

# *gaz.* Cea mai nouă CARTE DE BUCATE

<sup>a</sup>  
BUCĂTĂRIE  
române, francesă, germană și maghiară.

## **Cuprindendū**

recetele a găti în modulul celu mai potrivită toate bucatele de carne, pesce, zarzavaturi și aluaturi, supe, sosuri, fripturi, salaturi, compoturi, prăjituri și cofeturi, smântânuri, catarigiuri, esențe, șodouri, gelatine, înghiataturi și beuturi forte gustosе.

## **Conducere**

spre a îngroșa ferbendū, uscândū, a ferbe în aburi și a ținea pomele prospete, spre a le conserva în tinichele și spre a le mura în oțetū și vinū-arsū, atâtū câtū și la mânuirea paserilor și altorū fripturi la oră ce felu de mâncare, — termi technici în bucătăriă, explicația celorū 15 ilustraționă silografice pentru arta de tranșatū, — mânuirea tacamurilor de masă și cucnă, — aşedarea mesei și servitulu la masă.

După feluri de încercări și probe descrise chiar și la înțelesu.

Edată în folosul económelor române de

**J. C. Hîntescu.**

**TOMUL II.**

**BRAȘOVU.**

**FRANK & DRESSNANDT,**

Târgu pómelorū 93. — Strada vămei 13.

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

# ЕГАСИУССА САТЯ

M. ACADEMIA'  
KÖNYVTARA

săi frigă să se rumenescă bine. Saă i frecă pe din lăuntru cu untă amestecată cu sare, piperiū, zamă de alămăia și cojă de alămăia; tornă preste eī cându-ă frigă untă, iară în tingiră tornă apă saă supă. Mustulă dela friptură 'lă poți ferbe cu nițelă sosă brunetă, cu zamă de alămăia și cu piperiū.

Rațe mai bătrâne. Le puă în murătură saă le prăjescă în 'nainte de a le frige', le frecă cu sare și cu piperiū, le împenează și tornă preste friptură unsore, murătură și smântană. Din rădăcină și din murătură facă și ceva și sosă de vînată, în care puă și ficătă, tocătă măruntă, precum și capere și smântană.

Rațe sălbaticice tărăitorie. Desfacă pepturile după ce aî friptă rața, spinteci pelea de alungulă peptulu; iară carne, ce mai rămâne, o taă și tocă maruntă și o amestecă în sosă de trufă. Rațeloră mai mărișore le taă cōpsele, aripile și peptulă; carne ce mai rămâne o tocă, gătescă salmi din ea, și acesta precum și felii de franzelă prăjită le puă în jurulă fripturi de rață. Saă din carne tocătă facă sosă de salmi și 'lă bagă cu carne cu totă într'o crustă formată din aluată cu untă.

### Gâscă sălbatică.

Numai puă de gâscă să frigă, și să gătescă ca și rațele sălbaticice saă cocoșulă de munte cu sosă brună; gâscele mai bătrâne să murăze și să prăjescă, apoă să frigă.

### Porumbă sălbatică.

Î gătescă ca și pe porumbi de casă împeneați, murăți și friptă. În murătură poți pune ceva aiă.

### Umpluturi de friptură.

#### Umplutură de stridie.

Gătescă farsă pisată măruntă din ficătă de vițelă saă de pasăre, din slănină, sardele, pătrânjei, meduă de

osu, piperiu sare si din barbile stridiiloru si amesteciu cu acestea stridiu intregiu.

20 de stridiu le scoiti din scoica loru si le prajescri cu 2 linguri de rásurí si cu pătrânjei tăiașii măruntu în 3 loti (52 grame) de untu. Dresu este sare si florii de muscată. Cu aceasta umpli curcanulu si claponulu.

De sânge pentru păseri preparate ca sălbaticice. 3—4 loti (52—70 grame) de ficatul de vițelu curătitu, 2 sardele, 1 cépă, 3 bobite de socu, vr'o două garofe-dresu, piperiu, timianu tăiate si pisate măruntu si sângelul prinsu în vinu roșu le amesteciu la o laltă, pui acesta amestecatura pe jaru să se strângă puținu si umpli peptul de găină si de claponu, ce trebuescui ciupite de pene fără sa le opéri.

De farsă. Farsă bună de vițelu o amesteciu cu ouă si cu jimblă (franzelă) muiată în lapte si apoī stórsă.

De castane. La unu curcanu mare 'ti trebuesce cam 2 puncti (1 chilo 120 grame) de castane, care le cureți de cojă, le ferbi, ca să le poti curăti si de peilița de pe deasupra, presari sare preste ele, si umpli cu ele gușa si burta curcanulu. După ce s'a friptu curcanulu le scoți afară; rumenesci zaharul în unsore, pui ceva făină sa se umfle în unsoreala acea, torni supă brună, prajescri cu acesta castanele, ea sosul acesta ca să se prăjască până ce scade de totu, si apoī acesta este garnitură la friptura de curcanu.

Castane fripte si curătite de cojă le amesteciu cu farsă de ficatul, si umpli cu acesta burta curcanulu si a găscii.

De cartofii. Curăti cartofii crudi de cojă, i tai bucăți cubice, puneți în apă, apoī i stergi si i prajescri, — la focu mestecându si scuturându-î bărbătesc — în untu cu pătrânjei si șalote, adaogă sare si piperiu, apoī bucăți de cărnățu curătitu de pele, si după ce să se reci acesta umpli rața etc. cu ea.

De raci. Muiătură de franzelă din 5 loti (87 grame) o răcescă, o amestecă cu untu de raci bătutu în

două gălbinușuri de oū, apoi adaogă sare, pătrânjei, carne de racă și spuma ouăloru și mazăre prăjită sau sparangelu tăiatu măruntu ca mazarea; și umpli cu acăsta găina.

De ficată. Taiă măruntu ficată și rîenza dela găină și porumbă și amestecă-le în umplutură de franzelă. — Căpă, pătrânjei și şampinoni tăiate măruntu le prăjesci în untu, adaogă franzelă muiată în lapte și stórsă, ouă întregi sau gălbinușuri de oū, ca să fiă umplutura mustosă sau ficată de claponă sau de găscă pasată sau tăiată bucătele cubice.

De ragu. Ragu bună din mure, din ugeră, mazăre sau din bureți 'lă legă cu gălbinușuri de oū.

De ureză (pentru friptură de purcelu). 8 loti (140 grame) de ureză să prăjesci, 'lă amestecă apoi cu carne din şuncă tocată măruntu, sau cu limbă și cu mazăre prăjită. Pentru a umplea peptul de vițelu mai adaogă vr'o două ouă sau în locu de carne poți pune bureți prăjiți.

De căcăze (rosincini, struguri). Bați 2 loti (35 grame) de untu cu 4 gălbinușuri de oū, pu în elu o franzelă răduita, muiată în lapte și stórsă bine, corinte, căcăze, migdale, pistățee întregi și puținu zăcharu. Cu aceasta umpli gușa curcanului, și apoi după ce să faptă curcanu, tăi umplutura și o dai ca garnitură lângă friptură.

De şuncă. Pentru unu peptă de vițelu 'ti trebuie să cam 6 loti (105 grame) de jumeră de franzelă (fărmături de pâne albă) muiate în supă și stórsă, 4 loti (70 grame) de meduă din ose, în care să prăjesci șalote și pătrânjei, piperiu, 2 ouă și 16 loti (280 grame) de carne de şuncă tăiată măruntu.

De franzelă. Bați o bucată mare de untu cu 2 ouă, pu pătrânjei tăiată măruntu sau hagimă, apoi 2 franzele întregi, 6 loti (105 grame) de franzelă frecată, sau tăiată frunășore muiate în lapte, și punându puțină sare, le amestecă bine una cu alta și umpli cu acăsta

ună peptă de vițelă. Pentru o păreche de puieți va fi destulă pe jumătate atâtă.

Prăjesci pătrânjei și răsuri în untă, le dai mustă cu lapte și ouă, și apoii i sări.

De trufle. Tați truflele curățite de căja mărunță, puieți totuști atâtă de multă slănină prospătă tăiată și tocată bine, apoii sare, piperiu și ficatul de pasăre tăiată în dungă, 24 loți (420 grame) de trufle, le spelă bine, le curăță de căja și le tați rotundă, iară remășitele, afară de cojă, le prăjesci din preună cu pătrânjei, șalote, șampinonu tăiată mărunță, cu slănină, trufle întregi, sare și piperiu, dresuri de pastete, zamă bună și cu vină, le prăjesci, dicu, până le scade de totuști zama. Apoi umpli cu acestea burta fasanului sau a claponului, carele lău atârnă la răceală să stea vrăjitoră cîteva dîle.

De cărneați. Pe lângă umplutură de franzelă adaogă carne din cărneați totuști în aceiași cătățime, apoi magiarană și timiană și umpli gușă și burta de indiană.

## Sălătă.

Cum să se gătescă sălata.

### Oțetulă.

Cum să se pună și să se păstreze. Bagă într-ună urcioră mare fără smalță (sau într-ună butoiușă, căruia îl dai pe deasupra cu sfredelulă o gaură) oțetul de vină tare dar curată, și lasălă să stea 14 dîle, ca acidul să intre bine în porii vasului. Apoi scote din vasul cu oțetul vrăjitoră două trei cofe de oțetul afară, pune vasul într-o odăiă caldă sau în cuconă, unde este căldura de 17—20 de grade; törnă preste elu vină, vrăjitoră cîteva bucăți de sare de vină nepreparată, și o bucată de plodă

de oțetū. Vasulū trebuesce astupatū numai puțintelū, deorece străbătandū aerulū în lăuntru să înăcresce mai iute; vasulū nu trebuesce acuma umplutū. După ce s'a prefăcutū vinulū adaosu în oțetū 'lū scoți afară și umpli vasulū iară cu rămășițe de vinū cândū scurgi butoiele, sau cu vinulū ce picură pe pipa dela bute, și astfelii poți prepara oțetū de vinū curatū. Dacă este oțetulū de totū tare poți turna preste elū apă curată de plăia. Dacă nu umpli vasulū cu oțetū la timpul său să trezesce. În locu de vinū poți turna preste oțetū, cândū vreai a umplé, apă caldă férta amestecată cu a 8 parte de spirtū repetindū acesta decători vei observa că oțetulū este pre tare. Scoțindū oțetulū în chipulū arătatū 'lū bagă într'unu butoiașu, carelū astupă bine, sau în sticle, și 'lū așează în celariu (pivniță).

Oțetū de tarhonu. Culegi foitele de pe cotorulū tarhonulu, le puț într'o carafă, care o umpli de jumătate tornandū apoī nu tocmai pănă la gură oțetū de vinū. Legă carafa de totū ușorū cu hărtia și o puț să stea la sōre mai multe săptămānă; strecorū apoī oțetulū în sticle, le sigilezi bine sau le astupă cu răsină și le păstrează la răcori.

Oțetū de smeura. Pentru 2 cofe (3 litre) de smeura de pădure 'ti trebuesce 2 cofe (3 litre) de oțetū bunu de vinū. Pune smeura într'o carafă cu gătū largū, törnă apoī oțetulū preste ea fără să umpli carafa și legă-o cu hărtia. Tine-o la sōre în cursu de trei săptămānă. După acesta strecoră oțetulū, umple sticle mici cu elū și în fiecare sticlă pune cătă o linguriță de cafea de untū de lemnū. Astupandū sau sigilandū sticlele bine poți păstra oțetulū acesta în pivniță cu ani.

Oțetū de pome. Să face lăsândū mustulū de pome să férba la căldură de 15 grade și astupandū vreana numai cu pândă ca să străbată aerulū în lăuntru.

Cum să drege oțetulū stricatū (treeditū). Bagă în butoia bobite de struguri aguridă cam 10 cofe

(15 litre) iară decumva este oțetul și turbure cleiū de pesce (de morună) clatină butoiele bine, lasăle apoī să stea și după ce să va fi aşeđată oțetul și este limpide, tragelă întraltă vasă.

Oțetă cu dresuri (pentru vînată și sosuri). Pune în 5 cofe ( $7\frac{1}{2}$  litre) de oțetă tare de vină două cepe albe curățite de cojă, 20 de șalote,  $\frac{1}{2}$  de nuca de muscată, coja dela  $\frac{1}{2}$  de alămaia, 6 foī de dasină (laură, lurbănu), 15 cotore de timiană, 50 de fire de piperiu, 20 de garofe-dresă, vr'o doī trei cătei de aiu, nițică sălată de crastavetă și pimpinele, 10 mani de tarhonă, și lasă oțetul astfeliu dresă să stea lăsore trei luni de dile.

### Cum să prepară muștariul.

Ferbe în mustă de vină ferbinte faină de muștariu 5 loți (87 grame) negru și 10 loți (175 grame) muștariu albă amestecândulă, și prepară astfeliu o zamă (terciu) grăsă; punelă în urcioru de peatră, astupăle cu dopu de papură, sau cu răsină și pune muștariul la păstrare.

Muștariu de Verșetă. Ferbe 20 de feli (70 decilitre) de mustă bună, dulce, de vină dar' numai pe jumătate într'o óla de pămentă nouă, dar' să fi fostă mai în nainte la focă și lasălu să stea 24 óre fără să te atingă de elu. În timpul acesta pisăză  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de muștariu negru (de Verșetă); apoī  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de muștariu gălbina, pisăză tot-deodată  $\frac{1}{8}$  lotă (2 grame) de garofe-dresă,  $\frac{1}{4}$  de lotă (4 grame) scortisără, apoī o bucată de zahără frecată pe cojă de alămaia; pune tōte aceste într'unu blidă mare mestecăle bine una cu alta cu lingura de fertură; apoī mustulă, ce trebuesce iarăși înferbentată și strecorată cu băgare de seamă tōrnălu preste faină de muștariu, fréca-o bine păna ce nu să mai vede nică urmă de grunjulete; apoī lăsândulă să se răcescă umple

carafe curate cu elă, astupăle cu dopuri de papură și cu rășină. Decumva n'ar fi mustul de vină destulă de dulce, poți pune în elă, după placă, zahără.

**Mustariu de sardele (francescă).** La 8 loți (140 grame) de mustariu negru, și la 8 loți (140 grame) de mustariu albă, pisată mărună îai 16 loți (280 grame) de zahără brună, 8 loți (140 grame) de sardele curățite de pe osă 2 șalote tăiate mărună și măstecă aceste bine în  $\frac{3}{4}$  pătrare (27 centilitre) oțetă de vină, strecoră printre sită, și umple cu elă sticle sau borcane de peatră.

**Sălată verde prospătă.** Alegă sălata, o spelă în mai multe ape și puă într-o rețea să se strecore. După aceia să o gătescă după disă; „Înțeleptul său sare, risipitorul să tornă untă de lemnă în ea, sgărcitul său oțetă, și nebunul său măstecă bine.” — Este de însemnată, ca trebuie să tornă numai atâtă oțetă și untă de lemnă cătu cere sălata, ca să fiă umedă și să străluce; nicăi de cum sănă să o prefacă în terciu. Pentru sălata verde este tot-de-una bine a freca cu untă de lemnă gălbinoșă de oă fertă virtosă și strecorată, sau căte o lingură de sosă de mustariu rece cu rădăcini, și a 'lă subția cu oțetă tare.

**Din sălată cu căpățină.** Tați inimiorele afară și le împărți în 4 părți, și apoă o gătescă punându-le pe deasupra în formă de cunună sau în formă de stea așezându printre ea ouă ferte mai măle împărțite în patru. — Cresonă de făntână să gătescă cu oțetă și cu untă de lemnă precum și cu cartofă, țeleră și cu ouă.

**Rădăcină negră** să taiă bucăți, să ferbe și să gătescă cu oțetă, untă de lemnă, cu sare și cu piperiu.

**Chilă sau vară** creață de Italia, 'lă tați în 6 sau 8 părți de a lungulă, 'lă ferbi în apă cu sare până ce să măia, și tornă apoă preste elă apă rece și 'lă gătescă într'ună castronă cu oțetă, cu untă de lemnă

și cu piperiū, în care trebuie să frecă ună gălbinușă de oū fertū vîrtosu.

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

**Cardone** le ferbi, le tai bucăți cubice și le gătescă cu oțetū, cu untū de lemnū și cu pătrânjei tăiată măruntu.

**Sălată de érnă.** Pe lăngă endiviă, a cărei foī să rupă de a lungulū în mai multe părți, și țicoriă, care le punemă preste cartofi, țelerū, fasole și alt. Chiară și morcovii și napii daă primăvara sălată bună.

**Conopidele.** Le lași după ce le aî fertū în apă cu sare să se răcescă totu în acea apă; le puī apoi în castronă așeđendu-le frumosă și puī preste ele sare, oțetū, untū de lemnū și piperiū bătându-le cu furculiță de lemnū. Poți amesteca într'acesta sălată albușă de oū pasatū vîrtosu precum și pătrânjei, sau torni supă de verdețuri preste ea; sau punându conopidele să stea în susu poți presăra preste ele maionesa, aspică, sardele, măslinie și ouă ferte vîrtosu ca garnitură.

**Fasole.** Frumosă, mică, albă o ferbi de să măia, o lași să se răcescă și apoi o strecori, o prepară cu oțetū și untū de lemnū; o îmfrumșetează cu rapunculă (rapontică) sau cu sălată de endiviă sau cu sardele tăiate de a lungulū, sau presări pe deasupra chreană rađuită sau redichiă négră.

**Păstăi de fasole.** Taiă păstăile curmeđișă în bucăți late ca degetul celu mare, ferbele în apă cu sare, lasale să se răcescă și strecoră-le și mestecă-le în oțetū cu untū de lemnū, piperiū și pătrânjei tăiată măruntu sau cu tarhonă.

**Napă de Burgundă, fasole de alămaia.** I gătesci tocma aşa ca și sfeclele; de altfelii poți săi gătesci și caldă cu oțetū și untū de lemnū lăngă rasolă.

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

și i gătescă cu sare, oțetă (de smeuriă) cu untă de lemnă și cu piperiu. Poți mesteca cu acăstă sălată șalote tăiate sau cépă sau muștariu.

**Cartofă frecată.** Fréca cartofii cu sare, cu oțetă și cu untă de lemnă și pune-i în castronă gur-gunețe. Ca garnitură pe lăngă ei puă gălbinușuri de oă fertă virtosă și tocătă, capere, sardele, mihalță sau și altfeliu de pesce marinată, sau sălată de ragu.

**Sălată amestecată.** Sălată verde și galbină o puă în apă, o lașă apoi să se strecăre bine și tornă preste ea untă de lemnă și oțetă, potrivescă de sare, și scuturi sălata bine. Subt acăstă sălată puă rădăcină ferte, cartofă roșă sau albastri (vineții) care trebuescă mai în nainte gătiți cu oțetă, untă de lemnă și cu piperiu și aşedătă în castronulă de sălată grămăzu. Preste acăstă sălată puă ouă ferte mai môle.

**Crastaveti.** I cureți de cōjă, i tai frunđișu subțirei, i sară bine și acoperindu vasulă în care să afă cu ceva; i puă la o parte. Pune-i apoi pe o sită să se strecăre, sau störcei cu mânile; gătescă cu untă de lemnă și cu oțetă, și presară preste ei piperiu sau chimișiu sau aiă tocătă mărunțu.

**Muguri.** (mlădițele de hemiū). Le cureți, le ferbi ca pe sparangelulă, și tornă preste acăstă sălată o amestecătură de oțetă, untă de lemnă, sare și piperiu.

**Guli.** (calarabe). Curăță gulele tinere, le tai feliore, le ferbi în apă sărată, le lașă să se răcăescă, și le gătescă cu oțetă și cu untă de lemnă.

**Varză roșie.** Taiă varză ca tăetăi, sară-o lasă-o să stea câțiva timpuri, gătescă-o cu oțetă și cu untă de lemnă și pune-o în sălată de endiviă.

**Lubenicioare** (bostănei Zuchetti). Le curăță de cōjă pănă când suntă încă verdi, le ferbi în apă cu sare, apoi le tai potorei sau bucăți cubice și le gătescă cu oțetă, untă de lemnă, cu piperiu și sare.

**Linte.** Ferbī linte bine și o lași să se răcăescă, o puī în castronū, o gătescī în oțetū de tarhonū și cu untū de lemnū, presări preste ea pătrânjei tăiați mărunțelū, o înfrumsețezi cu ouă tăiate bucăți sau cu sardele, cu năpăsorī și cu ouă ferte măle și tăiate în două.

**Rădiche negră.** Spală rădichea, tăia-o felii subțiri rotunde sau frunășū, dacă este rădicia mare, și gătesc-o cu sare, cu piperiū, cu oțetū și cu untū de lemnū.

**Sfecle.** Spelă sfeclele fără să le rupă rădăcinile cele subțiri, ca mustulū celū roșu cândū le ferbī să nu iasă afară; după ce le aî fertū le aî curățitū și tăiatū felii, le aşează într'o ălă de pămăntū în păturele și între fiecare pătură presări chiminū și puī felioare de chreanū, și apoī torni atâtă oțetū preste ele ca să înmote în oțetū. După ce le lași să stea aşa celū puținū o ăși, puī din ele într'unū tasă cu oțetū și presări chreanū preste ele. Este fără bine a ferbe mai în nainte oțetulu cu vr'o două bucățele de zahărū și să 'lū puī rece preste sfecle.

**Sparangeliū.** Rupă sparangeliū fragetū, 'lū cureță, 'lū ferbī în apă cu sare și torni preste elū oțetū amestecatū cu untū de lemnū, cu sare și cu piperiū. Lăngă sparangeliū adaogă șalote și pătrânjei blanșați și strecorați și pe la marginea garnezi cu cartafiolu.

**Sparangeliū sălbaticū.** Să curăță, să ferbe și torni preste elū oțetū, untū de lemnū și piperiū.

**Telerū și rădăcină de rapuntica.** Să ferbă în apă cu sare, să tăia felii subțirele și să gătescă cu oțetū și cu untū de lemnū, sau poți să le tai crude fiindū felioare și le prăjescă în oțetū și apă potrivindū de sare. Apoi le lași să se răcăescă și le gătescă cu acestū sosū cu untū de lemnū. Să impodebescă acăsta sălată cu sălată verde sau cu ouă.

**Crastaveti.** Curăță castraveti i tai subțirelū frunășore și i gătescă cu oțetū, cu untū de lemnū și cu piperiū.

Cașu de mere. Mere bune de vară ori de iarnă le curăți de cójă, le prăjesci cu puțină apă și le pasezi. La 1 punctă (560 grame) puț  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de zahăr pisată, ferbi acăsta amestecătură bine să pocnescă și o usucă ca pe brânza de mere, quitte.

Persicadă. La 1 punctă (560 grame) de zahăr pisată măruntă puț 1 punctă (560 grame) de międū de persecă date fiindă încă crude printr'o sită, și apoi ferbi međulă acesta împreună cu zaharulă lăsândulă grosă de totă. Persicada acăsta o puț pe unu cărpătoriă presărată cu candelă pisată (albă), presări pe deasupra zahăr și 'lă bați cu sucitorulă bine să se facă ca degetulă de grosă. Apoi i dai forme deosebite, o usucă pe hărtă la unu locu caldă și o păstrezi în cărafe sau sticle.

### Gutuile.

Le curăți de cójă, le rađuesc și le storci printr'o cărpă. Mustulă storsu 'lă lași să stea 2 ore, strecor din elu partea limpede, și la 1 pătrariă ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) puț 1 punctă (560 grame) de zahăr pisată și puțină zamă de alămăia și apoi 'lă puț într'unu vasu la focu. Cându va începe să ferbă puț în elu 1 punctă (560 grame) de gutu curățite de cójă și tăiate, le ferbi pănă ce să inmăia ca să le poți strivi și apoi le ferbi mai departe la focu mai stempăratu pănă ce pocnescă. — Acestu preparatul 'lă tornă într'o farfurie de zupă sau într'unu tasu umedită mai înainte cu apă; lasă să se răcăescă și apoi aşedă acestu cașu pe hărtă să se usuce întorcându-o pe fiecare di. Amestecată cu mere e încă și mai delicată.

În formă de cărnăței. Umpli cu międulă acesta mătăsore subțiri curățite frumosu lăgăndule apoi la amăndouă capetele, la mijlocu le întorc și apoi atârnându-le de nisce bețisore le lași să se usuce la unu locu uscată.

### Lictariu de prune.

Scoță din prune cōpte bine simburiu afară, le ferbă prunele fără zăcharu pănă ce să umflă bine și să îngrescă; trebuie să mesteclă în ele bărbătescă; vrăndă a face lictariu mai multă ferbă prunele într-o căldare afară în locu liberă. Învăluieți mâinile cu cărpe și trageți și mănuși. După ce aî fertă prunele vă 8—10 ore umpli cu acestu lictariu ȣle de pămîntu sau borcane de pîtră; netezescele pe de asupra și după ce să răcescă lictariul tornă preste elu unsore sau seu de boiu ca de unu degetu de grosu, și legă cu sfără ȣla.

### Cașu de prune.

Puî în lictariu de prune, în data ce să va fi îngroșată, mirosură de alămăia sau de portocale, scorțisără și garofe-dresă și migdale întregi curătite de cójă sau nuci. — Din acesta facă gogoșele de unu degetu de grăse și le usucă într'unu locu caldă.

### Sălată închegată.

Şartriosu. Ungă o formă lată cu aspică, aședă pe fundul ei ouă, trufe, păstă de fasole verde și alt. Pe la margine puî cartofi fertă în apă sărată aședându în formă de columnă fiindu ansă scobiță, sfecle și rădăcină negră și alt. cufundându fiecare bucătă în piftii. La mijlocu puî cartofi tăiați cubice și pescă amestecați cu maionesă, și apoi tornă preste totu, îndată ce să va închega maionesă, piftii (reci, catarigă).

Cu cartofă și muștarie. Frecă patru gălbănușuri de ou ferte vîrtoșu, doi cartofi pasăti, muștarie, oțetă, untă de lemnă, aspică la o laltă ca și aspiculă, și apoi tornă unu modelu cu piftii limpede. — Pe fundu le așează frumosu acestea și tornă puține piftii, apoi adaogă din sosulă, ce lău lașă să se închege, apoi pături de pături felii de cartofi; iară din pescă de sălată tornă pe de a margină și pe unde este locu deșertu piftii. Garnitura va fi sălată verde și aspică.

**Macedoină.** Pune o formă de cercu pe piftiile ce l'eaſi tornatū, amestecă fasole și pesci de sălată cu maionesă, umple forma și tórnă după ce să va fi încheiatū piftiile în lěuntru. După ce al scosū acestū preparatū din forma de cercu aſeđi la mijlocū amestecandu-le în formă de sălată, cartafiolu, varză creață těněră, păſtăi de fasole, sparangelu și alt.

**Cu piftiile l'impedī.** Piftiile pentru sălată le faci din vinu, apă, oțetu, cu cojă de alămăia, cu foī de dafinu și ferbându-le cu nițelu timianu, amestecându-le cu cleiu de pesce (de morunu) la  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) și le strecoră prin servietu, și umpli cu ele o formă, ce trebuesce pusă mai în nainte în ghiață. Dacă acăstă zamă subțire să va închega, tornă încă odată piftiile de totu reci și întorcă forma pe tóte laturile. După ce să va închega iarăși, puī la mijlocu, napișorii, apoī o pătură de felii de ouă, alta de pesce tăiată bucăți și alt. și tóte-le înțepenesci cu piftiile, puī apoī la mijlocu celelalte părți din sălată italiană și locurile găle le umpli cu piftiile.

### Sălată cu slănină.

**Cu căpătină.** Rumenescă slănină tăiată bucățele, scôte jumerile afară, tórnă oțetu în unsore și îndată ce să va înferbenta, opărescă cu elu sălată despărțită în patru părți. Repetindu acăstă încă de vr'o câteva ori puī pe deasupra sălatei astfeliu gătite jumerile calde.

**De varză.** Căpătiniore fragete de varză albă și roșiă le taī subțire ca pe tăetei, presări preste ea sare și chiminu și o lași să steă 1 óră. Apoī o gătescă ca și pe sălată cu căpătină și o dai lângă carne de porcă friptă sau coteletu de porcă.

### Sălată italiană.

Ferbă cartofă și fasole măruntă, albă, linte, țeleru, taī o bucată de mihalțu, unu heringu și alt. bucățele mici, și spelă endiviă creață precum și rapontică. După

aceia amestecă sare, oțetă și untă de lemnă și fiecare parte din sălată o gătescă cu acăsta, le aşează apoi părțile diferite schimbându-le după colori (alta și altă față) în castronu; sălată o puă la mijloc, după aceia, o stea de ouă impărtite în patru, sardele încovăiate ca înelă, șalote în oțetă și alt. Pe o pătură făcută din fasole, cartofi, rădăcină, pescă și alt. aşează pe la marginea grămăzuiă de grămăzuiă de rapontică și o lingură de icre, o jumătate de ouă umplută cu gălbinușu tocătu și iară așa, aspică roșu, scosă cu o formă mică, și sardine impărtite în două, la mijloc sălată verde și împrejurul acestora unu rându de pescă-salată (mihalțu heringu, prică și alt.) și vr'o căteva măslini sau grămăzui de capere. Tornă untă de lemnă în oțetă, 'lău amestecă bine, și 'lău tornă apoi încetinelu preste sălată, ca să nu să moia sălată și să și pierdă formă.

**Sălată italiana** (gelatină închegată). Așează forme mici sau vanuțe pentru pastete în ghiață de trei degete și tornă cam de  $\frac{1}{2}$  de degetă de susu aspică în ele. După ce să va închega aspicul, să scoată frumușelul din forme și tornă preste elu iarăși aspică subțire. Curăță apoi 1 heringu,  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de mihalțu, totu atâta prică și  $\frac{1}{4}$  punctă (140 grame) de sardele; tați acesti pescă bucățele cubice și amestecă în pescele acesta tăiatu 4 loți (70 grame) de capere. Umpli cu acestea formele și puă pe deasupra maionesă gătită ansă mai subțire din 2 gălbinușuri de ouă, cu care legă pescele și apoi puă să se închegă în ghiață. Cându scoți gelatina în castronu o garnezi cu aspică tocătu.

### Sucuri (musturi) de beută.

**Sucuri neferte** (din porumbele). Culegă porumbele după ce a cădută preste ele de vr'o căteva ori bruma, le smulgă de pe cotoru, le sdrobescă și storci mustul din ele. La 1 pătrariu (35 centilitre) de porumbele puă 1 punctă (560 grame) de zahăr strivită, apoi 'lău lași să stea cu zahărul cu totu la răcori pănă

ce să va disolva (topi) zaharulă de totu; strecoră apoi acestu mustu și 'lă păstrează în sticle.

Sucu de cōcăze (rosincină, strugure). Fiindu de totu moī le strivesci și le lași să stea așa 24 ore, storci mustulă din ele prin pândă și umpli sticle cu elu.

Sucuri ferte să prepară din smeaură, cōcăze, vișine, afine ca și cele pentru gelatine. Cōcăzele le spelă și le ferbi până ce le iese mustulă afară, apoi 'lă strecoră, 'lă ferbi cu zahără sau în aburi.

Vinu de cōcăze (rosincină, strugure). Trei cofe ( $4\frac{1}{2}$  litre) de cōcăze le curăță de cōde, le strivesci și le storci și puī 6 puncti (3 chilo, 360 grame) de zahără topită în 4 cofe (6 litre) de apă călduță. Tornă acestu mustu într'unu butoiașu de vinu, carele acopărindulă nișelă și punândulă la căldură de 12 grade lași să férbă mustulă ca și vinulă; apoi puī butoiașulă în celariu (pivniță) să stea nemîșcată vr'o cîteva luni; după aceia tragă acestu vinu în sticle, care le astupă cu dopuri de papură și cu răsină.

Mustu de smeaură cu oțetu. La 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de smeaură 'ță trebuesce 1 pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de oțetu de vinu, care amestecându-le, le lași să stea așa vr'o cîteva ore; după aceia storci smeura. La 1 punctu (560 grame) de astfeliu de mustu iaī  $1\frac{1}{4}$  punctu (700 grame) de zahără, care trebuie să 'lă ferbi într'unu pătrariu (35 centilitre) de apă. Îndată ce începă să iasă beșicuțe tornă mustu filtrată limpede și 'lă ferbi cu zahără topită  $\frac{1}{4}$  de óră.

