorú îngălbini, și bătendú  $\frac{1}{2}$  de pătrariú (17 centilire) de lapte cu 2 gălbínusuri de ou și cu zaharú deșerți preste tăetei, și acoperindú vasulú i puî în cuptoriú. Cândú vreai să-i dai la masă presări preste ei zaharú și scorțișóră ori vanile.

De hirișcă cu umplutură de lapte grosú. Sari făina de hirișcă, o opăresci cu apă ferbinte, și prepari aluatú molecutú, care-le 'lú tai bucăți, ce le întinđi foite ovale ca mâna de mari și le umpli cu umplutură de lapte grosú.

Cu slanină. Ferbi o bucata de carne de porcú grasă și prospătă, o dumići măruntelú și mesteci în ea



răsurî de franzelă și ou. Cu acesta umpli globuri ca nucile de mări, care-le prăjescî în slănină proaspătă cu răsurî.

### Tăetei de carintia.

Bati 1 ou cu  $1\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă rece și cu nițică sare și amesteci într'unu castron cu  $1\frac{1}{2}$  de pătrariu (53 centilitre) de făină formându astfeliu unu aluată môle fragetă, care-le 'lă frământă pe cărpatoriulă înfăinată bine bine ca și aluatulă de tăetei, 'lă vălutăcesci în formă de cărnătă, care-le 'lă tai felii. O atare bucată o întinđi cu sucitoriulă pe de o parte formându o foia lungăreață, o aședî pe mîna stîngă și puî pe o lingură de umplutură, împături aluatulă și 'lă apeși pe la margine, și astfeliu sē formează o gogosă. Acum încheiū aluatulă și mai bine și 'lă încovoî păturele micî, să nu iasă umplutură afară apucându aluatulă cu 2 degete, 'lă întinđi nițelū, 'lă încovoî înderetū și așa mai de parte țeapănū unulū lîngă altulū până la capetulū celalaltū. După ce vei umplea astfeliu tôte bucatile de aluată, ferbi tăeteii (pungulițele) în apă sărată și i prăjescî cu untū presărânduî cu răsurî.

Cu umplutură de pere și de mere. Stergî bine perele mustose nu pré moi și le tai fără să le curățî de cōjă mărunțū mărunțū. Apoi adaogi la ele răsurî prăjite în untū cu zăharū și cu scorțisoră, umpli ca și tăetei de Carintia și presări preste tăetei ferți răsurî sau macū și zăharū pisatū și tornî preste ei untū ferbinte.

Cu umplutură de lapte grosū. Prăjescî în untū pătrânjei, cherbelū și răsurî, adaogi lapte grosū frecatū, preparî mistura bătendu-o cu gălbinișū de ou și cu smântănă acrișoră până va fi mustuósă, sarî, și prăjescî tăetei ferți în untū cu răsurî.

Cu umplutură de prune. Tai mărunțelū prune crude și le amesteci cu scorțisoră și cu răsurî călite. Prunele uscate le tai neferte și le amesteci cu zăharū

și scorțișoră și cu răsurî muiate în smântână. Lictariu  
puî bucăți ca nucile de marî.

### Polenta (mămăligă).

Cu brînză. Tai felii de mămăligă môle și le  
așezi într'o tingiră unsă cu untu și presari preste fie-  
care felia brînză de ou virtosă tăiată frunzișore subți-  
rele până se va umplé tingira (castronulú orî altú vasú),  
preste felia din urmă torni untu, și coci mămăliga pe  
flacără până prinde cójă galbină, apoi o dai la masă.

Cu zăharu și cu scorțișoră. Precum s'ară-  
tatú la garniturî faci mămăliga și scoți cu lingură gă-  
luscioare și presari preste fiecare strătulețú din castronú  
zăharu și scorțișoră și torni pe de asupra untu.

### Mîncări cu spumă.

Ca să înmulțesci prăjiturile a nume sufleurile saú  
să le dai o fisionomieă frumósă, le ungi pe de asupra cu  
spumă zaharisită saú de salsă și le coci. Spuma o puî  
saú în formă de cunună saú o grămadesci gurguiú de  
asupra suflului saú de asupra cremei și șotoului sarî,  
ungi coctulú de o potrivă.

Spumă zaharisită. Bați spuma câtú se póte  
de virtosă din 3 albușuri de ou, freci 4—6 loți (70—  
105 grame) de zăharu, adaogi vanile saú altă arómă  
de zăharu și ungi cu acésta prăjitură grămadită în cas-  
tronú cóptă numai de jumătate saú cóptă de ajunsú și  
deșertată din formă, o așezi în cuptoriú și o coci de-  
plinú. Albușulú 'lú poți colora, înainte de a face spuma  
din elú, cu sucú de acărmesú, cu ciocolată frecată saú  
cu spenatú și cu nițelú zăharu și la fine amesteci o  
arómă acomodată.

Spumă de salsă. Acésta o faci din salsă de  
marile, de măceșe, vișine saú de smeură și iaî la 5 loți  
(87 grame) de salsă, 2 loți (52 grame) de zăharu și  
spuma dela 3 albușuri. Coctulú unsú cu spumă 'lú poți  
presara cu migdale tocate și cu zăharu saú cu pistăție



și cu migdale, 'lă ornezî cu gustu. Preste coctū poți pune lingură de lingură spuma de diverse colorî.

Mere cu spumă. Ferbî în aburî mere micî, le umpli cu salsă de marile, vâlutăcecsî fiecare mărū în spumă bine zaharisită, le aședî una preste alta saū lângă alta în castronū și le cocî.

Coctū cu gurguiū. 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână, 8 gălbinașuri de ou, zaharū cu arómă, 3 loți (52 grame) de făină le bați bine formândū o cremă, adaogi după ce sē va rēci spumă vîrtosă din 4 albușuri, aședî în castronū de desubtū pe bulinū, printre care ai unsū cu salsă de marile și cocî. Din celelalte 4 albușuri bați spumă vîrtosă cu 12 loți (210 grame) de zaharū și vanile amestecată și o aședî gurguiū preste cremă, și cocî de ajunsū.

#### Biscuitū cu spumă de salsă.

Cu biscuite ferte în aburî. Proveđi forma unsă cu untū și presărată cu zăharū, cu biscuite, o umpli cu spumă de salsă gătită cu saū fără gălbinașuri de ou, o acoperî cu biscuite și ferbî în aburū.

Cu zamă de portocală. Mesteci  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de vinū cu zaharū și zamă de la o portocală, dela o jumătate de alămăiă, 1 lingură de rumū, moi în acēsta biscuite, proveđi cu ele unū castronū, tornî ce mai rēmane pe de asupra, ungî cu spumă de salsă și cocî.

Cu vinū saū licuiorū și cu fructe. Moi biscuitele în vinū zaharisitū, ori în licuiorū, aședî pe de asupra fructe ferte și ungî cu spumă.

#### Urezū fertū în lapte cu spumă.

Cu biscuitū, salsă și rumū. Puî pe unū castronū urezū grosū cu lapte, preste elū salsă de mere amestecată cu rumū, aședî pe ea biscuite muiate mai în nainte în rumū și unse cu salsă de marile, acoperî cu spumă zaharisită și cocî cu ogodulū.

Cu ciocolată. Ferbî grosiorü dar' până să va muia urezulü cu zăharü şi arómă de vanile şi 'lû aşedî ca substratü în castronü cu ciocolată frecată, presări şi pe de asupra ciocolată, acoperî cu spumă de ciocolată şi cocî.

Cu substratü de pöme. Aşedî urezû cu lapte zaharisitü pe unü castronü cu marile ferte în aburî a cărorü aburü 'lû laşi să scadă de totü, ungî cu spumă zaharisită cu arómă de vanile, presări cu migdale tocate şi cu zăharü şi cocî.

Cu spumă de vanile şi de marile. Urezû cu smântână, zăharü şi vanile fertü virtosü 'lû puî ferbinte într'unü castronü lătäreţü unsü cu untü, ungî cu spumă de marile şi cocî.

Urezû Radeţki. 16 loţi (280 grame) de urezû 'lû ferbî în apă grosiorü, dară nu móle, şi 'lû sari niţelü. Acum puî într'o tingiră 1 lotü (17 grame) de untü şi 8 loţi (140 grame) de zăharü pe vatră, şi cândü sê va îngălbini zaharulü adaogî 3 lingurî de apă ferbinte şi zamă de la o portocală şi de la o alămăiă, laşi să fêrbă, apoi ferbî în acêsta urezulü, şi până sê va rêci amestecî 2 lingurî de rumü. Acumü gramădesci acesta într'unü castronü unsü cu untü, puî de de subtü substratü de salsă de marile unsă cu spumă zaharisită din grosü dela 3 albuşurî de oû amestecată cu arómă de vanile, presări pe de asupra migdale tocate zaharisite şi cocî cu ogodulü.

Urezû rece cu ciocolată. Ferbî 8 loţi (140 grame) de urezû în 2 pătrare (70 centilitre) de smântână până sê va muia şi baţi apoi 2 pătrare (70 centilitre) de smântână cu 4 albuşurî de oû bine bine, le aşedî în tingiră la focü stêmpăratü şi baţi acestü preparatü cu nuéoa de spuma până sê va înferbênta; acuma faci să se móiă 10 loţi (175 grame) de zăharü cu vanile şi 10 loţi (175 grame) de ciocolată frecată într'o tigae de tuciü şi o freci cu niţică smântână, netedü şi o adaogî la cele de susü. Apoi amestecî şi urezulü fer-



binte cu acesta ciocolată într'unu castronū și așeđi castronulū pe gheață saū în pivniță, să se sleiască urezulū.

Urezū rece cu alămaia. Ferbī 6 loți (105 grame) de urezū în apă câtū sē pōte de grosū darā nu pré mōle și tot-de-odată 8 loți (140 grame) de zăharū cu nițică apă până sē légă zaharulū, apoi amesteci urezulū și după ce sē va reci torni preste elū zama dela o alămaia și dacă vei voi și licuiorū de vanile. Acum 'lū îndeși într'o formă unsă cu oleu de migdale și 'lū lași să se răcēscă de totū. După vreo câteva ore 'lū poți deșerta din formă, muindū forma în apă caldă, și garnindu-lū cu fructele ferte în aburi 'lū daī la masă; darā poți să 'lū păstrezi vr'o câteva ȝile.

### Învărtite.

#### Învărtită cu mere.

Picuri aluatulū nu pré subțire întinsū cu untū, presări preste elū mere tăiate frunđișore subțire saū ca tăețelī, o mână de stafide și bōbe de strugure, o mână de pignōle saū migdale tăiate cuișore (saū răsuri de franzelă), zăharū, scorțișoră; înfășori turta și o învârtesci în formă de melcū și o cocī într'o tingiră unsă bine cu unsōre. Cojile de mere le poți ferbe în aburi cu zăharū și salsă de marile.

#### Învărtită de ciocolată.

Cu migdale. Bați 2 loți (35 grame) de untū cu 3 gălbinașuri de ou, mesteci 4 loți (70 grame) de zăharū, 6 loți (105 grame) de ciocolată frecată și disolvată în smântână și spumă; cu acēsta ungi aluatulū, presări pe de asupra 4 loți (70 grame) de migdale pisate măruntelū și învârtesci aluatulū. Până ce freei umplutura, prăjesci în tingiră zăharū în unsōre ferbinte, puī  $\frac{1}{4}$  de patrariū (8 centilitre) de smântână să fērbă

cu ea și lași să se răcească înainte de a pune învârtita în cuptoriu să se căcă. După ce o scoți din tîngiră presări preste ea zahăr și ciocolată.

#### Învârtită de citronat.

Cu zamă de alămăia. Tai mărunțu 12 loți (210 grame) de citronat, 4 loți (70 grame) de pistatie, 14 loți (245 grame) de migdale și cojile de la o alămăia, adaogi 16 loți (280 grame) de zahăr și mustul său zama dela 3 alămăi și lași să stea cîtva timp. Acum întindî aluatul și 'lă ungî cu unt, apoi presări pe elă umplutura de mai sus, învârtesci aluatul, și 'lă puî de alungul pe tinichéoa unsă cu unt sau învârtesci în formă de meclă și cocî într'ună cercă de tórtă. Stropesci învârtita pe de asupra cu apă și presări atăta zahăr pe de asupra până nu sē va mai topi ci va rămâne întregă. Astfeli de învârtită sē mănăncă și rece și sē ține cu septămănilé.

Cu stafide. Bați 4 loți (70 grame) de unt 1 ou și 2 gălbînșuri de ou pe aluată întinsă de învârtită, presări pe elă stafide, migdale pisate, pistatie, citronat, scórșoră și zahăr, învârtesci aluatul și după ce 'lă vei căce adaogi ună feliă de cremă.

#### Învârtită de grislă.

Bați și freci la olaltă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântănă acrișoră și lași să sté așa cîtva timp, apoi amesteci în acésta 4 loți (70 grame) de unt bătut cu 4 gălbînșuri de ou, adaogi spuma de la albușuri și ungî cu acésta aluatul întins. Învârtită și rostogolită ferbi acéstu aluată în apă cu sare, tai bucăți din elă și presărându-le cu răsuri le prăjesci în unt.

Cóptă. Aluatul 'lă prepari cu nițelă unt, și până ce odichnesce aluatul, bați 8 loți (140 grame) de unt cu 4 gălbînșuri de ou, adaogi în mai multe rënduri 1 pătrariu (35 centilitre) de smântănă acrișoră, apoi nițică sare și spuma dela 4 albușuri și ungî cu



acésta aluatulū întinsū subţire. Acum presări preste aluatū  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de grisū, tăi aluatulū dreptū prin mijlocū, să se formeze învârtite subţiri, care-le aşezi pe tiniché şi le apesi bucati, dar' numai după ce le ai coptū, le tăi despărţindu-le una de alta.

### Învârtită de cartofi.

Freci 3 loţi (52 grame) de zaharū într'unū castronū pe vatră până se va încălzi, apoi cu 3 gălbinişuri de ou, amesteci cu încetulū şi în cantităţi mici 9 loţi (157 grame) de cartofi ferţi frecăţi şi adaogi spuma dela 3 albuşuri, cu care ungi aluatulū şi 'lū încolăcesci în formă de melcū şi 'lū aşezi într'o caserolă bine unsă, ungi pe de asupra cu untū şi presări pe de asupra untū şi zaharū. După ce coci învârtita şi o scoţi din tingiră o presări iarăşi cu zaharū.

Cu carne. Tai mărunţū rămăşiţe de friptură de viţelū şi de bou, le pui în răsuri prăjite cu pătrânjei şi hagimă şi prepari unū aluatū pentru învârtită. După ce va odichni aluatulū câţva timpū şi 'lū vei întinde, 'lū ungi cu ouă bătute, presări carnea rece pe de asupra, înfăşori aluatulū, 'lū învârtesci şi 'lū coci ungându-lū cu unsore.

Cu cereşe şi cu vişine. Ungi aluatulū cu unū preparatū ca şi pentru învârtită cu smântână şi presări pe elū cereşe ori vişine curăţite de code şi zaharū; 2 pătrare (35 centilitre) de cereşe. Înfaşorându aluatulū şi învârtindu-lū pui învârtita într'unū vasū unsū bine cu unsore şi 'lū ungi şi pe de asupra cu untū. După ce se va coce presări pe de asupra zaharū.

De migdale. Freci 2 ouă mari cu 8 loţi (140 grame) de zaharū, adaogi coji de alămăia, ungi aluatulū întinsū subţire cu untū, apoi cu oulū frecatū presări pe elū 8 loţi (140 grame) de migdale pisate, stafide şi corinte şi 'lū înfaşori. Acum 'lū aşezi în  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de smântână dulce, pui pe învârtită

untă, presări cu zahăr și coajă învârtită; în fine dai cu ea o crema ușoară.

De nuci. Prepari aluată din 1 ou întreg și nițelă untă, 'lă ungi cu untă sau cu unsore de bou, amesteci răsuri muiate în smântână cu 8 loți (140 grame) de nuci tăiate mărunțelă, presări preste aluată scortişoră, cuişore și garófe-dresuri și stropesci pe de asupra cu miere și ungi cu smântână, în care ai bătut 2 gălbinişuri de ou; învârtesci aluatulă și o ungi înainte de a o cóce cu untă.

Cu smântână. Bați 2 loți (35 grame) de untă, 4 gălbinişuri de ou și  $\frac{3}{4}$  de pătrare (17 centilitre) de smântână acrişoră, cu care amesteci spuma dela 4 albuşuri, sare și zahăr. Cu acesta ungi aluatulă întinsă și presări pe de asupra bóbe de strugure, pignóle sau migdale tăiate cuişore, învârtesci aluatulă mai liberă, 'lă incolăcesci în formă de melc, și 'lă aședă într'o tingiră, în care pu să férbă nițelă lapte și untă; pe de asupra ungi aluatulă cu preparatulă de mai susă dar' numai puțină; 'lă coajă până să rumenesce frumosă, și deșertândă învârtita din vasă o presări cu zahăr. Totă asemenea poți întinde aluatulă și fără untă, de vei avé smântână bună.

Tirolesă. Întinđi aluatulă pentru învârtită, și bați 6 loți (105 grame) de untă, 2 gălbinişuri de ou, 2 loți (35 grame) de zahăr și coajă de alămăia — cu acestea ungi învârtita, carea o presări cu 8 loți (140 grame) de migdale tăiate cu coajă cu totă sau nuci, 4 smochine tăiate mărunțelă, 3 loți (52 grame) de stafide, 3 loți (52 grame) de bóbe de strugure mestecate una cu alta, precum și scortişoră, garófe-dresuri, 1 pătură de paiă de epice negră; învârtesci aluatulă, 'lă puă într'o formă lătareată unsă cu untă și o coajă o óră, apoi presări pe de asupra-i zahăr și scortişoră.

Cu șuncă. Bați  $\frac{1}{2}$  pătrariă (17 centilitre) de smântână acrişoră cu 8 gălbinişuri de ou, ungi cu acesta aluatulă întinsă, preste care presări șuncă tăiată mă-



runtă; învârtesci aluatul, și ungi învârtita cându vei a o cöce și pe de asupra cu untă.

### Învârtită cu lapte grosă.

Cu stafide. În preparatulă obicinuită amesteci 10 loți (175 grame) de lapte grosă, ungi cu acesta aluatulă și presări pe de asupra stafide, bóbe de strugure și zaharű. Înainte a de băga învârtita în tîngiră torni în ea vr'o câteva linguri de lapte, și ungi învârtita pe de asupra cu untă.

### Învârtită de urezű.

Cu salsă de marile. Amesteci vr'o câteva linguri de salsă de marile cu urezű fertű în lapte să se îngălbinescă urezulă; ungi cu acesta aluatulă întinsű, învârtesci aluatulă și 'lű cocű în tiniché unsă tăindu-lű bucăți, care-le ungi pe de asupra cu untă.

Cu stafide. Prepari aluatulă de învârtită cu nițelű untű și 'lű lași să se odichnescă acoperindu-lű cu ceva. Întrăceea bați 6 loți (105 grame) de urezű fertű mőle în lapte cu 2 loți (35 grame) de untű și 1 ou și adaogi zaharű, scortűșoră și 6 loți (105 grame) de stafide. Apoi ungi aluatulă întinsű cu untű, presări și urezulă, învârtesci aluatulă și 'lű vălutăcesci în formă de melcű și 'lű aședi într'o tîngiră, în care ai tornatű  $\frac{1}{4}$  de pătrariű (8 centilitre) de lapte, și o ai unsű cu o bucățică de untű; în fine cocű învârtită până se va rumeni brunetű și presări pe de asupra zaharű.

### Învârtită cu racű.

Sărata. Bați 3 loți (52 grame) de untű de racű cu 4 gălbínűșuri de ou, amesteci  $\frac{1}{2}$  de pătrariű (17 centilitre) de smăntănă și potrivesci de sare; cu acestű preparatű ungi aluatulă întinsű și învârtindu-lű 'lű cocű într'o tîngiră unsă cu untű de racű, ungi și pe de asu-

pra și torni pe de asupra vr'o câteva linguri de smântână ferbinte.

**Zaharisită.** Mesteci răsurî muiate în smântână și în locu de smântână acrișoră puî zaharū cu preparatulū obicinuitū și presări pe de asupra carnea de raci tăiată bucături cubice. Cojile de raci le ferbi în smântână, străcorî zama și o bați cu 2 gălbinașuri de ouă și cu zaharū și o dai cu învârtită ca sosū într'unū tasū separatū.

### Jumeri.

**De mere.** Ia mere acrișore, curăte-le de cójă, taiă-le feliî subțirele, pune-le în unsóre ferbinte, și după ce sē vorū înferbenta și vorū deveni ceva mai moi pune preste ele aluatū pentru jumeri, cu care-le și amesteci.

**De carne.** Tai franzelă frunzișore subțiri ca și pentru jumeri de franzelă, le moi în lapte și ouă, adaogi carne tăiată mărunțu din friptură de vițelū, cu deosebire ănsă rărunchii, puî acestū preparatū în unsóre ferbinte, rați jumerile de pe fundulū tigăi devenite brunete, și gătesci jumerile mustose.

**De grisū fără ouă.** Ferbi 2 pătrare (70 centilitre) de lapte, puî în elū 1 pătrariū (35 centilitre) de grisū, 'lū ferbi la focū stămpăratū, până ce sē va îngroșa bine; prăjesci zaharū în unsóre, puî în ea grisulū și înțepi mereū jumerile. Și fără de zaharū poți să le faci și apoi adaogi prune uscate ferte și pere pe lângă jumeri.

**Imperiali.** Bați într'unū pătrariū (35 centilitre) de lapte dulce 5 gălbinașuri de ouă bine bine, adaogi  $\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de făină și potrivesci și de sare, adaogi la aceste spuma dela 5 ouă, și cândū vorū fi jumerile gata presari preste ele zaharū de vanile. Sa ū puî în aluatū cândū 'lū bați zaharū și stafide.

**De racū.** Bați untū de raci cu ouă, puî în acēsta cornuri rădăuite înmuiate în lapte dulce și carne de raci



tăiată bucături, deșerți în untu ferbinte, și rumenesci jumările bine, în fine fiindu gata presări preste ele zaharū și scorțișoră.

De făină. Bați 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte, 3 ouă, sare și  $\frac{3}{4}$  pătrariū (17 centilitre) de făină, deșerți acésta în unsóre de vacă 3 loți (52 grame) inferbântată cam de 1 policariū de grósă saū de 3 centimetre de înaltă și la începutu o puī în cuptoriū căci sē umflă mai bine. Apoi scoți din cuptoriū și o puī pe flacără destulū de mare, și îndată ce sē va învătoșa la fundū și sē va și rumeni, o întorei cu furculița de jumări, o rumenesci iarăși pe fundū, și o rupi cu furculița în fărmituri mari, și îndată deșerți jumările în castronū să nu sē usuce pré tare. Cu acestfeliū de jumări poți da la masă sălată acră saū prune ferte în aburi saū lapte ferbinte, saū presări pe de asupra numai zaharū.

#### Jumări de urezū.

Fără ouă. Ferbi 12 loți (210 grame) de urezū cu lapte grosiorū dar' môle, puī trei linguri de zaharū pisatū în 3 loți (52 grame) de unsóre de vacă inferbântată și 'lū prăjesci până sē va îngălbini, amesteci cu acésta urezulū și înțepânindu-se la fundū, 'lū scoți înțepându-lū ca și pe celelalte jumări și apoi presări preste ele zaharū.

Cu stafide. Ferbi urezulū cu lapte ca mai susū și 'lū amesteci cu ouă ca să fiă mustosū, faci spuma din albușuri; adaogi bóbe de strugure, stafide și zaharū și le puī ca și alte jumări în unsóre ferbinte.

#### Pânișóre.

Cu mere. Bați 2 pătrare (70 centilitre) de lapte bunū cu 1 pătrariū (35 centilitre) de făină de cucuruzū, pune în acésta mere tăiate felii subțiri și potrivește de sare și le cóce. — E bine a pune pe lângă mere și

stafide, bóbe de strugure, 2 gălbinașuri de ou și 2 albușuri ca spumă. Pânișóra cóptă o presări cu zăharu.

Din făină de grâu. 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 1 ou,  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de făină de grâu și sare le bați bine la olaltă, și deșerți acestu preparat de unu policariu de grosu într'o tingiră unsă bine cu unsóre și fără să mai amesteci o cocl pe flacără să devia rumenă și fragetă.

### Popanțe.

De grisú. Gătesci aluatú fragetú și ferbí grisú în lapte, móle și grosú, care-le după ce sê răcesce 'lú întinđi pe fóia făcută din aluatú încovoiindu-i foi marginea. Preste acésta puî untú și ouă bătute în lapte dulce, și cocl popanța.

Din lapte grosú (covăsitú). Întinđi aluatulú de plăcintă No. I. ca péna de găscă de grosú, 'lú așeđi pe tiniché, presări preste elú lapte grosú frecatú precum și smântână bună bătută cu gălbinașuri de ou și sárată dară numai în așa cantitate ca laptele grosú să fiá mustosú, încovoí marginea pe de asupra umpluturii și cocl popanțulú. Înainte de a 'lú pune pe masă 'lú tai bucați.

### Plăcinte cu urezú.

Cu póme și șotó. Puî într'o crustă de aluatú cu untú cóptă urezú fertú grosú dar' móle în lapte dulce cu zăcharú de vanile, care-le 'lú amesteci cu póme tăiate bucaturi ferte în aburi, neteđesci de asupra de o potrivă cu gura crustii și torni preste elú cremă de alămaia saú de alune ori de caramelú, saú șoto negru de ciocolată.

Cu salsă de marile. Din aluatú cu untú din 16 loți (280 grame) tai 2 frunđe rotunde, și faci o gratie totașa de mare din elú și 'lú cocl. Ambele foi le ungí cu salsă de marile, așeđi preste ele urezú fertú móle în lapte dulce cu zăcharú de vanile de unu degetú de grosú; puî foile una preste alta și de asupra gratia și le dai la masă ferbinți.



### Plăcinte mici cu pôme.

Pui în cruste mici cöpte, găvănöse pe din lăuntru gătite din alutü sfärmiciosü saü din aluatü cu untü urezü fertü möle dar' grosü în lapte dulce cu zăharü de vanile amestecatü cu nițelü maraschino, și 'lă garnezi frumosü cu pôme ferte în aburi.

Cu salsă. Proveđi formele cele mici cu aluatü de untü, pui în ele o lingură urezü fertü grosiorü în lapte dulce, și preste ele nițică salsă de marile, carea o acoperi cu urezü și cocî plăcinta.

Cu umplutură de stafide. Mesteci în vr'o două trei linguri de salsă de marile vr'o două linguri de rumü, nițică scorțișöră, coji de alămaia și de portocală, stafide, bóbe de strugure și pignóle. Cu acésta ungî o fóiă de aluatü sfärmiciosü, încovoî foia la margine (fóiă póte fi și din aluatü cu untü, încă așeđi pe de asupra ei unü inelü); faci o gratie și o așeđi pe de asupra; ungî fețele foi cu oü, și cocî plăcinta.

Tranșe și inele (verigi) din aluatü cu untü.

Aluatü întinsü subțirelü 'lă tai în două bucăți (foi) asemenea de mari, și o fóiă o ungî cu salsă de smeură saü de marile, cealaltă o pui preste cea dintăiu luându-o preste sucitoriü și desrotogolindu-o preste cealaltă cu băgare de samă, tai din acésta patrate lungărețe (oblonge) și alte forme, dar' nu le misci dela locü; ungî tóta fóiă cu oü și presări preste ea zăharü pisatü mare și migdale ori alune saü pistație și cocî tranșele, care apoi le distribuesci în bucăți cum le ai tăiatü la începutü.

Cu lustru. Tai aluatulü după placü și 'lă ungî cu lustru de zăharü fertü saü cu ghiață de alămaia și le cocî, saü le proveđi cu ghiață de alămaia și le presări cu grunjulețe de zăharü.

Cu crustă de migdale. Ungî crusta cu spumă dela 3 albușuri de oü făcută cu 8 loți (140 grame) de zăharü și 8 loți (140 grame) de migdale tăiate ca cuiele; tai din acésta bucăți lungărețe și le cocî.

### Maffe cu umplutură de portocale.

Storci zama din o portocală preste 3 loți (52 grame) de zahăr, și și zama de la o alămăiă, amesteci și frezi zahărul acesta cu 3 gălbinișuri de ou și cu zahăr de portocală câtă să poți de bine și adaogi spuma dela cele trei albușuri de ou. Cu acesta umpli petețute lungărețe din aluat cu unt cum este și maffe de migdale și coaci mafeoa unsă cu ou.

### Torte de aluat cu unt.

Cu pome ferte în aburi. Întinzi aluatul de 2 muchi de cuțit de gros, tai din ele mai multe frunze totu asemenea de mari și rotunde și le coaci unse cu ou și presărate cu zahăr. După ce se voru reci le ungi afară de unica cu pome ferte în aburi diverse, le așezi una preste alta și provezi torta cu pome ferte în aburi.

Cu cremă de cafea. Aluat cu unt din  $\frac{1}{2}$  punct (280 grame) 'lă tai în trei foi, presari una cu 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată (sfărmită) iară celelalte două le ungi cu cremă de cafea din 2 tasuri de cafea bătută cu 1 tas de lapte dulce câtă să poți de bună, zahăr după gust și cu 4 gălbinișuri de ou; crema o pui pe foi rece, le coaci încet cu ogodul, și vrându a le aședa una preste alta pui foia cu ciocolată la mijloc.

Tortă cu spumă de lapte dulce. O pastetă coptă găvânoș pe din lăuntru vol-au-vent o provezi la fund cu salsă de smeară saă de marile, o umpli cu spumă de lapte dulce, cu zahăr și o acoperi cu cope-remântul pastetei saă cu o caiță din zahăr legat.

### Aluat bruilantă coptă pe tiniché.

Gogoșele de ciocolată. În gogoșă gătită ca și pânea ducală pui prin creșta, ce o ai făcut de o



lature cremă de ciocolată, și dai preste ea gheața fătă de ciocolată.

**Castane prefăcute.** Din astfeliu de aluată faci grămăzu mică și le așezi pe tiniché ca să samene cu castanele după ce s'au coptu; acestea le umpli reci fiindu cu spumă de lapte dulce, le moi în zahăr cu grunji și aședându-le pe unu lemnisoru le lași să se usuce libere și apoi le aședi grămadă în castron.

**Pane ducală.** Prepari aluatul din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, din 4 loți (70 grame) de untu, 1 lotu (17 grame) de zahăr, din 8 loți (280 grame) de făină și nițică sare. După ce se va reci 'lă frece bine bine cu 3 ouă și 3 gălbinașuri de ou, cu zahăr de vanile și o lingură de smântână bătută. Din acesta faci cu o lingură de masă gogoșe mici, care-le aședi pe tinichéoa unsă cu untu și înfăinată, le ungi cu ou, și presări preste ele migdale tocate și zahăr cu grunji și zahăr. Trebuie să le coci la căldură stempărata 20 de minute și le dai la masă calde. La o parte poți să le creștești nițel și se pu în lăuntru salsă de marile.

**Verigi (inele) cu migdale.** Întinzi aluatul și faci din elu gogoșele mici, care-le aședi pe tinichéoa unsă cu untu, moi cōda de la lingură de fertură în ou, și o indeși în ele pe la mijlocu, despături aluatul în formă de verigute, care-le ungi cu ou, presări preste acestea migdale și zahăr, le coci și umpli două câte două cu salsă de marile.

### Tranșe de póme.

Amesteci merele ferte în aburi și pasate cu stafide, bóbe de strugure, cu pignóle întregi, cu zahăr și cu coji de alămăia. Cu acesta ungi o fóiă de aluat cu untu; pe acesta pu o altă fóiă de aluat totu asemenea de mare, o ungi pe de asupra cu ou și o coci până se va rumeni. Tai bucăți una ca alta de mari din ea, care-le

ungî cu lustru rece sau cu lustru de spumă. În locu de mere poți întrebuița ori-ce altfelîu de pome próspele pasate și zaharisite sau pome ferte în aburî.

Cu lustru (glasură). Întinđi aluatulă de untă, — care-le să fiă fôrte rece, — ca péna de gâscă de grosă, tai tranșe (turte) lungî de două degete de late din elă, le așeđi de parte una de alta de ună policariă (3 centimetre) pe o tiniché umedă și fără să le mai ungî le bagî în cuptoriulă ferbinte. Îndată ce se voră umfla le presări cu zăhară bine bine, lași să se topiască zăharulă, și cândă voră fi cópte ungî laturea de din josă cu salsă de marile; lipescă una de alta două câte două, și le dai la masă.

Semilune din aluată cu untă. Întinđi aluatulă cu untă subțirelă și scoți din elă cu mașina semilune mică, le pu pe tiniché și faci în fiecare câte o crestă (crestele să fiă asemenea depărtate una de alta), și le ungî cu ouă. După ce se voră fi coptă comprimă cu cuțitulă crestele nițelușă și îndată ce se voră răci pu în creste gelee de colóre variă.

Chifle (cornuri) din aluată cu untă. Tai din aluată petece în patru colțuri, reteșescă unulă dintre colțuri; le ungî cu ouă și pe ele pu umplutură de migdale. Apoi le împături una preste alta, latureă reteșată în spre în lăuntru; le așeđi pe tiniché, presări preste ele zăhară și le cocă.

Cozonaci (colaci) din aluată sfărmičiosă.

Cu mere. Curăți vr'o câteva mere bune de cójă, le tai felii subțiri și le ferbi într'o  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de apă cu zăhară până ce nu mai este zamă de locă și merele aă devenită rumene frumóse; acum le lași să se răcască și le freci nițelă cu salsă de marile; din ele pu pe petece în patru colțuri tăiate din aluată de pastete; împături colțurile și îndeși pe fiecare



colțu împăturatū câte o jumătate de migdală chiarū la mijlocū, le aședī pe tiniché, și aluatulū 'lū ungī pe fața cu ou, și apoi cocī colaculū.

Cu umplutură de nucī saū de macū. Puī pe tiniché nisce petecute rotunde saū în patru colțuri din aluatū de pasteturi, puī pe ele o lingură plină de umplutură de nucī ori de macū, împăturī aluatulū, 'lū ungī pe de asupra cu ou și cocī colaculū.

Cu pôme cu simburele petrosū (drupe). Scoți din aluatū cu instrumentulū de gogóșe celū mare petece rotunde, aședī pe aceste marile curățite de cójă jumătățite, prune curățite de simbure, cereșe ori vișine, care-le presări cu zaharū; aluatu pe la margine la cele patru laturi 'lū încovoī nițelū preste pôme, ungī fețele aluatului cu ou și cocī colaculū, dară nu pré ferbinte.

Gogóșe umplute din aluatū cu untū. Înțindī aluatulū subțirelū, 'lū ungī cu albușū de ou și presări grosū preste elū zaharū pisatū mare, preste acesta zaharū pisatū măruntū, formezi gogoșele micī rotunde, care-le cocī, și umpli totū două câte două la olaltă cu salsă de marile, și le daī la masă reci.

Maffe de migdale. Acestea sē gătescū ca și pain blanc dară ceva mai micī și aședate pe tiniché de a dēderătele, ca laturea deschisă să stea în susū, să se vadă umplutura, și numai la capete sē comprimă (apasă) nițelū.

Pain blanc de migdale. Tai aluatulū cu untū făcutū din  $\frac{1}{2}$  punctū (280 grame) de untū și întinsū destulū de subțire în 10 saū 12 pătrate. În mijlocū la fiecare puī 1 lingură de umplutură de migdale No. I. ungī unū capetū cu ou și împăturī aluatulū preste umplutură, iară capetulū unsū de asupra să se țină aluatulū. Cu acēsta lature 'lū aședī pe tiniché și astfeliū partea lătareată (plană) a aluatului vine să stea în susū, carea

o ungî cu ou, înainte de a cîce. Cîndu vreaî s'o dai la masă caldă presăî preste ea zaharû îndată ce o scoî din cuptoriû; rece o garnezî cu o dungă de među de alămăiă.

Marile şi persecî în halatû (haină de dormitû). Curăî şi jumătaşescî marilele şi le învârtescî în zaharû pisatû înainte de a le pune în aluatû. Pîme ferte în aburî le laşî să se rîcîscă timpû de o ôră. Cîndu scoî bucata din cuptoriû puî cu o lingu-rişă de cafea din mustulû fertû mai sleitû în lîuntru pe gaura, ce o alî lîsatû.

Bită de nucă. Baî untû cu 3 gîlbinuşurî de ou şi cu zaharû amestecî şi scortîşôră; şi în acêsta puî nucî tăiate mîruntû. Cu acestû preparatû ungî două petece din aluatû cu untû No. II, ungî pe faşă cu ou, şi apoî tai bita în bucăî după ce sî cîce.

Plăcinte cu nucî şi cu alune. Întîndî aluatû sfîrmiciosû No. II, saû şi aluatû cu untû tîindu-lû în două foi asemenea de mari. O fîiă o ungî cu umplutură de nucă No. III, ca degetulû celû mare de grîsă şi aşedî preste acêsta stafide saû umplutură de alune No. I. Acum puî fîia a doua preste cea dintăiû, apesî marginea jurû în prejurû, şi tai acestû aluatû în forma de valurî; ungîndulû cu ou, 'lû cocî fragetû dară nu pré multû şi 'lû tai bucăî.

---

Mîncărî din aluatû fragetû sfîrmiciosû  
şi din aluatû cu untû.

Plăcinte cu mere încrustate cu migdale.

Din aluatû sfîrmiciosû No. I, întîndî o fîiă (frunză) rotundă şi o aşedî cu marginea încovoiată în susû de unû policariû (3 centimetre) pe tiniché, înfaşorî în jurulû ei o şuvişă de hărtiă şi la fundû aşedî mere micî



tăiate în patru, care-le presări bine cu zaharū. Pană a să cōce plăcinta cam de jumătate, freci 3 gălbînșuri de ou cu 4 loți (70 grame) de zaharū și 4 loți (70 grame) de migdale pisate tornându în acēsta 6 linguri pline de lapte dulce grosiorū nefertū. Acestū din urmă preparatū 'lū deșertī preste mere și coci plăcinta deplinū.

Cu mere, cu stafide și bōbe de strugure. Coci trei foi (frunđe) din aluatū cu untū, și proveđi forma cu aluatū crudū. În acestū aluatū aședī unū strătulețū de mere tăiate ca tățeii cu zaharū, scorțișōri migdale în formă de stile, stafide, bōbe de strugure, coji de alămăiă amestecate una cu alta, preste acēsta puī o fōiă cōptă și așa mai de parte; în fine închiđi aluatulū cu o frunđa și 'lū coci.

Cu mere cu lustru de spumă. Feliōre mici și subțirele de mere le presări cu zaharū, cu coji de alămăiă și cu 4 loți (70 grame) de bōbe de vinū, adaođi o lingură de rumū și le lași să stea acoperite timpū de o oră. Acum faci o crustă din aluatū sfărmiiciosū No. V, cu marginea încovoiată în susū, o presări cu zaharū, puī în ea felii de mere și o coci. — După acēsta o ungī ușor cu spuma, carea o presări cu zaharū câtū să pōte de grosū, stropesci cu apă o puī iarăși în cuptoriū.

Serpi de mere. Tai merele ca tățeii, presări preste ele stafide, bōbe de struguri, pignōle, zaharū și scorțișōră amestecate, și apoi le presări preste aluatū fragetū saū și din untū, înfășori aluatulū în formă de învârtită dar' subțire și întreitū încolăcitū să fiă numai la capetū și 'lū aședī de alungulū cu partea deschisă pe tiniché. După ce presări zaharū preste elū 'lū coci, 'lū lași să se răcēscă și 'lū tai bucăți de două degete de grōse.

Gogoșele din aluatū de untū. Tai aluatulū întinsū ca penă de găscă de grosū foițe rotunde saū și în patru colțuri, stropesci petecele cu apă rece, le puī

la mijlocu nițică salsă de marile, le încovoî de jumătate și le aședî pe tinichéoa stropită și umeđită cu apă. La margine le creședî nițelū ca și pe pastetele și pe fața le ungî cu ou. Îndata ce sē umflă presări preste ele zaharū multū. Cândū le iaî de pe tiniché puî preste fiecare câte nițică gelée.

Pasteturi din aluatū cu untū cu umplutură dulce.

Cu cremă. Pastetele calde le umpli cu cremă caldă după gustū și puî în ele salsă de marile. Pastetele reci le umpli cu cremă rece orî cu reci de cremă.

Cu meduă de pόμε. Paseđi fructe (pόμε) cópte cum suntū: fragile, smeură, marilele, perse-cile ș. alt. și međulū lorū 'lū frecî o jumătate de óră cu totū atăta cantitate de zaharū ca și marile în fragî saū persici puî și nițică zamă de acărmēsū și cu acestea umpli pastetele cópte numite vol-au-vent.

Cu gelée. Din gelea de mere saū de altū soiū scoți cu lingura de argintū atăta gelea de odată câtū i ți trebue a pune într'o pastetă.

Cu marile. Cocî pasteturi micî din aluatū cu untū, pastete vol-au-vent; apoi fiecare o ungî cu nițică salsă de marile și puî în fiecare câte o jumătate de marilă fértă în zaharū și o daî la masă rece orî caldă.

Cu salsă și spumă de lapte. Ungî pastetele cu salsă de marile și le umpli grămăzuî grēmăzuî cu spumă de lapte dulce albă saū colorată roșū și zaharisită.

Placinte cu cremă.

Formele micî cópte găvănosū saū și cele mari din aluatū sfărmiciosū saū din aluatū cu untū le umpli cu cremă grămăzuî după gustū și le servesci la masă ferbinți de asupra unui servietū aședate în castronū.

Cu pόμε. Cocî vanișóre din aluatū cu untū dar' găvănoșe (pe din lēuntru), și scoțindu-le cópte aședî pe



fundu-le p me ferte în aburi,  i pe acestea o cremă după plac ; după aceia le pu  să stea c tva în cuptori .

Cu pistație. Prove i formele cele mici cu aluat  sf rmicios  sau cu aluat  cu unt   i pu  în ele apoi o bucătică de unt ,  i pe acesta cremă de prăjituri cu pistație,  i coci placinta cu ogodul .

Cu sals  pe fund . Bate în tingiră pus  pe foc   $\frac{3}{4}$  de p trari  (27 centilitre) de lapte dulce,  $1\frac{1}{2}$  lot  (25 grame) de unt , 2 lo i (35 grame) de zahar ,  $1\frac{1}{2}$  lot  (25 grame) de fain , 3 g lbina uri de ouă, 1 ou  i lasă ac sta mestecătură la foc  până să va  ngro a; forma o prove i cu aluat  sf rmicios  No. I, umpli cu cremă, cu p me ferte aședate pe bulin   i coci placinta cu ogodul .

#### Placinte cu p me  i  alote.

Cu pere. Cu o mestecătură, ca  i pentru plăcinte cu p me mărunte, umpli un  cerc  de torte  i a e i în l untru peri ore mici cur  ite de c j , dar' a a ca să stea de jumătate în afară, apoi le coci la cuptori   i desfaci cercul .

Cu r sur . La 6 ouă iai 6 lo i (105 grame) de zahar   i 6 linguri de masă cu r sur  muiate în ni el  rum . Le amesteci una cu alta  i mesteci în ele timp  de o  r , lu nd  cu fiecare ou c te o lingură de r sur   i c te o lingură de zachar , apoi amesteci cu ac sta 4 lo i (70 grame) de migdale pisate, 2 lo i (35 grame) citronat  taiat  m run el , ciocolată taiat  sf rmituri mici, stafide, scort sor , gar fe-dresuri, co i de alam i   i de portocale  i le coci într'o formă pres rat  cu r sur .

#### Placinte de migdale cu p me.

Ba i 8 g lbina uri de ouă cu 6 lo i (105 grame) de zahar , adaog  8 lo i (140 grame) de migdale taiate mărunț, spuma dela 8 albu uri de ouă  i cere e sau vi-

șine curățite; umpli cu acestu preparatū forme pro-  
vedute cu răsuri și coci plăcintele încetinelū. Scoțindū  
plăcinta din formă o presari bine cu zacharū și acesta  
lū pirjolescī. Poți adaoge și 4 loți (70 grame) de  
răsuri de chifle. Poți gati plăcinte și cu altfeliū de  
póme totū în chipulū acesta.

Cu untū. Bați 6 loți (105 grame) de untū cu  
6 loți (105 grame) de zacharū, cu 6 gălbinașuri de  
ou cu coji de alămăia, 6 loți (105 grame) de migdale  
stropite cu lapte ori cu licuiorū; aședī în ele două rēn-  
duri de cereșe, vișine, marile sau perseci.

Cu făină. Bați 6 loți (105 grame) de zacharū  
cu 4 loți (70 grame) de migdale, 4 gălbinașuri de ou,  
adaogi scortişorā, cōjā de alămăia, spumă dela patru  
albușuri, 4 loți (70 grame) de făină, și ceva mai pu-  
tinū de unū pătrariū (35 centilitre) de cereșe și coci  
plăcinta.

Cu zamă (sucū) de portocale sau cu  
rumū. Bați 6 gălbinașuri de ou cu 8 loți (150  
grame) de zacharū și 8 loți (140 grame) de migdale  
pisate, adaogi spuma dela 5 albușuri și 2 loți (35  
grame) de răsuri stropite cu zamă de portocale sau cu  
rumū și și dresuri, și cu jumătate din acēsta umpli  
cerculū pentru torte. Învărtoșindu-se nițelū în cuptoriū  
aședī în plăcinte vișine ori cereșe și le acoperi cu mes-  
tecătura, sau pui pómele în bulinū.

Rugū spaniolū. Coci felii de franzelă albă în  
unsóre, le moi în vinū caldū, roșū și presărându-le cu  
migdale-pignoli, cu stafide și cu bobite de strugure  
stratū de stratū le aședī într'o formă unsă bine cu  
untū și presărată cu zacharū (forma să fiā planā) torni  
pe de asupra nițelū vinū și untū și coci plăcinta.

Șarlote din aluatū sfărmiciosū.

Cu biscuite. Intr'o formă provēdată cu aluatū  
fragetū sau cu aluatū sfărmiciosū pui póme próspețe



ori ferte în aburî câte ți place, care-le acoperi cu biscuite stropite nițel, cu vină zaharisitū și iarăși fructe de vorū fi próspețe presărate cu zaharū. Cândū va fi forma plină dai aluatulū unulū preste altulū și 'lū coci.

Cu pismeți. Proveđi laturea modelulū (forme) cu o șuviță de aluatū iară pe fundū faci unū grătariū de aluatū, apoi pui în elū pismeți stropiți cu vinū zaharisitū, pe acestea pui carnea dela vișine, apoi și pe acestea marile próspețe ori ferte, apoi pismeți stropiți cu rumū, i acoperi cu aluatū și coci șarlotele.

Canapés și despărțitoare din aluatū cu untū. Întinđi aluatulū ca de unū degetū de grosū și 'lū tai șuvițe de trei degete de late și acestea de a curmezișulū de o jumătate de degetū de late, le așeđi cu laturea tăiată pe tiniché departe una de alta și le coci, la fine presări preste ele zaharū. Apoi le umpli cu salsă. De voiesci a le da forma de despărțitoare întinđi șuvițele pe de o lature mai subțiri.

Caprice de dame. Coci din aluatū cu untū pe o tiniché o fóiă în patru colțuri, o ungī fôrte puținū cu salsă de marile și pe de asupra ca degetulū celū mare de grósă cu vindū spaniolū, presări preste ea migdale tăiate mari și zaharū mărunțū și lași în cuptoriū fiindū focū bunū să prindă pe de asupra o crusta galbuia. Pe din lăuntru trebuie să rămăia móle. De o vei taia bucăți, trebuie să stergi cuțitulū cu o cārpă udă.

Dose. Întinđi aluatulū cu untū grosiorū, scoți din elū foițe rotunde, faci din migdale pisate și totū atata zaharū cu albușū de ou o masă, care este numai așa de subțire, ca s'o poți întinde, o pui preste foița și le coci.

Triunghiuri din aluatū cu untū. Tai aluatulū întinsū dungī de 2 ori 3 policarī (5—6 centimetre) de late, și aceste le tai triunghiuri; umpli două cate două cu salsă nepasată de cōcăză (strugurel, roșincin),

le ungi pe față cu ou precum și pe la margine în jurul salsii înainte de a o acoperi, presări migdale tocate și zahăr pisat mărunț pe de asupra, și coți triumfurile cât de calduțe.

### Plăcinte cu fructe (póme).

Cu compot. Coți o crustă din aluat cu unt, carea să fie góla pe din lăuntru și gătesc compot din perseci, marile sau din măceșe și 'lă pu la rēcóre. Cu acestea ungi crusta rece, torni mustul scăđut preste ea și o presări cu zahăr.

Cu cremă. Faci o fóiă rotundă din aluat cu unt, care o ungi cu ou și așeđi de asupra ei o verigă din aluat de un policariu (3 centimetre) de lată, locul gol din lăuntru 'lă proveđi cu perseci taiate în două și curățite de cójă sau cu marile, presări zahăr preste ele și coți plăcinta. Acum bați  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce, 2 loți (35 grame) de zahăr și două gălbinișuri ca cremă, ce o da de două ori preste fructe, și lași să se invărtoșeze.

Cu među de póme și cu spumă. Dă prin sită fragi, smeură, perseci sau marile rescópte, adaoge la ele zahăr pisat și spumă de lapte dulce dela  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) la 1 pătrariu (35 centilitre) de bobite; umpli cu acestea o crustă rece făcută din aluat sfărmicios ori aluat cu unt, și pe de asupra faci o gratie din spumă albă. Colórea fragilor sau a persecilor se póte mări cu mustu de acărmesă. De întrebuintezi ananas 'lă curăți de cójă, 'lă tai felii rotunde, 'lă pisezi și pasezi.

### Plăcinte mici cu póme.

Aceste se gătesc din aluat sfărmicios sau din aluat cu unt în totu chipul ca și plăcintele cele mari, sau faci aluat sfărmicios fără ouă din 12 loți



(210 grame) de untu, 8 loți (140 grame) de zaharü și mustulü și cojile dela o alămaia.

Cu póme, cu mere și cu salsă. Cocî cruste micî din aluatü sfärmiciosü saü nisce blidișele proveđute cu aluatü gävănóse pe din lëuntru și tot-de-odată călescî saü ferbî în aburî mere tăiate în patru în apă zaharisită bine saü în zamă de alămaia, mustulü, scoțendü merele afară, 'lû ferbî până sê va îngroșa ca și piftiile și ungî crustele cu salsă. Acum aședî feliile de mere în lëuntru câtü sê póte de frumosü, daî zaharulü caldû preste ele, și le lași sã se rēcescã.

Cu póme cu simburele petrosü. Puî pe tiniché petecuțe rotunde de aluatü sfärmiciosü și le proveđi (aședî pe ele) cu marile curățite de cójã tăiate în patru saü cu persecî saü cu prune curățite de cójã jumătățite saü cu ringlote saü cu vișine fără simbure saü cu cereșe presărate cu zaharü, încovoî marginea aluatului în susü și înfășorî în juru-i șuvițe de hãrtia, care-le lipescî la capetü, și cocî plăcintele.

Cocturi, pudinge, Souflées (suflaturî).

### Coctü.

Sê numesce măncarea din aluatü atâtü cóptã câtü și fértã în aburî. Souflées sê ȑice bucatã fragetã ușorã, care sê cóce mai cu seamã în castróne (blide, strachine) și sê dã la masã în castronü, puindü castronulü intraltü castronü lătãrețü. Cu tóte acestea potî cóce soufflées în cruste de aluatü cópte saü în capsule micî de hãrtia, cu care-le daî la masã saü în castróne cu marginea încovoită neteȑindu-le la virfû de o potrivã și presãrandü pe de asupra zaharü din grosü. Cocturile cu spumã le grãmădescî gurguiü în castróne lătãrețe și presãrî pe de asupra zaharü. Înainte de a le da la masã cu  $\frac{1}{2}$  de órã le aședî în cuptoriulü, care

să nu fiă pré răcurosă cam la mijloc, să fiă căldură mai multă de asupra ca de desubtă. Dealtmintea este o condițiune neapărată să le dai la masă la timpul sēu, de adreptulă din cuptoriu pe masă, căldura să fiă potrivită, să mesteci bărbătesce în ele și spuma să fiă virtosă, carea o adaogi în cantitate mică. Aluaturile și anume cocturile, care-le deșerți, le coci în forme mari sau mici de tiniché. Cum să ungi, să coci sau să ferbi în aburi s'a arătat în indicele alfabetic sau în lecsiconulă cucni. Spre a ferbe în aburi porțiuni mai mici ți trebuiesc păhare de cafea, care-le ungi cu unt, le provești cu zahar (presări zahar în ele) și le deșerți în castron fiindu cōpte, tornându preste ele șato ca și preste cele mari.

#### Soufflées de mere.

Ferbi în apă cu zahar vr'o câteva mere bune, adaogi zamă de alămăia și coji de alămăia, străcori, apoi pui 1 lot (17 grame) de unt, 3 gălbinașuri de ou, și 3 loți (52 grame) de zahar și freci acēsta pe vatră caldă până se ia de pe vas. După ce se va răci freci cu 6 gălbinașuri de ou, amesteci spuma dela 4 albușuri și coci într'un castron.

De castane. 8 loți (140 grame) de castane crude le curăți de cōjă, le pui în apă ferbinte (clocotind) ținându-le în ea până vei puté trage pelița de pe ele, torni preste ele curățite lapte, adaogi o bucățiță de vanile, le ferbi până se vor muia și le pasezi. Acesta pirea o freci cu 2 loți (35 grame) de unt, 5 gălbinașuri de ou, 5 loți (87 grame) de zahar, 2 linguri de maraschino, amesteci spuma dela 5 albușuri de ou și coci soufflées într'un castron, după ce 'lu vei fi presărată bine cu zahar.

Pentru copii. Coctă pentru copii făcută din 2 loți (35 grame) de făină și  $\frac{3}{4}$  de pătrare (27 centilitre) de lapte dulce 'lă bați cu 6 loți (105 grame) de



untă, 6 loți (105 grame) de zahăr cu arómă după gust și cu 6 gălbinișuri de ou; adaogi spuma dela 6 albușuri și cocî coctulă într'ună castronă unsă, presări pe de asupra zahăr, căldură potrivită să fiă.

### Omelette soufflée.

Bați 6 gălbinișuri de ou în 6 loți (105 grame) de zahăr cu arómă multă de vanile saă de portocală  $\frac{1}{4}$  de oră, adaogi apoi spuma bătută virtosă dela 6 albușuri și 4 linguri de cafea de făină amidonă. Din această cocî într'o tigare de omletă în untă 4 omlete, care-le aședî într'ună castronă una preste alta presărate din grosă cu zahăr. Acum puî castronulă să mai stea  $\frac{1}{4}$  de oră în cuptoriu răcorit, unde se voră umfla și mai tare, apoi presări pe de asupra-le zahăr, care-le 'lă pîrjolescî. Poți pune pe omlete pe lăngă zaharulă și ciocolată frecată.

### Soufflées cu smântână.

Bați 5 gălbinișuri de ou în 5 loți (87 grame) de zahăr, cu aróma de alămăiă, adaogi la fiecare gălbiniș câte o lingură de smântână bună acrișoră, apoi încă 3 linguri de smântână, spuma dela 5 albușuri, 2 linguri de făină, le puî într'ună castronă unsă cu untă, presări pe de asupra zahăr și cocî suffleoa.

Cu ureză. 4 loți (70 grame) de făină de ureză o ferbi cu lapte grosioră, o bați cu 2 loți (35 grame) de untă, 5 loți (87 grame) de zahăr, arómă după placă și cu 5 gălbinișuri de ou, amesteci spuma de la 5 albușuri de ou și cocî soufflée presărată din grosă cu zahăr într'ună castronă afundă.

Cu maraschino. Faci beșamelă din 3 loți (52 grame) de untă,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de făină și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce, bați în elă 6 gălbinișuri de ou, 5 loți (87 grame) de zahăr

și 4 linguri de maraschino, amesteci spuma dela 6 albușuri și cocî într'unu castronū cam  $\frac{1}{2}$  de 6ră.

### Suflatū de ciocolată.

Topesci 6 loți (105 grame) de ciocolată frecată în 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână și prepari coc-tulū ca și suflatulū de cafea și 'lū cocî în castronū.

De grisū. Bați și freci grisulū cu 6 ouă și 6 loți (105 grame) de zaharū, 'lū puī să se cōcă într'unu castronū și presări preste elū zaharū din grosū mai în nainte de alū băga în cuptoriū.

De cafea. Puī să se rēcēscă 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână cu arōmă de cafea orī cu cafea amestecată; apoi mesteci cu incetulū 2 linguri de faină și 4 loți (70 grame) de zaharū și ferbi mestecandū mereū, până sē va îngroșa bine. După ce sē va rēci freci cu 4 loți (70 grame) de untū, 5 gălbinișuri de ou, adaogi spuma dela 5 albușuri și 'lū cocî într'o formă unsă ca untū saū într'unu castronū.

De brēnză. Pune să se prăjască în 4 loți (70 grame) de untū  $2\frac{1}{2}$  loți (43 grame) de faină de cartofi, torni preste acēsta  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de smântână, apoi adaogi 4 loți (70 grame) de parmesanū răduitū și 2 loți (35 grame) de brēnză de groia,  $\frac{1}{2}$  de lingură de cafea de zaharū și o prisă de piperiū albū și mesteci bine bine. După ce sē va rēci bați în elū 3 gălbinișuri de ou, amesteci spuma dela 3 albușuri și cocî suflatulū.

### Coctū.

De mere. Bați 5 gălbinișuri de ou în 5 loți (87 grame) de zaharū, adaogi coji de alămăiă tăiate subțirelū, spuma dela 3 albușuri; 5 mere bune, care-le răduesci imediatū înainte de a le întrebuinta și 3 loți (52 grame) de răsuri de chiflu și cocî coctulū într'unu



modelu (formă) provădută cu răsură. După ce 'lă vei deșerta din formă presări pe elă zaharū și tornă pe de asupra  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (centilitre) de vinū roșu fertū cu zaharū și cu scortişoră.

Cu migdale. Amesteci în spuma dela 4 albușuri 4 gălbinașuri de ou, 4 loți (70 grame) de zaharū, 3 loți (52 grame) de migdale tăiate subțire, o mână de stafide, și mere tăiate bucături cubice și prăjituri fragețe tăiate totu așa muiate în smântână, cocă într'o formă și deșertându coctulū din formă presări pe elū zaharū.

Cu salsă și cu citronatū. Merele le frigă saū le călescă, le străcoră și adaogă din ele 6 linguri pline la preparatulū descrisū acă mai ântăiū. Poți pune la fundulū coctulū salsă de marile pe bulinū saū amestecă citronatū tăiatū subțire.

#### Coctū de beșamelū.

Cu ciocolată saū caramelū. Ferbă beșamelulū cu ciocolată în locū de smântână saū adaogă la elū caramelū, bați în elū gălbinașū de ou cu zaharū, amesteci o mână de migdale tăiate subțire și spuma, ferbă în aburi și adaogă cremă de vanile saū salsă.

Cu fructe (póme). În beșamelulū preparatū cu ou și zaharū amesteci ananasū tăiatū bucături mărunțele crudū ori fertū cu două linguri cu virfū.

#### Coctū de biscuitū.

În formă de damie. Prăjitură de biscuitū, din carea jumătate o negrescă cu ciocolată, taindu-o bucături cubice o aședă în formă cu fețele învârstate, tornă pe de asupra smântână dulce bătută cu ou, ferbă în aburi și ungă coctulū după ce 'lă vei deșerta din formă cu salsă.

Cu portocale. Bați 4 loți (70 grame) de untū cu 4 gălbinașuri de ou, 3 loți (52 grame) de zaharū

cu arómă de portocală și adaogi la acésta 4 loți (70 grame) de răsuri de biscuită stropitū, cu mustū de portocale și spuma dela 3 albușuri, ferbi acesta în aburi și dai preste ea unū șoto de mustū de smeură fertū în vinū roșū.

Cu vanile și cu șoto. Moī într'o jumătate de pătrariū (17 centilitre) de smântână dulce 6 biscuituri, le freci bine, adaogi 2 ouă și 6 gălbinașuri de ou bă-tute cu zaharū și cu vanile, umpli cu acésta o formă, ferbi în aburi și puī în prejuru-i șoto orī cremă de ciocolată.

De caramelū fertū în aburi. 8 loți (140 grame) de zaharū pisatū 'lū topesci până se va îngălbini, puī în elū 6 lingure de mâncare de răsuri mărunțele, mesteci în elū până se va lua de pe tingiră, apoi adaogi unū ou și lași să se recéscă, apoi freci în elū unulū câte unulū 4 gălbinașuri de ou, adaogi spuma dela 3 albușuri și umpli cu acésta o formă unsă cu untū și presărată cu zaharū. După ce va ferbe în aburii sei deșerți coctulū din formă și puī împrejuru-i cremă de vanile saū de fragi.

#### Coctū de ciocolată.

Coptū cu migdale. Bați una cu alta și mesteci 6 loți (105 grame) de zaharū, 8 loți (140 grame) de migdale, 4 gălbinașuri de ou, 2 ouă întregi și 4 loți (70 grame) de ciocolată frecată până se va face spuma, adaogi arómă de vanile și spuma dela 3 albușuri și cocī coctulū în formă.

Negru cu spuma de smântână dulce. 8 loți (140 grame) de ciocolată fină disolvată într'unū pătrariū (35 centilitre) de apă o ferbi până se îngroșă binișorū, mesteci în ea până se răcesce și apoi cu ogodulū rënduri rënduri prepari o mistură din untū ca 1 ou de mare, 8 gălbinașuri de ou și 8 loți (140 grame) de zaharū, adaogi spuma dela 4 albușuri și umflândū cu acésta o



formă unsă cu unt, ferbi coctul în abur. După ce vei deșerta din formă și se va reci adaogi împrejur spuma de smântână amestecată cu zahăr și cu vanile.

### Coctul de cremă.

Coptul. Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână cu 6 gălbinișuri de ou, 6 loți (105 grame) de zahăr cu arómă după gust, și o lingură nu pré plină de masă de făină preparându astmodu o cremă, freci încă până se va reci aședându-o în apă, amesteci spuma dela 6 albusuri, grămădesci într'unu castronu unsu cu unt și netedindul la virfă de o potrivă presări pe de asupra zahăr și migdale și coce cremă cam  $\frac{1}{4}$  de oră la căldură stempărata. Poți prăji 4 loți (70 grame) de migdale tăiate cuișore în 4 loți (70 grame) de zahăr, și răcinduse le fărâmi și le adaogi în nainte de a pune spuma, la cremă saū pu sub acesta ca substrat.

Fertul în aburi. Proveđi forma cu biscuite, o umpli cu cremă amestecată cu spumă, ferbi în aburi și deșerti. În cremă poți băga 4 loți (70 grame) de fructe ferte tăiate bucături cubice mai în nainte de a pune spumă saū arómă de alămăia și 4 loți (70 grame) de citronat tăiat subțirelă, pu pe fundul formei citronat și după ce deșerti coctul pu împrejură-i șoto de salsă.

De gălbiniș de ou cu biscuit și cu rum. Bați 4 loți (70 grame) de unt cu 6 gălbinișuri de ou și 6 loți (105 grame) de zahăr, amesteci în acesta 4 loți (70 grame) de migdale pisate cu smântână și 4 gălbinișuri de ou ferte virtosu pasate, mai mesteci și freci încă  $\frac{1}{2}$  de oră, adaogi spuma dela 4 albusuri și umpli cu acesta forma proveđută cu răsuri de biscuit, pu ca substrat biscuite umeđite cu rum, ferbi în aburi și adaogi pe de asupra șoto de rum.

## Coctă de clătite.

Cu migdale. Prepară din tăței făcuți din clătite din  $\frac{3}{4}$  de pătrariu (27 centilitre) de smântână dulce, 3 ouă și din trei linguri de făină coctă, umpli cu acesta nu tocma până la gura o formă; bați  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântână cu 3 gălbinișuri de ou, 3 loți (52 grame) de zahăr cu vanile și 3 loți (52 grame) de migdale, ferbi în aburi și ungî coctulă după ce 'lă vei deșerta din formă cu salsă de vanile.

Cu stafide și cu rumă. Bați 3 loți (52 grame) de untă cu 3 gălbinișuri de untă, adaogî 3 loți (52 grame) de migdale tăiate cuișore, citronată, o mână plină de stafide și bóbe de strugure, spuma dela 3 albușuri și clătitele tăiate tăței stropite cu rumă făcute din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 3 ouă și din  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină; umpli cu acésta o formă unsă cu untă, ferbi în aburi, deșertî coctulă și pui împrejură șoto.

## Coctă de grisă.

Amestecată în fețe (colori). Bați coctulă de grisă și apoi 'lă împarți în 4 porțiuni mai înainte de a pune spuma în elă, coloređi o porțiune cu ciocolată, una cu spenată (spenacū), adaogî cu fiecare spuma de o potrivă, așeđi după fețe cu o lingură în formă de harlechină variindă cu fețele în formă proveđută cu hărtiă și ferbi în aburi coctulă.

Substrată. Ferbi în lapte 5 linguri cu virfă de grisă până să va muia și îngroșă, adaogî 2 loți (35 grame) de untă saă unsore și mesteci în elă până ce să răcesce, apoi bați în elă 4 gălbinișuri de ou, 3 linguri de zahăr cu arómă și amesteci în fine spuma dela 4 ouă dar' în cătățime mică. Cu acésta umpli o formă înfăinată și poți pune ca substrată salsă ori póme ferte în aburi saă ciocolată frecată, saă 'lă poți ferbe în aburi și tórănă preste elă șoto.



### Coctu de urezū.

Ferbī 6 loți (105 grame) de urezū spălatū, în lapte, care-le 'lū bagī în urezū în mai multe rënduri până sē va îngroșa și muia, mestecī în elū până ce sē va răci și frecī 3 loți (52 grame) de untū, apoi 4 gălbinașuri de ou, 4 loți (70 grame) de zaharū cu arómă de alămăiă, adaogi în fine spuma dela 4 albușuri și 'lū cocī într'o formă unsă cu untū. Cândū va fi urezulū môle puī mai multe ouă ca cândū este virtosū. Poți amesteca o mână de stafide, saū poți pune ca substratū la urezū ciocolată frecată saū salsă de marile saū mere călite saū gutui — felii — saū perseci curățite de cōjă jumătățite și zaharisite saū póme ferte în aburi.

Fertū în aburi. Urezulū preparatū ca și celū precedentū cu untū, cu zaharū și cu ouă 'lū amesteci cu vanile, cu arómă de alămăiă și de portocale saū caramelū și cu spuma dela 3 albușuri; cu acesta umpli forma unsă cu untū și presărată cu zaharū, ferbī coctulū în aburi  $\frac{3}{4}$  de óră și cândū vei deșerta puī împrejurulu-lui șoto. — Poți pune ca substratū la urezū după ce va fi fertū în aburi și 'lū vei fi deșertatū salsă de marile în bulinū, înțepī în elū cu furculița de vr'o cateva orī și torni preste elū vr'o două trei linguri de licuiorū de maraschino.