Mustu de porumbele. (Mustulă de porumbele potă să 'lă întrebuițezi totu anulă ca și zama de alămaia spre a înăcri sosu, la limonadă, punciu și alt. este mustulă acesta și eftinu și și mai priinciosu sănătăți ca zama de alămaia căci nu pricinuesce cărcei și strânsură la stomacu ca zama de alămaia). Culegă porumbele după ce le aū bătută bruma, storci mustulă din ele, 'lă lași să stea 24 de ore și limpedindulă umpli sticle cu

elă, le lași destupate să stea la sóre sau la căldură 14 ăile. În chipulă acesta ferbe și apoi poți astupa cu dopuri de papură sticlele. Să pote ferbe mustulă de jumătate sau o parte din elă cu zahăr.

Mustă de porumbele, smeură sau cocaže. Le strivesc și aşedându-le într-o sticlă de fertă le lași să stea 4—8 ăile în cuenă, unde începă a ferbe (căldura să fie de 15 grade R. Să cunoște că aș fertă din miroslul loră, sau fiindcă să facă nisice beșicuțe pe deasupra loră). Acum storci mustulă din ele, 'lă lași să stea vră o căteva ăile și 'lă strecori prin pândă sau printr-un săculeț de pislă, care trebuesc mai înainte muiată în apă rece. În 3 pătrare (1 litră 6 centilitre) de mustă pu 2 puncti (1 chilo 120 grame) de zahăr și 'lă ferbi cum începe să clocotească 5—8 minute. Cu acest mustă, după ce să va fi răcită, umpli sticle, carele astupă cu dopuri de papură și le picuri cu răsină.

#### Sucuri pentru colorată (văpsită).

De mere. Radă merele, storci mustulă din ele, 'lă lași să stea 2 ăile, ca să se limpezescă și apoi 'lă ferbi cu zahăr prăjită (fertă) și cu zama de alămăia.

De pome pentru gelatină. Ferbi 1 punctă (560 grame) de zahăr în  $1\frac{1}{2}$  pătrari (1/2 litră) de apă până să afară, și apoi 'lă lași să se recescă. După aceia amesteci  $1\frac{1}{2}$  pătrari (1/2 litră) de suc lăimpede de pome cu zama zaharului; umpli cu aceste sticle mici, le astupă cu papură, le legă bine și le ferbi în aburi vră 5 minute. Dacă 'lă lași să se recescă în ola acoperită, 'lă tornă în sticle și 'lă păstrează la răcoră.

De fragi sau de cocaže. Spre a scăde din ele culori mai frumosă, ferbi zahăr și 'lă tornă ferbinte preste fragi aș cocaže și apoi strecori mustulă, fără sălă storci, prin pândă. La mustă de fragi mai adaogă și zama de alămăia.

De pome ferte. În  $1\frac{1}{2}$  pătrari (1/2 litră) de mustă lăimpede pu 1 punctă (560 grame) de zahăr

pisatū udai cu apă și apoī ferbī mustulū  $1\frac{1}{4}$  de óră luândū bărbătesce spuma de pe elū. Acum tornī mustulū anca căduțū în sticle încăldite, care după ce sē răcescū, le astupī cu dopuri și le picuri cu răsină.

De pōme pentru gelatină. Ca să fiă mustulū de pōme limpede, strivescī smeură, afine, vișine și apoī le legī într'o cārpă saū într'unū săculețū de pāndă tare dar rară și storcī mustulū din ele; apoī 'lū strecorī frumușelū printr'o pāndă întinsă saū printr'unū săculețū de pīslă, carele trebue umeditū cu apă.

Marilele și alt. le ferbī în apă și suculū 'lū străcorī ferbinte prin pāndă.

Gutuile le stergī, le tai felii apoī le ferbī în apă, dar' să nu sē móia și le storcī mustulū pānă cāndū suntū anca calde.

A cārmēsū. Bōbele de acārmēsū le culegī de pe cotorū, le strivescī și le lași să stea 2 dile punēndu-le într'unū vasū nou bine smālțuitū saū într'unū vasū de porțelanū. Apoī storcī mustulū din ele printr'o pāndă și puī într'unū punctū (560 grame) de acārmēsū  $1\frac{1}{4}$  punctū (700 grame) de zucharū pisatū mare. După ce sē va topi zucharulū 'lū ferbī și umpli sticlele cu elū după ce s'a rēcitū. Orī ce, în ce sē află acidū, chiarū și laptele, 'lū poți văpsi roșu cu acestū sucū; uneori trebue să picuri vr'o cāteva picăturī de zamă de alămai să nu dea în albastru.

Mustū de spenatū. Pisedī unū castronū de spenatū de primăvară, storcī mustulū din elū printr'o cārpă, 'lū puī într'o caserolă pe vatră și mestecāndū mereū în elū 'lū lași să se închege; apoī 'lū întindī pe o sită ca să se strecōre apa din elū, și ce rēmâne 'lū bagī în sticlă saū într'unū păharū.

Cum să se păstreze pōmele.

Nucī verdi. Ca să se păstreze prōspete aşadă-le cu cōja lorū cu totū în pivniță în nisipū uscatū. Spre a potea avé nucī gustușe totū anulū desghiocă-le de

cójă, usucă-le în cuptoriū de pâne, care să fiă mai rece, și păstréză-le la unu locu uscatu, unde să străbată aerulū.

**A lămaī.** Alegele cele sănătose și frumóse, în-văluia fiecare alămaia în hărtia de mătase, aşadăze-le într'o ăla nuoa, léga ăla bine și păstréză-o la unu locu recorosu și uscatu. Din timpū în timpū cercetează și aflandu de acelea, care aū eșită prin hărtia, scótele afară; celelalte potă să se păstreze cu lunile.

Mustulă dela alămaile, ce să strică 'lă poți păstra. Storcă zama din alămaī, o lașă să stea cătva timpū, o strecoră, o ăngroșă punându-o într'unu vasu de porțelanu saă faiantă carelă puă în apă ferbinte, și ferbă zama incetinelă timpū de 12 ore.

**A lune.** Le desfacă din craterele loru cele verdi, le usucă afară în aeru întorcându-le bărbătesce, și le păstrează în saci.

**Castanele.** Ca să fiă scutite de nisice insecte, ce să țină în ele, și și de mucezeală, trebuie să culegă castane bine cōpte, să le alegă îndată și apoă să le așezi în coșuri de paie la unu locu uscatu și recorosu, ca să nu să atingă de zidu.

**Prune grase, prune și altfeliu de pome** cu simburi tară. Culege-le într'o ăi, cândă este uscatu, cu mănușă în măni, și bagă de sémă să nu li se ăstergă smola de pe ele. Așează în vase de pétră frunđe de pomele, ce voiescă a le păstra, pe ele unu rendu de pome, și iară frunđe s. m. d. și de asupra numai frunđe. Vasulă 'lă legă cu o beșică apoă cu pândă, carea o picură cu răšină pe la marginea vasulu. Vasulă preparată astfeliu 'lă așezi la unu locu uscatu în pământu saă 'lă agăți într'o fantană. În chipulă acesta poți păstra pomele unu anu de dile.

**Gutuī.** Gutuile, dacă le culegă cōpte bine să putredescă ușoră. Ca să le poți păstra le așezi în hirișcă saă în pleve, ca să nu să atingă una de altă.

**S truguri.** I culegi tăinduți înainte de răsăritul sărelui cu vițisore cu totuș, lipesci codița, pe unde iați tăiatuș cu céră, rășină sau cu céră roșiă, legă de codițe nisce atisore, și i atarnă la unuș locuș uscatuș și nespusuș geruluș, ca să nu să atingă unu de altu. În chipul acesta i poți păstra prășpeti pănă la Pasci.

Totuș așa preparându struguri i aședă într'o ȣă bine smălțuită și tornă preste ei apă să înote în ea. Apa o reinoesci totuș la optu dile.

Totuș asemenea să potuș păstra struguri agățindu-i de nisce bețisore într'o cutiă cu ușă, ce să împinge; astupă totuș dungile precum și coperișul cu lutuș; puș cutia în pivniță uscată și aședă pe coperișul cutii nesipuș uscatuș.

**Mere și pere pentru iarnă.** Dacă suntu merele sau perele cōpte bine, le culegi cu băgare de sémă și le lași să stea grămadă 2—3 septămâni și să se asude. Apoi alegându-le cele frumose și sănătose le aședă cu codița în susuș pe scânduri în pivniță, sau le puș una preste altă în nisce cutii.

**Mespilu (scorușu germanicu).** Culegându-le de pe pomuș le aședă în paie ca să se móia; cele ce vreaș a le păstra mai multu timpuș, le puș pe scânduri despartite una de altă.

**G elatină de mere.** Cam 10 merișore micuș, din care trebuie să scoți căsuliă cu simburuș, le ferbi în  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de apă cu zaharuș, apoi le lași să se răcăsească într'unuș castronuș. La acestu mustu adaogă  $\frac{1}{2}$  lotu (8 grame) de beșică de morunuș topită și atata mustu de cōcăze ca să capete față roșiă frumosă, străcori printr'unuș servietu și 'lū adaogă la mere rece, și apoi aședându merele în apă le lași să se închege.

**Pome gelatină cu rosolu.** Pune în zaharu topită după gustu rosolu albă ca să se facă unu felu de zamă, amestecă și beșică de morunuș, și după ce să

va reci tórnă acésta zamă preste póme ferte în zácharú d. e. preste pere, marile, felií de pepene, nuci, vișine; mestecă-le cu o lingură de argintú, și cándú vorú începe să se închege, aşéďă-le într'o formă de aramă și aşéďă forma în ghiață.

**Gelatină de gutuī.** La 1 puntú (560 grame) de gutuī tăiate felií și curătite de cójă 'ti trebuieșce  $\frac{1}{2}$  puntú (280 grame) de zácharú, pe care 'lú puī dinpreună cu feliile de gutuī pe cojí și simburí într'o óla de pámēntú; preste ele torní 2 pătrare (70 centilitre) de vinú, 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă, cojí de alámáia, și apoī le ferbí. — Îndată ce să moia feliile, le scoți pe unú castronú, strecorí mustulú, 'lú ferbí ancă și mai bine, dregí colórea cu mustú de acármesú; torní mustulú, după ce să va rěci, preste gutuī, și le îmfrumsețezi și cu alte pometuri.

### Sălată dulce și compoturi.

**Castane ca compotú.** Ferbí 1 puntú (560 grame) de castane mari în apă sărată cu puținú anasonú, îndată ce să vorú muia castanele, le puī în apă rece și le curătă de cojí. Întraceia ferbí 12 loți (210 grame) de zácharú pánă ce să frângă și ferbí castanele 2 minute dinpreună cu zácharulú acoperindú vasulú, în care să află. După ce să vorú rěci le puī în castronulú de compotú; la zama de zácharú puī nițelú miroșú din o portocală, și o lașí să férba, iară după ce să va rěci o torní preste castane, cărora le puī ca garnitură gelea și pistățee.

**Compotú de portocale.** Curătă portocalele de cójă său cu cójă cu totú le tał felií subțirele cu unú cuțitú agerú, le aşeďă în formă de cunună său de meleçú una preste altă în castronú, presări zácharú preste ele, său torní zamă de zácharú și le garnezí cu vișine ferte și alt.

**Builonú de prune și vișine.** Prăjesci răsuri în untură de vacă, torní preste ele zamă de prune ferte punendú și nițelú zácharú, scortișoră, garófe-dresú, cojí

de alămăia și tornându și rumă sau vină, apoi adaogă și prunele ferte tăiate măruntă sau frecate și pasate. Să dă cu limbă prospătă, cu carne de porcă, friptură dela côte murată, găluscă, jumătă de grisă și alt.

**Feliu de mere (compotă).** Speli merele cu apă și le ferbi cu vină și cu zahără pănă să moia.

**Pere strivite (compotă).** Le ferbi cu zahără pănă ce facă zamă sau mustă.

**Măceșe (compotă).** Le speli și le ferbi în apă cu vină și cu zahără.

**Compotă de cereșe și vișine.** După ce le ferbi puț în ele zahără, o bucată de scorțisoră sau cōjă de alămăia.

**Feliu de persecă (compotă).** Speli persecile și le ferbi în apă cu vină și cu zahără.

**Prune curățite de cōjă și strivite.** Scoțindu-le simburii afară le ferbi cu apă și cu zahără.

**Prune uscate obiceiuite.** Speli prunele, le puț într'un vas cam de jumătate plină, tornă apă pănă să umple vasulă, și le ferbi pănă ce mai scade apă de totă, și cu zama, ce mai rămâne, le tornă în castronă și presări zahără preste ele. Poți torna preste prune lichioră de vanilie sau zahără, scorțisoră, cojă de alămăia și vină, cu care trebuie să le ferbi. Uniți pună în locu de simburii de prune migdale curățite. Dacă puț aceste prune lăngă găluscă și alte bucate de feliu acesta poți adaoge la zama loră rântășă galbenă și bucatele de franzelă prăjită, care trebuie să le ferbi cu prunele dinpreună, formându unu feliu de sosă închegată.

### Salată dulce de pome.

După ce curăță pomele de cōjă puț fiecare bucată în apă prospătă, și apoi le puț încetulă cu încetulă în apă de zahără ferbinte. Dacă suculă, după ce scoți pomele afară, este pré subțire, 'lău ferbi mai bine și 'lău puț răcită preste compotă. Spre a împodobi compotul 'tăi trebuieșe sucurile închegate; gelées.

Mere fripte, de unu felu bunu, le scoti casulia cu simburi, le pu si intr'o caserola, pu in fiecare mersu candelu sau zucharu obicnuitu, putinu untu topitu pe de asupra si putinu apa si le frigi pana ce pe de de subt voru fi brunete, iar pe din lountru moi. Le aseedi calde in castronul de compotu cu partea fripta bine de din josu in susu, iar mustul loru ferbendu-lu cu ceva apa ferbinte 'lu torni pe de asupra.

Mere ferte in aburi. In zucharu fertu poti pune coji de alamai sau de portocale sau o bucată de scorțișoră sau o lingură de gelatină de marile. Merele mai mici le lași intregi, dar le scoti afara casulia cu simburi sau le tai ca si pe cele mari felii sau bucati cubice. După ce le aseedi in castronu le imfrumsetezi cu pome ferte sau pu preste ele gelee de mere. Sa u infagi in ele pignoli, ce sau desfacutu in apa ferbinte, preste altele aseedi foii de pistache, cocaže ferte si alt. Scoti dela merele bune mici casulia, le pu in apa, iar cojile le ferbii, sucul strecoratu 'lu ferbii cu zucharu si a apoi le ferbii in acestu sucu. După ce scoti cojile, ferbii sucul să se mai ingroșă si 'lu torni preste merele umplute cu gelatină de marile sau cu altfelii de gelatină, dar să fiă rece sucul.

Mere tăiate bucati cubice, ferte cu zucharu, cu zamă de alamai și cu coji de alamai, pana ce să vede prin ele și suntu moi, le aseedi in caserola de compotu intr'unu cercu pentru torte și mustul celu grosu 'lu torni preste ele. Indată ce să răcesce desfaci cercul cu cuțitul, 'lu ia și josu și pe de asupra imfrumsetezi ca și o tortă cu pome, pistache și gelee.

Mere curățite de coca și le tai felii, scoti casulia cu simburi afara, și le ferbii in apa cu zucharu punându in ele coji de alamai tăiate ca tătei, corinte și adaogă nițelii rumii și apoi le aseedi in castronu in formă de cunună.

Merele mai mici. Le curăță de coca și le netezesc frumușelii să fiă pe toate locurile asemenea, scoti casulia cu simburi afara și le ferbii in apa de zucharu

cu zamă de alămaiă și apoī le așeđi în castronă. La mijlocu puī felii subțirele de mere cu zucharu, untu și gelatină de marile fertă în aburi sau altu felii de pome.

**Mere frecate.** Curăță merele de cójă, le taī, le ferbi în apă cu zucharu păna ce să potu strivi și le treci prin sită. Mestecându prin acéstă bucată bobe de struguri o așeđi în castronă, presară preste ea zucharu pisatū mai mare; zucharul trebue să 'lău prăjescă să se rumenescă cu o lopătică de jumări arsă în focu. Bucata acésta o dai la masă rece sau caldă.

**Pere cu anasonu.** Învăluī pere tăiate în două în faină, le puī în unsore ferbinte și îndată ce să voru rumeni pe amêndouă laturile, puī preste ele anasonu întregu și zucharu pisatū și după ce va căpăta și zucharul față tornă puținu vinu și apă preste pere, ca să aibă zamă.

**Pere fripte.** Perele mustoșe și moi le curăță de cójă, le despartă în două, le așeđi în unsore de boă, le întorci numai după ce să rumenescă pe o lature, le frigi păna ce să rumenescă bine pe amêndouă laturile, și le puī pe masă.

**Pere ferte în aburi.** Curăță perele de cójă, le împartă în două, le scoță căsulia cu simburi și apoī le puī în apă rece. Perele còpte le ferbi acoperindu tingira sau óla, și puī nițică vanile; perele, care nu suntu de totu còpte, le frecă cu zamă de alămaiă, nu acoperi vasul, în care să aflu, ferbi zamă de alămaiă și cojile cu apă, cu zucharu și perele le ferbi pripită.

**Alămaiile.** Le curăță de cójă, le taī felii, scotă međul și le ferbi luându la 3 bucață 8 loță (140 grame) de zucharu cu  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de apă, adăogă felile și le ferbi în aburi păna ce capătă unu feliu de lustru.

**Fragi și smeură.** Ferbi cam 6 loță (105 grame) de zucharu cu  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de

apă, 'lău lași să se răcăsească puțintelă, amestecă 2 pătrare (70 centilitre) de fragă de pădure alese, le puă la răcere, le aşează grămadă într-un castron de compot și tornă mustul acesta preste ele.

**Smeură.** O bagă în apă prospătă, după vrăo câteva minute o puă pe o sită, apoi în zahără, o ferbă până ce dă în undă, și o recescă.

**Măcese.** Tai măcesele în două, scoși simburi și părțile aspre afară și le ferbă în apă cu vină și cu zahără. După ce să răcescă le îmfrumuseștează cu pistățee și cu coji de alămaiă; printre ele amestecă de jumătate bobe de struguri.

**Socu.** Culegă bobitele de socu și le ferbă în aburi cu zahără, scortișoră, coji de alămaiă, sau ferbă frânzele bucăți cubice prăjite în unt sau o lingură de făină de întăreală bătută cu lapte rece, câtva timp, și le dai pe masă călduțe.

**Cocăze.** Bobite mari de cocăze le opărescă cu nițică apă cu zahără și le lași să se răcăsească. Acum storci mustă din bobite crude, 'lău frecă cu zahără pisată până ce să topescă zahără de totușă, adaogă bobitele și le aşează pe ghiață.

**Cereșe și vișine.** Le puă în apă cu zahără nerăcită anca și le ferbă încetinelu.

**Marile.** Le ferbă în aburi curățite de cojă și despărțite în două cu zahără și nițică apă, dară să nu fiă prea moță.

**Persecile.** Le curăță de cojă și le tai în două, le frecă cu zămă de alămaiă, ca să rămană albe frumos, și le ferbă la început în apă, apoi cu zahără, preste care mai potă turna zămă de alămaiă și coji, nițelă rumă sau și vină albă.

**Cocăze.** Ferbă cocăzele cu zahără pisată, acoperindu vasul cu ceva, în mustul lor cămă 1 oră, le lași să se recăsească și adaogă nițelă vină roșă, zahără și scortișoră.

**Gutu I.** Le trebuie să fiă fórte bine cópte și stătute. Spelă gutuile, le stergă bine, le curăți de cójă și le tai felii. Cojile le ferbă în apă, carea apoī o strecoră prin sită și ferbă cu acésta zucharulă, căci astfelii mustulă și capătă față mai frumósă și să incheagă. Feliile le opărescă mai în nainte, ca să perdă amăräciunea, după aceia le ferbă în zamă de zuchară cam 2 ore.

**A finele.** Le ferbă în nițică apă cu zuchară și le lași să se răcescă.

**Măcese.** Măcese verďă, care să nu fiă pré moř le bagă în apă ferbinte pănă ce să urcă în susă, le scoță afară cu o lingură găurită și le bagă în zuchară fertă grosioră (jumătate aşă de greu ca bobitele și ferte cu scortisără și cojă de alămăia), și apoī le lași să stea aşă câtva timpă; suculă lă poți ferbe apoī și mai multă.

**Bobe de struguri.** Curăți codițele și ferbă bobele de struguri în apă cu zuchară. După ce să răcorescă le îmfrumștează cu pistațee și cojă de alămăia; de jumătate potă fi măcese.

**Prunele.** Le despică în două și le ferbă în aburi cu zuchară, cu apă și cu scortisără sau le lași întregi curățindu-le de cójă. — Ca să le poți curăți mai bine de cójă le bagă mai antaiu în apă caldă apoī în apă rece.

**Cum să gătescă pomele sudice.**

**Migdalele și alunele.** Să întrebuiștează mai cu sémă curățindu-le de cójă; dacă nu să voră întrebuiște aşă, să va arăta la bucate cum aș să le gătescă. Cu cójă cu totă le spelă în apă rece și le stergă cu o cárpă. — Ca să poți cureți de pe ele peliță, acea négra-brună le puī să stea în apă 24 de ore; de regulă le puī în apă ferbinte ținându-le acolo pănă le poți curăți de cójă. Apoi le spelă și le stergă să se usuce. Cându este să le pisezi (să pisează într'unu mojariu de pétră cu pisalugă de lemnă de péră) trebuie să amesteci în

ele ceva să nu să uleiască; vr'o căteva picături de lapte, albușu de oă, apă, zamă de portocale sau zahărău pisatū, ce adică să potrivescă la bucată, ce voiescă a o găti. Cându le tai cu cuțitulă subțirele le strecori prin sită sau printr'o sită de pără rară. Cele ce rămână în sită, le tai iară și iarăși le strecori. — Tăiate în formă de stiluri, se dică migdalele tăindu-le de alungulă în bucați; tăiate frunțisă să dică cându le tai de a latulă. — Migdalele le prăjescă așeșendu-le întregi sau tăiate stiluri cu zahărău într'o tingiră de tinichea, mestecă în ele pănă ce să rămenescă. Le poți despărți ușoră în două lăsându-le să stea mai multe ore în apă rece și tăindu-le apoī cu cuțitulă în două. Alunelile curăță de căjă totuă așa, sau mai adeseori le prăjescă într'o tigăe sau le puī să stea în apă rece 24 de ore. Nucile pănă ce suntă încă lăptose, le curăță de căjă cu unuț cuțitul bună; iară nucile uscate le bagă în apă ferbinte, ca să li se moia pelița cea galbenă, care apoī o poți curăță ușoră. — Pignolele le spelă și le stergă cu cărpă grăsă. Vrându a le face să se despice, ca să împodebescă compotul cu ele, le puī în apă ferbinte. — Pistațeile, ca să le poți curăță de peliță loră cea brună, le puī în apă ferbinte, apoī în apă rece. — Stafidele și corintele le spelă, le usucă cu o cărpă și le alegă. — Stafidele cele mari le tai în două ca să le poți scăde simburi afară. — Portocalele le tai frunțisore subțiri, și în forme asemenea (cum suntă frunțele) sau în formă de stiluri, sau în fine le tai cu strugulă.

### Pome ferte în aburi.

Pomele trebuie să fiă căpăte pe de plină, dar să fiă totuă de odată și tară și fără pete; nu să spală pomele ci numai să stergă. Zahărulă 'lău ferbă și 'lău lămurească pănă ce prinde peliță și la 1 punctă (560 grame) de zahărău 'tău trebuie 3 pătrare ( $1\frac{1}{10}$  litru) de apă, ca

sucul să acopere de totu pomele, prin ceeace să potu conserva mai bine. Umpli sticlele, în care aî să conservi pome, cu pome, adaogî zucharu pregătitu spre acesta până să acopere pomele. În pome mustoșe, bobe și alt. puî zucharul pisat, legî sticlele cu beșici îndoite sau cu harti de pergamenu, învăluî fiecare sticla cu bucați de pândă, și le aşezi pe fenu în căldare, despărțite una de altă și și de căldare cu bețișore de lemn, ca să nu să clatine. Căldarea o umpli cu apă rece numai până la gatul sticlelor (apa nu trebuie să ferbă până ce să formează beșicuțe, căci altfelu crêpă sticla), o acoperi cu unu acoperemenu și puî în jurul copărémentulu o cărpă umedită în apă. Astfelu lași să ferbă apa socotindu de cându începe a ferbe 10 până în 20 de minute, și apoi tragî căldarea dela focu. După ce să va fi răcită de totu, scoți sticlele din căldare, le stergî și le păstrezi la locu uscatu. Decumva ar fi sucul pré puținu pe de asupra pomeelor, le poți ferbe a doua și iarăși. Dacă sticlele suntu mai mari trebuie să le ferbi mai indelungat, ca pe cele mai mici. În locu de a pune sticlele în aburi să ferbă, le puî în gaura platonulu; dar este mai de recomandat a le ferbe în chipulu arătat u mai susu. Cându destuprî vr'o sticla sau borcanu trebuie să întrebuiște tôte pomele din ea, căci cele ce rămân neintrebuiște să strică și se mucezescu. Cându legî sticlele e lucru principalu a lăsa să se strâcore în lăuntru fîrte puținu aeru, mai de parte să legî sticlele bine să nu pótă străbate aerul din afară. Spre scopul acesta țină beșica în mâna stângă de asupra borcanulu și o îndești în lăuntru cu mâna drăptă, tragî puținelu cu mâna stângă de ea și înfășorî sfora de mai multe ori strînsu imprejurul gatulu sticlii și apoi o înodî. În chipulu acesta beșica, deși o intindî tare, să cufundă nișelu, și aşa ofere aerului, ce să intinde la căldură, spațiul, iară beșica nu crêpă. Până cându suntu besicile intinse dreptu sau ceva apăsate în lăuntru, suntu pomele din lăuntru borcanulu bune; dacă să boltescă

să sci că așteptă să ferbă. În casulă acesta trebuie să ferbă pomele de noă să le întrebuiște.

**Ananasă.** Le curăță de cōjă și le tai felii subțiri și apoi le așează în borcane patură de patură presărandu-le cu zahără pisată (căță ananasă atâtă să fiă și zahără), legă sticlele ori borcanele și le lași să stea până ce să topesc zaharul, apoi ferbă sticlele 15—20 de minute.

**Perele.** Pere de a le zaharul, pere domnesci (crăiescii) și alte pere nobile le curăță de cōjă și le împartă în două sau în patru, umpli sticlele cu ele și le acoperă cu zahără fertă ferbându-le apoi 10 minute.

**Caise și perseci.** Despartă caisele și persecile pe la mijloc, le curăță de cōjă cu cuțitul forte ageră, le așează în borcane, presări pe deasupra zahără și le ferbă 15 minute.

**Cereșe.** Cele mai bune sunt cele mari mustoase și negre; le tai codițele de jumătate, umpli sticlele cu cereșe puț preste ele zahără pisată sau lămurită, și ferbă sticlele în aburi 10 minute.

**Cereșe țepășe (Cornelius).** Cōpte bine dar să nu fiă moi le prepară ca și pe altele; dar le ferbă numai 5 minute.

**Portocale.** Pentru 4 portocale ferbă  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de zahără cu  $1\frac{1}{2}$  pătrăriu (53 centimetri) de apă. Zaharul lău frecă de cōjă pentru mirosu, lău puț apoi cu felii curățite de materia cea albă în sticle sau borcane și le ferbă 10 minute.

**Gutuile.** Le opărescă și apoi le bagă în sticle cu zahără legată și le ferbă 20 de minute.

**Cocăze și porumbele.** Le alegă cele frumosă și le așează în sticle cu zahără legată și apoi le ferbă 10 minute.

**Vișine.** Alegă vișine spaniole sau alte de rându, tai cōdele de jumătate, umpli sticlele mai de totu și

pui zachară legată sau pisată în ele și le ferbi 10 minute.

**Prune.** Sterge prunele bine, curăță-le de cōjă, așadă-le cu codițe cu totu în sticle, acopere-le cu zchară legată, și apoī ferbe-le 15—20 minute.

### Pōme strivite.

**Vișine mari.** Curăță vișinile de codițe, le pui într'unu castronu, le usuci ca și pe alte pōme scoți simburi din ele, le usuci ca și pe alte pōme, îndată ce suntu ațose și fără mustu, strivescă 2 sau 3 în degete turtindu-le în latul, le presari cu zchară, îndată ce suntu calde sau le afundă mai antaiu pe de o lature în mustul loru, le usuci pe deplin și le păstrezi în cuti.

**Prune și claudereine.** (Unu feliu de prune introduce și cultivate în gradină; patria loru este Caucasul). Din cele ce să potu desface ușor de simbure, le curăță de cōjă, ca și pe vișinile, le usuci, le storci puțintel, sau le îngriți mai antaiu pe nisce nuele de răchite curățite de cōjă și le usuci la sōre.

**Persecile.** Le curăță de cōjă, le despartă în două și le prepară ca și perele.

**Pere.** Perele mustoșe și moș le curăță de cōjă, presari zchară preste ele, le aședă în castrone, iară mustul, ce să scurge din ele lă potă întrebunță ca muiătură. După ce să usucă de jumătate le tescuiescă punându-le între două scăndurele dar să fiă cam lătărețe, le usuci, le tescuiescă și le moș în mustul, ce iese din ele, dar numai pe o lature, care apoī o aședă să stea cu față în susu. La începutu potă presăra preste ele anisă.

**Prunele.** Le curăță de cōjă, le usuci și le strivescă ca și pe vișinile.

**Claudereine,** ferte în abur; fiindu cōpte dar virtoșe le înțepă cu acul cu deosebire în jurul codițelor; pui preste ele zchară pisată sau legată și le ferbi 15—20 minute (vedă la pōme ferte în abur).

### Póme uscate (cum să usucă).

Póme còpte bine și anume: prune și prune de cele mici, mirabele, cereșe, prinete, vișine, le puī în castróne late, care suntă anguste la fundū. Pe fundū aședī ună coperiș găurită de pămèntă, ca să se strecore prin elă mustulă în loculă, ce mai rămâne desertă. A doua di aședī castrónele într'ună cuptoriu de pâne, ce s'a răcorită, și le țină acolo pănă ce să se sbârcească nițelă pómele. După aceia le aședī pe o gratiă sau pe tinichea acoperită cu hărtiă și le puī a doua di în cuptoriu calduță, lăsându-le să stea acolo pănă ce să va răci cuptoriul. — Apoi întorcă pómele bărbătesce, le puī în mai multe renduri la sôre, și să în cuptoriu, pănă ce să voră usca bine; apoi le păstrează în saci la ună locă, unde străbate aerulă. Merele și perele le curăță de cójă și le tai felii; de altminterea le usucă totă ca și pe celelalte.

Persecile. Le desparți (tai) în două, presări peste ele ureză și le udă numai de jumătate uscate cu suculă, ce să scurge din ele.

Cum să usuci struguri ca să întrăbuiintădi în locă de stafide. Struguri dulci și bunălbi i lași să stea pe viță loră (butuculă loră); când voră fi de totă copți (rescoptă) creștează puțină codițele strugurelui. Îndată ce să voră sbârci ceva și să voră cam înegri, i culegi, i aședī pe scanduri de uscată pôme și apoi i usuci deplină la sôre. Când voră fi uscați, le scoți cotorășele afară, i bagă în cutii apăsându-ă bine în lăuntru, și i păstrează închidendă cutiile ca să nu străbată aerulă.

### Păstrarea patlageleloră roșii (paradiseloră).

Ferte în aburi. Ferbele în aburi, pasăză-le și le bagă în borcanele mici de sticlă preparate a ferbe în aburi; legă-le la gâtă cu beșică sau hărtiă de pergamēntă și ferbele 15 minute în aburi.

Păstrate în oțetă. Umpli borcane de fertă în aburi cu patlagele roșii cîpte dar să nu fiă moi, tornă preste ele oțetă până ce să umplă borcanele; oțetul să luă amestecă cu nițică apă, aședî pe deasupra de unu degetă de grăsă unsore topită, și legă borcanele cu hărtiă de pergamentă.

Patlagele roșii uscate. Ferbi în aburi și strecorii guliile roșii cîpte bine; strecorate le ferbi până să îngroșă fără să le ardă, le lipescă pe nisice scânduri, și le lașă să se usuce la aeru până ce voră fi tară; apoi le iașă de pe scânduri și le păstrează. Suntă bune pentru supă până ce vină cele nuoaă.

Ferte în formă de salsa. Frângă în două guliști rescopăte, le ferbi și le strecorii și a treia parte din ele le aședî în zăchară pisată și le ferbi grosicioare, dar să nu fiă la față pră intunecate. Borcanele să nu le umplă de totușă, ansă le acoperă cu unu coperemantă de unu degetă de grosuș de unsore topită, apoi le legă pe la gâtă cu beciu sau cu hărtiă de pergamentă.

#### Cum să usucă pomele confecte.

Pomele ferte cu zăchară le versă într-o strecorătore; zăcharul să strecă curată, pomele le puști una câte una în castrone late langă o laltă (sau pe nisice table de sticla sau de petră) cernă preste ele zăchară și le aședî la căldură să se usuce. A doua zi le întorci și iarăși presări zăchară preste ele. — Astfelii purcedi până ce suntă deplină uscate, le aședî îndesate în cutii să între fiecare pătură o făță de hărtiă și le păstrează la unu locuș răcoros și uscată. Așa prepară marilele, persecile, perele, smochinele și prunele și apoi le aședî amestecându-le în cutii.

Candite (sau făcute în candelă). Dacă adaogă la zăcharul din pomele ferte zăchară legată, să ferbi apoi până ce dă din olă afară și pomele le ferbi împreună. — Frecă mai departe, cu lingura de fertură plină cu astfelii de zăchară de laturea tingiriș, mereu

și într'o parte și în alta pănă ce să albesce, apoi piseďi zucharul și 'lău amestecă printre celalaltă zuchară. Așa purcedă pănă ce să albesce totă zucharul și să îngroșă. Acum scoți pomele afară cu furculița, le puă pe sită și le usucă la unu locu caldă.

Așa urmează cu cojile de portocale, cu felii de alămaia, cu smochinele, migdalele verdi și altfelii de pome.

**Pome în șliboviță (rachiū de prune, vinarsă de prune) spirită de cereșe sau rumă.**

Taă rămurelele mici dela struguri de soiă bună cu fărfecile, dela vișine taă codițele de jumătate, prunele le curăță de cójă, persecile le curăță de cójă și le împartă în două, din pepele virtosă, taă bucatele și le ferbă în apă cu zuchară.

Aședă pomele soiă de soiă sau amestecate mai multe soiuri la o laltă în sticle de fertă în aburi, cam de jumătate să fiă fiecare sticlă. La 1 punctă (560 grame) de pome ferbă  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de zuchară, care-lău tornă preste pome după ce să răcescă și tot-o-data tornă și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de șliboviță, de spirită de cereșe sau de rumă, puă o bucată de scorțisoră și vr'o câteva garofe-dresă. Legă sticlele bine și le țină la sōre 14 dile.

**Pome cu oțetă.**

Vișine, prune curățite de cójă sau persecă tăiate felii, le aședă punându-nu mai de jumătate atata zuchară în sticle de fertă în aburi, tornă în ele oțetă de vină nu prea tare și legăndă sticlele bine le puă să stea la sōre. După vr'o 8 dile ferbă oțetului cu scorțisoră și cu garofe-dresă și 'lău tornă preste pomele din sticlă. Apoi mai țină sticlele vr'o câteva septămână la sōre.

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

În genere trebuie să fiă pómele deplină crescute dară să nu fiă nicăi pré vîrtóse (de suntă prea moă ferbăi iute) și să fiă de soiă bună, să nu fiă jignite și să le culegăi prôspete din pomă. Ca totuși să fiă destulă de moă le blanșești, adica: le aşezi în apă ferbinte férta sau în apă de rîu fără să mai ferbăi apa și le țină în ea pănă ce le poți străpunge nițelă cu ună gătejă sau cu o surcea. Apoi le scoți afară din apă cu o lingură de spumă, le puă în apă rece, carea a fostă férta și după ce să voră răci pe o sită ca să se strâcăre apa. După acăsta le cîntărescă și luândă totă asemenea de multă zăchară rafinată, 1 punctă (560 grame) de regulă, să ferbe într'ună pătrăriă (3 1/2 decilitre) de apă, carelă tornă după ce să răcescă preste pomele, ce le puă în castronă; acoperă castronulă cu o cîlă de hărtă ca să atingă zăcharulă și să nu să vîdă nicăi o pómă, în genere acoperă castronulă bine. A două di scurgă zăcharulă, lă ferbăi pănă ce să face ațosă, și lă tornă rece preste pome și le lașă să stea acoperindu-le. În sfîrșită ferbăi pomele cu zăcharulă din preună pănă ce să ferbe zăcharulă bine; lașă pomele și zăcharulă să se răcescă și umplă cu ele borcane tornându pe de asupra mustulă sau zama loră ca să înote în ea; legă borcanele cu beșici sau cu hărtă de pergamentă, care trebuesc mai antaiu muiată în apă călduță. Decumva n'ar ajunge zama sau suculă mai adaogă zăchară legată. Cândă ferbăi zăcharulă trebuie să lă curăță de spumă. Tot-de-oata să curăță și stergă marginea tîngirii pe lăturea din lăuntru căci pomele ferbăi ușoră, dacă acreală, ce să aşașă pe la marginea vasulu, rămâne între pomele ferte. Cu tîte aceste le poți curăță de acăsta acreală (acidă) cândă bagă pomele în borcane, sau cândă le espuă la sole. Semnu că ferbă este îndată ce începă să boltă și darduca beșicile, cu care suntă acoperite borcanele. Atunci ferbăi pomele din nouă cu zama loră cu totă, picură vr'o cîteva picături de amoniacă în lăuntru, și curăță spuma.

de pe de asupra. Dacă ferbă zaharulă prezintă de multe ori său prea tare să fără să mesceti în elu, să prefacă în candelu, adică devine albă și vîrtoasă. În pôme, ce au să fiă albe la față tornă nițică zama de alămaia. Din pômele preparate în modulul acesta poți scoate vrăjitoarele bucate afară, iară celelalte le poți păstra fără să se strice, cu lunile.

**Cereșe amari și vișine.** Alegi aceste pôme bine, le tați codițele de jumătate, le aşedă cu zaharul pisat mare său cu zaharul fertu în tingiră, le lași să stea până ce să topesc zaharul. Apoi le puți să ferbă, și le ferbă încetu, până ce poți să te uiți prin pôme. A doua zi ferbă iarăși zaharul și lăpușul rece preste pôme, care-le bagă în borcane.

**Ananasu.** Le curăță de cójă, le tați felii ca muchia cuțitului de grăsime, le puți în borcane și presări chiar atâtă zaharul pisat măruntu, câte pôme sunt. Borcanele le legă cu hârtiă, apoi preste acăsta legă beșici său pergamenu și le puți să stea la soare până ce să topesc zaharul de totu, iară zama său suculu loru să limpeșcesc.

**Porumbele** său și cúcăze alese, frumosle le ferbă ca și pe vișinile vrăjitoarele câteva minute și le lași să se răcescă. A doua zi ferbă zama loru până la 5 grăduri și o tornă iarăși rece preste pôme.

La 1 pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de bobite și trebuesc 1 pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de apă și 2 pătrare (7 decilitre) de zahar.

**Mure, smeuri și zarzăre.** Le culegi până ce suntu încă vîrtoase, le puți în zaharul legatul care trebuesc fertu până dă afară, le lași să dea odată în undă, le curăță de spumă și le deșerți în castronu. A doua zi ferbă zaharul până ce să sleiescă, și din preună cu acestu zaharul aşedă pômele în sticle său borcane. Pentru smeuri ferbă mustul să storsă din cúcăze cîpte bine cu zaharul de a două oară, căci astfelii sucul să sleiesc mai iute și e și mai gustosu.

**Feliile de alămaiă.** Alămaile mari vîrtose le curăță bine de căjă, le taș în patru și fiecare felie o mai taș o dată în două, le așează apoi feliile să stea 24 de ore în apă cu sare, schimbă vrăjitoarele câteva dîle apă bărbătescă pănă ce numai sunt sărate. Apoi le pușă fîrbă în apă rece  $\frac{1}{4}$  de oră, le deșerță în apă rece și apoi pe o sită și scoțindu-le după acea meșul (alb) afară, — iară feliile le ferbă vrăjitoarele câteva minute cu zăchară legată și le pușă la o parte. A doua zi ferbă zăcharul și mai bine și lăză tornă preste alămaiă, după 24 ore le ferbă cu zăcharul din preună și urmându totușu asemenea încă de vrăjitoarele după trei ori, pănă ce poți videa prin ele, le așează în borcane. Totușu așa prepară și feliile de portocale și alămaile mai mărunte, care însă trebuie să le străpungă cu acul și să le schimbă apă de mai multe ori.

**Smochine.** Fiindu-încă smochinile verdi, necopate de plină le înțepă la capă cu unuș penicel, le înferbîntă în apă de rîu, pănă ce începe apă să dea în undă și apoi le deșerță în apă rece. A doua zi pușă preste ele o mână de foie de spenat și o mână de sare și le ferbă pănă ce va putea străbate în ele gămălia acului cu gămălia. După aceea le așează în apă prospătă și le prepară mai de parte cu zăchară ca și pe caișele. De voră fi smochinile ceva mai copate le ferbă numai odată în apă fără să mai pușă spenat și sare preparându-le cu zăchară totușu ca mai înainte.

**Măcesele.** Le culegă pănă ce suntu încă vîrtose și le taș în două de a lungul, simburi și atele le curăță și le rețează codițele. Ferbe-le în zăchară legată subțirelă pănă ce să moia și lasă-le să stea așa o noapte, apoi bagă-le în borcane, ferbe încă odată zăcharul și tornă-lă rece preste ele.

**Cereșe tăpese.** Le ferbă ca și pe vișinele, să nu fiă însă prea moie, dar copate să fiă.

**Marile (apricose, caișe).** Pomele aceste vîrtose și întregă le taș în două, le curăță de căjă cu unuș

cuțită ageră și apoi le puț în apă rece; după aceia le puț în apă ferbinte să se acopere de totă și le lași în apă acesta pănă să voră urcă în sus; după aceia le puț iarăși în apă rece. După ce le puț pe o sită să se străcore apă, le cumpenesci cu totă atâta zahără ca și caise, ferbi zaharulă legându-lă pănă la gradulă ală patrulea, și lă puț rece preste caise. A doua zi ferbi zaharulă pănă să preface margele, a treia zi pănă devine ațosă, ferbi cu elă pomele și le aşează în borcane după ce să recescă. Să potă prepara caisele și necurățite de căjă.

Caise necopate, reine claudie (ringlote) și prune verdi, le culegi pănă ce li suntă încă simburi moi, le aşează în leșină limpede, le ferbi pănă ce să inferbentă, le deșerți în apă caldă, le scoți din apă una căte una, le stergi și le înțepă de vrăo căteva ori cu aculă. Apoi ferbi apă cu nișelă oțetă de vinu într-o tingiră, puț pomele în lăuntru și le lași să stea la o parte pănă ce să moia încăpându-le cu acu să cașă îndată jos. După aceia le lași să se răcescă, le puț în apă prospătă; a doua zi le aşează pe o sită și le prepară cu zahără ca și pe alte pome.

Pe peni. Coptă dar încă fiindă de plină vîrtoșă și tăi felii, curăță feliiile aceste de căjă și scoți medulă celă moie din ele, apoi le tăi bucăți lungărețe. Ferbi feliiile cu apă fertă, pănă ce să moia bine, le puț în apă rece, le lași să se scurgă și apoi în zahără umedită. A doua zi ferbi zaharulă și puț cam pe la sfârșită și feliiile de pepene să ferbă încetă cu încetulă cu zaharulă din preună, a treia zi și chiar și a patra le mai ferbi cu zaharulă acela pănă ce dașă în undă, și le puț la păstrare. Zaharulă lă ferbi luândă la  $1\frac{1}{2}$  punctă (980 grame) de zahără, 3 pătrare ( $1\frac{1}{10}$  litru) de oțetă de vinu. — Partea verde dintre medu și căjă dela pepeni copți o tăi bucăți ca degetulă de grăsime și și de lungă, și acestea le ferbi cu 1 punctă (560 grame) de zahără, care le trebuie fertă mai

taiu intr'unu pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de apă și  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de oțetu de vinu. — Să le ferbăi cu zucharu păna ce poți videa prin ele.

Prune galbene (mirabele), prune grașe și prune ordinare lunguețe. Curăți aceste prune cu cūtitulū, ce taiă bine, fără să le tai și codițele și le puī în apă rece, le aşeđi apoī în apă ferbinte și pe urmă după ce să moia în zucharu legatū.

Pomele de soiul acesta, care sunt cōpte numeroai de jumătate le bagă în oțetu de vinu amestecatū cu apă în cătătime egală și le ferbăi puținu, căci astfeliu și păstrăză fața loru verde. După aceasta ferbăi atata zucharu catu tragu pomele crude în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 decilitre) de apă, pentru 1 punctu (560 grame), păna ce să urcă de pe fundu ca măgelele; puī apoī scorțisără, coji de alămaiă și pomele și le ferbăi încetu, păna ce începă a să crepa. A doua di ferbăi zucharul și 'lū torni rece preste pomele aşedate în borcane.

Nuci negri. În luna lui Iuniu culegă nuci negre cōpte de jumătate dar verdi, le străpungă cu aculū, și le țină 14 dile în apă, carea o schimbă pe di de trei ori. În chipul acesta nucile să facă de totu negri. După aceia le ferbăi vr'o cāteva minute în apă, le deserți iarăși în apă prospătă și le stergă cu o cărpă, le impenează cu garofe-dresu și bucați mici de scorțisără. Apoi le ferbăi cu zucharu legatū păna ce să moia bine; apoī ferbăi mustulū singurū, 'lū torni preste nuci și iarăși 'lū ferbăi întemplându-se să se subțieze.

Nuci albe. Culegă în Augustu nuci cōpte, dar cōja loru să fiă cu tōte acestea mole, le curăți de cōjă de totu și le arunci una cāte una după cum le curăți de cōjă, în apă, în care să se fi topită nițica pétră acră. Apoi le blanșează în apă ferbinte, unde trebuie să puī nițica pétră acră, și urmează totu aşa chiar și cāndu le ferbăi, ca să capete fața catu să pote de albă. Înțepandu-le cu acu cāndu voru cade din acu, le deserți în

apă rece, și după ce să voră recoră și să voră seurge, le puă în zăchară legată. Zăcharulă 'lă ferbă vr'o două trei dile în fiecare să cîte ună timpă apoi ferbă și nucile și împreună cu ele și o bucată de vanile.

**P e r s e c ă .** Iaă persecă a cărora među nu să ia de pe simbure, căci suntă mai mustoșe și nu devină ațătoșe. Taiă-le cu ună cuțită ascuțită bine, în două, și tot-deodată și simburile, curățe-le, pune-le în apă rece să stea pănă ce le poți străpunge cu ușurătate cu ună bețișoră; apoi preparăză-le cu zăchară ca și caisele.

**G u t u i l e .** Curăță feliile de gutuă de căjă și le puă să stea în apă rece timpă de o oră, apoi le ferbă cu altă apă la focă mai domolă pănă ce să moia. Usucă-le apoi cu ună ștergariă, și adauge totă atata de zăchară căte gutuă. Zăcharulă 'lă puă legată preste gutuă, de altminterea preparăză-le ca și caisele.

**P o r u m b r i c e .** Culege-le când suntă căpătă dar vîrtosă, străpunge-le de vr'o căteva ori cu ună acă și ferbe-le ca vișinile.

**A c r i ș e l e (a g r i ș e l e) .** Pănă ce suntă încă de totă vîrtosă și verdi le tală la o parte și le scoți simburiă cu ună lemnăță mică. Le aşează să stea o noapte în apă prospătă, apoi le puă în apă ferbinte pănă ce să urcă în sus. După aceia le puă iarași în apă prospătă, apoi pe o sită, le acoperă cu zăchară fertă, și ană de două ori, și după ce să recesce 'lă tornă preste ele, și apoi a patra să le ferbă cu zăcharulă dinpreună.

**B o b i ț e d e s t r u g u r i v e r d i .** Culegă bobitele de pe strugurale căpătă dar' încă vîrtosă, le scoți simburiă afară, le ferbă cu apă de riu, și apoi le lasă să stea acoperite în apă ferbinte pănă ce le poți strivi cu degetele. Ferbăndu-le cu zăchară pănă să afara le puă într'ună castronă. A două să le ferbă zăcharulă pănă ce să face mărgelă, le ferbă cu zăcharulă dinpreună și lăsându-le să se recescă le păstrează.

Pere mici de a le zacharulu. Culegă perele cōpte dar' ană vîrtose și după ce le curăță de cōjă le aşeđă în apă prōspătă cu zamă de alămaiă, ca să și păstreze față albă frumosă; tař codița de jumătate și ce mai rēmâne o curăță scobindu-o. Le ferbă în apă de rîu cu o bucată de pétră acră și le lașă să se rēcăsca în apă prōspătă. În sfărșită ferbă zacharulu păna la 5 graduri, le ferbă și perele cu zacharulu acesta și le bagă în sticle după ce să recescă.

Pere nacavete, craiescă (regescă) și de Salisburgă. Le împărță în două chiar și codițele, scoță căsulia de simbură din ele, și le prepară ca și pe cele de mai în nainte. Merele bazarole le prepară ca și perele cele mici.

Scoruse. Le culegă din pomă ană fiindă vîrtose, le înțepă cu acu de vr'o câteva ori, și le ferbă în apă, apoi cu zuchar, și a două di adaogă sucă de mere storsă tescuită preste zuchar și 'lă ferbă păna să îngroșă cum să cuvine.

### Marmelade, șerbeturi sau muse.

Pomele moř să daă prin sită, cele vîrtose să ferbă. Zucharulu să pune pisată dar în aceiașă cantitate în cătă suntă și pomele străcurate. La șerbeturi de caise, de marile, prune și alt. lăsămă se stea pomele curățite de cōjă și presărate cu zuchar pisată strată de strată vr'o câteva ore, apoi le ferbemă și le frecămă. Pentru șerbeturi mai fine și mai moř ferbă zucharulu udată cu apă păna să ține, apoi 'lă ferbă cu pomele străcurate. Șerbetul 'lă ferbă în tingire pentru spumă la focă moderată, curăță spuma cu lingura de argintă și mestecă în șerbetă adeseoră să nu să lipescă de fundă. Ca să cercă de este șerbetu fertă de ajunsă picuri o picătură din elă candă incepe a face beșicute și lucesce, pe o hărtă de sbeută, și dacă nu trece prin hărtă puă șerbetul la o parte. Să nu 'lă ferbă pre multă căci și

perde colorea. Poți să 'lău așești în sticle sau borcane anca fiindu caldu (șerbeturile grise mai ferbinți), ca să capete pe deasupra peliță, căci să tine mai bine. Si atunci să tine bine dacă pu preste șerbetu o hartiă de sbeută tăiată potrivită și muiată în rumu. Borcanele cu șerbetu le legi numai după ce să va reci șerbetul bine; le legi cu hartiă de scrisu tare, care o găuresc cu unu acu grosu. Borcanele și sticlele umplete le păstrează la unu locu răcorosu, uscatu și espusu aerului cercetându-le adeseori cum să ținu. — Dacă aștăzi prințu mucezeală, curăță mucezeala și șerbetul 'lău mai opere cu nișelu zaharu topită; ce nu este curată să preface prin ferbere în spumă, care o lăpează. — Decumva aș pusu mai multu zaharu ca pome să strică șerbetul chiaru și la locul celu mai potrivită.

**Şerbetu de mere.** Curăță merele de cójă și le pu în apă, le ferbi în apă cu zamă de alămaiă, le dai prin sită și le mai ferbi cu zahar și cu mirosu de portocale sau de alămaiă.

**De cai se.** Le dai prin sită crude sau și opărute, apoiai le cântăresc și le ferbi cu zaharu pisat și legat.

**De pere.** Curăță perele de cójă și le jumătătesc și apoiai le ferbi cu apă de zahar, în care pu o bucată de vanile până ce să îngroșe.

**De fragi sau de smeură.** Să dai fragile prin sită, apoiai le amesteci cu zaharu pisat, adaogându și zamă de alămaiă, și cându să va fi topit zaharul, le ferbi.

**De măcese.** Le culegi cam pe la sfârșitul lui Octombrie cându le a bătută bruma și le pu într-o olă lăsându-le să stea acolo trei zile. Apoi tai fiecare măcesă în două, o curăță de simbur și de ate, le pisezi apoiai totu tornându în ele nișică apă și le strecori prin sită. Acum amesteci în ele totu atâta cantitate de zaharu fertu — legat — lingură de lingură, și apoiai ferbi

șerbetulă pănă ce va fi de ajunsă supuindu-se probi arătate mai susă.

De cereșe sau de vișine. Curăță pomele de codite, le scoță simburi, presări atâtă zahară pisată câte pome strată de strată și le lașă să stea acoperite o noapte. Apoi le ferbi fără să mesceti în ele. Șerbetulă preparată astfelă să numește: carne de cereșe sau de vișine.

De cereșe Cornelius (durlite). Aceste-le ferbi crude sau cu apă, le străcoră și le mai ferbi cu zahară pisată.

Carne de pepene. Međulă dela pepene 'lă ferbi pănă ce 'lă vei pute străcoră cu ușurință. La 1 punctă (560 grame) și trebuie  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de zahară pisată și apoi ferbi șerbetulă pănă să va îngroșa de ajunsă.

Șerbetulă de mirabele. Le dai prin sită și ferbi această mustă cu zahară pisată.

Șerbetulă de perseci. Curăță persecile de cójă și le prepară cu zahară. Ca să capete șerbetulă față mai frumoșă ferbi împreună cu persecile carne de pepene sau de prune.

De gutui. Când suntă gutuile căpte de ajunsă le curăță de cójă, le tai felii felii, le ferbi în apă, le străcoră și apoi punându în ele atâtă zahară legată câte gutui le ferbi pănă va fi șerbetulă gata.

De cúcăze. Curăță cúcăzele, le străcoră și le ferbi cu atâtă zahară pisată câte cúcăze. — Pentru de a face șerbetulă de cúcăze nestrăcurate, ferbi aceiași cantitate de zahară câte cúcăze, zaharul să ferbe pănă ce să legă bine, apoi 'lă lașă să se recescă, adăogă la elu bobitele de cúcăze curățite dar să nu fiă pré moř și le ferbi bine fără să mai mesceti în ele. Astfelă rămână rotunde, ca când le aș ferbe și apoi le aș scoțe una câte una cu lingura lăsându zama să

ferbă singură mai multă timpă. După ce voră fi ferte le curăță de spuma și bagă șerbetul în borcane dar' numai după ce să va răci.

**D e s t r u g u r i.** Culegă băbe de struguri și le ferbi (în aburi) nițelă, apoi le străcori și ferbi cu zahărău pisată.

**M a r m e l a d e d e p r u n e.** Lași prunele să stea vr'o două trei dile ca să le poți curăță mai lesne de pele. Apoi le scoți simburi și iați la 1 punctă (560 grame) de prune  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de zahărău. Despicându-prunele în două presară preste ele zahărău pisată, le lași să stea aşa o noapte și le ferbi apoi până ce să voră muia ca piftiile. Totu asemenea purcești și atunci cându facă marmelade din prune necurățite de peliță, care-le ferbi frumușelă și le dai ca și cându ar fi crude. Preste prune puț scorțișoră sau vanile și la sfârșită nițelă rumă. Șerbetul de prune curățite să face galbenă frumosă. Decumva n'ăi pot să scoate simburi ușorău, le dai ferte prin sită.

### T r i e t ū.

**D e v i n ū.** Pune într'unu castronu de compotu pesmetă și felii de franzelă cîptă și înainte de mâncare cu o jumătate de óră tornă preste ele vină zaharistă ca să se moiă felii, apoi înainte de a le da pe masă presară preste ele scorțișoră pisată și adaogă și nițelă vină. Vinul 'lă poți ferbe cu zahărău în apă, apoi 'lă deșerti rece preste felii.

**D e s m e u r ă.** Stropescă pesmetă cu apă, aşedă în castronu unu rîndă de pesmetă, preste care tornă sucă de smeură fertă în aburi apoi iarăși pesmetă și sucă.

**D e f r a g ă.** Rădușescă cîja de pe franzele și o tați felii de o jumătate de degetă de grăse, presară preste ele zahărău, le cocă, le puț în castronu și străcoră printr'o cărpă mustulă de fragă prospete, strivite

amestecatū cu zamă de alămaia. Străcurarea acéstă du-  
rează ca la 2 óre de órece picură numai picătură.  
Mustul ū lă indulcescă cu zahără după gustă.

### Pesci și mânăcări din pesce.

#### Despre pesci în genere.

Pescele de riu și de lacă (din apă dulce) nu este nicăi aşa nutritoriū nicăi aşa ușorū de mistuită ca pescele de mare. Cu tōte acestea pescele din apă curgătore este celă mai bună. Greu de mistuită este pescele de lacă și și mai greu de mistuită este pescele de baltă și mocirlă.

Pescele din apă dulce trebuie să 'lă cumpărămă viu, dacă nu să găsescă vîr să te uiți celă puțină ca să fiă la urechi roșu și ochii să-i fiă limpede. Pescele 'lă ū în apă până cândă 'lă gătescă; pesci și mară pot să-i ū la receală mai multe ăile dar trebuie să-i curăță și să-i sări bine. — Trebuie să ne însemnămă ca pescele prospătă după ce lăi desfăcută și lăi tăiată bucătă nu trebuie nicăi de cum să 'lă mai puță să stea în apă sau să 'lă speli. Înainte de a tăia pescele 'lă curăță de soldă și de materia smolosă, ce să afle pe densusul spălandu-lă în mai multe ape. Pescele de lacă ori de baltă trebuie să 'lă bagă în apă dulce de riu să stea vreo cateva ăile, ca să și pierdă miroslul de mucegaiu sau de tină; sau să 'lă puță să stea câtva timpă în apă sărată și după ce 'lă vei desface puță în apă cărbuni aprinși. — Dacă ū trebuie săngele de pesce pentru supă sau sosu, jungii pescele, iară într-altu casu 'lă omoră dându-una preste capă cu unu pisălugă.

Păstrăvii. Să-i ū cândă i omori de aripile dela gătu ca să nu vatemă pelea. Tați pântecele pescelui de alungul și scoți intestinile cu băgare de samă ca

să nu strivescă fierea; acăsta o facă cândă vrei să ferbi pescele cu colorea să vînătă, — sau punându pescele în apă sau pe o scândură udată cu apă, ca smola să nu stergă de pe el. — Fierea și mațele le arunci, din celelalte mărunți, mai cu samă din mărunțiile de crapă, gătimu supă negră, în care să pune și capul pesceului. În genere capul, carele este cea mai delicată bucătură dela pesce, să nu să arunce nică odată, ci să se întrebuișteze. De altămintea facă cine ce a vrea cu el. Cândă vreați a curăți pescele de soldi 'lă puț pe o scândură, 'lă țină de căda și tragă cu teisul cu țitului spre capă în susu păna ce aici curătitu pescele juru imprejură de toti soldii. Pescii, care suntu acoperiți cu nomolă sau smolă grăsă și operei cu apă ferbinte înainte de aici curăți de soldi.

Dăcă suntu pescii mari și curăți de soldi cu unu feru de rasu întocmitu spre așa cevașă, sau operei pescele nițelui și apoi 'lă curăți de soldi.

Pescii, carii vreați să i ferbi să și conserve colorea loră vînătă, nu i curăți de locu de soldi, abia să atingă cu mâinile, ca să nu să stergă smola, care produce colorea albastră prin ferbere; — totu așa facem și cu pescii cu smola, ca să i poți conserva și să le poți trage pelea de pe ei. Înțepenescă capul, tăi pelea din prejurul capulu și o tragă ușoră păna la cădă în josu. Sau puț pescele mortu în spuță ferbinte, 'lă învărtescă pe toate laturile, 'lă scoți afară cu o cărpă grăsă și tragă pelea de pe el.

Vrându a curăți pescele de intestine, i sfătuu pantecele de susu păna josu. De vreați a găti pescele întregu, tăi măruntaele pe la cădă, scoți (smulgă) urechile și scoți măruntaele prin coperelementul. Să aibă ansă grija să nu rupă ficatul și fierea. Pelea, carea este bine înțepenită la spete o smulgă și spelă sangele, ce să află sub ea. După ce vei curăți pescele 'lă spelă ușoră, să nu 'lă lași ansă să zacă în apă, căci apa i scote osmagoma și ingredientele nutritore afară.

Pescele, care vrea să 'lă ferbă întregu, 'lă puă la focă cu apă rece. Îndată ce începe apă să ferbă, iaă ăla dela focă, și o țină acoperită bine pe vatră caldă pănă aă să dai pescele la masă. Pescele ceva mai mare trebuie să ferbă ceva mai indelungat. Pescele tăiată bucăți 'lă arunci în apă ferbinte și 'lă ferbă iute. Candă puă apă la focă bagă în ea o bucată de untă; dacă va ferbe, arunci bucățile de pesce în apă, lasă apă să ferbă încă odată, mai törnă nițică apă rece, lăsându-o să mai dea încă odată în undă. Astfelă ferbă pescele mai bine și mai frumosuă.

Candă vrea o frige său a ferbe pescele cu colorea sa albastră, pelea o lașă pe pesce, iară vrându a marina pescele tragă pelea de pe elă. Dela herringi sărată tăi capulă și o parte din codă. Curățindu-ă de soldă i lașă să stea câtva timpu în lapte dulce, ca să și pierdă gustul celu tare de sare, apoi scoțindu-ă din lapte i spelă.

De pe sardele marinat tragă pelea și le curăță soldă cu cuțitulă; le smulgă capulă, osulă spinăriș pe la mijlocă și aripile; decumva suntă pré sărate le spelă. Pescele afumată 'lă puă în apă ferbinte, apoi scoțindu-lă i tragă pelea de pe elă.

Păstrăvii și știuice. Suntă pesciș cei mai delicate pentru masă mare, și i poti găti în totu feliulă, de oră ce i poti curăță ușoră de șose. Ficatulă de știucă și de mihalță este fără delicate.

Pentru ca să scobescă pelea de pe pesce poti să-ă puă să stea vr'o câteva minute în apă ferbinte, apoi în apă rece. Pesciș, cară vrea să-ă ferbă bucăți, să-ă sară și aşa să-ă ții o noapte la răcōre, ca să nu li să destramă aşa de ușoră carnea.

Pesciș de mare. Si altfelă de pesci, ce suntă curăță și sărată pentru unu transportă mai mare, trebuie să i țină câteva ore în apă pentru aă desăra și aă muia ca să-ă poti curăță de soldă. — Candă vrea să trămite undeva pesciș trebuie să-ă ameteșcă. Puă medu de franzelă ori de păne în rachiș (vinu arsă, țuică) și

'lă storcă nițelă, apoi 'lă bagă în gura pescelui, legă gura și pachetădă pescele în ceva măle. Sosindă pescele la locul destinației sale, i iaă međulă de pâne ori de franzelă din gură, și apoi puă pescele într'ună ciubăru cu apă multă de riu, și veă vedé că să desmețeșce pescele, din 10 casuri în 8 casuri de sigură. Acăsta o poți face numai cândă va fi anutimpul răcoros, adică târna și iarna.

A ferbe pescele bine e o măestria. Apă trebue să férbă cu cloicotă și numai apoi puă pescele în apă. Cătuă are să férbă pescele în apă te va învăța pățania. Deosebitele neamuri de pesce trebuesc ferte în chipu deosebitu. Cândă vreaă a ferbe pescele albastru, ce să cere cu deosebire la păstrăvă, mihalță și alt. trebue să puă pescele în apă caldă de (30° R.). Acum înfărbentă apa până mai începe a clocoți (70° R.) și mai tornă căte puțină apă rece ca să nu clocoțescă apa. Pescele trebue ținută în apa acăsta până va fi fertă bine. Numai odată să se întempe să férbă apa cu cloicotă și și a perdută pescele colorea albastră, prin urmare nu să mai poată folosi ca fertă albastru.

Pesci de mare suntă, după cum să disă mai susă, mai nutritori și mai leșne de mistuită, ca pesci de apă dulce. Fiindcă li să îlesnătă transportul loru prin vapore și drumuri ferate, să folosesc pesci de mare totu mai multă și este speranță ca să voră întrebuiță mai la târte mesele alese. Pesci de mare trebuesc ferți incetinelă la focă nu prea mare ca să nu să sfășie.

**Mihalță.** Mihalții suntă fără greu de mistuită; bună de mâncată suntă din Iunie până în Augustă.

**Schiucă.** Este ună pesce fără bună. Are carne tare, albă, gustosă și usoră de mistuită. Capulă și ficatulă i-e fără bună. Icrele nu suntă bune de mâncată căci cașună durere de stomacă și diaroe. Schiucă e mai bună din Septembrie până în Februarie.