Cu póme (fructe). Aședī o fôia de hărtiă într'o formă lătăreață unsă cu untū, puī preste ea fructe ferte, o umpli (formă) cu urezū preparatū și ca substratū puī în elū póme, ferbī în aburi și după ce 'lū vei deșerta puī împrejuru-i o cremă.

### Coctū de cafea.

Din cafea amestecată. Cafea tare cu zaharū o amesteci cu smântână dulce, bună ca cum o bei în tóte zilele, moī în ea o franzelă curățită de cōjă și tăiată frunzișóre, care-le frecī bine saū le și pasezi și faci unū preparatū din 4 loți (70 grame) de migdale pisate și totū atăta zaharū, 3 loți (52 grame) de untū

și 4 gălbinașuri de ou, apoi spuma dela 3 albușuri și coctul.

Din cafea neagră fertă în aburi. Stropesci cu cafea neagră zaharisită bine (2 tasuri de cafea) 3 jimble frecate. Cândă voră fi jimblele moi le freci cu 3 loți (52 grame) de untă caldută și după ce se voră reci cu 5 gălbinașuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahăr cu vanile, adaogi spuma dela 2 albușuri și umpli cu ea o formă unsă și presărată mărunț cu migdale întregi, ferbi în aburi și puî împrejură cremă de vanile.

#### Coctă de castane.

Bați 4 loți (70 grame) de untă cu 5 gălbinașuri de ou, adaogi 8 loți (140 grame) de castane fripte frecate pe rădătoare, 6 loți (105 grame) de zahăr cu arómă de alămăiă, 4 migdale pisate mărunț și spuma dela 2 albușuri și ferbi în aburi. După ce vei deșerta coctulă din formă torni preste elă șoto de salsă saă zamă dela 2 portocale și o alămăiă fertă în 6 loți (105 grame) de zahăr.

#### Coctă de migdale.

Cu ciocolată. Puî ca substrată la coctă zahăr fertă, ciocolată muiată în cuptoriă și frecată în nițică apă, carea o ungî pe bulină și după ce va fi fertă în aburi și 'lă vei deșerta torni pe de asupra coctulă șoto de ciocolată.

Fertă în aburi. Bați 6 loți (105 grame) de untă cu 6 gălbinașuri de ou, amesteci în acésta 8 loți (140 grame) de zahăr cu arómă de vanile, 8 loți (140 grame) de migdale tăiate mărunțelă și spuma dela 4 albușuri, ferbi în aburi și puî (torni) în prejură-i cremă de ciocolată saă șoto de fragi.

Cu portocale. Bați 4 gălbinașuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahăr cu arómă de portocale, adaogi 4 loți (70 grame) de migdale, 2 loți (35 grame) de răsuri de cornuri și spuma dela 3 albușuri, ferbi în aburi și puî împrejură șoto cu zamă de portocală.



Cu zaharū fertū. 6 loți (105 grame) de zaharū stropitū cu 2 linguri de apă 'lū ferbi până să va face brunetū și amesteci în elū 6 loți (105 grame) de migdale pisate. După ce se va reci frecei acēsta cu 6 gălbinașuri de ou, adaogi zamă și coji de alămaia, 2 loți (35 grame) de citronatū tăiatū mărunțelū și spuma dela 2 albușuri de ou, ferbi în aburi și pui împrejurui șoto saū cremă.

#### Coctū de marile.

Bați 4 loți (70 grame) de salsă de marile, 4 loți (70 grame) de zaharū, 4 loți (70 grame) de untū, le bați  $\frac{1}{2}$  de oră și apoi adaogi unulū câte unulū 4 gălbinașuri de ou, amesteci spuma dela cele 4 albușuri, și cu acēsta umpli o formă unsă. Cocī cu ogodulū coctulū, și după ce 'lū vei deșerta din formă torni pe de asupră-i cremă.

Cu biscuite. Bați una cu alta 3 loți (52 grame) de untū, 5 gălbinașuri de ou și 5 loți (87 grame) de zaharū, amesteci 8 loți (140 grame) de marile pasate și spuma dela 4 albușuri; umpli cu acēsta o formă proveđută cu biscuite și ferbi în aburi.

#### Coctū de tățeței.

Cu cremă de ciocolată. Ferbi tățeței din 2 ouă în  $2\frac{1}{2}$  pătrare (87 centilitre) lapte, amesteci apoi gălbinașū de ou cu zaharū și vanile, apoi spuma dela 2 albușuri, cocī într'o formă proveđută cu rasuri și după ce deșerti coctulū pui împrejurū cremă de ciocolată.

Cu citronatū. Proveđi măndru forma cu citronatū și rămășițele din elū tăindu-le mărunțelū precum și zaharū de alămaia le amesteci cu tățeței bātuți și ferbi coctulū în aburi.

Cu portocale. Adaogi la tățeței bātuți zaharū de portocală, ferbi tățeței în aburi, presări pe de asupră coctulū zaharū din grosū, 'lū pîrjolescī cu ferulū arđendū și torni pe de asupră-i zamă dela portocală.

## Coctă de nucă.

Bați 4 loți (70 grame) de untă cu 5 gălbinașuri de ou și 5 loți (87 grame) de zahăr cu aromă de alămăia, adaogi 8 loți (140 grame) de nucă pisate, 2 loți (35 grame) de citronată tăiată mărunț, 2 loți (35 grame) de arancini, și spumă dela 4 albușuri de ou. Ferbi acesta în aburi și puî împrejură șoto de portocală saă spumă de marile cu smântână saă zamă de smeură.

Cu nucă ferte. Topesci 2 loți (35 grame) de răsuri de franzelă în 2 loți (35 grame) de untă până ce se voră îngălbini, și le lași să se răcescă. Apoi freci 6 gălbinașuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahăr, adaogi spuma dela 4 albușuri, rădăturile și 6 loți (105 grame) de nucă ferte tăiate bucături cubice mărunte și coji de alămăia și ferbi în aburi. Întracea ferbi vină cu zahăr, cu scorțișoră, garófe-dresuri și cu coji de alămăia și străcori preste coctulă deșertată din formă.

## Coctă de gută.

Cu răsuri. Bați 6 loți (105 grame) de zahăr cu 5 gălbinașuri de ou, adaogi 5 linguri cu vîrf de gută ferte în aburi și pasate, 2 linguri de răsuri de cornuri și de biscuită și spuma dela 6 albușuri și coci coctulă.

Cu migdale. Bați 4 loți (70 grame) de untă, 6 loți (105 grame) de zahăr și 4 gălbinașuri de ou, amesteci cu acesta 8 loți (140 grame) de gută pasate fripte, 4 loți (70 grame) de migdale pisate, spuma dela 3 albușuri și o lingură cu vîrf de răsuri mărunte muiate în smântână dulce.

## Coctă de spumă de salsă.

Coptă. Bați 4 loți (70 grame) de salsă de măceșe, de marile ori de smeură cu 4 loți (70 grame) de zahăr și 5 gălbinașuri de ou, amesteci spuma dela 4 albușuri, o puî gurguiă într'ună castronă



lătărețu unsu cu untu, presări din grosu zaharū și coci coctulū cam  $\frac{1}{2}$  de oră.

Fără gălbinașu de ou. Amesteci și freci 8 loți (140 grame) de salsă de marile, de măceșe saū de smeură cu 4 loți (70 grame) de zaharū și cu spuma virtosă dela 5 albușuri de ou, carea o adaogi încetū cu încetulū. Cam după o oră de frecatū aședī acestū preparatū gurguiū intr'unū castronū lătărețu unsu cu untu și după ce neteșesci faci cu lingura nisce creștături de a curmeșulū începēdū dela virfū; saū: înțepi în preparatū cu lingura în mai multe locuri și scoți lingura afară așa ca să rămăia susū totū colțuri.

Cu migdale. 4 loți (70 grame) de salsă de marile, 4 loți (70 grame) de zaharū cu arómă de ală-măia le bați cu 4 gălbinașuri de ou, adaogi 4 loți (70 grame) de migdale pisate și spuma dela 3 albușuri și coci intr'o formă.

#### Coctū de beșamelū din franzele.

Bagi intr'unū pătrariū (35 centilitre) de smântână rece franzelă tăiată frunzișu saū međū de cornū catū pôte sbea smântână dar' să fiă mustosū preparatulū; lași acēsta să stea  $\frac{1}{2}$  de oră; apoi freci și ferbi să se formeze coctū finū cam groșciorū. Intraceia bați 4 loți (70 grame) de untū cu 6 gălbinașuri de ou și 6 loți (105 grame) de zaharū cu arómă după placū, mesteci în beșamelū răcitū încetū încetū și în fine adaogi spuma dela 5 gălbinașuri și 'lū coci intr'o formă ori intr'unū castronū saū 'lū ferbi în aburi și împrejurū torni șoto de salsă saū cremă.

Arđēndū. În atare coctū frecatū cu migdale amesteci 4 loți (70 grame) de stafide și bōbe de strugure, 'lū coci intr'unū castronū, dar' la mijloculū castronului puī unū tasū micū de cafea (filingeanū), care-le 'lū scoți afară după ce ai coptū coctulū, puī în locuri vr'o câteva bucăți de zaharū și aprinđi rumulū înainte de a da bucata la masă.

Cu citronatū. Proveđi forma cu migdale jumătățite și cu citronatū tăiatū frunzișū în modū plăcutū și mândru, bagī rēmășițele tăindu-le delicatū printre coctū, ferbī în aburī și tornī împrejurū-i șato orī sucū.

#### Coctū de vinū.

Cu biscuitū și citronatū. În  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de vinū moī atâtea biscuite câte numai sē sbeaū, ferbele și paséză. După ce sē vorū rēci le amesteci cu 4 gălbinișuri de ou și 4 loți (70 grame) de zaharū, adaogī spuma dela 4 albușuri, și cu acēsta umpli o formă presărată cu zaharū și provēdută cu migdale jumătățite, ferbī în aburī și puī împrejurū șoto de salsă saū altfeliū de șoto.

#### P u d i n g e.

Pentru pudingū ți trebuie o forma în semiglobū, carea la mijlocū să aiba unū cepū. Cum trebuie fertū pudingulū cetesce secțiunea: „a ferbe în aburī.“ După ce va ferbe pudingulū de ajunsū 'lū rețedi de o potrivă pe de asupra și 'lū deșerti în castronū. De n'are forma cepū, 'lū învalui cu pândă subțire după ce 'lū vei fi unsū, carea deșertându pudingulū, o desfaci de pe elū cu băgare de seamă. Pudingulū sē ferbe în apă sărată, legatū mai liberū într'unū servietū unsū cu untū; servietulū 'lū acăți de cōda linguri de fertură în ôlă, și acoperi ôla nu pré tare să pōtă eși afară aburulū. Vrēndū a scōte pudingulū din ôlă 'lū puī într'o străcurătoare, desfaci servietulū de pe elū, puī castronulū pe elū și 'lū învârtesci cu străcurătoarea cu totū împrejurū, rēdici în susū străcurătoarea și ial carpa josū cu băgare de seamă. De vreaī să dai la masă pudingū ardēndū puī în gaura cepului vr'o câteva bucăți de zaharū muiate în rumū saū tornī nițelū rumū în ea și 'lū aprinđi chiar' numai cândū vei fi înaintea usii salei de mâncare, să nu sē stingă pré curēndū. Dacă forma e fără



cepă tai din pudingă pe la mijlocă o bucată și pui zaharul muiat în rumă în această afundătură. După ce deșerti pudingul din formă torni pe de asupră-i de regulă șoto, cremă sau șoto de salsă sau torni și împrejurul pudingului; spre acestu scopu poți întrebuința totfelul de șotouri și sosuri, cu deosebire cele spirituose.

Pudingă de cabinetă. Coei din biscuită numai 4 foi ca degetul de gróse și le tai ceva mai mică ca forma lătăreată, le ungi cu untă și le învăluți cu ună discu de hărtiă. Pui să dea în undă 8 loți (140 grame) de stafide și 4 loți (70 grame) de bóbe de strugure curățite și alese în vr'o câteva linguri de apă, nițelă zahară și maraschino și acesta o deșerti preste 8 loți (140 grame) de vișine ferte în apă, care-le lași să se străcore puse pe o sită. Acum bați bine bine 1 ou, 4 gălbinișuri de ou,  $\frac{3}{4}$  pătrare (27 centilitre) de smântână și 6 loți (105 grame) de zahară și adaogi vr'o câteva linguri de maraschino. Pe fundulă formei presări de o potrivă stafide, pui pe ele o fôia de biscuită fără să misci stafidele și preste fôia pui vr'o câteva linguri de preparatulă bătută.

Preste acesta presări stafide și a treia parte de vișine, așezi de asupra ună biscuită, preste care torni preparatulă bătută cum s'a ăisă mai susă, apoi așa mai de parte și preste fôia a patra rămașita din bătută. Ferbi pudingul în aburi, 'lă deșerti, desfăci hărtia de pe elă și 'lă dai la masă cu cremă ușóra mestecată cu maraschino.

Imperială. 8 loți (140 grame) de migdale le pizezi bine mărunț și le uđi cu zamă de portocală, frezi în ea 8 loți (140 grame) de zahară și 6 gălbinișuri de ou și adaogi spuma dela 4 albușuri și citronată tăiată mărunț. Forma trebuie să o provezi cu citronată și migdale jumătățite cătu să pôte de frumosă, apoi o umpli cu preparatulă descrisă și ferbi în aburi. Deșerti pudingul și dai lângă elă cremă de ananasă sau de licuioră.

### Pudingü de fructe (póme).

Cu pâne de biscuitü. Tai biscuitulü bucături cubice, bați smântână dulce cu ou, moi bucăturile de biscuitü în acésta și tai međulü (cașü) de gutuü, nucî ferte, mărire ș. alt. bucături cubice, freci galbinușü de ou cu zaharü, adaogi spuma, apoi celelalte, ferbi în aburi și torni pe de asupra unü șotó.

Din chifle (cornuri). În  $\frac{3}{4}$  de pătrariü (27 centilitre) smântână pu 4 loți (70 grame) de zaharü, 8 loți (140 grame) de migdale și atâtea răsuri de cornuri câte va sbea smântâna. Acestü preparatü 'lú ferbi mestecându bărbătesce în elü până se va îngroșa și apoi 'lú lași să se răcescă. Acum 'lú bați cu  $2\frac{1}{2}$  loți (40 grame) de untü, 5 gálbinușuri de ou și o lingură de salsă de marile, amesteci 2 loți (35 grame) de cereșe curățite de simbure și totatâtea mici ferte verđi tăiate de alungulü, arancini și spuma dela 3 albușuri, ferbi în aburi într'o formă cu cepü și dai pudingulü ardendu la masă.

### Pudingü de migdale.

Frecatü. Bați 3 loți (52 grame) de untü cu 5 gálbinușuri de ou, bați 4 loți (70 grame) de zaharü, 4 loți (70 grame) de migdale tăiate acrișore, 2 cornuri răđuite tăiate bucături cubice și muiate în smântână, stafide, bóbe de strugure și spuma dela 3 albușuri.

Pisatü. Pisezi 4 loți (70 grame) de migdale și le stropesci cu smântână dulce, rađi cója de pe o franzelă, o tai frunđișore și torni pe de asupra ei  $\frac{1}{2}$  de pătrariü (17 centilitre) smântână. Acum pisezi franzela cu migdale împreună și adaogi unulü câte unulü 6 gálbinușuri de ou, 5 loți (87 grame) de zaharü cu arómă de vanile și dupăce vei pisa  $\frac{1}{2}$  de óră, spuma dela 3 albușuri de ou. Acum umpli cu acésta formă proveđută cu zaharü, ferbi în aburi și torni imprejurulü pudingulü mustü, șoto ori cremă. Poți amesteca și stafide, pistatie și citronatü sau proveđi cu acestea forma în chipü frumosü.



### Pudingă de pignole.

Cu licuioră și stafide. Stropesci răsurile cu maraschino sau cu altfelu de licuioră, amesteci cu ele stafide și bobe de strugure în locu de citronată servesci pudingulă ardându și torni șoto cu licuioră de același felu.

Cu smântână și citronată. Bați și freci 3 loți (52 grame) de untu cu 4 gălbinișuri de ou, și de fiecare gălbinișu pu cate o lingură de masă de răsură muiate în smântână, apoi 5 loți (87 grame) de zahară cu vanile, 4 loți (70 grame) de pignole, citronată tăiată în lungă și spuma dela 4 albușuri, ferbi în aburi și pu în prejurulă pudingului șoto de rumă sau cremă de ciocolată.

### Pudingă negru.

Cu citronată și arancini. 4 loți (70 grame) de ciocolată muiată o freci cu 4 loți (70 grame) de untu, 6 gălbinișuri de ou, 4 loți (70 grame) de zahară, 4 loți (70 grame) de migdale tăiate cu coji cu totu, amesteci 3 loți (52 grame) de citronată și 3 loți (52 grame) de arancini tăiați bucături cubice mici și spuma dela 3 albușuri, și după ce va ferbe pudingulă în aburi și 'lă vei deșerta din formă torni pe de asupra-i șoto de rumă.

Cu vină și stafide. Bați bine una cu alta 4 loți (70 grame) de zahară, 3 loți (52 grame) de migdale tăiate cu coji cu totu și amesteci în acésta 4 loți (70 grame) de ciocolată, 2 linguri de masă de răsură muiate în vină roșu (răsură de pâne neăă) și 3 loți (52 grame) de stafide, apoi spumă dela 3 albușuri, scorțișoră, garofe-dresuri, cuișore, coji de lămaia și pe de asupra adaogi ciocolată neăă.

### Pudingă de vișine.

Din sucă. Tai două franzele rotunde curățite de cōă bucături cubice, le stropesci cu mustu de vișine

crude ori ferte și le bagi într'unu preparatū compusū din 3 loți (52 gr.) de untū, 3 loți (52 gr.) de zaharū 4 gălbinașuri de ou, 3 loți (52 gr.) de migdale tăiate măruntū, scorțișoră, garófe-dresuri și spumă dela 2 albușuri. Ferbi în aburi și după ce vei deșerta pudingulū din formă torni pe deasupra-i  $\frac{1}{4}$  pătrariū (8 centilitre) de mustū încălđitū. În locū de franzele poți pune răsuri de biscoite.

De vișine uscate. Moī 4 loți (70 grame) de răsuri de pāne de săcară în vinū roșu, tai vișine ferte măruntū măruntū și le amesteci cu rāsurile cu totu în preparatulū bătutū.

#### Pudingū de urezū.

Ferbi în lapte până sē va îngroșa și muia bine 4 loți (70 grame) de urezū, 'lū bagi întrunū preparatū bătutū din 3 loți (52 grame) de untū, 4 gălbinașuri de ou, 3 loți (52 grame) de zaharū cu arómă de lāmăiā și amesteci cu acesta 2 loți (35 grāme) de arancini, 1 lingurā de rumū și spuma dela 2 albușuri. Ferbi acēsta în aburi și după ce ai deșertatū pudingulū din formă dai pe lângā elū șoto ușorū cu rumū într'unū tasū, preste elū presări pistație tăiate marunțelū saū coji de lāmăiā ferte cu zaharū.

#### Cugelupū.

Bătutū. La 2 pătrare (70 centilitre) de fainā 'ți trebuesce 1 lotū (17 grame) de drojdii desolvate cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de lapte dulce și cândū va începe să dospiască le bați cu 3 gălbinașuri de ou cu 2 linguri de zaharū, nițică sare, 3 loți (52 grame) de unsóre saū cu 4—6 loți (70—115 grame) de untū. Aluatulū trebuie să fiā câtū sē pôte de môle. După ce 'lū vei fi bătutū bine amesteci în elū trei māni pline de stafide și o mână de pignóle saū migdale tăiate în forma cuiălorū saū a stilului. Cu acestū aluatū umpli forma de aluatū unsă bine cu untū ori cu unsóre și proveđutā cu



pignóle orî cu migdale tăiate în formă de cuiă; forma se va umplé cu aluatul preparat numai de jumătate, dar după ce va dospi cresce aluatul de vine până la gura formii. Acum coci aluatul cu ogodul cam  $\frac{3}{4}$  de oră și cându se cóce 'lú ungi odată cu untú. Cându va începe a se lua aluatul de pe margine, e coptú cugelupulú și scoțendulú afară presări pe elú zaharú cu grosulú. În locú de a presára în formă pignóle etc. poți aședa în afundăturile curmeșișe ale formeí migdale jumătățite.

De biscuitú. Bați 8 loți (140 grame) de untú și adaogi din cândú în cândú 6 gălbínúșurî de ou și 5 loți (87 grame) de zaharú, apoi 10 loți (175 grame) de făină, aluățelulú dela 1 lotú (17 grame) de drojdií, sare, arómă de vanile și spumă dela 4 albușurî; puí acestú aluatú în forma provéduťú mándru cu migdale jumătățite, 'lú lași să dospiască cu ogodulú și coci cugelupulú la focú stémpăratú.

Boemicú (ordinariú, de rëndú.) Bați una cu alta  $1\frac{1}{2}$  lotú (25 grame) de drojdií tescuite saú 2 lingurî de alte drojdií bune,  $\frac{1}{2}$  de pătrariú (17 centilitre) de lapte, nițică făină și zaharú și preparí astfelú aluățelú subțire, care 'lú lași să dospiască. Într'aceia bați 2 loți (35 grame) de untú cu 2 gălbínúșurî de ou, adaogi 2 pătrare (70 centilitre) de făină, aluățelulú, sare, nițică flóre de muscată și áncă atáta lapte calduťú ca să se facă aluatú fórte móle, care-le 'lú bați bine și puí în elú spumă de la 2 albușurî și pignóle saú migdale tăiate în formă de cuiă și 8 loți (140 grame) de stafide; bagí aluatulú în formă și 'lú lași să dospiască bine. Să nu 'lú deșerťi din formă pré curéndú ca să prinďă cójă frumósă.

De migdale. Bați 8 loți (140 grame) de untú cu 8 gălbínúșurî de ou, adaogi 8 loți (140 grame) de zaharú, 6 loți (105 grame) de migdale pisate, 8 loți (140 grame) de făină și aluățelulú din unú lotú (17

grame) de drojii și nițel lapte dulce, lași să dospiască bine și 'lă cocî nu pré ferbinte.

Bătutū de Viena. 5 loți (87 grame) de untū și 4 loți (70 grame) de unsóre le bați bine și iaî atata câtū trebuie să ungî forma. Adaogi încetū cu încetulū 4 gălbinașuri, amesteci cu ele 4 loți (70 grame) de zaharū, 1 lotū (17 grame) de drojii, 12 loți (210 grame) de făină,  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de lapte dulce, nițică sare și le bați bine. După unū pătrariū de oră adaogi spuma dela 2 albușuri și 4 loți (70 grame) de stafide și umpli cu acésta forma provădută mândru cu migdale. După ce sē va cōce cugelupulū trebuie să 'lū deșerti îndată din formă.

### Aluaturī cōpte în unsóre.

#### Cremă cōptă.

Cu ciocolată. Ferbi 4 loți (70 grame) de ciocolată frecată și 4 loți (70 grame) de zaharū cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de smântână, cu 5 gălbinașuri de ou și cu ciocolată și prepari cremă. După ce sē va răci crema, formezi din ea în bulinū muiatū în albuș de ou nisce cărnăței ca degetulū de lungi, care i învârtesci în ou cu răsuri și i cocî.

Cu migdale. Pisezi mărunțū mărunțū 8 loți (140 grame) de migdale, mesteci în ele 3 linguri de făină și bătendū și 7 gălbinașuri de ou, zaharū de vanile și 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână freci pe jarū până sē va îngroșa crema; apoi o așezi pe cărpătoriulū înfainatū și o lași să se răcescă. Tai acésta cremă bucați ca degetulū de lungi, le învârtesci pe deasupra făinii formandū cărnăței micî, care-i tăvălescî în ou și răsuri, cocî cu ogodulū în unsóre și presări pe ei zaharū de vanile sau o parte din ei i presări cu ciocolată frecată.



### Urechiuși de epure.

Cu cartofi. Ferbi cam 6 cartofi de mijloc, i curăți de cójă și i strivesci punându-i cam totu pe atata făină ordinară resucindă cu sucitoriul până-ce se voru face mărunți negreșitū că trebuescū amestecați cu făină. Acum frământă acestū aluatū cu mările, 'lū întinđi ca și pe aluatulū de tăteți, tai cu roțița pătrate, care-le cocī în unsore de porcū și le poți da și cu sălată.

La  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de făină fină adaogi  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de făină de jimblă, sarī nițelū, puī în lapte clocotindū  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 grame) de untū și prepari cu acēsta unū aluatū mōle (ca și pentru învartitā) care 'lū lași să odihnēscā  $\frac{1}{4}$  de oră. Apoi 'lū întinđi ca muchia cuțitului de grosū, 'lū tai cu roțița pătrate ca palma de late, care-le cocī în unsore. Aceste se umflă și astfeliū devinū găvănose pe din lēuntru; le dai cu sălată, saū le presari cu zaharū și adaogi la ele sosū de cōcāze saū de bōbe de strugure.

### Gogōse în bulinū.

Cu aluatū friptū. Puī pe buline tăiate pătrate grămazuī de salsă virtōsă de măceșe, le acoperi cu bulinū comprimādu-le ceva la mijlocū, să rămāiā de tōte laturile o găuriță mică printre buline, le moi cu tōte patru colțurile în aluatū devenitū mōle cu ouă, să se încheiā bine bulinele și le cocī în unsore. Acum le cocī așa ca salsa cōptă în bulinū să aibă față roșiă, iară marginea aluatului să fiā brunetă deschisă (rumenă.)

Cu aluatū de vinū. Tai bulinulū frunđe rotunde, le ungī cu ou, umpli 2 câte 2 cu međū de vișine, le moi în aluatū de vinū, le cocī în unsore și le presari cu zaharū.

### Pōme cōpte și florī.

Mere. 8—10 bucăți de mere mari acrișore le curăți de cójă, le tai felii, care, după ce le ai scosū

căsulia cu simburii, le moie una câte una mai întâiu în făină, apoi în aluat cu vin; în fine le coc în unsore și presări pe ele zahăr.

Mere umplute. Curăți de cójă mere mici bune, scoți căsulia din ele afară și faci totu din măr pentru fie-care câte 2 dopuri, unul 'lă înfigi în fie-care măr ca fundu, umpli merele cu salsă de gutu, de marile său cu meșu de vișine, bagă deasupra celalaltu dopu ori astupușu, învârtesci merele în făină apoi în ou și răsuri, le coc în unsore și presări pe ele zahăr de vanile.

Flori de socu său de acacie cöpte. Bagă în apă umbele de socu ori flori albe de acacie, le scoți afară, și moie fie-care una după alta în aluat de bere ori de jumări, le coc în grasu de boi ferbinte fără să le întorci și le pu grămadă în castron cu cödele în sus, apoi le presări cu zahăr.

Perseci și marile. Le curăți de cójă, le jumătătesci, le presări cu zahăr și apoi le lași să sté 1 oră, în fine le moie în aluat subțire dospitu cu drojdi și le coc.

Vișinele le legi câte 3 ori 4 una de alta la cöda, le moie în aluat cu drojdi și le coc. Mai în nainte de a presara zahăr pe ele și a le pune în castron le deslegi.

Ciuperci cu șoto. Prepari aluat dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântână cu 3 linguri de făină, bați în elu 2 ouă și o lingură de zahăr. În acestu aluat moie forma ca ciupercă muiată mai întâiu în unsore și după ce s'a luat aluatulu pe forma, bagă forma iarăși în unsore și coc frumusel; după ce vei cöce totu aluatulu în modulü acesta umpli ciupercile cu șoto.

Prune. Curăți prunele cöpte de cójă și de simbure, bagă în locu de simbure în fie-care prună câte unu fir de migdală curățită; moie prunele în aluat de jumări său în aluat dospitu de drojdi subțire și presări pe ele după ce le vei cöce zahăr și scorțișoră ori vanile.



### Cărnăței din aluată cu untă.

Cu fructe. Presări din grosă zahară pe fragi, și umpli cu ele cărnăței în locă de cu salsă.

Cereșe și vișinele le ferbi în aburi cu zahară, ferbi mustulă loră să scadă, și după ce se voră răci umpli cu ele aluatulă.

Cu umplutură de migdale. Pisezi mărunț mărunț 4 loți (70 grame) de migdale dulci și 4 fire de migdale amare și le freci cândă pisezi cu nițelă lapte, apoi le freci și amesteci cu 2 loți (35 grame) de untă, 2 gălbinișuri de ou, 4 loți (70 grame) de zahară și în fine amesteci 2 linguri nu pré pline de smântână bătută și umpli cărnăței cu acestă preparată.

### Feliă cu salsă.

Cu răsură. Tai din meță de franzele discuri mici ca degetulă de grăse, le ungă cu salsă ori cu lic-tariă de prune, puă o altă feliă pe de asupra muțată în vină roșu, o tăvălescă în făină apoi în ouă cu răsură, o cocă în unsore și presări pe ea din grosă zahară și scortășoră.

În aluată cu jumări. Mesteci salsă de marile cu vină și cu zahară, moi în ea feliă ca degetulă celă mică de grăse, rotunde, de pâne cu lapte curățită de cōjă, apoi în aluată de jumări; le cocă în unsore și presări cu zahară de vanile.

### Cărnăței de grisă și gogășe.

Cu ciocolată saă cu vanile. Ferbi grisă în lapte môle dară grosioră cu zahară, cu nițelă untă și întinde-lă să se răcescă, ca degetulă de grosă pe o tinichă unsă cu unsore. Din acesta formezi cărnăței saă tai gogășe cu instrumentulă făcută spre acestă scopă, încăldescă tinichéoa să poți lua petecutele josă, le învârtescă în ouă și în răsură, le cocă în unsore și presări pe ele zahară și ciocolată ori vanile.

Cu untă de raci. Bați grisă sărată nițelă cu untă de raci și cu ouă, formezi din elă cārănăței, care-i învăluți în buline muiate în ou, apoi i învârtesci în ou și răsuri și i cocî.

#### Cārănăței de tăeței și gogoșele.

Cu arómă de zaharű. Ferbi în smântână tăeței din trei gălbinișuri de ou până se vorű îngroșa, amestecă-i cu nițelă untă, 2 gălbinișuri de ou și cu zaharű, cu arómă de vanile saű de portocală, și cândű va fi preparatulű vîrtoșelű formezi din elű cārănăței, i învăluți în bulinű, i învârtesci în ou și în răsuri, i cocî în unsóre, și presări pe ei zaharű-arómă.

Umpluți cu salsă. Întinđi tăeței ferți grosiori în smântână cu zaharű și cu vanile să se rēcescă ca jumătate de degetű de groși pe tiniché, tai din ei gogoșe rotunde, ungi jumătate cu salsă de marile, acoperi cu cealaltă jumătate, tăvălesce-i în ou și răsuri și presări pe ei zaharű din grosű, care-le 'lű pîrjolescî cu ferulű de pîrjolitű.

#### Cārănăței de urezű și gogóșe.

Ferbi urezulű în lapte să se îngroșe dar nu pré móle și adaogi zaharű și vanile, saű scortșișóră saű arómă de portocală (căramelű) și 'lű întinđi pe tiniché ca degetulű de grosű să se rēcescă (tinichéoa să o ungi cu unsóre.) Încălđescî tinichéoa, tai din urezű bucăți, care-le înfășori în răsuri formandű cārănăței ce-i tăvălescî în ou și răsuri și i cocî în unsóre.

Cu ciocolată. Freci ciocolată și o amesteci cu uresulű ferbinte, saű tăvălescî cārănăței copti în zaharű și ciocolată.

Cu cremă. Faci globulețe mici, le tăvălescî în ou și răsuri, scuturându-le cu rásurile într'unű castronű, și după ce i ai coptű puî preste ei ciocolată saű cremă de caramelű.



### Perșu. Păsatu.

Speli păsatulū în mai multe ape calde cam  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (52 centilitre) și 'lū ferbi în apă cu sare la focu stēmpăratū până se va muia și îngroșa bine lăsându să scađă apa de totū, topesci în untū cēpă tăiată potorei până sē va îngălbini, saū unsore de slănină și o torni preste păsatū, 'lū lași să stē cātva timpū, apoi 'lū fărāmī în castronū și presări pe elū cēpa saū jumē-rile de slănină.

Turcescū. Bagī în 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă ferbinte 2 pătrare (70 centilitre) de făină (intr'o ólă de 8 pătrare (3 litre) și lași, să fērbă astupată  $\frac{1}{2}$  de óră, dar după  $\frac{1}{4}$  de óră întorcī cocoloșulū de făină să viă partea din susū la fundū. Frecī ca și păsatulū de hirișcă, torni preste elū untū ferbinte saū grasū de boū saū jumēri de slănină, și 'lū daī la masă cu lapte.

### Petecuțe.

Cu grisū. Întindī aluatulū de tăeței môle din 2 pătrare (70 centilitre) făină (amestecată cu de rēndū) ca muchia cuțitului de grosū, taiă-lū cu roțița petece ca degetulū de gróse în patru colțuri, ferbe-le în apă sărată și străcoră-le. Deodată prăjescī galbinū  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de grisū în grasū de boū, torni preste elū vr'o două trei linguri de lapte, apoi bagī petecuțele, le amestecī cu grisū și le daī îndată la masă.

Cu lapte grosū saū cu brēnză de óiă. Întindī mai grosiorū aluatū de tăeței saū remășițe de aluatū, care 'lū tai petecuțe, saū le rupī cu degetele, le bagī ferte și străcorate în castronū presări pe de asupra stratū de stratū cu lapte grosū sfărmitū saū cu brēnză, și torni preste acēsta jumēri orī untū.

Colțuri de perină. Întindī aluatū fragetū Nr. 1 subțirelū, puī pe elū șirū de șirū međū de vișine orī salsă de cócăze, 'lū ungī pe la margini cu ou 'lū împături; tai cu roțița pătrate lungărețe, care-le cocī în

unsóre și presări pe de asupra-le zaharü. Să bagî de samă să nu se rupă aluatulü pe nicăirea și pe unde 'lă tai cu roțița să 'lă ungi cu ou, să nu se desfacă, căci de va curge salsă afară se înegresce unsórea.

Rose. (trandafirî) Întinđi aluatü Nr. II preparatü cu vinü, și apoi tai din elü cu trei instrumente de gogóșe de diferită mărime. În fiecare petecuțü faci la margine spre mijlocü cinci crestături scurte. Foile mai mari le ungi la mijlocü cu ou, puî câte trei una preste alta, cea mai mare ánsă de desubtü și apeși la mijlocu cu degetulü. Mai ușorü și mai frumosü le poți face cu unü instrumentü în cinci foi. Le coaci în unsóre, presări pe de asupra zaharü și puî la mijlocü confectü fertü.

Bulgări de né sau corfițe. Prepari aluatü fragetü cu vinü Nr. II. 'lă întinđi pitișóre rotunde, le tai cu roțița dungî ca degetulü celü micü de late, ca la margine să rămână întregă dar totü așa de grósă. Acum redici tótü a doua dungă în susü și bagî printre cea de susü și cea de josü códa unei linguri de fertură, cu care bagî aluatulü în unsóre ferbinte și scuturi vasulü până se va umfla aluatulü. Să se cócă numai unü bulgăre întro tigare mică, ca să se pótă umfla. După-ce ai coptü presări cu zaharü și le dai la masă cu salsă într'unü tasü separatü. Sunt si forme anume pentru acestü-feliü de aluaturi.

Strobe improșcate. Bați aluatulü făcutü din 1 pătrariü (35 centilitre) de smântână dulce și  $\frac{1}{2}$  de pătrariü (17 centilitre) de făină cu 6 ouă, umpli cu acésta pușca de strobe muiată în unsóre ferbinte, i puî timbrulü pe ea, 'lă indeși încetinelü și ținî de asupra tigarei cu unsóre purtändü pușca împrejurü, ca stroba ce pică în tigare să cadă în formă de melcü și scuturi tigaia îndată ce-ai băgatü stroba. Cândü va fi pe o lature brunetă frumósă, o întoreci cu lingura pe cealalta parte, și dändu-o la masă presări pe ea zaharü din grosü.



## Măncări din aluatură cu drojii.

### Plăcinte apostolesci (Brioche).

La 1 Pt. (560 grame) de făină 'ți trebuie 2 loți (35 grame) de drojii proșpete, care-le mesteci cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte sau de apă în a patra parte din făină, poi făină preste ele și lași să se dospiască până se va umfla îndoită câtă a fostă mai în nainte. Acum scoți făina pe cărpatoriu, i poi la mijlocul ei 16—20 loți (280—350 grame) de untu nu pré virtosă dar frământat, 8 ouă, o linguriță de cafea de sare, 1 lingură de masă de zahar și nițel lapte dulce, și formezi ună aluat, 'lă frământă câtva timp, apoi 'lă rupi bucăți și iarăși 'lă întinzi cu sucitoriul și iarăși 'lă frământă până va face beșicuțe subțirele, și se desface de pe mână și se ia de pe cărpatoriu, și pipăindu-lă este fragetă. Acum tai din elă a treia parte; formezi din aluatulă celă mare o pânișoră rotundă, o poi pe hărtia unsă cu unt și apoi pe tiniché; de asupra-i faci o gaură cu degetulă, carea o ungi cu ou și partea cea mai mică din aluat dându-i formă de ou o poi în acăsta afundatură cu vârfulă în jos. După ce va fi dospită brioche de ajunsă (3 ore) o ungi înainte de a o cōce cu ou și jură împrejură în depărtare de trei degete una de alta faci nisce creste pe dișe, și îndată poi briocha în cuptoriulă de coptă pâne, care să nu 'lă destupi de locă până ce se va umfla pânișora. Ca să se cōcă de ajunsă i trebuie 1 oră; trebuie să prindă cōjă rumenă deschisă, să se umfle de două-ori cum a fostă necōptă și să fiă fōrte ușoră. Totasemenea se facă și briochele cele mici de aceiași formă, dar trebuie să le cōci mai iute și le dai pe masă caldute. Aluatulă pentru brioche 'lă poți ține la rēcōre o nōpte, căci apoi se va umfla tare băgândulă în cuptoriu.

Cunună de anason. Faci aluată ca și celă pentru franzele pentru ciaiă cu anason, împletesci o cosiță întreită din elă, o înfășori în formă de cunună și

punându-o pe tiniché o lași să se dospiască. După acesta frecei gălbinașu de ou, o lingură de untu topit și nițelu lapte dulce; ungi cu acesta aluatul și presări preste elu zaharū și anasonū.

Gogóșe de anasonū. Bați 8 loți (140 grame) de untu cu 5 gălbinașuri de ou și puți în elu 1 lotū (17 grame) de drojdii,  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de lapte dulce, zaharū și atâta făină ca aluatul să samene cu aluatul de găluscioare. Acum 'lū bați până se va lua de pe lingură și 'lū lași să se dospiască. Iați cu lingura din aluatū și puți grāmazuī pe tinichéoa unsă cu unsóre, și preste ele presări zaharū și anasonū pisatū mare.

Puișori bavaresi. Scoți cu lingura de cositoriu din aluatul cu drojdii amestecatū cu bóbe de strugure tăetei mici, învârtesci cu palma fie-care tătețelū pe unū cārpatoriū înfainatū dādu-le o formă frumósă, rotundă și acoperindu-i i lași să dospiască. Cândū i puți în unsóre i prinđi cu degetele muiate în unsóre calduță dar pe la mijlocū și i subțiezi pe la mijlocū, (pe la margine să fiă de 1 degetū de groși), puți cu o lingură unsóre în gropița formată și i coaci, în fine presări zaharū preste ei.

Gogóșe în tiniché. Prepari aluatū cu drojdii după gustū mai finū ori mai de rēndū, dară să nu fiă pré móle, ca să se pótă întinde ușorū. Îndată ce va fi dospitū în castronū, faci gogóșe cu instrumentulū spre acestū scopū; puți în mijloculū fie-cārei gogóșe  $\frac{1}{2}$  de lingurița de cafea de salsă, acoperi cu o foița de o potrivă de mare și potrivesci gogóșele cu unū instrumentū micū de gogóșe să fiă asemenea. Acum le aședī pe tinichéoa unsă cu untū și le lași să dospiască și mai bine, le ungi cu ou și le puți în cuptoriū să se cōcă, presări preste ele migdale tăiate amestecate cu zaharū și le coaci.

Tăetei cu untū. Bați și prepari aluatū din 16 loți (280 grame) de făină, din 2 gălbinașuri de ou, 3 loți (70 grame) de untū, 1 lotū (17 grame) de drojdii,



$\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte, 1 lingură de zahăr și nițică sare și 'lă lași să se dospiască, apoi 'lă pui pe cărpătoriū, 'lă întinzi ceva mai subțire și tai din elū petecute în patru colțuri, care-le ungi cu untū și le împături una preste alta. Acești cărnăței îi așezi în unū caserolū lătărețu proveđutū cu nițelū lapte, untū și cu zahărū, îi ungi pe de asupră cu untū și pe coperemētū pui jarū ca să se rumenescă de asupră, iară de desuptū să fia zămoși.

### Gălusce boemesce.

Turnate. 1 pătrariū (35 centilitre) de făină, 2 gălbinașuri de ou, 2 loți (35 gr.) de untū fără acidū,  $\frac{3}{4}$  de loți (13 gr.) de drojdi și cam 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte dulce calduțū le bați bine bine, până se va face ca aluatulū pentru jumări; untulū pōte și lipsi. Amesteci spuma dela 2 albușuri și lași aluatulū să dospiască la căldură. Într'aceia așezi forma pentru gălusce pe vatră caldă sau pe jarū și pui în fiecare gaură a aceleia câte o linguriță de cafea de unsore de vacă. Îndată ce se va înferbenta unsorea pui în fiecare afundătură câte două linguri de aluatū dospitū. Cum observi ca se svântă aluatulū de asupră 'lă ungi cu o pēnă de găscă muiată în unsore ferbinte și 'lă învârtesci cu o furculiță. Îndată ce ai scosū gălușca cōptă afară, urmezi cu aluatulū și cu unsorea ca mai susū. Găluscele, ce le coci mai întâiū le pui la căldură ca să nu scađă până ce coci altele. Acum presari preste ele zahărū și le așezi gurguiū în castronū și dai cu ele pōme ferte în aburi, sau ungi găluscele cu untū ferbinte și le învârtesci în zahărū pisatū amestecatū cu scortişoră și apoi le așezi în castronū;

Rostogolite. Faci aluatū câtū se pōte de virtosū, fără ouă, din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 6 loți (105 gr.) de untū,  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 gr.) drojdi, din lapte dulce calduțū, zahărū, sare, coji de lămaia și

cu nițică flóre de muscată. După ce ai bătut aluatul pe de o lature bine 'lă ridică în sus cu lingura de fertură, 'lă întorci și iarăși 'lă bați și așa mai departe până se ia de pe lingură. Dacă va fi dospit aluatul bine, 'lă scoți pe cărpătorul infăinat, 'lă întinzi nițel și scoți din el gogoșele mici și acoperindu-le le lași să mai dospiască. Acum le cocă în  $\frac{1}{4}$  de policariu (6 centimetre) de unsore, le întorci și le ungi cu povidelă (lictariu) disolvată, presări peste ele paiu de epice frecat sau lapte grosu (covăsit) și le dai prin untu ferbinte.

Cu varză. Prepară aluatul de untu cu drojdi din  $\frac{1}{2}$  punctu (280 gr.) de făină, 4 gălbinișuri de ou, din 1 lotu (17 gr.) de drojdi, lapte, nițică sare, și bați în el 8 loți (140 gr.) de untu. După ce va fi dospit, 'lă întinzi ca muchia cuțitului de grosu, tai petece mari din el, pu peste ele umplutură de varză, carea se va descrie aci mai josu, acoperi fiecare petecă proveđută cu umplutură cu altu, lași petecele astfeliu preparate să mai dospiască și apoi cocă găluscele ca și celelalte cu unsore. Varza crudă se taiă mărunț, se călesce în untu cu sare, zaharu și piperiu și ca să nu capete față brună torni peste ea în mai multe rënduri câte nițel lapte. Când se va muia varza, o iai dela focu, o pu să se răcască și umpli găluscele cu ea.

### Covrigi.

Ferti. Aluatul cu drojdi din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 2 ouă, 6 loți (105 gr.) de untu, 1 lotu (17 gr.) de drojdi și cu lapte calduț 'lă frământă până va dospi, apoi 'lă rostogolescă și formezi din el un cãrnat, 'lă tai bucăți mari și din acestea faci covrigi. Acești covrigi îi pu în apă ferbinte și cum se vor urca în sus, i scoți afară prindându-i cu coda lingurii de fertu; presări peste ei macu și zaharu ori chimin și sare, i pu pe tinichă și i cocă.



De Carlsbadu. Din 2 pătrare (70 centilitre) de făină faci aluatū nu pré virtosū cu  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 gr.) de drojdii și cu lapte dulce calduțu, pui în aluatū 4 loți (70 gr.) de untū topitū la focū și frământā bine aluatulū și netedū, apoi 'lū tai bucăți de câte 2 loți (35 gr.) care-le lași să stea  $\frac{1}{4}$  de oră. Din aceste faci covrigi fără să-i înfăinī cam totū asemenea de mari, i aședī pe tiniché și i lași să dospiască bine, și i ungi cu untū înainte și după ce i ai coptū. Acești covrigi i dai la masă caldi cu ciaiū.

De ursuline. La 1 punctū (560 gr.) de făină ți trebuesce 2 loți (35 gr.) de drojdii, care amestecându-le cu lapte calduțu le pui în jumătate făina. Dupăce a dospitū prepari din 4 loți (70 gr.) de unsore topită, 1 gălbinașu de ou, 8 loți (140 gr.) de zaharū, nițică sare, anasonu pisatū din făina ce a mai rămasū și din aluățelū unū aluatū, care-le 'lū frământā bine pe scândurā (cârpatoriū) și acoperindu-lū 'lū lasi să odihnescă. Din aluatulū acesta formezi apoi unū cârnatū, care-le 'lū tai bucăți cam de câte  $\frac{1}{2}$  de lotū (8 gr.), și din acestea faci covrigi, care-i coci după ce vorū fi dospitū de ajunsū.

### Gogóșe de carnevalū.

Dupăce sē va dospī aluatulū puținū preparatū cum sē va arāta mai josū, aședatū într'unū castronū acoperitū cu ceva, 'lū scoți pe cârpatoriulū încălđitū și înfăinatū, 'lū comprimi cu mână înfăinată și 'lū întindī nițelū și scoți petecute ca unū talerū de mari din elū. La mijloculū acestora pui salsă pe unū vîrfū de cuțitū de marile sau de smeură și aședī preste elū unū altū petecū totū asemenea de grosū, ca laturea de cătră fundū i să vină a sta în susū. Fiecare gogóșă se formēză cu instrumentulū de gogóșe ceva mai micū înfăinată, sē pune pe o cârpă înfăinată și sē acopere cu unū servietū subțirelū. După ce în chipulū acesta se prepară tóte gogóșele, iai

rămășițele la rëndu și faci și din ele gogóșe. De va fi aluatulú pré virtosú puî în elú nițelú lapte dulce și 'lú țini câtva timpú la căldură. Dacă vorú începe gogóșele a dospi la unú locú nu pré caldú scutitú de curentulú aerulú (e mai bine să dospiască cu ogodulú ca să nu capete gauri mari), puî într'unú vasú de pământú saú de aramă, saú emailitú (smălțuitú) de ferú unsóre de vacă saú de porcú cam de 1 policariú (3 centimetre) și o lași să se inferbente. Acum puî gogóșele dospite de ajunsú cu partea din susú întórsă spre fundú în unsórea ferbinte, dar nu pré dese, acoperi țingira până ce va începe unsóre a sfărâi și atunci le întorci. La începutú poti clătina nițelú țingira ca gogóșele să devină în mișcare. După ce le vei întórce cu lingura nu le mai acoperi. Cândú scoți gogóșele cópte le aședi pe hărtia de sbeutú într'o sită, apoi presări preste ele zaharú și le dai la masă ferbintl. La margine se facú albe vorú fi dospitú bine, suntú prin urmare ușóre și înótă, de cumva nu le vei întórce pré curendú. De va fi unsórea pré ferbinte saú pré puțină, mai puî unsóre rece în țingiră.

Gogóșe fine bătute. Puî să dospiască în nițică faină 1 lotú (17 gr.) saú 1  $\frac{1}{2}$  lingură de drojdi disolvate în lapte căldutú cu o lingură de zaharú. (Loculú să fiă caldú). Intr'aceea cerni 16 loți (280 gr.) de faină încălđită într'unú castronú, o sari și bați 5 galbinušuri de ou cu o lingură de zaharú, 1 lingură de rumú și o prisă de flori de muscată. Acestea le bați până vorú face spuma, și le puî dinpreună cu aluațelulú cu 4 loți (70 grame) de untú topitú fără acidú, cu  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  de pătrariú (8—17 centilitre) de lapte în făina, în fine spuma dela 1 albușú de ou și bați aluatulú bine bine!

#### Pâne din póme (fructe).

Fină. 1—2 punți (560 grame până la 1 chilo 120 grame) de pere curățite de cójă și uscate de soiú



bună le ferbi și străcorându-le zama ferbi în ea 1 punct (560 grame) de prune uscate și tăiate de a lungul, apoi 2 punct (1 chilo 120 grame) de smochine mustoase,  $\frac{1}{2}$  punct (280 grame) de curmale și  $1\frac{1}{2}$  punct (840 grame) de stafide mari, toate curățite de cōdă și de simbure, și cele din urmă și spălate fiind. Acum adaogi la acestea 1 punct (560 grame) de pignole spălate,  $\frac{1}{4}$  punct (140 grame) de migdale tăiate stiluri,  $\frac{1}{4}$  punct (140 grame) de alune și  $\frac{1}{2}$  punct (280 gr.) de alune turcesci curățite frumos de coji și tăiate în patru de a lungul, apoi cojă tăiată mărunț de la 2 lămâi și 2 portocale, scorțișoră și garofe-dresuri pisate mărunț și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de rumu sau spirtu ceva mai mulțisoru de cereșe sau de perseci, sau licuioru de vanile, și acoperindū acestu preparatū 'lū țini o nopte. După acēsta amesteci  $\frac{1}{4}$  punct (140 gr.) de zaharu pisatū și aluatū cu drojdiu dospitū ca și pentru pāne cu lapte, care-le 'lū sfarmi fărmituri mici și 'lū frământū în pōme ca sǎ se lege pōmele, dar sǎ nu i se cunōscǎ urma. Din același aluatū întinđi petece ca și pentru tǎeței ordinari și bagī în ele pōmele în formă de pānișore mici ori mari sau de jimblulițe, comprimī capetele aluatului împăturatū bine la olaltă și le așeđi cu acēsta lature în susū în coșulețele proveđute cu cārpe sau și în castrone, ca deșertāndu-le pe tinichē sǎ cadă la fundū. Aceste trebuie sǎ dospiascǎ multū și sǎ se și cōcǎ timpū îndelungatū. Cāndū le puī în cuptoriū și le scoți iarăși afară, le ungī pe suprafață cu lapte.

Ordinară. Ferbi pere uscate și prune totū uscate, le tai totū ca cele de mai în nainte, precum și smochine, stafide și nucī, și le uđi cu vinū bunū sau cu rosolū, sau cu spirtū de cereșe, le dregī cu scorțișoră și cu garofe-dresuri și puī în ele aluatū de pāne simplă cu lapte sau de pāne de casă, și le bagī în același soiū de aluatū.

### Plăcintă cu fructe (póme).

Cu salsă de mere. Întinzi aluatul cu drojii dospit, 'lă tai în două foi asemenea de mari, ungî o fôia cu mere ferte în aburi străcorate, întinzi cealaltă fôia preste ea și pe acésta pui grămăzuî regulate de salsă. După ce sē va mai dospî tai în bucăți.

Provedute cu fructe (póme). Întinzi aluatul cu drojii fragetu și formăndu din elu o fôia rotundă ori în 4 colțuri 'lă pui pe tiniché și aședî pe elu prune curățite de cójă dese una lângă alta saū altufeliu de póme saū cereșe curățite de códă, presări preste acestea zaharū și scortişóră, ungî aluatul pe la margine cu ou cāndu va fi dospitū de ajunsū și 'lă coci nu pré ferbinte.

### Chifle cu drojii.

Cu umplutură de migdale. Tai aluatul cu drojii fragetu preparatū din 8 loți (140 grame) de untū, 8 loți (140 gr.) de făină, 2 gălbînșuri de ou, 3 linguri de lapte dulce căldutū,  $\frac{1}{2}$  de lotū (8 grame) de drojii, nițelū zaharū și sare după ce lai întinsū mai pe urmă, 'lă tai dîcū petece, care-le ungî pe la margine cu ou și la mijlocū cu umplutură de migdale, le înfășori la olaltă și le lași să dospiască. Acum le ungî cu spumă ușóră, presări preste ele zaharū și migdale și le coci.

Cu bóbe de strugure și grunji de zaharū. Bați 4 loți (70 grame) de untū cu 3 gălbînșuri de ou, amesteci 1 lotū (17 grame) de drojii, zaharū, sare, 16 loți (280 grame) de făină și cam  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de lapte și formezi aluatū destulū de virtosū și 'lă bați bine. Cam pe la fine pui în elu 4 loți (70 grame) de bóbe de strugure. Acum 'lă tai bucăți, formezi din ele chifle, care-le lași să dospiască, și le ungî cu ou, apoi le presări cu zaharū în grunji.



Neumplute cu anason. Bați 6 loți (105 grame) de unt, 4 gălbinișuri de ou, 2 linguri de zahăr, puț  $\frac{3}{4}$  de lot (13 grame) de drojdi desfacute (topite) într'o lingură de lapte, 8 loți (140 grame) de făină și nițel anason pisat. Din acest aluat formezi chifle, care-le puț pe tiniché să dospiască. Acum frezi 1 gălbiniș de ou cu lapte dulce, ungi cu acesta chiflele și le presari cu zahăr și cu anason.

Neumplute cu vanile. Puț în aluat cu drojdi fragetă fără de smântână, zahăr de vanile. După ce 'lă vei fi intinsă mai pe urmă, scoți cu instrumentul cel mare de gogóșe foite din el, le vâlutăcesci la o laltă fiecare separat și le așezi încovoiate pe tiniché să se dospiască bine. Acum le ungi cu ou și presari pe ele gros zahăr de vanile.

Tăței din aluat cu drojdi ferți în aburi.

Faci aluatul môle bătut din  $\frac{1}{2}$  de pătrari (52 centilitre) de făină, 3 gălbinișuri de ou, 4 loți (70 grame) de unt, 1 lingură de zahăr, nițică sare, 1 lot (17 grame) de drojdi și cam  $\frac{3}{4}$  de pătrari (27 centilitre) de lapte dulce și 'lă puț în castron să dospiască nițel. Apoi 'lă scoți pe cărpatoriul infainat și cald și 'lă comprimă puțin pe la margine în jos cu mâile infainate, și cu un instrument de gogóșe scoți din el petece rotunde așa de mari, ca cu 6 petece să poți acoperi fundul formei lătărețe, în care se pun, după ce se va unge cu unsore. Forma o provezi pe jumătate cu atari tăței și fiecare pătură de tăței o ungi cu unsore; puț forma la caldura până va dospa aluatul și se va umplea forma de aluat, apoi 'lă ferbi în aburi timp de 1 oră. Scoți tăței din formă și i dai la masă cu cremă, saș salsă saș și cu prune.

Tăței din aluat cu drojdi rupti. Bați în castron aluatul preparat din 2 pătrare (70 centi-

litre) de făină,  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 grame) sau 2 linguri de drojdi, 2 ouă, 2 loți (35 grame) de untū, nițelū zaharū și nițică sare, și lapte de ajunsū și 'lū lași să dospiască. Apoi 'lu legi într'unū servietū unsū cu untū și infăinatū și 'lū ferbi în aburū în modulū acesta: Umpli o ólă mare la fundū mai suptire ca la gură de jumătate cu apă ferbendă, îndeși crucișū aschii gróse de lemnū în ea, pe care să pótă sta aluatulū fără să se frângă aschiile, pe ele pui vr'o două paie, apoi servietulū cu aluatulū, care să nu se atingă de apă cândū ferbe și acoperi óla bine să nu pótă străbate aburū afară. După  $\frac{1}{2}$  de óră, în care timpū să fərbă apa sdravēnū, scoți servietulū din ólă, aluatulū din servietū, 'lū rupi cu furculița, presări preste elū zaharū și scorțișóră, torni pe de asupra untū ferbinte topitū și dai tățeiii la masă cu póme călite.

#### Vanișóre de racū umplute.

Bați 8 loți (140 grame) de untū de raci cu 3 gălbínusuri de ou și 1 ou, adaogi 1 lotū (17 grame) de drojdi,  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de lapte dulce și atata făină ca să se facă unū aluatū molicele, care-le 'lū sari și proveđi cu elū formele cele mici unse cu untū de raci pe la fundū și pe laturile formei. Preste acesta pui în lēuntrū umplutura, acoperi cu aluatū cu untū, lași să dospiască și coci vanisórele. Umplutura se face din momițe, ugerū de vițelū, carne de racū, din bureți și din mazēre în formă de ragu tăiată măruntū (afară de mazēre) și prăjită în untū de raci.

#### Învártitā cu migdale.

Întinđi aluatulū după placū suptire, 'lū ungi cu untū topitū, presări pe de asupră-i zaharū cu arómă de vanile sau de portocale și apoi migdale tăiate stiluri, vālutăcesci foile la olaltă; pui învártitā pe tiniché, o lași să dospiască, o ungi înainte de a o cóce cu ou și presări pe ea zaharū și migdale.



### Pâne cu lapte.

La 2 cofe (oca) [3 litre] de făină ți trebuiesc 4—6 loți (70—105 grame) de drojdi, nițică sare, 6 loți (105 grame) de zahar și anason pisat și scorțișoră și atâta lapte câtă va cere făina spre a se face aluat virtos, care nu trebuiesc bătut, ci frământat cu mâinile, ca și aluatul de pâne; moși mâinile de mai multe ori în unsore topită, până ce să va goli o jumătate de filigean de unsore, sau frământă o bucată de unt de 8 loți (140 grame) în aluat. Albă de totă se va face pânea dacă vei pune în făină de cea mai fină lapte de bivoliță (spuma de lapte). După ce vei frământa aluatul timp mai îndelungat, începe se facă beșici și se întinde în mână. Acum formezi din el pe cărpatori pânșore (jimble), care-le pui în coșuri provezute cu carpe înfăinate, fiecare în formă lungăreată sau pe tinichie și le lași să dospiască. Acum le pui pe tinichie ori pe lopată, le ungi cu lapte rece și băgându-le în cuptoriu le coaci 1 oră. Când le scoți din cuptoriu le ungi cu lapte cald să capete lustru.

### Tăței cu mac.

Faci aluat cu drojdi fraget, 'lă întinzi și 'lă tai petecute, care umplându-le cu umplutură de mac, le împături la olaltă, le așezi într'o tingiră unsă cu unt ori cu unsore, le lași să dospiască și le coaci. Umplutura o faci din  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de mac pisat udat cu lapte, din 2 galbinușuri de ou, amestecat cu miere să fiă și dulce și mustosă.

### Învartită cu nucă.

Amesteci una cu alta 30 de nucă tăiate mărunt cu o lingură de cafea de scorțișoră, 3 linguri de masă de zahar și presări acesta peste aluatul întins suptre preparat din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de făină, și ungi cu umplutură de nucă.

## Pinza.

(Prăjitură de Pasci și pentru ciaiū).

Ia 2 punți (1 chilo 120 grame) de făină de cea mai fină, 20 gălbinișuri de ou, 16 loți (280 grame) de unsore, 16 loți (280 gr.) de zahar, 5 loți (87 gr.) de anason,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de vin de Cipru (sau Picolit), drojdii de orz sau de vin și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte. Săra pu ai anason pisat în vin ca să-î tragă mirosul, și dimineața viitoare aluătelul, drojdiile în lapte. Îndată ce se va muia după o oră, străcori, amesteci cu el cam a patra parte de făină și lași să dospiască până la 3 ori 4 după amedei. Acum așeai o olă de pământ în apă, carea să nu fiă pré ferbinte și mesteci și freci într'acesta zaharul pisat câtă se pôte de fin (mărunt) cu gălbinișurile cam restimp de 1 oră până se va îngroșa bine; după aceea adaogi unsorea caldută și vinul străcorat cu ogodul, și acesta 'lă amesteci cu făină cernută pe cârpatori și sărată nițelu. Apoi framânți și aluătelul și framânți și întregu aluatul mai bine de o oră până se va învătoșa bine; faci 2 pânișore rotogole (sau mai multe câtă se pôte de mici). Aceste le pu pe hărtia să dospiască, le țină preste nôpte într'o odaiă caldă, unde voru dospi fôrte tare și le cooi dimineața acoperite cu hărtia la căldură stempărată. Să se coci în cuptoriul de pâne, căci în cel de la vatră nu se voru coci bine. Cândă voiesci să le bagă în cuptoriu, le ungi cu gălbiniș de ou și le creșteai în trei locuri, începând delă mijloc spre margine. Pinza cea mare de Pasci se pôte păstra mai multe săptămâni și se întrebuințază la cafea și ciaiū; cele mici le dai cu ciaiū câtă le ai coptu.

## Potițe.

Potițe cu migdale. Ungi aluatul dospit și întins supțire preparat din 1 pătrariu (35 centilitre)



de făină cu o mistură bătută din 4 loți (70 grame) de unt, 3 gălbinișuri de ou, 5 loți (87 grame) de zahăr și 3 linguri de smântână dulce grosă; preste această presări 8 loți (140 grame) de migdale tăiate mărunțel cu 3 loți (52 grame) de zahăr de vanile, și această o ungî cu spuma dela 2 albușuri, valutăcesci aluatul și aședându-l în tingiră 'lă lași să dospiască și mai bine. Cocî potîța, o scoți din tingiră, presări pe ea zahăr de vanile și o lași să stea o zi. Totu așa se gătesce și cea fără smântână. Jumătate din migdalele curățite de coji le prăjesci cu zahăr, cealaltă jumătate cu unsore de vacă, apoi le pisezi.

Cu nucî. Aluată bătută din 2 pătrare (70 centilitre) de făină,  $1\frac{1}{2}$  lot (25 grame) de drojdi, 2 gălbinișuri de ou, 4 loți (70 grame) de unsore,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte 'lă lași să dospiască, 'lă întinzi suptirelă, 'lă ungî cu umplutură de nucî caldută, 'lă înfășori și incolăcindu-lă ca pe melculă, 'lă aședi într'o tingiră unsă bine cu unt. Cândă va fi dospită de ajunsă, 'lă ungî pe de asupra cu ou și 'lă cocî până să rumenesce frumos. Ca să nu iasă umplutura afară, poți întinde în formă o fôia de aluat și pe deasupra potîții o împături.

Pentru a face umplutura ți trebuiesc  $1\frac{1}{2}$  punct (840 grame) de miere ferbinte, 2 pătrare (70 centilitre) de nucî, răsuri de pâne tăiate maruntă ca la 3 mănî, dresuri, 3 linguri de rumă, și 12 loți (210 grame) de arancini. În forma unsă presări migdale. Aceste potîțe se țină mustose mai multe săptămâni.

#### Plăcintă cu slănină.

Întinzi aluatul bătut cu drojdi și faci o fôia subțirică, carea o pu pe tiniché, și pu pe ea dese bucături tăiate cubice de slănină neafumată, presări pe de asupra chimină, o cocî după ce va fi dospită de ajunsă și cândă va fi galbină frumoasă o scoți din cuptoră și o tai bucăți.

### Păsări din aluată cu drojdi.

Amestecă în aluatulă cu drojdi stafide, 'lă lași în castronă să dospiască bine. Din acestă aluată faci gălusce mari cu o lingură de cositoriă muiată în unsore, care-le aședă într'o tingiră până cândă sē cocū, o scuturi nițelū la începutū, apoi întorci gogóșele, le scoți și le puī pe hărtiă de sbentū și presări peste ele zaharū.

### Rotunđióre cu macū și cu nucī.

Tai aluatulă cu drojdi fiindū fragetū bucăți și lași să dospiască acoperindu-le cu o cārpă. Apoi le întindī foi în patru colțuri lungărete, le ungī cu umplutură de macū ori de nucă și încovăindu-le ca potcova le aședī pe tinichéoa unsă. Înainte de a le cóce, le ungī cu ou și cândū vorū fi cópte de jumătate le ungī iarăși cu ou; apoi presări pe ele zaharū din destulū, să capete lustru.

### Drugulețe.

Cu anasonū. Faci din aluatulū Nr. 1 saū 2 de covrigi nisce cārnăței ca degetulū celū micū de groși, lungi de trei policarī (10 centimetre), i lași puși pe tiviché să dospiască de ajunsū, și înainte de a-i cóce i ungī cu albușū de ou, și presări preste ei anasonū pisatū și zaharū saū anasonū zaharisitū.

Cu chiminū. Faci unū aluatū destulū de virtosū din 16 loți (280 grame) de făină, 1 ou, 1 gălbīnușū de ou, din chiminū, sare și aluățelū făcutū din 1 lotū (17 gr.) de drojdi tescuite, și cu laptele câtū va fi de lipsă; frământā în aluatū 6 loți (105 grame) de untū virtosū, și cu acesta frământā aluatulū bine bine pe cārpatoriū. Apoi faci din elū nisce cārnăței ca degetulū de lungi dar suptīrei, care-i ungī îndată ce se vorū dospī cu albușū de ou, apoi presări pe ei sare și chiminū și i cocī.



## Maffé.

Împletite. Faci aluată câtă de virtosă din 2 pătrare (70 centilitre) de zahăr,  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de drojdi (făcute aluătelă cu lapte dulce și nițică făină), puțină sare și lapte dulce caldă, 'lă frământă bine și 'lă lași în castronă să dospiască bine. Apoi scoți aluatulă pe cărpătorilă caldă și înfăinată, 'lă împărți în trei bucăți, care să nu fiă asemenea de mari, și împletesci din cea mai mare bucată o coșită împătrată, din a doua mai mică una întreită asemenea de lungă ca cea precedentă și din a treia cea mică o coșită îndoită. Aceste le pu pe tiniché una preste alta, le ungî cu ou și apeși (pu) la fiecare lature, ce stă în afară o jumătate de migdală curățită de cójă.

Cu migdale. Faci aluată virtosă din 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de făină, 10—12 loți (175—210 grame) de aluată, 2 loți (35 grame) de drojdi, sare, 6 loți (105 grame) de zahăr și arómă de lămăia, nițică flóre de muscată și lapte dulce caldă; acestă aluată 'lă frământă pe cărpătorilă bine, până se ia bine de pe cărpătorilă; apoi frământă în elă 8 loți (140 grame) de migdale curățite uscate nițelă în cuptorilă și tăiate lătareț. Aluatulă 'lă lași în castronă înfăinată dar' neacoperită să dospiască bine; apoi împletesci din elă, cum s'arătată mai susă, trei coșite, care-le pu să mai dospiască și înainte de a le cóce, le ungî cu ou.

Cu pignoli, stafide și cu citronată. Prepară aluatulă cum s'arătată mai susă, și frământă în elă anasonă pisată și în locă de migdale 4 loți (70 grame) de citronată tăiată mărunț, 4 loți (70 grame) de stafide și 4 loți (70 grame) de pignoli și împletesci din aluată, după ce va fi dospită o coșită, carea după ce va dospi a două óră o ungî cu ou si presări pe de asupra migdale și zahără cu grunț.

### Jimble pentru ciaiū și cornuri.

Cu anasonū. Din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 4 loți (70 grame) de zaharū,  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de lapte dulce, 1 lotū (17 grame) de drojdii în aluățelū, nițică sare și anasonū pisatū faci aluatū și 'lū frământāți pe cărpătoriū și cândū va fi frământatū de ajunsū, faci din elū o jimbla, carea o lași să se dospiască, o ungi cu ou și o creșteți de a lungulū, apoi o bagī în cuptoriū.

Cu citronatū, stafide, pignoli și cu bobite de strugure. În aluatulū ca și celū cu migdale puī 2 loți (35 grame) de migdale tăiate măruntū dulce și  $\frac{1}{2}$  de lotū (8 grame) de migdale amari, 4 loți (70 grame) de pignole, 4 loți (70 grame) de citronatū tăiatū bucături micī cubice și bobite de strugure și stafide și faci unū cornū ori o jimblă. Spre acestū scopū întinzi aluatulū, după ce l'ai mai frământatū încă odată pe cărpătoriū și-i dai formă patrată lungăreață, carea o împături la mijlocū una preste alta de alungulū de ambele părți, căci astfelū devine la mijlocū mai rădicatū și lăsându-lū să dospiască bine, 'lū ungi cu ou și presari zaharū pe de asupra, apoi 'lū coci.

Cu migdale, stafide și cu dresuri. Din 16 loți (280 grame) de făină, 2 gălbinașuri de ou, 4 loți (70 grame) de zaharū cu arómă de lămăiă, nițică scorțișoră, flóre de muscată și sare gătesci unū aluatū cu aluățelū din 1 lotū (17 grame) de drojdii și lapte dulce caldūtū; bați aluatulū și amesteci în elū cu ogodulū 6 loți (105 grame) de untū topitū, apoi 2 loți (35 grame) de migdale pisate măruntū și 4 loți (70 grame) de stafide. După ce va dospi aluatulū, faci din elū o jimblă împletită, carea o așezi pe tiniché și comprimi de alungulū cu cōda înfăinată dela lingura de fertură cam de jumătate, iară laturile le împături una preste alta. După ce mai dospesce aluatulū, 'lū ungi



cu untu, și totu asemenea cându vei scóte jimbla din cuptoriu, apoi presări pe ea zaharü.

### Învărtită tirolesă.

Cu umplutură de migdale. Întinđi aluatulü dospitü subțirelü, 'lū ungī cu umplutură de migdale și presări pe de asupra stafide 8 loți (140 grame) ferte în vinü.

Cu salsă și pignóle. Faci aluatü cu drojdii fragetü fără smântână, 'lū lași să stea și să dospiască, apoi 'lū întinđi ca muchia cuțitului de grosü, ungī supțire cu salsă de marile, presări pe de asupra stafide si pignóle întregi, 'lū învârtesci, apoi 'lū așeđi în tingiră și puindu-lü la căldură 'lū lași să dospiască. Înainte de alü cóce, ungī învărtita cu ou saü cu untü și presări pe ea zaharü.

### Colaci (cozonaci) cu lapte covăsitü.

Cu migdale dulci și amare. În 16 loți (280 grame) de făină fărâmi 10 loți (175 grame) de untü, puī 2 gălbinașuri de untü, 6 linguri de lapte căldutü, 1  $\frac{1}{2}$  lotü (25 grame) de drojdii, bați aluatulü bine și 'lū puī să dospiască. Acum 'lū întinđi, tai pe-tece în patru colțuri și puī pe fiecare câte o grămăzuia de umplutură de lapte covăsitü (grosü, aeru), împături colțurile și lași să mai dospiască, în fine le ungī cu ou, presări zaharü și migdale pe de asupra și coci colacii.

Cu smântână acrișoră. Pe tiniché așeđi aluatü cu drojdii ordinariü (de rëndü) întinsü, care 'lū lași să dospiască, apoi 'lū ungī cu umplutură de lapte grosü, iară pe la margine cu ou, mai lași să mai dospiască și 'lū coci, apoi 'lū tai pătrate de câte trei degete de late.

## Pesmeți.

De Grațu. Prepari aluatulă ca și pentru pâne cu lapte, dar adaogi în elă și spuma dela 4 albușuri. Cândă va face aluatulă beșici, 'lă puî pe cârpătoriū, și 'lă învârtesci cu mânile formândă din elă ună cârnată, care-lă tai bucăți (discuri) ca oulă de mară, din care faci cârnăței ca degetulă de grosă, ce i înfășori în formă de melcū. Aceste discuri înfășurate le așeđi pe tiniché lipite una de alta, ca să formeze două jimbale, dară capetulă melcului să se așede în josă pe tiniché, acoperi și lași să dospiască. Înainte de a le pune aceste jimbbluți în cuptoriū, apoi cândă voră fi de jumătate și de totă cōpte le uđi cu apă. După ce voră sta o đă cōpte, tai din ele cu ună cuțită ascuțită bine felii ca plumbelulă (creionă) de grōse, care-le presări pre amēdouă laturile, punādu-le de asupra unui blidă cu zaharū pisatū, apoi le așeđi una preste alta și le țini așa până sē va muia zăharulă. Acum le așeđi pe tiniché, puî tinichéoa în cuptoriulă ferbinte și prăjesci faliile pe amēdouă părțile până se voră rumeni frumosă. Cândă le vei lua de pe tiniché, le puî una preste alta până să voră răci. Totă așa poți prăji jimbale de tōte đilele cu zaharū.

Tăiați subțirelă (fină). Tai jimbalele felii ca muchia cuțitului de grōse și le așeđi presărāndă pe ele zaharū de o potrivă una preste alta și tōte apoi le tai de a lungulă. Acum prăjesci aceste felii de ună policariū de late ca și pe celelalte.

De Poșonă (Pressburg). La  $1\frac{1}{2}$  puntă (840 grame) de făină iaî  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de drojdi, 4 ouă, 6 loți (105 grame) de untă, 4 loți (70 grame) de zaharū și cam 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte, și nu faci aluatulă pré mōle, dară așa ca să'lă poți frământa cu mânile, fiindă porțiunile mai mară. După ce 'lă vei fi bătută bine și va fi virtosă, 'lă puî pe cârpătoriulă înfainatū, 'lă înfășori formāndă din elă ună cârnată,



care-le 'lă tai în 5 bucăți și fiecare bucată în alte 12 bucățele, care-le întinzi în formă de cărnăței ca degetul de groși și i lași să dospiască pe tinichéoa unsă cu unt; apoi i coci pripit în destul și a două și i tai pe de o lature de a lungul în două, i pui cu tăiatura pe tiniché, ungi laturea rotundită cu o masă compusă din ou și zahăr, dar subțire, apoi presări pe de asupra migdale tocate curățite de cójă cu grunji de zahăr și cu fărmiturile, ce au cădută cându i-ai tăiat (tôte aceste amestecate una cu alta) și i prăjesci rumenă deschisă.

Cu scorțișoră și anason. Amesteci scorțișoră pisată mărunț cu zahărul, cu care ai presărat feliile, și prăjesci pismeti în cuptoriu ca și cei de Graț. În aluat pui anason, și și presări cu el.

### Umpluturi pentru aluat cu drojdii și cu unt.

#### Cunoștințe pregătitoare.

##### Umplutură de alune.

1. Bați 6 loți (105 grame) de unt cu 2 gălbenușuri de ou și freci în acesta 6 loți (105 grame) de zahăr cu arómă de vanile, 1 lot (17 grame) de citronat tăiat mărunț, 6 loți (105 grame) de alune tăiate mărunțel, 4 loți (70 grame) de pistăție și vr'o câteva linguri de vin de cel mai bun.

2. 3 loți (52 grame) de alune pisate cu nițel albuș de ou le amesteci și freci cu 2 ouă și cu 6 loți (105 grame) de zahăr.

3. Ferbi 8 loți (140 grame) de zahăr în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă până se va îngroșa, adaogi în el 16 loți (280 grame) de alune tăiate mărunț și vanile ori coji de lamaia, scorțișoră, 4 linguri de rum și 3 loți (52 grame) de stafide.

## Umplutură de migdale.

1. Freci la olaltă 2 ori 3 gălbinașuri de ou cu 5 loți (87 grame) de zahăr (cu arómă de vanile sau de lămâia) și adaogi la acesta 5 loți (87 grame) de migdale și spuma dela cele 3 ouă.

2. Freci bine 6 gălbinașuri de ou și 8 loți (140 grame) de zahăr, adaogi 5 loți (87 grame) de migdale, 3 loți (52 grame) de răsuri stropite cu vin și spuma dela 3 albușuri de ou.

3. Bați (spargi) 4 ouă, 4 gălbinașuri de ou și 8 loți (140 grame) de zahăr. Cândă va fi făcută spumă mare, amesteci cu acesta coji de lămâia, vr'o câțiva loți sau dramuri de citronat, pistatie și 8 loți (140 grame) de migdale tăiate mărunț.

4. Freci la olaltă 6 ouă cu 6 loți (105 grame) de zahăr și 6 loți (105 grame) de migdale pisate și amesteci cu acesta 4 loți (70 grame) de stafide, 4 loți (70 grame) de corinte, nițică scorțișoră și garófedresuri.

5. 3 gălbinașuri de ou și 6 loți (105 grame) de zahăr le freci bine la olaltă, adaogi 6 loți (105 gr.) de migdale, din acelea  $\frac{1}{2}$  lot (8 grame) de cele amari, și zahăr, arómă, corinte și stafide sau citronat, sau pistatie și spuma dela 3 albușuri.

6. Pisezi 4 loți (70 grame) de migdale cu 1 ou și le freci una cu alta împreună cu 4 loți (70 grame) de unt, 4 gălbinașuri de ou și cu 4 loți (70 grame) de zahăr.

## Umplutură de macă.

1. Pisezi macul mărunț sau 'lă măcină într'o móră de cafea, 'lă ferbi cu lapte, cu scorțișoră și coji de lămâia sau și cu nițel unt cam grosior și adaogi și miere.

2. 8 loți (140 grame) de zahăr 'lă ferbi în  $\frac{1}{4}$  de pãtrariu (8 centilitre) de apă și adaogi atâta macă



ca să se îngroșă, apoi puî dresuri, scorțișoră, coji de lămâiă, garófe-dresuri și torni în acésta nițelū lapte dulce.

3. Ferbî  $\frac{1}{3}$  pătrariū (13 centilitre) de miere, amesteci cu ea maculū și dresurile și cândū vreal a unge cu ea și nițelū vinū.

4. Freci la olaltă 3 gălbinașuri de ou și 6 loți (105 grame) de zaharū, adaogi la acéstă 8 loți (140 grame) de macū pisatū mărunțū, 3 loți (52 grame) de untū limpeđitū, 3 linguri pline de lapte de celū mai bunū, 4 loți (70 grame) de corinte, nițică scorțișoră, vanile și spuma dela 3 albușuri de ou.

#### Umplutură de nucî.

1. Ferbî 8 loți (140 grame) de zaharū în  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de apă, puî în elū 12 loți (210 grame) de nucî pisate mărunțelū, nițică scorțișoră, coji de lămâiă ori de portocală saū vanile.

2.  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de miere, (pentru ómenî cu cárcei și spasmi nu e iertatū a pune miere, ci în locu ei puî zaharū ori sirupū), o ferbî mestecândū bărbătesce în ea, adaogi nucî tăiate mărunțū până sē va îngroșa tare, precum și scorțișoră, cuișóre, garófe-dresuri, coji de lămâiă și de portocală, 1 lingură de rumū și atâtū vinū ca să poți unge cu umplutura.

3. Operi 24 loți (420 grame) de nucî tăiate mărunțū cu lapte dulce ferbinte și amesteci  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de miere, 1 lingură de rumū și dresuri.

#### Umplutură de stafide.

1. Stropesci cu rumū o mână de stafide și totū atâtea corinte (strugurei) și citronatū tăiatū mărunțū și zaharū și puindū vasulū pe vatră lași să se sbea rumu.

2. Ferbî  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de vinū cu 6 loți (105 grame) de zaharū, puî migdale tăiate,

stafide, corinte câte 8 loți (140 grame) din fiecare soi și coji de lămâia și lași să se răcescă.

#### Umplutură de lapte gros (acru, covășit).

1. Freci 4 gălbinișuri de ou cu 8 loți (140 gr.) de zahăr și amesteci în aceste 16 loți (280 grame) de lapte gros frecat, 8 loți (140 grame) de migdale, parte amare parte dulci și coji de lămâia.

2. Amesteci lapte gros, gălbiniș de ou, zahăr și corinte una cu alta.

3. Bați unt 4 loți (70 grame) 3 gălbinișuri de ou, nițel zahăr, amesteci 8 loți (140 grame) de lapte gros sfărmit, stafide și corinte.

4. Bați 4 loți (70 grame) de unt cu 4 gălbinișuri de ou, amesteci 4 loți (70 grame) de zahăr, 2 loți (35 grame) de corinte, vr'o câteva migdale amare pisate și 16 loți (280 grame) de lapte gros frecat.

5. Sfărmi (fărmi) lapte gros, 'lă amesteci cu gălbinișuri de ou, cu zahăr, cu sare și cu smântână acrișoră, să fiă gros dar mustos.

#### Umplutură de prune.

1. Ferbi prune uscate, le tai mărunț și le prăjesci cu zahăr, scorțișoră, cu coji de lămâia, cuișore și cu garoafe - dresuri în zama de prune.

2. Liectariul 'lă disolvi în vin cu apă și 'lă ferbi până vei pute unge cu el.

#### Petece din aluat cu drojii umplute.

Întinzi aluat frageț, puț jumătate din el pe tinichie, ungi aluatul cu salsă și 'lă acoperi cu cealaltă jumătate și 'lă lași să dospiască. Înainte de ală coce, 'lă ungi cu ou și presări pe el migdale și zahăr. Când 'lă vei scote din cuptoriu, presări iară zahăr pe el și 'lă tai bucați.



### Omletă din aluată cu drojdi.

Bați 4 loți (70 grame) de untă saă de unsore cu 5 gălbinașuri de ouă, puī în elă 2 linguri de zahară, 2 linguri de smântână acrișoră,  $\frac{1}{2}$  de lotă (8 grame) de drojdi disolvate în lapte în formă de aluățelă,  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de făină, vr'o câteva picături de zamă de lămăiă, și adaogi după ce l'ai bătută, spuma dela 4 albușuri, puī să dospiască și coci omlete mici, care-le ungi cu lictariă (de póme) și le puī una peste alta.

Învărtită din aluată cu drojdi cu umplutură de lapte grosă.

Aluată cu drojdi vîrtosă binișoră făcută din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 'lă puī să dospiască, 'lă întinđi și 'lă ungi cu umplutură de lapte grosă Nr. 3, presări peste acésta stafide, bobite de strugure, pignole și migdale tăiate mărunț, învârtesci (vălutăcesci) aluatulă, 'lă așeđi de alungulă saă incolăcită ca melculă pe tiniché saă și într'o tingiră și 'lă lași să mai dospiască. După ce coci învărtita, presări pe ea zahară.

### Tortă din aluată cu drojdi.

Cu póme. Bați aluată din 8 loți (140 grame) de untă, 8 gălbinașuri de ouă, 8 loți (140 grame) de zahară, 12 loți (210 grame) de făină,  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de lapte dulce,  $1\frac{1}{3}$  loți (25 grame) de drojdi topite în lapte, anasonă și cojile de lămăiă mestecate din póme ferte în aburi le așeđi într'o formă plană (lătăreață) dinpreuna cu aluatulă și 'lă lași să dospiască. Coci torta și după ce se va răci i dai lustru.

Cu salsă Tai aluatulă ca și celă cu umplutură de migdale în 3 bucați, întinđi una rotudioră și o așeđi pe tinichéoa de torta și o ungi cu salsă, a doua bucată o întinđi ca și pe cea dintăiă și o puī peste ea, și o

ungî cu altă feliu de confectû fertû, iară din aluatulû rămasû faci o gratie, care o aședî pe de asupra, pui împrejurû cerculû de tortă, ungî gratia saû o stropesci cu apă, o cocî și presări pe ea zaharû.

### Vănișore din aluatû cu untû.

Cu citronatû. Amesteci în aluatû ca și în aluatulû de tăteți bătutû citronatû tăiatû mărunțû și zaharû de portocală și presări scoțindu - o din formă cu zaharû.

Cu salsă de marile. Aședî pe aluatulû făcutû ca și pentru cugelupu de migdale salsă de marile și presări în vânișoră migdale tăiate ca stilurile și cocendû se presări peste ele zaharû de vanile.

Cu umplutură de macû orî de nucă. Din 3 loți (52 grame) de untû, 3 gălbînușuri de ou, zaharû și sare, 1 lotû (17 grame) de drojdi  $\frac{1}{2}$  de pătrariû (17 centilitre) de lapte dulce și făină faci unû aluatû môle bătutû. Aședî pe fundulû formelorû celorû mici din acestû aluatû, pui umplutura la mijlocû, apoi aluatû pe ea, lași să dospiască de ajunsû și cocî măn-carea pripitû.

### Colaci (cozanaci).

Cu umpluturi diverse puse una peste alta. Bați 8 loți (140 grame) de untû cu 5 gălbînușuri de ou, 1 ou, arómă de lămăiă, nițică flóre de muscată și o lingură de cafea de rumû, la care pui  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de drojdi disolvate, 2 pătrare (70 centilitre) de făina, nițică sare și atăta lapte dulce caldûț catû cere făină. Aluatulû 'lû bați dela drépta spre stînga și apoi 'lû întorci, în fine 'lû lași să dospiască cu ogodulû. Iaî din aluatû bucăți și le pui pe tinichéoa unsă cu untû și aci formezi din ele petece rotunde cu mână muiată în unsóre, care să aibă marime deosebită și le tai după o foiă de tortă aședată pe ele



rotunde. Aceste nu le ungî tocmai până la margine cu umplură, le laşi să dospiască de ajunsă şi le ungî pe la margine, înainte de a băga colaci în cuptoriu, cu o amestecătură din lapte, unsore şi din ouă. Coptî i aşedl gurguiū cu umplutūra învârstată unu preste aluatū. Umplutura va consta din alune orî macū, sau lapte grosū, amestecatū cu spuma dela gălbinaşurile folosite şi umplură de prune, carea se prevede cu migdale tăiate în două.

Ordinari (de tôte dîlele). Baţi unū aluaţelū subţirelū din  $1\frac{1}{2}$  loţi (25 grame) de drojdî,  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de lapte, niţelū zaharū şi făină şi 'lū laşi să dospiască. Într'aceia baţi 2 loţi (35 gr.) de untū cu 2 gălbinaşuri de ou, puî mai 2 pătrare (70 centilitre) de făină, lapte câtū va mai fi de lipsă şi aluaţelulū şi după ce l'ai bătutū bine spuma dela 2 albuşuri. Cu acestū aluatū ungî cam ca degetulū celū micū de grosū tinichéoa cu marginea încovoiată unsă cu untū, puî pe aluatū umplură de macū orî de prune împărţita peste totū de o potrivă până la margine sau aşedl pe aluatū cereşe dese una lângă alta curăţite de codiţe, sau prune crude tăiate de a curmedisulū, care-le înfigi cu virfulū în aluatū şi peste ele presări zaharū şi scortişorā şi laşi aluatulū să dospiască de ajunsū. Acum cocî colaculū la căldură destulū de mare şi apoi 'lū tai bucăţi în 4 colţuri de 3 degete de late.

Cu vişine şi cu migdale. Faci cu oulū mu-iatū în făină câte o gropiţă în aluatū, în care puî câte 3 vişine ferte svântate, peste acestea o lingură de cafea de ou bătutū până la spumă, cu zaharū, şi pe de asupra presări migdale tăiate frunzişore subţirele.

### Cunoscinţe pregătitoare generale despre Prăjituri.

Orî ce feliū de prăjituri cu untū trebuie să le faci iute la răcore şi să framanţi cu mâinile câtū sē va potē

de puțin, dară mai virtosă cu cuțitul și cu sucitoriul, cum faci d. e. și aluatul sfârmicios, cându nu bagi untul în aluat, bătut ori topit. Decumva se va încălzi untul de mână să se topiască, totă bucata s'a ștricat, căci cându vei cōce se scurge untul și aluatul nū se pōte cōce frumos.

Este mai cu scopu a cōce torte în cercuri de cositoriū; aceste nu le ungi cu unt, ci după ce se cōce torta o tai din cercuri cu cuțitul. Pe tinichéoa de coptu așezi 3 foi de hârtia (de unū policariū mai susu cum este tăiatu cerculū) una preste alta, puī cerculū de asupra lorū, și umpli cu preparatulū destinatū, dară să nu desfaci pré de timpuriū cerculū. Cându vei scōte torta din cuptoriū, o deșerți pe o sită proveđută cu hârtia și o lași să se răcescă; numai apoi iaī hârtia de de asupra josū și tai tōrta scoțindu-o din cercū. Unde trebue cōptă torta în 2 cercuri, sunt acestea de  $8\frac{1}{2}$  policari (23 centimetre) în diametru și de  $1\frac{1}{4}$  policari ( $3\frac{1}{2}$  centimetre) de înalte.

Fiindū prăjitura de soiulū biscuitelorū, este de a se lua în considerare ca să iaī zaharū și făină de cea mai fină, care să fiă câtū se pōte de uscate. Zaharulū 'lū freci cu gălbinașurile de ou și adaogi spuma câtū se pōte de virtosă, sau cu ouăle întregi-o bați cu nuéoa de spumă până se va îngroșa bine și va vijai. Făina o amesteci în fine numai în cantitate mică. Ca să cunoști că prăjitură de pâne, de biscuitū sau așa cevași este cōptă de ajunsū, apēși câtū de puțin, și de nu va da unū tonū șuerătoriū, e cōptă. Prăjitura cōptă pe tiniché, unsă cu cēră o lași să se răcescă, apoi încăldești tinichéoa pe de desubt, căci se desface prăjitura ușorū fără să se sfarme. Cu vindu spaniolū și alte amesteci zaharulū de vanile pe urmă.

Ca să poți prepara din biscuitū și masă de vindū prăjituri mărunte, le indeși printr'o pālne făcută dintr'o cōlă de hârtia cleită bine. După ce vei înfășora hârtia înțepi în ea unū acū să nu se desfacă indesându pră-



jitura în ea. Virfulu 'lă tai frumusele de o potrivă, la unele trebuie să fii numai ca cerușa de gros, deschis. Spre a garni cu ea cu gheață o faci din  $\frac{1}{4}$  de colă de hârtia și i lași gaura numai de mărimea unui fir de ață. După ce vei umple masa, înfașori hârtia de asupra și îndesi prin ea preparatul.

Gélées sau sucuri sleite pentru ornamente.

Poméle curățite (mere și gutui numai sterse și tăiate felii) le bagi în oală și torni apă să se acopere poméle și le ferbi fără să mai mesteci în oală până se voru muia de totu. Acum le deșerti pe unu servietu întinsu anume și străcori mustulă încetu încetinelu, să nu se turbure. Într' unu pătrariu de atare mustu ori  $3\frac{1}{2}$  decilitre pu 1 pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de zaharu legatu (din 16 loți, 280 grame fertu) și 'lă mai ferbi până se va întinde. Căcăzele, cereșele, smeura și alte dau piftii roșii frumoșe.

#### Despre zaharu.

Zaharulă să-lă păstreți la unu locu răcuros. De vei avé timpu 'lă pisezi și 'lă dai printr'o sită dêsă, căci va fi mai bunu atata pentru prăjituri cât și pentru aluaturi.

Zaharu cu arómă. Să fii preparatu înainte de a 'ți trebui, căci se pôte păstra în sticle încheiate bine cu săptămânile. Frece zaharulă de lămâia sau de portocală până se va îngălbini, tai ce este galbenu și 'lă strivesci ușoru cându l'ai frecatu de curându; uscatu 'lă pisezi în mojaru. Cu flori de portocală pisezi zaharulă, dară florile trebuie să le fi uscatu pe hârtia. La 1 tasu de cafea de atare flori poți socoti 6 loți (105 grame) de zaharu.

Zaharu de trandafiri faci din 8 picături de oleu de rose, care-le torni pe 4 loți (70 grame) de

zaharū. Din vanile tai mărunță mărunță, o pisezi în mojaru cu nițelū zaharū, o cerni prin sită; ce mai rămâne, o pisezi iarăși în mojaru cu zaharū.

Zaharū pentru presăratū. După ce ai pisatū zaharulū ca firele de nisipū, 'lū cerni prin sitița de străcoratū, apoi prin o sită de pērū. Ce va rămâne în sită cu acela presări, celalaltū 'lū întrebuintezi la aluaturī și prăjiturī. Mai ușorū poți prepara astfeliū de zaharu cu o tobiță cu mai multe despărțitorī, și zaharu va fi de diverse mărimī. Poți colora zaharulū, muindū penelulū în colorī ferte și ungendū zaharulū cu elū, apoi amesteci cu mâna până se va colora de o potrivă totū zaharulū. Acum 'lū descrii pe hărtia, lăsandulū să se usuce. De voiesci să fiă deschisū tare, amesteci în colōre apă; de are să fiă de totū închisū, să 'lū mai colorezi odata după ce să va fi uscatū. Galbenū se face cu șafranū, brunū cu esență de cafea, roșū cu sucū de acărmēsū.

Despre ferberea zaharului spre a ferbe în elū pōme, și pentru sosurī limpeđi. Tai zaharulū bucățī, și preste 32 de loți (560 grame) torni 1 pātrariū (35 centilitre) de apă și 'lū lași să stee până se va topi. Apoi bați spuma din 1 albușū de ou pentru 64 loți (1 chilo 120 grame) de zaharū, carea o amesteci cu zaharulū și freci până se va încălđi, dar' apoi să nu mai mesteci în elū până se ferbe. Zaharulū 'lū ferbi în liganulū de fertū saū în așa cevași la începutū pripitū, și cum se va umfla, torni în elū vr'o câteva lingurī de apă rece la loculū unde se umflă mai tare; apoi 'lū tragi de la focū și i iaī spuma, în fine 'lū mai ferbi iară. Astfeliū 'lū spārii de două trei ori așa, i iaī spuma, și torni în elū 1 lingură de mănecare de oțetū curatū tare saū o lingură de zamă de lămăia, prin ceea ce să curăță deplinū. Spuma, ce se va face pe la marginea vasului o stergi cu unū burete muiatū în apă ferbinte. Astfeliū curățitū se numesce zaharulū



limpețit și se străcoră printr'unu servietu muiat în apă ferbinte și întinsu spre acestu scop.

Acum 'lă ferbi până la diverse graduri în modul următoriu: După ce l'ăi fertu câtva timp, cufunđi lingura de spumă în elu, o scoți afară și lași să se scurgă zaharul, vei observa că se scurgu picături deșirate; acum a ajunsu zaharul la gradulă întâiu, se întinde.

Ilă ferbi mai de parte, cufunđi lingura în elu și cându o scoți vei vedé că să formează o mărgea atárnă de 1 firicel; mărgea cade în vastu, iară firicelulă se întorce spre lingură; zaharulă a ajunsu la gradulă ală doilea sau mărgea.

După câteva momente cufunđi lingura iarăși în zahar și atingi cu ea degetulă celă mare dela mână, pui arătătorulă (degetu) pe degetulă celă mare, 'lă rădici în susu și vei observa întră ambele degete trăgându-se unu fir; acésta va să dică că a ajunsu zaharulă la gradulă ală treilea, firulu sau legat.

Ferbându zaharulă mai departe trebuie să întrețină foculă să fiă de o potrivă și să nu se lipiască zahar de marginea vasulă, de aceea speli vasulă de mai multe ori cu buretele. Ca să cerci gradulă cufunđi iarăși lingura în vastu și suflă în partea internă a lui și vei vedé că pe laturea din afară nu se arată beșicuțe; acum este zaharulă la gradulă 4-a, sborulă numit, și beșica mică.

După v'ro 2—3 minute rădici lingura de spumă iarăși în susu și suflă în ea, vei vedé că se formează beșici mai mari; acesta este gradulă ală cincilea, sborulă ager, beșica cea mare.

Cându va ajunge zaharulă la punctulă acesta, ia lingura pentru spumă de totu josu și pui în apă câtu se pôte de rece unu bețigașu de lemn, care-le scotindu-lă după câtva timp din apă, 'lă scuturi de apă, dar' nu 'lă stergi, 'lă moi cu zahar de  $\frac{1}{2}$  de policariu și

apoi iarăși îndată în apă; apoi probezi de poți rupe zaharul cu dinți fără să se lipească de dinți, și cându 'lă tragi de pe lemnușu ori de pe degetu se rupe pocnind; aci a ajunsu zaharul la gradulă ală șeseleă, disu ruptură, se înțelege de sine că trebuie să probezi de mai multe ori.

Cum să torcă fire de zahar. De vrăi a torce zaharul fertu, 'lă lași să fərbă până se va rupe; picuri într'o formă unsă cu oleu de migdale v'ro câteva picături și tragi din ele unu firu, care-le 'lă tragi înprejurulă formi, să se învâluie forma cu firele. De va fi zaharul pré țapenu, 'lă încăldesci.

Zahar friptu (Caramelu). Astfeliu de zahar prepari topindu zaharul pisatu într'o tigae până se va îngălbini, și curățindu-lu de spumă, apoi torni în elu nițică apă și 'lă lași să fərbă. Sau: lași să fərbă zaharul până capătă față. Avendu față întunecată se întrebuintează la răsuri brunete.

Lustru de zahar și ghiață de zahar pentru ornamente de prăjituri.

Zaharul spre acestu scopu trebuie să fiă uscatu de totu de soiulă celu mai bunu și cernutu măruntu; albușulă de ou să fiă dela ouă câtu se póte de próspete. Ghiața frecată cu albușu de ou o întrebuintești spre a orna cu o dută mică prăjitură fiă albă fiă coloratu, comprimându pe prăjituri picături saū arabesce diverse compuse din fire subțiri; se cere la acésta óre care deprindere, căci mai întâi faci desenulă în aeru cu duta i. e. lași în josu firulu, unde trebuie să 'lă așed, și 'lă apeși la amëndouă capetele pe prăjitură.

Pe torte provădute cu ghiață străvădeciosă îndată ce se va usca poți aplica pe la margine ornamente, ce samănă a chindisituri; laturea o poți provede cu ornamente în formă de rețea. La mijloculă tortiți pe lustrulă străvădeciosu poți aședa ca 1 buchetu de flori



saŭ cununițe compuse ambele din póme ferte în aburî. Cândŭ va fi cuptoriulŭ caldŭ de ajunsŭ, proveđi prăjitura cu gheață; căldură de ajunsŭ are platonulŭ după ce faci focŭ în elŭ, iară cuptoriulŭ, după ce ai coptŭ; în totŭ casulŭ să nu fiă pré răcurosŭ, căci altfeliŭ 'și perde lustrulŭ (luciuulŭ) seŭ.

Lustru de fructe. Stropesci 12 loți (210 gr.) de zaharŭ cu mustulŭ limpede de fragi, de smeură ori de marile, lași să steă cãtva timpŭ, mesteci ca și la celelalte soiuri gheață, cu care ungî torta, ce o svãnți în cuptoriulŭ calduțŭ. Pómele crude próspete saŭ marile în aburî le pasezi, lași să steă cãtva timpŭ, ia de pe ele numai ce e limpede, iară mustulŭ 'lŭ poți amesteca cu nițică apă.

Gheață de ciocolată fértă. Disolvi (topesci) 8 loți (140 grame) de ciocolată cãtŭ se póte de fină de vanile în apă la focŭ și o ferbi apoi cu 16 loți (280 grame) de zaharŭ în  $\frac{1}{2}$  de pãtrariŭ (17 centilitre) de apă mestecãndŭ neîntreruptŭ în ea, până sã întinde firu muindŭ degetulŭ în ea și apesãndu-lŭ de degetulŭ celŭ mare și iarăși luãndu-lŭ de pe elŭ. Acum ia ciocolata dela focŭ și o bați până va prinde de asupra peliță subțirică; apoi îndată o deșerti preste tortă, și o usuci la aerŭ mai întaiŭ calduță apoi rece.

#### Lustruri reci.

1. Mesteci în apă rece atãta zaharŭ pulberisatŭ să se facă ca unŭ feliŭ de ciocolată grósă saŭ ca coctŭ de copii, și ungî, cu acésta îndată ce o vei fi frecatŭ din destulŭ, prăjitura, carea o puî în cuptoriulŭ rece să se usuce până va prinde peliță.

2. Într'unŭ tasŭ pentru smãntãnă plinŭ cu zaharŭ limpeditŭ fluidŭ grosiorŭ și rece freci ancă 24 loți (420 grame) de zaharŭ pulberisatŭ, să se prefacă într'o massă grosióră, carea o amesteci cu zaharŭ cu arómă saŭ cu liciorŭ și ungî mai grosŭ cu ea torta, carea o usuci în cuptoriu rece.

De veî adaoge și arómă de vanile, ferbí o bucată de vanile cu zaharű; amesteci în ea ciocolată, o lași să se móiă în cuptoriű și o mesteci și frecí cu apă cu zaharű.

Lustru de lămâiă și de portocale. Se prepară ca și lustrulű de pόμε orí fructe. Zama stórsă și limpede din 1 portocală saű 1 lămâiă o frecí cu cam 12 loți (210 grame) de zaharű și cu aróma de pe cojile lorű.

Lustru de licuiorű. Licuiorulű 'lű amesteci cu nițică apă și cu zaharű câtű va fi de lipsă, frecí bine și 'lű colorezí rosa.

Ghiață de marmoră. Mesteci ghiață grosioră de apă și o colorezí de jumătate cu ciocolată. Cu cea albă ungi suprafața tortii și dai pe de asupră-i cu o linguriță de cafea cea brunetă. Apoi tragi frumușelű cu 1 penicelű pe de asupra ei într'o parte și întralta, să samene a marmoră. În fine puî torta în cuptoriű să se usuce.

Ghiață de punciű fertű. Topesci 15 loți (262 grame) de zaharű în  $\frac{1}{2}$  de pătrariű (17 centilitre) de apă ferbinte până sű va lega zaharulű să facă firű, adaogi în acésta zama dela  $\frac{1}{2}$  de lămâiă saű portocală și și nițelű rumű, mesteci până va scadé căldura cea mare, și torni acéstă ghiață preste tortă.

Ghiață de rose. Amesteci cu apă vr'o câteva picături de oleű de rosă (trandafirű) și zamă de acăr-mesű, și frecí cu zaharű.

Lustru de spumă. Bați 1 saű 2 albușuri de ou spumă, ungi cu ea prăjitura, presări cu zaharű pisatű măruntű din grosű și stropesci cu unű penelű muiatű în apă și iarăși storsű nițelű. Îndată ce sű va topi zaharulű, bagi prăjitura în cuptoriulű, ce nu trebuie să fiă ferbinte și o cocei până sű va îngălbini și va fi fragetă.



Ghiață nestrăvădăcioasă pentru ornamente. Într'unu tasu afundă freci cu o lingură mică de fertură albușul dela 1 ou mare cu 16 loți (280 grame) de zaharū mai timpū de una oră, și cândū va fi grosū și frumosū acestū preparatū picurī picăturī de picăturī o lingură de zamă de lămâiă. Acéstă ghiată trebue să se facă virtósa — rigidă — străluciosă și ațósa.

Roșiă o colorezi cu vr'o câteva picăturī de mustū de acărmesū; galbenă cu zaharū de portocală și cu zamă de portocală, în carea pui și nițelū safranū disolvatū, verde cu spenatū (zamá ori oleū) frecatū cu zaharū, brună cu café ori ciocolată.

#### Lustru caldū.

1. Mesteci în zaharū pisatū mărunțū pusū într'o tigae de tuciu aședată pe vatra foculū până să va inferbenta, dară să nu se topiască, adaogi atata apă ferbinte să devină fluidū grosciorū, precum și aroma, ce vei vré, și dai cu acéstă lustru prăjiturī, dară îndată. —

2. Stropesci 12 loți (210 grame) de zaharū pulberisatū cu licuiorū, sau cu suculū storsū din ananasū, fragī ori din portocale și alte, o pui de asupra flăcării foculū mestecându mereū în ea până va deveni fluidă; îndată ungi cu acéstă prăjitura, la începutū calduță apoi rece.

De vei băga și rumū în ghiată ori lustru de portocală (zamá și arómă) să va numi ghiată de punciu.

#### Prăjituri gătite cu albușū de ou.

Amesteci și freci spuma dela 2 albușurī de ou cu 9 loți (157 grame) de zaharū și adaogi cu incetulū 4 loți (70 grame) de ciocolată devenită môle în cuptoriū; amesteci zaharū de vanile și pui pe tinichéoa unsă cu

cără cu ajutoriul unei scarnițe grămăzuî frumóse rotunde, care-le presări cu zaharü pisatü cu grunjulü, le laşi să stée 1 órá, le cocí rece de totü şi le iaî de pe tiniché, după ce se vorü răci şi după ce ai încălđitü tinichéoa.

**Tortă de ciocolată.** În spuma dela 6 albuşuri fiindü massă de vîntü spaniolü, amesteci şi freci 12 loţi (210 grame) de zaharü şi 6 loţi (105 grame) de ciocolată frecată şi în fine zaharü de vanile, faci cercuri din acésta de deosebite mărimi pe bulinü, le aşedî una peste alta cópte şi răcite cu salsă de marile, şi în spaţiile góle, cândü vei da torta la masă, puî spumă de smeură ori de marile.

**Englesü.** Bagî în vasü 16 loţi (280 grame) de zaharü, 6 loţi (105 grame) de migdale pisate şi 2 albuşuri de ou, puî vasulü pe flacără, şi freci în elü ingredientele până se vorü înferbênta, dară să nu le laşi să se usuce. Cu acestü preparatü ungî buline cam ca degetulü celü micü de grosü, presări pe de asupra din grosü migdale tăiate măruntü, care-le apeşi în elü cu degetele să se ţină. După ce se va reci, tai bulinele druguleţe, le aşedî pe tinichéoa unsă şi le cocí la focü stêmpăratü până se vorü îngălbini, deschisü.

**Gogoşele cu póme.** Preparî din materia ca pentru tortă de póme, grămăzuî micî şi le aşedî pe bulinü, aşedî (infigî) în mijloculü fiecărei grămăzuî o vişină fértă în aburi saü o bucăţică de gutuiă saü de alte póme, şi svênţi gogoşelele în cuptoriü răcoritü.

**Tortă cu póme.** Freci timpü de o órá spuma dela 4 albuşuri cu 12 loţi (210 grame) de zaharü, apoi amesteci în ea 8 loţi (140 grame) de migdale tăiate frunđişóre subţiri, 2 loţi (35 grame) de pistăţie tăiate cuiă, 4 loţi (70 grame) de pignóle întregi, 2 loţi (35 grame) de citronatü tăiatü ca tăetelü, 2 loţi (35 grame) de ciocolată (topită în cuptoriü, tăiată apoi bucături şi



învârtoșatū iarăși la aerū) și coji de lămăiă, și freci acestea numai câtū va fi de trebuință să se amestece de o potrivă una cu alta prefăcându-se ghiață; apoi formezi din această massă 2 foi ce le așezi în cercuri de tortă pe buline. După ce le vei svênta în cuptoriulū câtū sê pôte de rêcoritū și le vei lua din cercuri, le ungi amêndouă cu salsă de marile, aplici pe de asupra o gratie de massă de vindū, și bagi în întraspațiile góle póme ferte de deosebite sorte.

**Arcuri de sticlă.** Amesteci și freci spuma dela 4 albușuri de ou cu zaharū ca 4 ouă la greutate, adaogi făină, ce trage 2 ouă și vanile; ungi subțire cu acesta tinichéoa unsă cu céră, presări pe de asupra migdale și zaharū și coci arcurile deschise, apoi le tai bucăți lungărețe, care-le pui pe arcuri și le mai ții câtūva timpū în cuptoriū.

**Tortă de sticlă.** Amesteci în spuma virtósa făcută din 7 albușuri de ou cu băgare de samă 10 loți (170 grame) de zaharū cu arómă de vanile, adaogi 8 loți (140 grame) de migdale pisate măruntū și 2 loți (35 grame) de făină. Bagi acesta massă în 2 capsule de hărtiă, carea o stropesci cu apă caldă, după ce vei fi coptū torta, să se pótă desface de pe ea, și le pui cu salsă de marile una peste alta. Pe de asupra ungi cu măceșe ferte în aburi învârtoșate, și tragi peste ele cu ghiață de apă.

**Bombóne de alune.** Mesteci și freci la focū 8 loți (140 grame) de zaharū cu 2 albușuri de ou până șe va încălđi, apoi adaogi 8 loți (140 grame) de alune pisate măruntelū, faci grămăzuī micī, care-le așezi pe tinichéoa unsă cu céră și le coci câtū vei puté de rece.

**Tortă de alune.** Amesteci în spuma virtósa din 6 albușuri de ou 10 loți (170 grame) de zaharū, 4 loți (70 grame) de migdale pisate măruntelū și tot-

atâtea alune pisate. Cocî torta în cerculă de tortă și după ce se va răci, tragi preste ea ghiață de vanile.

**Macróne din migdale dulci.** Pisezi în mojaru 8 loți (140 grame) de migdale și apoi le freci totu acolo cu 1 gălbinașu de ou, adaogi 12 loți (210 grame) de zaharu pisatu mărunțelu și cernutu, arómă de lămăia și atata albușu să se facă o massă flexibilă, carea o lași să stée câtva timp, apoi o poți face mai subțire ori mai grósă; faci din ea grămăzu mică, care-le pu pe hărtia să le cocî la focu bunișoru să se umfle cum se cuvine și să se rumenescă brune frumoșe.

**Prăjitură de migdale în capsule de hărtia.** 8 loți (140 grame) de migdale tăiate măruntu și 4 loți (70 grame) de zaharu le prăjesci până se voru rumeni și apoi le pu să se răcescă într'unu blid, în carele bagî 8 loți (140 grame) de zaharu și coji de lămăia, și freci apoi  $\frac{1}{2}$  de oră cu 3 albușuri de ou. Acum bagî acestu preparatu în blidicele mici de hărtia, 'lă cocî rece de totu, să rămână albă hărtia, căci dai prăjitura în hărtia, în carea o ai coptu.

**Biscuite de migdale.** Freci și amesteci 8 loți (140 grame) de zaharu cu spuma dela 3 albușuri de ou, adaogi migdale rădute pe răduitoare, măsurându-le cu cõjile de ou, dară în aceeași cantitate, mai pu și vanile și formezi cu mânil biscuite mică din acestu preparatu. Cu fața le moi în zaharu de presarat, și cocî biscuitele rece.

**Arcuri de migdale ornate cu ghiață.** Freci spuma dela 1 albușu de ou cu 8 loți (140 grame) de zaharu și adaogi pe atâtea migdale tăiate stiluri, ungî cu acêsta buline, cocî punându bulinele pe o formă de arcuri și ornezi cu picături de ghiață.

**Cu salsă.** Bați 3 albușuri de ou spumă, 12 loți (210 grame) de zaharu, zamă dela  $\frac{1}{2}$  de lămăia până se preface ghiață, adaogi la ea 12 loți (210 gr.)



de migdale tăiate stiluri, și ungi cu această massă buline, care-le pui preste alte buline provădute cu salsă de marile și le coci ca și pe cele de mai sus.

**Chifle de migdale.** Tai cu coji cu totu 4 loți (70 grame) de migdale, le freci și pisezi în mo-jariu cu albușu de ou, apoi cu 12 loți (210 grame) de zaharū și încă pe atata spumă, să se facă aluatū nu pré virtosū, faci din elū grămăzuī mici, care-le așezi pe cărpatoriū presăratū cu migdale tocate, formezi din acestea cu mânilē cārâtei ascuțiți la virfū, i încovăi pe tiniché să stēe strimbī și i coci frumosū bruneți.

**Gogoșele de migdale.** În 9 loți (157 gr.) de migdale pisate cu cōja cu totū amesteci 3 albușuri de ou, 10 loți (170 grame) de zaharū, scorțișoră, gar-foe-dresuri, coji de lămăiā și 6 loți (105 grame) de făină, faci grămăzuī mici și le așezi pe tiniché, infigi în fiecare câte 4 migdale jumătațite și ungi gogoșelele după ce le vei cōce cu ghiață de lămăiā.

**Feliī de migdale.** Pisezi mărunțū mărunțū 12 loți (210 grame) de migdale cu cōjale cu totū și totatata zaharū cu arōmă de vanile, apoi adăogându spuma dela 1 albușu de ou formezi aluatū, care-le 'lū întinđi și 'lū tai cu roțița petece egale de mari, care-le coci pe tinichēoa unsă cu cēră până sē vorū îngălbini.

**Drugulețe de migdale cu cașū de gutuī.** Pui să se inferbēte 3 albușuri de ou spumă, 8 loți (140 grame) de zaharū și 4 loți (70 grame) de migdale pisate, și formezi cu cuțitulū udū din acestū preparatū grămăzuī înguste, ca degetulū de lungi; la mijloculū lorū de alungulū așezi bucățele de cașū de gutuī, care-le presări cu zaharū grunjulețe și le coci rece.

**Tortă de migdale prăjite.** Mesteci în 16 loți (280 grame) de zaharū și totatatea migdale tăiate cuiā puse într'o tingiră pe flacără foculū până sē vorū îngălbini. După ce sē vorū rēci și desface una

de alta, adăogi spuma dela 4 albușuri de ou, 4 loți (70 grame) de citronatū tăiatū mărunțū coji de lămâia și de portocală tăiate lungărețū, scortişoră, garófe-dresuri. Din aceste misturi formezi cununī saū și alte figuri pe hărtia de deosebită marime, le cocī până se vorū îngălbini frumosū, apoi le așezi una preste alta cu salsă, pui gheață pe ele și la mijlocū unu feliu de spumă.

**Mandoletti.** Mesteci în spumă virtosă dela 2 albușuri de ou, 16 loți (280 grame) de zaharū, apoi 4 loți (70 grame) de migdale tăiate cuiă, 6 loți (105 grame) de alune tăiate totașa și cojile dela 1 lămâia. După ce vei mesteca acestea bine una cu alta o întinzi pe șuvițe subțire de bulinū, acoperi totū cu bulinū, și le pui într'unū cuptoriū câtū se pôte de răcoritū, căci această prăjitură trebuie să se facă albă și môle.

**Turtuțe de marile.** Prepari pe cărpătoriū din 3 linguri de salsă de marile și 12 loți (210 grame) de zaharū cu spuma dela 3 albușuri unū aluatū virtosū, care-le 'lū întinzi subțire, tai din elū forme câtū se pôte de micī, le ungi cu albușū de ou, presari pe de asupra candelu albū pisatū mare, și le svanți într'unū cuptoriū câtū se pôte de răcoritū.

**Gogoșele de nuci.** Se prepară ca și bombónele de alune, saū amesteci una cu alta, 6 loți (105 grame) de nuci tăiate mărunțelū cu 2 linguri de pâne de casă răquită în gheață compusă din 8 loți (140 grame) de zaharū, 2 albușuri de ou și nițică zamă de lămâia.

**Drugulețe de Parisū.** 6 loți (105 grame) de migdale tăiate mărunțū le svanți la căldură, apoi le bagi în mojariū cu 6 loți (105 grame) de zaharū pisatū mărunțū cu 1 albușū de ou. După ce le ai pisatū timpū îndelungatū, le pui pe cărpătoriulū provădūtū cu zaharū, întinzi acestū aluatū ca muchia cuțitului de



grosu, și apoi tai din elu drugulețe ca degetul de lungi și ca degetul celu mare de late. Până se află încă lipite una de alta, le ungi cu ghiața grăasă de lămâia amestecată cu albușu de ou, apoi le rēdiei una câte una cu cuțitul și le așezi pe tinichéoa unsă cu cēră, în fine le coci rece.

**Confectu de persecă.** Adaogi la spuma virtosă din 2 albușuri zaharū și freci timpū de 1 oră ca și ghiața, apoi mai adaogi 4 perseci ferte în aburi și strivite și atata zaharū pisatū să poți întinde aluatulū și să 'lū tai, în fine svānți aceste petecute la aerū.

**Bombone de portocală.** Prepari aluatū din 12 loți (210 grame) de zaharū cu arōmă de portocale și 2 loți (35 grame) de migdale adăogandū și spumă, întinđi acestū aluatū, tai din elu foițe rotunde, care-le coci rece pe tinichéoa unsă cu cēră, apoi pui ghiața pe ele.

**Ochiuri de gutu.** Freci bine una cu alta 16 loți (280 grame) de gutu pasate cu spuma dela 1 albușu de ou și cu 16 loți (280 grame) de zaharū, apoi formezi grămazu pe buline, le svānți încetișorū și le ornezi cu ghiața.

**Salami prefăcutū.** Pune la focū să se usuce: 16 loți (280 grame) de migdale pisate măruntu, 12 loți (210 grame) de zaharū și 1 lingură de măn-care de făină. Apoi amesteci în acēsta spuma dela 1 ou, scorțișoră, garōfe-dresuri, zamă de acărmēsū și de lămâia, 8 loți (140 grame) de citronatū taiatū subțire și 4 loți (70 grame) de migdale taiate cuișore subțirele. Punandū apoi totū preparatulū pe cărpătoriu, formezi din elu unū cārnatū, care-le 'lū ungi cu ciocolată disolvată la focū cu nițică apă, tăvălesc cārnatulū în zaharū pisatū și 'lū lași să se svānte 3 zile la căldură. Candū 'lū vei da la masă 'lū tai felii subțirele.

Vindû umplutû spaniolû. Îndeşî faşa compusă din 4 albuşuri de ou şi 16 loţi (280 grame) de zaharû printr'o scarniţă, în formă de trei grămăzuî micî ascuţite la vîrfu, lipite una de alta pe hărtiă, încâtû la mijlocû să viă împreunate. Cândû le vei còce, puse pe cîrpătorîu să aibă căldură atăta ca la vîrfu să se còcă galbenû-brunetû (rumenû). Apoi umpli 2 câte 2 cu salsă de marile, le aşeđi pe o sită şi le laşi să se svănte.

Prăjituri de faşe tăiate în forme. Baţi 2 albuşuri până se va face spumă câtû se pòte de virtósă, adaogi arómă de lămăiă orî de vanile şi atăta zaharû mărunţu să se facă aluatû grosû, ce să 'lû poţi întinde. Din acestû aluatû tai totû feliulû de forme micî, care-le aşeđi pe tinichéoa unsă cu céră, lăsandu-le să stee acolo timpû de 1 óră şi le cocî răcurosû. A două đî le ornezî cu ghiaţă de mai multe colorî.

Chifle de vindû cu migdale. Comprîmî pe hărtiă massă de faşă din 16 loţi (280 grame) de zaharû şi 4 albuşuri de ou formăndû nisce chifle, care-le aşeđi totû în aceeaşi direcţiune, presări pe ele câtû de desû migdale tocate, scuturi hărtia rădicandu-o cu amëndouă mănile în susû, puî chiflele pe tiniché şi le cocî rece.

Massă spaniolă de vindû (Méringues). Tai cam totû atăta zaharû câte ouă la greutate, care-le puî în apă rece ca spumă dela ele să se facă câtû se pòte de virtósă; a treia parte din zaharû 'lû adaogi cernutû mărunţu numaî cu incetulû şi 'lû baţi în spumă cu nuéoa de spumă fiindû acésta virtósă bine. Celaltû zaharû 'lû amesteci şi frecî în spumă cu o lingură numaî frumuşelû şi în fine zaharulû de vanile. Pentru prăjituri mărunte, cele svănţi recorite tare 'ţi trebue ca la 16 loţi (280 grame) de zaharû şi 4 albuşuri de ou. Spre a face gratiî orî forme micî, umpli cu massa



acésta dute de hărtiă bine cleită. Caldura din cuptoriū să fiă neintreruptū stēmpărată, iară pe vatră (platonū) să nu se cōcă prăjitura la începutū ca să se pōtă svānta timpū măi îndelungatū și să fiă fragetă. De vrēi să fiă fāșiile spaniole albe, trebue să le svānți timpū de 2 ore într'unū cuptoriū de totū rēcoritū. De vrēi să fiă prăjitura mōle pe din lēuntru, pui hărtia pe o scāndură grōsă, să influințeze asupră-i numai căldura de de asupra.

Inele de vindū. Bagī in scarniță o țevuță in formă de stē de cositoriū, comprimi pe hărtiă inele, la mijlocū numai o afundătură să nu lași locū golū; carele presări cu migdale tăiate, tragi hărtia, și le pui pe tinichē, apoi așeđi in fiecare afundătură dela mijloculū inelelorū câte o vișină și le cocī rece să rămāiă albe.

Tortă de vindū spaniolă, cu fructe. Materia de vindū compusă din 8 albușuri de ou, 24 loți (420 grame) de zaharū și vanile o întinđi ca 2 foițe rotunde pe hărtiă, carea o ai însemnat'o și taiat'o intocma ca fōiă de hărtiă o gratie și pe amēndouă pe la margine grāmăzuī micī virfuite. După ce vei cōce torta ungī foia cu salsă de marile, cealaltă fōiă o pui preste ea cu gratia cu totū și așeđi printre gratie pōme diverse ferte in aburi.

Drugulețe cu scortīșōră. 12 loți (210 gr.) de zaharū și 4 loți (70 grame) de migdale le pisezi la olaltă, le amesteci pe cārpătoriū cu 2 albușuri de ou cu o lingură de cafea de scortīșōră pisată și cu 8 loți (140 grame) de faină. După ce vei frāmānta bine, întinđi aluatulū, 'lū tai drugulețe, care-le ungī cu ghiățā și le cocī rece.

### Prăjituri

cu ouă întregi și gălbinașuri de ou.

Tortă de alianță. Așeđi trei foi de aluatū de torte unse cu salsă una peste alta și le ungī cu ghiățā după placū.

**Arcuri de anason.** Freci 4 ouă cu zahăr ca 4 ouă de greș până va face spumă, amesteci făină ca trei ouă la greutate, și faci cu lingura grămăzuți ca 1 taleră de mari, care-le așezi pe tinichioa ceruită, presări pe de asupra anasonă alesă și zahăr pisat și coci rece. Cândă-le vei lua ferbinți de pe tinichio, le încovăi până să voră răci pe ună lemnășă rotundă. Poți găti arcurile ca și cele de biscuită și presări pe ele anasonă în locă de migdale.

**Păne de anason.** Freci 12 loți (210 grame) de zahăr cu 6 gălbinișuri de ouă, adaogi spuma dela 4 albușuri, zahăr de vanile și 4 loți (70 grame) de făină și prepară păne de anasonă.

**Cărnăței de anason.** Prepară aluată din 8 loți (140 grame) de migdale, 8 loți (140 grame) de zahăr, 8 loți (140 grame) de făină, 3 albușuri de ouă, 1 lingură plină de apă de anasonă; din aluată formezi cărnăței, care-i ungi cu ouă, presări cu anasonă zaharisit, și i coci cu încetulă.

### Biscuite (biscote).

**Fine.** Cumpănesci (cântăresci) 10 loți (175 gr.) de ouă (cam 3—4 bucăți) și totatata zahăr și freci aceste într'ună blidă cu gălbinișurile loră și cu jumătate de albușuri, timpu de 1 oră; apoi faci din cealaltă jumătate de albușuri spumă, o amesteci în celalaltă preparată și în fine 8 loți (140 grame) de făină din cea mai alăsă uscată. Cu acestă materie umpli o scarniță, înfășori scarnița de asupra bine, lăsându să iasă aerul, apoi storci pe 1 colă de hărtia o grămăzuia mică rotundă, le apropii spre sineți ca de 2 degete lățime fără să te întrerupi și iarăși storci o grămăzuia ca cealaltă de mare, întrerupi iute, și continuă a storce o a două biscuita în aceeași direcțiune.

Preste acestea presări săă cerni prin sită ori prin fațiolă (organtinu) zahăr pisat marunt, lași să stee



la răcore, până să se va topi zaharul, și redicându hârtia pe o parte în sus le așezi pe tiniché, care-o bagi în cuptoriu. Ca să cerci de este cuptoriul ferbinte de ajunsă bagi în el o cōla de hârtia, carea încovaindū-se va fi cuptoriul destul de ferbinte. După ce vei cōce biscotele, le întorci, ca laturea de de asupra să vină a jăce pe tinichéoa ferbinte. După ce se vorū răci, stropesci hârtia cu o cârpă muiată în apă, poi cōcele una preste alta, dai hârtia lângă hârtia și biscuită lângă biscuită, lași să zacă astfeliū cātva timpū, apoi le desfaci, le așezi pe tiniché cu laturea umedă în sus, și le puni în cuptoriul răcoritū să se svānte.

Frāncesci. Bagi în spuma dela 3 albușuri de ou 2 gălbinașuri, 16 loți (280 grame) de zaharū și adaogi  $8\frac{1}{2}$  loți (148 grame) de făină fină de scrobélă (întăreală).

Ordinare. Bați cu nuéoa de spumă 8 loți (140 grame) de ouă cu 8 loți (140 grame) de zaharū și amesteci apoi 8 loți (149 grame) de făină. Acestea biscuite le prepari ca și cele fine, dară numai ceva mai micl.

Arcuri de biscuite. Iai 8 (140 grame) de de ouă, 8 loți (140 grame) de zaharū și 9 loți (157 gr.) de făină, freci zaharul cu gălbinașurile și faci din albușuri spumă. Din acestū preparatū întinđi o lingură pe bulinū de 1 degetū de lungū și de 2 degete de latū, presări pe de asupra migdale, cuișore; cerni cu sita zaharū pisatū măruntū, poi biscuitele pe forma de arcū unsă cu untū, carea o așezi pe tiniché și o bagi într'unū cuptoriū răcoritū.

Pāne de biscuitū. Freci 4 gălbinașuri de ou cu 8 loți (140 grame) de zaharū, adaogi spuma dela 4 albușuri și 7 loți (122 grame) de făină. Acēsta o bagi în forma cea lungă unsă cu untū și proveđută cu hârtia, coci răcurosū; cândū vrei a o întrebuița, o

taî felii subțiri, care-le presări cu zaharû și le prăjesci pe tiniché ca și pesmeții.

Chifle de biscuitû. Freci 4 gălbinașuri de ou cu 8 loți (140 grame) de zaharû, amesteci 4 albușuri spumă și adaogi și 7 loți (122 grame) de făină, storeci prin scarniță chifle mici pe hărtia, care-le presări cu zaharû mărunțelû și cu migdale tocate și le cocî rece.

### Gogoșele de biscuitû.

Cu ghiață de portocală. Prepari materia ca și pentru biscuitû finû, storeci prin scarniță grămăzuî frumôse, asemenea unei alteia de mari, înalte și rotunde pe hărtia cum s'arătatû la biscuite, și le desfaci de pe hărtia totașa. Acum umpli 2 câte 2 cu salsă de marile și tragi pe de asupră-le ghiață de portocale.

Cu vanile. Bați 4 ouă și 10 loți (185 grame) de zaharû, ținendû vasulû în apă ferbinte, bați și mai de parte, după ce vei scôte vasulû din apă, până sê va răci preparatulû, amesteci numai nițelû zaharû de vanile și adaogi 8 loți (140 grame) de făină de întărelă de cea mai fină, formezi grămăzuî mici rotunjore pe hărtia trăgendû preste ele ghiață ca și preste cele precedente.

### Felii de biscuite cu lustru.

Cu ghiață de salsă și de punciu. Umpli feliile cu salsă de marile, întinđi preste ele ghiață fêrtă de punciu, aședî pome ferte în aburi despicurate și le svânți.

Cu ghiață de lăm'ăiă. Tai felii frumôse din pâne fină și virtôsă de biscuite, care-le aședî pe tinichéoa provêdută cu hărtia, întinđi pe fața loru ghiață de lăm'ăiă străluciosă și grôsă, și svânți feliile în cuptoriû.



## Tortă de biscuită.

În foi unse cu salsă. Freci una cu alta 3 ouă întregi și 8 gălbinișuri de ou cu 24 loți (420 gr.) de zahăr, adaogi arómă de vanile ori de portocală, spuma dela 5 albușuri și 10 loți (175 grame) de făină și cocî acésta massă în trei cercuri. După ce sê vorû rēci, aședî foile unse cu salsă una peste alta și le dai lustru cu gheață după placû.

Cu gheață de ciocolată. Freci 8 loți (140 grame) de zahăr cu 6 gălbinișuri de ou, adaogi spuma dela 6 albușuri și 8 loți (140 grame) de făină și cocî în cerculû de tortă. După ce sê va fi rēcitû deplinû saû a două ȕi tai torta în două dreptû prin mijlocû, rēdicî partea de de asupra, ungî cea de de subtû cu salsă de marile, le aședî iarăși una preste alta, și dai tortei pe față și pe de lături lustru de ciocolată.

Cu cremă rece, saû umplută cu spumă ori cu înghețată. Cocî torta în forma de cercû și o fôia de aceeași marime în cerculû de tortă. După ce sê va rēci puî cerculû pe fôia unsă cu salsă de marile și umpli spațiulû deșertû cu cremă rece, saû cu spumă de smântână, de smeură, saû de marile.

Vănișóre de biscuită. Freci 6 loți (105 gr.) de zahăr cu 5 gălbinișuri de ou, adaogi spuma dela 4 albușuri și 4 loți (70 grame) de făină saû 1 lotû (17 grame) de migdale pisate măruntû, umpli forme mici și cocî cu ogodulû. După ce vei deșerta vânișórele presări preste ele zahăr de vanile, și rēci tragi preste ele lustru după placû.

Pane episcopescă. Freci 8 loți (140 grame) de zahăr și 4 gălbinișuri de ou timpû de 1 óră, adaogi spuma dela 4 albușuri apoi arómă de portocală, 4 loți (70 grame) de pignoli întregi, 4 loți (70 grame) de pistatie tăiate lungărețû, 4 loți (70 grame) de stafide 4 loți (70 grame) de bóbe de strugure și 4 loți (70 gr.)

de ciocolată tăiată bucături cubice (muiată în cuptoriu și apoi svântată iarăși). Acum mai mesteci încă 8 loți (140 grame) de făină. Totu preparatulul 'lă bağı acum în forma cea lungă unsă cu untu și coci pânea cu ogodulă.

Tortă în foi din aluată cu zaharū. Prepari pe cārpatoriū aluată din 8 loți (140 grame) de zaharū cu arómă de vanile, 8 loți (140 grame) de făină, 5 gălbinașuri de ou ferte virtosu și 3 ouă prospete. Desparți acestū aluată în două părți egale, le întinzi rotunde, le așezi pe tiniché și după ce le ai coptū, ungându-le cu salsă, le pui una preste alta, dai pe suprafață lustru, și presari pe de asupra migdale tăiate sau pistatie.

Tortă de pâne. Răduesci pânea de grău, o cerni și amesteci 6 loți (105 grame) de atari răsuri stropite cu rumū cu 6 loți (105 grame) de migdale pisate cu coji cu totū, adaogi  $\frac{1}{2}$  de lingură de scortişoră și garófe-dresuri. Apoi freci 8 loți (140 grame) de zaharū cu 10 loți (175 grame) de gălbinașu de ou și cându se va fi îngroșatū bine, amesteci spuma dela 7 albușuri de ou. Torta o coci într'unū cercū de tortă, sau în două cercuri de 1 degetū de susū. Foile le ungi cu salsă, le așezi una preste alta și tragi preste ele ghiată după placū. Poți adaoga încă 4 loți (70 grame) de ciocolată frecată și 2 loți (35 grame) de citronatū tăiatū mărunțū.

Felii prefăcute de untū. Freci 6 gălbinașuri de ou cu 6 loți (105 grame) de zaharū, adaogi spuma dela 3 albușuri, 6 loți (105 grame) de migdale pisate cu cójă cu totū, apoi 2 loți (35 grame) de răsuri de pâne, 2 loți (35 grame) de ciocolată frecată și coji de lămâia, coci într'o formă lungăreață; ungi cu ghiată galbenă nestrăvădēciosă.

Pâne de ciocolată. Bați 16 loți (280 grame) de zaharū cu 8 ouă, adaogi 16 loți (280 grame) de



ciocolată frecată, 4 loți (70 grame) de migdale și 8 loți (140 grame) de făină și cocî în forma cea lungă-reață.

Sugarete (țigarete). Preparî aluată virtușelū din 8 loți (140 grame) de zaharū, 8 loți (140 grame) de răsuri de biscuitū, 8 loți (140 grame) de făină cu scortîșoră și cu ouă, 'lū frământî bine și formezi din elū cărnăței ca degetulū de lungi, care-i ungi cu ou și presări pe de asupra zaharū și scortîșoră.

Gogoșele cu cremă. Cocî gogoșe lungărețe din massă de gogoșe de curcanū și le scobesci ca și pe acelea, le umpli cu cremă de vanile ori altă cremă; le ungi cu ghiață de ciocolată ori de licuiorū.

Tortă de cartofi. Freci 6 gălbinașuri de ou cu 12 loți (210 grame) de zaharū cu arómă de vanile ori de lămâiă, și torni cu încetulū în  $\frac{3}{4}$  de ora 2 linguri de mîncare de rumū, apoi după ce vei fi mestecatū timpū îndelungatū, adaogi 12 migdale amari pisate mărunțū, spuma dela 5 albușuri și 6 loți (105 grame) de făină de cartofi; cocî torta într'o formă presarată cu făină de cartofi, acolo o lași să se și rēcescă și apoi deșertându-o din formă, presări preste ea zaharū de vanile.

Păne de fructe. Bați 2 ouă și 4 gălbinașuri de ou cu 8 loți (140 grame) de zaharū, adaogi coji de lămâiă, scortîșoră, și garófe-dresuri și 10 loți (175 gr.) de póme ferte în aburi precum: nucî, felii de pepene, gutui, ș. alt. tăiate bucături ori lungărețe și și 10 loți (175 grame) de făină și cocî în forma cea lungă.

Păne de alune. Bați și freci una cu alta catū de multū 8 loți (140 grame) de zaharū cu 8 gălbinașuri de ou, adaogi 8 loți (140 grame) de alune tăiate mărunțelū, 6 loți (105 grame) de ciocolată frecată, zaharū de vanile, spuma dela 2 albușuri și 3 loți (52 gr.) de răsuri de franzelă și cocî pănea în formă lungăreață.

## Tortă de alune.

Cu ananasu. Freci 16 loți (280 grame) de zaharü cu 10 gălbinașuri de ou, amesteci apoi spuma dela 6 albușuri și 16 loți (280 grame) de alune curățite de cójă și pisate și 2 loți (35 grame) de făină și cocî în 3 cercuri de tortă, puî foile unse cu salsă de marile una preste alta, presări ananasu tăiatu măruntu pe salsă și dai torti lustru de ananasu, 'lă svânți și aședî pe ea pome ferte în aburi.