**Morunulă.** Este ună pesce de mare, care să urcă și în râuri. Icrele de morună suntă fără bune.

**Somnulă.** Este de originea sa pesce de mare, dar intră în riu, ca să se sporiască. Somnulă are o greutate de 50 punți (28 chilo). Celă mai bună somnă să se prinde în Rină. Somnulă să poată și afuma. Este bună de mâncată din Iunie până în August.

**Lota.** Lota are carne albă, fragată, gustosă și ușoră de mistuită; ficatul ei este o delicată pentru gastronomi (gurmani). Lota să mănâncă din Martie până în Decembrie.

**Crapulă.** Este pesce fără gustosu dar greu de mistuită. Bărbătușii să preferă femei uscători; lapte și icrele suntu fără delicate. Crapulă celă mai gustosu este celă cu două renduri de soldă cu margine aurie pe spate. Crapulă are carne mole și de aceea trebuie bine sărată.

**Păstrăvulă.** Este pescele celă mai delicată de riu, carne luă este tare ușoră de mistuită, trebuie sărată bine. Păstrăvul din vale de munte suntu celă mai gustoși și cu sămă din Mai până în August.

**Bibanculă.** Este unu pesce frumosu și fără gustosu; carne luă e ușoră de mustuită, cu deosebire gustosu este acestu pesce din Iunie până în Februarie.

**Unu feliu de moruncă.** Celă mai mare pesce de riu cu apă dulce; greutatea lui crește la 200 punți (112 chilo). Elă are carne albă, grasă și gustosă; ea este sănătatea grea de mistuită.

### Pesce fertă.

**Fertă albastră.** Celă mai bună pescă dă i ferbe albastră suntu: păstrăvulă, somnulă, știucă, mihalță și altfel de pescă cu soldă fără mici. Mai întâi i puț să stea în apă, și numai cândă va începe să ferbe apă, în care aș să-l ferbă, i omoră. Pentru 6 bucăți de păstrăvă de mărime ordinată să trebuesc cam 5 pătrare (2 litri) de apă,  $\frac{1}{2}$  de cépă, țeleră tăiată potorei, 1 făină de dafină, vrăo cîteva fire de piperiu, niște tamariscă

și trei linguri de sare. Pesciș, care vreați ați ferbe în modul să arătată, îi omori lovindu-l cu ceva în capă, apoi taindu-l le scoți măruntaiele fiindu pescele încă în apă; în fine îi puți într-un castron cu spinarea în sus, torni preste el  $1\frac{1}{2}$  de pătrari (17 centilitre) de oțetă de vină, prin ceiace să învenețescu; după aceia îi străcori cu oțetă cu totuș în apă, fără să îi atingă cu mâna. La începută acoperi vasul până ce va ferbe apa, apoi lași vasul descooperit și îi ferbi până le esu ochii ca nisice mărgele. Cine nu scie, ca vrându-ă face apa să numai ferbă, torni preste ea apă rece. Acum acoperi cu hărtia de sbeută punându-l să stea câțiva timpuri la o parte. Știuca o curăță de soldi cu unuțătătă tempită, dar apoi să n-o mai speli. La 1 pesce de 2—3 punți (1 chilo 120 grame până 1 chilo 680 grame) și trebuesce, cam 5 linguri de sare, apă atâtă ca să fie pescele bine acoperită cu apă. Pesciș cel mic trebue ferită numai vrăo căteva minute, cel mare  $1\frac{1}{2}$  de oră și cam totatătă timpuri trebue să îi stea după ce a fostă. Pesciș mai mare i legă de dungă sau mănușă olei sau a vaniș de pesce cu bucăți de pândă subțire ude și îi lași în lăuntru, torni oțetă preste pesce până să face albastru. La 1 pesce mai mare și trebuesce 4—6 pătrare ( $1\frac{1}{2}$ —2 litri) de oțetă, după aceia torni apa fertă cu rădăcină, dresuri și cu vină, strecorată. — Dacă n'ai vasu destul de mare, tați pescele în mai multe bucăți, îi puți după ce a fostă în castronuș așeḍendu-lă bucata lângă bucata, înfigi nisice bețișore în elu ca să se țină bucătile una de alta și prin găurelele, ce să facă în pele așeḍi pătrânești verdi sau dacă este pescele rece puți aspică pe elu, care garnitură o împărți preste totuș. Pesciș mai mare poți să-i despici dealungul în patru bucăți ca degetul de grăsime, apoi îi sară și îi ferbi în apă amestecată de jumătate cu vină punându-o bucata de unsore de vacă, 2 cepe, dresuri nepisate, 1 făiă de dafină și una de salviă. După ce voră ferbe și mai țină o jumătate de oră, apoi puți bucătile de

pesce în castronă, le stropesci cu oțetă și tornă preste ele cu o lingură de fertură din zamă, în care aș fertă pescele; și adaogă și ună felie de sos. Cându-ferbă pesciș de totu mară înfigă în cépă și garofe-dresă și adaogă și vină precum și nițelă magiărană.

Pesciș cu soldă. I-ferbă în apă cu sare înăcrată adăogându rădăcini și dresuri, sau i poți ferbe și fără oțetă, dar' atunci trebuie să le facă ună sosă de pesce călduță.

Pesciș de totu mară i dai la masă pe ună tasă sau pe o scandură, pe care trebuie să întindă ună servietă.

Cu oțetă și cu untă de lemnă. Scoți pescele din zamă caldă, 'lău aședă în castronă cu spinarea în susu, 'lău garneză cu foi de pătrânje și dai lăngă elu oțetă, untă de lemnă, sare și piperiu.

Cu chreană. Puți bucațiile de pesce fertă cu lăturea pelosă în susu în castronă, tornă preste elu nițică zamă de pesce și presără preste elu chreană.

Cu ardei. Numai pesciș mară să potu găti cu ardei. Pesciș i tai bucați, nu-i mai spelă, i sară și i pui să stea la răcōre vr'o cateva ore. Acum topesci slănină tăiată bucaturi mici cubice, prăjesci în ea sau și în unsore așuntă cépă multă pănă să va rumeni gălbuiu, adaogă ardei, mestecă iute și adaogă bucațiile de pesce, tornă apă să se acopere pescele și o lașă să férba  $\frac{1}{2}$  de óră. Mai poți pune în acéstă bucată și smântană acrisoră.

Cu sosă rece. Garneză pescele caldă cu ouă, cu sardale, cu felie de alămaia ect. și adaogă la elu sosă rece de oă, de verdețuri, de capere.

Cu sosuri calde. Scoți pescele din zamă caldă, 'lău garneză în castronă cu pătrânje și cu conopide și dai lăngă elu într'ună tasă sosă holandesă sau lăngă sosă oțetă și untă de lemnă. Preste pesce poți turna untă caldă, și 'lău garneză cu cartofi mărunți, cu verdețuri sau legumi à la jardinière, cu mazere verde

prăjită în unsore, cu codițe de raci, cu șampinonii umpluți și alt. și mai adaogă și sosul de untă la maitre d'hôtel, sau sosul de verdețuri legată sau șampinonii pasatii sau chreanii, sau sosul de raci sau francesii sau sosul de smântană și de stridiș într'ună tasă deosebită.

Fertă și apoi prăjită cu unsore. Pescele fertă 'lăpuș în castronii cu niște zamă, presări preste elui răsuri și pătrânjei tăiașii mărunți precum și aiș și apoi tornă preste elui untă ferbinte.

### Pesce de mare fertă.

Pescele de mare 'lăpuș curăță de soldă și de mărunți, 'lăpuș sări și 'lăpuș ferbă în apă cu sare și cu rădăcină; dar trebuie să 'lăpuș ferbă mai multă ca pe pescele de riu până și esu ochi și carnea începe să desface.

Cu sosul de ouă. Tornă preste pesce untă de lemnă ferbinte și zamă de alămaiă și dați lângă elui sosul holandesii sau francesii.

Cu oțetă și cu untă de lemnă. Cândă dați pescele caldă la masă, dați lângă elui oțetă și untă de lemnă, apoi înfigă pescelui în gură unu buchet de pătrânjei verdi garnindu castronul pe la marginea totă cu pătrânjei verdi.

Cu zamă de alămaiă. Ferbă untă de lemnă ferbinte cu zamă de alămaiă și 'lăpuș tornă preste pesce adăgând sare și piperiu sau prăjesci pătrânjei tăiașii mărunțelui precum și cépă în untă de lemnă și acăsta o ferbă în zamă de alămaiă.

### Pesce de riu prăjită.

Pesciș mai mari de 2—4 punți (1 chilo 120 grame — 2 chilo 240 grame) după ce i veți curăța de soldă, i speli, le scoți măruntaele și i tați bucățăi de câte două ori trei degete de grăse, i sări și i lași să stea 1 oră. Pesciș mici i lași întregi, le faci creste de amăndouă lăturile, reteză aripile cu forfecile, i sări și lași să stea

1 óră. Apoi învărtesci pesciș în faină, apoi în oă sau numai în apă sau în oă cu apă amestecată cu răsuri și i lași să stea câtva timp, ca să se usuce, și prăjesci apoi în untă de lemnă, în untă sau unsore de porcă ori de boiu. Unsorea trebuie să fiă forte ferbinte, deoarece fiindu pescele grasă nu se prăjesc bine. În castronu și puni preste unu servietă, păstrăvă și așezi într'unu castronu lungărețu și presără preste ei pătrânjei prăjiți adăogându felii de alămăia sau sălată acră.

### Pesce de mare prăjită.

Curăță pescele de soldă 'lă speli și i scoți măruntaele, 'lă tai bucăți, 'lă sări și 'lă lași să stea 1 óră, apoi 'lă învărtesci în faină, și îndată 'lă și frigă în untă de lemnă ferbinte, în unsore sau în untă. Sardeleloru prospete le tai capulă, le scoți măruntaiele, le tragă pelea josă și murându-le cu sare și untă de lemnă le lași să stea 1 óră. După aceia le învărtesci în faină și răsuri și le prăjesci în untă sau în unsore.

### Pesce de riu friptă.

Mați ăntaiu curăță pescele de soldă apoi 'lă speli în mai multe ape, i scoți măruntaele, i tragă pelea, dacă voiescă a 'lă împenă, tăindu-lă pe spinare i tragă pelea de amândouă lăturile. Sa și radă pelea cu unu cuțită ageră. Acum sări pescele și 'lă lași să stea 1 óră, 'lă pu și se frigă în gaura platonulu așezenindu-lă într'o tigaie unsă cu untă sau cu unsore; poți să 'lă frigă și în frigare la focă, sau pe grătariu încăldită și unsă cu unsore, dar să fiă focă bună, deoarece pescele frigindu-se încetă crăpă și se desface. Sa și înfășori pescele sărată în hărtă unsă cu untă și presărată cu cépă, pătrânjei și felii de alămăia și 'lă frigă apoi pe grătariu sau pe cărbuni sau în cenușă ferbinte.

Mihalțulă prospetă 'lă sări și 'lă lași să stea timp mai îndelungat și apoi 'lă frigă multă de-

órăce carnea lui este maă tare și maă unsurosă. Tragi pelea de pe pesce, taă pescele bucăăi ca degetul de grăse, le aședă lipite una lăngă alta într'o tingiră, presară preste ele pătrăneăi tăiaăi măruntelu și tornă în tingiră vr'o două linguri de vinu. Astfelii frigă pescele acoperită cu mustul său propriu pe amândouă lăturile păna să rumenesce frumosu și apoi 'lă garnezi cu felii de alămaiă.

Cu răsuri. Aședă pescele săratu în formă de învărtită într'o tingiră, sau 'lă taă bucăăi și 'lă înfigă în frigare de paseră învărstandu-lă cu felii de alămaiă. Cându 'lă frigă tornă preste elu, cându să frige, untă și zamă de alămaiă și apoi presară pe de asupra răsuri, care trebuie să le rumenesc galbine, și daă alămaiă lăngă elu.

Cu untă și zamă de alămaiă. Tornă preste pesce untă și zamă de alămaiă și 'lă frigă în frigare; pescele frigă în hărtă 'lă desfacă din hărtă, 'lă aședă în castronu și tornă preste elu untă, carele lăi înferbentată cu pătrăneăi și zamă de alămaiă.

Umlută. Sară pescele, să fiă mare și frumosu, și i umpli pantecele cu farsă de pesce și apoi 'lă coșă. După aceia tornă preste elu zamă de alămaiă, vinu, untă de lemn, presară pătrăneăi și cépă, 'lă acoperă pescele cu hărtă unsă cu untă și apoi 'lă frigă în frigătore timpă de o óră picurându preste elu mustul sau zama din elu. Acum scoță ața afară, aședă pescele în castronu, 'lă ungă cu untă de racă amestecată cu glace și 'lă garnezi cu nucșore de farsă, cu racă întregă, cu pescisoră mici prăjiți, și daă lăngă elu sosu de stridiu.

Împenată. Împenezi o bucată mare de pesce, sau și ună pesce întregă, 'lă sară și 'lă lașă să stea 1 óră, presară preste elu piperiu și apoi 'lă puă în tingiră preste rădăcină, hagimă, pătrăneăi, remășițe de carne de vițelu, nițică sunca tornându și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 cantică) de vinu și puțină apă, picuri zamă cându să

frige preste dênsulă, și în fine 'lă daă la masă streco-rândă zamă pe de asuprai.

Cu verdețuri și zamă de alămăia. Mari-neză pescele cu untă de lemnă, cu zamă de alămăia, cu pătrânjei și felii de cépă și apoă 'lă frigă tornândă preste elă pănă cândă să frige marinada (murătură). După ce s'a făptă 'lă creșteți nițelă cu cuțitulă pe spinare de alungulă, puă în lăuntru untă de verdețuri, iară în cas-tronă tornă nițică supă brunetă.

Cu sosă legată de verdețuri. Frigă pescele picurândă preste elă, pănă să frige, untă și zamă de alămăia, și vrândă a 'lă da la masă, puă întrună tasă sosă legată de verdețuri pe lăngă pesce.

### Pesce de mare făptă.

Curăță pescele de soldă, scoță măruntaele din elă și 'lă sari. Barboniă să sară numai pe din afară. Sardelele să nu le spelă ci le creșteți nițelă după capă și le stergă cu o hărtă spre capă în sus să scoțindu-le măruntaele afară.

Cu răsuri. Puă pesce într-o tigăe unsă cu untă de lemnă, și presără preste elă pătrânjei, cépă și vr'o două răsuri, tornă pe de asupra zamă de alămăia și untă de lemnă și pe cândă 'lă frigă 'lă scuturi de vr'o câteva ori ca să nu să lipească de tigăe, 'lă întorcă pe dosă înainte de a să fi făptă deplină pe o lăture. Sosulă scađută, ce să formează aci, 'lă străcoră printr-o sitită preste pesce și apoă 'lă daă la masă.

Cu untă de lemnă și zamă de alămăia. Sari pescele, tornă preste elă untă de lemnă și 'lă lasă să stea 1 óră. Acum 'lă frigă picurându-lă cu untă de lemnă și zamă de alămăia și vrândă a 'lă da la masă adaogă la elă lămă. Cândă frigă să rădele puă în untulă de lemnă, ce mai rămâne pătrânjei tăiați măruntelă și aiă strivită, și tornă untulă de lemnă preste pesce și 'lă garneză cu felii de alămăia.

**Cu sardele.** Despică pescele, 'lău sări și i facă crestături adânci, în care îndești sardele sărate pisate. După timpă de o óră stergă smóla de pe pesce, puă pescele în tigaia proveătă cu untă de lemnă, 'lău frigă, puă pescele în castronă, presări preste elă piperiă, ferbi untulă de lemnă cu zamă de alămaia și 'lău tornă preste pesce.

### Pesce fertă (prăjituă) în aburi.

**Cu sosă de sângel.** Cându-tăi pescele prină săngele în oțetă, pescele 'lău tăi bucăți și fără să-lău mai spelă 'lău sări lăsându-lă să stea câțiva timpă. Acum puă într-o caserolă untă sauă unsore, morcovă, chilă, cépă, capere, sardele, aiă, foă de dafină, tamariscă și cojă de alămaia și pe deasupra bucătile de pesce presărându preste elă răsuri de căjă de pâne negră, tornă săngele cu oțetă precum și zamă de mazere în tigăie și ferbi pescele în aburi; sosulă 'lău străcori printr-o sitită.

**Blanchete de pesce cu fricasă.** Desfăcându carnea de pe osă și curățindu-o de pele tăi din ea bucăți de căte ună policariă de mară, le sări și le frigă în untă. — Remășițele le ferbi cu zamă de pesce, tornă zamă preste ună sosă deschisă, care-le 'lău legă cu zamă de alămaia și cu galbinușă de oă, 'lău amesteci cu carneă friptă, și garnezi cu gogoșele din aluată cu untă.

**Cu sosă brunetă.** Curăță pescele de soldă, 'lău tăi în mai multe bucăți și 'lău ferbi în aburi adăogându-o bucată de untă, multe felii de cépă, țeleră, o foieă de dafină, cojă de alămaia, fire de piperiă și cuișore. Acum scoță bucătile de pesce afară, puă în unsore nițelă zăchară și faină și îndată ce va capăta față rumenă tornă în lăuntru oțetă și zamă de mazere. Cu sosulă străcorată ferbi bucătile de pesce și adaogă galusci de franzelă prăjite în unsore, cartofi sauă grisă.

**Cu vină roșu.** Bucăți de crapă, de mihalță și altă soiă de pesce le prăjesci în untă și în vină roșu

cu foī de dafinū, tamariscū, cojī de alāmaiā, piperiū, cuişore, ghiberiū și florī de muscată, apoī călescī în untū felii de cépă, presări faină pe de asupra și ındatā ce sē va rumeni faina, tornī preste ea vinulū fertū, ni-tică zamă de pesce și zamă de alāmaiā, străcorī sosulū ındatā ce va fi fertū bine, preste bucătīle de pesce așe-đate în castronū și la mijlocū puī unū ragu de cépă măruntă, şampinonū și ficatū de mihalțū și alt.

### Pesce afumatū.

Cu ouă. Tragī pelea de pe pesce, scoțī osulū din mijloculū spinării, puī bucătīle pe o farfuriă și printre ele puī ouă, le presări cu sare și puī bucătī micī de untū și puī farfurie în frigătōre pe nisipū pănă sē va ȋnchega albușulū de oū.

Cu oțetū și untū de lemnū. Curățī pescele de pele și 'lū tai feliōre subțiri, care-le așeđi în cas-tronū și tornī preste ele oțetū, untū de lemnū, presări sare amestecată cu piperiū.

Cu chreanū. Ferbi pescele în sosū de untū, 'lū puī în castronū, amestecă în sosū zamă de alāmaiā cu chreanū și după ce veř ferbe sosulū 'lū străcorī preste pesce.

Cu smântană acrișoră. Puī pescele în apă ferbinte pănă sē va ȋnferbenta bine să-i sē ia pelea și apoī 'lū foloșesci ca și șunca cu gălusce, petece de șuncă și cu varză acră. Puī într'unū castronū unsū cu untū nițică smântană, apoī bucătīle de pesce preparate cum s'a ȣisū mař susū și preste acestea iarăși smântană, presări pe de asupra răsuri și pătrânjei tăiați măruntū, tornī preste ele unii ferbinte și punândū cas-tronulū în frigătōre ferbi bucata. Pe lângă ea adaogă cartofi sau varză acră.

Cu sardele. Curățī mař ȣantaiū pelea de pe pesce, apoī 'lū ferbi în sosū de untū, în care-le bagă pătrânjei, sardele, zamă de alāmaiā și cojī de alāmaiā.

### Pesce fascinată.

**Pifteluțe de farsă.** Formează din farsă de pesce pe unu cărpătoriu înfăinată piftele, faci formă de șoare din rădăcini de pătranjel; învărtesci piftelele în ouă și răsuri și le frigi.

**Cărnăței de farsă.** Faci farsă de pesce sau amesteci carne de pesce afumată muiată în apă călduță ca laptele, și formează din aceasta cărnăței ca degetul de lungi, care-i învărtesci în ou și răsuri și i cocă în unsore.

**Rulade de pesce.** Curăță pescele de pele și de șoare și din carne luă formează pifteluțe de unu degetu de lungi și de două degete de grăsime, care-le le marinează în sare, untu de lemn și zamă de alămaia ținându-le în murătură 1 óră, apoi le ungă cu farsă de pesce, le înfăsori, așează farsă în formă de cunună în castronu, la mijlocu puă o franzelă rotundă ca să nu să pătească una de altă, puă ruladele pe farsă și le acoperă cu hărtiă unsă cu slănină sau cu untu, care o ia și josă de pe ele după ce le ai frigă dar și franzela, în locul căreia puă la mijlocu ragu formatu din untu de pesce.

**Friptură ovreiască.** Faci farsă de crapă și punându-o pe unu cărpătoriu provezută cu răsuri formează din ea ca unu feliu de spinare de epure, așează acestu cărnătu pe o jumătate de colă de hărtiă unsă cu untu, așează preste elu sardele ca și cum ar fi împenătu, 'lăridică cu hărtiă cu totu și 'lă așează în tigăe, și cându 'lă frigă tornă preste elu untu și smântană. Sosul celu daă cu aceasta bucătă să fiă de sardele cu smântană.

### Piftele de pesce.

Tai pifteluțele cu osul din mijlocu cu totu de unu degetu de grăsime, sau desfacă carne pe amândouă lăturile de pe osul spinări și acestu fileu fiindu pescele mare 'lă tai felii ca degetul de grăsime, fiindu pescele mai micu tai bucați de trei ori patru degete de grăsime,

cară devină lungărețe și în patru colțuri. Apoi le lași să stea sărate 1 óră.

**Cu răsuri.** Afundă bucațăi sărate de pescă mară în untă amestecată cu gălbinușă de ouă, le învărtesci în răsuri și apoi le frigă pe grătariu, picuri preste ele zamă de alămaiă sauă adaogă felii de alămaiă sauă le garnezești cu mazere călită sauă cu altă legumă aleasă.

**Cu capere și smântană.** Le frigă în untă sauă în unsore cu cépă, puț preste ele smântană, zamă de alămaiă, capere, pătrânjei și pe de asupra untă sauă unsore și le prăjesci în frigătore.

**Cu smântană și ardei.** Frigă piftelele de pesce în untă și unsore cu cépă tăiată mărunțelui și cu ardei, adaogă apoi nițică smântană acrișoră și le ferbi în smântană acăsta.

**Cu sosă de sardele.** Presără preste piftele sare și piperiu, le frigă în untă sauă unsore cu pătrânjei și cépă tăiate mărunțu; înfăinezi unsoreea și tornându nițică supă sauă zamă de postă o ferbi binișoră, adaogă zamă de alămaiă și untă de racă. Garnitura va fi ragu de pesce ori de stridiu.

**Cu sosă de trufle.** Marinează piftelele cu cépă, pătrânjei, untă de lemn și cu zamă de alămaiă și cându le frigă tornă preste ele mereu murătură și le servesci la masă cu sosă de trufle făcută din remășițe de trufle à la saint Marsan sauă au suprême.

**Cu sosă de piperiu.** Gătesc piftelele ca și pe cele nemijlocită de mai în nainte, le frigă și daiă lăngă ele sosă de piperiu.

**Cu untă de racă și cu ragu.** Taiă bucațile de pesce ovalu (în formă de ouă), le sară și le așezi într-o caserolă unsă cu untă de pesce; apoi le acoperă cu hărtia unsă cu untă de pesce, le frigă cându voiesc și le dai la masă; la masă le dai cu ragu de racă.

### Forme mici cu umplutură de pesce.

Din pesce friptă. Präjesci ureză în untă de raci și 'lă puț în capsule de hârtiă cu carne de pesce tăiată bucături cubice; preste acestea aședii șampignonă prăjită în untă cu cépă și cu pătrânjei și iarăși ureză. Capsulele le puț pe o tănichea, le ungă pe deasupra cu untă și le cocă, apoi le ungă cu glace.

Din pesce crudă. Tați carnea pescelui desfăcută de pe șase bucături cubice ca degetul de grăse și le prăjesci acestea în untă cu pătrânjei, cépă și cu șampignonă. Acum facă farsă de pesce din untă de raci și din verdețurile rămasă dela prăjitură, și cu aceasta umpli capsule de hârtiă, aședii pe fundul loru bucăturiile de pesce. În fine presări preste farsă parmesană, picuri preste elu untă și le cocă cam  $\frac{1}{4}$  de oră și le dai la masă în capsule.

Cu raci și ragu. Puț în forme mici de tănichea unse cu untă codițe de raci, le căptușesci de o potrivă cu farsă de pesce, umpli mijlocul loru cu ragu, le acoperă cu farsă și apoi ferbi bucata în aburi. După ce vei scoate bucata din forme o ungă cu untă de raci.

### Pesce rece.

Cu oțetă și untă de lemnă. Ferbi pescele bine și scoțindu-lu din șala 'lă aședii într-unu castronă lungureță, apoi 'lă ornezi cu buchetuțe (vîrstuțe) de pătrânjei verdi sau și cu ouă ferte vîrtosă sau umplute, dandu cu elu în vase deosebite oțetă, sare, piperiu și untă de lemnă.

Italienescă mai cu sama lângă pesce de mare amestecă untul de lemnă cu totu asemenea de multu oțetă cu sare și cu piperiu, le bați acestea bine cu furculiță până ce să îngroșă și apoi deșerți acesta amestecătură preste pesce.

Pesce friptă-rece. Sară pescele după ce lăi curățită și 'lă lașă să stea aşa câțiva timpuri; acum pi-

seză cépă tăiată măruntă, pătrânjei, tamariscu, basiliice, coji de alămaiă amestecându în ele o bucată de untă. Cu acestu preparat ū frecă pescele pe din lăuntru, 'lă frigă tornându preste elu cându să frige, untă. După ce sa friptă 'lă lașă să se răcăsească, și apoi puști preste elu oțetă, untă de lemnă, capere, coji de alămaiă, și sardele tăiate ca tăcării tornându și pritocindu sosulă de mai multeori preste pesce, — apoi 'lă dai la masă.

Cu maionesă. După ce aș fertă pescele de riu ori de mare 'lă lașă să se răcăsească și punându-lă în castronă tornă preste elu maionesă (mayonaise).

Cu sosuri reci. Pe lăngă pesce fertă și răcăită, apoi garnită cu felii de alămaiă, cu sardele, ouă, cu capere și scoici, cu carne de pesce și cu maionesă, dai sosu rece de ouă, de verdețuri, de capere sau de sardele.

### Cum să murezi remășițele de pesce.

Așezi într'ună vasă de porțelană sau de pământă bucăți de pesce fertă ori friptă cam de pe la mijlocul spinări și a pântecelui desfăcute de șase, sau și pescisorii mică întregă și tornă preste pesce untă de lemnă amestecată cu oțetă, cu piperiu, capere și cu coji de alămaiă dar să îngrijesci ca să se moia totă pescele; acum acoperă vasul bine. Acestu pesce marinată 'lă așezi într'ună castronă (blidă) ovală și 'lă garnezi cu pătrânjei, și dai pe lăngă elu oțetă și untă de lemnă sau sosu rece de verdețuri. — Spre a marina (mura) pesce fertă ferbi oțetul amestecat cu apă împreună cu cépă, piperiu și sare și tornându-lă caldă preste pesce 'lă lașă stea acoperită. Ca să păstrezi pescele timpă mai îndelungată 'lă tai felii felii, care-le frigă în untă de vacă sau de lemnă, sau legându-lă crutășu cu scortă 'lă ferbi cu oțetă și cu vină adăogându și niște apă, cépă, coji de alămaiă, frunză de dafină și fire de piperiu; apoi 'lă așezi bine întăpenindu-lă într'o olă de pământă sau de pétră, tornă pe deasupra oțetă fertă răcăită, —

presări dresurile — ca să se umple totu locul, ce mai rămâne deșertu, oțetul apoi să și sleiesce. De asupra puu untu de lemn și acoperi vasul.

### Pesce rece cu aspic și maionesă.

**Aședatu în piftii (reci, catarigi).** Ferbi albastru păstravă mici, dar să nu i ferbi pré tare, ca să nu crepe, și-i lași să se răcescă în zama loru. Acum torni piftii de pesce deschise sau și de carne într'o formă ovală, și indată ce să voru slei piftiile, așezi păstravii unulă langă altulă pe spinare ca nică unulă să nu să atingă de marginea formei, apoi umpli forma cu piftii, și dacă este formă destulă de înaltă mai puu în lăuntru anca unu rendu de păstrav. Cându deșerți forma, poți garni marginea cu piftii tăiate după placu dar de colorea întunecată. — Totu asemenea poți băga în formă bucăți de pesci mai mari desfăcute de pe osulă spinării, iară pe fundul piftiilor așezi codițe de raci, felii scobite de trufle, albușu de oă virtosu, pătrânei, cojă de alămaiă tôte aședate delicat.

**Aședatu în scoici.** Marineză pescele tăiatu bucaturi cubice mici dar friptu cu zamă de alămaiă, cu untu de lemn și cu piperiu; aceste bucaturi le puu apoi în scoici, grămadesci pe de asupra maionesă, care o ornezi (impodobesci) cu aspicu.

**Împodobită cu piftii (reci).** Lași pescele să se răcescă în zama, în care l'ai fertu, apoi 'lău așezi preste aspicu sleită într'unu castronu pusă pe ghiată, și după ce va fi fără rece torni preste elu piftii deschise, grăse și reci, ca să se acopere de tôte părțile cu piftiile de o potrivă. Indată ce să voru slei și piftiile, ornezi marginile cu aspicu de mai multe fețe și de forme, ce 'ți voru plăcea. Cându 'lău dai la masă dai tot-de-odata și oțetul cu untu de lemn sau vr'unu sosu rece.

**Aședatu în piftii cu maionesă.** Moi pescele fertu, tăiatu bucăți totu asemenea de mari dar

desfacută de pe șose, în fugendă bucătile în furculiță, în maionesă amestecată bine, și lași bucătile singuratice să se sleiască de asupra gheții. Apoi le aşedă într'unu castronu și le ornezi cu aspică.

### Batocă.

După ce lăi spălată în mai multe ape i tragă pelea de pe elu josu, și 'lău presără tare cu sare și lăsan-  
du-lău să stea astfeliu vr'o câteva ore 'lău spelă iarăși. Acum 'lău puă în apă ferbinte cu rădăcină și dresură și 'lău ferbă numai nițelău pănă ce poți desface șosele de pe elu; apoi 'lău desfacă în mai multe părți și 'lău gătescă.

Batocă prăjită în unsore. Rumenesci cépă tăiată în ele în untă sau în unsore, le scoți afară și în locul loru puă pescele despăcată, 'lău prăjesci puținelu și punându-lău în castronu presără preste elu răsuri fripte rumenă, precum și ineluțele de cépă și 'lău daă la masă cu varză acră.

Coptă. Spelă pescele și 'lău despoă de pele, apoi 'lău împărți în bucăți frumosă, care sărându-le le lași să stea câtva timpă, apoi le învărtesci în oă și răsuri și le cocă în unsore. Cu aceasta bucată daă varză acră, sau prăjesci pescele cu smântană, zamă și cojă de alămăia, cu pătrânei și cu untă de sardele.

Friptă. Ferbă batoculă nițelă și i tragă pelea josu; 'lău împărți în bucăți, apoi le frigă aceste pripită, cu cépă, cu pătrânei, aiu, piperiu, untă de lemnă sau cu untă sau unsore potrivindulă și de sare.

Cu smântană și cu sardele. Puă într'unu blidă unu strată de batocă opărită, preste elu răsuri prăjite în untă, smântană acrișoră, sardele, pătrânei tăiată maruntă precum și piperiu; apoi iară unu strată de pesce, în fine untă ferbinte pe de asupra răsurilor. Astfeliu preparată 'lău ferbă în frigătore.

## Pesce de sălată (pentru sălată).

## Heringi en papillotes.

Jumătățile de heringi desfăcute le tați odată și le moși în sosu albă cu verdețuri fine. Apoi înfașoră câte două bucăți într'o hărtă unsă cu untă, încrețesci hărtia și frigă heringulă preparată astfelii pe grătariu.

Copți. Tragi pelea de pe heringu, desfaci osulă dela mijlocul spinării, împărți pescele bucăți, care le învărtesci în faină, în oū cu apă sau numai în apă cu răsuri, 'lă cocă în unsore și 'lă puș la masă cu varză, sau 'lă poți prăji și cu smântână.