De alune prăjite. Prăjesci 4 loți (70 grame) de alune întregi curățite de cójă cu 4 loți (70 grame) de zaharü într'o tigae de tuciü până să vorü rumeni, și le pisezi reci câtü să pôte de mărunțelü, apoi le freci împreună cu 6 loți (105 grame) de zaharü și arómă de vanile cu 7 gălbinașuri de ou, adaogi spuma dela 6 albușuri și 8 loți (140 grame) de făină. După ce se va cöce și răci, dai tortei întregi lustru după placü. —

Gogóșe de curcanü. Freci 8 loți (140 grame) de zaharü cu 6 gălbinașuri de ou timpü de 1 örá, adaogi spuma vîrtösă dela 6 albușuri și în fine câte nițică făină de cea mai fină și uscată 8 loți (140 grame). Prin o scarniță formezi din acestü aluatü grămăzuî înalte pe o hărtiă, carea o puî pe unü cărpătorașü, să le ajungă căldura numai de asupra, iară la fundü să rămăiă moi și le cocî câtü de iute. După ce se vorü răci, le iai de pe hărtiă cu cuțitulü, le scobesci pe din lăuntru și le umpli cu spumă de smântână zaharisită bine; le cufunđi cu o furculiță în ghiată de ciocolată și le școți cu ajutoriulü unei a doua furculițe, le aședî pe tiniché și le svânți în cuptoriü.

Gogóșe cu ghimberiu. Prepari aluatü din 8 loți (140 grame) de zaharü, 8 loți (140 grame) de făină, 2 gălbinașuri de ou și nițelu albușü, cöji de lămaiă și ghimberiu pisatü măruntu, 'lă lași să stea 4



óre, apoi 'lă întindă, tăi din elă cu forme figură și dai acestoră petecuțe înainte de a le cōce lustru de apă.

Plăcintă imperială. Frecă 16 loți (280 gr.) de zahară și 3 ouă  $\frac{1}{2}$  de óră, adaogă apoi 8 loți (140 grame) de corinte, 8 loți (140 grame) de stafide sultanine, 8 loți (140 grame) de migdale pisate, coji de lămâiă și 8 loți (140 grame) de făină, cocă acestă preparată în forma cea lungă, și 'lă tăi coptă bucată înguste.

Păne imperială. Bați spumă din 4 albușuri, o amestecă cu 7 gălbinașuri de ouă și cu 8 loți (140 gr.) de zahară, adaogă 4 loți (70 grame) de migdale prăjite cu zahară și tăiate cuiă apoi răcite, și 7 loți (122 grame) de făină, și cocă pânea în forma cea lungă.

Tortă de castane. Ferbă castane mară (maroni) până să móiă și le dai prin sită. În 12 loți (210 grame) de atare mieđă puă 16 loți (280 grame) de zahară, care-le 'lă frecă  $\frac{1}{2}$  de óră cu 12 gălbinașuri de ouă, apoi amestecă în acăsta mieđulă de castane, zahară de vanile, spuma dela 6 albușuri și 4 loți (70 grame) de făină. Cu acăsta materieă umpli trei cercuri de torte purcedendă totă ca și cu torta de biscuite, puă foile cōpte unse cu salsă de marile una preste alta.

Păne prefăcută de comisă. Torta de păne oră cea de migdale brună o cocă în 1 formă de pudingă. După ce să va răci, i dai lustru grosă caldă și presări pe ea migdale din grosă tăiate frunđisore subțiri, apoi tocate și zahară pisată mărunțelă; în fine o svântă.

Cărți de jocă de migdale. Frecă 8 loți (140 grame) de zahară cu 2 gălbinașuri de ouă și adaogă spuma dela 1 albușă precum și 8 loți (140 grame) de migdale pisate mărunțelă saă tăiate cuișore, arōma de portocală și 2 loți (35 grame) de făină; acestă preparată 'lă întindă pe buline tăiate în patru colțuri

(cu cuțitul muiat în albuș de ou), așezi la mijloc migdale jumătățite și presari pe de asupra zaharū.

### Drugulețe de migdale.

Cu citronatū. Bați spumă din 2 albușuri de ou, adaogi la ea 2 gălbinișuri și 8 loți (140 grame) de zaharū, și după ce vei freca bine, amesteci zamă de lămâia și cojile, precum și 8 loți (140 grame) de migdale tăiate cuiă, 2 loți (35 grame) de citronatū tăiat lungăreț, 2 loți (35 grame) de arancini tăiați mărunțel și și nițică făină; întinzi acēsta pe buline, coce și tai bucăți lungi înguste.

Cu dresuri. 8 loți (140 grame) de migdale tăiate cu coji cu totū, 8 loți (140 grame) de zaharū (candelū) 6 loți (105 grame) de făină, scorțișoră mulțișoră, garófe-dresuri și arómă de portocale le prepari aluatū cu vre-o câteva ouă; sucesci aluatulū cārnatū, care-lū tai bucăți ca nucile de mari și faci din ele cārnaței ca degetulū de lungi.

### Torte de migdale.

Din aluatū de migdale frecatū. Pisezi māruntū 8 loți (140 grame) de migdale cu 2 ouă, le amesteci cu 8 gălbinișuri de ou și 8 loți (140 grame) de zaharū; după  $\frac{1}{2}$  de óră adaogi spuma dela 6 albușuri și  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de făină, coce două foi ca degetulū de late în 2 cercuri și altă foiă din massă de vindū. Cea din urmă foiă se aședă proveđută cu salsă de marile printre cele cu aluatū de migdale; apoi taindu-o tóta torta i-dai lustru.

Amestecatū cu salsă. Mesteci 16 loți (280 grame) de zaharū cu 4 albușuri de ou în formă de ghiatā, apoi adaogi 4 gălbinișuri de ou și 2 linguri de salsă de marile frecându-le bine bine; apoi adaogi încă 6 loți (105 grame) de migdale pisate māruntū și 6 loți



(105 grame) tăiate cuiă; cocî în cercu de tortă, și după ce se va răci torta o ungi cu ghiață.

### Pepenî prefăcuți.

Cocî materiă de biscuitu în două forme de pepene egale unei alteia din 16 loți (280 grame) de zaharū, 12 ouă și 16 loți (280 grame) de făină (sau și într'o singură formă de 2 ori). Din ceea ce ai coptu, formezi pepenele întregu, după ce vei fi tăiatu ceva dela mijlocu și în loculū deșertu vei fi pusu salsă de marile, carea o ungi cu zaharū legatū și ambele părțile lipesci una de alta. Spațiile góle le lipesci cu bucățele de biscuitu tăiatu, care-le moi în zaharū legatū punându pepenele să nu se apese pe o perină de pene acoperită cu unū servietū. După aceea usuci 1 punctu (560 grame) de migdale curățite de cója, băgate în apă próspectă și le pisezi porțiunii mici bine bine, stropindu-le cu ghiață. După ce le vei pisa, iaî o lingură de zaharū și nițele migdale și le pisezi una cu alta până se voru amesteca bine una cu alta, apoi scoți afară și continuî până vei pisa tóte migdalele cu zaharū; apoi colorezi verde acestu aluatū de migdale cu zamă de spenatū să samene cu cója dela pepene; comprimi pe cārpătoriū pepenele cu 1 cuțitū infainandū cārpătoriulū cu zaharū și cu făină de întăreală. Jumătate din acestu aluatū de migdale 'lū întinzi ca degetulū celū micū de grosū, făcendū o fóia ovală ca o jumătate de pepene de lungă, ungi pe suprafața cu spumă, puî aluatū cu laturea unsă pe biscuitū și apeși cu 1 cuțitū aluatulū de migdale duple feliile pepenelū. Cândū se va usca pe o lature, întinzi a două jumătate a aluatulū de migdale, întorci pepenele, și puî aluatulū pe elū ca și mai în nainte, legāndu-lū bine cu celū aședatū de mai în nainte. După ce se va usca și a doua parte, ungi aluatolū de migdale cu spumă să capete lustru, și a doua qi faci din ghiața fină de ciocolată fire subțiri să samene cu firele unui pepene cu rețea.

Acastă prăjitură se taiă felii ca și 1 pepene adevărat, reprezentându pepelele naturală atât pe din lăuntru cât și pe din afară.

Tortă de muscație. Prăjesci brune 8 loți (140 gr.) de migdale tăiate cuiă și 4 loți (70 gr.) de zahăr; apoi după ce se vor usca le fărâmi. Apoi freci și mesteci 12 loți (210 grame) de zahăr, 2 ouă întregi și 8 gălbinașuri de ou; după  $\frac{1}{4}$  de oră adaogi 8 loți (140 grame) de migdale tăiate cu cojă cu totu, după  $\frac{3}{4}$  de oră migdalele tăiate cuiă cu 2 loți (35 grame) de citronat tăiat bucături mărunte, 2 loți (35 grame) de arancini, cojile dela  $\frac{1}{2}$  de lămâiă, cuișore, garofedresuri, nucă de muscată, 4 loți (70 grame) de răsuri de pâne stropite cu nițel rumu și spuma dela 7 albușuri. După ce vei coce torta, pu ghiață pe ea și o orneză cu pome.

Felii de ale lui Napoleonu. Freci 8 loți (140 grame) de zahăr cu 3 ouă întregi și 2 gălbinașuri de ou, adaogi 8 loți (140 grame) de migdale tăiate cuiă prăjite și 4 loți (70 grame) de făină; întinzi acestu preparat pe tiniché și după ce se va coce pe jumătate 'lu tai felii, care-le umpli 2 câte 2 cu salsă.

Plăcintă de Nürenberga cu piperu. Freci 16 loți (280 grame) de zahăr cu 4 gălbinașuri de ou  $\frac{1}{2}$  de oră, apoi adaogi garofedresuri, flori de muscată, cardamone, scortșoră din fiecare sortă câte  $\frac{1}{2}$  de dram (2 grame), cojile dela  $\frac{1}{2}$  de lămâiă și nițel suc, 8 loți (140 grame) de migdale pisate și tăiate mărunte, 3 loți (52 grame) de citronat, 1 lot (17 grame) de arancini, spuma dela 4 albușuri, apoi 4 loți (70 grame) de făină de grâu și 4 loți (70 grame) de cartofi. Acestu preparat 'lu întinzi ca degetul celu micu de grosu pe buline, așezi pe tiniché bulinele și coci la temperatură moderată. Dai plăcinti lustru cu ghiață de apă și o tai felii ori drugulețe.



## Tortă de nuci.

Cu salsă. Freci 12 loți (210 grame) de zahăr cu 8 gălbinișuri de ou și cu 12 loți (210 grame) de nuci tăiate mărunț, adaogi spuma dela 3 albușuri și cocî acestu preparat în două cercuri de tortă asemenea de mari, saū amesteci 4 loți (70 grame) de răsuri de pâne stropite cu rumu și cocî într'unu cercu, tai torta de două ori în două și o așești una preste alta, ungându bucățile cu salsă ori cu spumă de smântână sleită.

Cu vindu spaniolu. Pisezi 8 loți (140 gr.) de nuci próspețe curățite de cójă (saū jumătate nuci, jumătate migdale) mărunț și adaogi la ele din 12 loți (210 grame) de zahăr pisat, freci și amesteci cu 10 gălbinișuri de ou, adaogi spuma dela 6 albușuri, și 6 loți (105 grame) de făină și cocî preparatul cu 2 cercuri călduț. După ce se va răci, umpli torta cu vindu spaniolu amestecat cu nuci tocate mărunțel; din aceasta faci de asupra o gratie (grilagiū) pe tortă, presări cu zahăr, cocî rumeioru și garnezi cu pome ferte în aburi. —

## Tortă de pistație.

Pisezi 6 loți (105 grame) de pistație de totu verđi cu 2 loți (35 grame) de migdale, și le stropesci cu 2 ouă pe cându pisezi, apoi freci până voru face spumă cu 9 loți (175 grame) de zahăr și 8 gălbinișuri de ou, apoi amesteci dela 5 albușuri spuma, și 5 loți (87 grame) de făină, cocî în cercuri de tortă 2 foi, care, după ce se voru răci, le așești una preste alta cu salsă și tragi preste ele lustru.

## Tortă de portocale.

Cu răsuri și cu sucū. Freci de o portocală 16 loți (280 grame) de zahăr, care-lu freci apoi 1 óră cu 12 gălbinișuri de ou și 16 loți (280 grame) de

migdale tăiate mărunțu, apoi amesteci încet cu încetulă spuma dela 8 albușuri, în fine nițele răsuri mărunte udate cu zama dela 1 portocală. După ce se va răci, dai tortii lustrulă de portocală. Feliile curățite de portocală le poți ferbe cu zaharū legatū, stropesci răsurile cu acestū sucū și puī sub tortă ca substratū feliile despicurate.

Cu făină de cartofi. Pisezi mărunțelū 8 loți (140 grame) de migdale și le umezești încet cu încetulū cu 2 ouă, apoi le freci cu 8 gălbinașuri de ou și 8 loți (140 grame) de zaharū cu arómă frecată dela 2 portocale, adaogi spuma dela 8 albușuri, și 6 loți (105 grame) de făină de cartofi și coci în 2 cercuri. Din suculū portocalelorū faci lustru, care-lū tragi pe torta umplută cu salsă.

### Bomuri (suluri).

Frecei 1 punctū (560 grame) de zaharū pisatū și cernutū mărunțu cu 32 de gălbinașuri de ou până va face spume, amesteci spuma dela 32 de albușuri, mai frecei încă  $\frac{1}{2}$  de oră și adaogi arómă de lămâia și de vanile și 1 punctū (560 grame) de făină, apoi începi a torna în formă.

### Rulade.

De biscuitū. Frecei 8 loți (140 grame) de zaharū cu 3 gălbinașuri de ou și amesteci spuma dela 6 albușuri și 4 loți (70 grame) de făină iute iute, întinđi acēsta pe hărtia de sbeutū, asterni de de subtū o cōlă de hărtia pe tiniché și coci rulada pripitū. Cândū va căpata față, puī tinichéoa pe vatra caldă, întoreci biscuitulū, tragi hărtia josū, ungi cu salsă de marile, învârtesci mototolū biscuitulū dară iute și apoi i-lū învâltuesci în hărtia și 'lū coci deplinū. După ce se va răci, 'lū tai felii, preste care tragi pe față lustru străvêdeciosū.



De pâne. Freci 8 loți (140 grame) de zaharü cu 6 gălbinașuri de ou și adaogi și 4 loți (70 grame) de migdale pisate cu coji cu totü, arómă de lămâia și de portocală, scortişóră, garófe-dresuri, spuma dela 4 albușuri de ou și 3 loți (52 grame) de răsuri mărunte din pâne négră, și completezi rulada ca și cea de ciocolată.

### Cuburi cu lustru.

De alune. Tai massa de tortă de alune cóptă în forma cea lungă după ce sã va răci, cuburi, le ungi pe față cu salsă de marile ori de măcese, înfigi la mijlocü o alună curățită tăiată de jumătate, și dai cuburilor lustru cu apă.

De puncü și de ciocolată. Prepari massă de biscuitü din 8 loți (140 grame) de zaharü, din 5 ouă și 8 loți (140 grame) de făină, coci în forma cea lungă și tai după ce sã va răci, cuburi. Aceste-le cufunđi cu ajutoriulü douărü furculițe în puncü sau ghiață de ciocolată, le svânți, punându-le pe tiniché în cup-toriü, le cufunđi cu cealaltă lature în ghiață si le lași iarăși sã se svante.

### Tortă - Cebra.

Freci 8 loți (140 grame) de zaharü cu 8 gălbinașuri de ou și 8 loți (140 grame) de migdale tăiate mărunțelü, adaogi spuma dela 6 albușuri și 8 loți (140 grame) de făină și distribuesci acésta materiă în vase; într'unü vasü torni sucü de acărmesü; materia dintr'alü doilea o colorezi cu ciocolată. Acum bagi cu colorile învârstate lingură de lingură în cercurile de tortă până la jumătate și coci torta. După ce sã va cóce, ungi foile cu salsă, le așezi una preste alta, și dai torti lustru străvêdeciosü.

## Spinare de căprioră sau tortă de migdale.

16 loți (280 grame) de migdale pisate mare cu coji cu totu, 12 loți (210 grame) de zaharü și 12 gălbinașuri de ou le freci una cu alta  $\frac{1}{2}$  de oră, adaogi spuma dela 7 albușuri, apoi 4 loți (70 grame) de citronatü tăiatü măruntü, coji de lămăia, scorțișoră, garófe-dresuri, și 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată. Cu acestü preparatü umpli forma cea lungă pentru spinare de epure unsă cu untü (lungime de 12 policarü), (32 centimetre) și 'lă cocl. După ce veî deșerta, i dai lustru de lămăia, presări pe de asupra coji de lămăia ferte în zaharü, tăiate tăeșei, si împenezi spinarea cu migdale prăjite tăiate cuiă sau cu pignole.

## Săltantele.

Prepari aluatü din 8 loți (140 grame) de zaharü, 8 loți (140 grame) de făină, scorțișoră, garófe-dresuri și coji de lămăia cu gălbinașuri de ou; întinzi aluatulü subțire și 'lă tai șuvișe, care-le stropesci cu apă, presări pe de asupra-le zaharü și scorțișoră și le cocl în cuptoriü răcoritü.

## Covrigi cu zaharu.

Cu anasonü. Prepari aluatü din 8 loți (140 gr.) de zaharü, 4 loți (70 grame) de migdale, 4 loți (70 gr.) de făină și nișelü anasonü cu gălbinașü de ou; faci din acestü aluatü covrigi micl, care-i stropesci cu apă, presări pe ei zaharü și i cocl.

Cu vanile. Din 8 loți (140 grame) de făină, 8 loți (140 grame) de candelü și vanile, din 2 gălbinașuri de ou ferte virtóse și din 2 ouă próspete prepari aluatü, faci din elü covrigi micl de totü, care-i ungî cu ou, presări pe ei grunjuleșe ca grindina de zaharü și i cocl rece.



## Prăjituri din materie fluidă.

### Corneturi (Cornete).

Spargi într'o óla afundă 3 gălbinișuri de ou, adaogi 4 loți (70 grame) de zaharū cu vanile, 4 linguri de făină și apoi în mai multe rânduri 1 pătrariū (35 centilitre) smântână, și bați acestū preparatū câtū se póte de bine cu lingura de fertură. Apoi inferbenti ferulū de corneturi pusū pe jarū, 'lū stergi și 'lū ungi cu céră albă, stergi cu hărtiă de sbeutū, bagī în elū o lingură de mănecare din aluatū, cocī pe flacără, le învaluesci încă, fiindū ferbinti, pe unū lemnusū ca degetulū de grosū, ținendu-le pe elū până să vorū înțepeni.

### Corneturi cópte pe tiniché.

Cu anasonū. Prepari spumă ușoră din 6 albușuri de ou bătendu-le acestea cu 6 loți (105 grame) de zaharū  $\frac{1}{2}$  de óră, adaogi anasonū pisatū și 4 loți (70 grame) de făină; întinđi acestū preparatū pe tinichéoa unsă cu céră, presări pe de asupra migdale tăiate cuiă și le cocī în cuptoriū calduțū. Îndată ce va fi aluatulū brunū deschisū pe la margine, tai aceste părți pătrate ca degetulū de lungi și le rostogolesci ferbinti de pe tiniché preste unū lemnusū ca degetulū de grosū întórse cu fața în afară. Spre scopulū acesta puī tinichéoa pe vatra caldă până cândū vei tăia si îndată o bagī iarăși în cuptoriū, căci numai fiindū ferbinti, le poți încováia.

Cu gălbinișū de ou. Freci 3 gălbinișuri de ou cu zaharū la greutate câtū trei ouă, adaogi spuma dela 2 albușuri și făină câtū tragū 2 ouă, întinđi subțire acestū aluatū pe tiniché, presări pe elū migdale tăiate mărunțelū și întorci petecutele încă fiindū ferbinti în jurulū lemnusulū. Migdalele poțū și lipsi.

### Armişore.

Bați și freci bine 4 gălbinișuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahăr cu vanile, adaogi încet cu încetul 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână grasă, 3 mână de făină, 4 loți (70 grame) de unt topit și spuma dela 4 albușuri de ou.

Acum ții de asupra flăcării focului ferul pentru armişore până se va inferbenta pe ambele laturi, 'lă stergi apoi 'lă ungi pe amândouă părțile cu gras de boi, în fine bagi din aluat cam 3 linguri pline, închei ferul, 'lă ții pe flacăra și tai ce va curge din el cu cuțitul. După ce vei fi ținut ferul pe amândouă laturile de asupra focului, să te uiți de sa coptu aluatul galbinu frumos, și dacă se va fi coptu, rostogolești jos de pe feru preste lemnul de suluri.

Cu drojdi. Amesteci în nițică făină și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână, 1 lotu (17 grame) de drojdi și pu să dospiască. Acestu aluatel 'lă adaogi apoi la 10 loți (175 grame) de făină, bagi 1 ou, 3 gălbinișuri de ou și 2 loți (35 grame) de zahăr bătut cu nițică smântână, 4 loți (70 grame) de unt topit, nițică sare, arómă de lămăia și 2 linguri de rumu. Aluatul acesta móle de totu 'lă bați în blidu, 'lă lași să dospiască, apoi 'lă coci ca și cel precedentu, pu în afundături salsă și 'lă dai caldu ori rece pe masă.

### Confecțe fără ouă.

Tortă cu mere. Legi până la firu 16 loți (280 grame) de zahăr, adaogi 24 de loți (420 grame) de mere tăiate bucături cubice și le ferbi fără să mesteci de multe ori în ele până voru fi străvêdcióse; apoi amesteci cu merele 2 loți (35 grame) de arancini, 4 loți (70 grame) de citronat, 2 loți (35 grame) de pistajie, tóte tăiate bine ca tăței, mai de parte 3 loți (52 grame) de pignoli întregi și totatâte migdale tăiate



stiluri, coji de lămâiă și zamă de lămâiă. După ce va fi scădut zama, întindî acestu preparat pe cercul de tortă cu bulin, care trebuie mai întâi să-l fi muțat în apă, stropesci suprafața cu apă, presări pe de asupra zahar, care-le 'lă netedesci să stee de o potrivă. Acum lași torta să se usuce în odaia 3 zile la căldură, iaș cercul de pe ea și o ornez cu fructe. Spre a ferbe zaharul, poți băga în el zama de portocală în loc de apă.

Gogoșele de mere și de gutu. Le prepari ca și torta de mere ori de gutu, dară faci grămăzu mici, ce le așești pe bulin, le lași să se usuce vr'o două trei zile la unu loc svântat și le ornez cu ghiată.

Grilagiu de migdale. 16 loți (280 grame) de zahar pisat, 'lă bagă într'o tigare de tuci, ce o puni pe foc să se topiască zaharul, dară nu mesteci pré desu în el, căci să stinge ușor. Apoi adaogi 16 loți (280 grame) de migdale tăiate cuișore, care trebuie să le fi prăjit nițel la foc într'o tingiră lătareată să fiă calde de o potrivă și să se îngălbinescă, le amesteci bine și storci preste ele nițică zama de lămâiă, și după ce se vor fi topit devenind o materie galbenă brună, formezi din acesta forme după plăcu; grilagiulă băgat în figuri potrivite mai mari și mai mici, unse cu oleu de migdale să fiă ferbinte, lipindu-l de fund și pe de latur cu o lămâiă să și capete crustă de o potrivă, după ce 'lă vei scote din formă, și îndată 'lă și svânți la unu loc cald. De să va întempla să devia până ce 'lă prepari pré virtos, 'lă încăldesci de a două oră. Formele pentru atare grilagi sunt mai bune corfițe și altele de feliulă acestora, apoi să le poți despărți una de alta cu șarnire. Poți întinde de altumintea grilagiulă pe tinichéa unsă cu oleu de migdale cu sucitoriulă asemenea unsu cu oleu, făcend o fôia ca degetulă celu micu de grósă, carea apoi o tai

bucăți, cum 'ți va plăcé; până să va răci, o poți pune pe forma de arcu și ornă cu ghița ca și torta.

**Marcipană.** La 16 loți (280 grame) de migdale dulci, adaogi 2 loți (35 grame) de cele amare, le curăți de peliță și le răduesci pe răduitoare. Apoi amesteci 16 loți (280 grame) de zahăr pisat mărunț și cernut și tornându și 2 linguri de apă de trandafir, frământă să se facă aluată vîrtoșelă, care-le 'lă întindă cu sucitoriul pe hărtia presarată ici colo cu zahăr; apoi cu mașina de gogoșe scoți foițe din elă. Apoi succesci aluatulă cu mănile făcendu cărnăței subțirei, cară i aședă pe la marginea foițeloră stropite cu apă de rose, și aședă foițele pe hărtia. Acum faci cu o undré pe la marginea foițeloră, respective pe cărnăței creștute jură împrejură, pui pe ele coperementu de cositoră cu jară, să capete marginea față. De va ieși față pe unele locuri măi curându le acoperi cu hărtia până să va face față preste totă. Pe suprafața din lăuntru pui gelée frumósă roșă și dai lustrulă făcută din 16 loți (280 grame) de zahăr cu apă de trandafir, proveđi foițele apoi cu póme bune frumóse ferte în aburi său cu citronată și arancină, și svănți marcipanulă la căldură dară nu în cuptoriă.

#### Prăjituri cu miere.

**Despre miere.** Scurgi mierea din fagură, punendu fagurulă pe străcurătoare aședată pe 1 castronă, tăi fagurulă să se deschidă tóte celiuțele lui; castronulă 'lă pui la sóre după ferestra să nu viă albine și vespă la mirosulă mieră. Acésta miere curată limpede, o deșerti în păhară, borcane ș. alt., care-le legă bine. Cealalta miere, carea se află încă în apă, o storci și o conservă deosebi.

**Pain de epice brun.** (Turte dulci.) Ferbi până să va îngroșa binișoră 1 punctă (560 grame) de sirupă, 1 punctă (560 grame) de miere, adaogi 1 punctă (560 grame) de migdale tăiate cu coji cu totă, 1 lotă



(17 grame) de scorțișoră, 1 lotu (17 grame) de garofe-dresuri, ghimberiu, 4 loți (70 grame) de arancini, cardamone, nucșoră de muscată, nițel piperiu alb,  $\frac{1}{2}$  de lotu (8 grame) de potașă disolvată în spirtu de Francia și 1 punctu (560 grame) de făină de săcară, să se facă aluat pufios, care-le 'lă lași să dospiască la căldură o noapte, apoi 'lă țini 24 de ore în pivniță, în fine 'lă întinzi ca degetul de grosu, tai pătrate lungărețe (oblonge), în care înfigi regulat migdale curățite de cōjă, coci turtele pe tiniché și le dai lustru cu apă cu zahar.

Antere (joindre) de miere. Ferbi  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (18 centilitre) de miere, la care adaogi 8 loți (140 grame) de zahar, 2 linguri de rumu,  $\frac{1}{4}$  de lotu (4 grame) de scorțișoră,  $\frac{1}{4}$  de lotu (4 grame) de garofe-dresuri, zamă de lămăia și coji de lămăia, lăsându să se răcescă. Acum amesteci cu acestu preparat atata făină de săcară să se facă aluat pufios. Să nu mesteci juru împrejur, ci numai ici și colo. Întinzi aluatul pe cărpatori frământându-l și 'lă lași să stee o noapte, 'lă întinzi apoi ca două muchi de cuțit de grosu, 'lă tai antere, care-le așezi pe tiniché și le coci rece.

Pâne de casă prefăcută. Ferbi 1 pătrariu (35 centilitre) de miere cu 16 loți (280 grame) de zahar și cu vr'o câteva linguri de apă, curăți bărbătesce spuma, ce se va forma, adaogi apoi scorțișoră, garofe-dresuri și coji de lămăia, și după ce va fi rece, bagi atata făină de săcară să se facă ca și aluatul de pâne. Din acestu aluat formezi pânișore, care-le țini o noapte așa, apoi a două di le coci cu ogodul. Poți să le păstrezi câtu de multu, să le întrebunțezi a le rade în colaci ș. alt. sau le tai felii ca prăjitură.

## Inchegături, piftii, spume, creme, șotouri și înghețate!

### Închegătură în forma piftiilor.

Cunoscințe pregătitoare despre clei (gelatină) și clei de morun.

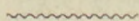
Cum să disolve cleiul. Cantăresc cleiul făcut din șorlici de slănină și și altu clei; apoi 'lă pu în 2 pătrare (7 decilitre) de apă ca la 2 loți (35 grame) să stea la căldură și topindu-se cleiul, 'lă limpedesci cu 1 albușu de ou ca și aspicul și 'lă străcori cu albușu cu totu de mai multe ori prin pândă.

Clei 'ți face trebuința la închegături diverse, numai la piftii din lapte cumperi clei englezesc, căci n'are acidu în sine; de altfelu acesta numai trebuie limpedit. Unde ar fi de ajunsu 1 lotu (17 grame) de clei de morun, ți trebuie 2 loți (35 grame) de gelatină din șorlici de porc.

Gelatină (clei) din șorlici de porc. Tai şuvițe de două degete de late, 2 punți (1 chilo 120 grame) de șorlici de porc nu pré bătrănu, clătesce-le în mai multe ape într'o ți de mai multe ori, rați de pe ele unsorea frumusel, le curăți și pe cealaltă lature și le bagi iarăși în apă prospetă. Apoi le pu într'o tingiră, le lași să se inferbente până voru începe a ferbe, le curăți iarăși rădându-le cu cuțitul și le pu în apă rece. A doua ți le ferbi în 4 oca (cofe) [6 $\frac{1}{2}$  litre] de apă cu ogodul fără să mesteci, până le poți strivi în degete, scoțind spuma și luând grasul cu lingura. Când voru fi moi, străcori zamă printr'unu servietu întinsu și înțepenit, o lași să se răcescă, curăți de asupra și la fundu ori ce uriciune s'ar mai ivi, și tai gelatina închegată bucăți subțiri, care-le usuci, punându-le pe sită la unu locu espusu aerului. Acastă gelatină se limpedesce apoi cu albuș de ou, se înțelege cându ți va trebui.



Cum topesci (disolvi) cleiul de morun? Cleiul de morun adevărat, care se face din beșică curată, este alb, străvedecios; iară cel preparat din mațe e crețu, nu se disolve așa ușor și încălzindu-l, miră a pesce. Învăluie cleiul de morun mai întâiu în hărtia și 'lă bați cu un ciocan de lemn. Din elă rupi câtă ți trebuie la pifti, și la 2 loți (35 grame) ți trebuie cam 1 pătrariu (35 centilitre) de apă prăspetă, carea o pui să stă vr'o câteva ore la căldură; apoi o ferbi cu ogodulă până se va topi cleiul; poți limpedi cu neocă (zăpadă), dăr atunci ia de două ori atăta apă ca mai întâiu; curăți spuma bărbătesce și mesteci în apă de mai multe ori. În fine străcori prin pândă și întrebuițești cleiul după plac.



### Pifti (reci, catarigi).

Cum se torni zama de pifti și se deșerti piftiile, sa spus în genere la secțiunea despre Aspic, atăta la pifti dulci câtă și la pifti cu carne. Despre clei de morun te poți informa din cele espuse în secțiunea despre gelatină „cunoscinte generală.“ Dară trebuie să mai ai în vedere acesta: ca la 1 lot (17 grame) de clei de morun curat ți trebuie 2 pătrare (70 centilitre) de fluiditate. În recetele aceste de mănăcări terminul: clei de morun, se ia pentru cel curățit, gelatină pentru prefăcut, care-lă cumperi din băcani, și gelatină ori clei de șorlici pentru cel preparat din șorlici de porc; vara ți trebuie pentru una și aceeași cantitate mai multă apă ori altă fluiditate ca érna. După ce vei aședa forma de o potrivă pe toate laturile în ghiață și o umpli cu pifti, o acoperi cu coperemântul de cositoriu, pe care pui sloiuri mici de ghiață lăsându-o să stă neatinsă vr'o câteva ore. Cândă vei deșerta piftiile cu mai multe fețe, trebuie să fi unsă forma cu oleu de migdale tare curat,

le desfaci pe la margine cu degetul, suflă puțin în ele, întorci forma cu blidul cu totu, o lovesci cu degetele și n'o rădică numai de câtă în susu. De vrei să amesteci spumă de smântână cu cremă, trebuie să se fi răcită pe deplin, să nu se scurgă și topiască spuma; pe lângă acésta, s'o amesteci de o potrivă și câtă va sta în castronul s'o frece nițel până va începe a se închegea.

De ananasu. Curăți de cója unu ananasu micu, tai mecul cum ți va plăce și 'lă ferbi vr'o câteva minute în 24 loți (420 grame) de zaharu cu 2 pătrare (70 centilitre) de apă adaogându și 1½ loți (25 grame) de clei de morunu. Pisezi cója și o ferbi totașa, acum amesteci amândouă ingredientele una cu alta, străcori, adaogi zamă de lămâia și aședându bucașile ca substratului să se sleiască. În locu de apă poți pune șampanie albă.

De mere. Tai feli 12 mere bune, le ferbi într'o oca (cupă) [1½ litre] de apă până se voru muia bine bine. Zama o străcori printr'o cărpă și o ferbi cu 12 loți (210 grame) de zaharu până va face stropi grei. Acum adaogi 1½ loți (25 grame) de clei de morunu, străcori, pu pome ca substrat și lași să se închege. Poți folosi și sticle mici sau forme. După ce se voru slei, deșerti piftiile; fiindu însă în sticlute, le dai cu ele cu totu la masă.

De ciocolată, cu smântână. 2 pătrare (70 centilitre) de smântână, 10 loți (175 grame) de zaharu și 8 loți (140 grame) de ciocolată de vanile le ferbi mestecându mereu până se voru subția bine, apoi amesteci 1½ loți (25 grame) de gelatină, umpli cu acésta forma și lași să se sleiască în ghiață.

De fragi. Ferbi 16 loți (280 grame) de zaharu în 2 pătrare (70 centilitre) de apă, până va face picături (beșici), torni apa ferbinte preste 4 pătrare (1½ litre)



de fragi curate, și lași să se răcescă acoperindu-le cu ceva; adaogi apoi zama dela o alămăiă, pui să se străcore totul printr'o cărpă și umpli cu acest preparat amestecându în el încă 2 loți (35 grame) de clei de morun, o formă facută spre acest scop.

De smeură. Amesteci cu 1 pătrariu (35 centilitre) de zamă (must) de smeură, zama dela 1 lămăiă și zahăr legat. Acest preparat 'lă ferbi vr'o câteva minute, străcori de trei ori printr'o cărpă, adaogi clei de morun și pui să se închege. Poți lua jumătate mure albe și jumătate smeură. Piftiile acestea le poți prepara ca și fragile.

De café, limpedi brunete cu apă. Din 6 loți (105 grame) de café prăjită de curându pui 4 loți (70 grame) în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă ferbinte - clocotindă, și o lași să se răcescă, acoperindu-o cu ceva. Cealaltă café o măcină și prepari din ea în mașina de filtrat cu apă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de café. Apoi bagi ambele părți amestecate cu 1 lot (17 grame) de clei de morun disolvat în 16 loți (280 grame) de zahăr legat, mai străcori odată și tornându tot preparatul într'o formă, pui să se închege. Piftiile de café și ciocolată le poți pune să se sleiască și în păhară de café, din care-le deșerti și le dai la masă pe unu servietu său în păhară.

Limpedi cu cremă. În piftii limpedite preparate după gust poți pune bucăți de cremă încheată, care-le așezi în forma de cercu ca simburii; și în locurile deșerte torni piftii proșpete.

De lămăiă. Amesteci una cu alta: aroma dela 2 lămai, dela 8 zama, nițică apă și zahăr câtu vei vré, precum și 1 lot (17 grame) de clei de morun. După ce ai străcorat și limpedit piftiile, le torni în formă provădută ca substrat cu felii de portocale și pome ferte în aburi.

De rosolă (licuieră). În 1 pătrariu (35 centilitre) de zahăr legat bagă încă până ferbe zaharu vr'o câteva coji de portocală, 1 păhăruțu plin de vină molcuțu albă, 1 păhăruțu de rosolă, zama dela 1 lămâiă și dela 1 portocală,  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de clei de morună, străcori și pu sub piftii substrat de pome ferte în abur.

De marile. 16 loți (280 grame) de zahăr legat lă torni preste 15 bucăți de marile mustoșe cu meulă brunetă, curățite de cōjă și jumătățite, și lă lași să stea 24 de ore, sau lă mai ferbi nițel, apoi lă străcori printr'o cărpă. Acum adaogi zama dela 2 lămâi și 1 lotă (17 grame) de clei de morună, străcori încă odată, și umplendă cu acesta o formă, pu să se sleiască pe ghiață.

Cu substrat de pome. Tornii piftii străvedăcioșe cam de 1 deget într'o formă lătareată și le lași să se inchege. Apoi aședă pe ele în formă de flori pome ferte în abur de mai multe soiuri. Preste bobite tornii numai zahăr legat, rece, și le lași să stă o noapte, totașa urmeză și cu pomele mai mari, care trebuie să le ferbi în acest zahăr câtă vă cere trebuință și apoi le aședă în piftii, după ce se voră svântă. După ce ai coperit încetul cu încetul cu piftii, pu ună aldoilea rând, care-le să formeze o margine frumoșă.

De perseci. Ferbi în 16 loți (280 grame) de zahăr legat 6 perseci mari curățite de cōjă și jumătățite cu simburii (meulă) loră cu totă, până se voră muia bine persecile, apoi lași să se răcescă. Zama străcorată o amestecă cu  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de clei de morună disolvat în vină bună, și bagă piftiile în forma proveđută la fundă cu felii ferte de persecă.

De portocale. În 16 loți (280 grame) de zahăr legat tornii zama curată și străcorată dela 8 portocale și 2 lămâi precum și arōma din 2 portocale.



Înferbênți acestu preparatū și adaogi 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū și mai străcori odată. Față poți da piftiilorū și mai frumósă cu sucū de acărmēsū.

De punciiū. În 16 loți (230 grame) de zaharū legatū bagī 2 păhare de ciaiū rusescū ori de cucuruzū,  $\frac{1}{2}$  de păharū de zamă de lămăia ori de portocală, vr'o câteva linguri de rumū și 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū.

De gutuī. Ferbī în 2 pătrare (70 centilitre) de apă 16 loți (380 grame) de zaharū, și apoi 3 gutul tăiate felii până se vorū muia; străcori zama acēsta prin sită, adaogi 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū și nițică zamă de lămăia, colorezi nițelū piftiile să fiă roșii frumóse. Acum străcori încă odată și umpli o formă tescuită mândru.

De rose (trandafiri). Legi 8 loți (140 grame) de zaharū și 'lū torni ferbinte preste 2 loți (35 gr.) de foi de trandafiri (centifolia) și 'lū lași astupatū bine să se răcēscă. Apoi bagī zama dela 1 lămăia și 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū disolvatū, străcori și lași să se sleiască. Poți băga și apă de trandafirū și de cereșe, și colorezi cu mustū de acărmēsū.

De cócăze (strugurei, roșincini). Curăți cócăzele de códă, le pisezi și storei mustulū printr'o cărpă, apoi 'lū țini vr'o două trei ore și străcori zama limpede. La 1 pătrariū (35 centilitre) de astfeliū de mustū ți trebuesce 12 loți (210 grame) de zaharū legatū, 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū; acum străcori până se va limpeđi bine bine și pui să se închege.

Cu rumū. Ferbī 16 loți (280 grame) de zaharū în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de apă, pui în elū câtū se va răci,  $1\frac{1}{2}$  loți (35 grame) de cleiū de morunū și  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de rumū.

De ciaiū. Legi 12 loți (210 grame) de zaharū, torni în elū 1 lingură de masă de ciaiū și vr'o câteva picături de mustū de acărmēsū, puī să se răcēcă, astupândū vasulū, amesteci cu  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de apă de cereșe, cu zama dela 1 lămăiă și cu 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū, străcori și lași să se sleiască.

De vanile. Legi 16 loți (280 grame) de zaharū apoi 'lū ferbi cu o bucățică de vanile, colorezi cu acărmēsū și străcori. Apoi puī în elū nițică apă de cereșe, zamă de lămăiă și 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū sau 2 loți (35 grame) de gelatină limpețită; bagi în formă să se sleiască.

De viorele. Puī într'unū castronū 1 pătrariū (35 centilitre) de foi curățite de viorele vinete (albastre), torni preste ele 1 pătrariū (35 centilitre) de apă ferbinte și acoperindū castronulū, 'lū lași să sté câteva ore. Apoi ferbi 12 loți (210 grame) de zaharū cu  $\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de apă, 'lū curăți de spume, și îndată ce se va răci, torni în elū apă de viorele străcorată, adaogi zama dela 2 lămăi și 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū fertū în coji de lămăiă, care-lū străcori călduțū preste zaharū. După ce se va răci totū preparatulū, 'lū bagi în formă, care o așezi în ghiață.

Multicolóre. Torni într'o formă unsă cu oleū de migdale, de unū degetū piftii după placū, d. e. de ciocolată, care-le lași să se sleiască, apoi torni altfeliū de piftii, roși orî deschise și sleindu-se și acestea, altele și altele. Astfelū poți umplé forma cu trei orî mai multe straturi (pături) de piftii, care-le așezi de o potrivă unei alteia sau lăsandū între ele spatii umplute cu piftii mai subțiri la stratū. De altūmintrea poți forma întră straturi mai gróse de piftii străvêdēciose mai subțiri de piftii albe de migdale.

De apă. Ferbi și legi 16 loți (280 grame) de zaharū cu 2 pătrare (80 centilitre) de apă, adaogi zama



dela 2 lămâi și nițică cójă tăiată de pe lămâia și 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū. După ce ai ținutū acestū preparatū acoperitū bine vr'o cātva timpū, străcori, 'lū torni în formă cu substratū de pόμε și lași piftiile să se sleiască.

De vișine. La 1 pătrariū (35 centilitre) de mustū de vișine ți trebue 10 loți (175 grame) de zaharū legatū și  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de cleiū de morunū; puī să se inferbēnte, străcori, și lași să se sleiască.

De vinū. Ferbi  $\frac{1}{4}$  de óră în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de vinū bunū albū zaharū, scorțișóră, garófe-dresuri, coji de lămâia și de portocală, adaogi zaharū legatū, zamă dintr'o lămâia și  $1\frac{1}{2}$  loți (25 gr.) de cleiū de morunū, străcori și puī să se sleiască.

De struguri. Culegi bobifele de struguri rescopti și bunī și le storci printr'o cārpă. În acestū mustū, care după ce va fi statū cātva timpū, 'lū străcori, puī 8 loți (140 grame) de zaharū legatū, nițică zamă de lămâia și 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū. Acum străcori iarăși prin servietū și puī să se sleiască și mai bine într'o formă de struguri.

Portocale și lămâi sleite. Prepari pifti de portocală, din care o parte să fiă alburii frumóse, cealaltă parte o colorezi galbinū cu zaharū de portocală, a treia parte în fine roșu. La 4 portocale cu zaharū trebuinciosū legatū dinpreună să iaī 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū. Tasurile le aședi în ghiața și le umpli fiecare cu câte o sortă de pifti (dar numai cu ogodulū să nu se rēstórne). După ce s'a sleitū bine, tai cu unū cuțitū ascuțitū fiecare portocală în patru, și rangezi feliile, învărstāndu-le frumosū pe castronū, în care ai pusū nițele piftii sleite.

Lapte de Elveția. Puī să se topiască în 1 pătrariū (35 centilitre) de apă 10 loți (175 grame) de zaharū, apoi 'lū ferbi până se va întinde, în fine 'lū

puî să se răcească. Acum bați 10 gălbinașuri de ou în acestu preparatū ca și șotoulū și continuî alū bate și în timpū ce se răcesce aședatū în apă; apoi amesteci  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de gelatină, nițelū rumū, sau ro-solū, zaharū și cândū va fi rece, adaogi 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână prefăcută spumă.

Cafea de Lionu. Faci cafea tare din 2 loți (35 grame) de cafea prăjită prospētū, adaogi  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de gelatină, și după ce se va rēci, bagi în ea spumă virtōsă zaharisitā din  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de smântână; umpli cu acēstā o formă și o lași să se sleiască. După ce vei deșerta piftiile din formă, poți să le garnezi cu spumă roșiā orī albă, să formezi pe de asupra o gratie ș. alt. De va avē forma afundături, le umpli acestea mai întâiū cu café négrā limpede, în care amesteci cleiū de morunū și zaharū după placū. După ce se va slei acēsta de ajunsū, adaogi cealaltă mistură preste ea.

### Piftii bătute.

Piftiile bătute spumă se prepară mai lesne ca cele limpedi, de aceia cele limpedi le vei completa nefindū străvădēcioase în modulū acesta. De altmintrea se prepară din pōme ferte orī crude, care-le pasezi, cele virtōse le călescī în apă cu zaharū, cele moi crude apoi cu apă cu zaharū fērtā și cu cleiulū de morunū disolvatū (sau gelatină) amestecândū de regulă și zamă de lămaia. După ce se vorū rēci și se va străcora mustulū le torni în tingirā, care o puî pe gheață sau în apă rece. Înainte de a începe să se închege, începi a le bate cu nuēoa de spumă virtōsă. Acum grămădești piftiile într'unū castronū și le dai la masă cu prăjituri; sau le puî în apă orī în gheață, sau le bagi într'o formă, carea o ai muiatū mai întâiū în apă rece. Cândū vreal a le deșerta, cufunđi forma în apă caldă. Forma lătareață o proveđi mai întâiū cu piftii limpedi nebatute,



saŭ numai pe fundŭ, saŭ plină și îndată ce se vorŭ slei piftiile, repetezi, apoi torni piftiile bătute, care-le lași să se închege aședendŭ forma în ghiață. Luciulŭ piftiilorŭ poți să'lŭ înfrumsezezi cu póme ferte în aburi muiate în piftiŭ reci, apoi torni iarăși piftii limpedi. Spre acestŭ scopŭ întrebuintezi piftiile limpedi de apă.

De ananasŭ. Ferbi cojile de ananasŭ cu 16 loți (280 grame) de zaharŭ și 2 pătrare (70 centilitre) de apă până se va lega zaharulŭ, saŭ storci mustulŭ dela 1 ananasŭ nefertŭ în zaharŭ fertŭ, adaogi cleiulŭ de morunŭ, mŭstulŭ dela 2 portocale și dela 1 lămâiă, străcori și faci spumă.

De mere. Curăți de cójă 8 mere frumoșe, le tai felii și le călescŭ în zaharŭ cu apă, le străcori prin sită, adaogi 12 loți (210 grame) de zaharŭ și 1 pătrariŭ (35 centilitre) de apă fertă, 1 lotŭ (17 grame) de gelatină disolvată și zama dintr'o lămâiă, și cândŭ se va îngroșa bătendŭ acestŭ preparatŭ, mai torni și vr'o două trei linguri de rumŭ.

De fragi și perseci. Međulŭ pasatŭ se colorează și mai frumosŭ cu zamă de acărmesŭ și la 2 pătrare (70 centilitre) de među, adaogi 2 loți (35 grame) de gelatină și 12 loți (210 grame) de zaharŭ.

De licuiorŭ. Faci piftii din ori ce feliŭ de licuiorŭ, jumătate le poți înroși cu mustŭ de acărmesŭ; umpli forma cu piftii limpedi, la care adaogi roși bătute saŭ și învârstatŭ. Piftiile le bați deodată numai pentru unŭ stratŭ, îndată ce se vorŭ slei piftiile limpedi tornate mai întâiŭ.

De lămâiă. Bagŭ zama dela 4 lămâi și 1 portocală în apă 1 pătrariŭ (35 centilitre) în carea ai fertŭ 16 loți (280 grame) de zaharŭ și adaogi și 2 loți (35 grame) de gelatină.

De marile. Adaogi la 2 pătrare (70 centilitre) de mustŭ pasatŭ din marile prospete ferte în aburi

2 loți (35 grame) de gelatină disolvată și fértă și zaharū după placū.

De portocală. Ferbi 10 loți (175 grame) de zaharū cu 1 pătrariū (35 centilitre) de apă, adaogi aróma frecată dela 2 portocale, mustulū dela 3 lámăi mari și 5 mici și 2 loți (35 grame) de gelatină disolvată și străcori încă odată.

De gutui. Cam 8 bucăți de gutui crude le ferbi în aburi cu apă zaharisită și după ce le vei pasa, adaogi 12 loți (210 grame) de zaharū fertū și 1 lotū (17 grame) de gelatină.

De cócăze. Storcē 2 pătrare (70 centilitre) de mustū de cócăze preste 24 loți (420 grame) de zaharū și adaogi numai 1½ lotū (25 grame) de gelatină, căci cócăzele se încheagă mai ușorū.

De vinū. Tornī în 1 pătrariū (35 centilitre) de vinū albū de celū mai bunū apă de zaharū fértă cu dresuri și străcorată, și puī și 2 loți (35 grame) de gelatină.

#### Piftii de migdale. (Blanemangers).

Încăldesci ferbinte 2 pătrare (70 centilitre) de smântână nu pré grósă, dară să n'o lași să fərbă, freci în ea 8 loți (140 grame) de migdale pisate mărunțū cu nițică smântână, care-le țini câtva timpū în apă rece, și lași să stea 1 óră. Apoi străcori printr'unū servietū, adaogi 1 lotū (17 grame) de gelatină disolvată, zaharū cu arómă dupa placū. Până ce sē răcesce acestū preparatū 'lū aședī în apă rece și mesteci mereū să nu prindă scórtă (pele, peliță). Înainte de a se slei umpli cu acéstă o formă, carea o cufundī în apă, și o scoți iarăși ori o ungī cu oleū de migdale. Punendū forma în ghiățā, și aședādu-o în apă rece după 1 óră o lași o nópte să se facă piftiile. În locū de smântână, poți mesteca migdalele pisate, care-le țini 24 óre în apă



rece să le poți curăți de cójă, în apă torni apă ferbinte, lași să sté 1 óră și le încăldești iarăși să fərbă; apoi adaogi celelalte ingrediente și purceți ca și mai în nainte. La 2 pătrare (70 centilitre) de apă ți trebuiesce 12 loți (210 grame) de migdale, 10 loți (175 grame) de zaharű,  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de gelatină și arómă de vanile.

Brunete și negri. Ciocolata o disolví în nițică apă ferbinte, o mesteci până ce se va răci cu zaharű și o freci, și cându va fi mărunță și rece adaogi cealaltă parte.

Galbene. Le faci piftiile bătendű 4 gălbínusuri de ou cu zaharű de portocală și cu smântână rece, adaogi cealaltă parte constatóre din 2 pătrare (70 centilitre) ferbinte și și 10 loți (175 grame) de migdale, 8 loți (140 grame) de zaharű, 1 lotű (17 grame) de gelatină; care tóte le străcori printr'o cãrpă.

Verđi. Dacă puí în piftiű în locű de migdale 12 loți (210 grame) de pistație la 2 pătrare (70 centilitre) de smântână, și completezi colórea verde încă cu nițelű mustű de spenatű.

Roși. Le prepari piftiile totașa, ca și pentru cremă și adaogi mustű storsű próspectű de fragi orí de smeură. Colórea o înfrumșetezi ánsă cu mustű de acărmesű, amestecándű sucű de fragi, licuiorű de vanile saű apă de trandafirű numai și numai spre a-le da piftiilorű gustű.

De migdale cu vanile orí cu maraschino le poți mesteca și cu spumă de smântână.

Aróma de café, de lămaia, portocală și de vanile se amestecă cu smântână ca și cea cu cremă.

În formă de damier. Umpli forma cu piftiű de migdale, le lași să se închege, le deșerti din formă și tai din ele bucăți în patru colțuri, care-le

aședî colțu la colțu într'o formă lătăreață, și în locurile deșerte tornî cremă de ciocolată, dară să nu tornî crema de odata ci în mai multe rënduri, să nu se destrame bucățile.

Cu figurî aședate în lăuntru. Piftiiloră subțirele deșertate din forme le poți da formă după placă; spre scopulă acesta cufundî formele în apă ferbinte, deșerți piftiile din ele, le aședî în forma ănsă cu oleu de migdale și o umpli cu altă colóre de pifti.

Pistrițate în dungî de mai multe colorî. Tornî în formă pe schimbate pifti albe de migdale cu vanile, rosiu-rosa cu sucū și arómă, verđi de pistație și brunete de ciocolată, dar din fiecare colóre de câte 2 ori cum se va fi sleitū pătura tornată mai în nainte.

#### Urezū sleitū ca piftiile.

Cu fragî. Ferbî cu smântănă 5 loți (87 grame) de urezū și 4 loți (70 grame) de zaharū până se va muia, amesteci 1 lotū (17 grame) de gelatină englezescă, 6 loți (105 grame) de zaharū și 1 pătrariū (35 centilitre) de fragî pasate, și îndată ce se va răci de totū, adaogi spuma dela  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de smântănă; apoi aședî totū urezulū în formă. După ce l'ai alesū și l'ai deșertatū din formă, 'lū garnezi cu fragî alese, frumoșe și presări pe de asupra zaharū.

Cu marile. Se prepară întocmai ca celū cu fragî, dară în loculū fragilorū pasezi marile rēscópte și adaogi acestū međū la urezū, puî în prejuru-lui marile ferte în aburi.

#### Pudingū.

Rece de cabinetū cu fructe. Bați  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de smântănă cu 6 gălbinașuri de ou și prepari crema, în care puî după ce se va răci 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū. Într'aceia bați



1 $\frac{1}{2}$  pătrariu (35 centilitre) de smântână și faci spumă, carea o adaogi la cremă punându și zaharū. Jumătate o bagi într'o formă găvănósă și o puī să se sleiască, o proveđi apoi cu fructe ferte în aburi tăiate bucături cubice, d. e. cu marile, felii de pepeni, gutui, ananasū; în fine umpli forma cu crema, și puī să se sleiască.

Rusescū. Disolvī 1 lotū (17 grame) de cleiū de morunū saū 2 loți (35 grame) de gelatină în lapte, adaogi  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântână, 12 gălbinașuri de ou și 6 loți (105 grame) de zaharū și prefaci cremă. În timpū ce se răcesce puī zaharū, rumū și 4 loți (70 grame) de stafide, și cândū va fi rece, adaogi 1 $\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântână prefăcută spumă; cu acēsta umpli o forma provēdută cu biscuite, și lași să se sleiască.

De urezū cu mere. 6 loți (105 grame) de urezū fertū grosciorū dar mōle cu smântână, zaharū și vanile, 'lū freci în timpū ce se răcesce cu 1 lotū (17 grame) de gelatină fértă grosciorū, apoi amesteci  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de spumă de smântână cu zaharū de vanile, și bagi acēsta într'o formă de pudingū două straturi cu felii de mere ferte în apă cu zaharū și vinū.

---

## Șoto.

### Cunoscințe pregătitoare.

---

#### Prepararea șotoului și a cremei.

Bați gălbinașurile de ou cu fluiditatea zaharisită (la șoto: vinū orī mustū, la cremă: lapte dulce); torni în vasulū făcutū spre acēstū scopū (ligeanū de șoto) și bați punēndū vasulū pe focū cu nuēoa de spumă saū cu o nuē de mēstēcănū curățită de scōrță până va începe a clocoti; saū puī preparatulū într'o ôlă strimță

dar înaltă la focu și bați bărbătesce până să se va face șotoulu. Cum începe a să urca în susu, tragi vasul de la focu și bați mereu până să se va îngroșa și va spuma; apoi dai șotou îndată la masă, sau de vrîi a-lu da rece, bați vasul în apă rece și bați mereu până să va răci. Cândă faci cremă din lapte dulce e mai bine, să nu cumva să se închege laptele, a-lu ferbe și străcora mai cu samă cândă întrebuinteți lapte dulce bunu. De cumva s'ar închegea cu tôte acestea laptele, amesteci în elu vr'o câteva gălbinașuri de ou. De vei pune în cremă făină (la 1 pătrariu [35 centilitre] de lapte o linguriță de cafea de făina în locu de 2 gălbinașuri de ou), bați și freci făină mai întâiu cu gălbinașurile de ou bine. Poți bate fluiditatea cu gălbinașuri de ou reci, fiindu ferbinte, dară trebuie să bați bine de samă.

De portocale. La  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de zamă de portocală ți trebuiește  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de zamă de lămăiă,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de apă, 10 loți (175 grame) de zaharū, carele 'lū ferbi în apă și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de gălbinașu de ou.

De punciu. La 1 pătrariu (35 centilitre) de ciaiū rece de socū ți trebuie zama dela o lămăiă și dela 2 portocale, zaharū și rumū după placū și 8 gălbinașuri de ou.

De rumū ori de licuiorū. Faci din vinū ușorū șoto obicinuitū și amesteci în elu vr'o două trei linguri de rumū sau licuiorū după gustū. La 1 pătrariu (35 centilitre) jumătate maraschino, jumătate zamă de portocală ți trebuiește zaharū după gustū și 8 gălbinașuri de ou.

De mustū. Mustū storsū din pome culese prós-pete ți trebuiește 1 pătrariu (35 centilitre) la 8 gălbinașuri de ou și zaharū după placū.



Vișinile le pisezi cu simburî cu totu și storci mustulū printr'o cārpă. De veî întrebuința mustū de fragî orî de smeură, adaogi și nițică zamă de lămăia.

De vinū. Bați într'unū pătrariū (35 centilitre) de vinū bunū 8 gălbinașuri de ou si 8 loți (140 grame) de zaharū și și mai multū după gustū. Vinulū și zaharulū poți să 'lū adaogi fertū și rece și la 1 pătrariū (35 centilitre) de fluidū iai  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de gălbinașū de ou. De va fi vinulū tare, bați în elū nițică apă orî zamă de lămăia.

Cu rāsuri de biscuitū. Ferbi 7 loți (122 gr.) de zaharū într'o jumătate de pătrariū (17 centilitre) de apă până sē va limpeđi, lasă-lū să se recēscă și 'lū bați cu 9 gălbinașuri de ou, adaogi licuiorū de vanile după gustū și bați până sē va rēci; acum 'lū puî grămadă într'unū castronū provēđutū cu rāsuri de biscuite și așēđi castronulū pe ghiața sārātă. După vr'o câteva ore vrēndū a 'lū da la masă, presări preste elū rāsuri de biscuitū, și dai cu elū prăjitură māruntă.

Cu spumă de lapte dulce. Amesteci șotoulū preparatū din  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de malaga, 5 gălbinașuri de ou și zaharū după gustū îndatā ce sē va rēci cu  $\frac{3}{4}$  de pătrariū (27 centilitre) de spumă de lapte, puî substratū de pōme sub elū și 'lū torni într'o crustă.

Rece. Așēđi óla saū liganulū cu șoto în apă și 'lū bați mereū până sē va rēci; apoi 'lū puî grămadă în castronū, iară castronulū 'lū așēđi în ghiața. Înainte de a 'lū da la masă servesci împreună prăjituri mārunte și pōme ferte în aburi.

Caldū. Prepari șoto după gustū, 'lū torni grămadă încă caldū în castronū și înfigi în ele corinte saū biscuite, saū dai împreună prăjitură māruntă saū biscuitū cu salsă saū pōme ferte în aburi, care-le așēđi în castronū și șoto pe de asupra.

### Șoto substratū.

Cu biscuite. Așeđi într'unū castronū biscuite saū felii de pâne de biscuitū unse cu salsă saū provēdute cu pōme ferte și deșerți pe de asupră-le șoto după placū. Preste aceste felii bați 4 ouă și 8 loți (140 gr.) de zaharū cu vanile, care-le bați cu varga de spumă și țini vasulū în apă ferbinte până sē va îngroșa preparatulū, apoi adaogi 8 loți (140 grame) de făină de cartofi și coci într'o formă lungăreață. Aceste felii le așeđi în formă de rugū în castronū și deșerți preste ele șoto de rumū ori de portocale ori maraschino.

Cu felii de salsă. Tai felii de o potrivă de mari din franzele, căroră le ai rasū cōja saū din prăjituri fragețe și le prăjesci pe de o lature cu unsōre, le ungi pe cealaltă cu salsă și puī o adouă feliă pe de asupră-le, apoi le moi nițelū în vinū roșū zaharisitū, punēndū castronulū pe vatră caldă, presări pe de asupra scorțișōră, acoperi cu șoto și îndată dai māncarea la masă.

### Șotouri și sosuri pentru aluaturi (prăjituri).

Sosū de marile. Puī să fērbă două linguri de salsă de marile cu zama dela două portocale saū cu vinū albū și cu nițelū zaharū și tornāndū acestū sosū într'unū tasū de sosū, 'lū dai pe lângă prăjitură.

Chaudeau (șodo) și cremă. Acēsta sē face cu dresurile arătate la loculū seū. Crema trebue făcută mai subțire pentru pudingū ș. alt. adăogāndu-se la prăjitură într'unū tasū de sosū. Crema de cafea se gătesce din cafea amestecată pentru ca să capete față. Cāndū sē dau aceste sosuri reci lângă prăjitură, amesteci în ele spuma de lapte și le puī să stea în ghiată.

Șoto de ciocolată, negru. Ferbi într'unū pătrariū (35 centilitre) de apă, 8 loți (140 grame) de ciocolată răquită, 8 loți (140 grame) de zaharū pisatū, aceste ānsă trebuescū amestecate și frecate bine



în nainte de a le ferbe; după ce se va îngroșa șotoulă, 'lă lași să se răcească nițelă și apoi 'lă deșerți preste pudingă (coctă) saă bați vr'o câteva gălbinașuri de ou și puțină lapte și apoi le torni în ciocolata dela focu.

Șoto de caramelă. Moiă 12 loți (210 grame) de zahară în apă, lasă-lă să se topiască și apoi ferbe-lă până se va rumeni, și îndată 'lă deșerți într'altă vasă saă 'lă puî în apă, și apoi 'lă deșerți pe de asupra prăjiturii.

Spumă de marile, rece. Amesteci și freci câtă se pôte de multă 2 linguri pline de salsă de marile cu 2 linguri de zahară și apoi adaogi la acăsta pică de pică  $\frac{1}{2}$  de pătrariă (17 centilitre) de lapte bătută.

Mustă de pôme. Mustulă fertă de pôme 'lă puî în prejurulă pudingii scôse din formă, saă și într'ună tasă separată.

Mustulă storsă prôspetă de fragi, de cécăze ș. alt. îndulcită cu zahară 'lă puî să fêrbă numai nițelă ca să și țină fața, saă frecândă zahară în elă 'lă daî rece.

Mustulă dela pôme călite (ferte în aburi) saă salsa subțiată o înfêrbentă, bați  $\frac{1}{2}$  de lotă (8 grame) de făină cu nițelă vină și o mesteci cu mustulă ferbinte până ce începe să fêrbă.

Spumă de pôme. Bați două albușuri de ou în spumă preparată și înfêrbentă totdeodată 1 pătrariă (35 centilitre) de mustă de pôme saă salsa de marile subțiată, și din acăsta torni nițelă câte nițelă în spumă până 'și va capăta spuma față și gustă, dară să fiă groscioră, și acăsta o deșerți în formă de cunună în jurulă pudingii (coctulă).

Sosă de perseci. Ferbi împreună în vină albă cu zahară salsa de persică saă carnea dela persică pasată și prôspetă.

Șoto de portocale, saũ sosũ. Ferbĩ zama dela 2 portocale și o lămâiã cu 6 loți (105 grame) de zaharũ disolvatũ in apã și dresũ (mirosũ, aróma) de portocalã, și 'lũ daĩ lângã prăjiturã saũ 'lũ tornĩ preste ea.

Sosũ de puncĩũ. Facĩ șoto subțire de portocale și tornĩ in elũ rumũ câtũ vei socoti a fi de ajunsũ.

Șoto de salsã. Ferbĩ salsã de marile cu nițicã apã. Salsa de smeurã saũ de cócãze pasatã e de re-gulã destulũ de subțire.

Sosũ de vișine. Ferbĩ vinũ roșũ cu zaharũ și cu o bucățicã de scorțișórã, scoți in fine scorțișóra afarã și tornĩ in acestũ sosũ zama de vișine.

Sosũ de vinũ. Mesteci într'o sticlã cu madeira (vinũ) o lingurițã de cafea de fãinã, 1 lotũ (17 grame) de untũ, 6 loți (105 grame) de zaharũ, 3 gãlbinușuri de ou și 1 prisã de sare, mesteci mereũ in acẽsta pu-nẽndu-o la focũ, și și dupã ce sã va inferbẽnta mãi mesteci in sosũ.

### C r e m ă .

Aróma și gustũ pentru bucate dulci.

#### Cunoscințe preparative.

Amestecarea arómei (mirosului) și gustului pentru bucate dulci.

La cremã și bucate dulci aplicĩ aróma in modulũ urmatorĩũ: Vanilea sã taiaĩ bucățĩ de o jumãtate de policariũ (3 centimetre) și se ferbe in 1 pãtrariũ (35 centilitre) de lapte dulce grosiorũ; apoi sã acopere vasulũ cu ceva și sã pune la o parte și rēcindu-se vanilea o strãcorĩ prin pãndã. Pentru unele mãncãrĩ o tai mã-runtũ, o pisezi cu zaharũ și cernãndu-o o folosescĩ. Scorțișóra se ferbe taiatã bucățĩ in lapte dulce saũ sã și piseazã mãruntũ mãi adeseori. Cafeoa. Bagi



4 loți (70 grame) de cafea prăjită de curându până este încă ferbinte nemăcinată într'ună pătrariu (35 centilitre) de lapte ferbinte, acoperi vasul și apoi o străcori, sau pui în lapte cafea neagră preparată tare. — Zaharū pirjolitū (veđi cum se gătesce) se pôte ferbe în lapte dulce 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte la 3 loți (52 grame) în locū de apă. Ciocolata. Stropesci 4 loți (70 grame) cu apă, mesteci și o freci la focū să se facă măruntă și torni în ea în mai multe rânduri 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce. Ciaiū. Pui o linguriță de cafea în 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce și străcori îndată ce se răcesce. Aróma de lă măiă orī portocală frecată pe zaharū o adaogi numai cândū bați crema. A n a n a s ū. Mustulū storsū din ananasū próspletū lū torni în lapte, sau ferbi cu elū aróma din coji sau mustulū dela ananasū fertū în aburi. Migdale și alune. Curăți și pisezi 4 loți (70 grame) de migdale și le bagī în 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce și după ce se va răci, străcori prin sită; totașa și migdalele prăjite în zaharū. Din maraschino, rumū sau aracū mesteci cu cremă vr'o câteva linguri. Poti aplica și câte două aróme, ce se potrivescū una cu alta, d. e. vanile cu zaharū pirjolitū, portocală cu rumū și alte.

De a n a n a s ū. Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 6 gălbinașuri de ou, 3 loți (52 grame) de zaharū și torni nițelū mustū (zamă) de ananasū fertū în aburi.

De c a r a m e l ū. Pirjolescī 4 loți (70 grame) de zaharū și lū ferbi cu 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte apoi bați în elū 6 gălbinașuri de ou.

De c i o c o l a t ā. Disolvi în apă orī lapte 4 loți (70 grame) de ciocolată și o ferbi într'ună pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce ferbinte apoi bați răcindu-se 6 gălbinașuri de ou și 4 loți (70 grame) de zaharū.