Friptă. Curăți pescele de pele, i tați capulă și coda de jumătate, scoți osulă mijlociu afară prin ceia-ce să înjumătășește heringulă, așeďi bucățile iarăși la locul lor și punându pescele în lapte 'lă lași să stea vr'o câteva ăile, apoți 'lă așeďi pe o sită lăsandu-lă să stea și aci vr'o câteva ăre, și apoți 'lă frigă în untă sau în unsore.

Recă cu untă. Heringi sărați, ce să împörtă la noi mai antaiu să pună în lapte să stea vr'o câteva ăre, apoți i scoți afară, i tați, așeďi bucățile iarăși la locul lor și i dai la masă pe o frundă de viță de viă, totușă așa și untulă prospătă.

## Sardele sărătă.

Acstea le speli, le stergi, le curăți de ăse, tornă preste ele sosu de verdețuri sau oțetă și untă de lemnă și le garnezii cu ouă tăiate în patru.

Sardine. Le scoți din preuna cu sosulă loră din tinichelele loră, le garnezii cu pătrânjei verdi și le dai la masă cu alămăia și cu untă prospătă.

## Scrumbii și ări.

Tragi pelea de pe ele, presări preste ele sare și piperiu și le dai la masă cu pâne unsă cu untă prospătă sau picuri preste ele untă de lemnă.

Tinu saū lacherdă ș. alt.

Acetă pesce marinată 'lău taiă felii saū bucăți, le așeď pe o farfuriă saū într'ună castronașă lungăreță și tornă preste elu nițelă untă de lemnă.

Pesce pentru sălată în aspică.

Umpli forme mici de pasteturi cu piftiă și în piftiă puă pătrâneje, bucăți de pesce, ouă vîrtose ș. alt. le înțenește cu piftiile și pe deasupra tornă maionesă din gălbinușuri de ouă vîrtose. După ce s'aū sleită piftiile scoți bucata din formă afară și o garneză cu aspică.

Sălată de pesce.

Sălată polonesă. Ea constă din heringă și mere taiate bucături cubice și amestecate una cu alta, apoi preparate cu cépă taiată mărună, cu oțetă, cu untă de lemnă și cu piperiu. În locu de mere poți pune cartofi ferți tăiați bucături ca și merele.

Pesci de sălată, mihalțulă, heringulă, petromisolă, lacherda, somnulă și raciă de mare să taiă bucăți și să amestecă în untă de lemnă și oțetă cu cépă taiată mărună și cu tarhonă. Acuma puă sălată într'ună castronă rotundă, și preste ea așeď frumosă, felii de alămaiă, măslini umplute, sardine, sardale (jumătăți) care-le încolăcescă în formă de melcă dar la mijlocul lașă locu golu să poți pune ouă ferte vîrtoșă și capere (ună rîndă de ouă ună rîndă de capere).

Sălată de heringă. Curăță heringulă, i scoți de alungulă osulă spinării, 'lău speli în vină și apoi 'lău așeď iarăși ca și cum ar fi întregă pe ună castronă ovală și 'lău garneză cu ouă ferte vîrtoșă, cu capere, cu crastavetă murați în oțetă, cu sfeclă, cu felii de cartofi saū și cu pirea rece de cartofi. Lângă sălată dai oțetă și untă de lemnă.

### Animale de apă.

#### Cunoșciințe pregătitoare.

Cum aș de a să găti stridiile.

Stridiile suntu numai atunci prospete cându suntu bine și țapenii încheiate în cătu trebue să le desfacă cu cuțitul. Pentru sosuri, raguuri și alt. să scotă din găocea loru și apoia să ferbă nițelui în apa loru mescată cu zamă de alămaiă, iară bărbile adică partea negră să depărteză. Sau să ferbă întregi în vinu, să străcără indată și le tăiem bărbile. Acum le spelă frumosu și le desfacă cu unu cuțitul tempitul; găoacea sau scoica gola să pune la o parte, iară găocile cele pline să aşadă pe o cărpă, dar să nu li să verse mustul. Pentru o singură persoană socotim 8—10 stridiu.

Desfăcute. Încăldescă untu de sardele, puă în elu pătrânjei, smantană acrisoră și 30 de stridi desfăcute de găoce adăogându și mustul din ele; le presari cu răsuri prăjite și le puă să ferbă.

Cu untu de lemn și zamă de alămaiă. Le desfacă și le puă pe grătariu și preste fiecare stridiă picuri 4 picături de untu de lemn finu, 3 picături de zamă de alămaiă, și presari nițelui piperiu; acum presari preste ele răsuri și cu 5 minute în nainte de a le da la masă le prăjescă pripitul, apoia le aşează pe unu servietu și adaogă lângă ele jumătăți de alămaiă. Mai cu samă dai la masă stridi crudă și și fripte de odată.

Crude cu alămaiă. Desfacă stridiile, și puă găocea de asupra la o parte, stergă frumosu marginile, puă stridiile într'unu castronu pe unu servietu, sau pentru fiecare persoană pe cete o farfurie și adaogă felii de alămaiă.

Cu untu de sardele. În fiecare stridie desfăcută puă untu de sardele topitul, presari pe de asupra

răsuri, picuri preste acestea untă și le cocă în gaura platonului.

**Ragu în scoici.** Gătescă ragu de stridi și cu acesta umpli scoicile, presări pe deasupra răsuri, preste care picuri untă de raci și aședandule pe o tinichea le prăjescă până să vorărumeni.

### Lutre și castoră.

**Fripte.** Carnea de la pulpă său și de aiurea de lutră murată său și de castoră se curăță de pele, apoi o împeneză cu sardele și până ce să frige picuri preste ea bărbătescă untă, saramură, smântană și zamă de alămăia, care sosu 'lă mai ferbă apoi și cu capere.

**Prăjite.** După ce curăță carnea de pele și-o tașă în bucăți, o sară și apoi o prăjescă în untă cu dresuri, rădăcină și cojă de alămăia, din mustul cărora facă unuș sosu intunecată, preste care tornă zamă de mazere, 'lă înăcrește cu zamă de alămăia, și după ce 'lă vei străcoră, 'lă mai ferbă și cu carne.

### Stărcul său bătlanulă.

Să opărescă și să ferbeă în apă cu oțetă, și după ce ferbe arunci apa, ca să și pierdă carnea gustul celu neplăcută, apoi 'lă gătescă ca și pe rață sălbatică, iară sosul 'lă înăcrește cu zamă de alămăia.

### Picioare de brósce.

Gătimă în cuică număără cōpsele (picioarele) de din dărătu de brósce și a nume de brósce verdi de apă. Carnea samănă fiindă fără fragă cu carnea de puiu de găină, număără cătu este ceva mai mole și ușoară de minune de mistuită. — Timpul celu mai favorabilu pentru de a găti brósce este de la începutul lui Februarie până la finea lui Martie.

**În sosu de untă.** Speli cōpsele de brósca și le blanșești, apoi le prăjescă în untă cu pătrâneje și le ferbă în sosu de untă.

În formă de coteletă. Desfacă carnea de pe 2 cōpse și o împreună cu a treia, o sară, o bață și facă din ea cotelete, care-le învărtescă în oū și răsuri și apoi le frigă în unsore său în untă. Le dai la masă cu alămăia său pe legumă, său le ferbi în untă de sardele, în zamă de alămăia său în nițica zamă de carne, său cu sosu de untă, zamă de alămăia și cu smântană.

În formă de fricase. Le gătescă cu sosu de untă și le bață în zamă de alămăia cu gălbinușu de oū.

Prăjite. După ce le spelă și le sară, le lași să stea câtva timpă, apoi le moți în oū, le învărtescă în faină și răsuri și le prăjescă în unsore ferbinte de porcă său de vacă. Acum le aşează pe unu servietă presărându pe deasupra loru pătrânjei prăjiți și dai lăngă ele sălată său le pui preste legumă.

Ferte. Spelă picioarele de broscă, le ferbi în apă cu oțetă, adaogă sare, cépă și tamariscă, și le dai la masă cu aceasta zamă scădută și străcorată, apoi presări preste ele răsuri și pătrânjei și tornă pe deasupra untă topită ferbinte.

În formă de ragu. Prăjescă cōpsele de broscă în untă cu cépă, cu șampinoni și cu murile, le ferbi în sosu de untă și le garneză cu conopide și cu codițe de raci.

Cu sosu și cu cartofi. Ferbi cartofii mărunți, i prăjescă în untă cu cépă și cu morcovă, scoți cartofii afară, indată ce voru fi rumeniți, înfăinează rădăcinele și tornă preste aceasta supă de postă. Lași acestu sosu să ferbă bine și lău străcoră prin sită preste cotelete, carele garneză cu cartofi ce i țină caldă.

### Gamară său raci de mare.

Acesti raci să potă mâncă preste totă anulă. Vrându-ăi ferbe i arunci în apă sărată tare dar ferbinte să cloicotescă mestecată cu oțetă, întrețină tot-de-odata unu feru arsă în apă, ca apă să remăia mereu în ferbere.

Gamarulă trebuie fertă  $\frac{1}{2}$  de oră. — Să potă cumpăra și din boltă murați.

**Reci.** Marineză gamarulă și apoi desfacă carnea de pe șase, o așezi iarăși laolaltă, său o poți tăia frunășore frunășore. Piseză acum untura lui cea brună, bucățile cele mici de carne precum și șuale și gălbinișurile de oț ferte vîrtoș; străcori și freci sosulă acesta cu nișelă muștariu francescă, cu zamă de alămăia, cu untă de lemnă, cu sare și cu piperiu formându astfelii unuș sosu cam groșioru, care-le lău deșerți preste carne de racă. În locu de muștariu poți pune oțetă de tarhonă precum și verdețuri tăiate mărunțelă și capere, iară castronulă, în care puț raci, lău garneză cu felii de franzelă unse cu icre.

**Cu maionesă.** Piseză șuale mărunțelă și le amestecă cu maionesă albă, prin ceeace să face maionesă roșietică (deschisă), o întindă preste carne de racă aședată pe aspicu sleită, mai puț ană unu rendu pe de asupra îndată ce să va fi sleită celu dintaiu aședată adică pe ghiață. Pe din afară așezi ouă înjumătățite ferte vîrtoș, așezi în jurul loru aspicu tăiată subțire, iară pe maionesă din dărăcău șuăloru așezi codițe de racă, măslină, și sardele încolăcice ca melculă.

**Caldă.** Ferbi pătrânjei, cépă, hagimă și piperiu în untă de lemnă cu zamă de alămăia, despici raci de alungulă în două (cu cuțitulă) și tornă acestu sosu preste laturea loru cărnosă.

### Crevete (caridachă).

(Raci de mare de altă soiă.)

Acestu felii de raci de mare mici, care să mănâncă cu căjă cu totu pănă le este acesta môle i ferbi ca și altfelii de raci, dar să se transpörtă mai cu samă ferți, și nău de cătu aș găti cu oțetă și cu untă de lemnă presărându și nișelă piperiu, său i dai la masă cu sparanghelă, cu pâne cu untă, său ca garnitură pe carne.

## Raci de riu.

Raci de riu suntu mai bunu din Maiu pana in Augustu, sau in lunile fara r cum e vorba.

Cum sa ferbi raci. Ferbi apa cu felii de cepa, cu patranei, chiminu, cu piperiu si cu sare si o stracorii findu anca ferbinte, preste raci spalați frumosu, apoi in apa acesta ferbi raci la focu bunu pana li se va inrosi frumosu coja.

Cum conservi raci grasi. Racii i tin in trunii reservoarui (lacu) de pesce si i nutresci cu trifoiu prospetu, cu cresonu, cu lubenițe, remășițe de carne dela măcelariu, cu sange si alt. cu paseriu mörte, singuru, cărui-i radu cojă, cu tărățe de grău, si vrindu al îngrășa iute cu jumeri de ouă. Ca să-i poți ținea si afară din apa câtva timpu i puș într'o corfă (coșu) proveștutu cu trifoiu, cu ursici sau cu muschiu, care le stropesci in totă țiu cu apa prospeta punându-le raciloru de mâncare ouă, frânzele muiate in lapte si alt. Corfa o legi cu pânzătură si o așezi in pivnița pe nisipu prospetu.

Raci unși. Ferbi in apa amestecata cu vinu cepa, patranei, chiminu, sare si piperiu (fire intregi), si stracorii apoi apa preste raci spalați si i lași sa dea de vreo cateva ori in undă in pripă. Apoi stracorii apa, puș preste raci o bucată de untu si acoperindu vasulu 'lui scuturi de vreo cateva ori pana se va topi untul de totu. Acum așezi raci pe unu servietu in formă de piramidă (se înțelege in castronu) toti cu fofecile in susu.

Ferți. Speli racii anca de viu, apoi i puș într'o șolă si i operi cu apa ferbinte, adaogă sare, chiminu si patranei tăiată măruntelu, acoperi vasulu si ferbi racii cam 10 minute pana ce face apa spumă, iară racii capătă față roșia deschisă. Apoi așeazăndu-i într'o farfurie, carea o coperi, sau într'unu castronu acoperiți cu unu servietu i dai la masă.

Carne de raci în scoici rece. Poți face sosu sau maionesă atât din raci de riu cătu și de mare cu ouă pisate, ca și la gamari și amestecă printre ei carne de racu tăiată cubicu, umpli cu ea scoici și garnezi cu aspicu, carne de racu, cu sardele și galbinușuri de ou tocate.

Caldă. Faci hachisă de raci, umpli cu elu scoicele sau cojile de raci, puș preste ei răsuri și untu de raci și i țină vr'o câteva minute în gaura platonulu.

Cu smântană. Scoți raci din cøjă încă fiindu ferbinți, și tot-de-odata topesci și prăjesci în untu de lemnu, în untu de vacă sau și în unsore răsuri și pătrânei, ferbi sosul cu smântană, cu vinu, piperiu și potrivesci de sare, și apoi 'lă tornă încă ferbinte preste carne de raci.

#### Curmale de mare.

Scoica de curmale și alt. scoici mai mari de mare le spelă frumosu și le puă într'una tingiră, tornă preste ele nițelu vinu și acoperindu vasulă 'lă aședă în gaura platonulu păna vei putea desface găocea. Acum scoți carnea din scoică cu furculița, o curăță de cruspela din mijlocu, ce să pote cunoscă, căci are unu vîrfu negru. Totu pe unu timpu rumenesci în untu cépă tăiată măruntu, o infâinezi nițelu, tornă apa, ce ese din scoici, zamă de alămaia și adaogă și piperiu; în fine ferbi carnea cu acesta.

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

Ferbi caracatiă, ca și raci, în apă sărată păna începe apa să facă spume; apoi scoțindu-o din ăla o aședă pe unu cărpătoriu, și i smulgă picioarele, desfacă carnea de pe încheiăturile de din susu, și o rupă bucăți mici. Trupulă 'lă scoți întregu din găocea și adaogă mustulă, materia galbenă și carne cea bună la cealaltă carne, arunci ansă ouăle, perii și materia cea negră.

Dacă umpli găocea caracatiții cu carne ei, o sară, o piperești, apoi presări preste ea răsuri și pătrânjești, care trebuie să le amesteci una cu alta, torni preste ea zamă de alămai și untu de lemn rece ca să fiă mustosă, și punându bucata în frigătore o ferbi cinci minute, aşedându găocile pe tinichea sau și pe grătariu. Numai cându este luna plină suntu caracatițele așa de grase, ca să poți umplă cu carne unei caracatițe găocea ei; de altădată și trebuie spre scopul acesta carne dela 2 caracatițe.

### Scoici.

Cum să prepară scoicile. Speli scoicile în apă, și ferbi scoicile încheiate în vinu cu pătrânjești și cu cépă, până să despică, apoi desfaci cate o jumătate de găoce, iară găocea plină o puș în sosu. Scoicile cele mai frumosse le alegi pentru garnitură, iară celelalte le puș în sosu.

Cum curăță scoicile găle pentru bucate mai mărunte. Alegi astfelu de scoici de stridiș, care suntu binișorul de adânci, și cari poți să le aşezi să stea dreptu în susu, le speli frumosu în apă caldă și le stergi bine. Pentru unele bucate (mâncări) suntu scoicile lătărețe albe mai potrivite ca altele. Aceste-le speli cu săpunu, și le clătesci bine. Acesta poți face de câte ori le întrebunțezi pentru ca să fiă curate. Dar să găseșc și forme de scoici de porțelanu.

Scoici umplute cu sardele, reci. Gătesci maionesă albă cu sardele, amesteci în ea capere tăiate mărunțelui, carne de raci cu sardele tăiată bucături cubice și cu aceasta umpli scoicile și le ornezi (impodobesci) cu codițe de racu, cu sardele, capere și gălbinușuri de ou tocate.

Calde. Bați 4 loti (70 grame) de untu și 3 loti (52 grame) de sardele pisate în patru gălbinușuri de ou, adaogă la aceasta 2 loti (35 grame) de parmesanu

răduiță, vr'o doți pătrăneț, hagîma și spuma din 4 albușuri de oță. Cu acăsta umpli scoicile, le cozi și apoi le dai la masă aședate pe unu servietă.

### Testosă.

#### Cunoșciințe pregătitore.

Cum să omoră țestosale? Puț pe pavăda loru de pe spinare unu feru arsă, ca să și întindă și scotă afară capul și labele și îndată le tai capul, labele și coda. Cându le uciți prință sângele intr'unu vasu ca să gătescă cu elu. Acum spellă țestosă și o ferbă în apă până ce i poți desface coja de pe ea, ceeace trebue să facă îndată ce o scoți din apă. Pelea eî precum și mațele și ferea le arunci. Aflându-se în țestosă nisce ouă mici galbine, le desfacă și le puț în sosu, dară acăsta trebue să o facă în momentul din urmă, caci altfel iu suntă prea tară.

Testosă în sosu de sângel. Facă rântașu galbinu cu untu, din faină și din răsuri, tornă preste elu zamă de mazere, puț sare, garofe-dresuri, magiăranu, coji de alămaiă și sângele ce lăi prinsu în oțetă; în acestu sosu puț carnea, plomanile și ficatul țestosel și o ferbă.

Testosă-confitura. Facă sosu de untu deschisă tornându preste elu apă de pătrăneț, în care sosu puț carnea țestosel și o ferbă în sosu vr'o câtva timpu. Acum facă găluscioare de răsuri, care răsuri să le picuri cu sângele de țestosă cându o uciți, puț și ficatul de țestosă tăiatu măruntă, și cozi aceste găluscioare în unsore, și cu puținu în naîntea de a da bucata la masă, le bagă în sosu dinpreună cu ouăle de țestosă. Fără găluscă poți înăcri sosul cu zamă de alămaiă.

Testosă-hachisă. Ferbă carnea țestosel, o tai măruntelu, și apoi o prăjescă (sau ferbă în aburi) în

untă cu pătrânjei, cu sardele și cu smântână, dar cătă se poate de priptu.

**T**estosă-ragu. În confitură mai puț mazere, sau sparanghelu, conopide, picioare de broscă și şampinoni.

**T**estosă cu sosu de vinu. Präjesci sau mai bine ăștău călesci în untă răsuri, torni preste ele supă, în carea ați fertă carnea, și adogă și vinu de Cipru.

### Melci (bourei).

Melcii bună de mâncată să găsească prin grădini și în vii. În multe locuri să țină melcii în nisce cutii sau lădi și să nutrescă cu foii de varză și cu verdețuri pentru cucnă, și se îngrașă. Melcii suntă buni de mâncată din Septembrie până în Martie.

Bună de mâncată suntă melcii până ce rămână închisă în căsulia loră. Mai ăntaiu i speli și i ferbi cam 2 ore în apă sărată, până ce i poți scăde afară cu unu acu cu gămăliă, dar trebuie să-i scoți până ce suntă încă caldi. După ce iai scosu din căsulia loră, le tai capulă, coda și petrile.

Reci cu oțetă și cu untă de lemnă. Tai melcii ferbi și curățăți în formă de tăetei; sardele, ouă ferte vîrtoșă și cépa o tai mărunțelă și mestecăndu-le cu melcii i prepară cu oțetă, cu untă de lemnă și cu piperiu.

Umplută. La 25 de melci, care-i ferbi și scoți din găocă, iai cam 3 loță (52 grame) de untă, 4 sardele strivite, topesci untul, puț o mână de răsuri, pătrânjei, piperiu, nucsoră (de muscată) și două linguri de smântână. Din acesta puț căte niște în fiecare căsulia sau găoce, care trebuie să le speli frumosu, și pe de asupra căte unu melciu curățită, acoperă cu răsuri și aşeazăndu-i într-o tingiră i puț în gaura platonulu să se prăjască.

În căsulia. După ce i ferbi străcorii apa și i puț în castronu pe unu servietă adăogându-lăngă ei

chreană înăcrită cu oțetă, sau untă fermentată cu zămă de alămăia.

Cu aiu. În fiecare afundătură a formei de găluse pui căte nișelă untă de lemn fină și căte o bucatică de untă, nișelă aiu și căte 3 melci ferti și scoși din căsuliă, i presari cu răsuri, picuri preste ele unsore și i ferbi în frigătore, apoi i dai la masă cu varză acră.

Cu sardele. Gătesc melci în formă de găluseci, după ce le ai tăiată capul și petricelele în locu de aiu cu pătrânjei și cu sardele tăiate înărunțel.

### Mâncări din ouă.

Cunoșciințe generale despre ouă.

Cum să păstrează ouăle.

Căja ouului este foarte porosă; aerul străbate prin aceste găurițe fine în ou și lă strică. — Ca să poți păstra ouăle trebue să îngrijesci ca să nu străbată aerul în lăuntru ouului. Pentru iarnă suntă a să considera 2 feliuri de ouă: 1. Ouă, care-le întrebunțăm întrigă. 2. Ouă, de la care trebue să se separeze albușul de galbinuș. Pentru sortă dintaiu iați ouă ouate primăvara și vara și le aşeți în aşa numită apă de varu (lapte de varu) ca să fiă acoperite de totu cu acesta apă. Pentru sortă a doua iați ouăle ouate dela 15 Augustu până în 8 Septembrie-le vîrbi în bucate (grâu, curcuruză, orză, ovăză) sau în cenușă cernută sau în pravă de cărbuni cu vîrfurile în sus, dar să pădesci să nu să atingă una de alta și să le ții la reciore dar să nu înghețe. Orice ou sănătosu să ține prăospetă unu anu de dile daca lău vei muia în sticla de apă fluidă (să găsesc în băcănil) și apoi lău lași să se usuce. Totu asemenea pulouăle într'o soluție subțire de gelatină, scoți din

ea ouăle unulă căte unulă și le rostogolescă în pulbere de gipsu.

**Ouă.** Întrebuiuțămă ouăle de curcană, de rață, de găscă dară mai cu samă cele de găină, care din cauza fragedimii loră suntă cele mai bune. Ouăle suntă pentru cucnă totușă așa de trebuințiose ca și sarea și unsorea. Bune suntă ansă ouăle numai prospete. Dar' chiar și între cele prospete sună de aceleia, care mirosă a fenu. Să potă cunoște după miroșu, dar' să te ferescă să nu pice în vr'o mâncare nici baremă o picătură de astfeliu de ouă, căci miroșul și gustul loră rău nu să poată delătura prin nici unu felu de dresu, ancațău intemplându-se să puă în vr'o bucătă astfeliu de ouă trebue să o arunci. Vrându a sci de suntă ouăle prospete, puă capetulă lătărețu (curu sit venia verbo) alu oulu pe vîrfulu limbii și de va fi caldu este oulu prospetu, dincontră statutu. **Sa ū.** Țină oulu cătră lumină; de este prospetu albușulă trebue să fia fără impede, iară gălbinușulă rotundu ca să se poată deosebi bine. De vreiu să te convingă de să află și ouă stricate între ouăle bune, le puă totușă în apă; cele bune să cufundă la fundu, iară cele stricate nătă pe de asupra.

### Ouă ferte.

**Ferte (moi).** Așezi ouăle în apă rece, le puă la focu și le lași să dea odată în undă, scoți acum unulă cu lingură și 'lă puă în mână. De va fi oulu ferbinte, ca să nu 'lă poți ține în palmă suntă ouăle ferte de ajunsu și trebue să le scoți îndată afară.

**Moi ca simburele.** Aceste le ferbă ceva mai multă ca cele de mai în nainte, ca să se curățe de cójă, gălbinușurile să fia ansă moi.

**Ferte vîrtosu.** Aceste le ferbă 10 minute și le scoți din apă. Si gălbinușulă trebue să fia vîrtosu.

De voiescă ca să poți curăță ouăle de cójă cu ușurătate, le scoți din apa ferbinte și le arunci în apă rece, unde le lași să stea cătva timpu.

**Ouă perduțe.** Să numescu acelea ouă, care-le ferbi sparte pănă ce să va face albușul albă, dară le scoți afară din apa ferbinte pănă suntă gălbinușurile anca moi. (Dacă nu suntă ouăle prospete să desfacă.) Le lași frumușelul din caja să se străcōre (sau mai bine ăși să alunece) în supă ferbinte sau în apă sărată, ce o ferbi într'unu vasu lătărețiu. Sau pușoulă în lingura de cucnă provețută cu nițică supă, și 'lău țină așa în supă ferbinte, apoi 'lău puș pe bucate și așa mai de parte.

**Ouă cōpte.** Poți să le cocă mai moi ori mai virtose. Le puș în spușă ferbinte și le acoperă cu ea; preste spușă mai puș vr'unu coperemēntu de pămentu.

**Ochiuri.** Puș într'o tigae unsore ferbinte sau și într'o formă de ochiuri, și bagă ouăle în fiecare afundătură sau le bagă unulă căte unulă în tigae, presără preste ele nițică sare, dară nu trebuie să le prăjesci pre multă, căci gălbinușurile trebuie să remână moi.

**Ouă de chibită.** Acestu feliu de ouă deși mîrösă a paie suntă tare căutate la dineuri. Suntă mai bune în Aprile și Maiu.

**Ouă de țestose.** Să consideră de cătră unii ca unu feliu de delicatesă.

### Ouă umplute.

**Cu aluatul cu unt.** Gălbinușurile de ouă ferte virtosu, meșulă de franzelă muiatul în lapte, gălbinușuri de ouă prospete, carne de pesce, sare, flōre de muscată, smântană acrisoră tōte aceștea le piseză bine și jumătate le aşedă pe o farfură de tinichea, preste care puș ouăle umplute cu ragu și le acoperă cu ce mai rămâne din ragu, dară mai antaiu aşedă imprejurul marginii unu cercu prăjitu din aluatul de unt, care 'lău acoperă cu hărtia, candu cocă măncarea de ouă.

**Cu ragu.** Taș de alungulă 6 ouă ferte virtosu și scoți gălbinușurile afară, în locul loru puș ragu sleită de pesce sau de momișe, de șampinoni și de limbă.

Acum bață untă cu gălbinișuri prospete de ouă, strivescă gălbinișurile cele ferte vîrtoșu și le mestecă cu celelalte împreună cu smântână și cu pătrânjei, și tôte acestea le puță într'unu castronu, apoi pe deasupra ouăle umplute și le cocă.

**Cu sardele.** Tașă 6 ouă ferte vîrtoșu de alungulă și piseză gălbinișurile cu franzelă muiată în lapte și stîrsă bine, care apoi le pasează și le amestecă cu 2 loti (35 grame) de untă bătută într'unu ouă și 1 gălbiniș de ouă, adăugă la aceasta sardele tăiate bucături cubice, presără sare și piperiu și umpli cu aceasta ouăle gurguiu, picuri pe deasupra lorăi untă și presără răsuri. Ce mai rămâne o amestecă cu smântână acrisoră, preste care așează ouăle umplute și le cocă.

**Ouă umplute cîpte.** Scoță din ouăle ferte vîrtoșu gălbinișurile, iară ouăle înjumătățite le ungă pe din lăuntru cu albușu de ouă și apoi le umplă cu ragu acoperindu-le cu bucăți ca de ouă, ce o arătă josă, acum înfășoră ouăle în bulină unsă cu albușu de ouă, le învărtășă în ouă și răsuri și le cocă în unsore.

#### Ouă în forme.

Ungă nisce forme mici de jumătate rotunde cu untă, presără în ele răsuri și puță în fiecare cîte unu ouă prospătu, presără nițică sare, apoi puță forme de vatra caldă până ce să se va închega albușulă de ouă. Scoță mâncarea din forme și o dai preste legumă, preste linte, bureți, hachisă sau ragu.

**Ouă umplute cu ragu de pesce.** Bață 2 loti (35 grame) de untă cu două ouă și cu 6 gălbinișuri de ouă ferte vîrtoșu, adăugă la acestea pătrânjei, sare și o mână de răsuri muiate în lapte dulce. Totușă preparatul îl puță într-o formă proverbulă cu răsuri, adăugă și ragu de postă; cocă mâncarea și o desertă din forme.

**Cu carne de racă.** Bață 3 linguri de untă de racă cu 5 gălbinișuri pline de beșamelă de pesce,

5 gălbinușuri de oă și 5 linguri de smântană, adaogă spuma dela cele cinci albușuri de oă și carnea de raci tăiată bucături cubice și coci într'o formă unsă cu untă de raci.

### Jumeri de ouă.

Cu momițe și șampinoni. Bați ouăle cu sare, cu piperiū și cu pătrânjei tăiată măruntelu, adaogă șampinoni prăjiți și momițe ferte tăiate bucături cubice dar reci și apoi amestecă ouăle în unsore ferbinte.

Cu hachisă. Prăjescă carne de vițelu friptă și tăiată ca tăcătei în unsore dela friptură și în smântană amestecându cu acesta nițică brânză de Parma (parmesană) frecată. Tot-de-odată facă jumeri din 5 ouă cu 1 lingură de faină, cu lapte, cu sare și cu piperiū prăjindu jumerile până ce să vorărumeni la fundă, presări pe deasupra brânză, ungă cu hachisă de tăte laturile și puă bucate pe o farfurie.

Cu raci și cu sparanghelu. Amestecă în ouă potrivite de sare sparanghelu și carne de raci tăiată bucături cubice și puă bucate preparată astfelie în untă de raci ferbinte.

Cu sărdele și cu heringă. Bați 8 ouă cu 2 linguri de smântană, 1 linguriă de cafea de faină, cu piperiū și sare adăogându la acestea sărdele și herringă tăiate fășii lungărețe precum și hagimă și le tornă în unsore ferbinte și fără să mai amesteci le țină la foc până să vorărumeni la fundă. Fiindu-ancă bucate pe deasupra măle o deșertă în strachina (blidă, castronă) și o și dai la masă.

Cu șuncă. Bați cu sare 6 ouă, adaogă nițelul lapte dulce, hagimă și șuncă tăiată măruntelu, și deșertă măncarea în unsore ferbinte, mestecă în ea cu furculiță până să va îngroșa dar să fie încă totu măle, dai în-dată bucate la masă și puă piperiū preste ea.

## Ouă în unsore.

Bați 8 ouă, le sară și le deșerți într'o tigăe lătăreață provăduță cu unsore ferbinte de vacă sau de boiu; ridici de pe fundă cu o furculiță bucata lipită până ce să se va căce întrăgă, dar cu toate acestea să fiă mole. Acum o deșerți într'o farfuriă și presără preste ea hagimă sau piperiu. Cu aceasta bucată dai la masă șuncă sau salamă, poți să le și frigă nișelă împreună cu ouăle; sau puț măncarea pe linte, pe varză sau pe spenat (spenaciu).

## Ouă în scoici.

Cu morună și cu trufle. O trufă și 6 loți (105 grame) de morună afumată tăiată bucături le călesci în untă, adaogă nișică glace, care o mestecă în 3 loți (52 grame) de untă ferbinte ca și jumerile, și înădăta ce să se va învărtoșă nișelă adaogă și trufă cu morunul. Acestă preparață lău aședă grămăzul în scoici, și le dai la masă.

Cu sardele sau cu heringă. Puț în ouăle bătute heringă harlechină (bouffon) sau sardele, umpli cu aceasta scoicile presărându pe deasupra hagimă.

Holandeză. Speli heringulă și lău taiă bucăți, care-le învărtesci în faină și le cocă (prăjesci) în unsore. Laptei de crapă să taiă, să presară cu răsuri și să prăjescă totuș asemenea ca și heringulă; 6 ouă ferte vîrtoșu, fiecare oătă tăiată în patru, să așadă învîrstată cu bucățile de pesce într'o strachină unsă, în care trebuie să fie pusă 3 linguri de smântână și cartofi tăiați frunășu; pe deasupra puț smântână și untă, aședă strachina în frigătore și lași să se înferbente bucata.

Ouă de economiă. Prăjesci în untă pătrâneje și după ce să se va reci bați untul cu două ouă, adaogă 6 ouă ferte vîrtoșu și tăiate mărunțelă, o lingură de smântână și niște răsuri. Din aceasta formezi cu mâinile înfăinăte ouă, care-le dai prin oătă și răsuri și apoi le cocă în unsore.

**Ouă în ragu.** Înfășorii ouăle prospete în hărtiă și le frigii în spudă ferbinte, până ce voru fi fără ferbinți, prin urmare moți ca simburele. Acum curății ouăle de cōjă și le puți într-un blidu. Preste ele puți ragu de pesce așa cătă abia să se vadă ouăle și le ferbi bine.

**Ouă în halată.** Ouăle sparte, ferte în apă sărată le scoți cu lingura, până ce le suntu anca gălbinișurile moți, și le aşezi în apă rece. După acesta puți pe nisce petecuțe de bulinu unse cu albușu de ou, cāte o lingură de ragu rece, preste care puți 1 ou, învălu colțisorii bulinului și învărtesci aceste pachetuțe în ou și rasuri, apozi le cocă în unsore.

#### Omletă de ouă (nemțescă).

**Din lapte.** Bați 5 ouă cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte și cu 2 linguri de făină potrivindu de sare, și deșerți măncarea în unsore ferbinte din tigaea lătăreață. Îndată ce să va rumeni pe de o lature, puți omletul în strachină, înferbinți din nou untu, rumenesci omletul și pe cealaltă lature și 'lă dați la masă.

**Din smântană.** Bați  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântană cu 3 gălbinișuri de ou, o lingură de făină și nițică sare, mestecă cu acesta spuma dela cele trei albușuri de ou, și umplându cu acesta o formă unsă cu untu, cocă omletul și 'lă dați la masă cu linte, varză acră și alt.

**Omletă francesă.** Bați în spuma dela 6 ouă (albușuri) cele 6 gălbinișuri de ou, 2 linguri de lapte nițică sare, nucșoră de muscată, piperiu alb și pătrânjei. În tigae topesci întraceia 4 loti (70 grame) de unsore de porcă ori de vacă lăsându-o să se înferbente bine, și deșerți ouăle în ea, clătină mereu tigaea ca să se amestice ce să învărtoșați cu ce a rămasu mai mole adica cu ouăle. Cându nu veți mai observa nimic fluidu, mai adaogă în omletă untu limpeditu și le cocă omletele până să voru rumeni la fundu dar' așa de pri-

pită ca međul să rămână móle în formă de cremă. — Acum deșerți omletul iute într'o farfuriă și puă pe lăturea rumenită nițică glace topită. La margine încovăi nișelul omletului cu cuțitul și apoi 'lă garnezi cu pirea de macrișu sau de linte, cu spenacu, mazere de spanganhelu sau cu bureți prăjiți, cu șuncă tăiată mărunțelui și subțire, sau cu morună, sau cu rărunchi de vițel prăjiți, care-i gătesc cu vinu în locu de oțet.

**Cu ragu** sau hachis. Cocă omlete, presări preste ele hachis de carne de vițel ori de racă sau cu ragu finu de pasere sălbatică sau de racă, sau de carne fragedă albă cu trufle, și apoi le înfășoră una preste alta, le ungă cu hachis și le tai bucăți de două degete de late.

**Ochi de boiu.** Tai franzela inele și o cocă în unsore ferbinte. Îndată ce să vorărumeni le puă într'o strachină unsă cu untă, puă preste ele nițică smântană bună și în fiecare inelui căte unu oă nefertă. Preste ouă puă sare și smântană, acoperă castronul, care 'lă puă în gaura platonulu lăsându-lă acolo pănă să va învărtosă albușurile, dară gălbinușurile trebue să rămână încă albe; sau cocă ouăle și le puă în inelele de franzelă, care trebue să le fi prăjiti cu smântană.

**Ouă tăiate.** Călescă în untă pătrânjei și răsuri, apoi le amestecă cu smântană și cu sare, mai prăjescă în aburi acăsta încă odată, puă în ea ouă tăiate potorei dară ferte vîrtoșu și dai îndată bucata la masă.

**Ouă aședate.** Ungă strachina (blidulu, castronulu) cu untă și puă în elu  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântană, bață în lăuntru 6 ouă și aședă preste ele sardele tăiate tăetei, presări pe deasupra hagimă (harpacică), răsuri și bucățele de untă, și puă strachina în cuptoriu, și candu să voră fi învărtosată de jumătate le dai la masă.

**Untū, smântână, lăpte, brânză  
și zăru.**

Cum să sară untulă.

A păstra pentru iarnă untū din luna luī Maiū e fără bine. Spre scopulă acesta speli untulă, mai multe porțiuni singuratic dar' mică, în apă rece, până ce apă va rămâne de totu limpede. Frământă apoi untulă într'o covată cu sare bine bine. La 20 punți (11 chilo 201 grame) ti trebuesce 1 puntū (560 grame) de sare de masă pisată măruntă. Untulă sărată să stea în covata (trócă, moldă) o noapte. Acum ia o ăla de pétră, o speli de o potrivă cu oțetă și cu sare și pe fundă puī unu strată de sare pisată măruntă, apoi bagă untulă cu încetulă în ăla, lău îndești bine ca să nu rămăia de locu spațiul la mijloc. ăla o umplă cu untū până din josu de margine locu de unu degetă de grosu, puī preste ăla pândă subțire, o bagă în ăla de tōte laturile pe la margine și presari preste pândă sare. ăla acesta o puī să stea în celariu (piyniță) 24 de ăre, apoi tornă preste ea apă de sare tare, ca să se acopere pândă cu apă de sare, și așezi preste ăla unu acoperemēntă, care să se potrivescă bine pe ăla. Din timpă în timpă trebue să mai tornă apă cu sare, ca pândă să fă totdeuna umedă.

Untū cu aiū. Strivescă aiulă, lău dai prin sită și lău mestecă în untū, spre a să intrebuiță la friptură pe grătariu, la sosuri și alt.

Untū de verdețuri (pentru sosuri, piftele și alt.) să face: blanșezi pătrânje (foițe) și foī de cherbelă în apă cu sare, i storci și i tai măruntă din preuna cu șalote, și amestecă în ei piperiū, sare și zamă de alămăia și apoi le bați tōte acestea cu o bucată de untū.

Untū de raci. Präjescă în untū cojile pisate de raci ferți, la 15 raci și trebuesce cam  $\frac{1}{4}$  puntū (140 grame) până ce să înroșescă, după aceia tornă apă fer-

binte preste ele, și străcori prin sită désă. — După ce să va răci iași unsórea sleită roșiă josă și întrebuiuște să după placuș sau dacă nu va fi curată de totuș o topesci ancaș odată și o străcori.

Untu de sardele. Piseză sardelele curățite, le dași prin sită, și le amesteci în de două ori atată untu.

Untu topită. Puș untulă într'unu răsvariș (cratiță) așeșenduș cratița la focuș, ferbiș untulă la începutu ceva maiș tare apoș maiș domolă. Cându va fi unsóre de pe untu galbina și limpede, iași spuma, puș untulă la o parte; 'lă lași să se răcăsca, 'lă străcori încetinelu într'unu vasu de pămîntu sau de pétră și păna să răcesce mesteci în elu de vr'o câteva ori. De cîte ori torni de noș untu topită trebue să sgândără nișelă untulă celu vechiu să se pótă legă cu celu de noș turnată. Untulă 'lă sară punându în elu cându 'lă topesci (să nu fiă sărată de prăspătă) la 3 punți (1 chilo 680 grame) o lingură de cafea de sare și o lingură de grâu de cucurușu să se segregze.

Acidulă de untu. (Acestu acidu 'lă foloșesci la prăjitură din aluată de totu de răndă. Dacă nu ferbiș untulă destulă de bine, unsórea face spumă îndată ce o încerbenți. Untulă care-le conține în sine acidu, 'lă ferbiș într'o ăla cu apa și 'lă lași să se răcăsca în ăla cu apa) 'lă scoți afară 'lă usucă stergenduș, 'lă încerbenți într'unu răsvariș și 'lă torni în vasulă de păstrată untu. Déca are cumva untulă gustă neplăcută cându 'lă ferbiș puș în elu 1 bucată de pâne, vr'o câteva felii de mere și felii de cépă.

### Smântână.

Smântână de pe lapte (smântână dulce), smântână bătută, smântână acră. Cându puș lapte mulsu prăspătă să se prindă pe de asupra-ăi smântână, să 'lă puș la unu locu, unde nu străbate pulburea și fără mirosu neplăcută, și să aibă o căldură de 12

grade, căci curațenia mare și o temperatură potrivită suntu condițiuni neapărate pentru facerea smântâni. Ca să se facă său prindă mai ușoră smântâna pe lapte, torni laptele străcorată în castróne lăterește cătașime numai de două policari; castrónele să nu fiă vătămate la glasură. (Castrónele trebuie să le spelă totdeuna cu apă fericite, une ori și cu leșia și să le clătescă cu apă caldă, să le usucă la sôre său la vatră și le lași să se răcăsească iarăși.) După ce lași laptele 8—12 ore să stea fără să se atingă de elu, ia și smântâna rădicându-o cu unu cuțită de lemnă lată, iară laptele 'lău deșerți frumușelă într'altă vasă. Aceasta smântâna o poți subția pentru cafea său și pentru alte bucate cu lapte mulsu prăospetă. — Vrându a bate smântâna său a face spuma din ea și a o pune pe deasupra laptelui rece, nu trebuie să se amestecă.

**Smântâna bătută.** Laptele trebuie să 'lău lași să stea timpă mai multă, până ce să a prinsu său încheiată bine, ceace poți cunoaște dacă atingă cu degetul său laptele și smântâna nu să lipsească de deget și să mișcă numai; luându nișelă smântâna de pe lapte, laptele să pare a fi albastriu, dar' cu toate acestea este dulce și 'lău poți ferbe.

**Chiară și pentru smântâna acră ca să ferbi** cu ea său să facă untă din ea, este de a să luă smântâna totă ca și cea de mai înainte, căci astfelui conține în sine numai unsore, iară brânză nu conține, ceeace să arătă să fie dacă aici lăsa să stea laptele pentru de a să smântâni timpă mai îndelungată. Smântâna luată de pe lapte, dulce fiindu să lași să stea într-o țălbă 12—18 ore ca să se îngroșă și să se înăcrească potrivită.

### Lapte.

**Laptele acru.** Torni laptele într'ună vasă adâncă și 'lău lași să stea linisită până să se îngroșe bine. La căldură și la aeru să se înăcrească laptele și mai cu-

rêndu și este și mai gustuosu, nicăi nu să smântânesce așa de tare. Vrêndu a 'lă deșerta în borcane de sticlă trebue să 'lă scuturi ca să se împartă smântană de o potrivă în toate borcanele.

Ca să poți păstra laptele și și smântană dulce sau ca să nu să închege, 'lă ferbi laptele îndată (sau și de repetiteori). După ce lă fertă și s'a răcită bine să nu lași să străbată aerul la densul, să 'lă țină la re căre sau să 'lă împrospătezi în apă rece. — Spre a păstra laptele nefertă timpă mai îndelungată dulce (d. e. pentru copii mici) 'lă deșerți într'o sticlă, carea o astupă bine cu dopă de papură, o învăluiescă cu bucăți de pânură vechiă punându-o în apă rece de mai multe ori.

Dacă faci smântană pentru untă s'a îngrijescă să fiă căldură de ajunsu, de a ceea iarna puț mai ăntaiu smântană la căldură, iară vara o împrospătezi ca astfeliu să aibă celu puținu 15 grade de căldură. Putineiul, în carele prepară untul 'lă clătescă cu apă caldă și și rece și 'lă puț la aeru să se usuce bine. Cându e căldură mare puț putineiul, cătu ține smântană, în apă rece, cându e rece, 'lă așezi în apă caldă. — Până să începă a să deosebă părțile de untă din lapte, trebue să 'lă bați de o potrivă și încetinelu, sau să 'lă întorcă, după aceia apoă 'lă bați mai iute, până ce să formeză grunjură mari, apoă tornă preste elu nițică (puțină) apă rece, strângă untă, 'lă spelă și 'lă storci până ce iese apă din elu. Ca să nu să lipescă untul de mâna, moș mâna în apă caldă cătu poți de caldă și apoă în apă rece.

Poți face untă chiar și din smântană mai puțină (1 cofă  $(1\frac{1}{2}$  litră) de smântană grăsă dă 1 puntă (560 grame) de untă). Bați smântană într'unu putineiul sau ăla sau și altă vasă mai mică, sau o scuturi într'o sticlă până să alege untul. Ca să poți păstra untul prospătă să aibă grija să nu se străbată aerul la elu; 'lă îndești bine, într'o ăla sau într'unu borcanu de pétră și 'lă acoperă cu o bucată de pânză muiată bine în apă

sărată, și legă ăla cu hărtia de pergamentă. Spre a 'lă păstra timpă mai îndelungată 'lă sări.

**Lapte grosu.** Vrândă a face din laptele smântanită lapte grosu, 'lă lași să se închege bine și să se înăcrească potrivită, apoi 'lă încăldesci la focă ('lă puț pe vatră până se încheagă de totuș). Apoi mestecă în elu și 'lă deșerți în săculete de pândă și aceste-le atârnă ca să se scurgă zara din elu.

**Lapte grosu forte gustuosu și bunu din smântană.** Laptele acesta grosu 'lă storci de totuș bine și vrândă a 'lă întrebuiuța la fertură 'lă freci. Dacă mai ferbi odata zara, o freci cândă ferbe, și apoi o străcori, rămâne urda în vasu, care o usuci, puț în ea sare și chimină, și faci supă de urdă din ea; va fi și mai bună dacă ferbi cu ea din preună și lapte de untă. Aceste feliu de urdă o poți păstra îndesându-o în ăle și tornândă pe deasupra unsore.

### Păstrarea brânzei.

Învăluș brânza într'o bucată de pândă, care trebuie să o fi muiată în apă tare cu sare, și o puț în pivniță pe o scândură. Totuș la 3 sau patru zile uți bucată de pânză cu apă sărată. Bucăți mai mici de brânză le păstrează în camera de bucate sub unuș vasu de sticla.

### Zără pentru bolnavi.

Gătesci din lapte prospătu amestecat cu unuș felii de acidu vr'o câteva picături de zamă de alămăia, sau o lingură de cafea de pétră de vinu, cu care să încheagă laptele, mai bine încheegi laptele cu cheagu. Tornă în lapte cam o lingură de cafea de pétră de vinu la 2 pătrare (70 centilitre) de lapte, mestecă în lapte, și 'lă puț să ferbă în aburi (în căldare de aburi) sau pe flacără. Începândă laptele să se închege iai vasul de la focă, 'lă lași să mai stea anca  $\frac{1}{2}$  de óră, și 'lă străcori prin pândă și 'lă dai la bolnavu să 'lă bea căduțu sau rece.

## Bucate de aluatū și prăjituri.

### Despre aluaturi.

#### Cunoșciințe pregătitore.

Ce va să dică a bate? A bate însemnează a amesteca cu o lingură de fertură untul, ce l'ai pusă într'ună castronă, până ce să se va fragedi, și după acăsta tornă său puț în elă gălbinuș de ou său și ouă întregi dar' încetă cu încetul, ca ceeace ați pusă mai în nainte să se amestece bine.

Dacă cere trebuința a pune în bucată și zahăr, și acesta să pune încetul cu încetul. Dacă amesteci și spuma făcută din albușurile de ou, o facă acăsta mai pe urmă și apoi numai mestecă în mâncare. Dacă să vă întempla să nu să bată untul, ci unsorea să se sleiască, iară oulă să să aleagă la o parte, aședă castronulă la căldură, ca să se moia untul și mestecă bărbătescă în elă. Dreptu aceia iarna poți încăldi ouăle în apă caldă. Dacă băti bine untul cu ouăle să face mâncarea bună; dincontră rea!

Ce va să dică a mesteca și a face spumă? Scopulă, la care țintim prin acăsta este a face mâncarea mai ușoră și a legă și într'unii părțile (ingrediente) singuratrice a le mâncării mai strânsă una cu alta. Si la pregătirea mâncărilor trebuie să predomină unu planu; cea dintâi ideă pentru o mâncare trebuie să o ducă în deplinire.

Prescriu o recetă despre o prăjitură și dică: „Bate  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de unt până să albesce“, acăsta va să dică: „Măsură  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de unt frumos și prospăt, taiă 'lă bucate, pune-le într'ună castronă, ia lingura de fertură sau de frecată, bate mai întâi aceste bucate, până să voră muia, apoi începe a mesteca în unt până ce să moia untul și să preface într-o materie smolosă.“

Nu numai din caprițu s'a prescrisă, ca să te ocupi cu untul  $\frac{1}{4}$  de óră, ci deóráce să cere ca prăjitură să fiă ușoră, aerosă, trebuie să pregătesc untul de astfelii, a fi adică subțire și aerosu. — Acum continuieză receta în modulă acesta: „mestecă în elu 12 ouă.“ Trebuie acum să îndeplinești idea expresă la începutu, și bată în untu 1 gălbinușu de ou, 'lă mestecă cu untul; apoi altu gălbinușu, mestecă iară și aşa până la sfarșit. Acesta o faci pentru că tota bucata să rămână mole.

Regula de capetenă este: Îndată ce ai începutu a bate o bucată, a amesteca în ea spuma, ori ce mai adaogă să adaogă cu încetulă mestecându mereu ca să și păstreze bucată față spumosă. Spuma trebuie să puă mai pe urmă, dar să nu mesteci mereu, ci să amesteci ușoră cu ce alaltă massă, ca spuma să se țină; să faci acesta cu luare a minte și cu dibăcia. Spumă din 1—6 ouă poate face ori cine cu ușorătate, a face spumă din 6—12 ouă e ceva mai rară. Pentru a face spumă pentru o tortă spaniolă trebuie să observi regula ce urmărează aci: Ia ouă prospete — ouă puse în varu nu sunt bune — taiă cu băgare de sémă albușulă de pe gălbinușu, căci spuma nu să întărescă dacă sără întempla să se amestecă în ea vr'unu grunșu de gălbinușu; pune albușulă într'o căldărușă de aramă sau într'unu castronu de tincichea, ia măturiță pentru spumă, o furculiță de țelă (drotă) sau o nuié de mestecă, bate albușulă mai întai în cincinelă ținândulă frumușelă pe locu fără să se misce; apoi bate mai iute și totu mai iute până ce să va întări spuma bine de totu. Vara faci spuma în pivniță (celariu) și cându va fi pe gata picuri în ea două picături de acidă de oțetă, prin ceeace să întărescă spuma.

### Despre coccere.

Coccemul multe mâncăruri în tigăe cu untu, cu unsore de vacă și cu cea de porcă. Aci trebuie să fiă unsore fericinte să iasă fumă din ea; aci numai caldă. La rețete să va arăta acesta deosebi. Coccemul în cuptorii

(gaura platonulu, frigătore), care trebuie să se înferbinte până la gradul de ferbințală de flacără trecând prin celelalte graduri de ferbințală, dacă voimă d. e. ca zăcharul care-le lău punemă pe prăjitură, să se topiască și astfelii prăjitură să capete glasura sau smălțuitura aceea lucia de zăcharu.

Căcemu și la arșiță de josu sau de susu. În casul acesta iai ună cuptorașu portativu, puț tingira pe cărbuni aprinși, acoperi tingira și puț și pe coperemantu cărbuni aprinși. Dacă n'ai cuptorașu portativu puț jăraticul pe tabla cuptorului de feru (pe platonu). Cum trebuie să cocă în chipul acesta să va arăta mai deslușită la recete. Mai bine poți căce dacă aș în cuenă ună cuptorașu cu țeve (suluri) provețută cu 3—4 scoalete, în care poți băga tinichelele. Astfelii de cuptore să aflu pe la confetari și placintari.

Poți căce în forme, modele, inele, pe hărtiă și pe tinichea.

Vrându a umplea o formă cu aluată ca să se căcă întrânsa, trebuie să ungă forma mai întâi cu untu, cu unsore sau cu unsore de vacă, dar s'o ungă preste totu, a deseori o înfăineză după ce o aș unsu sau presără în ea și răsuri fine (mărunte). Acăsta trebuie să o facă să poți deserta ușoră prăitura după ce să va căce fără să mai rămână și în formă, lipită.

Dacă vreașă să se căce multe foi de tortă sau straturi de törtă, așezi pentru fiecare stratu câte o colă de hărtiă albă pe tinichea, puț pe aceasta inelul tortei catu de mare vreașă să fiă, și acăti de inelul tortei frunzișore de hărtiă (pantlici de hărtiă) dar' mai susu de cum are să se umfle törtă. Cu ajutoriul acestoru șuvițe de hărtiă poți desface torta ușoră de pe fundu, și o și apară să nu să arde. Dacă să aoptu torta la fundu, iai inelele de pe ea, desfaci șuvițele de hărtiă, le intorci și depărtozi și colă de hărtiă, carea a stătutu la fundu. Multe prăjiturile căcemu fiindu fundul tinișelei vacsuită. Spre scopul acesta, stergi frumosu

tinicheoa, o puț la cuptoriul să ferbinte lăsându-o să se înferbente. Apoi o scoță din cuptoriu și o ungă subțirelă cu céră albă ori galbenă și o lașă să se răcescă, prin ceeace să sleisce și céra pe ea întăpenindu-se. Ca să aibă prajitură față frumosă și să-i poță da lustru, o ungă cu oță bătută, sau cu galbinușă de oță frecată sau cu albusă.

Cum să cocă și să prăjescă frânzelele?

Taî frânzela felii lungărețe, sau bucături cubice sau frunășore și o puț spre a săcăce (prăji) pe tinicheoa aședată la cuptoriu, sau și într-o tingiră latăreață, carea o bagă în cuptoriu sau o puț pe flacără sau pe cărbuni, cară nu dau căldură mare. Poță tăia felii mai mari, carele prăjescă pe grătariul de telu. Frânzela să prăjescă de regulă într-o tigă cu nițică unsore. Cându voimă a săcăce frânzele luămă de cele prospete, le tăiemă bucături cubice, care-le punemă în unsore ferbinte și le săcăcemă păna să ingălbinescă și îndată le deștertămă din tigăe. Pentru zămuri dulci putemă presăra preste felile de frânză sau de altă prajitură fragată zăchară cătu de multă și apoi le prajimă în cuptorul pe tinichea, sau frigemă zăcharulă de pe felii cu unu feru arsă.

Cum săcăcemă în cuptorul și în gaura platonului? Cum trebuie să fiă cuptoriul de căldu săpote sci din pățaniă. — Pipă cu mâna sau puț în mijlocul cuptorului o bucată de hărtă albă. Daca se va ingălbini hărtă prea curându, este căldura prea mare. Atunci răcorescă cuptorul ('lășă să se recescă) sau puț în elu bucată de țigle sau de căramidi și aședă pe ele ceeace voiescă să cocă, după ce să voră fi încăldită; de asupra prajiturii acoperă cu hărtă. Poță aședa mancarea mai susă ori mai josă. Cându cocă aluatul într-unu castronu, aședă castronul pe tinicheoa acoperită de unu degetă de grosu cu cenusă sau și cu sare,

Cândă cocăi prăjituri fine, mâncari de grășu sau torte nu deschide cuptorul pre de timpuriu, prăjitura să nu o miscă de la locul ei. Cândă cocăi la vatră pe jăratică, așezi jarul juru imprejur de asupra și de desubt, ca să nu să ardă mâncarea la mijloc.

Cum coccemă în unsore? Puț în tingiră atâtă unsore (pentru mâncari de carne unsore de porcă, pentru aluatură unsore de vacă) ca să-i să acopere fundul cu ea după ce să va fi topită, și o lașă să se înferbinte încetă cu încetul. Vatra și și vasul lău presări cu cenușă, ca sărindă unsore afară să nu ia flacără și apoi să se aprindă și unsoreea din tingiră. Întimplându-se să se aprindă unsoreea, acoperă iute vasul, căci îndată să stinge flacără. Dacă aerul de deasupra vasului cu unsore incepe să tremure la părere să sci că unsoreea este destul de ferbinte ca să cocă în ea. Dacă fumegă unsoreea și ferbinte, și trebuie să tragă vasul cu unsore de la focă și să tornă nițică unsore rece. Totu asemenea fac și cândă gătesc cu untă de lemnă. — Cândă facă prăjituri (aluatură) cari trebuie să se umfle nițelă, scuturi vasul cu unsoreea; făcându gogose cu drojdi acoperă vasul și lău scuturi acoperită.

Cândă scoți prăjitura din tingiră cu lingura găurită (cu gauri) de copturi, lașă să se străcore unsoreea și puț prăjitura pe hărtă de sbeută, de comună așezi aluaturile în castron de asupra unu servietă.

### Despre făină.

Trebuie să îngrijescă avă totdeuna făină uscată sătătă, căci e și mai cu sporiu și mai bună pentru a găti unele mâncari, ca cea prăospătă. E de lipsă să te provisionezi cu mai multe soiuri de făină, căci pentru prăjituri și aluatură cu drojdi și trebuie să făină foarte fină, iară pentru aluatură de tōte dilele (ordinare) trebuie să făină mai de rendă, sau celu multă amestecă făină fină cu cea ordinată, căci mâncarea așa gătită e

mai bună și mai gustuósă. La rântașu tare deschisă puț faină fină, dealtmintrea faină de grisă și de frânzele. Faina o păstrează la răcōre să nu să atingă de pravă; trebuie să mesci adeseori în ea și cându voiescă a o întrebuință o da și printr'o sită. Cându puț faină nouă în vasul, în care păstrează faină, trebuie să curăță remătiță din vasă.

### Pâne de casă.

La 12 punți (6 chilo și 721 grame) de faină de grâu 'ti trebuie 1/2 de pătrăriu (2 decilitre) de aluatul (acru), care 'lă moți în 2 pătrare (7 decilitre) de apă călduță, și 'lă străcoră în faina, ce trebuie să o fi aședată în covată (trăcă, moldă, copaită) cu vr'o căteva ore mai în nainte în cucna caldă, presără din faina preste aluată ca să se îngroșe, mai adăogă nițică faină și acoperindu covata lași să dospească preste năpte. Dimineața desde dimineață mesci în faină sare, chimină și anasonă sau și fincenă ori coriandru întregă sau pisătu, apoi puț apă călduță ca laptele și începă a frământa cu amândouă mâinile, până să ia aluatul de sine de pe mâni și să întinde. Acum acoperă covata și aședindu-o aprópe de focă lași aluatul să dospiască bine umflându-să cam de două ori atâtă, cătă a fostă mai în nainte, apoi 'lă puț pe unu cărpătoriu căldu înfăinată, și facă vr'o 4—6 panișore. — Cându facă panișorele mai frământă aluatul, ca să se facă cu gaură, puț panișorele într'unu coșu proveștă cu bucăți de pândă înfăinată, le acoperă și le lași să mai dospiască.

Pâna cându se dospesc aluatul ardi cuptorul cam timpă de 1 óră; apoi curăță cenușă și carbuni din elu și stergă cuptorul și pe de asupra și de desupt cu pămătufulu (mătăhusul) muiată în apă. Ca să cercă de este cuptorul arsă de ajunsă iai cătă poți tine în trei degete, faină sau și o bucată de hărtă albă și o puț în gura cuptorului; de să va înegri brunetă îndată, e cuptorul arsă de ajunsă; dacă să va prăji negru de

totuș e cuptorulă pré arsă; de nu să va fi negri (faina și hărtia) de locu, nu este cuptorulă arsă de ajunsă; prin urmare în orice casă trebuie să-i mai dai focu său să 'lă lașă să se răcoră. — Vrându a băga aluatulă în cuptoriu 'lă puș pe lopată și 'lă ungă cu apă rece, cându scoți pânea cîptă din coptoră o umedescă cu apă caldă. Dacă astupă gura cuptorului trebuie să astupă și gaura de fumă sau hornulețulă. — Pânilă, cum s'au descrisă mai susă, trebuie să se cîcă 1 óră. Cându scoți pânea din cuptoră bați cu degetulă pe cîja de desubt și din tonulă, ce dă pânea poți cunoscă de este cîptă sau ba. Să înțelegă de sine că cu aluatulă te orientezi după marimea cuptorului. Pânea negră trebuie cîptă timpă mai îndelungată, pânilă mare mai multă ca jimbile (buburuzele). Dacă nu să dospesce aluatulă destulă sau căldura de asupra este mare de totu, pânea capătă pe subt cîja găuri; dacă ai frămîntat-o pré umedă este nesănătăsă și să mucezesce curîndu. Nu trebuie să facă pâne din faină măcinată de curîndu, dar' nică nu e bine a mânca pânea cîptă de curîndu, căci nu nu mai că nu este sănătăsă, dar' nică nu ține atata. Îndată ce scoți pânea din cuptoră, o așezi una lăngă alta să nu să atingă însă una de alta și s'o păstrezi într'unu locu uscatu. Din aluatulă lașă unu aluatelă, 'lă infăineză, puș pe unu teleră de lemnă și 'lă păstrezi la unu locu răcorosu și uscatu. Aluatelulă pré acru nu mai este bună pentru dospită. De aceea ia nișelă aluatelă 'lă puș în apă să se topiască și 'lă străcoră preste faină, carea apoi o puș în covata cu faină. — Sau ia din aluatulă dospită, înainte de a-lă frămîntă, 'lă amestecă cu faina și 'lă lașă să se usuce la aeru, apoi vrîndu aluș întrebuiuță 'lă disolvezi în apă călduță ca laptele; sau poți pune în locu de aluatelă.

Pâne din faină urluită de a lui Liebig.

Ia 2 părți de săcară și o parte de grâu urluită (petezată), să înțelegă fără aluatulă și facă pâne fără

aluătelu (acru). În 3 punți (1 chilo 680 grame) amestecă 1 lotu (17 grame) de natronu de acidu carbonicu duplu și 2 loti (35 grame) de sare pisată măruntu măruntu. Apoi puī în 2 punți (1 chilo 120 grame) de apă călduță 4 loti (70 grame) de acidu de sare curată și subțiată și amestecă cu acesta apă  $\frac{4}{5}$  de urlui-éla într'unu castronu formându unu feliu de aluată, care-le punendu-lu pe cărpătoriū cu  $\frac{1}{5}$  ce a mai remasu 'lū frământă bine, și 'lū desfaci bucăți de  $1\frac{1}{4}$  punctu (de 700 de grame) sau și de 2 punți (1 chilo 120 grame) din cari formezi pâni. Acestea pâni le cocă în cuptorū timpă mai indelungată ca altfeliu de pâne de aceiași mărime, și înainte de a-le băga în cuptorū trebuie să le tai nițelu și să le umedescă cu apă. Din cantitatea de mai susu facă  $4\frac{1}{2}$  punți (2 chilo 250 grame) de pâne. Din faina de săcară amestecată cu cea de grâu necerută, în carea rămâne firesce faina amestecată cu tăretele, frământându-o cu aluătelu acru poți face pâne forte nutritore. — Ca să poți a te folosi de materia cleiosă din tărete, cându vei a face pâne din faină cerută, torni preste tărete apă ferbinte, și străcorându-o, o puī în aluată.

### Aluaturi diverse.

#### Cunoșciințe generale.

Cum să cuptușeșce o formă cu clătite?

Cocă clătitele numai pe o lature și lăsându-le să se răcescă le așezi cu laturea necoptă în forma unsă bine cu unsore punendu-le cevași una preste alta, iară de asupra una cu laturea necoptă în susu.

Cuțișirea formii cu o gracie de aluată fragătu. Ungi nițelu cu untu o formă plană, lătăreață, apoi tai aluatulă intinsu ca muchia cuțitulușuviște ca degetulă de grăse, le așezi mai ăntaiu numai

pe o lature lăsându locu golu de o potrivă de multu, apoă aședî aluatul de a curmeđișul și 'lă împărți la partea de laturi în susu în distanțe egale.

**Aședarea aluatului în forme mici.** Formele răsgăiate rotunde sau formele ovale mici, numite vănișore (bănițiore), sau strachinele mici le proveđi cu o bucată de aluat care-lă reteđi de asupra pe la margine de o potrivă.

### Aședarea în forme, cruste de aluat și pasteturi (pașcheturi).

Cum aședî fructe în forme? Cându vreaș să aședî într-o formă fructe ferte, (citronat, migdale și alt.) aședî mai întai pe fundul formii unse cu untu o bucată de hărtiă tăiată după formă, o ung și acesta cu untu, puă pe ea fructele în rîndu frumosu, în formă de stă și altfel, umpli forma cu coctul lingură de lingură și după ce va fi fertu și lă deșertat din formă redică hărtiă încetinelu scoțindu-o afară.