Cu adaosă pentru umplutură la prăjitură. Acesta se prepară mai grosior în modul acesta: Faci cremă din o lingură de cafea de făină, 6 gălbinișuri de ou, 6 loți (105 grame) de zahăr, 1 lot (17 grame) de unt și 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce cu arómă, și amesteci în ea 3 loți (52 gr.) de migdale (bonbonțuri) pisate mărunț (macróne) sau migdale prăjite; sau adaogi în locul macrónelor, 4 loți (70 grame) de pistăție, 2 loți (35 grame) de migdale, 1 lot (17 grame) de citronat pisat mărunț, stropit cu rumă la cremă de portocală.

De cafea. Amesteci în lapte dulce cafea bună și zahăr câtă ți place și bați 1 pătrariu din ea cu 6 gălbinișuri de ou, sau adaogi numai aróma ca felii în lapte dulce.

De licuior și de rumă. În cremă din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 6 gălbinișuri de ou și 5 loți (87 grame) de zahăr, amesteci 3 linguri pline de maraschino, sau de altă licuior, sau 2 linguri de rumă ori de aracă.

De portocală. Într'un pătrariu (35 centilitre) de lapte bătut cu 6 gălbinișuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahăr pui 1 lingură de zahăr de portocală.

De ciaiă (tea). Bați și prepari cremă din 1 linguriță de cafea ciaiă rusească, 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 6 gălbinișuri de ou și în fine adaogi nițel rumă și zahăr de portocală.

De vanile. Ferbi vanile în 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, străcori și bați în el cam 4 loți (70 grame) de zahăr, 6 gălbinișuri de ou de asupra flăcării până se va face cremă cu spumă grósa. În loc de vr'o două gălbinișuri de ou, care-le cruți, poți pune 1 lingură de cafea de făină preparându crema cum s'a disă mai sus.



De ciocolată cu spumă de lapte. Ferbi 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată în  $\frac{3}{4}$  de pătrariu (27 centilitre) de apă cu 8 loți (40 grame) de zahăr, până se va îngroșa, apoi aședându vasul în apă rece mesteci până se va răci, bați acum unul câte unul 4 gălbinașuri de ou, torni  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce prefăcut în spumă, umpli cu crema acesta sticle cu gâtul gros și le așezi între sloi de gheață. Înainte de a da crema la masă, mai bați  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte spumă, și o grămădesci preste cremă.

#### Cremă bătută.

La 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte cu arómă amestecat și trebuesc 6 gălbinașuri de ou, 4—6 loți (70—105 grame) de zahăr, care bătându-le una cu alta le prefaci de asupra focului în cremă.

Cu zamă (must) de smeură. În cremă făcută din  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce, 4 gălbinașuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahăr amesteci, după ce se va răci,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de zamă de smeură storsă prospătă și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce prefăcut spumă, zahăr după plac și cându-o dai, pune-o pe gheață.

Cu licuior or cu rum. După ce se răcesce, o amesteci în spumă făcută din  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce; umpli cu ea torta scobită de biscuit, unsă cu zamă de marile, și pui straturi de straturi vișine ferte fără simbure printre biscuit. Fața o neteșesci de o potrivă să devia plană, faci din spumă de lapte o grație pe de asupra, și pe la margine așezi bombone mici.

Cu salsă de marile. În cremă compusă din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 6 gălbinașuri de ou, 5 loți (87 grame) de zahăr îndată ce se va răci, amesteci 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce

bătută spumă, carea trebuie să o freci pe încetul cu 8 loți (140 grame) de salsă de marile.

Caldă. Grămădesci cremă în castron, înfigi în ea córne ori biscuite, sau dai separată nisce prăjitură mărunță; sau o torni într'o crustă de biscuit — de aluat sfârmicios, sau cu unt și așeși pe la margine bombóne de vânt.

Cu spumă rece. Deșerți crema, îndată ce o ai bătut destul de grósă, într'altă vas, care-le 'lă bagi în apă rece sau în gheață și bați înainte până se va reci de tot. Apoi o grămădesci într'ună castron rece și dai cu ea prăjituri.

Cremă în aburi, sau păhară de lapte, sau consomé.

Ferbi laptele dulce bună și bagi în elă arómă după plac, și acoperindu-lă cu ceva, 'lă lași să se răcéască, străcori printr'ună servietă și bați ună pătrariă (35 centilitre) de astfeliă de lapte cu 8 gălbínușuri de ou și 4—6 loți (70—105 grame) de zahăr, scuturi într'ună păhară pentru cafea sau într'ună castronă adâncă pentru aluatură, și 'lă lași să se sleiască în aburi. Spre acestă scopă așeși păharulă ori castronulă în apă ferbinte clocotindă, pu jară pe copereméntă și lași să stea pe vatră cam  $\frac{1}{2}$  de óră. Apa ánsă se nu férbă, căci fiindă căldură pré mare, se desface crema de pe vas, se sleiesce, sare și face beșici, și astfeliă nu e bună, căci trebuie să se închege numă cam ca laptele acru. Ca să cerci înțepi în cremă ună paiă chiar la mijloc și de se va tiné e crema virtósă de ajunsă. Apoi poți presăra pre cremă zahăr, care-lă pírjolesci cu ferulă de arsă zahăr. De prepari crema în păhară, pu păharulă pe ună servietă aședată în castron, așeși ună tasă, servesci crema rece ori caldă și adaogi la ea prăjituri mărunte. De vei da crema la masă rece, pu vasulă pe gheață sau în apă câtă se póte de rece; poți garni pe de asupra cu spumă de lapte roșă ori albă.



**Consomé arđendă.** Bați bine 1 pătrariu (35 centilitre) de vinu, 2 linguri de rumu saũ aracũ, 6 gálbinușuri de ou și 6 loți (105 grame) de zaharu, străcori în păhară ori în castronu, puĩ castronulu în aburũ și tornĩ preste cremă vr'o câteva linguri de rumu ori de aracũ, care-le 'lũ aprinđi cândũ vei da crema la masă.

**Cu caramelũ și maraschino.** 8 loți (140 grame) de zaharu pirjolitũ după ce tornĩ preste elũ apă ferbinte, 'lũ bați cu 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 7 gálbinușuri de ou și cu nițelũ licuiorũ de maraschino; apoi puĩ crema în aburĩ.

**Consomé de punciu.** Puĩ punciu bunũ tare să se răcescă și 'lũ bați cu gálbinușũ de ou, în fiecare păharũ unũ gálbinușũ, ferbĩ consoméoa în aburũ și apoi o puĩ pe gheață să se răcescă.

### Cremă sleită.

**De ananasũ.** Bați într'o ólă 4 coji de ou de zamă de ananasũ fertũ în aburĩ, 4 gálbinușuri de ou și 1 lotũ (17 grame) de gelatină și bați acestea la focũ până se face cremă. Cândũ va fi crema rece de totũ, adaogi spuma din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână, precum și ananasũ tăiatũ bucături cubice, și punendũ vasulũ în gheață lași să se sleiască.

**De caramelũ.** Puĩ în ligenu 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână, 10 loți (175 grame) de zaharu, 4 gálbinușuri de ou, 1 lotũ (17 grame) de gelatină și freci acestea ținendũ vasulũ pe jarũ până se vorũ inferbenta, dară nu lași să fərbă formalũ. Acum mai bați și vanile și zaharu prăjitũ fertũ în apă și străcori într'unũ blidũ afundũ. Mestecandũ neintreruptũ în acestũ preparatũ lași să se răcescă până se va îngroșa, apoi amesteci spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână și umpli cu acesta o formă să se sleiască. Să iai aminte cândũ trebuie să amesteci ingredientele; căci de vei băga spuma pré curendũ, se topesce; de o

vei băga cându crema s'a sleitū în parte, atunci nu poți amesteca spuma cu ea cum se cuvine.

De ciocolată. Bați crema din 4 gălbinișuri de ou,  $\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de smântână și 8 loți (140 grame) de zaharū. Apoi disolvī 8 loți (140 grame) de ciocolată în apă ferbinte, și o freci la focū până se va subția bine; împreună cu gelatină  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 gr.) amesteci în cremă, adaogi cu încetulū în mai multe rânduri  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de spumă din smântână și o lași să se sleiască în gheață.

De nuci și de alune. Pisezi cu nițică smântână 6 loți (105 grame) de nuci ori de alune mărunțu mărunțu, și le bagi în 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână, adaogi 1 lotū (17 grame) de gelatină disolvată și 6 gălbinișuri de ou. Tôte acestea le bați la focū și prepari crema, carea o zaharișesci după gustū, o bați până se va răci, și adaogi spuma dela  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de smântână; apoi umpli cu acestū preparatū forma și lași să se sleiască.

De maraschino. Faci cremă din 4 gălbinișuri de ou,  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de smântână și 6 loți (105 grame) de zaharū, adaogi 1 lotū (17 gr.) de gelatină și maraschino după gustū și cându va începe a se slei adaogi spuma dela 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână.

De portocale. Freci 12 loți (210 grame) de zaharū cu zama și cu aróma dela 1 portocală, adaogi  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de apă, 5 gălbinișuri de ou și le bați tôte la focū până se va face cremă. Apoi adaogi la cremă 1 lotū (17 grame) de gelatină și cându se va răci crema, bagi spuma dela 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână înroșită nițelū cu acărmesū; în fine umpli cu acésta o formă, lași să se sleiască în gheață, și deșertându piftiile din formă le garnezi cu póme ferte în aburi.

De gutuī. 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână, 6 gălbinișuri de ou,  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre)



de zamă (mustu) de gutuî, zaharû după placu şi 2 loţi (35 grame) de gelatină le baţi pe focu până se va face cremă, carea o puî să se răcescă. Apoi amesteci spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână şi laşi să se sleiască. Cându puî în castronû înfigi în ea cornite mici.

De rumû. Dissolvi  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 grame) de gelatină în lapte, adaogi  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântână, 8 gălbinişuri de ou şi zaharû; baţi şi prepari cremă şi îndată ce se va răci, amesteci în ea spuma din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână, zaharû pisatû şi rumû şi umpli cu acêsta formă.

De vanile din spumă de smântână. Freci 8 gălbinişuri de ou cu 8 loţi (140 grame) de zaharû cu arômă de vanile  $\frac{1}{2}$  de oră, adaogi 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână prefăcută în spumă şi 2 loţi (35 grame) de cleiû de morunû dissolvatû; umpli cu acêsta o formă, o puî în ghiaşă lăsându să se sleiască. Apoi dai prin sită 1 pătrariu (35 centilitre) de fragi rescôpte, freci meşulû acesta cu 6 loţi (105 grame) zaharû  $\frac{1}{2}$  de oră, care preparatû 'lû torni în prejurulû piftiilorû deşertate din formă.

### Cremă substrată.

Cu mere. Puî 7 mere mici întregi, curăţite de cōjă şi scobite la mijlocu ferte în aburi cu zama lorû scăduţă cu totu într'unu castronû, astupi merele pe de desubtu cu cate o bucată de mărû, le umpli cu salsă de marile şi grămădesci pe de asupra cremă de alămăia făcută din 4 gălbinişuri de ou.

Cu biscuitu. Uđi laturea internă a biscuitelorû cu rumû şi smântână dulce rece, le umpli amēdouă cu salsă, le aşedî într'unu castronû şi grămădesci pe de asupra cremă de portocale.

### Șarlote (păstai).

De caramelă. Bagî într'o formă cremă de caramelă de unu degetu de susu și o lași să se închege, presări pe ea stafide, bóbe de strugure și pistatie tăiate lungărețu și aședî pe de asupra o fôia de biscuitu, carea o ungî pe din lăuntru cu salsă de marile și continuî astfeliu până se va umplé forma; mai pe urma vine ceva virtosú. Acum puî vasulú să sté 2—4 óre în ghiață, deșertî și garnezî cu póme ferte în aburî ca și torta.

De ciocolată. Umpli forma de cercu cu cremă de ciocolată impreunată cu spumă de smântână și o puî în ghiață să se sleiască preparatulú. Deșertî mîncarea din formă și lipescî de ea felii din aluatú de Genua cu salsă de marile, care felii le tai mai micî ca piftiile, le reteđi rotundú pe la vîrfu, și după ce le dai lustru presări pe ele pistatie tocate și zaharú cu grunji coloratú roșu; în fine le usuci. În afundatură bagî spumă albă și pe suprafața cremei aședî póme.

De fragi. Dai prin sită 1 pătrariu (35 centilitre) de fragi, freci međulú caștigatú cu 6 loți (105 gr.) de zaharú câtú de multișorú, apoi 1 lotú (17 grame) de gelatină străcorată și spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână și umpli cu acésta o formă de cercu. După ce se va slei și vei deșerta din formă, aplici pe de laturea șarlotii felii de o potrivă de late garnite cu ghiață și unse cu salsă din aluatú de Genua. La mijlocú puî cu grămada cu vîrfu spumă de smântână amestecată cu zaharú de vanile, și împrejurulú piftiilor aședî gogóșe jumătațite de curcanú, umplute cu fragi zaharisite.

De maraschino. În cremă de maraschino amesteci póme ferte în aburî tăiate tăeței și cu acésta umpli o formă proveđută cu biscuite, saú lipescî biscuitele cu salsă.

Din mustú de póme. 5 gălbinașurî de ou, 16 loți (280 grame) de zaharú și 1 pătrariu (35 centi-



litre) de mustă de pome prospete le bați una cu alta de asupra focului ca și șotoulă, și apoi adaogi în timp ce se răcesce  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de de gelatină disolvată, iară cândă va fi rece de totă mai adaogi încă 1 pătrariu (35 centilitre) de spumă de smântână. Cu 1 oră înainte de a întrebuița umpli cu acestă preparat o formă provădută cu biscuite, carea o așeși apoi în ghiață.

Spumă de pistăție ca șarlotă. Opări 4 loți (70 grame) de pistăție, le curăți de cōjă și le pișezi cu nițică smântână mărunț mărunț, apoi le dai prin sită. După acēsta le amesteci cu 6 loți (105 gr.) de zaharū, cu 1 lotă (17 grame) de gelatină și cu nițică smântână, freci ținendū vasulū pe ghiață și adaogi spumă dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână. Așeși preparatulū în formă și puī să se sleiască; deșerti din formă și lipesci împrejurū piftii felii de biscuite cu salsă de marile, care felii trebuie să le fi facutū cu lustru, stropitū cu maraschino, presăratū cu pistăție, și în fine uscatū.

Cremă de vanile ca șarlotă rusescă. Ferbi  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână mai subțire cu o bucată de vanile și după ce vei străcora și se va răci, adaogi 10 loți (175 grame) de zaharū, și 6 gălbinișuri de ou și bați fiindū vasulū pe focū până se face cremă. Până se va răci crema, adaogi 1 lotă (17 grame) de gelatină și bați punendū vasulū în apă, mai incolo amesteci apoi 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână prefăcută spumă. Cu acēstă cremă umpli o formă provădută pe de laturī cu biscuite și lași să se sleiască în ghiață. După ce vei deșerta, garnezi pe față cu pome ferte în aburi.

### **S p u m ă .**

De ananasū cu pome. Piseși međulū dela o jumătate de ananasū micū cu 8 loți (140 grame) de

zaharū și 'lū dai prin sită. Acum frece în elū 1 lotū (17 grame) de gelatină cu zaharū fertū grosiorū, adaogându 1 pătrariū (34 centilitre) de smântână prefăcută în spumă. A patra parte din acēsta o așeđi într'o formă și lași să se sleiască în gheață. Spuma o proveđi cu pōme ferte în aburī udate, cum suntū ringlōte tăiate în patru; aldoilea stratū de spumă cu amarele (vișine) alū treilea cu marile, și garnezi piftia cu gogoșele mici de biscuitū saū cu vinde spaniole.

**De ciocolată.** Ferbi 6 loți (105 grame) de ciocolată cu smântână și cu zaharū, o străcori prin sită, amesteci cu ea 1½ lotū (35 grame) de gelatină și cândū sē va răci, adaogi 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână prefăcută spumă și zaharū, umpli cu acēsta o forma, carea o puī în gheață saū în apă rece să se sleiască preparatūlū.

**De migdale.** Faci spuma din 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână și o amesteci cu 1 lotū (17 gr.) de gelatină disolvată, 6 loți (105 grame) de zaharū și atata esență de migdale câtū va trebui să-i dea gustū.

**De marile.** 10 bucăți de marile câtū se pōte de cōpte le pasezi și frece medua orī međulū acesta cu 8 loți (140 grame) de zaharū, amesteci apoi 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte bunū de migdale și 2 loți (35 grame) de gelatină, apoi spumă din ½ pătrariū (17 centilitre) de smântână și umpli cu acestū preparatū o formă saū nisce păhară.

**Marmorată.** Colorezi o parte de spumă cu mustū de smeură, altă parte cu ciocolată disolvată, iară a treia parte o lași albă cu vanile, și în fiecare amesteci o cătațime de cleiū de morunū orī de gelatină. Acum lași tōte trei porțiunile să se sleiască nițelū, umpli cu ele forma și le amesteci cu cuțitulū una cu alta, căci astfeliū samănă a marmorată spuma îndată ce sē va slei.

**De nucă.** Pisezi 16 loți (280 grame) de alune saū nucī cu ½ de pătrariū (17 centilitre) de smântână



bună și străcori de mai multe ori printr'o cărpă ca și laptele de migdale. La acesta adaogi 1 lotu (17 grame) de gelatină, 8 loți (150 grame) de zaharū și  $1\frac{1}{2}$  de pătrariū (53 centilitre) de spumă de smântână, cu care umpli o formă provădută cu biscuite, carea o așeđi în fine în gheață.

De smântână cu vanile ori caramelū. În  $1\frac{1}{2}$  pătrare (53 centilitre) de smântână prefăcută bagī 1 lotu (17 grame) de gelatină englezescă, 8 loți (140 grame) de zaharū cu vanile pisată saū vr'o câteva linguri de caramelū gătitū cu apă grosū, rece. Acestū preparatū 'lū bagī într'o formă muiată în apă, carea o așeđi în gheață spre sleire.

De punciū. Freci 4 loți (70 grame) de zaharū de 1 portocală și 1 lămâia, storci mustulū din amēdouă acestea, adaogi 1 lotu (17 grame) de gelatină disolvată în ciaiū, 3 linguri de rumū, spuma dela 1 pătrariū (35 centilitre) de smântână și 4 loți (70 grame) de zaharū pisatū; cu acestū preparatū umpli o formă tescuită, saū păhară de cafea și lași să se sleiască.

#### Nucșore de spumă cu cremă.

Faci spumă din 4 albușuri și formezi din ea nucșore mari de spumă și le așeđi în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de smântână dulce ferbinte și zaharisită într'o tingiră lătăreață. Cândū vorū fi fertū cele din urmă poți să le întorci pe cele dintăiū și cândū întorci pe cele din urmă scoți afară pe cele dintăiū. Rēmașița din smântână o străcori pe de asupra și mai adaogi la ea să se facă 1 pătrariū (35 centilitre) și din acēstă faci cu 6 gălbinașuri de ou o lingură de cafea de făină și zaharū pârjolitū o cremă și așeđi nucșorele straturi straturi printre cremă pe unū castronū.

Cu crema de ciocolată. După ce vei face și sē va rēci atare cremă adaogi spuma dela 3 albușuri

și salsă de marile preste fiecare stratulețu de nucșore, le acoperi cu cremă și le coci.

### Spumă de lapte dulce.

În pahare. În spumă dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce amesteci 6 loți (105 grame) de zaharü cu arömă de lămaia și portocală și 2 linguri de masă de rumü; bagi spuma în paharü de cafea, le așeđi în gheață și dai cu spumă prăjituri mărunte. Totü asemenea servesci spumă amestecată cu café, ciocolată saü vanile totü în paharü și dai prăjituri cu ea.

În gheață. Umpli cu spuma preparată după gustü capsule saü forme pentru înghețatü, care-le poți incheia bine, le cufunđi în gheață sărată și după ce vorü sta acolo câtva timpü deșerți spuma din ele punëndü forma în apă caldă. Cu acéstă spumă dai la masă separatü prăjituri de biscuitü de aluatü vol-au-vent saü de aluatü de migdale.

### Spumă de smântână cu arömă și gustü diversü.

Așeđi smântâna luată grösă dar' câtü se póte de dulce să sté vr'o câteva ore în apă rece saü o óră în gheață, puî și castronulü orî liganulü totü în apă rece orî în gheață. Acum bați smântâna cu nuéoa de spumă saü fiindü în castronü o bați cu nué de mestécănü curătită de scorță până se va forma spumă virtósă. De vei bate spumă în cantitate mai mare, scoți spuma cu lingura, o puî pe sită și bați cealaltă smântână până nu va mai rămâne nici o picătură nespumată.

Cu ananasü. Tai din ananasü crudü orî fertü bucăți mărunte, le pisezi cu zaharü cu grunjuri, pasezi și 'lă amesteci cu spumă.

Cu ciocolată. 4 loți (70 grame) de ciocolată de vanile disolvată în  $\frac{1}{2}$  de tasü de café de apă și fertă o freci până se va răci și adaogi nițică spumă, apoi spuma acéstă cu 6 loți (105 grame) de zaharü o



amesteci în spuma făcută dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântână.

Cu mustu de fragi ori de smeură. Storei 1 pătrariu (35 centilitre) de bobe crude și freci în acestu mustu zaharū după gustū; apoi amesteci cu elū spuma zaharisită din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână și pui în gheață. Față mai frumoasă poți să-i dai cu mustu de acărmesū. Pui spuma grămadă intr'unu castronū, infigi în ea bobe de fragi alese, presări cu zaharū, o aședī în gheață și garnezi cu vinde mici, saū cu gogōse de curcanū jumătățite, în care ai grămăditū bobite cu zaharū aședate reci.

Cu café. Mesteci și freci caféoa tare, négră din 3 loți (52 grame) cu 8 loți (140 grame) de zaharū punēdu-o pe gheață, până sē va îngroșa și adaogi la ea spuma dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântână dulce.

### Spumă de castane.

Ferbi castanele și le piseđi, după ce le-ai străcoratū; apoi le amesteci și freci cu zaharū, mustu de acărmesū și cu nițică spumă de smântână, străcori totulū prin sită și mai adaogāndū spumă, întrebunțedī acestu preparatū la garniturī.

Cu maraschino. Freci 12 loți (210 grame) de zaharū în  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de maraschino și adaogi cu incetulū 1 pătrariu (35 centilitre) de spumă de smântână.

Cu salsă de marile. 4 loți (70 grame) de salsă o bați pe gheață până sē va albi, apoi amesteci cu acēsta lingurā de lingurā spumă cu zaharū.

Spumă roșiă. Pentru garnitură colorezi rosa spuma zaharisită cu sucū de acărmesū, torni nițelū rosolū, ori zaharū de vanile saū apă de rose (trandafiri) să-i dé gustū și arómă.

Cu vanile. Mesteci în spumă vîrtosă dintr'ună pătrariu (35 centilitre) de smântână 6 loți (105 grame) de zaharû pisatû cu vanile, dar vanile în urma urmelorû și o dai îndată la masă sau o ținî pe gheață până ți va trebui.

### Spumă de smântână în cruste.

Cu biscuite. Stropescî biscuitele cu maraschino, le ungî pe fața cu salsă de marile și proveđi cu ele o formă lătareată pe de laturî și la fundû să viă salsă spre în lăuntru; apoi deșerți în formă spuma cu arómă după gustû, o acoperî cu biscuite, și o ținî cîtva timpû în gheață înainte de a o deșerta.

Într'o cunună din castane zaharisite. Așeđi o cunună compusă din 3 rënduri de castane puse una preste alta muindu-le în zaharû legatû, ca să le poți lipi una de alta, la alû doilea rëndû le așeđi așa ca să zacă acolo o castană unde se atingû două una sub alta, totașa și la alû treilea rëndû. Acêsta s'o faci nemijlocitû înainte de a întrebuinta mîncarea acêsta. In fine umpli cu spumă, care o grămădescî în cunună.

În cercû sau în tortă. Deșerți într'o tortă de biscuite scobită spumă cu arómă după placû; torta trebuie s'o puî mai întăiû în cuptoriû să devină sfărmičíosă.

### Spumă de smântână cu garnitură de prăjituri.

Grămădescî gurguiû spuma în castronû, înfigî în ea cornițe sau biscuite sau dute din aluatû de migdale, care-le umpli cu spumă de altă colóre.

Cu migdale, alune și alune turcesci. Amesteci în spumă zaharisită vanile și migdale pisate sau alune necurățite de pelițe, așeđi spuma gurgui, puî împrejuru-i înghețată de marile orî de smeură și garnezi marginea cu bombóne de vîntû.



## Prepararea beșamelului.

### Cunoscințe generale.

(Bechamel 'și are numele după inventatorulu său).

Pentru aluatură. Amesteci și freci în 3 loți (52 grame) de untu ferbinte saū în 2 loți (35 grame) de unsore de vacă  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de făină până va da spume, dar să nu lași să se inferbinte. Tornī cu ogođulū 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte bunū ferbinte și bați la începutū trăgēndū vasulū de pe focū, apoi pe focū până sē va forma aluatū subțire, care să se ia de pe lingură.

De pesce. Prăjesci în untū bucăți de pesce cu rădăcinī și dresuri, infăinezī, tornī preste ele lapte dulce și după ce vei străcora mai lași să fērbă și mai bine.

De carne. Tai rămășițe de carne de vițelū ori de pasere, rădăcinile bucăți, adaogi vr'o câteva fire de piperiū și cuișore, 1 fōia de dafinū și le ferbi în supă bună grasă până va seăde mustulū. Acum ferbi crema în  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de supă și o străcori. După acēsta prăjesci până sē va umfla într'unū lotū (17 grame) de untū, 2 loți (35 grame) de făină, amesteci în ea supă răcită și totatāta lapte dulce și ferbi până sē va îngroșa, uneori sē ferbe cātū de subțire recerāndu-o acēsta feliulū bucateloru.

De raci. În 3 loți (52 grame) de untū de racū puī cēpă tăiată potorei și 2 loți (35 grame) de făină; apoi 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte dulce, străcori prin sită și ferbi bucata până sē va îngroșa.

De franzelă. Moī bine în lapte dulce saū în smântână dulce luată de pe lapte franzele, căroră le ai rasū cōja, apoi le strivesci fiindū moī bine și le freci în untū ferbinte, cu care le ferbi până sē va face unū feliū de aluatū subțire, netedū (dar să nu fiă uscatū ānsă să se ia de pe castronū) să se desfacă.

## Souffléés cu șoto.

Cu gustu după placu. În șoto bună preparat din 5 gălbinișuri de ou după ce l'ai frecat până se va răci adaogi spuma dela 5 albușuri și o lingură de făină și coci suffleoa într'unu castron.

Din portocale ferte. Ferbi o portocală mică dar zămoșă cu ogodulă să nu crepe (cam 3 ore) străcori și o bați cu 5 loți (87 grame) de zahar și cu 5 gălbinișuri de ou; adaogi spuma dela 5 albușuri, grămădesci într'unu castron uns, presări migdale amestecate cu zahar pe de asupra și coci bucata.

Cu șoto, cu substrat. Pune într'unu castron biscuit muiat în licuior, grămădesci pe de asupra-i felii de persee ori de mere infainate și cöpte în unsore, care-le presări din grosu cu zahar și aședî printre ele vișine ferte în aburi, torni preste toate acestea șoto amestecat cu spuma dela 5 albușuri de ou și coci nițel.

## Souffléés de portocale.

Cu substrat de pöme (fructe). Ferbi în apă cu zahar mere bune jumătățite cu zahar de portocală și după ce va scăde zama bine, deșerti mustulă acesta cu mere cu totu într'nnu castron, 'lă proveđi cu pöme ferte în aburi, și răcinđu-se ungî cu cremă și coci bucata.

Cu migdale. Bați bine 4 gălbinișuri de ou și 6 loți (105 grame) de zahar cu arömă frecată din o jumătate de portocală, adaogi 5 loți (87 grame) de migdale tăiate subțire, spuma dela 3 albușuri, (carnea) međulă tăiată bucături cubice dintr'o jumătate de portocală și o lingură de cafea de răsuri de cornuri și coci bucata într'unu castron.

Cu făină. 5 loți (87 grame) de zahar cu arömă și mustulă dela o portocală și 5 gălbinișuri de



ouă le bați bine, adaogi spuma dela 5 albușuri, 2 linguri potrivite de făină și coacă în castron.

Cu rum. Puși să se topiască 1 lot (17 grame) de unt, adaogi o lingură de făină cu 3 gălbinișuri de ou, 2 coji de ou pline cu zămă de portocală, nițică zămă de lămâie, nițică apă și 5 loți (87 grame) de zahăr, le bați bine una cu alta și puși și rum până se va face un coct delicat. După ce se va răci coctul bați cu 3 gălbinișuri de ou și cu zahăr de portocale, adaogi spuma dela 6 albușuri și așezi în formă pe buclină cu pome ferte în aburi și coacă sa în ferbi măn-carea în aburi.

### Soufflées de lămâie.

Topesci 3 loți (52 grame) de unt, adaogi 5 loți (87 grame) de zahăr cu aromă de lămâie, zama dela o lămâie și 5 gălbinișuri de ou și freci în ea la căldură stempărată până samănă a terciu subțire, apoi deserți într'un blid și mesteci mereu până se răcesce, adaogi spuma dela 4 albușuri, umpli cu acesta forma provădută cu zahăr și ferbi măn-carea  $\frac{1}{2}$  de oră în aburi.

Cu substrat de pome ferte. Se prepară așa: Umpli forma provădută cu pome și migdale, ce trebuie puse pe hărtia cu materia descrisă de soufflé, puși substrat de pome ferte de de subt și ferbi în aburi.

Din lămâie fertia. Ferbi lămâie întregă în apă până se va muia, pasezi și bați în ea 6 loți (105 grame) de zahăr și 6 gălbinișuri, adaogi spuma și coacă măn-carea în castron sa în ferbi în aburi.

Cu migdale. Freci de pe alămâie aroma și storci zama preste 5 loți (87 grame) de zahăr pisat, care 'lu freci bine cu 5 gălbinișuri de ou; după acesta adaogi 2 loți (35 grame) de migdale pisate, 5 albușuri de ou ca spumă și o lingură de masă nu de tot plină de făină și coacă în castron.

Frecațu cu zaharū. 5 loți (87 grame) de zaharū cu arómă și zama dela o lămâiă le bați și mesteci cu 5 gălbinașuri de ou, care-le adaogi unu câte unu, apoi deșerți spuma dela 5 albușuri, așeși gurguiă acestu preparatū în castronū și coei nu pré ferbinte.

### Rugū.

Cu citronatū și vinū roșu. Moī feliile în vinū roșu dulce, adaogi citronatū, migdale și zaharū și deșerți pe de asupra gălbinașu de ou bătutū cu smântână dulce.

Cu fructe. Așeși printre feliī, feliī de mere călite provădute cu stafide și pignole saū feliī de biscuitū ferte în apă cu zaharū saū vișine crude presărate cu zaharū saū ferte în aburī.

Cu stafide. Bați  $\frac{3}{4}$  de pătrariū (27 centilitre) de smântână dulce saū și de lapte cu 1 ou și 4 gălbinașuri de ou, tai trei franzele fine răduite de cójă saū pâne pentru cafea fragetă feliī, care-le moī în preparatūlū de mai susū, și apoi le așeși pe fundulū și pe laturile formeī unse tare cu untū, presări preste ele bóbe de strugure, stafide, pignole (saū migdale), zaharū și coji de lămâiă și așa mai de parte până se umple forma, deșerți pe de asupra zama ce mai rămâne din preparatūlū bătutū, presări din grosū zaharū și coei galbinū frumosū.

---

### Înghețată.

#### Cum se face înghețata.

Ceea-ce voiesci să înghețe, trebuie pusū în pivniță saū ori unde aiurea la rēcóre în ghiață sărată saū și îngropatū în ghiață. Pentru 1 ciubărū mare de apă plinū de ghiață ți trebuesce 3—4 puncti (1 chilo 680



grame — 2 chilo 240 grame) de sare virtosă. Sarea o pisezi cu grunjurî și o presări preste ghiata spartă, cu deosebire împrejurul capsulei. De vei ave ciubară strimtu cu cepu va fi mai bine, dară neavendū te poți ajuta cu ciubară ordinariū de apă. Înainte de a pune preparatu pentru inghiatata în capsula (scafă) o pui acosta pe ghiata să se răcescă cātu se pôte de tare, o stergi, o îngropi în ghiata să stea numai în cātva în afară (neacoperită cu ghiata), pui ghiata sărată împrejuru-i și o umpli. Și materia, ce o bagi în capsula, trebuie să fiă deplinū rece. Acum astupi capsula și o lași să stē cātva timpū nemișcată; cu cātva va fi ingredienta din ea mai spirituosă, cu atata trebuie să stē capsula mai multū într'unū locū nemișcată. Cându începi să învârtesci capsula, stergi acosta cātu stă neacoperită, o apuci de tōrtă și o învârtesci cātu vei poté de iute împrejurū. După cātewa minute iaī coperemēntulū josū, lū stergi și dai cu lopățica josū ceea ce s'ar fi lipitū pe la margine-i; ceea-ce amesteci cu cealaltă materiă și continui până ce începe ingredienta a se îngroșa. Acum o amesteci și freci să se netedescă, adăogi o lingură de zaharū pisatū măruntū ca pulberea, învârtesci iarăși capsula fără să închei coperemēntulū, apēsându cu lopățica de laturea capsulei, carea o învârtesci în modulū acesta. Dela acosta lucrare și dela cantitatea zaharului depinde de va fi înghețata fină și cu gustū; destulū că în fine trebuie să fiă ca untulū. După ce sē va învârtoșa de ajunsū o țini până țī va trebui, în ghiata. Apoi poți cufunda capsula în apă rece și o deșerti cu totulū, sau poți da înghețata în filingene de cafē scoțindu-o din capsula cu lingura. De vrei să înghețe mai iute, poți băga în inghiatā pe lângă sare și salpetru și salmiacū pisatū mare, din fiecare câte 4 loți (70 grame) și în 10 minute e gata. Astfeliū de înghețatā sē pôte prepara în casū de nevoiā într'unū ligēnū de fertū, care nu trebuie acoperitū, dară înghețata o poți freca comodū, căci nu e așa adencū

vasulă. Vasulă să mai pôte învârti mai iute și și mai ușoră apucându de tórtă numai cu degetulă. De vei îngropa ligene oră capsule saă forme în ghiată, trebuie să lași să se scurgă apa de prisosă. Pentru atare înghiatăă pe minute nu trebuie să ferbi ingredientele, fiă acestea smântână oră suculă, căci cele neferte îngheță mai iute.

Póme pentru înghețată. Paseși prin sită póme mol, cum sunt: modolane, perseci, vișine ș. alt. și freci în fiécare 1 punctă (560 grame) 2 punți (1 chilo 120 grame) de zahară pisată mărunț. După ce vei fi frecată mai multă de 1 óră, bagă materia acésta în sticle de fertă în abură câtă să pôte de mică, care-le astupă cu dopă de papură și le pică cu rășină ținendu-le la ună locă răcorosă și uscată.

În locă de salsă se pôte întrebuintă înghețată preparată dintr'ună punctă (560 grame) de zahară la 1 punctă (560 grame) de póme pasate; carea o bagă în sticle (borcane), o ferbi în abură, și 'și ține gustulă ca și cândă ar fi póme próspete crude.

Înghețată de ananasă. În cremă din 1 pătrariă (35 centilitre) de smântână, 7 gălbinișură de ouă, 8 loți (140 grame) de zahară amesteci îndată ce să va răci, spuma din 1 pătrariă (35 centilitre) de smântână, și puă preparatulă în capsula de înghețată.

De caramelă. Pırjolesci 12 loți (210 grame) de zahară și 'lă ferbi în 2 pătrare (70 centilitre) de smântână clocotindă până să va topi.

De șoto. Prepară șoto din 2 pătrare (70 centilitre) de vină bună, 12 gălbinișură de ouă, 16 loți (280 grame) de zahară și arómă de portocală, bați în apă mereu până să va răci și o paseși ca și altă înghețată.

De ciocolată. Bați intr'ună ligeană pusă pe flacără 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată, 8 loți (140 grame) de zahară, 2 pătrare (70 centilitre) de



smântână, 6 gălbinișuri de ou, și acesta până se va îngroșa, și apoi punându liganul în apă continuu a bate și freca până se va răci.

De cremă. Bați 12 loți (210 grame) de zahăr în aromă de portocale și 8 gălbinișuri de ou și  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântână caldută, mai continuu a bate și pe foc până se va îngroșa și apoi și într'altu vas până se va răci înghețata.

De alune. Bați în smântână 2 pătrare (70 centilitre) ferbinte 12 loți (210 grame) de alune pisate mărunțu cu lapte, lași să se răcescă, mai bați cu 12 loți (210 grame) de zahăr și răcindu-se umpli capsula.

De café. Bați 4—5 loți (70—87 grame) de fire de café prăjită de curându și încă ferbinte în două pătrare (70 centilitre) de smântână ferbinte și o aco-peri. După ce să va răci o străcori și mai bați în ea 6 gălbinișuri de ou și 12 loți (210 grame) de zahăr (pe jaru) până se va inferbenta și îngroșa; o torni apoi într'unu vas anumitu, ce să sté în apă rece, și mesteci în ea până se va răci deplinu; apoi umpli capsula cu acestu preparatu.

De castane cu rumu. Ferbi 12 loți (210 gr.) de zahăr cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă până va face beșici marl, 'lă mesteci apoi cu 1 punctu (560 grame) de castane ferte moi și pasate și adaogi 2 linguri de rumu și 1 pătrariu (35 centilitre) de spumă de smântână bătută.

### Înghețată de licuioru.

Cu maraschino. Ferbi 16 loți (280 grame) de zahăr cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, amesteci zama din 3 lămâi și  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de maraschino și bați până se va face înghețată.

Cu vanile. Ferbi 16 loți (280 grame) de zahăr cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, adaogi zama

din 2 lămâi, licuioru de vanile după gustu și nițetă sucă de acărmesă.

Înghetată de migdale. Prepară cremă din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (52 centilitre) de lapte de migdale storsă din 8 loți (140 grame) de migdale dulci și 2 loți (35 grame) de migdale amare cu 7 gălbinișuri de ou, 8 loți (140 grame) de zahăr cu arămă de portocale; acăsta cremă o băgi rece în capsule, băgi să se facă înghetată și amesteci în ea fiindă virtosă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână.

De nuci. Se prepară ca și cea de alune, ca să le poți desgheoca nucile măi ușor, le umfli ca și migdalele săă le țină în apă rece 24 de ore.

De smântână de gustă diversă. Se prepară acăsta înghetată ca și cea de vanile și arămă pui ca și în cremă. Maraschino și altăfeliu de licuioră băgi în acăsta înghetată cândă va fi măi gata.

În înghetată din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântână tornă vr'o două trei linguri de rumă, și cândă va fi virtosă, adaogi spuma dela  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântână, o măi băgi cătăvă timpă; băgi capsula în ghiață și este gata.

De pistație. Pisezi mărunț 5 loți (87 grame) de pistație cu smântână, le băgi cu 2 pătrare (70 centilitre) de smântână, cu 6 gălbinișuri de ou și zahăr după gustă, preparăndă o cremă; până să va răci conțină a bate până va fi gata înghetată.

De punciu. Tornă preste 16 loți (280 grame) de zahăr fertă în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă îndată ce să va răci 1 pătrariu (35 centilitre) de ciaiă rusesă, arăma dela 1 portocală și 1 lămăiă, zama dela 4 portocale și 2 lămăi și cândă va fi înghetată de jumătate, adaogi  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de rumă.

De tutti frutti. Amesteci în înghetată de lămăiă, portocale ori de ananasă pome tăiate bucatură cubice ferte în aburi, precum: ananasă, pere,



feliî de pepene, nucî, ringlote, gutuî ş. alt. Aşedî în-ghetata gurguiû, saû umpli cu ea corfiţe facute din coji de portocală, şi o dai la masă pe unû servietû asternutû în castronû.

De vanile. Ferbî o bucată de vanile în smântână şi o laşi să se răcască. Apoi baţi 12 loţi (210 grame) de zaharû, 2 pătrare (70 centilitre) de smântână şi 5 gălbînuşuri de ou pe focû până să va îngroşa; străcorî cealaltă ingredienţa, şi o bagî în capsulă. Spre a conserva înghetata de vanile albă poţi adaoga la 2 pătrare (70 centilitre) de smântână fiindu ferbinte spuma dela 3 albuşuri, şi o baţi pe focû fiindu cu nuéoa până să va ferbe spuma. Apoi pasezi şi adaogi zaharû după gustû.

În forme. De va fi forma cu colţuri, poţi pune în fiecare afundătură altă înghetată şi spaţiul internû 'lû umpli cum ţi va plăcé. În forme, ce samănă a pôme să bagî înghetată de pôme de acelaşi soiû cum este forma. Apoi închiđi bine forma, o învâlui în hărtia de scrisû muiată în apă, şi o cufunđi în ghiaţă sarată tare, până ai s'o dai la masă. După ce desfăşori hărtia, stergi forma cu burete muiatû în apă călduţă ca laptele şi deşerţi înghetata din ea.

Pôme îngheţate. Pόμεle prospete (crude) de mai multe soiuri le aşedî în capsulă straturî de straturî, presări pe ele zaharû şi picuri zamă de lămaia. Capsula o cufunđi şi îngroşi în ghiaţă sarată, stergi de mai multe ori de pe margine, şi amesteci frumoşelû în ea să se amalgameze una cu alta tóta materia. Cândû vei vré a deşerta pόμεle în castronû, moî capsula în apă ferbinte lăsându-o ânsă să sté niţelû în apă, tornî pe de asupra zaharû legatû călduţû, şi puî castronulû iarăşi în ghiaţă. Pepeniî preparaţi aşa sunt fôrte gustoşi.

Înghetată de musturi ferte în aburi. La 1 pătrariû (35 centilitre) de mustû de pôme adaogi

8 loți (140 grame) de zahăr fertu în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă până se légă și zama dela 1—2 lămăi. De va cere trebuința imfrumșetezi colórea cu sucú de acărmesú, și rēcindu-se bagí în capsula de înghețată. Pentru înghețată pe minute disolví zaharulú în apă rece și 'lú bagí în înghețată. Cum se purceđi mai de parte s'arátatú la loculú seú.

De sucú de póme și spumă de smântână. La 1 pătrariu (35 centilitre) de sucú storsú din fragí, smeură, marile, ananasú, vișine, perseci ș. alt. amestecatú cu zahăr fertu adaogí spuma dela  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântână îndulcită cu zahăr, și o preparí ca si orí care altă înghețată.

### Înghețată în borcane de sticlă.

Ferbí 12 loți (210 grame) de zahăr în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă până se va lega zaharulú, adaogí aróma dela  $\frac{1}{2}$  de portocală și  $\frac{1}{2}$  de lămăia, zama dela 2 portocale și 2 lămăi și atăta apă câtă se cere până la 2 pătrare (70 centilitre). Acum străcorí printr'o cărpă muiată în apă, o bați ca înghețata obicínuită, și cândú va fi virtósă de jumătate, umpli cu ea păhară de punciú și o daí dreptú beutură.

De ananasú cu spumă. Preparí înghețata cum s'arátatú la înghețata de ananasú, și amesteci în ea cândú va fi deja virtósă, spuma dela 2 albușuri de ou amestecată cu zahăr disolvatú rece. Apoi o bagí în păhară de șampane, și daí cu ea prăjituri mărunte orí cornete.

De ciocolată. În 16 loți (280 grame) de ciocolată de vanile disolvată la focu în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă și amestecată și frecată bine bagí 10 loți (175 grame) de zahăr, 8 gălbínușuri de ou și 2 pătrare (70 centilitre) de apă; bați o cremă, mesteci mereú până se va rěci, o torní în capsulă, și o daí la masă de jumătate virtósă.



De granitū. Să prepară numai de jumătate virtosă și din orî ce felîu de alte fructe; în fine se bagă în păhară.

De licuiorū cu spumă. Amesteci în înghețată de smeură maraschino, apoi spumă zaharisită și umpli sticlele cu ea.

De pόμε cu vinū. Înghețata de pόμε crude o amesteci cu a patra parte de vinū bunū și o servesci în păhară de puncîu. În înghețată deschisă bagî vinū albū, în cea închisă vinū roșū.

De portocale cu șampanie. Preparî înghețata ca și cea de portocale, și îndată ce sē va învârtoșa adaogî 1 pătrariū (35 centilitre) de șampanie, și o bagî în capsule cu gătulū largū.

Puncîu înghețatū à la romaine. În arôma frecată dela 2 portocale și 2 lămâi bagî și zama, adaogî 1 punctū (560 grame) de zaharū tocatū bucăți și  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de apă, lași să stē acoperită până sē va topi zaharulū și bați până sē face înghețată. Cândū va fi virtosă înghețata tornî în ea  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de rumū, 1 pătrariū (35 centilitre) de șampanie și  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de sirupū de ananasū, frecî și mesteci bine și dai înghețata în păhăruțe micî la masă.

Puncîu à la glace. Amesteci în înghețată de puncîu, rumū, adaogî și spumă virtosă zaharisită dela 2 albușuri de ou, o frecî câteva ore și o bagî în păhară de puncîu; — de asupra vei vidē că sē formează o spumă albă.

### Înghețata din pόμε crude.

De ananasū. Ferbî 16 loți (280 grame) de zaharū în 1 pătrariū (35 centilitre) de apă, bagî în elū bucăți de ananasū crudū orî fertū în aburî, le ferbî până sē vorū muia, tornî zamă de lămâia și străcorî prin sită.

De berberite, fragi și de smeură. La 1 punct (560 grame) de mețu din aceste pome amestecat cu zamă de lămâia ia  $\frac{3}{4}$  punct (420 grame) de zaharū fertū în 2 pătrare (70 centilitre) apă, saū disolvatū în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de apă. Colorea o poți înfrumșeța cu mustū de acărmesū.

De cōcāze (rosincinī, strugurel). Ferbi 16 loți (280 grame) de zaharū cu 1 pătrariū (35 centilitre) de apă saū 'lū disolvī în apă rece, adaogi 1 pătrariū (35 centilitre) de sucū storsū de cōcāze și dela 3 lāmāi.

De lāmāiă. În zama dela 6 lāmāi amesteci arōma dela 1 lāmāiă și adaogi 16 loți (280 grame) de zaharū cu 1 pătrariū (35 centilitre) de apă fertă.

De marile. Ferbi 24 loți (420 grame) de zaharū în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de apă, 'lū deșerti preste 30 marile jumătațite curățite de cōjă și le lași să stea acoperite 24 de ore. După acestū timpū dai marilele prin sită și adaogi zamă de lāmāiă.

De persecă. Tai persecile curățite de cōjă felii, le presări cu zaharū, torni preste ele vr'o câteva linguri de vinū bunū și le lași să stē mai multe ore. Apoi le pasezi și le bagi într'unū punct (560 grame) de zaharū fertū în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de apă și disolvatū în apă rece și amesteci și zama dela 3 lāmāi. Colorezi înghețata rosa deschisū cu zamă de acărmesū. Totasemenea poți pune în zaharū pome rescōpte fără vinū și pasate.

De portocală. Freci arōma de pe o portocală, adaogi la ea zama dela 6 portocale și dela 1 lāmāiă, ferbi 12 loți (210 grame) de zaharū în 1 pătrariū (35 centilitre) de apă, le amesteci uua cu alta și străcori prin sită.

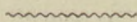
De gutui. Curăți de cōjă și le tai felii 6—10 gutui, apoi le ferbi în 1 punct (560 grame) de zaharū și în 2 pătrare (70 centilitre) de apă până să vorū



muia, apoi le storci printr'o cârpă și adaogi la acésta zama de lămâiă.

De struguri. Curăți bóbele rescópte de strugure de codițe, le strivesci și apoi le storci printr'o cârpă. La 24 loți (420 grame) de astfeliu de sucú trebuie să ferbi 12 loți (210 grame) de zaharú, apoi adaogi zama dela 1 lămâiă.

De vișine. Speli vișinile, le pisezi și le storci prin cârpă.  $2\frac{1}{2}$  pătrare (87 centilitre) de atare sucú 'lú amesteci cu 16 loți (280 grame) de zaharú fertú în  $1\frac{1}{2}$  pătrare (53 centilitre) de apă saú 'lú disolví în apă rece, adaogi în fine zama dela 1 lămâiă.



## Bucate cu untú de lemnú.

(După E. Steriade și C. Ciureu).

Alune. Curăta alunele, pune-le într'o tingiră cu sosú de cépă străcuratú, sare și untú de lemnú trebuitorú, ună saú două linguri de zaharú rumenitú, apă câtă le va cuprinde și lasă-le să scadă; de nu vorú fi ferte de ajunsă, pune-le apă mai multă.

Anghinare. Iaí o cățime de anghinare, curăță-le foile de din afară întregi și de acele din intru tăiate în jumătate, de vorú fi tinere, iarú de vorú fi bătrâne curăță-le de totú, lăsându-le numai fundulú, aruncă-le într'unú vasú cu apă rece una câte una curățite și spălate tóte în vr'o 6 rënduri de apa rece; apoi iaí o lămâiă tăiată în două și frécă anghinarele cu zama ei ca să nu se înegréscă, aruncă-le iar în apă rece și lasă-le să stea vr'o 10 minute în acea apă cu lămâiă; clătesce-le iar, pune-le într'o tingiră spoită, tórna apă câtă le va cuprinde saú în raportú cu frăgeđimea lorú (une-orí nu trebuie multă) tórna untú de lemnú în jumătatea apei și pré puțină sare; apoi pune-le pe focú

iute, lasă-le descoperite, deşertă-le şi lasă-le să scadă iute, rămăindū în untū de lemnū, atunci deşertă-le într'o farfuriă, pune-le să se răcescă şi apoi dă le la masă.

Ardei (piperi graşi) umpluţi. Pregătesci urezulū totū ca la patlagele vênăte şi umpli ardei de cei dulci, tăindu-le codiţele şi curăţindu-i de semînte; după ce-i vei umplé, pune-le iar codiţele la focū, tórnă două linguri de bulionū, 2 linguri de untū de lemnū, zamă dela o alămăiă, apă câtă va trebui să fêrbă, lasă-i să scadē şi după aceea dă-i la masă.

Bame. Curăţă bamele de códă şi le dă sare. Prăjesci cêpă în untū-de-lemnū, pe urmă opăresci bamele cu apă fêrtă şi le storci, aruncându-le în cêpă prăjită. După aceea pune puţină apă fêrtă şi după proporţiune şi bône de agurida saū zamă de patlagele roşi şi lasă-le să fêrbă până ce scadū.

Bostănei tineri umpluţi. Bostănei curăţiţi i scobesci cu unū cuţitū subţire, ia meşlū lorū, mestecă-lū în măsură urezului trebuitorū, adică: după căţimea bostănelorū şi celelalte, piperiū, sarea trebuitore şi cêpă tăiată maruntū şi prăjită. Mestecă tóte aceste împreună, umple acei bostănei, pune-i în tingiră cu 3 loţi (52 grame) untū-de-lemnū bunū şi o lingură bulionū de patlagele, tórnă unū polonicū de borşū şi apă să trecă puţinū de asupra lorū, acopere-i şi pune-i la focū să scadē. De vreî sê-i faci dulci, pune în umplutura de uresū o mână bună de stafide roşi fără simburi puţini cuconari, o lingură mică de zaharū, celelalte qise mai susū şi 2 linguri de zaharū rumenitū, stinsū cu 2 linguri de borşū şi turnatū de asupra bostănelorū şi apoi pune-i la fertū să scadă în untū-de-lemnū. Acesti bostănei poţi sê-i faci şi cu borşū acru ca sê-i dai ca supă la masă.

Cêpă umplută. Curăţă cêpă potrivită de mărime şi pune-o să se rumenescă puţinū; apoi scóte



inimă din ea, taiă-o mărunțu și o rumenesce. Pregătesci cepușorele la locu și aședă-le într'o țigae să se mai rumenească puțin; apoi pune-le în tingire, turnându sosu preste ele, 2 linguri oțetu, piperiū, sarea trebuitoru și o frunză de dafinū; după aceea pune apă câtă le va cuprinde, 2 linguri untu-de-lemnū și dă-le la focu să scadă. De nu ți va plăcea cu sosu, rumenesce o lingură de zaharū pisatū, stinge-lū cu oțetu și 'lū tórna de asupra lăsându să scadă.

Chiftele de praji. Taiă praji bucăți, ferbe-i, fă o tocatură din ei cu piperiū, sare și unū meșu de pâne moiata în untu-de-lemnū; fă apoi chiftele, prăjesc-le în untu-de-lemnū, și dă le la masă. Sau tócă și lătesce vr'o câteva bucăți de praji tăvălesce-le în făină cu apă și sare, prăjesc-le și dă-le calde la masă. De vei voi poți să dai chiftele și cu scordale.

Chilū cu borșu. Opăresce chilu întregu scobitū de ciocanu, prăjesc cêpă în untu-de-lemnū mai bineșorū sare, piperiū și urezū, după proporțiune, pu stafide mărunte negri, și umpli chilu printr'e foi, 'lū aședī în ólă, 'lū umpli cu borșu fertū, străcuratū și lasi să fêrbă cu puțină cójă de alămăiă și puținū zaharū. Cândū 'lū pu pe masă 'lū tai frumosū totu felī.

Cracatița ehnie. Spală cracatița în trei ape calde și pune-o să stea 30—36 ore în apă caldă; după aceea taiă cracatița peșisū în bucăți, străcoră apa, în care a fostū moiata, pune untu-de-lemnū de ajunsū, 2 pătrare (70 centilitre) de vinū, piperiū, sare, scorțișoră, nucșoră, zaharū, stafide fără simburī, cucunarī și bulionū de patlagele roșii în cățime trebuincioasă; pune tóte aceste într'o tingire, tórna sosu până va trece de trei degete de asupra compositēi, pune capaculū, lasă să fêrbă până cândū va scădea untu-de-lemnū și atunci desêrt'o și întrebuinteaz'o.

Crastaveți umpluți cu urezū. Curăță crastaveți de cójă scobesce-i în lēuntru, dă-le sare, opă-

resce-î cu apă fértă, taiă cépa mărunţu mai multă. După aceea prăjesc-o în untu-de-lemnă rumenă, pune urezū după mulţimea crastaveţilor, sare, piperiū, pătrânjei verđi tăiaţi maruntū, amestecă totū la unū locū cu cépa rumenită, umpli crastaveţii cu acesta amestecătură şi ferbe-î până suntū gata cu apă de verdeţuri. Dacă voesci poţi pune şi zamă de alămăia. Totū asemenea poţi gati şi dovleceii cei albi.

Culbeci ehnie. Ferbe culbeci, scótei din casa lorū, pune-î într'o tingire cu cépa prăjită, 2 linguri untu-de-lemnă sau uleiū de nucă, bulionū de patlagele, sarea trebuitore, paprică, o frunză de dafinū, 28 loţi (50 grame) de oţetū şi apă câtă-i va cuprinde ca să férbă bine, şi apoi dă această ehnie caldă la masă.

Fasóle (bobū verde). Curăţă fasole verde, prăjesci cépa, untu-de-lemnă în cratiţă şi pune puţină făină. După aceea aruncă fasolea verde în lăuntru şi o lasă să se prăjescă puţinū, după plăcere torni puţină apă fértă, sare, puţinū piperiū, oţetū şi puţinū usturoiū (aiū) şi le laşi să férbă bine.

Gogoşi mărunte. Iaî 2 pătrare (70 centilitre) de apă caldă, sare, zaharū mărunţu, 2 loţi (35 grame) de droşdi, făină bună începēdū a bate unū aluatū mai potrivit de virtosū şi le laşi pe urmă să dospescă. După aceea începî să rupi aluatulū cu o lingură de cafea gogoşi, le cocî frumosū în untu-de-lemnă amestecatū după plăcere cu uleiū şi le presări cu zaharū.

Hripi iachnie. Speli hripi şi i puî în apă rece de séra. Totū cu acea apă i puî să férbă până să înmóia şi prăjescă mai multă cépa în untu-de-lemnă. După ce au fertū hripi i tai bucăţele potrivitū, i arunci în cépa prăjită cu puţină sare, piperiū, pătrânjei, cójă de alămăia, stafide de cele mari roşi. După aceea puî puţină zamă, în care au fertū hripi, şi lasă-i să férbă bine, şi-î dă la masă.



Supă de hripî cu borşu său cu zamă de varză. Înmoî hripî în apă rece de séra ca să se înmóie. Totu cu aceea-şi apă i puî sa férbă până să înmóie bine, i tocî mărunţelū şi i aruncî în zamă de varză cu niţelū urezū, pătrânjei verđi mărunţu şi piperiū. După aceea le laşi să férbă niţelū la unū locū.

Linte. Pune lintea să férbă la focū, după ce a fertū, prăjese-o cu cépa şi untū-de-lemnū, mai multă sare, piperiū, pătrânjei verđi şi ferbe-o bine. Cine voese o face mai subţire (ciorbă), său mai grósă. Asemenea să gătesce şi fasolea uscată.

Măslinae măriate. Taiă cépa mai multă feluţe, prăjese-o în untū-de-lemnū binişorū. După ce să rumenesce cépa, aruncî măslinae mari în lēuntru, puţină zamă de verdeţuri, niţelū oţetū, vinū, puţine foi de dafinū şi bóne de piperiū şi o bucăţică de zaharū. Aceste trebue să le laşi să férbă bine.

Mazere zăvărită. Pune mazerea să férbă la focū, după ce e fertă o dai prin răvăritoriulū de mazere. După aceea mai ferbe-o puţinū, aşedă-o pe farfuriă, pune pe de asupra cépa prăjită în untū-de-lemaū, sare, piperiū şi dă-o la masă.

Midiî pilavū. Ia o cătime de midiî fórte próspete, spală-le bine în vr'o câteva ape, deschide-le, curăţă partea necurată, şi lasă-le la o parte până vei pregăti urezulū. Ia o măsură óri care de urezū (după cătimea midiilorū) curăţă'lū, spală'lū în vr'o trei ape, apoi pune o cépa prăjită în untū-de-lemnū bunū, piperiū şi sarea trebuitóre, untū-de-lemnū fórte bunū vr'o 4 linguri, pune međurile de la 20 midiî desformate în acelū urezū şi o lingură mare de bulionū de patlagele. Mestecă tóte împreună, pune câte puţinū în fiecare din midiile stătute la o parte, închide-le la locū, aşedă-le binişorū în tingire, de va mai rămănea compoziţiă de aceea, tórnă-o de asupra lorū şi cu mēsură, ce ai mēsuratū urezulū vei pune 2 mēsurî de apă şi o lingură

mare de untu-de-lemnü; pune-le la focu iute să férbă descoperitü, și cândü va scădea apa, aşedă-le frumosü pe farfuriä și tórnă restulü peste ele.

Patlagele roși umplute. Alege patlagele potrivite, scobesce-le în lëuntru și umple-le cu urezü pregätitü ca la patlagele vënäte; apoi pune-le puținä zamä de a lorü, untü-de-lemnü trëbuitoriü, aşedă-le într'unü vasü, în care vreî să le dai la masä, dä-le în cuptoriü să férbä, și cândü vorü fi gata, dä-le ferbinți la masä.

Pätlagele vënäte umplute cu urezü. Ia patlagele potrivite de mari, scobesce-le, lasä-le ca să stea în sare unü pätrariü de órä, apoi opăresce-le cu apă clocotită, și lasä-le să se scurgä. Pregătesce urezü cu puținä cépä prăjitä în lëuntru, o manä de galete pisate, piperiü, sare trebuitóre, trei linguri untü-de-lemnü și o lingurä bulionü de patlagele. Amestecä-le bine tóte, și umple acele patlagele; apoi aşedă-le în tingire, tórnä de asupra lorü sosulü de la 2 cepi prăjite străcurate de mai 'nainte și datü prin sitä (de voesci și o lingurä bulionü de patlagele), apă până va trece de douä degete de asupra, 6 sau 8 linguri de untü-de-lemnü, înäduşä tingirea și lasä-o să férbä până va scadé. —

Pesce rasolü cu feliî de lămaia. Taie pesce próspëtü bucățele, spalä-lü și dai sare. Prăjesce o lingurä de făină în untü-de-lemnü rumenă, asedă pescele în lëuntru, pune apă fértä până va trece preste pesce, feliî de alămaia curătite de cójă, pätrânjei verđi tăiați măruntü, o bucățică de zaharü și bóne de piperiü și le lași să férbä bine și după aceea le dai la masä.

Pescișori cu nucî. 1 punctü 4 loți (630 gr.) de făină bunä o puî pe o scândurä de bucate, iaî  $\frac{1}{2}$  pätrariü (17 centilitre) de apă cu puținä sare, 1 pätrariü (35 centilitre) de untü-de-lemnü, le frământä tóte la unü locü potrivitü de virtosü. După aceea întindî



două foi frumoase, ca să fie aluatul mai fragățu puțin uingendu-lă cu untă-de-lemnă din nouă. Tai puțină cĂpă măruntelă, o puă să se prăjescă în untă-de-lemnă mai multă, pisezi o farfurie de nuci și le puă tĂte la ună locă cu cĂpă, stafide negri mărunte, zahară, cĂjă de alămaia să se prăjescă puțină cu tĂte la ună locă. FĂia de aluată să fiă întinsă și puă din aceea umplutură cĂte o lingură până ce să umple foia, o acoperi cu cealaltă fĂia, le tai rotundă cu ferulă crestată și le coci în untă-de-lemnă punendă zahară pe de asupra și le dai la masă.

Plăcintă de icre. Iaă 18 loți (315 grame) de icre tescuite, pune-le în piuliță de marmură și pisĂză-le bine cu 4 migdale curățite de cĂjă; după aceea scĂte-le, pune cĂte-o lingură untă-de-lemnă și pisĂză-le mereu; apoi iaă ună meță de pĂne moiată în apă, stĂrce-lă puțină, pune-lă împreună cu zama de la o alămaia, și cĂndă să înălbesce e gata. Pune pe focă o tigae cu untă-de-lemnă, lasă-lă ca să sfărăe, tĂrnă aceea compozițiă în tigae, rumenesc-o, întĂrce-o și pe cealaltă parte, și apoi dă-o la masă, tăindu-o în ori ce formă. Mai rămăindă bucăți poți să le tai în bucăți mai mici, pregătesce o cĂpă tăiată măruntelă și rumenită cu piperiă, sare, bulionă de patlagele, 4 linguri de ățetă, puțină cĂjă de alămaia tăiată, 2 linguri untă-de-lemnă și o frunză de dafină. TĂrnă acestă sosă preste acele bucățele, dă-le vr'o 2 clocote și tĂrnă-le în farfuriă.

Raci cu fidea. Curăță raciă frumosă de cĂji, prăjesc cĂpă măruntelă în untă-de-lemnă și uleiă, pune raciă în cĂpa cea prăjită, puțină sare, piperiă și zamă de verdețuri, 1 pătrariă (35 centilitre) fidea saă și 4 pătrare (1 $\frac{1}{2}$  litre) de supă cum vreă s'o gătesci. După aceea pisezi cĂjile dela raciă, le amesteci cu puțină apă rece, le străcori pe de asupra ca să le dai față, storci o alămaia și i dai la masă.

Raci umpluți cu ureză. Curăți raciă frumosă ca să rămăe cu coșiu pe ei pentru umplută, tai cĂpă

potrivită mărunțelă prăjindu-o în unt-de-lemnă amestecată cu ulei, 2 pătrare (70 centilitre) de urez bine spălat, puțină sare, foi de pătrânjel verde mărunț amestecate la un loc, începi a umple coșul racilor cu puțină din aceia umplutura. Pe umplutura rămasă așezi raci frumosi și i umpli cu apă de verdețuri ferbând frumos ca un pilaf.

**Raci cu varză.** Pregătesce raci ca mai sus și pune gături de raci să se prăjescă cu puțin unt-de-lemnă; pregătesce apoi varză murată tăiată ca fidea, storce-o de moare și rumenesce-o puțin într'o tigă cu unt-de-lemnă, pune în ea vr'o 30 bóbe de piper în-treg, zamă de la o alămăia fără simbur, 1 pătrariu (35 centilitre) de vin alb, o lingură bulion de patlagele și gaturile de raci prăjiți. Amestecă toate acestea împreună, pune-le cu raci într'o tigare potrivită, mai pune unt-de-lemnă și lasă să scadă ca să iasă ca o pudincă.

**Raci prăjiți.** Ferbe raci, curăță-i înșiră-i păișore câte șese, tăvălesce-i în făină cu puțină sare sau făină făcută cu apă ca un curcut, și prăjesc-i în unt-de-lemnă; pregătesce apoi puțin sos de alămăia cu piper și unt-de-lemnă, și apoi dă-lu cu raci la masă într'o sosotieră. În lipsă de sos, dă raci cu scordale sau cu salată.

**Spenac.** Ia 2 punți 8 loți (1 chilo 260 gr.) de spenac verde, curăță-i frunzele și-lu spală în vr'o 4—5 ape reci, apoi opăresce-lu cu apă clocotită și-lu tórna să se scurgă într'o străcurătoare, dându-i și un praf de sare. Poți sê-lu întrebunțezi făcând chiftelute, tocând spenacul, pune făină, puțină cêpă dată pe rădătoare și vr'o 2 linguri unt-de-lemnă. Mestecă bine acestu aluat și fă din el chiftelute, prăjesc-le în unt-de-lemnă bun și dă-le calde la masă. Poți să mai faci din acestu aluat și tortă într'o tigă potrivită.



Stridiî pilavû. Iaî o căţime de stridiî, spală-le fôrte bine, deschide-le şi scôte međulû lorû la o parte; apoi pune o măsură de urezû spălatû într'o tîngire fôrte curată cu patru linguri de untû-de-lemnû, pune-lû la focû să fêrbă fără sare, mestecă-lû de vr'o 5, 6 orî, apoi aruncă acele stridiî în lëuntru, mai pune puţinû piperiû, o măsură şi unû pătrariû (35 centilitre) de apă, după mësura urezului, mestecă-lû şi acopere-lû îndată, priveghindû să scadă şi 'lû deşértă pe farfuriă.

Varză nemţescă umplută. Opăresce o varză, pregătesce urezû c'o cêpă mărunţică prăjită în elû, (de-ţi place, o mână de stafide şi cuconari), sare şi o lingură de zaharû. Apoi aruncă urezulû treptatû printre frunđe, légă varza c'o ată fôrte uşorû, pune-o în tîngire turnândû 3 loţi (52 grame) untû-de-lemnû, 2 pătrare (70 centilitre) de vinû, bóbe de piperiû întregi, 2 feliî de alămăiă, astupă-o, lasă-o să scadă bine şi răstórnă-o pe farfuriă.

## Beuturi.

Despre beuturi calde şi reci.

Cum să se dêe beuturile?

Abia ar mai fi a sê aminti, că vinulû la fiecare masă este de cea mai mare însemnătate. De aceea aci sê va vorbi numai despre alegerea vinurilorû şi modulû cum să le dai la masă.