### Prăjitură.

**Aluat cu bere.** Bați 8 loti (140 grame) de făină cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de bere, cu 1 lingură de mâncare de untu de lemn de celu mai bunu, sau unsore de vacă topită, cu sare și cu piperiu, adaogă spuma de la 2 albușuri de oū și cocă aluatulă îndată.

**Aluat de jumără.** Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de făină cu 4 gălbinușuri de oū, nițică sare, zahăr, miroșu de alămăia sau nucă de muscată și cu lapte formându astfelii unu aluatu móle—fluidu—grosioru și adaogă la elu spuma de la 4 albușuri de oū.

**Aluat cu vinu.** Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de făină fină cu 1 pătrariu (35 centilitre) de vinu bunu alb și începi îndată a cóce. Să prăjesce aluatul astfelii mai bine ca cu spumă de oū.

Aluată prăjită. Pașă într'ună pătrariu (35 centilitre) de lapte, 3 loții (52 grame) de untă și 2 loții (35 grame) de unsore de vacă, 'lău lași să férba și deșerți în elu deodata 1 pătrariu (35 centilitre) de faină, tragă acum tigaea dela focă, mestecă bine în ea și o pușă iarăși la focă. — Acum mestecă în tigăe pănă să se face ună aluată fragetă, grosă, să se desfacă și de pe lingură și de pe tigăe. După aceasta deșerți aluatulă într'altă vasă și spargă în elu încetă cu încetulă ouăle. Daca este laptele bună, nu să mai trebuesc unsore, ci mai bine tornă în aluată vrăo căteva picături de rachiu ori de rumă, căci astfelii nu săea aluatulă atâtă unsore și să coce mai bine.

Totu asemenea facă aluată prăjită dintr'ună pătrariu (35 centilitre) de apă sau de vină zăcharisită, din 2 loții (35 grame) de untă și 1 pătrariu (35 centilitre) de faină. Ouăle, ce vreați să le bate în aluată le pușă mai întâi în apă călduță socotindu pentru cantitatea de mai susă 3 ouă întregi și 4 gălbinișuri sau și 6 ouă întregi. Deoarece acestă aluată fiindă fără fragetă să intinde cu anevoie, poți să 'lău și bață.

Aluată de rădături pentru turte dulci (patiserie). 1. Tai frunzișore subțirele 8 loții (140 grame) de untă în 12 loții (240 grame) de faină, strivescă untulă în faină cu sucitorulă de tăetei, 'lău mai fărămi și cu degetele, mestecă în elu 6 loții (105 grame) de zăhară cu miroșu de alămăia și niște sare și adăgându 2 gălbinișuri de ou formezi iute ună aluată, care 'lău frământă numai nișelă, 'lău întindă și 'lău cocă, sau punândulă la răcire 'lău acoperă și lași să stea  $\frac{1}{2}$  de oră.

2. Bață 12 loții (210 grame) de untă, cu ună gălbinișu de ou și împreună cu 16 loții (280 grame) de faină, cu 6 loții (105 grame) de zăhară, 1 lotă (17 grame) de migdale pisate și cu niște sare frământă iute aluatulă, care 'lău întindă cătu de subțire.

3. Fărămi 8 loții (140 grame) de untă în 8 loții (140 grame) de faină, adaogă 8 loții (140 grame) de

zachară și 8 loții (140 grame) de migdale și frământi aluatului cu 2 gălbinușuri de ou.

4. Prepară ușoră aluată din 8 loții (140 grame) de untă, din 8 loții de făină, din 2 gălbinușuri de ou fertă vîrtoșă și strivite, cu 4 loții (70 grame) de zahără, 1 gălbinuș de ou prăospătă, cu 1 lingură de zamă de alămăjă, 1 lingură de smântană și cu niște sare, și aşedândul pe ghiață lăsă să odichnește ca și pe aluatul din untă.

5. Facă aluată din 16 loții (280 grame) de făină, din 8 loții (140 grame) de untă, 6 loții (105 grame) de zahără, 3 gălbinușuri de ouă fertă vîrtoșă și strivite, din 2 loții (35 grame) de migdale dulci și vr'o câteva amari pisate mărunță, tăie aceste le frământă cu unu ou și cu niște apă.

6. Vrându a face aluată fără ouă ia 16 loții (280 grame) de făină, 8 loții (140 grame) de untă și 8 loții (140 grame) de zahără.

### Aluată cu untă.

#### Cunoșciințe generală.

La acestă aluată și trebuie să făina cea mai bună, care să fie de totă uscată; untul cătă să fie dulce, unsurosă, tare și netedă; aluatul trebuie să fie preparat într'unu locu re cărosu (în pivniță). (Persoanele cu mâinile calde nu pot face atare aluată).

Mașăntaiu de totă frământă 1 punctă (560 grame) de untă pe unu cărpătoriu cu amăndouă mâinile, facă din elu unu pătrătu (cuadrat) ca degetul celu mare de grosă și lăpuș în apă fără rece sau pe ghiață punându deasupra coperișulu caserolei sau unu copere-mântu de hârtie și totu așa și de desubtului lui.

Acum ia 1 punctă (560 grame) de făină și o pușcă pe cărpătoriu, facă o gropăsora în mijlocul ei, pușcă ni-

tică sare, 2 loti (35 grame) de untă, 1 ou mare sau 2 mai mici, puțină zamă de alămăia, sau vină și cam 1 pătrariu (35 centilitre) de apă rece și apoi o frământă cam  $\frac{1}{4}$  de oră bine bine. — Când va fi aluatul frăgetă de totă și subțire și să ia de pe mână, 'lă adună la olaltă dându formă de panișoră și acoperindul cu unu servietă 'lă lași să stea  $\frac{1}{4}$  de oră. După aceasta 'lă întindă formându din elu 1 pătrat, puț pe elu untul sters bine cu servietul, împătură preste elu aluatul ca și coveră unei epistole și 'lă bață cu sucitorul până ce să se întinde nișelă ca untul să se împarta în aluatul de o potriva și să nu mai rămână în elu acru.

Acum 'lă întindă încetinelu formându o frundă sau foiă din elu ca  $1\frac{1}{2}$  colă de hărtă de mare, dar să te abțină alu presăra cu făină până 'lă întindă, ăncătu va fi cu puțință.

Acum 'lă împătură de două ori ăncătu vine de trei ori împăturătă, 'lă mai întindă ăncă odată, 'lă mai împătură ca și mai în nainte și învăluindul intr'o cărpă 'lă lași să stea  $\frac{1}{2}$  de oră (vara și mai multă). După  $\frac{1}{2}$  de oră iară trebue să 'lă întindă și 'lă împătură ca și mai în nainte de două ori una după alta și 'lă lași să se odichnească iară  $\frac{1}{4}$  de oră, după aceia 'lă întindă și 'lă taș după cum vreă. De va fi untul tare de totu și aluatul trebue făcutu tare și vice versa.

Dacă aluatul va fi, frământandul, pré môle 'lă taș bucați, care-le udi (stropesc nișelă) cu apă prospătă, le închei una cu alta și lași aluatul învăluindul intr'o cărpă să stea pe ghiată timpă de 6 ore. Dacă coci aluatul în tinichea puț pe tinichea vr'o cateva bucați de hărtă sau 'lă moi în apă rece. Tinicheoa sau forma nu o ungă cu unsore. Suprafața aluatului o ungl cu ou cu pămătuful sau cu o pénă de cocoș dar cu băgare de samă, ca să nu să scurgă oulă pe la marginea aluatului, căci nu să umflă aluatul de o potrivă când 'lă vei căce. Trebue să faci focă binișoră de

multă. — Căja său crusta de pe fundul prăjiturii, ce este negră o poți depărta. Cându nu va mai da aluatul spume, să sci că este coptă.

### Aluaturi cōpte.

#### Aluaturi pentru supă și prăjituri.

**Frecătei.** Puț intr'ună blidă (castronă, străchină) 1 pătrariu (35 centilitre) de făină; și bață în 1 ou și tornă vr'o căteva linguri de apă rece (apa poate și lipsi, căci astfel aluatul să se face mai tare), potrivesci de sare, aceste le bață cu o furculiță cu 2 cōrne într'o olicică, apoi deșerți incetinelă în făină, amestecându făina iute cu oulă bătută cu furculiță până ce să se face făină fărmitură.

**Cum să așeada aluatul pe formă.** Din aluat de răsuri său cu untă tați o șuviță ca forma de înaltă și de lată (lătimea este de trei ori așa de mare ca fundul formii), o înfășoră de sine și preste sine, apoi în formă lipindu-o de marginea formei de o potrivă, capetele le lipesci una preste alta cu ou. Pe fundul formei puț o pătură dreptă ca fundul de mare, și o lipesci jură imprejură de aluat. De regulă să acopere bucata aședată în formă cu o frunză de aluat.

De voiesci a împodobi forma plană cu aluat aședii aceste bucăți în forma unsă cu acu cu gămălia său așa ceva, le lipesci bine, le ungă pe din lăuntru cu albușu de ou și cându bagă aluatul în formă să aibă grija să nu le mișcă de la locul lor. Pentru tăiată faci ună aluată fină din nițică făină cu nițelă untă, cu gălbinușuri de ou, cu sare și fiindă măncarea dulce, și zahără, său decumva va fi aluatul, care-le 'lău aședii pe formă, făcută totă din aceste materii, 'lău intindă mai subțire și apoi 'lău tați spre scopul amintită.

Aluatū coptū găvănosu pe din lăuntru, Bomu. După ce așeșează pe forma aluatului în modul arătată mai sus, locul deșertă din lăuntru 'lăcupătă cu hărtă curată de scrisu și apoi 'lăcupătă cu mazere uscată și fasole și alt. apoi cocă aluatul la focu stămpărată. Acum scoți umplutura din formă și mai țină forma câtva timp la focă ca să se rumenescă aluatul și pe din lăuntru. Decumva aluatul nu va fi cu față frumosă, poți unge crusta (căja) scosă din formă cu oț și o lașă să se usuce la cuptor. — Pe formele în formă de păhară poți pune de asupra umpluturii coperelementă de aluat, apoi 'lăcupătă cu oț și 'lăcupătă.

Coctă pentru copii. Bață 3 loții (52 grame) de făină în  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de lapte rece dulce și o ferbă mestecându mereu în ea într'un pătrăriu (35 centilitre) de lapte ferbinte, mestecă pănăce va clocoți și apoi mai ferbă măncarea încetinelu încă  $\frac{1}{4}$  de oră.

Cunună din aluată de untă ca pasteturi (pasăcheturi). Scoți sauț tai cu mașina de gogosă frunze asemenea de mară, le ungă cu oț și le așează în formă de cunună de jumătate una preste alta sau pe tiniche pe hărtă sau preste o pătură de aluată de untă unsă cu oț și o cocă, în fine puț în pasteturi carne prăjită brunetă, vînată și alt.

Crustă de aluată fragătă sau fără matură. Păturile de aluată cu marginea încovoiată le fac cam ca tinicheoa de torte de mară, sau cum este mașina de gogosă cea mare. De voră fi mară încovoiată marginea aluatului de ună degetă de grosă, și ca aluatul să stea în formă candă 'lăcupătă 'lăcupătă infășor de două ori cu o șuviță de hărtă tare, carea o cleiescă la capete cu clei de făină.

În lăuntru puț hărtă și fasole și așează aluatul pe tiniche preste hărtă. — După ce să voră căce crustele și recă, le rumenescă, dar să nu le țină pre multă în cuptor să nu să se usuce.

Cruste din aluată de untă pentru turte și pasteturi. Întindă aluată ca 2 sau 3 muchi de cuțită de grosu și tai după tinichéoa de tortăne sau altă pătură rotundă cum vrea să facă cruste de mari; din crustă tai unu cercu ca degetul celu mare de grosu, și întindă pătura să fiă cum cum aș fostă mai în nainte. Acăsta o puș pe tiniché preste hărtă, o ungă cu ou și aședă cerculă preste ea îndesândulă nițelă și 'lă ungă cu ou. Acum tai sau creștești aluatulă pe la margine de o potrivă cam de 2 sau 3 degete ca să se umfle aluatulă și apoi 'lă cocă la focu bună până să va ru-meni (cu față galbenă).

Aluată fragată cu drojdi. Fărami pe cărpători 8—12 loti (140—210 grame) de untă în 16 loti (280 grame) de făină uscată dar fără să o încălcădesci, potrivescă de sare, facă la mijlocu o gropiță, în carea puș 2—4 gălbinișuri de ou, 1 lotu (17 grame) de drojdi în 3 linguri de lapte lăsându să dospiască, 2 linguri de zahăr și 2 linguri de smântană dulce acrișoră sau lapte dulce de bivolită. Cu acăsta mestecă făina cu unu cuțită, frământă aluatulă cu manile bine, 'lă întindă și 'lă împătură iară, ceeace o poți repeta de trei ori; apoi acoperă aluatulă cu unu vasu caldă 'lă lașă să se odichnească și 'lă puș să dospiască la vată caldă, și apoi 'lă întrebuiștești după placu.

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

Făină trebuie să fiă alăsă (fină) și uscată; untulă dulce și unsurosă sau unsore de vacă bună. La  $1\frac{1}{2}$ —2 pătrare (53—70 centilitre) de făină și trebuie 1 lotu (17 grame) de drojdi bune tescuite (de vei pune drojdi pré multe aluatulă să face cu gauri mari, de aceia vrându a face aluată fără finu puș drojdi mai puține, dar lașă aluatulă să dospiască mai îndelungată), sau o lingură de drojdi de bere, de voru fi tară, dinconță și

mai multă de o lingură. Faci probă cu drojdiile: mestecă drojdiile cu lapte călduță și cu nișica făină și le puști la căldură. De voru ești beșicuțe din acestu aluatul, suntă drojdiile tară. Fineța aluatului depinde dela cantitatea neegală a ouălor și a unsorei, căci poți pune în aluatul începându-lă de la 1 ouă până la 5 gălbinușuri de ou și până în 5—6 lăți (87—105 grame) de untă sau unsore. Nu să poți spune cătă lapte trebuie să puști în aluatul, căci acăsta atarnă dela făină cum va fi de uscată. Toate ingredientele pentru aluatul trebuie să fiă calde aşa d. e. făina o încăldesci pe vatră. Drojdiile le moși în lapte călduță până să voru disolva, apoi amestecându-le în făină formează unu feliu de terciu, care-le 'lă puști pe vatră să dospiască. Cealaltă făină o puști într-unu blidu adâncu încăldită, o sară nișelă și bață gălbinușuri, topesci unsoreea și apoi puști atâtă gălbinușurile cătă și unsore și drojdiile (aluătelul, terciul) în făină, torni lapte cătă va fi de ajunsă și mestecă în făină cu lingura cea mare de fertură până să va face aluatul moleculă; de va fi pră mole mai adăogă nișică făină. După acăsta bață bine aluatul: ia nișelă din aluatul 'lă apești cu dosul lingurii de fertură de marginea castronului, celu și în polă sau pe masă lipită de tine și de căte ori bață cu lingură mai ia căte nișelă aluatul totu cu lingură spre tine până ce va fi totu aluatul de partea unde stați tu, apoi intorcă castronul, și bață aluatul ca și mai înainte până va face beșicuțe, și să va lua de pe lingură redicându-o acăsta în sus. Acum puști aluatul să dospiască la căldură acoperindu-lă cu o cărpă încăldită și înfăinată sau 'lă așezi numai de cătă în formă și 'lă întrebuiște după placă. Aluatul trebuie să dospiască până să va redica de două ori aşa de tare cătă a fostu la începutu d. e. de va fi vasul de jumătate, dospitu să se umple vasul până la gură. De voiesci să tăia aluatul cu drojdi cu instrumentul de tăiatu e mai bine să 'lă desfacă cu mâna înfăinată apăsându-lă spre marginea vasului; căci scoțindu-lă cu sucitorul

să apasă prătare în josu și să lipescă ușor. În aluatul, ce vrea să aibă și să răchiu ca să nu fiă așa unsură.

### Aluatul cu drojdiu tescuite bătută.

Bătăi 8 loti (140 grame) de untă sau 6 loti (105 grame) unsore cu 4 gălbinișuri de ou și 2 loti (35 grame) de zahără cătu să pote de bine; cu aceste amestecă 2 pătrare (70 centilitre) de făină,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte și aluatul dospită făcută din  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de drojdiu; acum bătăi aluatul timpă de  $\frac{1}{4}$  de oră, amestecă în elă spuma dela 2 albusuri de ou, lași aluatul să se umfle și să foloșești după placă.

1. Aluatul de untă cu drojdiu. Facă aluatul bătută tare din 15 loti (280 grame) de făină, 1 lotă (17 grame) de drojdiu, 2 loti (35 grame) de untă topită, 2 loti (35 grame) de zahără, 3 ouă, 1 gălbinișu de ou și niște sare. Acuma să frământă bine pe cărpătoriu, să intindă atata ca să poată bate în elă (ca și la aluatul de untă) 5—8 loti (87—140 grame) de untă frământă fragedă să se intindă și să intindă iară aluatul și să împăturească ca și cel de untă fară să mai lași să odichnească. În fine intinde-lă subțirelă, întrebuiuță-lă după recetă, dar să nu mai lași să dospiască fiindă caldă ori la căldură.

2. Facă aluatul din făină cu lapte călduță, cu drojdiu, zahără, sare, 2 ouă, flori de muscată, coji de alămaiă (mole ca și aluatul pentru gogosă) să îngă cu unsore și acoperindu-lă să stea cătu timpă la răcire. Acum să scoată pe cărpătoriu, să intindă ca muchia cuțitului de gros, să îngă cu untă topită sau cu unsore, să învărtășească unu preste altu, să intindă de 3 ori și să îngă de fiecare dată; acum să împăturească împătrată și să stea  $\frac{1}{2}$  de oră. După aceasta să intindă încă de 3 ori și să îngă, să învărtășească

ceva mai grosu, 'lă lași să dospiască și înainte de a 'lă căce, puț în elă șerbetu sau stafide și 'lă ungă cu ou și cu unsore.

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

Dacă n'ai locu caldă, unde să potea dospi aluatulă cu drojdiu, cum s'a disu, atunci purcești așa:

Torni într-o șăla  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte, puț 6 loții (105 grame) de untu topită sau 4 loții (70 grame) de unsore, 5 gălbinișuri de ou și nițelă zahără, le bați bine și faci cu puțină faină sărată și  $\frac{1}{2}$  de lotu (25 grame) de drojdiu unu aluatelă ca aluatulă de gogosete de grosu, 'lă bați bine și 'lă întindă pe unu servietă unsu cu untu și înfainată, care-lă legă apoi șiabănuogă și acăți servietă într'unu ciubără cu apă prăospătă. Îndată ce să va ambla aluatulă 'lă scoți afară, 'lă puț pe unu cărpătoriu presărată cu faină și faci din elă colaci (cosonaci) și alt. care i bagă îndată în cuptoră.

Aluată pentru freacătei. Deserți pe cărpătoriu 1 pătrariu (35 centilitre) de faină și o sară nițelă, faci la mijlocu o gropiță, în carea spargi 1 ou și torni nițică apă, și mesteci cu acestea faină cu unu cuțită păna să va învărtosă aluatulă să 'lă poți frământa cu mânilă; 'lă frământă bine adăogându faina (o presări pe cărpătoriu) cătă va priimi aluatulă. Fiindu aluatulă gata 'lă frecă pe reșuitoră, și răsurile le împrăștă pe cărpătoriu lăsându-le să se usuce nițelă și apoi le puț să ferbă.

Aluată pentru tăeței, să face totu așa ca și celu de mai în nainte, dară ceva mai mole; de aceia pe lângă ou puț apă cu deosebire pentru tăeței mai de rendu, cări ai să i prăjesci în unsore și pentru gogosete (găluscă de faină). De voiesci a face tăeței de totu fini pentru supă ori lăptării, puț în faină numai gălbinișu de ou. Din aluată formezi pânișore mici, care-le acoperi cu ceva și le întindă una după alta. De s'ar lipi

aluatulă de cărpătoriu înfăineză și cărpătoriulă și sucitorulă. Pentru supă trebuie să întindă aluatulă cătu să pote de subțire; vrându a face din aluată tăeței prăjiți în unsore ect. întindă aluatulă ca muchia cuțitului de grosu. Frunțele întinse le lași să stea câtva timpă pe o cărpă, ca să se usuce. — Tăețeii i tai subțiri (să înțelege înfașorii frunță), și lungă cu unu cuțită bine ascuțită. Tăețeii prăjiți să fiă tăiați mai antai în dungă, care-le tai mai mărunte cam de 2—3 muchi de cuțită de grăse.

Aluată fragedă pentru patiserii (turte) și pasteturi. Fără 12 loți (210 grame) de untă în 16 loți (280 grame) de făină ca și pentru aluată ce trebuie a 'lău prăji în unsore, și faci unu aluată ușoră cu 3 gălbinușuri de ou, cu sare și nițelă lapte sau apă și învăluindu-lă într'unu servietă 'lău puț să odichniască la recore  $\frac{1}{2}$  de oră; vara în pivniță sau pe ghiață apo 'lău întrebunțeză ('lău aședă pe forme). De vreal a face patiserii dulci adaogă la aluată și nițelă zahără.

2. Fără 12 loți (210 grame) de untă cu 16 loți (280 grame) de făină și faci aluată ușoră (mole) cu 3 gălbinușuri de ou cu nițică sare și cu o lingură de vină sau de zamă de alămaia adăogându și smantana, înfașorii aluatului acesta de mai multeori unul preste altul și 'lău lași să stea  $\frac{1}{2}$  de oră.

Pasteturi găvănoase. Puț pe o frundă sau pătură de aluată rotundă întinsă destulă de subțire o hartiă învalită în semiglobu (jumătate de globu), ungă marginea jură imprejură cu ou și aședă preste ea o pătură cevașă mai mare, desfaci marginea fără să i faci creșturi, ungă totă suprafața cu ou și apo aședă pe la margine unu cercu (sau inelu) din aluată, care-le trebuie să 'lău tai de pe marginea păturii celei mai mici; acestu inelu 'lău ungă cu ou. La mijlocă garnezi cu aluată tăiată figuri și pe la margine 'lău creștești, ca să se ridice (umfle). După ce vei căce pastetulă tai cope-

remēntulă, scoță hărtia afară, puță în locu-i carne și așeđi coperemēntulă la loculă lui.

Aluatul pentru plăcinte, clătite și omeleturi. Pentru supe și pentru a așeđa aluatulă în formă iați la 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 2 ouă și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de faină, nițică sare și le bați bine bine! Pentru prăjitură, cum suntu: plăcintele și omeleturile iați 4—5 ouă la 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 4 loți (70 grame) de faină, 2 loți (35 grame) de zahăr, nițică sare și din albușuri faci spumă. Din aluatulă de feliulă dintaiu puță în tigaea ferbinte umedită cu o lingură de unsore numai atata, ca aluatulă să se lătăescă în tigae de o potrivă de subțire. De veř fi pusă aluatulă pré multă, 'lău deșerți din tigae. Tigaea o țină pe flacără sau pe vatră caldă bine până să se prăji aluatulă, la fundu să fărumenă brunetă, apoi întorcă plăcinta pe cealaltă latură și mai adaugă nițică unsore; unsore tornă în tigae de cate ori puță aluatulă din nou. — Dacă aluatulă va fi facută din ouă mai multe, cocă plăcinta mai grăsa.

Aluată pentru bucate cōpte în unsore. Puță pe carpătoriu 10 loți (175 grame) de faină, nițică sare, 2 loți (35 grame) de zahăr și 2 loți (35 grame) de untă; tați untulă frunđișore, 'lău amestecă cu celelalte părți, 'lău strivescă cu pisălugulă ori sucitorulă și 'lău faramă cu degetele. După aceasta iați 2 gălbinușuri de ou, nițelă lapte, vină și zamă de alămăia și facă aluatulă nu pré tare, care-lău intindă subțirelă.

10 loți (175 grame) de faină cu 2 loți (35 grame) de untă faramată, 3 gălbinușuri de ou, nițică sare și smântană precum și o lingură de vină de vreală să fia fragetă. Astfelii facă aluatulă, 'lău intindă, 'lău impături iară, și dacă va fi mai stată câtva timpă, 'lău întrebunțești. Pentru mancări dulci puță în aluatulă 2 loți (35 grame) de zahăr cu miroșu.

Aluatū pentru învărtită. La 1 pătrariū (35 centilitre) de făină fină ia 1 ou întregū, nițică sare și atâta apă rece ori căduță, ca să se formeze aluatū móle, ce la începutū să lipescă de mână și de cărpătoriū. Cândū începe aluatulū a să deslipi 'lū aședī pe o parte înfăinată a cărpătoriuluī și curăță mânile, le înfăineză adeseorī și frămantă aluatulū păna va da bescuțe, apoi stropescă apă preste elū și 'lū acoperă cu ună castronū încălditū. După  $\frac{1}{2}$  de óră întindă o păndătură pe masă, o înfăineză, întindă pe ea aluatulū rótă cu amēndouă mânile păna poti vidé prin elū. Dacă 'lū întinde aluatulū numai o persónă, e bine a pune pe aluatū sucitoriulū, ca să stea aluatulū. Pe la marginea taī aluatulū, căci nu să pote întinde destulū de subțire. Dacă întindă aluatulū două persónē ducă mână înfăinată pe de desubtulū aluatulū și în chipulū acesta 'lū întindă totū mai tare păna ce va fi la mijlocū destulū de subțire; acum să pune aluatulū pe păndătură și marginea să întinde subțirelū cu degetele. După ce vei unge sau pune preste aluatū umplutura la o lature cu amēndouă mânile în susū, ca să se înfăsore, după aceia 'lū învărtescă pe tingiră întocma după forma acesteia sau și în formă de melcū. De vreai a tăia din frună întinsă bucăți, moī lingura de fertură cu códa în făină și apesi cu ea în întrespați cam de 3 degete de latū făcendū nisce gaură, din care taī aluatulū cu cuțitulū. — Spre a cóce aluatulū sau alu prăji 'lū aședī într'o formă unsă bine sau într'o tingiră dar' așa ca să nu să rupă. La învărtitele, ce vreai a le cóce trebuie să adaogă o bucătică de untū sau de unsore, sau îndată puī în făină chiarū 2 loți (35 grame) de untū sau unsore, care-le trebuiește mai în nainte topitū în lapte căduță fară ou, dar' să nu fiă pré móle, și apoi 'lū scoți din aluatulū în chipulū arătatū.

Aluatū pentru pastete de trufle. Aluatulū, cu care vreai a umplé cerculū pentru pastete, care-le are mai multe sărnire sau este răsgăiatū sau

compresă, 'lă facă din 1 punctă (560 grame) de făină, 16 loții (280 grame) de unsore, 2 linguri de oțetă, 4 gălbinușuri de oț și cu smântană. Astfel îi de pastete de trufe să țină timpă mai îndelungată.

**Pastete (pașcheturi) [Vol-au-vent].** Spre acestu scopă întindă aluatulă ca degetulă celu micu de grosu, 'lă taș rotundă după forma unei tinichele de torte și așeșendă pe tinicheoa pentru prăjitură hărtă, mai multe foii puț aluatulă pe deasupra. Amăsurată marimii frunziș de aluată creștești aluatulă pe la marginea în formă de semicercu lată cam de 1—2 degete de cele mari și în adâncime de o jumătate de degetă; cându-se căce aluatulă și capătă o gaură cu capacă cu totu. După aceasta desenezi cu vîrfulu cuțitului la mijlocul aluatului unu ornamentă (formă de stelușă și alt.) brezdezi și pe la marginea figură și creștești marginea aluatului de o potrivă, ungă suprafața ușoră cu oț, și cocă aluatulă în cuptoră cu căldură stămpărată; trebuie să se căce cam  $\frac{1}{4}$  de oră. Cum să va rămeni pe față trebuie să acooperi pastetulă cu hărtă fără să scoți tinicheoa afară. Dacă va fi și aluatulă bună și căldură amăsurată să umfă pastetulă. După ce vei scoate pastetulă din cuptor și scoate capăcelele formate prin creștătură, și și aluatulă celu mole cu lingura, puț pastelulă în cuptor și să se săvânte, 'lă umpli și le așezi copăcelele la locul loră.

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

## Aluaturi ordinare (de tot te dilele).

## Găluscă.

## Găluscă de cartofi.

**Cu răsuri.** Răduesci 6 cartofi de mijlocu după ce să voră fi răcită, amesteci în ele unu ou și atată faină cătă trebuie să se facă unu aluatu móle, și 'lă răsucesci ca degetul de grosu. De odată prăjesci cépă și răsuri în untu, ungă cu acesta aluatul, răsucesci în formă de învărtită, tai bucăți din ea, încovoii în lăuntru capetele și le dai formă rotundă. După ce le vei ferbe în apă sărată le prăjesci în untu cu răsuri.

**De cartofi roși.** Răduesci 6 cartofi crudă, curățite de căjă și spălați și cam 8 cartofi ferți asemenea de mari și le amesteci cu 2 ouă cu sare și faină formându astfelu unu aluatu móle, din carele faci găluscă mici, care-le ferbi în apă sărată și le prăjesci apoi în unsore cu cépă și cu răsuri.

**Cu șuncă.** Răduesci cartofi mărișore ferte, rumenesci în untu o mână de răsuri, bați  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de smântană acrișoră cu 1 gălbinuș de ou și cu 1 ou întreg și tai măruntu carne afumată fertă, care-le amesteci cu ingredientele de mai în nainte și faci găluscă, care-le bagă în unsore ferbinte și le cocă în smântană.

## Galuscă de grisă.

Prăjesci într'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte ferbinte unu pătrariu (35 centilitre) de grisă, 'lă lași să se răcescă, apoi 'lă puț într'unu castronu provăduțu cu 3 loti (52 grame) de untu și 'lă bați. După ce să va reci bați în elu 2—4 ouă, faci 15 găluse, care-le ferbi în apă sărată. Poți să le prăjesci presărându-le cu răsuri sau cu parmesanu sau poți da cu ele piperiū de prune.

**Fără ouă.** Freci într'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte ferbinte atâtă grisu, să devină grosu ca coctulă pentru copii și 'lă puī de o parte. Acum îngălbinescă în untu ferbinte cépă și amestecă cu acesta atatea răsuri cătu grisu. După ce să voru căli le amestecă totă la olaltă, facă din acesta amestecătură găluscă, le ferbi în apă cu sare, le prăjescă cu răsuri, și le dai la masă cu carne afumată fertă.

**Cu cartofă.** Ferbi cam 3 cartofă mari și le frecă. Apoi ferbi păna la clocoțire în lapte ferbinte 1 pătrariu (35 centilitre) de grisu, 'lă lași să se răcescă, amestecă 2 ouă, sare și adaogă cartofă; facă din acesta găluscă, care-le ferbi în apă sărată. Găluscile le prăjescă în untu cu cépă prăjită și cu răsuri.

#### Găluscă cu prune.

Băti în unsore ferbinte sau în 4—6 loti (70—105 grame) grasu de boiu, 16 loti (280 grame) de franzelă tăiată bucături mici cubice, le prăjescă păna să voru îngălbini, le lași să se răcescă, apoi amestecă cu acesta 3 ouă bătute și sărate cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină și după  $\frac{1}{2}$  de oră  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină. Găluscile ferte le desfacă în două cu două furculițe, le puī în răsuri rumenite într'o tingiră și le dai la masă cu prune crude prăjite în aburi sau cu piperiu de prune, sau cu lictariu disolvat în apă și vinu.

**Boemescă de făină.** Băti 1 ou și 2 gălbinușuri de ou în apă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) rece, mestecă cu aceste și frecă 2 pătrare (70 centilitre) de făină să se formeze unu aluat și amestecă cu elu 6 loti (105 grame) de franzelă prăjite în untu dar' reci. Din acestu preparat facă găluscă mari lungărețe, le ferbi  $\frac{1}{2}$  de oră, le desfacă pe la mijlocu în două, pre-sără preste ele răsuri gălbine prăjite și le dai cu prune ferte.

### Găluscă de prune.

Fărămă 4 loti (70 grame) de făină și prepară unuț aluată molcătă din două ouă, nițică sare și lapte rece, lă intindă grosieră, și tați din elă bucate în patru colțuri, puț în fiecare câte o prună crudă provăduță la mijloc în locul simburelui cu câte o bucate de zahăr și împătură aluatul frumușelă rotundă preste prune. Acum ferbi prunele în apă cu sare și tot deodată rumenescă în untă răsuri, adaogă găluscele străcate, le scuturi și îndată le dai la masă.