Ori ce soiû de vinû, fiă din patriă ori din străinătate, sê pôte servi îndată ce va fi curatû şi nefalsificatû. De vei da la masă pe lângă vinû de masă (roşu ori albû), care sê dă şi pune pe masă numai şi numai în carafe cristaline, de oră ce orî ce altû vinû sê dă în buteliî scóse de a dreptulû din pivniţă, unde s'au păstratû, — se înţelege că aceste vorû rămâné pe

masă în totu timpulă mesii, — de vei da dicu și altu vinu mai bunu, celu de masă 'lă dai numai la desertu. La mese de totu elegante, unde participă numai domni, se dă, chiaru cându pui asietele pe masă, vinu mai bunu, precum: Madeira, Sherri, Bordeaux ș. alt., la mănăcări de carne vinu de Rinu, la friptură Șampanie. (Butelile de șampanie se ținū în apă cu gheață până ți voru trebui.) Alte vinuri albe le ținū în apă rece; vinulū roșu să nu-lū dai nici decum rece, ci trebuie să 'lū duci mai de timpuriu în sala de mănăcatu, saū aducându-lū prōspētū din pivniță, cufundī carafa pentru unū momentū în apă caldă. Cu prăjituri se dă vinu dulce (Ausbrucu) d. e. vinu de Tocai, Muscat-Lūnel, ș. alt.

La mese mai simple te orienteđi după spesele, ce le ai întrebuintatū la prepararea mesii, dai vinuri din patriă. La mese mari e datina, a presenta punciu înghețatū în păhară (ponche à la romaine) îndată după rasolū; iară după café negră dai încă și licuiorū, precum: Curaçao, Maraschino, Anisette ș. alt. în păhare mici cu gura largă.

Bere. Se prezintă la dinele cu păharale încă înainte de rasolū și și la dejunū de furculiță, chiaru și sara cu mănăcări calde de carne se dă berea înainte și și după ciaiū; la bufetū împreună cu vinu.

De voiesci a frapa șampania, adică alū ținē rece în gheață să degere nitelū, 'lū ținī cam 2 ore. Purcedī așa: Pui în pivniță o vedriță, iaī de pe butelia de șampanie telulū și lași numai sfōră, și așeđi buteliile cu șampanie în vedriță, umpli spațiulū golū cu sloiuri de gheață. Vedrița cu buteliile de șampanie o așeđi chiaru la începutulū dinelii într'unū unghiū alū salei de mănăcare, și în momentulū, cându vei a da la masă șampanie, scoți buteliile din vedriță, deslegī sfōră dela ele și le destupi.

Episcopū caldū. Bagī cojile tăiate subțirele de pe o portocală amară și de pe una de jumătate



dulce în 2 pătrare (70 centilitre) de vinu roșu, care-le 'lă lași să sté acoperitū 8 zile; apoi ferbī 1 punctū (560 grame) de zaharū până la gradulū 4. si amesteci cu acesta zama dela o portocală și vinulū preparatū, după ce se va răci. Din acestū extractū conservatū în sticle dai cu vinū roșū ferbinte; și iatăți episcopulū!

Episcopū rece. Ferbī una cu alta: 1 cupă (oca,  $1\frac{1}{4}$  litre) de vinū roșū mai môle,  $\frac{1}{8}$  de pătrariū (4 centilitre) de apă și 1 punctū (560 grame) de zaharū. Într'acea torni într'o ôlă zama curată dela o lămâiă, adaogi o bucată de vanile,  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de rumū și vinulū ferbendū, care-le 'lă lași să se răcescă, acoperindu-le cu ceva. Umpli cu acestū preparatū sticle, care-le poți păstra cu ani. Să dă la masă în păhară de cafea, dândū și apă prôspetă cu elū.

Cacao. Amesteci una cu alta bóbe de Cacao fripte și pisate cu cojile lorū cu totū, și ferbī 3 linguri de masă într'unū pătrariū (35 centilitre) de apă ferbinte, lăsandū să fərbă cu ogodulū  $\frac{1}{4}$  de ôră. Apoi torni în cacao o lingură de apă rece și tragi ôla la o parte să se limpedescă zama. Să bea acestū preparatū ca și caféoă, cu lapte și cu zaharū.

Cardinalū. Curăți de cójă unū ananasū de mijlocū și 'lă tai felii subțiri rotunde, torni preste acestea vinū roșu bunū și acoperi vasulū. După câteva ôre adaogi  $1\frac{1}{2}$  punctū (980 grame) de zaharū și 1 pătrariū (35 centilitre) de apă, lași să se topiască zaharulū, străcori totulū într'o buteliă de șampanie, umpli cu acéstă mistură carafe, care-le aședi înainte de a le da la masă cu ghiată.

Ciocolată. La 3 tasuri mari de cafea pline cu lapte tai 6 loți (105 grame) de ciocolată, carea o bagi într'o tigae cu nițelū lapte rece, și o lași să se topiască mestecandū bărbătesce în ea. Apoi adaogi celaltū lapte rece; ferbī ciocolată, o torni într'unū vasū înaltū dar' îngustū și o lași să sté câtva timpū; apoi

o bați bine și o dai la masă. De vrăi să fiă ciocolata cu spumă, puî în locu de lapte smântână dulce, și cându vei bate-o, bagî spuma în tasuri, deșerti în lăuntru ciocolata să se urce în susu de asupra tasurilor. În fine poți presăra pe de asupra-i zaharū pisatū și ciocolată frecată, și pîrjolescî zaharulū cu ferulū arsū.

Ciocolată cu apă se prepară ca și cea precedentă, dară trebuie să iai a proporțiune mai multă ciocolată și să o frecî măruntu. Lângă atare ciocolată dai pîne de lapte, chifle cōpte, sau felii de franzelă.

Crampampoli. Tornî într'unū blidū de pământū o sticlă de vinū, puî de asupra blidului unū grătariū de ferū, ce să se potrivescă pe blidū, și pe grătariū o bucată de zaharū muiată în aracū, care-le 'lū aprinđi să se străcore prin grătariū în vinū. În modulū acesta consumi 1 puntū (560 grame) de zaharū topindu-lū cum s'a arătatū mai susū; în fine poți adăoge 1 pătrariū (35 centilitre) de șampanie. În locū de vinū poți face crampampoli din vinarsū (rachiū) dară acēstă beutură va fi fōrte tare.

Vinū cu ou. Bați și frecî una cu alta 6 galbinușuri de ou, 16 loți (280 grame) de zaharū pisatū măruntu și tornî preste acestea zama dela  $\frac{1}{2}$  de portocală până se va îngroșa făcendū spume; apoi adăogî 1 pătrariū (35 centilitre de vinū roșu, în care ai fertū nițică vanile bătendū mereu în preparatū cu nuéoa de spumă; și dai vinulū caldū în păhară cu gura largă.

#### Beuturi pentru morboși (bolnavi).

Apă de mere. Ferbi până se va muia unū mărū mare coptū, necurățitū de cōjă, acrișorū în 1 pătrariū (25 centilitre) de apă, deșerti apoi apa după ce se va răci și limpedi și o îndulcesci cu zaharū.

Apă de pîne și de cărbunî. Prăjescî vr'o câteva felii de franzelă ori de pîne pe amēdouă latu-



rile frumosu brunetū și le pune încă fiindu ferbinți într'unu păharū de apă rece próspectă, lași să se răcescă apa acoperită cu ceva, apoi o străcori.

Apă de orzū (orgeade). Ferbi cam  $\frac{1}{4}$  de punctū (140 grame) de fire de orzū întregi și sterse numai în 1 cupă ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă până le va crepa pléva, lași să sté câtva timpū, și străcori apa prin sită dêsă ori printr'unu servietū.

Acésta apă se dă saū numai pură, saū amestecată cu nițică zamă de lămaia saū cu vinū și cu zaharū. Prefacendu-o însă în lapte de migdale cu migdale curățite de cójă, va fi o beutură plăcută și răcoritoare.

Apă de sēcără se pregătesce ca și apa de salepū dintr'o lingură de masă de făină de sēcără la 1 pătrariū (35 centilitre) de apă.

Beuturi gelatinóse (limóse) se pregătescū ferbendū orzū rotundū (rotogolū) saū urezū, păsatu de ovăsū ori sago în apă ori în supă, străcori apoi acéstă zamă și i-o dai morbosului să o bé călduță ca laptele. Apa de sago o poți amesteca cu nițică zamă de lămaia. Spre a face apă de salepū, ferbi o linguriță nu de totū plină de café cu pravū de salepū într'unu pătrariū (35 centilitre) de apă ferbinte, care-lū lași să fərbă câteva minute, apoi să sté neatinsū, în fine străcori.

Beutură de Maiū. Culegi flóre de Maiū (aspe-rula odorata) înainte de a înflori, și o lași vr'o câteva ore să se vestejască la umbră; apoi bagi în 3 pătrare (106 centilitre) de vinū bunū albū 1 lotū (17 grame) de atare plântă, adaogi  $\frac{1}{2}$  punctū (280 grame) de zaharū tăiatū bucatī și o jumătate de portocală tăiată felii rotogóle și pui vasulū la o parte să stée așa  $\frac{1}{2}$  de óră. Acum străcori și 'lū beai îndată, căci mai târđiorū 'și perde din gustū.

Lapte de migdale. Pisezi măruntū 20 de fire de migdale alese și spalate apoi sterse frumúșelū

cu o cârpă tornându preste ele până le pisezi vr'o câteva picături de apă, apoi le bagi în 2 pătrare (70 centilitre) de apă proaspătă. Apa o picuri să nu lase oleu. Cândă voră fi destulă de mărunțu pisate adaogi cu încetulă în mai multe rënduri apă, până se va face ca laptele, și le storci prin servietă într'ună vasă. Migdalele, ce voră mai rămâne le pisezi iarăși așa și continui a face lapte de migdale până va mai avé apa față de lapte. Cândă dai laptele de migdale, puî zaharū în elă. De vréi a'lă da caldățu ca laptele 'lă încăldescă ținendă sticla în apă caldă. Din migdale curățite se prepară laptele totașa. Materia pentru ambele soiuri de lapte de migdale o poți prepara așa: pisezi migdalele într'ună mojară de pētră cu pisălugă de lemnă amestecându-le cū zaharū și prepari ună feliă de aluată, care-lă transformezi pe ună cârpătoriă cu zaharū presărată în drugulețe, ce le usuci în aeră; apoi le învală în hărtă și le păstrezi. Cândă 'ți voră trebui disolvă bucată din ele în apă, și storci apă prin servietă.

Cum ferbi mustulă de vină. Mustulă storsă din struguri bună cum se scurge din tescă 'lă tornă într'ună vasă de pământă, saă olă etc. și 'lă ferbi pe jumătate luândă bărbătesce spuma de pe elă. După ce se va răci 'lă străcori în sticle, care-le astupi bine cu dopuri de papură și le picuri cu rășină. Păstrândă sticlele la ună locă uscată espuse la aeră poți să întrebuințezi mustulă anulă întregă la fripturi cu mustă saă spre a prepara muștariă. Pentru muștariă ferbi o parte de mustă cu dresuri, din care puî în muștariă dreptă arómă. Puî adică într'ună săculete de organțină coriandru întregă, garófe-dresuri, scorțișóră, cuișóre, coji de lămăiă si aiă (usturoiă).

Vină ferbinte. Îndulcescă vinulă bună roșu ori albă cu zaharū după gustă, adaogi vr'o câteva garófe-dresuri și o bucată de scorțișóră și ferbi până se va inferbenta. Apoi scoți dresurile afară, dai vinulă



într'o bovlă sau într'o sticlă învaluită în servietă, și torni din sticlă în păhăruțe mici.

Grogă. Tornă în 2 pătrare (70 centilitre) de apă ferbinte ori rece 1 păhară de rumă și adaogă 16 loți (280 grame) de zahăr; bagă în păhară și bea grogă. —

### Beuturi din sucuri (mustă) de pome.

Mustă preparată din sucuri ferte. Tornă în apă proaspătă sau suc de smeură, sau de berberite, de coccăze mari și mici sau de vișine și zahăr, sau în fine zamă de lămâie.

Vină de persecă. Sucul storsă din persecă cõpte 'lă amestecă cu zahăr și cu vină.

Sorbetă. Strivescă fragi rescõpte, smeură, marile, persecă sau coccăze ș. alt. adaogă nițică apă și pu să se scurgă acestă mustă prin o sită desă sau printr'ună servietă. Apoi adaogă vină bună albă, zahăr și zamă de lămâie, pu să se răcescă și 'lă dai în păhară.

### Cafea.

Deși cafea este o beutură comună și prepararea ei este câtă se pôte de simplă; totuși arareori se nimeresc a fi bună. Înainte de tôte să fiă bõbele de cafea bune. Îndată ce se voră cufunda în apă rece de o potrivă să sci că cafea este bună. Ca să cercă de cumva este cafea stricată pu o cantitate mică de cafea în apă ferbinte; de se va îngălbini, este bună; de va deveni verđiă ori brună, este vâpsită sau stricată. În totă cazul este bine a spăla cafea cu apă caldă ca laptele și a o usca pe cârpe la sóre sau stergându-o a o pune pe hărtiă pe vatră caldă să se usuce. Apoi o alegă frumuselă. Cafea să o prăjescă câtă vei pôte de adese ori, să o macină cândă 'ți va trebui sau să o pizezi, și apoi să o păstrezi în vase bine încheiate și astupate de

sticlă ori de porțelanu. Cându prăjesci caféoa pui jaru numai pe din afară împrejurul tigăii de prăjită nu dreptu sub ea. Mesteci neintreruptu în café, rădici de mai multe ori tigaea în susu și scuturi să se prăjască de o potrivă. Îndată ce iese fumū din ea și începe a pocni să te uiți și de va fi brună deschisă sau cu lustru este de ajunsu prăjită. Cându e aprópe să fiă gata, scuturi vasulū cu café fără să-lū mai pui pe focū, apoi deserți caféoa într'unū castronū, care-lū acoperi. De va fi caféoa prăjită de ajunsu o deserți îndată pe o tîniché sau pe o sită să nu sē facă pré négră și să se răcēscă iute.

La mașine de filtratū bagī caféoa frecată nici pré mărunțū nici pré mare în sită, după ce adică ai lēsātū partea de din josū mai la vale, și o îndēși încetinelū în mașină; de va fi sita de porțelanū nici decum. În 3 loți (52 grame) de café torni cam 1 pătrariū (35 centilitre) de apă ferbinte încetū cu încetulū. După ce sē va străcora acēstă apă, mai torni nițică apă rece. În restimpulū acesta să nu deschidī mașina pe de desubt. Caféoa négră să o lași în mașină să se răcēscă nițelū să și păstreze aróma. De vrēi a face caféoa cu absudū, ferbi stratulū (șatulū) din mașină tornāndū numai odată apă rece în elū, mai adaogi nițică apă rece și lași caféoa să se răcēscă, păstređi caféoa limpeđită într'o carafă fértă, deserți substratulū totūdeuna într'o cană de aramă, și ferbi, apoi, — acēsta o facū mulți, — pui caféoa în apă ferbinte, fără să o scuturi, o așēđi la o parte, o limpeđesci tornāndū nițică apă rece în ea și lēsāndu-o să stē așa nemișcată 10 minute o deserți în tasū.

Turcēscă. Pisezi caféoa cu pisālugu de lemnū, (este mai bine a o pisa decâtū a o freca) o cerni prin sită, mai piseđi ce mai rămāne āncă odată, o pui în apă ferbinte, și fără să mesteci în ea, o torni îndată în filingēnū, o zaharisesci și o beai cu drojdi cu totū.



**Rece.** Prepari cafea bună și tare, o torni în carafe cu dopuri de papură și după ce s'va răci, pu carafele în gheață sau în apă proaspătă, smântana o prefaci în spumă, pu nițel zahăr în ea, și o pu în gheață. Acum dai cafeoa, pu și zahăr pe masă să și o îndulcească fie-cine după gust.

**Cu lapte.** Fia cafeoa cât s'póte de bună, de nu va fi smântana o poți derege de va fi stricată, bătându-o cu nițică soda. La ocașuni poți pune în tasuri și spumă de smântână bună. Cu cafeoa dai din prajiturile făcute cu drojdi afară de pâne cu lapte sau cugelup, drugulețe, covrigi, jimble, mafé, franzele și cornuri. Cu cafeoa poți da la masă póme prospete cópte, înghețată și alte prajituri, sau cremă sleită sau spumă cu cornete, sau tortă și episcopu rece, cardinalu ș. alt. sau carne rece și vinu bună.

**Homeopatică.** Prăjesci orzul ca și cafeoa, macini și 'lă amesteci cu ghindă prăjită și pisată; jumătate orz, jumătate ghindă. Apoi ferbi o lingură de masă cu virf în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă ferbinte, mesteci în ea să nu dé afară, și o lași să ferbă încetinelu numai atata până s'va perde spuma; apoi torni în ea vr'o câteva linguri de apă rece și o pu la o parte, să se așede, apoi deșerți cafeoa limpedită în cană, pu cana în apă ferbinte și o bea cu smântână și cu zahăr.

#### Limoadă și Orangeadă.

Spre a prepara limoadă rece și orangeadă, torni în apă rece proaspătă suc de lămaia sau de portocală, îndulcesci cu zahăr și străcori cum s'va fi topit zaharul îndată.

**Limoadă caldă.** Ferbi zahăr în apă (cam 3 loți (52 grame) de zahăr în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, străcori zama dela 1 lămaia prin sită în ea, lași să se recască nițel, și apoi o străcori în sticle.

**Pravă de limoadă.** Zama limpede dela 10—15 lămai cu aróma frecată cu totu dela 1 lămaia

o deșerți preste 1 punctu (560 grame) de zaharü. În dată ce sē va fi sbeutü sucülü în zaharü, lași să se topiască zaharulü, dară să nu fērbă; apoi 'lū torni în capsule de hārtiā să se usuce. Îndatā ce sē va fi învārtoșatü, 'lū pisezi, 'lū păstredi la unü locü uscatü în sticle astupate bine; în fine iaī din elü cândü 'ți va trebui.

#### Punciü.

Spargi zaharulü 1 punctu (560 grame) bucăți mici, 'lū bagī într'o ólä, adaogi zama de 1 lāmāiā și dela 3—4 portocale și torni și  $\frac{1}{2}$  de păharü de rumü. Acoperi acestü preparatü și 'lū puī să stēe la căldură. Apoi torni 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă ferbinte preste  $\frac{1}{2}$  de lotü (8 grame) de ciaiü rusescü, străcori după vr'o câteva minute, deșerți în vasulü celü altü cu zaharü etc. și 'lū dai îndatā la masă. Rumulü 'lū dai la masă separatü să, și pună fiecine după placü. Mulți adaogă și aróma de lāmāiā, ce se dice că pricinuesce durere de capü.

Cu oü. Amesteci în 2 pătrare (70 centilitre) de ciaiü de Holanda saü de cucuruzü, zama dela 2 lāmāi și adaogi zaharü după placü, puī să dee în undă; într-aceia bați 6 ouă cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariü (17 centilitre) de rumü, și torni ciaiulü cu ogodulü preste ouă meștecändü mereü în elü, și îndatā 'lū deșerți în păhară cu gura largă, care-le dai la óspeți.

De urezü. Ferbi 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă cu 8 loți (140 grame) de urezü timpü de  $\frac{1}{2}$  de óră, străcori și torni zama ferbinte în punciulü obicnuitü.

De vinü caldü. Topesci  $1\frac{1}{2}$  punți (980 gr.) de zaharü în 2 pătrare (70 centilitre) ce vinü bunü; torni acestü preparatü în 2 pătrare (70 centilitre) de apă ferbinte, puī să dee odatā în undă, apoi la o parte, și amesteci în elü zama dela 1 lāmāiā și o portocală și rumü după placü.

De vinü cu ouă. În vasü deșerți 2 pătrare (70 centilitre) de vinü bunü albü, adaogi 16 loți (280



grame) de zaharü, zama dela 2 lămăi și 2 portocale și 6 ouă bătute în  $\frac{1}{2}$  pătrariü (17 centilitre) de apă; bați la focü cu nuéoa de spumă până să va redica spuma în susü; apoi torni în punciü  $\frac{1}{4}$  de pătrariü (8 centilitre) de rumü și îndată dai la masă punciulü în păhară.

Rece regalü. Torni preste  $1\frac{1}{2}$  punți (980 gr.) de zaharü,  $\frac{1}{2}$  de pătrariü (17 centilitre) de ciaiü limpede și după ce să va fi sbeutü, adaogi zama dela 2 lămăi, 2 portocale, apoi 1 pătrariü (35 centilitre) de Bordeaux, camü totü atăta vinü albü de Rinü, șampanie și jumătate atăta aracü. Fiindü gata 'lū deșerti în carafe, care-le pui în ghiață, apoi 'lū dai rece în păhară.

Esență de punciü. Storcü zama dela lămăi și portocale până să va face 1 pătrariü (35 centilitre) freci de zăharü  $\frac{1}{2}$  de lămăiă și  $\frac{1}{2}$  de portocală și ferbi acésta cu  $\frac{3}{4}$  punți (420 grame) de zaharü până să va limpedi zaharulü, apoi lași să se răcescă; adaogi din acestü preparatü  $\frac{1}{2}$  de pătrariü (17 centilitre) și umpli cu elü carafe. De vréi a face punciulü la momentü bagü din acésta esență în sticle cam trei părți și a patra ciaiü ferbinte până să va umplé sticlă.

### Ciaiü.

Ciaiü să întrebuintéză totü mai multü din di în di, încatü s'a veđutü de lipsă a-i avisa în acéstă carte de bucătărie unü locü anumitü.

Avemü două feliuri de ciaiü, ciaiü verde și negru în varii sorte. Este dreptü aceea lucru de gustü a întrebuinta ciaiü verde ori negru saü amëndouă amestecate una cu alta. Cândü cumperi ciaiü să te uiți să fiă de sortă bună, căci nici unü articlu de mărfuri nu să falsifică așa de tare și într'atâtea feliuri ca ciaiulü. — Ciaiulü negru este ce e dreptü mai slabü ca celü verde, dar e de preferitü celui verde căci nu să póte falsifica așa de ușorü ca celalaltü. Socotescü de personă cam o

linguriță plină rasă de cafea de ciaiū. După ce bagi ciaiul în cană și anume pentru 6 tasuri 3 lingurițe pline de cafea, torni la început numai vr'o două trei linguri de apă ferbinte, să se umfle foile, și după câteva minute deșerți cealaltă apă; acum străcori ciaiul în tasuri, care nu trebuie să le umpli de totu ca să și puiē fiecare zaharū și rumū, lapte și smântână după placū. —

Dacă gătesci ciaiul cu ou, amesteci oulū cu ciaiulū și acoperi bine vasulū, acăți oulū de apa cloco-tindă. Indată ce se îngălbinesce apa de ou, scoți vasulū de ciaiū afară, și torni ciaiulū în tasū. Iară pui vasulū în apă ferbinte; apa trebuie să o întrețină prin flacăra de spirtū ferbinte punēndū cana pe o mesciōră, să scoți din ea câtū și cândū 'ți va trebui. Pentru vr'o două trei tasuri de ciaiū poți străcora ciaiulū punēndulū în străcoratōre, apoi torni apa ferbinte să se scurgă în tasuri câtū sē va poté de incetū. Ciaiū făcutū rusesc: sē tōrnă ciaiulū într'unū vasū, ce sē încheiă bine să nu străbată aerulū, la 2 linguri de masă 2 pătrare (7 decilitre) de apă ferbinte, 'lū lași să stee așa numai până vei băga în tasuri zaharū și apă ferbinte; apoi amesteci cu acēsta apă în fiecare tasū cam 4 linguri de mănecare de ciaiū. Cândū ai să mai torni ciaiū mai torni încă atāta ciaiū în cană, câtū ai băgatū mai în nainte. De nu vei face așa, va avē ciaiulū următorilū gustū neplăcutū de ți se strānge gura de elū.

Cu zamă de lămâiă. În ciaiū ferbinte bagi zamă de lămâiă și zaharū după gustū.

Cu rumū. Prepări ciaiū ușorū și adaogi la elū rumū și zaharū cu vanile după placū. Totū așa și ciaiulū de cucuruzū.

Cu vinū. La 1 pătrariū (35 centilitre) de tee ușorū de Holanda saū de absudū de cucuruzū ți trebuie 2 pătrare de vinū roșu după placū, care-le 'lū încăldesci până va ferbe și 'lū dai caldū în păhară.



### Prăjituri cu ciaiă.

Pesmeți cu drojdi. Drugulețe de Lipsia. Cununi cu drojdi. Pâne de untă din aluată cu drojdi. Chifle cu drojdi. Covrigi de vanile. Covrigi de Linză. Covrigi Martipană. Covrigi macronă. Covrigi cu anasonă. Arcu macronă. Arcu de alune. Drugulețe de migdale. Drugulețe umplute de migdale. Drugulețe cu alune. Ruguri. Arcuri de Croquant. Drugulețe de scorișoră. Drugulețe de Tutti-frutti. Drugulețe de rose. Puișori englesesci de pudingă. Drugulețe de citronată. Pâne polonesă. Corneturi de scorișoră. Corneturi de gutu. Corneturi umpluți de migdale. Tocate. Strujituri. Pânișore de nisipă. Feli de nisipă. Pâne de ciaiă de Colonia. Feli de cozonaci. Aschi de untă. Tortalețe de smântână. Chifle din foi de aluată. Gogóșe de curcană. Macrone amare. Feli de fragi. Feli de mere. Feli de smeură. Feli de marile. Păhăruțe din aluată cu migdale. Torte cu foițe. Tortă de nisipă. Tortă de puncă. Pesmeți de Poșonă. Pesmeți de Grațu.

### Untă cu ciaiă.

Pâne simplă cu untă. Pâne cu untă cu carne afumată. Untă cu cartofi. Untă cu iere. Untă de sardele cu rădichi. Heringă rece cu untă. Sardine cu untă și citrone.

### Cărnuri cu ciaiă.

Friptură rece și caldă. Pasteturi diverse reci. Maionese diverse. Galantine diverse. Șuncă tăiată feli. Cărnați fini. Carne afumată. Pepturi de găscă de Pomerania. Potirniche unгурescă. Paseri reci. Vănată rece. Aspicuri diverse. Pulpă de vițelă rece. Pulpă de vițelă cu aspică. Pulpă de vițelă cu sosă de sardele. Pulpă de vițelă cu sosă de Heringă. Limbă cu aspică. Paseri cu sosă rece. Vănată cu sosă rece.

## Registru alfabetic.

### A.

	Pag.		Pag.
Aburi, pome ferte în . . . . .	346	Aluată cu drojii, tescuită	
Aburire . . . . .	22	bătută . . . . .	422
Acărmăsă, suc de pentru		Aluată cu drojii, tortă din	505
colorată . . . . .	337	„ cu unt, cunociințe	
Acidă de unt . . . . .	402	despre . . . . .	416
Acrișe (agrișe) pentru or-		Aluată cu unt, canapes și	
namente . . . . .	358	despărțitoare din . . . . .	455
Afine, salată dulce de . . . . .	345	Aluată cu unt, gogoșe	
Afine, sucă fertă de be-		din . . . . .	449, 451
ută, din . . . . .	335	Aluată cu unt, mâncări din	450
Afumarea carnei din sara-		„ „ triunghiuri din	455
mură . . . . .	23	„ „ vânișore din . . . . .	506
Agrișe (acrișe) pentru or-		„ cu vin . . . . .	414
namente . . . . .	358	„ de jumeri . . . . .	414
Aiă (usturoi) păstrarea de	166	„ de rădături pentru	
Aiă (usturoi) sosă de . . . . .	150	torte dulci . . . . .	415
A la jardiniere . . . . .	23, 188	Aluată de untă ca bucată	
Alămăi candite . . . . .	351	și garnitură . . . . .	134
„ cojile de pentru sosă	144	Aluată de untă, cruste din	
„ păstrarea de . . . . .	338	pentru torte și pasteturi	420
„ pentru ornamente	355	Aluată de untă, cu drojii	422
„ salată dulce de . . . . .	343	Aluată de untă, cununi din	
Alegerea bucatelor . . . . .	15, 17	ca pasteturi . . . . .	419
Aluată bruilantă coptă pe		Aluată dospită în apă rece	
tiniché . . . . .	446	(cu drojii tescuite) . . . . .	423
Aluată coptă găvănosiă pe		Aluată fragetă, cruste din	419
din lăuntru (Bomă) . . . . .	419	„ „ cu drojii	420
Aluată cu bere . . . . .	414	„ „ pentru pati-	
„ cu drojii, gogoșe din	255	serii, torte și pasteturi . . . . .	424
Aluată cu drojii, învârtită		Aluată fragetă sfărâciosă,	
din . . . . .	505	mâncări din . . . . .	450
Aluată cu drojii, omletă din	505		



	Pag.		Pag.
Aluată în forme mici, aşe-		Anasonă, arcuiri de . . .	524
darea de . . . . .	414	Andouilles(cărnaţi)afumaţi	237
Aluatulă cum se aşedă pe		Anghinare (artişoăe) cu	
formă . . . . .	418	untu-de-lemnă . . . . .	589
Aluată pentru bucate cöpte		Anghinare prăjite . . . . .	179
în unsöre . . . . .	425	Animale de apă . . . . .	384
Aluată pentru frecătei . . .	423	Anterre (joindre) de miere	543
"    "    învărtită . . .	426	Apă de carbuni . . . . .	600
"    "    pastete de		"    de orză . . . . .	601
trufe . . . . .	426	"    de pâne . . . . .	600
Aluată pentru plăcinte,		"    de pătrânjei . . . .	103
clătite şi omleturi . . .	425	"    de salepă . . . . .	601
Aluată pentru tăătei . . .	423	"    de sēcără . . . . .	601
Aluată prăjită . . . . .	415	Apricoşe pentru ornamente	355
"    supă cu . . . . .	95	Arcuiri de anasonă . . . .	524
Aluaturi . . . . .	7, 413	"    de biscuite . . . . .	525
"    bătute cu drojdii tes-		"    de migdale cu salsă	518
cuite . . . . .	420	Arcuiri de migdale ornate	
Aluaturi bătute, cunosciinţe		cu ghiaţă . . . . .	518
generale despre . . . . .	420	Arcuiri cu sticlă . . . . .	517
Aluaturi cöpte . . . . .	418	Ardei umpluţi cu untu-de-	
"    "    în unsöre . . .	476	lemnă . . . . .	590
"    "    cum sē ferbă . . .	134	Armişöre . . . . .	540
"    "    cunosciinţe gene-		"    cu drojdii . . . . .	540
"    "    rale despre . . . . .	413	Arömă, amestecarea de . .	562
Aluaturi despre . . . . .	406	Arömă şi gustă pentru	
"    "    lângă alte bucate		bucate dulci . . . . .	562
"    "    şi dreptă garnitură .	134	Arpăcaşă în supă . . . . .	86
Aluaturi ordinare . . . . .	428	Artişöăe, fundurile de . .	179
Aluaturi pentru supă şi		Artişöăe pentru ragu . . .	268
prăjituri . . . . .	418	"    prăjite . . . . .	179
Alune, bomböne de . . . . .	517	Artişöăe şi fondi falşi ca	
"    cu untu-de-lemnă . .	589	sălată . . . . .	328
"    păstrarea de . . . . .	338	Artişöăe umplute . . . . .	190
"    pentru arömă . . . . .	563	"    umplute funduri de	190
"    şi migdale sudice . .	345	Aşedarea . . . . .	23
"    tortă de . . . . .	517	Aşedarea aluatului în for-	
"    umplutură de . . . . .	502	me mici . . . . .	414
Amourettes . . . . .	23	Aşedarea aluatului pe forme	418
Ananasă . . . . .	13	Aşedarea în forme, cruste	
"    fertă în aburi . . . .	348	de aluată şi pasteturi .	414
"    pentru arömă . . . . .	563	Aşedarea pömöloră şi a	
"    pentru ornamente . .	354	fructeloră . . . . .	13
"    piftii de . . . . .	546		

	Pag.
Aspică (reci, piftii, coto- roge sau catarigi)	114, 128
Aspică creeri în . . .	267
Assiete . . . . .	24

	Pag.
Așternerea (punerea) mesii și servițiul la masă . .	9
Asudare . . . . .	24
Ataşare . . . . .	24

## B.

Baiă de apă . . . . .	24
Baine-Marie . . . . .	24
Bame cu untă-de-lemnă .	590
Bandelare . . . . .	24
Barba-țapului cu rântașu simplu . . . . .	185
Barba-țapului în sosă de untă . . . . .	180
Bardare . . . . .	24
Barde . . . . .	24
Barszez (supă polonesă) .	80
Bate a, ce va să ăică .	406
Batere . . . . .	24
Bătlanulă sau stăreulă .	385
Batocă . . . . .	381
„ coptă . . . . .	381
Batocă cu smântâna și cu sardele . . . . .	381
Batocă friptă . . . . .	381
„ prăjită în unsore .	381
Becasină (șnepi, sitari) cum se tranședă . . .	57
Becasină friptură de . .	318
Berbece capă cu picioare cu totă . . . . .	247
Berbece carne de . . .	26
Berbece carne de cu patla- gele roși . . . . .	209
Berbece carne de cu sardele	209
„ carne de piftelute din	232
„ carne de prăjită brună	208
Berbece carne de prăjită cu ardei . . . . .	208
Berbece carne de prăjită cu sosă de capere . . .	208
Berbece carne de prăjită cu verdețuri . . . . .	208
Berbece cotelete de . .	284

Berbece friptură de . . .	305
Berbece friptură de cu aiă și timiană . . . . .	305
Berbece friptură de cu sosă spaniolă . . . . .	306
Berbece friptură de în for- mă de vânată . . . .	306
Berbece picioare cu capă cu totă . . . . .	247
Berbece pulpă de rece .	247
„ pulpă de, tranșarea	67
„ rămăsite de . . .	209
„ și porcă capă de .	289
„ spinare de tranșarea	67
„ spinarea de . . .	305
„ spinarea de împenată	305
Bere . . . . .	598
„ supă de . . . . .	80
Beșamelă cunoscintă ge- nerale despre . . . .	577
Beșamelă de carne . . .	577
„ de franzelă . . . .	577
„ de pesce . . . . .	577
„ de raci . . . . .	577
„ de raci păhară din	272
„ din franzelă, coctă de	469
„ pentru aluaturi . .	577
„ prepararea de . . .	577
Beufă la mode, tranșarea de	58
Beuturi de Maiă . . . .	601
„ calde . . . . .	597
„ din sucuri de pome	603
„ gelatinose . . . . .	601
„ pentru morboși . .	600
„ reci . . . . .	597
Beuturile, cum să se dea	597
Bibanulă . . . . .	367
Biftecă . . . . .	5, 117



	Pag.		Pag.
Biftecă garnită . . .	117	Boi (vacă, vită) capă de	
Bigarer . . .	23, 24	sleită ca piftiile . . .	246
Biscuite (biscote) . . .	524	Boi (vacă, vită) carne de	
„ de migdale . . .	518	afumată . . .	222
„ felii de . . .	526	Boi (vacă, vită) carne de	
„ fine . . .	524	pifteluțe . . .	232
„ francesei . . .	525	Boi (vacă, vită) carne de	
„ ordinare . . .	525	rece . . .	247
Biscuită cu biscuite ferte		Boi (vacă, vită) ceriu guri	
în aburi . . .	435	de susă . . .	27
Biscuită cugelupă de . . .	475	Boi (vacă, vită) falcă de	
„ cu spumă de salsă . . .	435	cu untă și alămăiă . . .	288
Biscuită cu vină saă licu-		Boi (vacă, vită) limbă de	
ioră cu fructe . . .	435	afumată . . .	224
Biscuită cu zamă de porto-		Boi (vacă, vită) limbă de	
cale . . .	435	afumată rece . . .	224
Biscuită gogăse de . . .	526	Boi (vacă, vită) ochi de,	
„ tortă de . . .	527	a ferbe . . .	40
„ vânișore de . . .	527	Boi (vacă, vită) piciore de	28
Bită de nucă . . .	450	Boi (vacă, vită) tranșarea	
Blanchetedepesecu fricase	374	de carne dela coddă . . .	62
Blancmangers (piftii de		Boi (vacă, vită) tranșarea	
migdale) . . .	554	de carne dela peptă . . .	62
Blanșare . . .	24	Boi (vacă, vită) tranșarea	
Bôbe de socă, sosă cu pen-		fripturiă à l'Anglais . . .	61
tru vênată . . .	156	Boi (vacă, vită) urechile de	28
Bôbe de struguri, sălată		Bourei (melei) . . .	392
dulce de . . .	345	Braise . . .	25
Bobite de coccăze . . .	14	Braiser . . .	22
„ de fragi . . .	14	Brânză . . .	401
Bobite de struguri verđi		„ capse de (fondus) . . .	278
pentru ornamente . . .	358	„ mănăări din . . .	276
Bobă călită . . .	184	„ păstrarea de . . .	405
Bobă verde cu untu-de-		Bresă . . .	25
lemnă . . .	592	„ francesă . . .	25
Boeuf à la mode . . .	105	Bresare . . .	25
Bombone de alune . . .	517	Bridire . . .	25
„ de portocale . . .	521	Brioche (plăcinte apostol.)	483
Bomă (sulă) . . .	419, 536	Brôsce piciore de . . .	385
Bostănei (lubenițe, zuchetti)	180	„ „ „ cu sosă . . .	386
Bostănei umpluți cu untu-		„ „ „ ferte . . .	386
de-lemnă . . .	590	Brôsce piciore de în formă	
Boi (vacă, vită) capă de . . .	27	de coteletă . . .	386

	Pag.		Pag.
Brósce picióre de în formă		Bucate din ouă cagarnitură	129
de fricase . . . . .	386	" din șuncă . . . . .	279
Brósce picióre de în formă		" gătite din legumăria	178
de ragű . . . . .	386	" ordinea de . . . . .	15
Brósce picióre de în sosű		Bulionű . . . . .	80, 103
de untű . . . . .	386	" de prune și vișine .	340
Brósce picióre de prăjite .	386	Bulgări de né saű corfițe .	482
Bucate adaose . . . . .	198	Bureți (ciuperci, hiribí) ca	
" alegerea de . . . . .	15, 17	hachisű . . . . .	148
Bucate cöpte în unsóre,		" cruđi, sosű de . . . . .	154
aluatű pentru . . . . .	425	" cum se usucă . . . . .	148
Bucate cum se urmeze la		" ferți în oțetű, sosű de	154
masa și cum trebuie să le		" friptű . . . . .	148
alegemű . . . . .	15	" în genere . . . . .	145
Bucate cu untű-de-lemnű	589	" în oțetű . . . . .	147
" de aluatű și prăjituri	406	" și șampinoní în tiniché	173
" de cartofi . . . . .	132, 133	" sosuri de . . . . .	153
" de raci . . . . .	272	" supă de . . . . .	96
" din capű și picióre .	288	" uscați, sosű de . . . . .	153
" din cartofi . . . . .	199	" veninoși . . . . .	146
Bucate din întestine, ugerű			
și momițe . . . . .	291		

## C.

Cacao . . . . .	599	Caldaune (măruntăi) 26,	293
Cafea . . . . .	603	Călire . . . . .	22
" coetű de . . . . .	465	Calmoítű cu sânge (sân-	
" cu lapte . . . . .	605	gerete) . . . . .	237
" de Lionű . . . . .	552	Campuți (napí) . . . . .	184
" homeopatică . . . . .	605	" cu carne de berbece	184
" pentru arómă . . . . .	562	Canapées (untű ornatű) .	198
" piftii de . . . . .	547	" și despartitóre din	
" turcéscă . . . . .	604	aluatű cu untű . . . . .	455
Ca grădinerésă . . . . .	23	Candite (saű făcutű în can-	
Caise pentru ornamente .	355	delű) . . . . .	351
" serbetű de . . . . .	360	Canellons (cărnaței din alu-	
" și perseci ferți în		atű cu drojdii) . . . . .	255
aburi . . . . .	348	Căpățină de varză umplută	192
Calarabe(guli)cagarnitură	123	Capere ca garnitură . . .	130
" cu rântași simplu .	186	" sosű (rece) de . . . . .	158
" în sosű de untű . . . . .	183	Capră sėlbatică, carne de .	211
" păstrarea de . . . . .	164	" " cu sosű dulce .	211
" salată de . . . . .	329	" " cu sosű închisű	211
" umplute . . . . .	191	" " friptură de . . . . .	311



	Pag.
Caprice de dame . . .	455
Căprioră, carne de . 43,	210
"    ficatū de . . .	296
"    friptură de . . .	313
"    peptū decumurătură	314
"    "    "    smântână	314
"    "    "    cu zamă de	
alămăiă . . . . .	313
"    peptū de umplutū .	313
"    pulpă de, afumată .	222
"    spată de . . . . .	211
"    tranșarea spinării de	61
"    turte reci din carne de	254
Capse, (capsule, scafe) de	
brânză (Fondus) . . .	278
"    de carne . . . . .	225
"    de raci . . . . .	272
"    din carne de pasere	
domestică . . . . .	225
"    din carne de pasere	
sălbatică . . . . .	225
"    din ficatū de găscă	225
"    din vânatū . . . . .	225
Capș, a curăți . . . . .	44
de berbece cu chreanū	290
"    "    cu piciore cu	
totū . . . . .	247
"    de berbece cu sosū .	290
"    de berbece cu varză .	289
"    de boū . . . . .	27
"    de boū sleitū ca pif-	
tiile (potirniche ma-	
giară) . . . . .	246
"    de mielū cu chreanū	289
"    de mielū cu farsă .	288
"    "    cu fricase .	288
"    "    cu ragu .	289
"    "    cu răsuri .	288
"    "    cu sosū .	289
"    "    umplutū .	289
"    de mistrețū (porcū	
sălbaticū) rece . . .	252
"    de porcū ca piftiū scose	
din formă . . . . .	249

	Pag.
Capș de porcū cu chreanū	290
"    "    cu sosū .	290
"    "    cu varză .	289
"    "    farsatū .	248
"    "    farsatū cu	
cărnatū . . . . .	250
"    de porcū farsatū cu	
piftiū . . . . .	248
"    de porcū și de berbece	289
"    de vițelū cu chreanū	289
"    "    cu farsă .	288
"    "    cu fricase .	288
"    "    cu ragu .	289
"    "    cu răsuri .	288
"    "    cu sosū .	289
"    "    pentru ragu	267
"    "    și de mielū	288
"    "    și piciore,	
bucate din . . . . .	288
"    de porcū umplutū .	289
Caracatiță, Grancevolī (pă-	
iangini de mare) . . .	389
Caracudū, tranșarea de .	71
Caramelū (zaharū friptū)	26, 512
Carbonadă . . . . .	26
"    de porcū . . . . .	5
Carcassă . . . . .	26
Cardinalū . . . . .	599
Cardone, cum se murază	168
"    sălată de . . . . .	328
Caridachi, crevete (raci de	
mare) . . . . .	387
Cărnățel coptū saū cro-	
quettes . . . . .	233
"    de anasonū . . . . .	524
"    de clătite . . . . .	255
"    de clătite cu ragu, cu	
creeri saū hachisū .	255
"    de farsă de pesce .	376
"    de grisū cu untū de	
raci . . . . .	480
"    de grisū și gogoșe cu	
ciocolată . . . . .	479
"    de grisū cu raci 130,	273

	Pag.		Pag.
Cărnăței cu spinat . . .	194	Cărnați din farsă de ficat	
" de tăței cu arómă		în rețea . . .	240
" de zahar . . .	480	" din farsă de porc	
" de urez cu ciocolată	480	în rețea . . .	240
" de urez cu cremă .	480	" din farsă de vițel	
" de urez cu farsă .	278	în rețea . . .	240
" de urez și gogoșe .	480	" din ficat (cartaboșu)	235
" de varză .	192, 193	" în rețea (pungă) .	240
" din aluat cu drojii		" nemțesci (andouilles)	
(canellons) . . .	255	afumați . . .	237
" din aluat cu unt cu		" prefăcuți (false) .	240
cereșe și vișine . .	479	" tescuți . . .	238, 246
" din aluat cu unt		" umplutură de . .	324
cu fructe . . .	479	Cărnat de sânger afumat	237
" din aluat cu unt		roșu, afumat . . .	237
umplutură de migdale	479	Carne afumată . . .	223
" din carne de curcan		afumată din saramură	23
și clapon . . .	234	conservarea de . .	28
" din carne de epure .	234	" cum se muréază si	
" din carne de potir-		afumă . . .	218
niche și truffe . .	235	" cum se tranședă .	57
" din carne de pui de		" cu urez și rădăcină .	110
găină . . .	233	" de berbece . . .	26
" din ficat de găscă .	234	" de berbece cu patla-	
" din ficat de pasere	234	gele roșe . . .	209
" de hachisă . . .	234	" de berbece cu sardele	209
" de hachis de plomână	235	" de berbece prăjită	
" de momite de vițel	235	brun . . .	208
" de ragu . . .	235	" de berbece prăjită cu	
" fără mațe . . .	236	ardei . . .	208
" subțiri (saucises) ce		" de berbece prăjită cu	
se pun preste legumă	236	sos de capere . .	208
" subțiri din carne de		" de berbece prăjită cu	
pasere preste legumă	236	verdețuri . . .	208
" subțiri din carne de		" de boi (vacă, vită) .	222
porc preste legumă	236	" de boi cu smântână	
" subțiri din carne de		și pirea de cartofi	112
vițel preste legumă	235	" de boi dela coddă .	111
Cărnați . . .	235	" de boi dela coddă pră-	
" afumați . . .	237, 239	jită brun . . .	111
" de farsă . . .	109	" de boi dela coddă pră-	
" de șoric . . .	239	jită și garnisită . .	111
" din carne de porc și		" de boi dela coddă pră-	
urezu său din mei .	240	jită tranșarea de .	62



	Pag.
Carne de boŭ de peptŭ,	
tranzarea de . . .	62
„ de boŭ felii de . . .	112
„ de boŭ f�rt� . . .	107
„ de boŭ f�rt� după	
moda frances� . . .	107
„ de boŭ f�rt� după	
moda italiană . . .	107
„ de boŭ în deosebite	
moduri . . . . .	104
„ de boŭ rece . . .	247
„ de cal� . . . . .	121
„ de cal� ca gulaŝ� sau	
pr�jitur� . . . . .	122
„ de cal� ca piftelute .	122
„ de cal� cu sos� brun�	122
„ de cal� murată �i	
afumat� . . . . .	121
„ decal� pr�jit� în aburi	121
„ de cal�, supă din .	122
„ de c�prior� . . . .	210
„ de cerb� �i de capră	
s�lbatic� . . . . .	211
„ de găină, supă de .	104
„ de lapulp� dec�prior�	210
„ de miel� . . . . .	26, 213
„ de miel� pr�jit� .	202
„ demistret� cu sos�rece	252
„ de pasăre domestică	
�i s�lbatic�, rece .	243
„ de pasăre s�lbatic�	
f�rt� în aburi . . .	217
„ de peci�, supă de .	87
„ de pepene (serbet�)	361
„ de porc� 27, 211, 223	
„ de porc� s�lbatic� .	209
„ de raci în scoici, rece	389
„ de vacă f�rt� în aburi	105
„ de vacă f�rt� în aburi	
cu macaron� . . . .	105
„ de vacă f�rt� în aburi	
cu sos� spaniol� .	106
„ de vacă f�rt� în aburi	
cu paradise . . . .	106

	Pag.
Carne de vacă f�rt� în aburi	
�mp�nat� cu sardele	106
„ de v�n�tori . . . .	108
„ de vi�el� . . . . .	27, 214
„ de vi�el� dela pulpă	
(nuc�) cu sos� . . .	245
„ de vi�elu dela pulpă	
�mp�nat� . . . . .	245
„ de vi�el� dela pulpă	
�mp�nat� cu sardele	245
„ de vi�el� în tinich� .	174
„ de vi�el� pr�jit� . .	201
„ de vi�el� rece . . . .	244
„ farsat� în formă de	
c�rnat� . . . . .	241
„ gălusce din în supă	84
„ garnitură de . . . .	134
„ �n aluaturi deosebite	253
„ �n halat� . . . . .	109
„ �nv�rtit� de în supă	84
„ italien�sc� cu ros-	
marină . . . . .	104
„ macaron� cu . . . .	431
„ murată . . . . .	221
„ murată �i afumat� .	218
„ pe gr�tari� � la Esz-	
terh�zi . . . . .	114
„ pe gr�tari� cu r�d�c�ini	115
„ pe gr�tari� cu sardele	
�i sm�nt�n� . . . .	115
„ pe gr�tari� cu sos�	
brunet� . . . . .	115
„ pe gr�tari� fript� .	114
„ pe gr�tari� italiană	115
„ pe gr�tari� pr�jit�	114
„ pe gr�tari� prepara-	
rea de . . . . .	46
„ pe gr�tari� svedian�	115
„ pe gr�tari� tranzarea	66
„ pentru lingure . . .	110
„ pr�jit� . . . . .	201
„ pr�jit� în aburi . .	202
„ rece cu asp�cu �i	
sos� . . . . .	241, 245

	Pag.		Pag.
Carne rece de pasăre sël-		Cartofi prăjiți . . .	195
batică . . . . .	250	„ prăjiți în unt . . .	194
„ rece de pasăre sëlba-		„ salată de . . . . .	328
tică în formă de piftii		„ sos (rece) de . . . .	158
scóse din formă . .	251	„ sos (cald) de . . . .	150
„ rece de porc . . . .	248	„ supă de . . . . .	88
„ smălțuită . . . . .	104	„ tăței de . . . . .	432
„ supă de . . . . .	85	„ tortă de . . . . .	529
„ svăbescă . . . . .	114	„ umplutură de . . . .	322
„ tocare de . . . . .	51	Castane . . . . . 14,	19
„ turte reci de . . . .	253	„ ca compot . . . . .	340
Cărnuri cu ciai . . . .	609	„ ca garnitură . . . .	123
Carré . . . . .	27	„ coct de . . . . .	466
Cartaboșu (carnat de ficat)	235	„ cum se ferbă și cum	
Carta fiolă . . . . .	178	se frig . . . . .	177
„ cum se murézá . . .	170	„ fripte . . . . .	178
„ în sos de unt . . . .	180	„ păstrarea de . . . .	338
„ în tinichele . . . .	173	„ pentru ragu . . . . .	268
„ prăjit . . . . .	179	„ prefăcute . . . . .	447
„ supă de . . . . .	81	„ supă de . . . . .	89
Cărți de joc de migdale	531	„ tortă de . . . . .	531
Cartofi (crumpene, picioi)		„ umplutură de . . . .	322
aericurântășu simplu	187	Castor și lutre . . . .	385
„ arcuiți (în formă de		Cașu de gutui . . . . .	331
arc) . . . . .	132	Cașu de gutui în formă de	
„ bucate . . . . .	132, 133	cărnaței . . . . .	331
„ cornuri de . . . . .	132	„ de mere . . . . .	331
„ cruste de . . . . .	132	„ de prune . . . . .	332
„ cu gris . . . . .	133	Catarigi (piftii, reci) . .	544
„ cum se ferbă . . . .	176	Cavaleri săraci . . . .	274
„ cu smântână și carne		Caviar (iere) sos (rece) de	158
afumată și murată .	195	Cépă, cum se murézá . .	168
„ frecați, salată de . .	329	„ păstrarea de . . . .	166
„ găluscă de . . . . .	132, 428	„ umplută . . . . .	194
„ găluscă în supă . . .	89	„ umplută cu untu-de-	
„ gogoși de . . . . .	132	lemn . . . . .	590
„ învârtită de . . . . .	133	Cepe mică albă ca garnitură	124
„ nescóre de . . . . .	133, 430	„ și șalote, murătură de	172
„ pânișóre de . . . . .	133	Cerbă carne de . . . .	43, 211
„ păstrarea de . . . . .	164	„ cu sos dulce . . . . .	211
„ prăjiți în unsóre . .	194	„ cu sos închis . . . .	211
„ „ à la maitre d'hôtel	194	„ friptură de . . . . .	312
„ prăjiți cu rântășu . .	195	Cerbă, friptură de, cu mu-	
„ prăjiți englezesce . .	194	rătură . . . . .	312



	Pag.		Pag.
Cerbû, friptură de, cu smân- tână . . . . .	313	Chifle (cornuri) cu drojii neumplute cu vanile . . . .	491
„ friptură de, cu sosû spaniolû sau cu trufle . . . .	313	„ de biscuitû . . . . .	526
„ friptură de, marinată cu untu-de-lemnû . . . . .	313	„ de migdale . . . . .	519
„ pulpă de, tranşare de . . . .	63	„ de vindû cu migdale . . . .	522
„ soldû de cu crustă . . . . .	211	„ (cornuri) din aluatû cu untû . . . . .	448
„ spinare de . . . . .	312	„ (cornuri) pudingû din . . . .	472
„ „ tranşare de . . . . .	63	Chiftele de praji cu untu- de-lemnû . . . . .	591
Cercû de carne . . . . .	226	Chilû (varză creţă) cu untu- de-lemnû . . . . .	591
„ „ „ din farsă de ficatû . . . . .	227	„ păstrarea de . . . . .	165
„ de carne din farsă de vênatû . . . . .	227	„ sălată din . . . . .	327
„ de carne din farsă de viţelû . . . . .	227	Chiminû, supă de . . . . .	91
„ de carne din ficatû de găscă . . . . .	226	Chreanû ca garnitură . . . . .	131
„ din carne de pasere sêlbatică . . . . .	227	„ păstrarea de . . . . .	164
Cereşe . . . . .	14	„ sosû (rece) de . . . . .	160
„ amarî şi vişine pen- tru ornamente . . . . .	354	Ciaiû . . . . .	607
„ Cornelius (durlite) şerbetû de . . . . .	361	„ cârnuri cu . . . . .	609
„ ferte în aburi . . . . .	348	„ cu rumû . . . . .	608
„ sau vişine, şerbetû de . . . .	361	„ cu vinû . . . . .	609
„ şi vişine, compotû de . . . . .	341	„ cu zamă de lămâiă . . . .	608
„ „ sălată dulce de . . . . .	344	„ prăjituri cu . . . . .	609
„ tepeşe, ferte în aburi . . . .	348	„ untû cu . . . . .	609
„ „ pentru ornamente . . . .	355	Cicoriă ca garnitură . . . . .	130
„ uscate . . . . .	350	Cină elegantă . . . . .	16
Ceriu gurii de susû de boi . . .	27	Ciocârlani . . . . .	6
Ce va sê dică a bate . . . . .	406	„ şi ortolanî, friptură de . . . .	319
Ce va sê dică a mesteca şi a face spumă . . . . .	406	„ tranşarea de . . . . .	58
Chartreuses . . . . .	188	Ciocolată . . . . .	599
Chifle (cornuri) cu drojii cu bobe de struguri . . . . .	490	„ cu apă . . . . .	600
„ (cornuri) cu drojii cu umplutură de migdale . . . .	490	„ fêrtă, ghiată de . . . . .	513
„ (cornuri) de drojii neumplute cu anasonû . . . .	491	„ pentru arômă . . . . .	563
		„ piftii de . . . . .	546
		„ supă de . . . . .	81
		„ tortă de . . . . .	516
		Ciorbe . . . . .	72
		Ciovârte de căprioră . . . . .	5
		„ de dindêrêtû de mielû, tranşarea de . . . . .	60
		Ciselare . . . . .	28
		Ciuperci (bureţi, minătârci, hripi) cu şoto . . . . .	478

	Pag.		Pag.
Ciuperei în genere . . .	145	Cócăze, și porumbele ferte	
Claponu . . . 6, 33,	303	în aburi . . .	348
„ ca pasăre sălbatică.	304	„ sosu de . . .	155
„ carne de, cărnăței din	234	„ sucu de, de beutu .	335
„ ca vânatu . . .	304	„ sucu fertu din, de	
„ cu trufe . . .	304	beutu . . .	335
„ friptu simplu . . .	303	„ umplutura de . . .	323
„ galantină din carne de	242	„ vinu de, de beutu .	335
„ împenatu . . .	304	Cocenille . . .	28
„ împenatu cu scoici		Cócere, despre . . .	406, 407
sau sosu de stridi. .	304	„ orba . . .	28
„ îngrășarea de . . .	36	Cocoșu, crestele de pentru	
Claponul a ucide . . .	54	ragu . . .	267
Claponu și curcanu prăjit	206	„ de munte . . .	28, 41
și curcanu prăjit		„ de munte friptura de	315
cu sosu . . .	206	„ de munte friptura de	
și curcanu prăjit		cu salmi . . .	315
garnitu . . .	206	„ de munte friptura de	
și curcanu prăjit		cu sosu brunetu . .	315
împenatu cu trufe.	206	„ de pădure, friptura de	319
„ tranșarea de . . .	70	„ de mesteachenu, frip-	
„ umplutu cu stridi. .	304	tura de . . .	319
Clarificare . . .	28	Coetu . . .	457
Clătite, aluat	425	„ cu gurguiu . . .	435
cărnaței de . . .	225	„ cu migdale . . .	461
cărnaței de cu ragu,		„ cu salsă și citronatu	461
cu creeri sau hachisu	255	„ de beșamelu . . .	461
„ cum se cuptușescu .	413	„ de beșamelu cu cio-	
Claude reine și prune stri-		colata sau caramelu	461
vite . . .	349	„ de beșamelu cu fructe	461
Cleiu (gelatină) cum se		„ de beșamelu din fran-	
disolve . . .	544	zele . . .	469
„ de morunu . . .	544	„ de beșamelu din fran-	
„ de morunu cumtopesci	545	zele ardendu . . .	469
„ din șorliciu de porc	544	„ de beșamelu din fran-	
„ și cleiu de morunu	544	zele cu citronatu .	470
Clocotire . . .	28	„ de biscuitu . . .	461
Cnefi . . .	30	„ de biscuitu cu cara-	
Cocă umpluta . . .	255	melu fertu în aburi	462
Cócăze, bobite de . . .	14	„ de biscuitu cu por-	
„ mustu de, de beutu	336	tocale . . .	461
„ pentru ornamente .	354	„ de biscuitu cu vanile	
„ salata dulce de . . .	344	și cu șoto . . .	462
„ șerbetu de . . .	361		



	Pag.
Coctû de biscuitû în formă	
de damie . . . .	461
„ de cafea . . . .	465
„ de castane . . . .	466
„ de ciocolată . . . .	462
„ de ciocolată coptû	
cu migdale . . . .	462
„ de clătite . . . .	464
„ de clătite cu migdale	464
„ de clătite cu stafide	
și cu rumû . . . .	464
„ de cremă . . . .	463
„ de cremă coptû . . . .	463
„ de cremă de gălbinaș	
de ou cu biscuitû . . . .	463
„ de cremă fertû în	
aburî . . . . .	463
„ de grisû . . . .	464
„ de grisû amestecatû	
în fețe . . . . .	464
„ de grisû substratû . . . .	464
„ de gutû cu migdale . . . .	468
„ de gutû cu răsuri . . . .	468
„ de jimblă, cum se	
gătesce . . . . .	74
„ de marile . . . .	467
„ de marile cu biscuitû . . . .	467
„ de mere . . . .	460
„ de migdale . . . .	466
„ de migdale cu cio-	
colată . . . . .	466
„ de migdale cu por-	
tocale . . . . .	466
„ de migdale cu zaharû	
fertû . . . . .	467
„ de migdale fertû în	
aburî . . . . .	466
„ de nucî . . . .	468
„ de nucî ferte . . . .	468
„ de spumă de salsă,	
coptû . . . . .	468
„ de spumă de salsă,	
cu migdale . . . .	469

	Pag.
Coctû de spumă de salsă,	
fără gălbinaș de ou . . . .	469
„ de tățeî . . . .	467
„ de tățeî cu citronatû . . . .	467
„ de tățeî cu cremă	
de ciocolată . . . .	467
„ de tățeî cu portocale . . . .	467
„ de urezû . . . .	465
„ de urezû cu pome . . . .	465
„ de urezû fertû în	
aburî . . . . .	465
„ de vinû cu biscuitû	
și citronatû . . . .	470
„ din cafea négră fertû	
în aburî . . . . .	466
„ negru cu spumă de	
smântână dulce . . . .	462
„ pentru copii . . . .	419, 458
Cocturî, pudinge soufflées . . . .	457
Coctû, supă de . . . .	81
Codițe de raci . . . .	130
Coî de alămăia pentru sosû . . . .	144
Coî de portocale candite . . . .	352
Colacî (cozonacî) . . . .	506
„ cu lapte covăsitû . . . .	499
„ cu lapte covăsitû cu	
migdale dulci și amarî . . . .	499
„ cu smântână acrisoră . . . .	499
„ cu umpluturi diverse . . . .	506
„ cu vișine și cu mig-	
dale . . . . .	507
„ din aluatû sfârmiciosû . . . .	448
„ ordinare . . . .	507
Colțurile de perină . . . .	481
Columbele (porumbî) prăjite . . . .	201
Compotû . . . . .	28
„ de castane . . . .	340
„ de cereșe și vișine . . . .	341
„ de felî de mere . . . .	341
„ de felî de persecă . . . .	341
„ de măceșe . . . .	341
„ de pere strivite . . . .	341
„ de portocale . . . .	340

	Pag.		Pag.
Compotă de prune curățite		Cotelete de berbece cu	
de cōjă și strivite .	341	ardei . . . . .	285
„ de prune uscate		„ de berbece cu brînză	
obiciuite . . . .	341	(à la Nelson) . . .	284
Compoturi și salată dulce	340	„ de berbece cu pat-	
Confecțe fără ou . . .	540	lagele roșii . . .	285
Confecțu de persecă . .	521	„ de berbece fripte cu	
Confitură de carne prăjită	202	muștar . . . . .	284
Confitură de mațe crețe .	292	„ de berbece împenate	
Conopide . . . . .	5, 178	cu legumă . . . .	284
„ conservarea de . .	167	„ de berbece învârtite	
„ cum se muréază .	170	în răsuri . . . .	284
„ cu șuncă . . . .	191	„ de hachis . . . .	108
„ farsate . . . . .	191	„ de miel cu piperiu	
„ în sos de unt . . .	180	și glace . . . . .	284
„ în tinichele . . .	173	„ de miel cu sardele	284
„ păstrarea de . . .	163	„ de miel împenate	283
„ pentru ragu . . .	267	„ de miel învârtite în	
„ prăjite . . . . .	179	răsuri . . . . .	283
„ salată de . . . .	328	„ de mistreț cu cépa	287
„ supă de . . . . .	81	„ de mistreț cu sos	
Consomé (cremă în aburi		de piperiu . . . .	287
sau păhară de lapte)	29, 566	„ de porc cu zamă	
„ ardîndu . . . . .	567	de alămăiă . . . .	285
„ cu caramel și ma-		„ de porc învârtite	
raschino . . . . .	567	în răsuri . . . .	285
„ cum se gătesce . .	79	„ de vînat cu sos	
„ de carne ca supă .	98	de trufe . . . . .	287
„ de punciu . . . .	567	„ de vînat cu zamă	
Corfițe sau bulgări de né	482	de alămăiă . . . .	287
Corinte sudice . . . .	346	„ de vînat fript simplu	286
Corneturi (cornete) . .	539	„ de vînat împenate	
„ cōpte pe tiniché .	539	cu smîntîna . . .	287
„ cu anason . . . .	539	„ de vînat în formă	
„ cu gălbinaș de ou	539	de biftec . . . . .	286
Cornuri (chifle) de cartofi		„ de vînat învârtite	
ca garnitură . . . .	132	în răsuri . . . .	287
„ din aluat cu unt	448	„ de vițel . . . . .	282
„ pentru ciai . . . .	498	„ de vițel cu maio-	
„ puding de . . . .	472	nesă, rece . . . .	244
Coste, preparare de . .	46	„ de vițel cu rădă-	
Cotelete . . . . .	5	cini . . . . .	282, 283
„ de berbece . . . .	284	„ de vițel cu sardele	283
„ de berbece cu ai .	285		



	Pag.		Pag.
Cotelete de vițel cu sos		Crastaveți cu răntașu simplu	185
de scoici . . . . .	282	„ cu zahar	169
„ de vițel cu trufe .	283	Crastaveți cum se mur	167
„ de vițel fripte simplu		Crastaveți în sos de unt	181
cu zamă de alămăia	282	„ mărunți ca garnitură	130
„ de vițel împenate .	282	„ mici murați în oțet	169
„ fascinate cu șampinoni	218	„ murați englezesce .	169
„ fascinate și pifteluțe	218	„ murați în apă sărată	
„ împenate . . . . .	232	ca sos rece . . . . .	160
„ împenate în rețea .	233	„ murați în oțet . .	170
„ împenate presărate		„ murați în oțet ca	
cu răsuri . . . . .	233	sos rece . . . . .	160
„ înfășate sau gogoșe		„ rusescu . . . . .	169
de carne . . . . .	226	„ sălată de . . . . .	329, 330
„ prepararea de . . .	46	„ sos de . . . . .	150
„ și papilote . . . . .	217	„ umpluți . . . . .	191
„ și piftel de carne		„ umpluți cu untu-de-	
de porc . . . . .	285	lemn . . . . .	591
„ și pifteluțe . . . . .	280	Creeri . . . . .	266
„ și pifteluțe de miel	283	„ copti (prăjiți) . .	266
„ și pifteluțe de venaț	286	„ cu franzelă ca gar-	
Cotorase (cotore) de spa-		nitură . . . . .	138
rangelu în sos de		„ cu ouă și cu sardele	266
unt . . . . .	181, 183	„ în aspic . . . . .	266
Coulis (sos deschis		„ în scoici . . . . .	266
tare) . . . . .	29, 143	„ pentru ragu . . . .	267
Court-bouillon . . . . .	29	„ prăjiți (copti) . .	266
Covrigi cu zahar	538	„ supă de . . . . .	88, 89
„ cu zahar cu anason	538	Crema . . . . .	562
„ cu zahar cu vanile	538	„ bătută . . . . .	565
„ de Carlsbad . . . .	487	„ bătută caldă . . .	566
„ de ursuline . . . .	487	„ bătută cu lieuri	
„ ferți . . . . .	486	ori cu rum . . . . .	565
Cozonaci (colaci) . . . .	506	„ bătută cu must de	
„ cu lapte covăsit .	499	smeură . . . . .	565
„ cu pome . . . . .	499	„ bătută cu salsă de	
„ cu umplutură de nuc		marile . . . . .	565
sau mac . . . . .	449	„ bătută cu spumă rece	566
„ din aluat sfărmi-		„ coptă cu ciocolată .	476
cios . . . . .	448	„ coptă cu migdale .	476
Cracatiă ehnice cu unt-		„ cu adaos pentru um-	
de-lemn . . . . .	591	plutură la prăjitură	564
Crampampoli . . . . .	600	„ de ananas . . . . .	563
Crapu . . . . .	364, 367	„ de cafea . . . . .	564

	Pag.		Pag.
Cremă de caramelă . . .	563	Croquants . . . . .	29
„ de ciaiă . . . . .	564	Croquettes (cărnații copti) . . .	233
„ de ciocolată . . . . .	563	Croutons (cruste de pâine) . . .	29, 274
„ de ciocolată cu spumă de lapte . . . . .	565	Crumpene . . . . .	19
„ de licuior și de rumă . . . . .	564	„ sos de . . . . .	150
„ de portocală . . . . .	564	Crustă de franzelă cu creeri său hachisă . . . . .	274
„ de vanile . . . . .	564	„ de franzelă cu umplutură de pesce . . . . .	274
„ de vanile ca șarlotă rusescă . . . . .	571	Crustades . . . . .	200, 263
„ în aburi (pahară de lapte, consomé) . . . . .	566	Cruste de aluată fragetă . . . . .	419
„ prepararea de . . . . .	557	„ de aluată și pasteturi, așezarea de . . . . .	414
„ sleită . . . . .	567	„ de cartofi . . . . .	132
„ sleită de ananasă . . . . .	567	„ de franzelă, vânată în . . . . .	275
„ sleită de caramelă . . . . .	567	„ din aluată de untă pentru torte . . . . .	470
„ sleită de ciocolată . . . . .	568	„ mică de pâine (crou-tons) . . . . .	274
„ sleită de gutui . . . . .	568	„ mică de pâine cu carne de pasăre sălbatică . . . . .	275
„ sleită de maraschino . . . . .	568	„ mică de pâine cu farsă de pesce și ragu de raci . . . . .	274
„ sleită de nucă și alune . . . . .	568	„ mică de pâine cu runchi de vițel . . . . .	274
„ sleită de portocale . . . . .	568	„ mică de pâine cu ueză și ragu său hachisă . . . . .	274
„ sleită de rumă . . . . .	569	„ și pastete de franzelă . . . . .	537
„ sleită de vanile din spumă de smântână . . . . .	569	Cuburi cu lustru . . . . .	537
„ substrată . . . . .	569	„ cu lustru de alune . . . . .	537
„ substrată cu biscuită . . . . .	569	„ cu lustru de puncii și de ciocolată . . . . .	537
„ substrată cu mere . . . . .	569	Cuenă, utensiile de . . . . .	7
Creme . . . . .	544	Cueuruză, cum se murăză . . . . .	170
Crenelle . . . . .	30	„ păstrarea de . . . . .	164
Cresă (cresonă) de fântână păstrarea de . . . . .	163	Cugelupă . . . . .	474
„ (cresonă) de fântână sălătă de . . . . .	327	„ bătută de Vienă . . . . .	476
Crestare . . . . .	29	„ boemică (ordinariă) . . . . .	475
Creste de cocoșă pentru ragu . . . . .	267	„ de biscuită . . . . .	475
Crețituri (mațe, crețe, mițigoși, pițigoși) . . . . .	292	„ de migdale . . . . .	475
„ cu sos galbenă . . . . .	292	Culbeci ehnie cu untă-de-lemnă . . . . .	592
„ fricasate . . . . .	292	Cunună de anasonă . . . . .	483
„ prăjite . . . . .	292		
„ prăjite și înăcrite . . . . .	292		
Crevete (crevettes) caridachi . . . . .	129, 387		



	Pag.
Cunună din aluată de untă	
ca pastetă . . . . .	419
,, din tăteŭei ca garni-	
tură . . . . .	136
Cuptoră, cum cĂcemă în	409
Curăŭire . . . . .	29
Curcană . . . . .	6, 29
,, a ucide . . . . .	54
,, cĂrnăteŭei din carne de	234
,, cu stride, friptură de	303
,, friptură de . . . . .	302
,, friptură de cu trufe	303
,, friptură de cu um-	
plutură de cĂrnată	303

	Pag.
Curcană friptură de cu um-	
plutură de castane	303
,, friptură de cu um-	
plutură de strugureŭei	303
,, galantină din carne	
de . . . . .	242
,, îngrăşarea de . . . .	37
,, prăjită . . . . .	206
,, prăjită cu sosă . . . .	206
,, prăjită garnită . . . .	206
,, prăjită împenată . . . .	206
,, tranşarea de . . . . .	69
Curmale de mare . . . . .	389

## D.

Decorare . . . . .	30
Decupi a . . . . .	30
Degorgiare . . . . .	30
Degrasare . . . . .	30
Dejună . . . . .	30
,, de fureculiă . . . . .	17
,, după o nuntă . . . . .	17
Depasare . . . . .	30
Desecare . . . . .	30
Desertă . . . . .	7, 30
Desfacere . . . . .	30
Desosa a . . . . .	31
DespărŭitĂre şi canape din	
aluată cu untă . . . . .	455
Despeiere . . . . .	31
Dinea . . . . .	31
Dose . . . . .	455
Dresare . . . . .	25, 31

Dresă de ragu . . . . .	145
Dresuri . . . . .	31
,, de pasteturi . . . . .	144
,, pentru sosă . . . . .	144
Dropiă friptură de . . . . .	319
Druguleŭe cu anasonă . . . .	496
,, cu chimină . . . . .	496
,, cu seortişĂră . . . . .	523
,, de migdale cu caşă	
de gutuŭ . . . . .	519
,, de migdale cu ci-	
tronată . . . . .	532
,, de migdale cu dre-	
sură . . . . .	532
,, de Parisă . . . . .	520
Durliŭe (cereşe Cornelius)	
şerbetă de . . . . .	361

## E.

Endiviă (sălată de Ărnă)	
cu rĂntaşă simplă . . . . .	185
Entrée . . . . .	31
Entremets . . . . .	31, 198
Episcopă caldă . . . . .	598
,, rece . . . . .	599
Epure . . . . .	6
,, cĂrnăteŭei de . . . . .	234

Epure de casă (lapin) . . . . .	216
,, de casă ca confitură	216
,, de casă ca ragu . . . . .	217
,, de casă piftelute de	285
,, de casă prăjită brună	216
,, de casă prăjită fer-	
binte . . . . .	216
,, preparare de . . . . .	45

	Pag.		Pag.
Epure pudină de cu sos	228	Esență de carne, cum se	
„ spinare de . . .	311	gătesce . . .	79
„ spinare de fascinată	229	„ de carne scădută .	80
„ tranșarea de . .	63	„ de punctiu . . .	607
„ turte reci de . .	254	„ de șampinoni . .	146
Erburi . . . . .	31	„ de șampinoni sos	
„ fine . . . . .	33	din . . . . .	154
Escalop . . . . .	31		

## F.

Făină, despre . . .	410	Farse . . . . .	32
„ limpedită . . .	31	Fasan . . . . .	6, 32, 42
Falcă de bou cu cephă	288	„ friptură de . . .	316
„ de bou cu sardele	288	„ friptură de cu ragu	316
„ de bou cu unt și		„ friptură de cu truffe	316
zama de alămăia .	288	„ galantină din carne	242
„ de din sus pentru		„ rece . . . . .	250
ragu . . . . .	267	„ tranșarea de . .	59
Fărămituri (cruste de aluat		Fașe tăiate în forme, pră-	
fragetu) . . . . .	419	jitură de . . . . .	252
Farsă, cum se gătesce	74	Fasole cu unt-de-lemn	592
„ de carne de porc	77	„ de alămăia (nap de	
„ de carne de vacă	76	Burgundă) salată de	328
„ de carne de vitel	77	„ în supă de păstăi	88
„ de ficat . . . . .	76	„ păstăioase . . .	195
„ de pasere (iagnia)	78	„ păstăioase cu rantaș	195
„ de pesce . . . . .	75	„ păstări de . . .	160
„ de raci . . . . .	77	„ salată de . . . .	328
„ de vânat . . . . .	78	„ sos de . . . . .	157
„ gogoșe de, din aluat		„ sos rece de . . .	157
de jumări . . . . .	253	„ verde . . . . .	178
„ năsoare de ca supă	82	„ verde cu rantaș	
„ piftel de în forme		simplic . . . . .	188
de cerc ca garnitură	134	„ verde în sos de	
Farsare . . . . .	31	unt . . . . .	180, 182
Farsă sleită . . . . .	241	„ verde în tinichie	173
„ sleită ca garnitură	131	„ verde păstrare de	163
„ sleită din carne de		Fasonare . . . . .	32
gâscă ca garnitură	131	Feli cu răsură . . .	479
„ sleită din carne de		„ cu salsa . . . . .	479
pasere sălbatică ca		„ cu salsa în aluat	
garnitură . . . . .	132	cu jumări . . . . .	479
„ umplutură de . .	322	„ de ale lui Napoleon	535
„ vânoșore de . . .	218	„ de biscuite cu lustru	526



	Pag.		Pag.
Feliî de biscuite cu ghiată		Fines herbes . . . . .	33
de lămâiă . . . . .	526	Flamba (flamare) . . . . .	33
„ de biscuite cu ghiată		Fleurons (florî) . . . . .	33
de salsă și cu puncîu	526	Florî còpte și pòme . . . . .	477
„ de cépa ca garnitură	124	„ de muscată . . . . .	144
„ de harlecuinû . . . . .	249	„ de socû saû de acatie	
„ de migdale . . . . .	519	còpte . . . . .	478
„ neumplute de franzelă		„ de pătrânjei, conser-	
(cavalerî săraci) . . . . .	274	varea de . . . . .	166
„ prefăcute de untû . . . . .	528	Foițe umplute (pastetă au	
Ferbere limpede . . . . .	32	naturel) . . . . .	258
„ să scadă . . . . .	32	„ umplute de raci . . . . .	273
Ficatû . . . . .	32, 294	Fondi ca garnitură . . . . .	122
„ cu răsurî . . . . .	295	„ falși ca garnitură . . . . .	123
„ cu sânge . . . . .	295	„ falși artișoce ca sălată	328
„ cu sosû scăduțû . . . . .	196	Fondû . . . . .	33
„ cu truffle . . . . .	295	Fondus (capse de brînză)	278
„ cu verdețuri . . . . .	294	Formă cu o gratie de aluatû	
„ de caprióră . . . . .	296	fragetû, cuptușirea de	413
„ de găscă, capse din	225	Forme aședarea în . . . . .	414
„ de găscă, cărnăței de	234	„ micî cu umplutură	
„ de găscă, cercû de	226	cu raci și ragu . . . . .	378
„ de găscă cu piftiî . . . . .	243	„ micî cu umplutură	
„ de găscă friptû . . . . .	294	de pesce . . . . .	378
„ de găscă pastetă		„ micî cu umplutură	
(mare) de . . . . .	259	din pesce crudû . . . . .	378
„ da găscă turte rece de	253	„ micî cu umplutură	
„ de găscă vânișore de	230	din pesce friptû . . . . .	378
„ de pasere, cărnăței de	234	Fragî bobîțe de . . . . .	14
„ de pasere, pentru ragu	267	„ piftiî de . . . . .	546
„ farsă de . . . . .	76	„ și smeură, sălată	
„ farsă de cărnați în		dulce de . . . . .	343
rețea din . . . . .	240	„ și smeură, șerbetû de	360
„ friptû . . . . .	296	„ sucû de, pentru co-	
„ gălusce de, în supă	89	loratû . . . . .	336
„ împenatû . . . . .	296	Franzelă cu creeri ca gar-	
„ prăjitû . . . . .	295	nitură . . . . .	138
„ supă de . . . . .	91, 98	„ cu gunoiû de șnepi	
„ umplutû în rețea . . . . .	295	ca garnitură . . . . .	138
„ umplutură de . . . . .	323	„ cu lapți de pesce ca	
„ vânișore de . . . . .	229	garnitură . . . . .	138
Filea . . . . .	32	„ cum se cocû și se	
„ de caprióră . . . . .	210	prăjescû . . . . .	409
„ de carne de vacă . . . . .	4		

	Pag.		Pag.
Franzelă cu mēduă din		Friptură de cerbū cu mu-	
ōse ca garnitură . . . . .	137	rătură . . . . .	312
„ cu salmi ca garni-		„ de cerbu cu smântână	313
tură. . . . .	138	„ de cerbū cu sosū	
„ cu splină ca garnitură	138	spaniolū saū truffe.	313
„ cu urinū de sitari ca		„ de cerbū marinatū	
garnitură . . . . .	138	cu untū-de-lemnū . . . . .	313
„ felii neumplute de		„ deciocārłanișiortolani	319
(cavaleri săraci) . . . . .	274	„ de claponū . . . . .	303
„ în supă francesă . . . . .	85	„ de cocoșu de munte	315
„ pastetă și crustă de cu		„ de cocoșū de munte	
creeri saū hachisū. . . . .	274	cu salmi . . . . .	315
„ pastetă și crustă de cu		„ de cocoșū de munte	
umplutură de pesce . . . . .	274	cu sosū brunetū . . . . .	315
„ pastete de . . . . .	275	„ de cocoșū de pădure	319
„ pastete și cruste de . . . . .	274	„ de curcanū . . . . .	302
„ prăjită felii de, ca		„ de curcanū cu stridiī	303
garnitură . . . . .	137	„ de curcanū cu truffe	302
„ umplutură de . . . . .	323	„ de curcanū cu um-	
„ vēnatū în cruste de . . . . .	275	plutură de cărnatū	303
Frecăței . . . . .	418	„ de curcanū cu um-	
„ aluatū pentru . . . . .	423	plutură de castane	303
Fricando . . . . .	4	„ de curcanū cu um-	
„ de carne de mielū. . . . .	215	plutură de strugurei	303
Fricasare . . . . .	33	„ de dropiă . . . . .	319
Fricase, sosū rece de . . . . .	157	„ de fasanū . . . . .	316
Frigere pe grătariū (gril-		„ de fasanū cu ragu	316
lire) . . . . .	33, 35	„ de fasanū cu truffe	316
Friptură de berbece . . . . .	4, 305	„ de găină de trestia	318
„ de berbece cu aiū		„ de găinușă de alune	318
și timianū . . . . .	305	„ de găinușă de zăpadă	318
„ de berbece cu sosū		„ de găscă . . . . .	301
spaniolū . . . . .	306	„ de găscă sēlbatică . . . . .	321
„ de berbece în formă		„ de harlechinū . . . . .	108
de vēnatū . . . . .	306	„ de mielū . . . . .	4, 308
„ de berbece remășite de	209	„ de mielū cu smântână	308
„ de boū à l'Anglais		„ de mielū cu sardele	309
(englesescă) . . . . .	112	„ de mielū cu untū	
„ de boū à l'Anglais		de verdețuri . . . . .	308
trășarea de . . . . .	61	„ de mielū împēnată. . . . .	308
„ de campaniă . . . . .	118	„ de păseri mici . . . . .	318
„ de capră sēlbatică . . . . .	311	„ de porcū . . . . .	5, 309
„ de căprioră . . . . .	313	„ de porcū cu cēpă . . . . .	310
„ de cerbū . . . . .	312		



	Pag.
Friptură de porc cu cōjă	
saŭ crustă de pâne	309
„ de porc cu șorliciu	309
„ de porc sêlbaticu	314
„ de porumbu	304
„ de porumbi sêlbatici	321
„ de potîrnicî	317
„ de potîrnicî cu salmi	317
„ de prepeliță cu foi	
de viță	320
„ de prepeliță cu urezû	
saŭ polentă	320
„ de prepeliță murată	320
„ de pui de rață	320
„ de purcelu dela lapte	310
„ de rață de casă simplă	301
„ de rață mai bătrână	321
„ de rață sêlbatică	301, 320, 321
„ de șnepi (sitari, be-	
casini)	318
„ de sturđi de munte	316
„ de sturđi de munte	
cu pirea	317
„ de sturđi de munte	
cu salmi	317
„ de vițelû	4, 306
„ de vițelû cu aiû și	
timianû	307

	Pag.
Friptură de vițelû cu sardele	
strivite etc.	307
„ de vițelû de carne de	
pe burtă umplutû	307
„ de vițelû dela rerunchi	307
„ de vițelû desfăcută	306
„ de vițelû împenată	307
„ de virgine	309
„ împenată	105
„ în mustû de vinû	110
„ ovreiască	229
„ ovreiască de pesce	376
„ pe grătariû, prepa-	
rarea de	46
„ transilvană a hoților	112
Fripturi, cunosciințe despre	298
„ de vînatû	311
Fritiură (friture)	33
Fruete, aședarea de	13
„ ca garnitură	130, 131
„ în forme, cum aședî	414
„ lustru de	513
„ păstăioșe păstrarea de	164
„ sudice	14
Frunze de Burgundû cu	
rântașu simplu	185
Fumet	33
Funduri dela artișoce	179
„ dela artișoce umplute	190

## G.

Gadu tranșarea de	70
Găina bătrână	6
„ cum se tranședă	58
„ pepturi de	43
„ prăjită în aburi	203
„ prăjită în aburi cu	
smântână	204
„ prăjită în aburi cu	
sosû de untû	203
„ prăjită în aburi cu	
tăetei	204
„ prăjită în aburi cu	
urezû	204

Găină prăjită în aburi fer-	
binte	203
„ prăjită în aburi în	
formă de cocoșu de	
munte	204
„ pui de	6
„ pui de cărnăței de	233
„ pui de fripti simplu	302
„ pui de îngrășarea de	38
„ pui de prăjiți	201
„ supă de	104
Găine, a ucide	52
Găini	33

	Pag.		Pag.
Găini de trestia, friptură de	318	Găluseiōre bătute ca gar-	
„ de trestia, împenate		nitură . . . . .	136
cu sardele . . . . .	318	„ din smântână acră	
Găinuși . . . . .	34, 42	ca garnitură . . . . .	135
„ de alune, friptură de	318	Gamarī (raci de mare) . . . . .	386
„ de zăpadă, friptură de	318	„ caldi . . . . .	387
„ tranșarea de . . . . .	62	„ cu maionesă . . . . .	387
Galantină . . . . .	34	„ reci . . . . .	387
„ caldă de pasere sël-		Garbure . . . . .	34
batică . . . . .	228	Garnire . . . . .	34
„ caldă de pui de		Garnitură de bucate din	
găină . . . . .	228	ouă . . . . .	129
„ din carne de curcan		„ de carne . . . . .	134
saŭ claponu . . . . .	242	„ de pesce lângă bu-	
„ din carne de fasan	242	cate de pesce . . . . .	131
„ rece de carne de pasere	242	„ de raci . . . . .	129
Galantine calde . . . . .	227	„ de salamă . . . . .	139
„ rece . . . . .	242	„ de șuncă . . . . .	139
Gălusei . . . . .	428	„ de unt în formă de	
„ boemesci cu varză . . . . .	486	ananasă . . . . .	139
„ boemesci de făină . . . . .	429	„ de unt în formă de	
„ boemesci în supă . . . . .	89	flōre . . . . .	140
„ boemesci rostogolite	485	„ de urez . . . . .	139
„ boemesci turnate . . . . .	485	„ de urez cu brânză	139
„ boemesci cu prune . . . . .	429	„ de urez cu șampinon	139
„ de carne în supă . . . . .	84	„ de urez cu unt de	
„ de cartofi . . . . .	132, 428	raci . . . . .	139
„ de cartofi cu răsuri	428	„ francesă . . . . .	122
„ de cartofi cu șuncă	428	„ lângă bucate de carne	
„ de cartofi în supă . . . . .	89	și de pesce . . . . .	122
„ de cartofi mititele . . . . .	430	Garniture . . . . .	34
„ de cartofi roșii . . . . .	428	Gâscă . . . . .	5, 34
„ de farsă pentru ragu	267	„ a ucide . . . . .	53
„ de ficat în supă . . . . .	89	„ ca farsă sleită . . . . .	131
„ de grisă . . . . .	428	„ ficat de cu pifti . . . . .	243
„ de grisă cu cartofi	429	„ ficat de friptă . . . . .	294
„ de grisă fără ouă . . . . .	429	„ ficat de turte rece	
„ de pesce, supă cu . . . . .	84	de . . . . .	253
„ de prune . . . . .	430	„ friptură de . . . . .	301
„ de prune boemesci	430	„ îngrășarea de . . . . .	37
„ de slănină în supă	90	„ peptu de, afumată . . . . .	222
„ prăjită în unsore ca		„ prăjită în aburi . . . . .	203
garnitură . . . . .	135	„ pui de . . . . .	48
„ tirolese în supă . . . . .	90	„ sëlbatică, friptură de	321



	Pag.		Pag.
Gâscă tranșarea de . . .	59	Gogôse de mere și de	
Gătirea hachisului . . .	264	gutui fără ou . . .	541
Gaura platonului, cum cõ-		„ de migdale . . .	519
cemu în . . .	409	„ de nucii . . .	520
Gelatină . . .	544	„ de șuncă . . .	279
„ de gutui . . .	340	„ de tăteți cu arómă	
„ de mere . . .	339	de zaharũ . . .	480
„ din șorliciũ de porcũ	544	„ de tăteți umpluți cu	
Gelea (gelée) . . .	7, 34	salsă . . .	480
„ pentru ornamente .	509	„ de urezũ . . .	480
Ghiața de ciocolată fértă	513	„ fine bătute . . .	488
„ de marmoră . . .	514	„ în bulinũ cu aluatũ	
„ de puncieũ fertũ .	514	de vinũ . . .	477
„ de rose . . .	514	„ în bulinũ cu aluatũ	
„ de zaharũ pentru or-		de friptũ . . .	477
namente de prăjituri	512	„ în tiniché . . .	484
„ nestrăvăděciósă pen-		„ mărunte cu untũ-de-	
tru ornamente . . .	515	lemnũ . . .	592
„ roșiă . . .	515	„ supă de . . .	95
Glace . . .	34, 80	„ umplute . . .	255, 449
Glasare . . .	35	Grancevoli (caracatiță) .	389
Gogôse cu cremă . . .	529	Grasũ de pe supă pentru	
„ cu ghimberiu . . .	530	sosũ . . .	141
„ cu pome . . .	516	„ luare de . . .	35
„ de aluatũ cu untũ .	451	Gratinare . . .	35
„ de anasonũ . . .	484	Grauri . . .	35
„ de biscuitũ . . .	526	Grilagiũ de migdale . .	541
„ de biscuitũ cu ghiața		Grillardă . . .	35
de portocale . . .	526	Grillire, (frigere pe grătariũ)	35
„ de biscuitũ cu ghiața		Grisũ, cãrnăței de . . .	479
de vanile . . .	526	„ cu cartofi . . .	133
„ de carne . . .	226	„ gáluscii de . . .	429
„ de carnevalũ . . .	487	„ gogôse de . . .	479
„ de cartofi . . .	133, 199	„ în supă . . .	87
„ de cartofi cu brânză	200	Grivu, tranșarea de . .	58
„ de cartofi cu drojdii	200	Grogũ . . .	603
„ de cartofi cu hachisũ	200	Gulașũ după modă magiară	107
„ de cartofi cu răsuri	199	Guliũ (calarabe) ca garnitură	123
„ de ciocolată . . .	446	„ cu rântașũ simplũ .	186
„ de curcanũ . . .	530	„ sãlată de . . .	329
„ de farsă din aluatũ		„ umplute . . .	191
de jumeri . . .	253	Gunoiu de șnepi cu fran-	
„ de farsă în supă . .	99	zelă ca garnitură . .	138
„ de grisũ cu ciocolată	479	Gurguiũ, coctũ de . .	435

	Pag.		Pag.
Gustă, amestecare de . . .	562	Gutuî în formă de cărnăţei	331
„ şi arómă pentru bu-		„ ochiuri de . . .	521
cate dulci . . .	562	„ păstrarea de . . .	338
Gutuî caşu de . . .	331	„ pentru ornamente .	358
„ coctă de cu răsurî .	468	„ salată dulce de . .	345
„ ferte în aburî . . .	348	„ serbetă de . . .	361
„ gelatină de . . .	340	„ sucă de . . .	337

## III.

Hachée (hachisă) . . .	35	Hachisă găţirea de . .	264
Hachisă, cărnăţei din .	234	Hagima, sosă de . . .	153
„ cotelete de . . .	108	Haşare . . .	35
„ cunoscînte despre		Heringi ca garnitură .	131
găţirea de . . .	264	„ coptă . . .	382
„ de bureţi . . .	148	„ en papillotes . . .	382
„ de plomână, cărnăţei		„ friptă . . .	382
din . . .	235	„ reci cu untă . . .	382
„ de plomână, de viţelă		„ sălătă de . . .	383
sauă de mielă . . .	265	„ sosă, rece, de . . .	158
„ de raci . . .	265	Hirişcă, tăţei de cu um-	
„ de raci în coji . . .	129	plutură de lapte grosă	432
„ de vînată . . .	265, 266	Hors-d'oeuvres . . .	35
„ din carne de pasăre		Hripă (hiribă) ehnîe cu	
sauă de viţelă . . .	265	untă-de-lemnă . . .	592
„ din carne de pasăre		„ în genere . . .	145
sălbatică . . .	265	„ supă de . . .	593

## I.

Iere (caviară) . . .	7	Înfăinare . . .	36
„ ca supă . . .	84	Înfrânare . . .	25, 36
„ sosă, rece, de . . .	158	Înghetată . . .	7, 580
Împănare . . .	36	„ cu maraschino . .	583
Încăldire . . .	36	„ cum se face . . .	580
Închegătură în formă pif-		„ cu vanile . . .	583
tiiloră . . .	544	„ de alune . . .	583
Închegătură . . .	544	„ de ananasă . . .	582
Indicele despre măsurî,		„ de cafă . . .	583
pondurî şi mărimea		„ de caramelă . . .	582
adaosurî faţă cu nu-		„ de castane cu rumă	583
merulă persóneloră	3	„ de ciocolată . . .	582
Inele (verigi) cu migdale	447	„ de cremă . . .	583
„ de carne . . .	227	„ de licuioră . . .	583
„ de vindă . . .	523	„ de migdale . . .	584
„ şi tranşe . . .	445	„ de mustă fertă . .	585



	Pag.		Pag.
Înghetată de nuci . . .	584	Înghetată în borcane de	
„ de pistație . . .	584	sticlă de portocale	
„ de punciu . . .	584	și șampanie . . .	587
„ de smântână degustă		„ în forme . . .	585
diversă . . .	584	„ pome pentru . . .	582
„ de șoto . . .	582	Înghetate . . .	544
„ de sucu de pome și		Îngrășarea pasărilor . .	36
spumă de smântână	586	Ingrediente, din care se	
„ de tutti-frutti . . .	584	facu sosurile . . .	140
„ de vanile . . .	585	Îngroșare prin ferbere . .	38
„ din pome crude . . .	587	Inima . . .	292
„ din pome crude de		„ cu smântână și ardei .	292
ananasu . . .	587	„ împenată . . .	292
„ din pome crude de		Înpăsare . . .	38
berberite, fragi și		Însudare . . .	38
smeură . . .	588	Întestine, despre . . .	38
„ din pome crude de		„ bucate din . . .	291
côcăze, rosincini și		Întindere . . .	38
strugurei . . .	588	Întroducere . . .	1
„ din pome crude de		Învărtită, aluată pentru .	426
gutui . . .	588	„ cu lapte grosu și	
„ din pome crude de		stafide . . .	441
lămâia . . .	588	„ cu mare . . .	437
„ din pome crude de		„ cu migdale . . .	492
marile . . .	588	„ cu nucă . . .	493
„ din pome crude de		„ cu raci . . .	441
persecă . . .	588	„ cu raci sărată . . .	441
„ din pome crude de		„ cu raci zaharisită . .	442
portocală . . .	588	„ cu smântână . . .	440
„ din pome crude de		„ cu șuncă . . .	440
struguri . . .	589	„ de carne saă de plo-	
„ din pome crude de		mână în supă . . .	84
vișine . . .	589	„ de cartofi . . .	133, 439
„ în borcane de sticlă	586	„ de cartofi cu carne	439
„ în borcane de sticlă		„ de cartofi cu cereșe	
de ananasu cu spumă	586	și vișine . . .	439
„ în borcane de sticlă		„ de ciocolată cu mig-	
de ciocolată . . .	586	dale . . .	437
„ în borcane de sticlă		„ decitronatū cu stafide	438
de granitū . . .	587	„ de citronatū cu zamă	
„ în borcane de sticlă		de alămăia . . .	438
de lieuiorū . . .	587	„ de grisū . . .	438
„ în borcane de sticlă		„ de grisū cōptă . . .	438
de pome cu vinu . .	587	„ de migdale . . .	439

	Pag.		Pag.
Învârtită de nuci . . .	440	Învârtită din aluată cu	
„ de raci . . .	130	drojdiă cu umplutură	
„ de slănină, supă de	96	de lapte grosă . . .	505
„ de ureză cu salsă de		„ tirolesă . . .	440
marile . . .	441	„ tirolesă cu salsă și	
„ de ureză cu stafide	441	pignole . . .	499
„ de varză . . .	192	„ tirolesă cu umplutură	
		de migdale . . .	499
		Învârtite . . .	437

## J.

Jimble, greutate de . . .	4	Jumări de făină cu drojdiă	4
„ pentru ciaiă . . .	498	„ de grisă fără ouă . . .	442
„ pentru ciaiă cu ana-		„ de mere . . .	442
sonă . . .	498	„ de ouă . . .	397
„ pentru ciaiă cu ci-		„ de ouă cu hachisă	397
tronată etc. . .	498	„ de ouă cu momițe . . .	397
„ pentru ciaiă cu mig-		„ de ouă cu raci . . .	397
dale etc. . .	498	„ de ouă cu sardele . . .	397
Joindre (anterre) de miere	543	„ de ouă cu șuncă . . .	397
Jumări . . .	442	„ de racă . . .	442
„ aluată de . . .	414	„ de ureză cu stafide	443
„ ca garnitură . . .	129	„ de ureză fără ouă	443
„ de carne . . .	442	„ imperială . . .	442
„ de făină . . .	443	Jus . . .	38

## L.

Lacherdă (tină) . . .	383	Legumărie, bucate din . . .	178
„ sălătă de . . .	383	Legumi (verdețuri, zarza-	
Lămâie lustru de . . .	514	vaturi) . . .	4, 163
„ pentru arómă . . .	563	„ amestecate, cum se	
„ soufflées de . . .	579	muréză . . .	168
Lapin (epure de casă) . . .	216	„ cum se ferbă în aburi	176
Lapte . . .	18, 401	„ cum se muréză . . .	167
„ acru . . .	18, 403	„ cum se prăjesc și	
„ de Elveția . . .	551	să ferbă . . .	175
„ de migdale . . .	601	„ cu rântășu simplu . . .	185
„ grosă . . .	405	„ farsate ca pepenele	190
„ grosă umplutură de	504	„ ferte în aburi, con-	
Lapți de pește cu franzelă		servarea de . . .	166
ca garnitură . . .	138	„ fripte . . .	179
„ de vițel . . .	6, 38, 293	„ în sosă de unt . . .	180
Lecciconu cucni . . .	22	„ în tinichele conser-	
Legare . . .	38	varea de . . .	172



	Pag.		Pag.
Legumi mestecate cu mu-		Limonadă pravu de . . .	606
ștariu . . . . .	168	Limpețire . . . . .	39
„ păstăiose . . . 19,	195	Lingură la făină și zaharū	4
„ prăjite . . . . .	179	Linte cu untu-de-lemnū .	593
„ umplute și cu farsă	190	„ în supă de păstēri .	88
„ uscate, conservarea de	166	„ păstăiose . . . . .	195
Liaison . . . . .	39	„ sălată din . . . . .	330
Lictariū de prune . . .	332	Lota . . . . .	367
Limbă cu chreanū . . .	224	Lubeniciore (zuchetti) să-	
„ cu răsuri . . . . .	224	lată de . . . . .	329
„ cu sardele . . . . .	224	Lubenite . . . . .	180
„ cu sosū . . . . .	224	„ în sosū de untū .	183
„ cu sosū dulce . . .	224	„ păstrarea de . . .	164
„ de boū . . . . .	5	Lustru caldū . . . . .	515
„ de boū afumată .	224	„ de fructe . . . . .	513
„ de boū afumată rece	224	„ de lămâia . . . . .	514
„ de boū murată . . .	225	„ de licuiorū . . . . .	514
„ de poreū afumată .	225	„ de portocale . . . .	514
„ de poreū murată .	225	„ de spumă . . . . .	514
„ de vițelū în formă		„ de zaharū pentru or-	
de stridiū . . . . .	223	nameinte de prăjituri	512
„ împenată . . . . .	223	„ rece . . . . .	513
„ prospēta umplută .	223	Lutre și castorū . . .	385
Limbī . . . . .	223	„ fripte . . . . .	385
Limonadă . . . . .	605	„ prăjite . . . . .	385
„ caldă . . . . .	605		

## M.

Macarone ca garnitură .	135	Macrone din migdale dulei	518
„ cu carne . . . . .	431	Macū, umplutură de . . .	502
„ cu peciă de muschi	431	Maestria bucătării în ce	
„ cu șuncă . . . . .	432	constă . . . . .	1
„ miei ca garnitură .	135	Maffé cu migdale . . .	497
„ prăjite în unsore .	432	„ cu pignoli etc. . . .	497
Macédoină . . . . .	39	„ cu umplură de por-	
„ cu piftiū limpeți .	333	toale . . . . .	446
„ sălată închegată .	333	„ de migdale . . . . .	449
Măceșe, compotū de . .	341	„ împletite . . . . .	497
„ pentru ornamente .	355	Magiaranū, conservarea de	166
„ sălată dulce de . 344,	345	Mămăligă (polenta) . .	434
„ șerbetū de . . . . .	360	„ ca garnitură . . . .	136
„ sosū de . . . . .	151	„ cu brânză . . . . .	434
Macrișū, conservarea de	167	„ cu zaharū . . . . .	434
„ (șoșcă) sosū de . .	153	Măncări cu spumă . . .	434

	Pag.		Pag.
Măncări din aluată fragetă		Mazere în sosă de untă .	181
și din aluată cu untă	450	„ nescăde de ca gar-	
„ din aluată cu drojdiă	483	nătură . . . .	135
„ din pește și pești .	363	„ păstăi de . . . .	178
„ din ouă . . . .	393	„ păstăi de în sosă de	
„ din ueză și din brânză	276	untă . . . .	180
Mandoletti . . . .	520	„ păstăiose . . . .	195
Mandule, supă de . . .	92	„ pentru ragu . . . .	267
Marcipană . . . .	542	„ verde conservarea de	166
Marile, coctă de . . .	467	„ verde dulce conser-	
„ confecte . . . .	351	varea de . . . .	167
„ cöpte . . . .	478	„ verde englezesce .	178
„ în halată . . . .	450	„ verde în sosă de untă	180
„ pentru ornamente .	355	„ verde în tinichele .	174
„ sălată dulce de . .	344	„ verde pastrarea de	163
„ sucă de, pentru co-		„ zăvarită cu untă-de-	
lorată . . . .	337	lemnă . . . .	593
Marinadă . . . .	39	Măduă de osă pentru sosă	141
Marinare . . . .	39	„ despinare pentru ragu	267
„ de carne . . . .	39	„ de spinare prăjită .	291
Marmeladă . . . .	40, 359	Meiă, cărnată din . . .	240
„ de prune . . . .	362	Melanzoni ca garnitură	123
Măruntăi (caldaune) .	293	Melci (bourei) . . . .	392
„ bucate din . . . .	291	„ cu aiă . . . .	393
„ călite cu răsare .	294	„ cu sardele . . . .	393
„ cu slănină . . . .	294	„ în căsuliă . . . .	392
„ cu sosă gălbuiă .	294	„ reci cu oțetă etc. .	392
„ prăjite . . . .	293	„ umpluți . . . .	392
Masă asternea (punerea) dela	9	Mere . . . .	14
„ cum să urmeze la .	15	„ bazarole pentru or-	
„ servițiulă la . . .	9	namente . . . .	359
„ utensile de . . . .	7	„ cașă de . . . .	331
Mascare . . . .	40	„ cöpte . . . .	479
Măslina ca garnitură .	130	„ cöpte umplute . . .	478
„ marinate cu untă-		„ cu spumă . . . .	435
de-lemnă . . . .	593	„ felii de, compotă de	341
„ sosă de . . . .	151	„ ferte în aburi, sălată	
Massă spaniolă de vindă	522	dulce de . . . .	342
Mațe crețe . . . .	292	„ frecate, sălată dulce de	343
„ crețe a curăți . . .	40	„ fripte, sălată dulce de	342
„ crețe confitură de .	292	„ gelatină de . . . .	339
„ încrețite ca supă .	83	„ mici, sălată dulce de	342
Mayonnaise . . . .	159	„ piftă de . . . .	546
Mazere în supă de păstăi	88	„ șerbetă de . . . .	360



	Pag.		Pag.
Mere și pere còpte de carne	235	Mielù, carne de, prăjită	
„ și pere păstrarea		ferbinte. . . . .	214, 215
pentru érnă . . . .	339	„ cotelete și piftelute de	283
„ sosù de. . . . .	155, 161	„ friptură de . . . .	308
„ sucù de, pentru co-		„ friptură de cu murătură	308
loratù . . . . .	336	„ friptură de cu sardele	309
„ uscate . . . . .	350	„ friptură de cu untù	
Meride de raci . . . .	272	de verdețuri . . . .	308
„ de urezù . . . . .	277	„ friptură de împênată	308
„ de urezù cu ragu .	277	„ peptù de umplută .	308
„ de urezù în aluatù		„ ruladă de . . . . .	231
de untù . . . . .	277	„ ruladă de în rețea.	231
„ din urezù cu lapte	277	„ și vițelù capù de .	288
„ din urezù prăjitù în		„ și vițelù picioare de	290
aburì . . . . .	277	„ tranșarea ciovîrtii de	
Méringues (massă de vihdù		din dèrètù . . . . .	60
spaniolù) . . . . .	522	Miere . . . . .	542
Mespilù (scorușù) păstrarea		„ prăjiturì cu. . . . .	542
de . . . . .	339	Migdale . . . . .	19
Mesteca, a, ce va șe dică	406	„ arcurì de . . . . .	518
Mestecare . . . . .	40	„ biscuite de . . . . .	518
„ ușurică . . . . .	40	„ candite . . . . .	351
Mësuri și ponduri . . .	3	„ coctù de . . . . .	466
Midii pilavù cu untù-de-		„ grilagiù de . . . . .	541
lemnù . . . . .	593	„ lapte de . . . . .	601
Mielù carne de . . . .	26	„ macróne de . . . . .	518
„ carne de ca confitură	214	„ pentru arómă . . . .	563
„ carne de cu ardeiu	214, 216	„ pudingù de. . . . .	472
„ carne de cu patlagele		„ sosù rece de . . . . .	159
roși . . . . .	216	„ sudice . . . . .	345
„ carne de cu smântână		„ supă de . . . . .	92
. . . . .	214, 216	„ torte de . . . . .	532
„ carne de cu sosù de		„ umplutură de . . . .	502
sânge . . . . .	213	Mihaltù . . . . .	366
„ carne de cu sosù de		„ próspëtù . . . . .	371
șampinonù . . . . .	214	„ sălătă de . . . . .	383
„ carne de cu sosù de		Minătărei în genere .	145
untù . . . . .	213	Minestra supă . . . .	93
„ carne de împênată		Minu . . . . .	40
(Fricandean) . . . .	215	Mirabele pentru ornamente	357
„ carne de în sosulù		„ șerbetù de . . . . .	361
eì propriù . . . . .	214	„ uscate . . . . .	350
„ carne de prăjită .	202	Mirlù, tranșarea . . . .	58
„ care de prăjită brunù	213	Mirosù, amestecarea de	562

	Pag.		Pag.
Mirotare . . . . .	40	Morecovi napî și sfecele	
Mistrețu (porcû sêlbaticû)		amestecați . . . .	183
capû de, rece . . . .	252	„ păstrarea de . . .	165
„ capû de tranșarea .	69	„ pentru ragu . . .	268
„ carne de . . . . .	209	„ și sfecele de Burgundû	183
„ carne de cu sosû rece	252	„ sosû de . . . . .	150
„ cotelete de cu sosû		Morile (urechiși) . . .	147
Robert . . . . .	287	Mortificare . . . . .	40
„ cu crustă (côjă) . .	210	Morunû . . . . .	366, 367
„ cu varză acră . . . .	210	„ afumatû . . . . .	6
„ friptură de . . . . .	314	Muguri, sălată de . . .	329
„ pulpă de, tranșarea	69	Mulire . . . . .	40
Mișigoî (mașe crește etc.)	292	Murătura verzei . . .	171
Mixed - Pikles (verdețuri		Mure pentru ornamente .	354
amestecate) . . . . .	160	Muse, șerbeturi, marmelade	359
Mixed-Pikles cum se muréză	168	Mustariû . . . . .	161
Mlădițe de hemeiû sălată de	329	„ à la diable . . . .	161
Momițe . . . . .	40	„ cum se prepară . . .	326
„ de vițelû . . . . .	293	„ cu sosû de capere . .	162
„ de vițelû blanșarea de	25	„ desardele (francescû)	327
„ de vițelû călite . . .	293	„ de Verșetû . . . . .	326
„ de vițelû cărnăței din	235	„ sosû cu verdețuri de	162
„ de vițelû confitură .	293	„ sosû de . . . . .	154, 161
„ de vițelû cu untû		„ sosû englezescû . . .	161
de raci . . . . .	293	„ sosû indianû de . . .	161
„ de vițelû fricasate .	293	Mustû de cócăze de beutû	336
„ de vițelû împênate .	293	„ de fragiștorsû prôspetû	561
„ de vițelû pentru ragu	267	„ de pome . . . . .	561
„ de vițelû prăjite . . .	293	„ porumbele de beutû	335, 336
„ de vițelû supă bătută de	100	„ de smeură de beutû	335, 336
„ ugerû și întestine,		„ de spenatû pentru	
bucate din . . . . .	291	coloratû . . . . .	337
Morecovi ca garnitură .	124	„ de vinû cum se ferbe	602
„ caliți brunetû . . .	183	„ preparatû din sucuri	
„ cum se muréză . . .	168	ferte . . . . .	603
„ cu rânțașû simplu .	186	Musturi și sucuri de beutû	334
„ în tinichele . . . .	174		

## N.

Napî (campuți) . . . . .	184	Napî de Burgundû sălată de	328
„ acriti cu rânțașû		„ morecovi și sfecele ameste-	
simplu . . . . .	186	cați în sosû de untû	183
„ cu carne de berbece	184	„ murați . . . . .	170



	Pag.		Pag.
Naveți, păstrarea de . . .	165	Nucșore de cartofi cu răsuri	430
Nucă de vitel . . . . .	40	„ defăină . . . . .	431
„ de vitel împenată	245	„ de făină cu lițariu	431
Nuci . . . . .	14, 19	„ de făină cu ouă . . .	431
„ albe pentru ornamente	357	„ de făină cu răsuri	
„ coctă de . . . . .	448	sau grisă . . . . .	431
„ gogoșe de . . . . .	520	„ de mazăreca garnitură	135
„ negri pentru ornamente	357	„ de spumă cu cremă	573
„ sudice . . . . .	346	„ de spumă cu cremă	
„ torte de . . . . .	535	de ciocolată . . . . .	573
„ verzi, păstrarea de . .	337	„ din smântână acră	
Nucșore de cartofi .133, 430		ca garnitură . . . . .	135
„ de cartofi cu căja		„ pentru ragu . . . . .	267
brună . . . . .	430	Nutrimente în generală .	20
„ de cartofi cu macă	431	„ pentru copii . . . . .	19

## O.

Ochi de bou (de ouă) . . .	400	Oțetă cum se pune și se	
„ de bou a ferbe . . . .	40	păstrează . . . . .	324
Ochiuri de gutui . . . . .	521	„ de pome . . . . .	325
„ de ouă . . . . .	129, 395	„ de smeură . . . . .	325
Ojină . . . . .	16	„ de tarhonă . . . . .	325
Olla potrida, supă . . . .	93	„ stricată, cum se drege	325
Omelette soufflées . . . .	459	Ouă . . . . .	17
Omletă . . . . .	41	„ aședate . . . . .	400
„ aluată pentru . . . . .	425	„ bucate din ca garnitură	129
„ din aluată cu drojdiă	505	„ cöpte . . . . .	395
„ francesă . . . . .	399	„ cu hăgimă, sosă rece de	157
„ francesă cu hăchisă	400	„ cum se păstrează . . .	393
„ francesă cu ragu . . . .	400	„ cunoscințe generale	
„ nemțescă de ouă . . . .	399	despre . . . . .	393
„ nemțescă de ouă din		„ cu sardale, sosă rece de	157
lapte . . . . .	399	„ de chibiță . . . . .	395
„ nemțescă de ouă din		„ de economiă . . . . .	398
smântână . . . . .	399	„ de țestöse . . . . .	395
Orangeadă . . . . .	605	„ ferte . . . . .	394
Ordinea bucatelor . . . .	15	„ ferte moi . . . . .	394
Orgeade . . . . .	601	„ ferte moi ca simburile	394
Ornamente de prăjituri	509, 512	„ ferte vîrtosă, ca gar-	
Ortolani, fripture de . . .	319	nătură . . . . .	129, 394
Orză în supă . . . . .	4, 86	„ greutate de . . . . .	4
Oțetă . . . . .	41	„ holandeză . . . . .	398
Oțetă . . . . .	324	„ în forme . . . . .	396, 397
„ cu dresuri . . . . .	326		

	Pag.		Pag.
Ouă în forme umplute cu		Ouă jumări de cu raci și	
carne de raci . . .	396	cu sparanghelu . . .	397
„ în forme umplute cu		„ jumări de cu sardele	
ragu de pesce . . .	396	și cu heringă . . .	397
„ în halatū . . .	129, 399	„ jumări de cu șuncă . .	397
„ în ragu . . . . .	399	„ ochi de bou din . .	395, 400
„ în scoici . . . . .	398, 399	„ perdute . . . . .	395
„ în scoici cu morunū și		„ poșate . . . . .	41
cu trufle . . . . .	398	„ sosū cu . . . . .	161
„ în scoici cu sardele sau		„ sosū rece de . . . . .	157
heringū . . . . .	398	„ tăiate . . . . .	129, 400
„ întrebuintărea de . .	394	„ umplute . . . . .	129, 395, 396
„ în unsore . . . . .	129, 398	„ umplute cōpte . . . .	396
„ în untū . . . . .	129	„ umplute cu aluatū cu	
„ jumări de . . . . .	397	untū . . . . .	395
„ jumări de cu hachisū	397	„ umplute cu ragu . . .	395
„ jumări de momițe și		„ umplute cu sardele . .	396
sampinonī . . . . .	397		

## P.

Păhară de lapte (consomé)	566	Păne din pōme ordinară	489
Păharū de raci din Beș-		„ ducală . . . . .	447
melū de raci . . . . .	272	„ episcopescă . . . . .	527
„ de raci din tătețē . .	272	„ împērială . . . . .	531
Păiangini de mare . . .	389	„ prefăcută de comisū	531
Pain . . . . .	41	„ supă de cu ou . . .	81
„ blanc de migdale . .	449	„ tortă de . . . . .	528
„ de epice brunū cu miere	542	Panire . . . . .	41
„ din pirea de carne . .	229	Pănișore cu mere . . .	443
Panadea . . . . .	41	„ de cartofi . . . . .	133
„ cum sē gătesce . . .	74	„ din făină de grău . .	444
Păne albă, greutate de . .	4	„ în mreajă . . . . .	199
„ cu lapte . . . . .	493	Papilote și cotelete . .	216
„ de a lui Liebig . . .	412	Papușoiū . . . . .	19
„ de alune . . . . .	529	„ cum sē muréză . . .	170
„ de ananasū . . . . .	524	Paradise veđi patlagele .	
„ de biscuitū . . . . .	525	Părlolă magiară . . . .	112
„ de casă . . . . .	411	Păsatū (perșū) . . . . .	481
„ de casă prefăcută cu		Pasēre, carne de, cărnăței	
miere . . . . .	543	subțiri din . . . . .	236
„ de ciocolată . . . . .	528	„ domestică, capse de	225
„ de fructe . . . . .	529	„ domestică, carne de	
„ din pōme . . . . .	488	rece . . . . .	243
„ din pōme fină . . . .	428	„ domestică, cu maionesă	243



	Pag.		Pag.
Pasere domestică cu sos	244	Pastău de fasole, conser-	
„ domestică, cu trufe		varea de . . . . .	166
și maionesă . . . . .	244	„ de fasole, cum se	
„ domestică, galantină		murcă . . . . .	168
din carne de . . . . .	242	„ de fasole, salată de	328
„ (iagnă) farsă de . . . . .	78	„ de mazere . . . . .	178
„ ficat de pentru ragu	267	„ de mazere în sos	
„ hachis din carne de	265	de unt . . . . .	180
„ pept de, piftelut din	286	„ în loc de legumă	4
„ ragu de . . . . .	268, 270	Păstăiose . . . . .	7
„ sêlbatică o prăji . . . . .	43	„ cum se ferbă . . . . .	177
„ sêlbatică capse de . . . . .	225	Pastetă au naturel (foițe	
„ sêlbatică carne de		umplute) . . . . .	258
ca farsă sleită . . . . .	132	„ coptă găvănăsă cu	
„ sêlbatică carne de		pui de curcan . . . . .	260
cu sos rece . . . . .	251	„ coptă găvănăsă de	
„ sêlbatică carne de		porumb . . . . .	261
rece . . . . .	243, 250	„ coptă găvănăsă de	
„ sêlbatică cerc de . . . . .	227	raci . . . . .	260
„ sêlbatică cu maionesă	244	„ coptă găvănăsă de	
„ sêlbatică fêrtă în aburi	217	trufe . . . . .	262
„ sêlbatică galantină		„ coptă găvănăsă de	
cald de . . . . .	228, 242	vol-au-vent . . . . .	263
„ sêlbatică hachis din		„ coptă găvănăsă or-	
carne de . . . . .	265	nată . . . . .	263
„ sêlbatică în formă		„ coptă în formă decercă	261
de piftii . . . . .	244	cu cremă . . . . .	451
„ sêlbatică în formă de		„ cu gelée . . . . .	452
piftii scose din formă	251	„ cu marile . . . . .	452
„ sêlbatică ragu din		„ cu meduă de pome	452
carne de . . . . .	269	„ cu salsă și spumă de	
„ sêlbatică ragumic de	271	lapte . . . . .	452
Păseri din aluat cu drojdi	496	„ Dariolă . . . . .	264
„ în cuibă . . . . .	297	„ demacarone cu carne	
„ în cuibă de grauri	298	de multe feluri . . . . .	257
„ în cuibă de mierle	297	„ demacarone cu clătite	257
„ în cuibă de păseri mici	298	„ de macarone cu farsă	
„ mici friptură de . . . . .	318	și ragu . . . . .	257
„ prepararea unei	52—54	„ de trufe . . . . .	258
„ sêlbatică . . . . .	41, 42, 315	„ de trufe aluat pentru	426
„ sêlbatică a păstra	42, 43	„ de vol-au-vent	258, 427
Păseri de vițel . . . . .	232	„ de vol-au-vent mică	427
Păstăi (sarlote) . . . . .	570	„ din aluat prăjit . . . . .	264
„ de fasole . . . . .	160		

	Pag.		Pag.
Pastetă mare cu carne de		Patlagele roși umplute cu	
pasăre domestică . . . . .	260	untă-de-lemnă . . . . .	594
„ mare cu fasană și		„ roși uscate . . . . .	351
alte . . . . .	259	„ vânațe umplute cu	
„ mare cu gratie . . . . .	259	untă-de-lemnă . . . . .	594
„ mare defecată de găscă	259	Pătrânjei păstrarea de	164, 166
„ mare rece de epure	260	„ sosă de . . . . .	152
„ și crustă de franzelă		„ supă de . . . . .	93
că creeri . . . . .	274	Peciă, carne de ca supă .	87
„ și crustă de franzelă		„ de mușchi cu macarone	431
că umplutură de pește	274	„ de mușchi cu murătură	119
Pastete (pasteturi) . . . . .	256	„ de mușchi cu mură-	
„ cöpte găvănöse . . . . .	260	tură ca friptură de	
„ de franzelă . . . . .	275	Vienă . . . . .	121
„ de macarone . . . . .	257	„ de mușchi cu mură-	
„ de pufă . . . . .	257	tură cu răsură . . . . .	120
„ de raci . . . . .	273	„ de mușchi cu mură-	
„ de raci cu farsă saă		tură friptă simplu . . . . .	120
ragu . . . . .	273	„ de mușchi cu mură-	
„ de raci în forme cu		tură în formă de	
ragu . . . . .	274	epure ungurescă . . . . .	121
„ de tăței (croustades)	263	„ de mușchi cu mură-	
„ de ueză cu hachisă		tură marinată . . . . .	120
saă ragu . . . . .	278	„ de mușchi cu mură-	
„ de ueză cu păsernică	278	tură rotogolită . . . . .	120
„ din aluată cu carne	263	„ de mușchi cu mură-	
„ din șuncă . . . . .	279	tură spinare de epure	
„ din șuncă cu macarone	279	prefăcută . . . . .	121
„ îngrătite . . . . .	258	„ de mușchi tranșarea de	60
„ mară . . . . .	259	„ de mușchi turte reci	
„ și cruste de franzelă	274	din . . . . .	254
Pasteturele . . . . .	200	Pepenă, carne de (șerbetă)	361
Pasteturi, aluată pentru .	424	„ cum se murăză . . . . .	168
„ din aluată cu untă		„ cu zahară . . . . .	170
că umplutură dulce	452	Pepenă . . . . .	14
„ găvănöse . . . . .	424	Pepenă pentru ornamente	356
Păstrăvi . . . . .	363, 365, 367	„ prefăcută . . . . .	533
Patiserii, aluată de . . . . .	415, 424	Peptă de căprioră cu mu-	
Patlagele roși ferte în aburi	350	rătură . . . . .	314
„ roși ferte în formă		„ de căprioră cu smân-	
de salsă . . . . .	351	tână . . . . .	314
„ roși păstrarea de	350, 351	„ de căprioră cu zamă	
„ roși păstrarea în oțetă	351	de alămăia . . . . .	313
„ roși sosă de . . . . .	151	„ de căprioră umplută	313



	Pag.
Peptu de gâscă afumată .	222
„ de mielă umplută .	308
„ de pasăre, piftelute din	286
„ de pasăre sălbatică .	
cu sosă rece . . .	251
„ de sitari cu farsă de	
piftii, rece . . .	250
„ de vițelă umplută .	307
Pere . . . . .	14
„ confecte . . . . .	351
„ cu anasonă, sălată	
dulce de . . . . .	343
„ ferte în aburi . . .	348
„ ferte în aburi sălată	
dulce de . . . . .	343
„ fripte, sălată dulce de	343
„ mici pentru ornamente	359
„ nacavețe pentru or-	
namente . . . . .	359
„ șerbetă de . . . . .	360
„ și mere cöpte de carne	235
„ și mere păstrarea de	339
„ strivite . . . . .	349
„ strivite compotă de .	341
„ uscate . . . . .	350
Pêrjolire . . . . .	44
Persecă vină de . . .	603
Perseci confecte . . .	351
„ confectă de . . . . .	521
„ cöpte . . . . .	478
„ felii de ca compotă	341
„ ferte în aburi . . .	348
„ pentru ornamente .	358
„ sălată dulce de . . .	344
„ șerbetă de . . . . .	361
„ și marile în halatū	450
„ strivite . . . . .	349
„ uscate . . . . .	350
Persicadă . . . . .	331
Persu (păsatū) . . .	481
„ turcescū . . . . .	481
Pesce . . . . .	6
„ afumată . . . . .	375
„ afumată cu chreanū	375

	Pag.
Pesce afumată cu oțetă și	
untă-de-lemnă . . .	375
„ afumată cu ouă . . .	375
„ afumată cu sardele	375
„ afumată cu smântână	375
„ blanchetede cu fricase	374
„ cărnăței de farsă din	376
„ crudă, forme mici cu	
umplutură din . . .	378
„ cu ardeii . . . . .	369
„ cu chreană . . . . .	369
„ cu oțetă și untă-de-	
lemnă . . . . .	369
„ cu sosă brunetă . . .	374
„ cu sosă caldă . . . .	369
„ cu sosă de sânge . . .	374
„ cu sosă rece . . . . .	369
„ cu untă-de-lemnă . .	369
„ cu vină roșu . . . .	374
„ de mare cu oțetă și	
untă-de-lemnă . . .	370
„ de mare cu răsuri . .	373
„ de mare cu sardele	374
„ de mare cu sosă de	
ouă . . . . .	370
„ de mare cu untă-	
de-lemnă și zamă de	
alămaia . . . . .	370, 373
„ de mare fertă . . . .	370
„ de mare friptă . . . .	373
„ de mare prăjită . . .	371
„ de riū cu răsuri . . .	372
„ de riū cu sosă legatū	
de verdețuri . . . .	373
„ de riū cu untă și	
zamá de alămaia . .	372
„ de riū cu verdețuri	
și zamă de alămaia	373
„ de riū friptă . . . . .	371
„ de riū împenatū . . .	372
„ de riū prăjită . . . .	370
„ de riū umplută . . . .	372
„ de sălată . . . . .	382
„ de sălată în aspicū	383

	Pag.		Pag.
Pesce fascinat	376	Pescii de mare	365
„ fert	367	„ fert și apoi prăjit	370
„ fert în abur	374	Pesci în genere	363
„ fert tranșarea de	71	„ și mâncări din pesci	363
„ forme mici cu umplutură de	378	Pescișori cu nuci și unt	
„ fript rece	378	de-lemn	594
„ friptură oveiască de	376	Pesmeți	500
„ în sos brun ca supă	82	„ de Graț	500
„ piftel de	376	„ de Poșon	500
„ piftel de cu capere și smântână	377	„ de Poșon cu scorțisoră și anason	501
„ piftel de cu răsur	377	„ tăiați subțirel	500
„ piftel de cu smântână și ardei	377	Petece	44
„ piftel de cu sos de piper	377	„ din aluat cu drojdie umplute	504
„ piftel de cu sos de sardale	377	Petecute cu grist	481
„ piftel de cu unt de raci și cu ragu	377	„ cu lapte gros	481
„ piftelute de farsă din pisat ca supă	83	„ și tăței în supă	99
„ ragu de	268	Petromisol, salată de	383
„ ragu alb de	268	Picioi, sos de	150
„ rasol cu felii de lămâie etc.	594	Picioare a curăț	29, 44
„ rece	378	„ de berbece cu cap	
„ rece așezat în pifti cu maionesă	380	cu tot	247
„ rece așezat în scoici	380	„ de bou	28
„ rece cu aspic și maionesă	380	„ de bronce	385
„ rece cu maionesă	379	„ de bronce cu sos și cartofi	386
„ rece cu oțet și unt-de-lemn	378	„ de bronce ferte	386
„ rece cu sos	379	„ de bronce în formă de cotelet	386
„ rece împodobit cu pifti	380	„ de bronce în formă de fricase	386
„ rămășite de, cum să murezi	379	„ de bronce în formă de ragu	386
„ rulade de	376	„ de bronce în sos de unt	385
„ salată de	383	„ de bronce prăjite	386
Pesci cu șoldi	369	„ de miel prăjite	290
		„ de miel umplute	290
		„ de vițel prăjite	290
		„ de vițel umplute	290
		„ și cap, bucate din	288
		Piepalac (prepeliță) fript	
		„ tură de	320



	Pag.
Piftea de vițel cu cépă	
sau aiū . . . . .	282
" de vițel cu cépă și	
smântână și cu sardele	281
" de vițel cu sos de	
alămăiă . . . . .	281
" de vițel cu vin . . . . .	281
" de vițel naturală . . . . .	281
" de vițel naturală	
și cu ardei . . . . .	281
" de vițel prăjită albă	282
Piftele de farsă în forme	
de cerc cu garnitură	134
" de pește . . . . .	376, 377
" de pește cu capere	
și smântână . . . . .	377
" de pește cu răsuri	377
" de pește cu smân-	
tână și ardei . . . . .	377
" de pește cu sos de	
piperiu . . . . .	377
" de pește cu sos de	
sardele . . . . .	377
" de pește cu unt de	
raci și cu ragu . . . . .	377
" prepararea de . . . . .	46
" umplute . . . . .	118
" umplute cu aiū . . . . .	119
" umplute cu ardei . . . . .	119
" umplute cu sardele	
și pătrânjei . . . . .	119
" umplute cu sardele	
și zamă de alămăiă	119
" umplute marinate cu	
dresuri . . . . .	118
Pifteluțe ca ruladă . . . . .	230
" ca ruladă cu șam-	
pinoni . . . . .	230
" ca ruladă cu sos	
confectionat . . . . .	231
" ca ruladă cu sos	
de alămăiă . . . . .	231
" de farsă ca garnitură	134
" de farsă cu răsuri . . . . .	109

	Pag.
Pifteluțe de farsă cu sardele	
și zamă de alămăiă	109
" de farsă din pește . . . . .	376
" de farsă împănată . . . . .	109
" de peciă de mușchi	
cu răsuri cu aiū . . . . .	117
" de peciă de mușchi	
cu răsuri cu sardele	118
" de peciă de mușchi cu	
răsuri cu smântână	118
" de peciă de mușchi	
cu răsuri cu zamă	
de alămăiă . . . . .	118
" de vițel . . . . .	232, 280
" de vițel cu răsuri	280
" de vițel împănate	280
" de vițel imperiale	281
" din carne de berbec	232
" din carne de boi . . . . .	232
" din carne de epure	
de casă . . . . .	285
" din carne de porc . . . . .	232
" din carne tocată	113, 232
" din carne tocată în	
formă de vânat . . . . .	113
" din pept de pasăre	286
" din pept de pasăre	
cu pîrea . . . . .	286
" din pept de pasăre	
cu trufe . . . . .	286
" din pept de pasăre	
cu unt de raci . . . . .	286
" din pept de pasăre	
cu zamă de alămăiă	286
" din pept de pasăre	
învartite în răsuri . . . . .	286
" din vânat . . . . .	232
" fascinate cu șampinoni	218
" fascinate și cotelete	218
" și cotelete . . . . .	280
" și cotelete de miel . . . . .	283
" și cotelete de porc . . . . .	285
" și cotelete de vânat	286
" umplute . . . . .	232

	Pag.		Pag.
Pifteluțe umplute în rețea	233	Piftii de perseei . . .	548
„ umplute presărate cu		„ de pesce . . .	125
rășuri . . . . .	233	„ de portocale . . .	548
Piftii (reci, catarigi) . .	544	„ de portocale și lă-	
„ bătute . . . . .	552	măiă sleite . . .	551
„ bătute de ananasă .	553	„ de punciu . . .	549
„ bătute de coccăze .	554	„ de rose (trandafir) .	549
„ bătute de fragi și		„ de rosincini . . .	549
perseei . . . . .	553	„ de rosolă . . .	548
„ bătute de gutui .	554	„ de smeură . . .	547
„ bătute de lămăiă .	553	„ de struguri . . .	549, 551
„ bătute de licuioară .	553	„ de totu închise . .	126
„ bătute de marile .	553	„ de vanile . . .	550
„ bătute de mere .	553	„ de vină . . .	551
„ bătute de portocală	554	„ de vioarele . . .	550
„ bătute de vină . .	554	„ de vișine . . .	551
„ cu rumă . . . . .	549	„ încheagătură în formă	544
„ cu substrat de rumă	548	„ limpezi cu cremă .	547
„ de ananasă . . . .	546	„ multicolore . . .	550
„ de apă . . . . .	550	„ substrat la . . .	127
„ de café . . . . .	547	Piftiile, cum limpețesci .	126
„ de ciaiă . . . . .	550	„ cum torni în forme	127
„ de ciocolată cu smân-		„ de carne cum seferbă	124
tănă . . . . .	546	„ de carne cum se	
„ de coccăze . . . .	549	colorează . . . .	125
„ de fragi . . . . .	546	Pignole, pudingă de cu	
„ de gutui . . . . .	549	licuioară și stafide .	473
„ de lămăiă . . . .	547	„ sudice . . . . .	346
„ de marile . . . .	548	Pilavă de ureză . . .	111, 276
„ de mere . . . . .	546	Pinză . . . . .	494
„ de migdale (blanc-		Piperi grași umpluți cu	
mangers) . . . . .	554	untă-de-lemnă . .	590
„ de migdale brunete		Piperi, sosă de . . .	152
și negri . . . . .	555	Pirea . . . . .	196
„ de migdale cu aromă		„ de cardone . . .	196
de café . . . . .	555	„ de carne . . . .	44
„ de migdale cu figură	556	„ de carne în scoici .	230
„ de migdale galbene	555	„ de castane . . .	197
„ de migdale în formă		„ de cartofi . . .	196
de damier . . . .	555	„ de cartofi rece . .	197
„ de migdale pistițate		„ de cėpă . . . .	197
etc. . . . .	556	„ de fasole . . . .	196
„ de migdale roșii .	555	„ de linte . . . .	197
„ de migdale verzi .	555	„ de măcrișă . . .	197



	Pag.		Pag.
Pirea de mazăre uscată . . .	196	Plăcinte mici cu umplutură	
„ de mazăre verde . . .	196	de stafide . . . . .	445
„ de morcovi . . . . .	197	„ provădute cu fructe	490
„ de șampinoni . . . . .	196	„ și șalote cu pome . . .	453
„ de trufe . . . . .	197	Plafondă . . . . .	45
Pistațee sudice . . . . .	346	Plombire . . . . .	45
Pițigoî (mațe crețe etc.) . . .	292	Plomână . . . . .	45, 296
Plăcinte . . . . .	45	„ de mielă, hachisă de	265
„ aluată pentru . . . . .	425	„ de vițelă hachisă de	265
„ apostolesci (Brioche) . . .	483	„ în supă . . . . .	84
„ cu compotă . . . . .	456	Plomani ca confitură . . . . .	296
„ cu cremă . . . . .	452, 456	„ în chipă de hachisă	297
„ cu făină . . . . .	454	Polenta (mămăligă) . . . . .	434
„ cu fructe . . . . .	456, 490	„ ca garnitură . . . . .	136
„ cu meșă de pome		„ falsă ca garnitură . . .	136
și cu spumă . . . . .	456	Pome, (fructe) a aburi . . . . .	45
„ cu mere . . . . .	450, 451	„ aședarea de . . . . .	13
„ cu mere încrustate		„ ca garnitură . . . . .	130
cu migdale . . . . .	450	„ candite . . . . .	351
„ cu nuci și cu alune	450	„ confecte, cum se usucă	
„ cu pere . . . . .	453	351, 352	
„ cu pistație . . . . .	453	„ cöpte . . . . .	477
„ cu pome . . . . .	452	„ cum se păstrează . . . . .	337
„ cu răsuri . . . . .	453	„ cu simbură tari, pă-	
„ cu salsă de mere . . . . .	490	strarea de . . . . .	338
„ salsă pe fundă . . . . .	453	„ ferte în aburi . . . . .	346
„ cu slănină . . . . .	495	„ ferte în aburi pen-	
„ cu untă . . . . .	454	tru ornamente . . . . .	353
„ cu ureză și salsă de		„ ferte sucă de pentru	
marile . . . . .	444	colorată . . . . .	336
„ cu zamă de porto-		„ gelatină cu rosolă . . . . .	339
cale sau cu rumă . . . . .	454	„ în formă de înghețată	15
„ de icre cu untă-de-		„ înghețate . . . . .	584
lemuă . . . . .	595	„ în oțetă de . . . . .	352
„ de migdale cu pome	453	„ în sliboviță, spirită	
„ de Nürenberga cu		de cereșe saă rumă	351
piperiă . . . . .	534	„ oțetă de . . . . .	325
„ de ureză cu pome		„ păstrarea de . . . . .	337
și șoto . . . . .	444	„ pentru înghețată . . . . .	582
„ imperiale . . . . .	531	„ sosuri de . . . . .	151
„ mici cu mere și cu		„ strivite . . . . .	349
salsă . . . . .	457	„ sucă de pentru co-	
„ mică cu pome	445, 456, 457	lorată . . . . .	336, 337
„ mici cu salsă . . . . .	445	„ sudice, cum se gătesc	345

	Pag.		Pag.
Póme, uscate cum se usucă	350	Porcū, sêlbaticū, cu sosū	209
„ zăharū pentru . . .	510	„ sêlbaticū, cu varză	
Ponduri și mēsurī . . .	3	„ acră . . . . .	210
Popanțe de grisū . . .	444	„ sêlbaticū friptură de	314
„ din lapte grosū . . .	444	„ sêlbaticū pulpă de	
Porcū, capū de ca piftiī .	249	„ tranșarea . . . . .	69
„ capū de farsatū . . .	248	„ și berbece, capū de	289
„ capū de farsatū cu		„ spinare despicate de,	
„ cārnatū . . . . .	250	„ tranșarea . . . . .	68
„ capū de farsatū cu		Portocale . . . . .	15
„ piftiī . . . . .	248	„ bombóne de . . . . .	521
„ cārnāței de preste		„ coji de, candite . . .	351
„ legumă . . . . .	236	„ compotū de . . . . .	340
„ carne de . . . . .	27	„ ferte în aburi . . . .	348
„ carne de afumată . . .	223	„ lustru de . . . . .	514
„ carne de cu ardeiū	212	„ pentru arómă . . . .	563
„ carne de cu chreanū	212	„ pentru ornamente . .	355
„ carne de cu legume	211	„ sosū de . . . . .	161
„ carne de cu muștariū	213	„ soufleés de . . . . .	578
„ carne de cu pat-		„ sudice . . . . .	346
„ lagele roși . . . . .	212	Porumbei prăjiți . . . .	207
„ carne de cu urezū . .	212	„ prăjiți cu cercuderaci	207
„ carne de cu zamă		„ prăjiți cu sosū deficatū	207
„ de meiiū . . . . .	212	„ prăjiți cu sosū de sânge	207
„ carne de în formă		„ prăjiți cu sosū de socū	208
„ de vênatū negru . . .	212	„ prăjiți ferbinte . . .	206
„ carne de pifteluțe din	232	„ prăjiți rumeni . . . .	206
„ carne de rece . . . .	248	Porumbele mustū de, de	
„ cotelete și pifteluțe de	285	„ beutū . . . . .	335, 336
„ farsă de . . . . .	77	„ pentru ornamente . .	354
„ farsă de cārnați din	240	„ și cócăze ferți în aburi	348
„ friptură de . . . . .	309	„ sucū nefertū din de	
„ friptură de cu cēpă	310	„ beutū . . . . .	334
„ friptură de cu cōjă		Porumbi . . . . .	6, 45
„ saū crustă de pâne	309	„ prăjiți . . . . .	201
„ friptură de cu șorlicū	309	„ sêlbatici friptură de	321
„ friptură de tranșarea de	68	„ sêlbatici tranșarea de	70
„ rețea de . . . . .	49	„ tranșarea de . . . . .	69
„ ruladă de . . . . .	231	Porumbrice pentru orna-	
„ sêlbaticū, capū de rece	252	„ mente . . . . .	358
„ sêlbaticū, carne de	209	Porumbū ca vênatū . . .	305
„ sêlbaticū, carne de		„ friptură de . . . . .	304
„ cu sosū rece . . . . .	252	„ împēnatū . . . . .	305
„ sêlbaticū, cu crustă	210		



	Pag.		Pag.
Porumbă pastetă coptă gă-		Prune bulionă de . . .	340
vănoasă de . . .	261	confecte . . .	351
simplu . . .	304	cöpte . . .	478
umplută . . .	304	curăţite de cöjă,	
Potîrnichî . . .	6, 42	compotă de . . .	341
carne de, cărnăţei din	235	ferte în aburî . . .	349
magiari . . .	246	galbene pentru or-	
reci . . .	250	namente . . .	357
tranzarea de . . .	61	găluşci cu . . .	429
friptură de . . .	317	găluşci de . . .	430
friptură de cu salmi	317	graşipentruornamente	357
în tinichele . . .	174	graşi şi altfeliu pă-	
mari . . .	317	strarea de . . .	338
puî de . . .	317	în oţetă . . .	351
Potiţe cu migdale . . .	494	lictariu de . . .	332
cu nuci . . .	495	marmeladă de . . .	362
Prăjire . . .	45	ordinare pentru or-	
Prăjituri . . .	414	namente . . .	357
aluaturi pentru . . .	418	sălată dulce de . . .	345
cu ciaiă . . .	609	strivite . . .	349
cu miere . . .	542	umplutură de . . .	504
cum se ferbă . . .	134	uscate . . .	350
cunoscinţe despre . . .	507	uscate compotă de . . .	341
cu ouă . . .	523	verzi pentru orna-	
de făină în supă . . .	91	mente . . .	356
de faşe tăiate în forme	522	Pudinge . . .	470, 457
de migdale în cap-		Pudingă de cabinetă . . .	471
sule de hărtă . . .	518	de epure cu sosă . . .	228
din materie fluidă . . .	539	de fructe cu pâne	
gătite cu albuş de ou	515	de biscuită . . .	472
lângă alte bucate şi		de fructe din chifle	472
dreptă garnitură . . .	134	de migdale frecată	472
Prăndă . . .	15	de migdale pisată . . .	472
mare . . .	15	de pignole cu licui-	
Pravă de limonadă . . .	606	oră şi stafide . . .	473
Prepeliţă friptură de . . .	320	de pignole cu smân-	
friptură de cu foi de viţă	320	tănă şi citronată . . .	473
friptură de cu polentă	320	de polentă falsă ca	
friptură de cu ureză	320	garnitură . . .	136
tranzarea de . . .	58	de smântână . . .	136
Presărare cu răsură . . .	47	de spinată . . .	193
Prindere de desubtă . . .	54	de ureză . . .	474
Prinele uscate . . .	350	de ureză cu mere . . .	557
Prune . . .	15	de vişine din sucă de	473

	Pag.		Pag.
Pudingă de vișine uscate	474	Pui de găină prăjiți în aburi	
„ imperială . . .	471	turcescă . . .	204
„ negru cu citronată		„ găină umplută . .	302
și arancini . . .	473	„ potîrnică . . .	317
„ negru cu vin și stafide	473	„ rață, friptură de .	320
„ rece de cabinetă cu		Pui . . .	33
fructe . . .	556	Puișori bavareși . .	484
„ rusească . . .	557	Pulardă . . .	33
Pui de găină . . .	6	Pulardă . . .	7
„ găină ca confitură	205	„ cu sos de smântână	206
„ găină ca găinuși .	302	„ tranșarea de . .	70
„ găină cârnăței de .	233	Pulpă de berbece împenată	305
„ găină friptă simplu	302	„ de berbece rece .	247
„ găină galantină caldă		„ de câprie . . .	5
de . . .	228	„ de câprie afumată	222
„ găină gătită ca po-		„ de vițel afumată .	222
tîrnică . . .	302	Punciu . . .	606
„ găină garniți . .	205	„ à la glace . . .	587
„ găină împenată .	302	„ cu ou . . .	606
„ găină prăjiți . .	201	„ de urez . . .	606
„ găină prăjiți cu fricase	205	„ de vin cald . .	606
„ găină prăjiți cu sos		„ de vin cu ou . .	607
de bureți . . .	205	„ esență de . . .	607
„ găină prăjiți cu sos		„ înghețată à la romaine	587
de racă . . .	205	„ rece regală . . .	607
„ găină prăjiți cu sos		Punerea mesii . . .	9
de verdețuri . .	205	Punere la o parte . .	48
„ găină prăjiți cu sos		Purcelă (de la lapte)	48
de urez . . .	205	„ cu piftii . . .	250
„ găină prăjiți ferbinte	205	„ friptură de . . .	310
„ găină prăjiți în aburi	204	„ prepararea de . .	47
		„ tranșarea de . .	68

## R.

Raci caldi . . .	389	Raci de mare sălătă de .	383
„ capse de . . .	272	„ de riș . . .	388
„ cârnăței de . . .	273	„ farsă de . . .	77
„ cu fidea și unt de lemn	595	„ ferți . . .	388
„ cu smântână . . .	389	„ foite umplute de . .	273
„ cu varză și unt de lemn	596	„ forme mici cu umplu-	
„ de mare sa și gamari .	386	tură de . . .	378
„ de mare caldi . . .	387	„ grași, cum conservi .	388
„ de mare cu maionesă	387	„ hachis de . . .	265
„ de mare reci . . .	387	Raci cum să ferbi . .	388



	Pag.		Pag.
Raci în coji cu hachisă .	129	Ragu decarnedepasere	268, 270
„ în scoici rece . . .	389	„ de pesce . . .	268
„ meride de . . .	272	„ de raci . . .	269
„ mici de mare (Crevettes)	129	„ de stridi . . .	268, 270
„ păhară de din Beşamelă		„ de stridi în scoici .	385
de raci . . .	272	„ de vânat . . .	269
„ păhară de din tăteţei .	272	„ de viţel . . .	270
„ pastetă cóptă găvănósă		„ din carne de pasere	
de . . .	260	sêlbatică . . .	269
„ pastete de . . .	273	„ din carne de viţel .	269
„ pastete de cu farsă saă		„ dresă de . . .	145
ragu . . .	273	„ garnită . . .	270
„ pastete de în forme cu		„ în sosă tare ca gar-	
ragu (Dariole) . . .	274	nitură . . .	134
„ pentru ragu . . .	267	„ macedoine . . .	48
„ prăjiţi cu untă-de-lemnă	596	„ mică (salpiconă) .	270
„ ragu de . . .	269	„ mică de pasere sêl-	
„ reţea de . . .	272	batică . . .	271
„ şi bucate de raci ca		„ mică de vânat .	271
garnitură la pesce .	129	„ Montglois . . .	271
„ supă de . . .	90	„ scoici cu . . .	230
„ umpluţi cu ureză şi		„ sosă de . . .	152
untă-de-lemnă . . .	595	„ strătuleţe din şuncă	280
„ umplutură de . . .	322	„ umplutură de . . .	323
„ unşi . . .	388	Rangiare . . .	48
Rădăcină nêgră (scorzonera)		Rântaşă . . .	49
cum sê muréză . . .	168	„ albă . . .	49
„ nêgră în sosă de untă	181	„ galbênă . . .	49
„ nêgră păstrarea de	165	Rapirare . . .	49
„ nêgră sălată din .	327	Rapuntică, sălată de .	330
Rădăcini . . .	48	Răsolă . . .	4, 74
„ ca garnitură . . .	130	Raţe . . .	6, 42, 49
„ sosă din . . .	156	„ a ucide . . .	53
„ supă de, cu carne .	85	„ de casă, friptură de	301
„ supă de, cu ureză .	85	„ îngrăşarea de . . .	38
Ragu . . .	48, 267	„ malbêtrâne, friptură de	321
„ albă . . .	269	„ prăjite în aburi . .	202
„ albă de pesce . . .	268	„ prăjite în formă de	
„ ca garnitură . . .	134	raţă sêlbatică . . .	202
„ cernăţei din . . .	235	„ puî de, friptură de .	320
„ completă . . .	269	„ sêlbatică . . .	49, 301, 320
„ cunoscinţe de . . .	267	„ sêlbatică târăitoare .	321
„ cu sosă de patlagele		„ tranşarea de . . .	58
roşi ca garnitură .	134	Reei (piftii, catarigi) .	545

	Pag.		Pag.
Rediche de lună ca garnitură	131	Rosincini umplutură de	323
„ delună cum semureză	168	„ vină de, de beută	335
„ delună în sos de unt	180	Rotunziore cu macă, și cu	
„ negră, sălătă de	330	nuci	496
Reducere	49	Rugă	580
Refreșare	49	„ cu citronată și vină	
Reine-claude pentru orna-		roșu	580
mente	356	„ cu fructe	580
Rămăsite de friptură de		„ cu stafide	580
berbece	209	„ spaniolă	454
„ de pește, cum semurezi	379	Rulade	201, 536
Rărunchi (rinichi)	297	„ de biscuită	536
„ acri	297	„ de carne	116
„ cu ardei	297	„ de carne cu brânză	
„ de vițel pentru ragu	267	și smântână	116
„ friptă	297	„ de carne cu răsură	
„ tranșarea de la frip-		și ardei	116
tură de	61	„ de carne cu slănină	117
Rețea de porc	49	„ de carne cu umplu-	
„ de raci	272	tură de farsă	116
„ de vițel	49	„ de carne cu urez	116
Revanșare	49	„ de miel	231
Ringlote pentru ornamente	356	„ de miel în rochiu	231
Risi-pisi (urez cu mazăre)	276	„ de pâine	537
Risole	256	„ de pește	376
Roasbeef	113	„ de porc	231
Rose (trandafiri)	482	„ de vițel cu smântână	231
Rosincini sos de	155	„ prăjite	202
„ suc de, de beută	335		

## S.

Safran	144	Salată de căpățină cu slă-	
Sago, supă de	94	nină	333
Salami	239	„ de cardone	328
„ ca garnitură	139	„ de cartofi	328
„ prefăcut	521	„ de cartofi frecați	329
Salată amestecată	329	„ de chilă	327
„ ca legumă	179	„ de conopide	328
„ călită	184	„ de crastaveți	329, 330
„ cu căpățină	327	„ de cresson de fontană	327
„ cum să se gătească	324	„ de fasole	328
„ cu rânțăș simplu	186	„ de găină	243
„ cu slănină	333	„ de gulă	329
		„ de hering	383



	Pag.		Pag.
Salată de iarnă . . . .	328	Salată dulce de perseci .	344
„ de iarnă cu rântașu		„ dulce de pome . . .	341
simplu . . . . .	185	„ dulce de prune . . .	345
„ de linte . . . . .	330	„ dulce de smeură . . .	344
„ de lubeniciore . . .	329	„ dulce de socu . . .	344
„ de muguri . . . . .	329	„ dulce de vișine și	
„ de napi de Burgundă	328	cereșe . . . . .	344
„ de păstăi de fasole	328	„ dulce și compoturi .	340
„ de pesce . . . . .	383	„ închegată . . . . .	332
„ de pesce polonesă .	383	„ închegată cu cartofi	
„ de rădăcină neagră .	327	și muștariu . . . .	332
„ derădăcinărapuntică	330	„ închegată macedoină	333
„ de rădiche neagră .	330	„ închegată macedoină	
„ de sfece . . . . .	330	cu piftii limpedi .	333
„ de sparanghelu . . .	330	„ închegată șartriósă	332
„ de sparanghelu sël-		„ în sosu de untu . .	181
baticu . . . . .	330	„ italiană . . . . .	333
„ de țelină . . . . .	330	„ italiană închegată .	334
„ de varză crétă de		„ supă de . . . . .	94
Italia . . . . .	327	„ umplută . . . . .	193
„ de varză cu slănină	333	„ verde prospătă . . .	327
„ de varză roșă . . . .	329	Sălate . . . . .	324
„ dulce de afine . . . .	345	Salmi . . . . .	49
„ dulce de alămaș . . .	343	„ cu franzelă ca gar-	
„ dulce de bóbe de		nitură . . . . .	138
struguri . . . . .	345	„ cum se gătesce . . .	143
„ dulce de cereșe și		„ sosu de . . . . .	153
vișine . . . . .	344	Șalotă cu pere . . . .	453
„ dulce de cócăze . . .	344	„ cu răsuri . . . . .	453
„ dulce de fragi și		Șalote cum se muréză .	168
smeură . . . . .	343	„ păstrarea de . . . .	166
„ dulce de gutui . . . .	345	„ și cepe mică, mură-	
„ dulce de măceșe	344, 345	tură de . . . . .	172
„ dulce de marile . . .	344	„ și plăcinte cu pome	453
„ dulce de mere ferte		„ sosu de . . . . .	153
în aburi . . . . .	342	Salpică . . . . .	49
„ dulce de mere freate	343	Salpiconu (ragu micu)	50, 270
„ dulce de mere fripte	342	„ albă legată à la reine	270
„ dulce de mere mici	342	„ au suprême . . . .	271
„ dulce de pere cu		„ chasseur . . . . .	271
anasonu . . . . .	343	„ Godardu . . . . .	271
„ dulce de pere ferte		„ gourmand . . . . .	271
în aburi . . . . .	343	„ royal . . . . .	271
„ dulce de pere fripte	343	Salsă, spumă de . . . .	434

	Pag.		Pag.
Șaltantele . . . . .	538	Scoici cu umplutură caldă	
Șampinoni . . . . .	146	de carne . . . . .	230
„ cum se păstrezi . . . . .	146	„ cu umplutură rece . . . . .	245
„ esență de . . . . .	146	„ cum se prepară . . . . .	390
„ în oțet . . . . .	147	„ de mare, supă de . . . . .	94
„ în tiniché . . . . .	173	„ de mare, supă falsă	
„ pentru ragu . . . . .	267	de . . . . .	95
„ sos . . . . .	154	„ góle pentru bucate	
„ umpluți . . . . .	146	curățirea de . . . . .	390
Sânge prinderea de . . . . .	47	„ umplute cu sardele	
„ umplutură de . . . . .	322	reci . . . . .	390
Sângerete (calmoiu cu sânge) . . . . .	237	Scorțișoră pentru arómă . . . . .	562
Saramură umedă . . . . .	50	Scorzonera (rădăcină neagră)	
„ uscată . . . . .	50	în sos . . . . .	181
Sardele ca garnitură . . . . .	131	„ păstrarea de . . . . .	165
„ sărate . . . . .	382	Scoruse pentru ornamente . . . . .	359
„ sos . . . . .	153	Scótere . . . . .	50
„ sos rece de . . . . .	159	Scrumbii și țiri . . . . .	382
Sardine . . . . .	382	Semilune din aluat . . . . .	
„ ca garnitură . . . . .	131	unt . . . . .	448
Sare . . . . .	145	Șerbet . . . . .	
Șarlotă cu spumă de pistă . . . . .	571	de caise . . . . .	360
„ de caramel . . . . .	570	„ de cereșe Cornelius . . . . .	361
„ de ciocolată . . . . .	570	„ de cereșe sau de vișine . . . . .	361
„ de fragi . . . . .	570	„ de cócăze . . . . .	361
„ de maraschino . . . . .	570	„ de fragi sau de	
„ din must . . . . .	570	smeură . . . . .	360
„ rusescă cu cremă de		„ de gutui . . . . .	361
vanile . . . . .	571	„ de măceșe . . . . .	360
Șarlote (păstăi) . . . . .	570	„ de mere . . . . .	360
„ cu biscuite . . . . .	454	„ de mirabele . . . . .	361
„ cu pesmeți . . . . .	455	„ de pere . . . . .	360
„ din aluat sfărâcios . . . . .	454	„ de perșeci . . . . .	361
Șartrios (salată încheagată) . . . . .	332	„ de smeură sau de	
Sauce Tartare . . . . .	162	fragi . . . . .	360
Saucises (cărnați preste		„ de struguri . . . . .	362
legumă) . . . . .	236	Șerbetură sau muse, mar-	
Scafe (capse) de carne . . . . .	225	melade . . . . .	359
Scaldă . . . . .	50	Șerpi de mere . . . . .	451
Scoici . . . . .	50, 390	Șervițiul la masă . . . . .	9
„ calde . . . . .	390	Sfărâire . . . . .	50
„ cu creeri . . . . .	266	Sfecle . . . . .	5
„ cu pirea de carne . . . . .	230	„ napi și moreovi a-	
„ cu ragu . . . . .	230	mestecați în sos . . . . .	
		unt . . . . .	183



Sfeele, salată de . . .	Pag 330
„ și morcovi de Bur- gundă în sosu de unt . . .	183
Sitari (șnepi, becasini) 6, 42, 50	
„ de baltă . . .	42
„ de baltă tranșarea .	57
„ de pădure . . .	42
„ friptură de . . .	318
„ friptură de cu salmi . . .	319
„ peptu de cu farsă de piftii reci . .	250
„ tranșarea de . . .	67
Slănină, cum se afumă .	142
„ gălusei de în supă .	90
„ la aeru . . .	142
„ prospătă . . .	141
„ tocată . . .	142
Smântână . . .	401
„ acra . . .	402
„ bătută . . .	402, 403
„ de pe lapte . . .	402
„ dulce . . .	402
„ sosu de . . .	152
„ supă de . . .	92
Smeură, mustu de cu oțetu,	
de beutu . . .	335, 336
„ oțetu de . . .	325
„ pentru ornamente .	354
„ piftii de . . .	547
„ salată dulce de . .	344
„ și fragi salată dulce de . . .	343
„ și fragi șerbetu de	360
„ sucu fertu din de beutu . . .	335
Smochine candite . . .	351
„ confecte . . .	351
„ pentru ornamente .	355
Șnițelū de farsă . . .	109
„ de farsă cu răsuri de franzelă . . .	109

Șnițelū de farsă cu sardele și zamă de lămâia	Pag 109
„ de farsă împenată .	109
„ polonesu . . .	111
Șöberlsupă . . .	95
Șocū, salată dulce de .	344
Soia . . .	50
Soldū de cerbū cu crustă	211
Somnū . . .	367
„ afumatū ca garnitură	131
„ salată de . . .	383
Sorbetū . . .	603
Șoșcă (măcrișu) sosu de .	153
Sosu . . .	4
„ brunetu de untu .	143
„ de aiū . . .	150
„ de bôbe de socu pen- tru vênatū . . .	156
„ de bureți cruți . .	154
„ de bureți ferti în oțetu	154
„ de bureți uscati . .	153
„ de cartofi . . .	150
„ de cartofi cu patla- gele roși . . .	150
„ de cartofi cu sardele	150
„ de chreanu cu franzelă	151
„ de cöcăze . . .	155
„ de crastaveți . . .	150
„ de fasole . . .	157
„ de hagimă . . .	153
„ de măceșe . . .	151
„ de măcrișu . . .	153
„ de marile pentru pră- jiturī . . .	560
„ de măsline . . .	151
„ de mere . . .	155, 161
„ de morcovi . . .	150
„ de multe fețe . . .	162
„ de muștariū . . .	154
„ de muștariū cu capere	162
„ de muștariū cu ver- deturi . . .	162
„ de muștariū englezescū	161
„ de muștariū indianū	161

	Pag.		Pag.
Sosă de ouă . . . .	161	Sosă rece de heringă . .	158
„ de paradise . . .	151	„ rece de iere . . .	158
„ de patlagele roși . .	151	„ rece de migdale . .	159
„ de pătrânjei . . .	152	„ rece de ouă . . .	157
„ de perseci . . . .	561	„ rece de ouă cu hăgimă	157
„ de piperiș . . . .	152	„ rece de ouă cu sardele	157
„ de portocale . . . .	161	„ rece de sardele cu ouă	160
„ de punciu . . . .	562	„ rece de untă-de-	
„ de raci . . . .	151	lemnă cu sardele . .	159
„ de ragu . . . .	152	„ recedeuntă-de-lemnă	
„ de rosincini . . . .	155	din gălbinișuri ferte	159
„ de salmi . . . .	153	„ rece de verdețuri . .	159
„ de șalote . . . .	153	„ rece pentru carne	
„ de șampinoni . . .	154	de vânată . . . .	162
„ de sardele . . . .	153	Sosuri . . . .	140
„ deschisă (coulis) . .	143	„ brunete tari . . .	143
„ de smântână . . .	152	„ calde . . . .	149
„ de șoșcă (măcrișă)	153	„ de bureți . . . .	153
„ de splină . . . .	151	„ de muștară . . . .	161
„ de stridi . . . .	156	„ de pome . . . .	151
„ de struguri . . . .	155	„ de trufe . . . .	155
„ de trufe cu madeiră	155	„ din verdețuri . . .	150
„ de trufe cu pătrânjei	155	„ franceze . . . .	149
„ de trufe legată . . .	155	„ limpedi, zahăr pentru	510
„ de trufe pentru vânată	156	„ pentru prăjituri . .	560
„ de untă . . . .	151	„ reci . . . .	157
„ de verdețuri . . . .	151	„ reci de sardele . . .	159
„ de verdețuri legată	150	„ reci de untă-de-lemnă	159
„ de vină . . . .	562	„ spaniolă . . . .	154
„ de vișine . . . .	155, 562	Sotire . . . .	50
„ din esență de șampinoni	154	Șoto . . . .	557
„ din rădăcini . . . .	156	„ caldă . . . .	559
„ fundamentală . . .	50	„ cu răsură de biscuită	559
„ pentru vânată . . .	156, 163	„ cu pumă de lapte dulce	559
„ poloneză . . . .	152	„ de caramelă . . . .	561
„ rece de capere . . .	158	„ de ciocolată (negru)	560
„ rece de capere fertă	158	„ de mustă . . . .	558
„ rece de cartofi . . .	158	„ de portocale . . .	558, 562
„ rece de caviară (iere)	158	„ de punciu . . . .	558
„ rece de chreană . . .	160	„ de rumă ori de liecioră	558
„ rece de fasole . . .	157	„ de salsă . . . .	562
„ rece de fricase . . .	157	„ de vină . . . .	559
„ rece de gălbinișă		„ vișine . . . .	559
de ouă fertă . . . .	158	„ prepararea de . . .	557



	Pag.		Pag.
Șoto rece . . . . .	559	Sparanghelu în oțet (mu-	
„ și cremă . . . . .	560	ratu) . . . . .	172
„ substratū . . . . .	560	„ în tinichele . . . . .	174
„ substratū cu biscuite	560	„ păstrarea de . . . . .	165
„ substratū cu felii de		„ salată de . . . . .	330
salsă . . . . .	560	„ sëlbatîcū, salată de	330
Șotouri . . . . .	544	„ supă de . . . . .	96
„ pentru prăjituri . . . . .	560	Spăriare . . . . .	51
Souflées (suflături) cocturi		Spenacū, cārnatēi de . . . . .	194
și pudinge . . . . .	457	„ cu rântășu simplu . . . . .	187
„ cu gustū după placū	578	„ cu untū-de-lemnū . . . . .	596
„ cu maraschino . . . . .	459	„ mustū de pentru	
„ cu smântână . . . . .	459	coloratū . . . . .	337
„ cu șoto . . . . .	578	„ păstrarea de . . . . .	165
„ cu șoto cu substratū	578	Spete și sunci . . . . .	219
„ cu urezū . . . . .	459	Spinare de berbece . . . . .	305
„ de brînză . . . . .	460	„ de berbece împenată	305
„ de cafea . . . . .	460	„ de cāpriorā saū tortā	
„ de castane . . . . .	458	de migdale . . . . .	538
„ de ciocolată . . . . .	460	„ de cerbū . . . . .	312
„ de grisū . . . . .	460	„ de epure . . . . .	311
„ de lămâiā . . . . .	579	„ de epure fascinatā . . . . .	229
„ de lămâiā cu migdale	579	„ mēduā de prăjitā . . . . .	291
„ de lămâiā cu sub-		Splinā . . . . .	51
stratū de pōme fertū	579	„ cu franzelā ca gar-	
„ de lămâiā frecatū		niturā . . . . .	138
cu zaharū . . . . .	580	Spumā . . . . .	51, 571
„ de mere . . . . .	458	„ a face, ce va sē dîcā	406
„ de portocale . . . . .	578	„ cu mere . . . . .	435
„ de portocale cu făină	578	„ de ananasū cu pōme	571
„ de portocale cumigdale	578	„ de castane . . . . .	574
„ de portocale cu rumū	579	„ de castane cu ma-	
„ de portocale cu sub-		raschino . . . . .	575
stratū de pōme . . . . .	578	„ de castane cu salsā	
„ din lămâiā fertā . . . . .	579	de marile . . . . .	575
„ din portocale ferte . . . . .	578	„ de castane cu vanile	576
Spălare . . . . .	51	„ de castane roșiā . . . . .	575
„ de carne . . . . .	51	„ de ciocolată . . . . .	572
Sparanghelū . . . . .	4, 179, 160	„ de lapte dulce . . . . .	574
„ conservarea de . . . . .	167	„ de lapte dulce înghiatā	574
„ cotorase de, în sosū		„ de lapte dulce în	
de untū . . . . .	181, 183	păharā . . . . .	574
„ cum se muréză . . . . .	168	„ de marile . . . . .	572
„ în sosū de untū . . . . .	181	„ de marile rece . . . . .	561

	Pag.		Pag.
Spumă de migdale . . .	572	Stridii cu untu-de-lemnă	
„ de nucii . . .	572	și zamă de alămaia	384
„ de pistatie ca șarlotă	571	„ cu untu de sardele	384
„ de pome . . .	561	„ desfăcute . . .	384
„ de punciu . . .	573	„ pilavă cu untu-de-	
„ de salsă . . .	434	lemnă . . .	597
„ de salsă coctă de,		„ ragu de . . .	268, 270
coptă . . .	468	„ ragu de în scoici .	385
„ de smântână cu		„ sosu de . . .	156
ananasu . . .	574	„ umplutură de . .	321
„ de smântână cu aromă		Strobe înproșcate . .	482
și gustu diversu . .	574	Strugurei, sosu de . .	155
„ de smântână cu café	574	„ sucu de, de beutu .	335
„ desmântână cu cioco-		„ umplutură de . .	323
lată . . .	574	„ vinu de, de beutu .	335
„ de smântână cu gar-		Struguri . . .	15
nitură de migdale .	576	„ păstrarea de . .	339
„ de smântână cu gar-		„ șerbeturi de . .	362
nitură de prăjituri .	576	„ uscate în locu de stafide	350
„ desmântână cu mustu		Stufat . . .	105
de fragiori de smeură	575	Sturdi de munte . .	316
„ de smântână cu va-		„ de munte cu pirea	317
nile ori caramelu .	573	„ de munte cu salmi	317
„ de smântână în cruste	576	Subprindere . . .	54
„ desmântână în cruste		Sucu crudu de carne a	
cu biscuite . . .	576	lui Liebig . . .	103
„ desmântână în cruste		„ de acărmesu pentru	
în cercu sau tortă .	576	coloratu . . .	337
„ desmântână în cruste		„ de fragi pentru co-	
într'o cunună . . .	576	loratu . . .	336
„ lustru de . . .	514	„ de gutui pentru co-	
„ marmorată . . .	572	loratu . . .	337
„ nucsore de, cu crema	573	„ de marile pentru co-	
„ zaharisita . . .	434	loratu . . .	337
Spume . . .	544	„ de mere pentru co-	
Stafide sudice . . .	346	loratu . . .	336
„ umplutură de . .	503	„ de pome ferte pentru	
Stareculu sau bătlanulu	385	coloratu . . .	336
Stecu de vițelu . . .	281	„ de pome pentru co-	
Stiuce . . .	365, 366	loratu . . .	336, 337
Strecorare . . .	51	„ fertu din afine de	
Strepte, supă de . . .	82	beutu . . .	335
Stridii crude cu alămaia	384	„ fertu din cōcăze de	
„ cum au de a se găti	384	beutu . . .	335



	Pag.		Pag.
Sucă fertă de smeură de		Supă cu gălusei de cartofi	89
beută . . . . .	335	" cu gălusei de ficat	89
" fertă din vișine de		" cu gălusei de slănină	90
beută . . . . .	335	" cu gălusei tirolese .	90
" nefertă din cōcaze		" cu învârtită de carne	84
de beută . . . . .	335	" cu învârtită de plomână	84
" nefertă din porum-		" cum se ferbemă .	72
bele de beută . . . .	334	" cum să se gătescă .	73
Sucuri (musturi) de beută	334	" cu prăjituri de făină	91
" pentru colorat .	336	" de aluat (Söberlsupă)	95
" sleite (gelées) pentru		" de aluat de Viena	97
ornamente . . . . .	509	" de bere . . . . .	80
Sugarete (țigarete) . . . .	529	" de bureți . . . . .	96
Suluri (bomuri) . . . . .	536	" de carne . . . . .	85
Șuncă a ferbe . . . . .	51	" de carne acrisore .	97
" afumată . . . . .	222	" de carne de găină .	104
" bucate din . . . . .	279	" de carne de pecia .	87
" ca garnitură . . . .	139	" de carne pisată .	101
" macarone cu . . . .	432	" de cartofi . . . . .	88
" pastete din . . . . .	279	" de castane . . . . .	89
" pastete din cu ma-		" de ciocolată . . . .	81
carone . . . . .	279	" de chimin . . . . .	91
" ragu strătulețe sau		" de coctă . . . . .	81
pături din . . . . .	280	" de conopide . . . . .	81
" tranșarea de . . . .	66	" de consomé împărială	99
" umplutură de . . . .	323	" de creeri . . . . .	88, 98
" vânsore din . . . . .	280	" de ficat . . . . .	91, 98, 101
Șunci și spete . . . . .	219	" de gălusei de pesce	84
Șupă . . . . .	5	" de gogoșe . . . . .	95
" acră . . . . .	97	" de gogoșe de farsă	99
" albă cu gălusei de carne	84	" de grisă . . . . .	87
" aluaturi pentru .	418	" de grisă ca gălusei	87
" bătută de ficat .	100	" de grisă învârtită .	87
" bătută de momite .	100	" de grisă prăjită .	87
" bătută din carne de		" de hripi cu borș	
pasere . . . . .	100	sau cu varză . . . .	593
" bătută din carne de		" de icre . . . . .	84
vițel . . . . .	100	" de învârtită de slănină	96
" bătută din cap de		" de lapte acru . . . .	92
vițel . . . . .	100	" de lapte cu grisă .	91
" bătută din piciore		" de lapte cu nucsore	
de vițel . . . . .	100	de făină . . . . .	92
" brună (négră) . . .	97	" de lapte cu nucsore	
" cu gălusei boemesi	89	de polentă . . . . .	92

	Pag.		Pag.
Supă de lapte cu tăței .	92	Supă de vânători . . .	97
„ de lapte cu urez .	92	„ de vin . . . . .	96
„ de mațe înerețite .	83	„ din carne de cal .	122
„ de mazere limpede	102	„ din carne de la pept	
„ de migdale . . . .	92	„ de curcan . . . .	101
„ de nucșore de farsă	82	„ din carne de pasere	
„ de Oglio . . . . .	99	„ sêlbatică saũ deepure	101
„ de orz . . . . .	86	„ din carne de pui de	
„ de orz cu bureți .	86	„ gâscă saũ de rață .	100
„ de orz de rëndu .	86	„ din splină . . . .	101
„ de orz frecat .	86	„ francesă . . . . .	98
„ de orz grosiôră	86, 103	„ francesă cu carne .	85
„ de pâne cu ou . . .	81	„ francesă cu franzelă	85
„ de pesce limpede .	102	„ francesă cu urez .	85
„ de pesce pisat .	83	„ italiană (minestra).	93
„ de petecute și tăței	99	„ limpede de pesce .	83
„ de pêtănjei . . . .	93	„ limpede de pesce cu	
„ de primavéră . . .	98	„ bureți . . . . .	83
„ de raci . . . . .	90	„ Minestra . . . . .	93
„ de rădăcini cu carne	85	„ négră (brună) . . .	97
„ derădăcini cu franzelă	85	„ Olla potrida . . . .	93
„ de rădăcini cu urez	85	„ polonesă (Barszez).	80
„ de sago . . . . .	94	„ spaniôlă . . . . .	93
„ de salată . . . . .	94	„ rusescă . . . . .	94
„ de sănătate . . . .	87	Supă . . . . .	72
„ de scoică de mare .	94	Supă . . . . .	51
„ de scoică de mare falsă	95	Supă de consomé . . .	98
„ de smântână . . . .	92	„ de găluscă . . . .	89
„ de sparanghelu . . .	96	„ de lapte . . . . .	91
„ de strente . . . . .	82	„ de păsteri de fasole	88
„ de tăței de elătite .	85	„ de păsteri de linte	88
„ de tăței și petecute	99	„ de păsteri de mazere	88
„ de urez grosiôră	94	„ de pesce . . . . .	82
„ de urez pisat . . . .	93	„ de urez . . . . .	93
„ de varză . . . . .	99	„ pentru morboși . .	103

## II.

Tacămurile . . . . .	7	Tăței cunună de ca gar-	
Tăței . . . . .	431	„ nitoră . . . . .	136
„ aluat pentru . . . .	423	„ cu umplutură de	
„ ca garnitură . . . .	136	„ lapte gros . . . . .	433
„ cărnăței de . . . . .	480	„ cu umplutură de	
„ coct de . . . . .	467	„ pere și de mere .	433
„ cu macă . . . . .	493	„ cu umplutură de prune	433



	Pag.
Tăteței cu untu . . .	484
„ de carintia . . .	433
„ de cartofi . . .	432
„ de cartofi cu slănină	432
„ de cartofi ferți cu zaharū . . .	432
„ de clătite, supă de.	85
„ de hiriscă cu umplutură de lapte grosu	432
„ din aluatū cu drojdii ferți în aburi . .	491
„ din aluatū cu drojdii ruptī . . .	491
„ gogoșe de . . .	480
„ în supă. . .	4
„ păhară de raci din	272
„ prăjiți . . .	4
„ și petecute în supă	99
Tăiare unei paseri . .	52
Tarhonia ca garnitură .	137
Tarhonū, oțetū de . .	325
Tartelete . . .	51
Țelină (țelerū) cum se muréază . . .	168
„ păstrarea de . . .	165
„ salată de . . .	330
Țestósă confitură. . .	391
„ cu sosū de vinū . .	392
„ hahisū . . .	391
„ în sosū de sânge .	391
„ ragu . . .	392
Țestóse . . .	391
„ cum se omoră . .	391
„ cunoscințe despre .	391
Țigarete (sugarete) . .	529
Timianū, conservarea de	166
Tinu sau lacherdă . . .	383
Tiri și scrumbii . . .	382
Tiuși . . .	184
Tocană după modă magiară	107
Tocare de carne . . .	51
Tortă-Cebra . . .	537
„ cu mere fără ou .	540
„ cu pome . . .	516

	Pag.
Tortă de alianță . . .	523
„ de aluatū cu untū cu cremă de café .	446
„ de aluatū cu untū cu pome ferte în aburi	446
„ de aluatū cu untū cu spumă de lapte grosu . . .	446
„ de alune . . .	517, 530
„ de alune cu ananasū	530
„ de alune prăjite . .	530
„ de biscuitū . . .	527
„ de biscuitū cu cremă rece sau umplutură	527
„ de biscuitū cu ghiață de ciocolată . .	527
„ de biscuitū în foi unse cu salsă . .	527
„ de cartofi . . .	529
„ de castane . . .	531
„ de ciocolată . . .	516
„ de migdale amestecată cu salsă . .	532
„ de migdale prăjite .	519
„ de migdale sau spinare de căprioră .	538
„ de muscație . . .	534
„ de nucī cu salsă . .	535
„ de nucī cu vindū spaniolū . . .	535
„ de pâne . . .	528
„ de pistație . . .	535
„ de portocale cu făină de cartofi . . .	536
„ de portocale cu răsurī și cu sucū . . .	535
„ de sticlă . . .	517
„ de vindū spaniolū cu fructe . . .	523
„ din aluatū cu drojdii	505
„ din aluatū cu drojdii cu pome . . .	505
„ din aluatū cu drojdii cu salsă . . .	505

	Pag.		Pag.
Tortă din aluată cu migdale frecată . . . . .	532	Tranșe cu lustru . . . . .	445, 448
„ engleză . . . . .	516	„ de pome . . . . .	447
„ în foi din aluată cu zahăr . . . . .	528	„ și inele din aluată cu unt . . . . .	445
Torte de aluată cu unt . . . . .	446	Trecere . . . . .	52
„ de migdale . . . . .	532	Trietă . . . . .	362
„ de nucă . . . . .	535	„ de fragi . . . . .	362
„ de portocale . . . . .	535	„ de smeură . . . . .	362
„ dulci cu miere . . . . .	542	„ de vin . . . . .	362
Trage a . . . . .	52	Triunghiuri din aluată cu unt . . . . .	455
Trandafiri (rose) . . . . .	482	Trufe . . . . .	148
Tranșare . . . . .	52	„ a împănă cu . . . . .	52
Tranșarea becasini . . . . .	57	„ în aburi . . . . .	149
„ beufului à la mode . . . . .	58	„ în montură . . . . .	149
„ cărnei de vițel . . . . .	64	„ în tinichele . . . . .	175
„ carni de bou de la coddă . . . . .	62	„ pastetă coptă găvănăsă de . . . . .	262
„ carni de bou de la peptă . . . . .	62	„ pasteturi de . . . . .	258
„ ciocărlani . . . . .	58	„ păstrarea de . . . . .	165
„ ciovirti de din dărătă de miel . . . . .	60	„ pentru ragu . . . . .	267
„ costitelor de vițel . . . . .	64	„ sosuri de . . . . .	155
„ epurei friptă . . . . .	63	„ umplute . . . . .	149
„ fasanului . . . . .	59	„ umplutură de . . . . .	324
„ fripturi de bou à l'Anglais . . . . .	61	Trușire . . . . .	52
„ fripturi de la rărunchi . . . . .	61	Turnire . . . . .	52
„ găini . . . . .	58	Turtă rusescă . . . . .	254
„ găinușii . . . . .	62	Turte, aluată pentru . . . . .	424
„ găscii . . . . .	59	„ din carne cu piftii . . . . .	241
„ grivului . . . . .	58	„ din carne cu piftii mari . . . . .	241
„ mirlă . . . . .	58	„ din carne cu piftii mici . . . . .	242
„ peciei de mușchi . . . . .	60	„ din carne umplute cu sos . . . . .	226
„ peptului de vițel . . . . .	64	„ din farsă de pasăre . . . . .	226
„ potârnică . . . . .	61	„ mici (pains) din pirea de carne . . . . .	229
„ prepeliți . . . . .	58	„ reci de carne . . . . .	253
„ pulpi de cerb . . . . .	63	„ reci de carne de epure și de căprioară . . . . .	254
„ raței . . . . .	58	„ reci de ficat de gâscă . . . . .	253
„ spinării de căprioară . . . . .	61		
„ spinării de cerb . . . . .	63		
Tranșe cu crustă de migdale . . . . .	445		



	Pag.
Turte, reci din peciă de muchi . . . . .	254
„ umplute de carne de farsă de vițel . . . .	226

	Pag.
Turte, umplute de carne de pasere sălbatică . . .	226
Turtuțe de migdale . . .	520

## U.

Ucidere . . . . .	52
Ugeru cu răsură . . . .	291
„ cu sosu . . . . .	291
„ de vacă . . . . .	52
„ de vițel pentru ragu	267
„ friptu . . . . .	291
„ momite și intestine bucate din . . . . .	291
„ umplutu . . . . .	291
Umflare . . . . .	52
Umplere . . . . .	54
Umplutură . . . . .	54
„ de alune . . . . .	501
„ de cărnați . . . . .	324
„ de cartofi . . . . .	322
„ de castane . . . . .	322
„ de cocize . . . . .	323
„ de farsă . . . . .	322
„ de ficat . . . . .	323
„ de franzelă . . . . .	323
„ de lapte grosu . . . .	504
„ de macu . . . . .	502
„ de migdale . . . . .	502
„ de nuci . . . . .	503
„ de prune . . . . .	504
„ de raci . . . . .	322
„ de ragu . . . . .	323
„ de rosincini . . . . .	323
„ de sânge . . . . .	322
„ de stafide . . . . .	503
„ de stridie . . . . .	321
„ de strugurei . . . . .	323
„ de șuncă . . . . .	323
„ de trufe . . . . .	324
„ de urezu . . . . .	323
Umpluturi de friptură . .	321
„ pentru aluat cu drojii și cu untu . . . . .	501

Umpluturi pentru aluat cu drojii despre . . . .	501
Unsore . . . . .	140
„ cum cocem in . . . .	410
„ de boi pentru sosu	140
„ decurcanu pentru sosu	141
„ de găină pentru soșu	141
„ de găscă pentru sosu	141
„ de porc pentru sosu	140
„ de rață pentru sosu	141
„ din friptura pentru sosu	141
„ pentru rantașu . . . .	4
Untu . . . . .	401
„ acidulu de . . . . .	402
„ ca bucată rece . . . .	198
„ cu aiu . . . . .	401
„ cu carne . . . . .	198
„ cu ciai . . . . .	609
„ cu iere . . . . .	198
„ cu lapte acru . . . . .	198
„ cum se sară . . . . .	401
„ cu pesce marinatu . .	198
„ de lemn bucate cu	589
„ de lemn sosu rece de	159
„ de raci . . . . .	401
„ de sardele . . . . .	402
„ de sardele cu rădiche	199
„ de verdețuri . . . . .	401
„ în formă de ananasu ca garnitură . . . . .	139
„ în formă de florica garnitură . . . . .	140
„ ornatu (canapees) . . .	198
„ ornatu cu brânză . . .	198
„ ornatu simplu pen- tru ciai . . . . .	198
„ pentru garnituri . . .	139
„ pentru sosu . . . . .	140

	Pag.		Pag.
Untū topitū . . . .	402	Urezū în supă franceză .	85
Urechî de boū . . . .	28	„ mîncări din și din	
„ de vițelū cu ragu .	291	„ brînză . . . . .	276
„ de vițelū pentru ragu	267	„ meride de . . . . .	277
„ de vițelū umplute,		„ meride de cu ragu	277
prăjite . . . . .	290	„ meride de în aluatū	
Urechîși (morile). . .	247	„ de untū . . . . .	277
Urechiuși de epure cu		„ pastete de cu păsăruică	278
cartofi . . . . .	477	„ pastete de cu hachisū	
Urezū ca garnitură . .	139	„ saū ragu . . . . .	278
„ cărnăței de . . . .	480	„ pentru supă . . . .	4
„ cărnăței de cu farsă	278	„ pilavū de . . . . .	111, 276
„ coctū de . . . . .	465	„ prăjitū în aburī, me-	
„ cu brînză ca garni-		ride din . . . . .	277
tură . . . . .	139	„ pudingū de . . . . .	474
„ cu carne de porcū .	276	„ Radetzky . . . . .	436
„ cu lapte, meride din	277	„ rece cu alămaia .	437
„ cu mazere (risi-pisi)	276	„ rece cu ciocălată .	436
„ cu șampinonī ca gar-		„ sleitū ca piftiile .	556
nitură . . . . .	139	„ sleitū ca piftiile cu	
„ cu untū de raci ca		fragi . . . . .	556
garnitură . . . . .	139	„ sleitū ca piftiile cu	
„ fertū în lapte cu bis-		marile . . . . .	556
cuitū, salsă și rumū	435	„ supă de . . . . .	93
„ fertū în lapte cu		„ umplutū cu ficatū și	
ciocolată . . . . .	436	„ conopide . . . . .	276
„ fertū în lapte cu spumă	435	„ umplutū cu vînatū	276
„ fertū în lapte cu spumă		„ umplutură de . . .	323
de vanile și de marile	436	Usturoiū (aiū) sosū dē .	150
„ fertū în lapte cu		Utensilie de cucnă . . .	7
substratū de póme.	436	„ de cucnă și de masă	
„ garnituri de . . . .	139	„ ținere și păstrareade	7
„ gogóșe de . . . . .	480	„ de masă . . . . .	7

## V.

Vacă (vită, boū) carne de		Vănișóre din aluatū cu untū	506
rece . . . . .	247	„ din aluatū cu untū	
„ ugerū de . . . . .	52	„ cu citronatū . . . .	506
Vanile pentru arómă .	562	„ din aluatū cu untū	
Vănișóre cu șuncă . . .	201	„ cu salsă de marile	506
„ de biscuitū . . . . .	527	„ din aluatū cu untū	
„ de farsă . . . . .	218	„ cu umplutură de ma-	
„ de ficatū . . . . .	229	că orī de nucă . . . .	506
„ de raci umplute . . .	492	„ din ficatū de găscă	230



	Pag.		Pag.
Vănişore din şuncă . . .	280	Vênatû farsă de . . .	78
Varză acră . . . . .	5	„ farsă de ca cercu . .	227
„ acră cu rântaşu simplu	186	„ friptură de . . . . .	311
„ acră cu vênatû . . .	193	„ hachisû de . . . . .	265, 266
„ acră umplută cu rân- taşu simplu . . . . .	187	„ în cruste de franzelă	375
„ acră unгурéscă . . .	184	„ mare . . . . .	55
„ albă . . . . .	5	„ micu . . . . .	55
„ albastră în sosu de untû . . . . .	182	„ negru . . . . .	56
„ călită brunetû . . .	182	„ piftelute din . . . . .	232
„ călită brunu . . . .	184	„ ragu de . . . . .	269
„ cărnăţei de . . . .	192, 193	„ ragu micu de . . . .	271
„ cretă, chilû, ca gar- nitură . . . . .	123	„ rece cu aspicu . . . .	251
„ cretă cu rântaşu simplu	185	„ rece cu aspicu italianu	251
„ cretă de Italia, să- lată din . . . . .	327	„ rece cu flori din untû	252
„ cretă în sosu de untû	181	„ rece cu sosu . . . .	252
„ cretă păstrarea de .	165	„ rece cu sosu sleitu	
„ cretă tomnatică pă- strarea de . . . . .	164	„ ca piftiile . . . . .	252
„ cretă umplută . . .	191	„ sosu pentru . . . . .	156
„ crudă acră cu rân- taşu simplu . . . . .	186	Verdei murătura . . .	171
„ crudă dulce cu rân- taşu simplu . . . . .	186	Verdeţuri (zarzavaturi) a- mestecate (Mixed- pikles) . . . . .	160, 188
„ cu farsă de pesce . .	192	„ amestecate cum se muréză . . . . .	167, 168
„ cu vlăstăricea garnitură	124	„ ca garnitură . . . .	130
„ în sosu de untû . . .	183	„ cum ferbi . . . . .	177
„ învârtită de . . . .	192	„ cu rântaşu simplu .	185
„ murată de curêndu în sosu de untû . . .	182	„ farsate ca pepenele	190
„ nemţescă umplută cu untû-de-lemnû . .	597	„ fripte . . . . .	179
„ roşia în sosu de untû	181	„ în sosu de untû . . .	180
„ roşia sălată de . . .	329	„ murate . . . . .	160
„ roşia sălată de cu slănină . . . . .	333	„ păstrarea de . . . .	163
„ umplută căpătină de	192	„ pentru iarnă, pă- strarea de . . . . .	166
Vênatû . . . . .	54	„ pentru sosu . . . .	144
„ a păstra . . . . .	55	„ pentru supă . . . .	56
„ capse de . . . . .	225	„ şi legumi . . . . .	163
„ cotelete şi piftelute de	286	„ sosu rece de . . . .	159
		„ umplute şi cu farsă	190
		Verigi (inele) cu migdale.	447
		„ şi tranşe . . . . .	445
		Versare . . . . .	56
		Vindû, chifle de . . . .	522
		„ massă spaniolă de .	522

Vindû, spaniolû umplutû	Pag. 522
Vinû, aluatû cu . . .	414
„ coctu de . . .	470
„ cu ou . . .	600
„ de cîcăze de beutû	335
„ de persecă . . .	603
„ de rosincini ştrugurei	
„ de beutû . . .	335
„ ferbinte . . .	602
„ supă de . . .	96
Vişine . . .	15
„ cîpte . . .	478
„ ferte în aburi . . .	348
„ în oţetû . . .	351
„ mari strivite . . .	349
„ şerbetû de . . .	361
„ şi cereşe amari pen-	
tru ornamente . . .	354
„ şi cereşe compotû de	341
„ şi cereşe sălată dulce	344
„ şi prune builonû de	340
„ sosû de . . .	155
„ sucû fertû din de	
beutû . . .	335
„ uscate . . .	350
Vită (vacă, bou), carne de	
rece . . .	247
Viţelû, capû de . . .	288
„ capû de pentru ragu	267
„ capû de tranşarea de	64
„ carne de . . .	27, 43
„ carne de cîrnăţei din	236
„ carne de în tinichele	174
„ carne de piftelute din	232
„ carne de pe burtă,	
umplutû . . .	307
„ carne de prăjită . . .	201
„ carne de prăjită brună	214
„ carne de rece . . .	244
„ carne de tranşarea de	64
„ costiţă de tranşarea de	64
„ cotelete de . . .	282
„ cotelete de cumăionesă	244
„ creeri de . . .	29

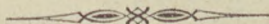
Viţelû farsă de . . .	Pag. 77
„ farsă de cîrnăţi din	240
„ friptură de . . .	306
„ friptură de cu aiû	
şi timianû . . .	307
„ friptură de cu sardele	
şi mēduă din ôse . . .	307
„ friptură de desfăcută	306
„ friptură de împenată	307
„ friptură de la rērunchi	307
„ hachisû din carne de	265
„ lapţi de . . .	6, 38, 293
„ limbă de în formă	
de stridi . . .	223
„ momiţe de . . .	293
„ momiţe de cîrnăţei	
din . . .	235
„ momiţe de pentru ragu	267
„ nucă de . . .	40
„ pasērnici de . . .	232
„ peptu de tranşarea de	64
„ peptû de umplutû . . .	307
„ peptû de umplutû	
cu sosû . . .	215
„ picióre de . . .	290
„ piftelute de . . .	280
„ pulpă de afumată . . .	222
„ pulpă de cu sosû . . .	245
„ pulpă de împenată	245
„ pulpă de împenată	
cu sardele . . .	245
„ pulpă de tranşarea de	65
„ ragu de . . .	270
„ ragu din carne de . . .	269
„ rēmăşite de cu sosû	214
„ rērunchi de pentru	
ragu . . .	267
„ reţea de . . .	49
„ ruladă de . . .	231
„ spinare despiciată de	
tranşarea de . . .	65
„ stecû de . . .	281
„ ugerû de pentru	
ragu . . .	267



	Pag.		Pag.
Vițelū urechī de umplute,		Vol-au-vent pastete . .	427
prăjite . . . .	290	"    "    pastete mici .	427
"    urechī de pentru ragu	267	Vrăbiū de apă ca garnitură	137
Vol-au-vent . . . .	56	Vrăbióre ca garnitură .	137

## Z.

Zaharū cu arómă . . .	509	Zămurī . . . . .	72
"    despre . . . .	509	Zărū . . . . .	401
"    de trandafirū . .	509	"    pentru bolnaviū .	405
"    fire de cum se torcū	512	Zarzăre pentru ornamente	354
"    friptū (caramelū) .	512	Zarzavaturī (verdețuri) mu-	
"    ghiață de pentru or-		rate . . . . .	160
namente de prăjituri	512	"    păstrarea de . .	163
"    lustru de pentru or-		"    pentru sosū . .	144
namente de prăjituri	512	"    verdețuri și legumi	163
"    pentru presăratū .	510	"    verdețuri si legumi	
"    pîrjolitū pentru aróma	563	cum se muréză .	167
"    spre a ferbe în elū		Zraze (șnitelū polonesū) .	111
póme și pentru so-		Zuchetti (lubenițe, bostăneī)	180
surī limpeđi . . .	510	"    în sosū de untū .	183
Zamă de piftiū . . . .	56	"    sălată de . . .	329







# Lista

## P. T. prenumeraților.

D-a Elisa Părvu în Brașov	1	D-u Ionu Mardanu în Săm-	
D-e Ana Gentiu în Cseszora	1	băto-sup. . . . .	1
D-a Elena A. Popoviciu în		D-u Ionu Popaiavu în Săm-	
Brașov . . . . .	1	băto-süp. . . . .	1
D-a Marița D. Ghimbașan		D-u Iuonü Bistrianü în Ti-	
în Csernátfal. . . . .	1	mișoră . . . . .	1
D-u Ioanü Daraban în		D-a Ana László în Zalatna	1
Nászod-Szt.-György . . . . .	1	D-u Simeonü Moldovanü în	
D-a V. A. Muntenescu în		Chisioda . . . . .	2
Seica-mica . . . . .	1	D-u Gregoriu Marica în Cosna	1
D-u Ioanu Bozganu în Csieser	1	D-a Brandușia Munténü în	
D-u Meletin Suciü în Sesta-		Valca-mare . . . . .	1
rovacz . . . . .	1	D-a Ecaterina Simu în Re-	
D-u George Bocü în Sesta-		șița-mont. . . . .	1
rovacz . . . . .	1	D-a Stanca Gianu în Reșița-	
D-u N. Moldovanü în Abrudü	1	mont. . . . .	1
D-u Petru Manilu în Fofeldea	1	D-u Ioanü Petrieu în Brașov	1
D-u Grigoriu Comanü în		D-u Moisie Popoviciu în Céfea	1
Fofeldea . . . . .	1	D-u Vasilie Moldovan în D.-	
D-u Simeon Cajan în Roșia-		Szt.-Márton . . . . .	1
montana . . . . .	1	D-a Maria de Popü în M.-	
D-u Dionisiu Petri în Roman-		Boros-Bocsárd . . . . .	1
Bogșan . . . . .	1	D-a Elena Popoviciu în De-	
D-u Basiliu Groze în Maieru	1	liblatü . . . . .	1
D-u Leon Horga în Maieru	1	D-u Ioanü Romanü în Dretea	1
D-u Nestor Popovits în S.		D-a Eudochia Tronca în	
Mona. a Mesiciului . . . . .	1	Săliste . . . . .	1
D-u Stefanü Chichombanu		D-a Paraschiva Demetriu	
în Brașov . . . . .	1	Florianu în Săliste . . . . .	1
D-a Cornelia Berariu în		D-a Justina Oprea Bêrza în	
Versetü . . . . .	1	Săliste . . . . .	1
D-u Ionü Fogoroșiu în Dra-		D-a Stana Ivanü Poppa în	
gutinü . . . . .	1	Săliste . . . . .	1
D-u George Codru în Dra-		D-a Marina Ales. Borceia în	
gutinü . . . . .	1	Săliste . . . . .	1

D-a Maria Nicolae Nartea în Săliste . . . . .	1	D-u Eustatiu Caragea în Cerna	1
D-a Paraschiva Dimitrie Comsie în Săliste . . . . .	1	D-a N. Polisiu în Prezest.	1
D-a Anna Dum. Rasoiu în Săliste . . . . .	1	D-u T. Comanu în Gurahonțu	1
D-a Anna O. Petra în Si- bielă . . . . .	1	D-u Georgiu Nagy în Margita	1
D-a Maria Avram Acele- nescu în Galișu . . . . .	1	D-a L. Mustatia în Furlogu	1
D-a Maria Ioană Bunea în Vale . . . . .	1	D-u Ioană Opreanu în Valeani	1
D-a Maria Const. Baille în Vale . . . . .	1	D-e Elisabeta Doda în Ca- ranșebeșu . . . . .	2
D-u Ionuț Papp în Abrudă	1	D-u Ionu Capetîn în Recita- rom. . . . .	1
D-u Ioană Teslanenă în Belboru . . . . .	1	D-u Nestor Surlașu în Berlisoe	1
D-u George Poceanu în Timișoară . . . . .	1	D-u J. Morariu în M.-Ilia	2
D-u Stefană Campianu în Elisabetpolă . . . . .	1	D-u T. Buliga în Racovița	2
D-a Elena Lazaru în Corbeșu	1	D-u A. Stoianu în Alba-Julia	2
D-u Ioane Baci Muntenescu în Șoimușu . . . . .	1	D-u Ionu Sunu în Reșița .	1
D-u Petru Grozda în Moroda	1	D-a Iulia Popoviciu în Șagă	1
D-u Andronicu Magieriu în Ohaba-Forgács . . . . .	1	D-u Ionu Stefanoviciu în Șoborșin . . . . .	1
D-e Emilia Nicora în Deva	1	D-a B. Nicolaeviu în Mehala	2
D-u Ioană C. Biau în Blașu	1	D-u Nestoriu Gotheas în Buru-mare . . . . .	1
D-u J. Bailescu în Brașov	1	D-u Nicolau Babuțu în Brebu	1
D-u Leontin Pușcariu în Bran	1	D-u Fr. Romanu în Deretea	1
D-u Ioană Raț în Brană .	1	D-u Zosimu Gentiu în Cesora	1
D-u Ioanu Macsimilianu în Brană . . . . .	1	D-a Isid. Marinescu în Oravița	1
D-u Nicolae Popu în Tohan	1	D-a A. Botos în Cudrițu .	1
D-u Ioană B. Popu în Brașov	12	D-u Alesiu Calinu în Ca- merdina . . . . .	1
D-u St. Iosiffu în Brașov	15	D-u Petru Jonașiu în Deva	1
D-u Pavel Duma în B.-Jenő	1	D-u S. Ivanoviciu în Dog- nacica . . . . .	2
D-u D. Vladu în Alejoșu .	1	D-e Persida Banea în Bradu	1
D-u Nicolae Condanu în Szarcsa . . . . .	1	D-u C. Hambașianu în M.-Ilia	1
D-u Ionu Berariu în Dum- bravița . . . . .	1	D-u V. Apohideanu în Dobra	2
D-u Ivan Jozsef în Robogány	1	D-u Stef. Gava în Moldova	1
D-a Justina Popfiu în Varadin	1	D-e Ecat. Lesianu în Beiusiu	2
		D-u George Baci în Orestia	4
		D-a L. Luminosu în Timișoara	2
		D-u Dionisiu Adamoviciu în Abrudă . . . . .	1
		D-a Maria Cusiuta în S.- Sebeșu . . . . .	2
		D-u J. C. Teranu în Oravița	6
		D-a Teod. Crișanulu în Cugir	1
		D-a A. Stanca în Pianu-sup.	1



D-u J. Hossu în Blașu . . . . .	2	D-u P. Popescu în Lugoșu . . . . .	2
D-u Nic. Oprișu în Ucia-inf. . . . .	1	D-a D. Velicea în Vestenă . . . . .	1
D-u Nicolau Barsonu în Mercuri . . . . .	1	D-u Teod. Rosiu în Mesentea . . . . .	1
D-u Petru Mioeă în Caran- șebesă . . . . .	2	D-u G. Drimbea în Tariană . . . . .	1
D-a P. Chira în Rettegă . . . . .	1	D-a Hareti Stănescu în Brașovu . . . . .	1
D-e T. Rotariu în Naseudă . . . . .	2	D-a Octavia Stănescu „ . . . . .	1
D-a P. Popoviciu în Aradă . . . . .	1	D-a Victoria C. Juga „ . . . . .	1
D-u Iosifu Drăgomer în Jupanecu . . . . .	1	D-a Maria Baritiu „ . . . . .	1
D-u P. Olteanu în Hategu . . . . .	2	D-u Jonuță Stefanescu în Orăștiă . . . . .	1
D-u Nicolae Bobesă în Boița . . . . .	1	D-u Onuță Stefanescu în Orăștiă . . . . .	1
D-u Nic. Vladă în Caranșebesă . . . . .	1	D-a Zinea Covalcicu în Orăștiă . . . . .	1
D-a B. Popă în Clușă . . . . .	2	D-u Georgiu Baciă „ . . . . .	3
D-a B. Necsia în Apolda-mare . . . . .	1	D-u Oct. Sorescu în Brașovu . . . . .	1
D-u Sab. Popoviciu în Aradă . . . . .	2	D-u Petru Neagoșu în Monoră . . . . .	1
D-a Iliana Chitta în Feiurdu . . . . .	1	D-a Maria Boeriu n. Zottich în Gherla . . . . .	1
D-e Alecs. Erdőșiu în Racsia . . . . .	1	D-u Georgiu Jónu Majoru în Barladă . . . . .	1
D-e Flor. Cióră în Curticiu . . . . .	1	D-u Iónă Semionescu în Cărlomanescă . . . . .	1
D-a P. Rimbașu în Bradă . . . . .	1	D-u Semionu Mironu în Adamă . . . . .	1
D-u George T. Duma în Vizaena . . . . .	1	D-u Iónu Năeu în Pulesci . . . . .	1
D-a P. Constantin în Boșură . . . . .	1	D-u Vasile Stegariu în Adamă . . . . .	1
D-a Aug. Coltoru în Bistra . . . . .	1	D-u Nicolae Corciovă în Docani . . . . .	1
D-u S. Dragomir în Turnișoră . . . . .	1	D-u Iónă Oniciu în Ciuresci . . . . .	1
D-u Teod. Rafila în Oradia- mare . . . . .	1	D-u Emanuelu Colea „ . . . . .	1
D-u Bas. Brote în Maioră . . . . .	1	D-u Emanoilu Constantiniu în Stănescă . . . . .	1
D-u Nic. Deacu în Mosna . . . . .	1	D-u Const. Bulgariu în Certești . . . . .	1
D-u A. D. Romană în M.- Radna . . . . .	1	D-u George Căpățină în Balășescă . . . . .	1
D-u Dionisiu Giladianu în Belentină . . . . .	1	D-u Timoteu Duma în Sun- gescă . . . . .	1
D-u Moise Stoinu în Birda . . . . .	1	D-u Stef. Bărlibasia în Adamă . . . . .	1
D-u Ioane Vancu în Ciltă . . . . .	1	D-u Georgiu Sotiru în Frun- tisană . . . . .	1
D-u Simiône Radu în Săcelă . . . . .	1	D-u Ales. Tomitu în Ciuresci . . . . .	1
D-u Nicolau Muntin în Răhău . . . . .	1	D-u Ceainu Panaite în Bar- ladă . . . . .	1
D-a Tr. Militariu în Panciova . . . . .	2	D-u Teod. Ciobană în Grajdani . . . . .	1
D-a P. Murgu în Alibunariă . . . . .	1	E-u Pricopu Andreiu în Frintiscă . . . . .	1
D-u Leonu Vasu în Arpașu inf. . . . .	1		
D-a Ana Ciobrișu în Giula- Vârșandă . . . . .	1		
D-u Ios. Oncionu în Turheșă . . . . .	1		
D-u Al. Stanu în Percosova . . . . .	1		

D-u Ivan Pușcariu în Brană . . . . .	1	D-i Macinea & Sanitea în Craiova . . . . .	6
D-u Ioan Blebea în Brașov . . . . .	1	D-u A. Cârjean în Ploesci . . . . .	12
D-u Moise Moșoiu în Tohan . . . . .	1	D-u D. Csomafay în Băcău . . . . .	6
D-a Valeria Popea în Sa- tulungă . . . . .	1	D-a Maria M. Georgescu în Ploesci . . . . .	1
D-a Laura Radicu în Petroseni . . . . .	1	D-a Ana N. Naciovici în Ploesci . . . . .	1
D-a Anica Cenariu în Cocu- de-câmpie . . . . .	1	D-a Sevasti P. Tanescu în Ploesci . . . . .	1
D-u L. E. Tieranu în Oravița . . . . .	6	D-a Domnica Z. Antinescu în Ploesci . . . . .	1
D-u Fl. Crainicu în Mihail . . . . .	1	D-a Zoe M. Filimon în Măgureni . . . . .	1
E-u Ioane Moldovan în Catina . . . . .	1	D-a Juliana Cuterra în Clo- podia . . . . .	1
D-u George Boeriu în Ve- neția-inf. . . . .	1	D-u Ioanu Dorca în Brașov . . . . .	1
D-u J. Samuely în Galați . . . . .	6	D-u Aug. Popu în Déesu . . . . .	1
D-u W. Krafft în Săbiu . . . . .	10	D-u Avr. P. Pecurariu în Huniădioră . . . . .	1
D-u Fr. Michaelis „ . . . . .	12	D-u N. Cinteș în Zernesti . . . . .	1
D-i Szöllösy & Graeve în București . . . . .	12	D-u N. Dukovits, București . . . . .	1
D-i G. Joannide & Cie. în București . . . . .	26		
D-u Ioan Stein în Cluș . . . . .	6		
D-u George Eiser în Făgăraș . . . . .	6		
D-u H. Goldner în Iași . . . . .	6		




**MTA  
KIK**









Tipariu de Ioanü Gött și fiulü Henricü.