Boemescă. Prepară aluată cătușă potă de virtosă din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 2 loti (35 grame) de răsuri de franzelă, 1 lotă (17 grame) de untă, 2 ori 3 ouă și cu lapte. Răsucescă aluatul în formă de cărnătă, lă tați bucate asemenea unei alteia de mari, înfășoră în fiecare bucată câte o prună crudă fără simbure și ferbi acestea gălusce în apă sărată. După ce voră fi ferite le redici cu lingura frumușelă să nu să lipiască de fundă, și după ce voră ferbe le scoți afară cu lingura de coptă, le prăjescă în untă și presări preste ele lapte grosă sărată.

### Nucșore (găluscă mititele) de cartofi.

Cu cōja brunetă. Strivescă vră cătiva cartofi mari ferți și i lași să se răcescă, apoi amestecă în ei sare, 6 gălbinușuri de ou și 4 linguri de smântână dulce și făină puțintică, până să va forma unuț aluată ca și pentru nucșorele din aluată. Din acestu aluată formezi nucșore măricile și le aşează într-unuț caserolă, în care așteptă 2 linguri de unsore cu 6 linguri de apă, acoperă vasul bine să nu păță străbate aburul afară și ferbi până vezi audi sfărâindă; acum descoperă vasul, te uită să nu fiă prăjite brunete și îndată ce voră fi căpătată față le puț în castronă și le dai la masă.

Cu răsuri. Cartofi curățați de crudă și ferbi într-o șă de 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) dar să nu umplă șă tocma

de totu. După ce le vei ferbe de jumătate, scurgi ni-  
țică apă, și puș în locu-i  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre)  
de faină de grău alăsă și ferbă cartofă de ajunsu.

Îndată ce să voru muia străcoră totă apa și freci  
cartofă bine cu 2 loti (35 grame) de untu și lapte cătă  
va trebui să se facă ca pîréoa.

Cu macu. Găluscioarele preparate ca și cele cu  
răsuri le presări pătură de pătură cu macu pisată și cu  
zahară și tornă preste fiecare pătură untu.

### Nucșore de faină.

Cu răsuri sau cu grisu. Facă găluscioarele ca  
și vrăbiile sau cu apă, înferbentă pănă voru ferbe gă-  
luscioarele, 4 loti (70 grame) de grasă de boiu și rume-  
nescă în elu răsuri, sau  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre)  
de grisă, adaogă vr'o cîteva linguri de lapte și cîndă  
să va îngălbini bagă în lăuntru nucșorele străcorate și  
le mestecă una cu alta.

Cu ouă. Facă nucșorele ca și vrăbiile, le ferbă,  
străcoră și le bagă în unsore de boiu ferbinte, apoi bați  
2 ouă cu 1 lingură de smântană acrisoră sau cu lapte,  
tornă preste nucșore, mestecă și le puș la masă îndată  
ce să va fi sleită materia cea galbină.

Cu lictariu. Ferbă lictariu cu apă sau cu lapte,  
adaogă nucșorele străcorate, le mestecă una cu alta;  
apoi le prajescă în untu și le dai la masă.

---

### Tăetei.

#### Macarone cu carne.

Cu peciă de muschă. Taș subțire rămășițe de  
pecie de muschă, o prăjescă în aburi cu cépă călită în  
unsore și cu pătrânjei, amestecă cu acesta macarone pre-  
sărate cu brânză și le dai pe masă.

**Cu șuncă.** Bagă macarónele ferte, preste care ați tornat și apă rece și le ați străcorat, în untă ferbinte pănă ce voră fi încă ferbintă, adaogă nițică smântană acrisoră și șuncă tăiată mărunță, lași să ferebă, apoi să se răcăescă, în fine amestecă în ea parmesană frcată și umpli cu acăsta o formă de cercu provăduță cu răsuri și le coacă.

**Prăjiți în unsore.** Întindă aluatul de tăetei făcută din 2 pătrare (70 centilitre) de faină ca muchia cuțitului de grosu, taș din elu tăetei ca două muchi de cuțită de lață, i ferebă în apă sărată și i străcoră. După acăsta i puș gurguiu în castronu, i presări cu răsuri prăjite galbinu și tornă preste ei unsore; sau presări preste ei răsuri sau parmesană sau macu, și tornă preste ei untă ferbinte.

### Tăetei de cartofi.

**Ferți cu zahăr.** Prepară aluatul sfârmicioș din 16 loți (280 grame) de cartofi friptă strivită, din 16 loți (280 grame) de faină, 8 loți (140 grame) de untă, 5 loți (87 grame) de zahăr și 1 ou; taș aluatul bucăți ca nucile de mară, succesi acesti tăetei ca degetul de lungă ascuțită la vîrfu și bagă în unsore ferbinte. Acum i prăjescă pănă ce să voră îngălbini, și bătându  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte cu 2 gălbinișuri de ou și cu zahăr deșertă preste tăetei, și acoperindu vasul și i puș în cuptoriu. Când vrea să-i dai la masă presări preste ei zahăr și scorțisoră ori vanile.

**De hirișcă cu umplutură de lapte grosu.** Sară faina de hirișcă, o opărescă cu apă ferbinte, și prepară aluatul molcătu, care-le lău taș bucăți, ce le întindă foite ovale ca măna de mară și le umpli cu umplutură de lapte grosu.

**Cu slanină.** Ferebă o bucată de carne de porcă grasă și prospătă, o dumică mărunțelă și mestecă în ea

răsuri de franzelă și oă. Cu acesta umpli globuri ca nucile de mară, care-le prăjesci în slănină prospătă cu răsuri.

### Tăetei de carintia.

Bată 1 oă cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă rece și cu nițică sare și amesteci într-un castronu cu  $1\frac{1}{2}$  de pătrariu (53 centilitre) de faină formându astfelii unu aluatu môle fragetă, care-le 'lă frământă pe cărpătoriulă înfăinată bine bine ca și aluatul de tăetei, 'lă valutăcescă în formă de cărnată, care-le 'lă tai felii. O atare bucată o întindă cu sucitoriulă pe de o parte formându o foia lungăreată, o așeďă pe măna stângă și puș pe o lingură de umplutură, împătură aluatul și 'lă apeșă pe la margine, și astfelii să formează o gogosă. Acum închei aluatul și mai bine și 'lă încovoī păturrele mici, să nu iasă umplutură afară apucându aluatul cu 2 degete, 'lă întindă nițelul, 'lă încovoī înderetă și aşa mai de parte țeapenă unulă langă altulă pănă la capătul celalaltă. După ce vei umplea astfelii totă bucațile de aluată, ferbi tăetei (pungulitele) în apă sărată și i prăjesci cu untă presărându cu răsuri.

Cu umplutură de pere și de mere. Stergi bine perele mustoșe nu pre mult și le tai fără să le curăți de cōjă mărunțu mărunțu. Apoi adaogă la ele răsuri prăjite în untă cu zăhară și cu scortișoră, umpli ca și tăetei de Carintia și presări preste tăetei ferbi răsuri sau macă și zăhară pisată și tornă preste ei untă ferbinte.

Cu umplutură de lapte grosu. Prăjesci în untă pătrânjei, cherbelu și răsuri, adaogă lapte grosu frecătu, prepară mistura bătendu-o cu gălbinușu de oă și cu smântană acrișoră pănă va fi mustușă, sari, și prăjesci tăetei ferbi în untă cu răsuri.

Cu umplutură de prune. Tai mărunțelu prune crude și le amesteci cu scortișoră și cu răsuri călite. Prunele uscate le tai neferte și le amesteci cu zăhară

și scorțișoră și cu răsuri muiate în smântână. Lictariu puț bucăți ca nucile de mară.

### Polenta (mămăligă).

Cu brânză. Tați felii de mămăligă mole și le așezi într-o tingiră unsă cu untă și presară preste fiecare felie brânză de oă vîrtosă tăiată frunțișore subțirele pănă să se va umple tingira (castronul ori altă vasuș), preste felia din urmă tornă untă, și cocă mămăliga pe flacără pănă prinde cōjă galbină, apoi o dai la masă.

Cu zăharu și cu scorțișoră. Precum s'arătată la garnitură facă mămăliga și scoți cu lingură galusciore și presară preste fiecare strătuleță din castronu zăharu și scorțișoră și tornă pe deasupra untă.

### Mâncări cu spumă.

Ca să îmultyesci prăjiturile a nume sufleurile sau să le dai o fisionomie frumosă, le ungă pe deasupra cu spumă zaharisită sau de salsă și le cocă. Spuma o puști în formă de cunună sau o grămadesci gurguiu deasupra sufleului sau deasupra cremei și șotoului sări, ungă coctulă de o potrivă.

Spumă zaharisită. Bați spuma cată să poată de vîrtosă din 3 albușuri de oă, frecă 4—6 loți (70—105 grame) de zăharu, adaogă vanile sau altă aromă de zăharu și ungă cu aceasta prăjitură grămadită în castronu cōptă numai de jumătate sau cōptă de ajunsu și deșertată din formă, o așezi în cuptoriu și o cocă deplină. Albușulă lău poți colora, înainte de a face spuma din elu, cu sucu de acărmesu, cu ciocolată frecată sau cu spenată și cu nițelul zăharu și la fine amesteci o aromă acomodată.

Spumă de salsă. Aceasta o facă din salsă de măreșe, vișine sau de smeură și iați la 5 loți (87 grame) de salsă, 2 loți (52 grame) de zăharu și spuma dela 3 albușuri. Coctulă unsă cu spumă lău poți presăra cu migdale tocate și cu zăharu sau cu pistăție

și cu migdale, 'lă ornezi cu gustă. Preste coctă puți pune lingură de lingură spuma de diverse colori.

Mere cu spumă. Ferbi în aburi mere mici, le umpli cu salsa de marile, vălutăcecsă fiecare mără în spumă bine zaharisită, le aşezi una preste alta sau lângă alta în castronu și le cocă.

Coctă cu gurguiu. 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână, 8 gălbinișuri de oă, zahară cu aromă, 3 loti (52 grame) de faină le bați bine formându-o cremă, adaogă după ce să va răci spumă vîrtosă din 4 albușuri, aşezi în castronu de desubt pe bulină, printre care aî unsă cu salsa de marile și cocă. Din celelalte 4 albușuri bați spumă vîrtosă cu 12 loti (210 grame) de zahară și vanile amestecată și o aşezi gurguiu preste cremă, și cocă de ajunsu.

#### Biscuită cu spumă de salsa.

Cu băcăi ferte în aburi. Provedă forma unsă cu untă și presărată cu zăhară, cu băcăi, o umpli cu spumă de salsa gătită cu sau fără gălbinișuri de oă, o acoperă cu băcăi și ferbi în abură.

Cu zămă de portocală. Mestecă  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de vină cu zahară și zămă de la o portocală, dela o jumătate de alămăia, 1 lingură de rumă, moj în aceasta băcăi, provedă cu ele ună castronu, tornă ce mai rămâne pe deasupra, ungă cu spumă de salsa și cocă.

Cu vină sau licuitoră și cu fructe. Moj băcăile în vină zaharisită ori în licuitoră, aşezi pe deasupra fructe ferte și ungă cu spumă.

#### Ureză fertă în lapte cu spumă.

Cu băcăi, salsa și rumă. Puji pe ună castronu ureză grosă cu lapte, preste elă salsa de mere amestecată cu rumă, aşezi pe ea băcăi muiate mai înainte în rumă și unse cu salsa de marile, acoperă cu spumă zaharisită și cocă cu ogodulă.

**Cu ciocolată.** Ferbă groscioră dară pănă să va muia urezul cu zăhar și aromă de vanilie și 'lău aședă ca substrat în castron cu ciocolată frecată, presări și pe deasupra ciocolată, acoperi cu spumă de ciocolată și coacă.

**Cu substrat de pome.** Aședă urezul cu lapte zaharisit pe unu castron cu marile ferte în aburi a căroră abură 'lău lași să scadă de totu, ungă cu spumă zaharisită cu aromă de vanilie, presări cu migdale tocate și cu zăhar și coacă.

**Cu spumă de vanilie și de marile.** Urezul cu smântană, zăhar și vanile fertă vîrtosu 'lău puie ferbinte într'unu castron lătărețu unsu cu untu, ungă cu spumă de marile și coacă.

**Urezul Radetki.** 16 loți (280 grame) de urezul 'lău ferbă în apă groscioră, dară nu mole, și 'lău sări nișelul. Acum puie într'o tingiră 1 lotu (17 grame) de untu și 8 loți (140 grame) de zăharul pe vatră, și cându să va îngălbini zaharul adaogă 3 linguri de apă ferbinte și zamă de la o portocală și de la o alămaia, lași să ferbă, apoi ferbă în acesta urezul, și pănă să va răci amestecă 2 linguri de rumu. Acumă gramădesci acesta într'unu castron unsu cu untu, puie de de substrat de salsa de marile unsă cu spumă zaharisită din grosu dela 3 albușuri de ou amestecată cu aromă de vanilie, presări pe deasupra migdale tocate zaharisite și coacă cu ogodul.

**Urezul rece cu ciocolată.** Ferbă 8 loți (140 grame) de urezul în 2 pătrare (70 centilitre) de smântană pănă să va muia și bați apoi 2 pătrare (70 centilitre) de smântană cu 4 albușuri de ou bine bine, le aședă în tingiră la focu stempăratu și bați acestu preparatul cu nușoia de spuma pănă să va încărcăta; acuma facă să se moia 10 loți (175 grame) de zăharul cu vanilie și 10 loți (175 grame) de ciocolată frecată într'o tigăie de tuciș și o frecă cu nișcă smântană, netedă și o adaogă la cele de susu. Apoi amestecă și urezul fer-

binte cu acesta ciocolată într'unu castronu și așeđi castronul pe ghiață sau în pivniță, să se sleiască urezul.

Urezu rece cu alămaiă. Ferbi 6 loți (105 grame) de ureză în apă cătă să pote de grosu dară nu pré mole și tot-de-odată 8 loți (140 grame) de zahară cu nițică apă păna să legă zaharul, apoi amesteci urezul și după ce să va reci tornă preste elu zama dela o alămaiă și dacă vei voi și licuioră de vanile. Acum 'lău îndești într'o formă unsă cu oleu de migdale și 'lău lașă să se răcescă de totu. După vreo cîteva ore 'lău poti deșerta din formă, muindu formă în apă caldă, și garnindu-lău cu fructele ferte în aburi 'lău dai la masă; dară poti să 'lău păstrezi vr'o cîteva ăile.

### Învărtite.

#### Învărtită cu mere.

Picuri aluatul nu pré subțire întinsu cu untu, presări preste elu mere taiate frunđisore subțire sau ca tăețeii, o mână de stafide și bobe de strugure, o mână de pignole sau migdale taiate cuișore (sau răsuri de franzelă), zahară, scorțisără; infășoră turta și o învărtesci în formă de melcă și o cocă într'o tingiră unsă bine cu unsore. Cojile de mere le poti ferbe în aburi cu zahară și salsă de marile.

#### Învărtită de ciocolată.

Cu migdale. Bați 2 loți (35 grame) de untu cu 3 gălbinușuri de oă, mestecă 4 loți (70 grame) de zahară, 6 loți (105 grame) de ciocolată frecată și disolvată în smântană și spumă; cu acăsta ungă aluatul, presări pe de asupra 4 loți (70 grame) de migdale pisate măruntei și învărtesci aluatul. Păna ce frecă umplutura, prăjesci în tingiră zahară în unsore ferbinte, puț  $\frac{1}{4}$  de patrariu (8 centilitre) de smântană să férba

cu ea și lași să se răcăsească înainte de a pune învărtita în cuptoriu să se coccă. După ce o scoți din tingiră presări preste ea zăharu și ciocolată.

### Invărtită de citronată.

Cu zama de alămăia. Tați măruntă 12 loți (210 grame) de citronată, 4 loți (70 grame) de pistătie, 14 loți (245 grame) de migdale și cojile de la o alămăia, adaogă 16 loți (280 grame) de zăharu și mustul său zama dela 3 alămăi și lași să stea câtva timp. Acum întindă aluatul și 'lău ungă cu untă, apoi presări pe elă umplutura de mai susă, învărtescă aluatul, și 'lău puī de alungulă pe tinichéoa unsă cu untă său învărtescă în formă de melcă și coeșcă într'un cerc de tórtă. Stropescă învărtita pe deasupra cu apă și presări atata zahară pe deasupra pănă nu să va mai topi ci va rămăne întregă. Astfelă de învărtită să mănăncă și rece și să ține cu septămâniile.

Cu stafide. Bați 4 loți (70 grame) de untă 1 ou și 2 gălbinușuri de ou pe aluată întinsă de învărtită, presări pe elă stafide, migdale pisate, pistătie, citronată, scorțisără și zăharu, învărtescă aluatul și după ce 'lău vei căce adaogă unu feliu de cremă.

### Invărtită de grisă.

Bați și frecă la olaltă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână acrisără și lași să stă așa câtva timp, apoi amestecă în acesta 4 loți (70 grame) de untă batută cu 4 gălbinușuri de ou, adaogă spuma de la albușuri și ungă cu acesta aluatul întinsă. Învărtită și rostogolită ferbi acestu aluată în apă cu sare, tăi bucăți din elă și presărându-le cu răsuri le prăjescă în untă.

Căptă. Aluatul 'lău prepară cu nițelă untă, și pănă ce odichnesce aluatul, bați 8 loți (140 grame) de untă cu 4 gălbinușuri de ou, adaogă în mai multe rânduri 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână acrisără, apoi nițică sare și spuma dela 4 albușuri și ungă cu

acăsta aluatul să intinsu subțire. Acum presări preste aluat  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de grisu, tați aluatul dreptu prin mijlocu, să se formeze învărtite subțiri, care-le așeđi pe tiniche și le apășe bucăți, dar' numai după ce le ați coptu, le tați despărțindu-le una de alta.

### Invărtită de cartofă.

Frecă 3 loti (52 grame) de zăharu într'unu castronu pe vatră pănă să se va încăldi, apoi cu 3 gălbinușuri de oiu, amesteci cu încetul și în cantitate mică 9 loti (157 grame) de cartofă ferți frecăți și adaogă spuma dela 3 albușuri, cu care ungă aluatul și 'lău încolăcescă în formă de melcă și 'lău așeđi într'o caserolă bine unsă, ungă pe deasupra cu untu și presări pe deasupra untu și zăharu. După ce cocă invărtita și o scoți din tingiră o presări iarăși cu zăharu.

Cu carne. Tați măruntu rămășișe de fritură de vițelu și de boiu, le puți în răsuri prăjite cu pătrânje și hagimă și prepară unu aluatul pentru invărtită. După ce va odichni aluatul câtva timpu și 'lău vei întinde, 'lău ungă cu ouă bătute, presări carnea rece pe deasupra, infășoră aluatul, 'lău invărtescă și 'lău cocă ungându-lă cu unsore.

Cu cereșe și cu vișine. Ungă aluatul cu unu preparat ca și pentru invărtită cu smântană și presări pe elu cereșe ori vișine curățite de cōde și zăharu; 2 pătrare (35 centilitre) de cereșe. Înfășorându aluatul și invărtindu-lă puți invărtita într'unu vasu unsu bine cu unsore și 'lău ungă și pe deasupra cu untu. După ce să se cocă presări pe deasupra zăharu.

De migdale. Frecă 2 ouă mari cu 8 loti (140 grame) de zăharu, adaogă coji de alămaia, ungă aluatul să intinsu subțire cu untu, apoi cu oulu frecătu presări pe elu 8 loti (140 grame) de migdale pisate, stafide și corinte și 'lău infășoră. Acum 'lău așeđi în  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de smântană dulce, puți pe invărtită

untă, presără cu zăhară și coacă învărtită; în fine dați cu ea o crema ușoară.

**D e nucă.** Prepară aluatul din 1 ouă întregă și niște untă, 1 lăungă cu untă sau cu unsore de boiu, amestecă răsuri muiate în smântană cu 8 linguri (140 grame) de nuci tăiate măruntelă, presără preste aluatul scorțisoră, cuișore și garofe-dresuri și stropescă pe deasupra cu miere și ungă cu smântană, în care ați băutu 2 gălbinușuri de ouă; învărtescă aluatul și o ungă înainte de a o căce cu untă.

**C u smântană.** Băti 2 linguri (35 grame) de untă, 4 gălbinușuri de ouă și  $\frac{3}{4}$  de pătrare (17 centilitre) de smântană acrisoră, cu care amestecă spuma dela 4 albușuri, sare și zăhară. Cu aceasta ungă aluatul întinsu și presără pe deasupra bobe de strugure, pignole sau migdale tăiate cuișore, învărtescă aluatul mai liberă, 1 lăungă încolăcescă în formă de melcă, și 1 lăungă aședă într-o tingiră, în care puți să ferbi niște lapte și untă; pe deasupra ungă aluatul cu preparatul de mai susă dar numai puțin; 1 lăungă pănă să rumenescă frumosă, și deșertându învărtită din vasă o presără cu zăhară. Totuții asemenea poti întinde aluatul și fără untă, de vei avea smântană bună.

**Tirolesă.** Întinde aluatul pentru învărtită, și băti 6 linguri (105 grame) de untă, 2 gălbinușuri de ouă, 2 linguri (35 grame) de zăhară și coji de alămăia — cu acestea ungă învărtită, carea o presără cu 8 linguri (140 grame) de migdale tăiate cu coji cu tot său nuci, 4 smochine tăiate măruntă, 3 linguri (52 grame) de stafide, 3 linguri (52 grame) de bobe de strugure mestecate una cu alta, precum și scorțisoră, garofe-dresuri, 1 pătură de paie de epice negre; învărtescă aluatul, 1 lăungă într-o formă latăreață unsă cu untă și o coacă o oră, apoi presără pe deasupra-i zăhară și scorțisoră.

**Cu șuncă.** Băti  $\frac{1}{2}$  pătrară (17 centilitre) de smântană acrisoră cu 3 gălbinușuri de ouă, ungă cu aceasta aluatul întinsu, preste care presără șuncă tăiată mă-

runtă; învărtesci aluatul, și ungă învărtita cândă vei a o căce și pe deasupra cu untă.

### Învărtită cu lapte grosu.

**Cu stafide.** În preparatul obișnuită amestecă 10 loți (175 grame) de lapte grosu, ungă cu aceeași aluatul și presări pe deasupra stafide, bobe de strugure și zăharu. Înainte a de băga învărtita în tingiră tornă în ea vr'o căteva linguri de lapte, și ungă învărtita pe deasupra cu untă.

### Învărtită de ureză.

**Cu salsă de marile.** Amestecă vr'o căteva linguri de salsă de marile cu ureză fertă în lapte să se îngălbinească urezul; ungă cu aceeași aluatul întinsu, învărtesci aluatul și 'lău cocă în tiniche unsă tăindu-lă bucăți, care-le ungă pe deasupra cu untă.

**Cu stafide.** Prepară aluatul de învărtită cu niște untă și 'lău lași să se odichnească acoperindu-lă cu ceva. Întraceea bați 6 loți (105 grame) de ureză fertă molo în lapte cu 2 loți (35 grame) de untă și 1 ou și adaogă zahar, scorțișoră și 6 loți (105 grame) de stafide. Apoi ungă aluatul întinsu cu untă, presări și urezul, învărtesci aluatul și 'lău vălutăcescă în formă de melcă și 'lău așezi într'o tingiră, în care ați tornat  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de lapte, și o ați unsu cu o bucătică de untă; în fine cocă învărtita până să va rușeni brunetă și presări pe deasupra zahară.

### Învărtită cu racă.

**Sărata.** Bați 3 loți (52 grame) de untă de racă cu 4 gălbinișuri de ou, amestecă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână și potrivescă de sare; cu acestuia preparat ungă aluatul întinsu și învărtindu-lă 'lău cocă într'o tingiră unsă cu untă de racă, ungă și pe deasupra cu untă.

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

**Zaharisită.** Mestecă răsuri muiate în smântană și în locu de smântană acrisoră puț zahară cu preparatul obișnuit și presari pe de asupra carnei de raci tăiată bucături cubice. Cojile de raci le ferbi în smântană, străcoră zama și o bață cu 2 gălbinușuri de ou și cu zahară și o dai cu învărtită ca sosu într'unu tasă separatu.

### Jumătate.

**De mere.** Ia mere acrisore, curățe-le de cojă, tăia-le felii subțirele, pune-le în unsore ferbinte, și după ce să voru înferbente și voru deveni ceva mai moi pune preste ele aluatul pentru jumătate, cu care-le și amestecă.

**De carne.** Tați franzelă frunzișore subțiri ca și pentru jumătate de franzelă, le moi în lapte și ouă, adaogă carne tăiată măruntă din frigură de vițel, cu deosebire ansă rărunchi, puț acestu preparat în unsore ferbinte, rați jumătatele de pe fundul tigăi devenite brunete, și gătesc jumătatele mustoase.

**De grisă fără ouă.** Ferbi 2 pătrare (70 centilitre) de lapte, puț în elu 1 pătrariu (35 centilitre) de grisă, lău ferbi la focu stămpăratu, păna ce să va îngroșa bine; prăjesci zahară în unsore, puț în ea grisul și înțepă mereu jumătatele. Si fără de zahară poți să le faci și apoi adaogă prune uscate ferte și pere pe lângă jumătate.

**Imperială.** Bață într'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce 5 gălbinușuri de ou bine bine, adaogă  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de faină și potrivescă și de sare, adaogă la aceste spuma dela 5 ouă, și cându voru fi jumătatele gata presari preste ele zahară de vanilie. Sa u puț în aluatul cându lău bață zahară și stafide.

**De racă.** Bață untă de raci cu ouă, puț în acesta cornuri răduite înmuiate în lapte dulce și carne de raci

taiată bucături, deșerți în untă ferbinte, și rumenesci jumările bine, în fine fiindu gata presări preste ele zahăr și scorțișoră.

**D e făină.** Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 3 ouă, sare și  $\frac{3}{4}$  pătrariu (17 centilitre) de făină, deșerți acăsta în unsore de vacă 3 loți (52 grame) înferbantată cam de 1 policariu de grăsă sau de 3 centimetre de înaltă și la începută o pușcă în cuptoriu căci să umflă mai bine. Apoi scoți din cuptoriu și o pușcă pe flacără destulă de mare, și îndată ce să va învârtoșa la fundă și să va și rumeni, o întorcă cu furculița de jumăr, o rumenesci iarăși pe fundă, și o rupă cu furculița în fărmituri mari, și îndată deșerți jumările în castronu să nu să usuce prea tare. Cu acestfeliu de jumăr poți da la masă sălată acră sau prune ferte în aburi sau lapte ferbinte, sau presări pe deasupra numai zahăr.

### Jumăr de ureză.

**Fără ouă.** Ferbi 12 loți (210 grame) de ureză cu lapte grosioru dar' móle, pușcă trei linguri de zahăr pisată în 3 loți (52 grame) de unsore de vacă înferbantată și 'lău prăjesci până să va îngălbini, amestecă cu acăsta urezul și înțepăndu-se la fundă, 'lău scoți înțepăndu-lă ca și pe celealte jumăr și apoi presări preste ele zahăr.

**Cu stafide.** Ferbi urezul cu lapte ca mai susă și 'lău amestecă cu ouă ca să fiă mustosă, facă spuma din albușuri; adaogă bobe de strugure, stafide și zahăr și le pușcă ca și alte jumăr în unsore ferbinte.

### Pânișore.

**Cu mere.** Bați 2 pătrare (70 centilitre) de lapte bună cu 1 pătrariu (35 centilitre) de făină de cucuruză, pune în acăsta mere taiate felii subțiri și potrivescă de sare și le coce. — E bine a pune pe lângă mere și

stafide, bobe de strugure, 2 gălbinușuri de ou și 2 albușuri ca spumă. Panișóra cōptă o presară 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 unū policariu de grosū într'o tingiră unsă bine cu unsore și fără să mai amesteci o coci pe flăcără să deviă rumenă și fragedă.

### Popanțe.

De grisu. Gătesc aluatul fragedă și ferbi grisu în lapte, móle și grosu, care-le după ce să răcesc 'lū intindă pe fóia făcută din aluatul încovoindu-i foi marginea. Preste acésta pūi untu și ouă bătute în lapte dulce, și cocî popanța.

Din lapte grosu (covăsită). Întindă aluatul de placintă No. I. ca péna de găscă de grosu, 'lū aședă pe tiniché, presări preste elu lapte grosu frecatu precum și smântană bună bătută cu gălbinușuri de ou și sărată dară numai în așa cantitate ca laptele grosu să fiă mustosu, încovoî marginea pe de asupra umpluturii și cocî popanțul. Înainte de a 'lū pune pe masă 'lū tați bucați.

### Plăcinte cu ureză.

Cu pome și șotó. Pūi într'o crustă de aluat cu untu cōptă ureză fertă grosu dar móle în lapte dulce cu zăharu de vanile, care-le 'lū amesteci cu pome tăiate bucaturi ferte în aburi, netedesci de asupra de o potrivă cu gura crustii și torni preste elu cremă de alămaia sau de alune ori de caramelu, sau șoto negru de ciocolată.

Cu salsă de marile. Din aluatul cu untu din 16 loți (280 grame) tați 2 frunze rotunde, și faci o gratie totașa de mare din elu și 'lū cocî. Ambele foi le ungă cu salsă de marile, aședă preste ele ureză fertă móle în lapte dulce cu zăharu de vanile de unū degetu de grosu; pūi foile una preste alta și de asupra gratia și le dai la masă ferbinți.

### Plăcinte mici cu pôme.

Puī în cruste mici cîpte, găvănose pe din lăuntru gătite din alută sfârmicioasă sau din aluată cu untă ureză fertă môle dar' grosă în lapte dulce cu zăhară de vanilie amestecată cu niște mărășino, și 'lă garneză frumosă cu pôme ferte în abură.

Cu salsă. Provedă formele cele mici cu aluată de untă, puī în ele o lingură ureză fertă groșieră în lapte dulce, și preste ele niște salsă de marile, carea o acoperă cu ureză și cocă plăcinta.

Cu umplutură de stafide. Mestecă în vră două trei linguri de salsă de marile vră două linguri de rumă, niște scortișoră, cojă de alămaia și de portocală, stafide, băbe de strugure și pignole. Cu aceasta ungă o făia de aluată sfârmicioasă, încovoi foia la margine (foia poate fi și din aluată cu untă, anca aședă pe deasupra ei unu înel); facă o grătie și o aședă pe deasupra; ungă fețele foii cu ouă, și cocă plăcinta.

### Tranșe și inele (verigă) din aluată cu untă.

Aluată întinsă subțirelă 'lă tăi în două bucăți (foi) asemenea de mară, și o făie o ungă cu salsă de smeară sau de marile, cealaltă o puī preste cea dintaiă lăudându-o preste sucitoriu și desrotogolindu-o preste cealaltă cu băgare de samă, tăi din aceasta patrate lungărețe (oblonge) și alte forme, dar' nu le miscă dela loc; ungă totă făie cu ouă și presări preste ea zăhară pisată mare și migdale ori alune sau pistăție și cocă tranșele, care apoi le distribuiescă în bucăți cum le așteptă la început.

Cu lustru. Tăi aluatul după placă și 'lă ungă cu lustru de zăhară fertă sau cu ghiață de alămaia și le cocă, sau le provedă cu ghiață de alămaia și le presări cu grunjulețe de zăhară.

Cu crustă de migdale. Ungă crusta cu spumă dela 3 albușuri de ouă făcută cu 8 loti (140 grame) de zăhară și 8 loti (140 grame) de migdale tăiate ca cuiele; tăi din aceasta bucăți lungărețe și le cocă.

### Maffe cu umplutură de portocale.

Storcă zama din o portocală preste 3 loți (52 grame) de zăhară, și și zama de la o alămaia, amestecă și frecă zaharul acesta cu 3 gălbinușuri de oț și cu zăhară de portocală cătă să pote de bine și adaogă spuma dela cele trei albușuri de oț. Cu acăsta umpli petecuțe lungărețe din aluată cu untă cum este și maffe de migdale și coci maféoa unsă cu oț.

### Torte de aluată cu untă.

Cu pome ferte în aburi. Întindă aluatul de 2 muchi de cuțită de grosă, tați din ele mai multe frunze totuș asemenea de mari și rotunde și le cocă unse cu oț și presărate cu zăhară. După ce să voră reci le ungă afară de unica cu pome ferte în aburi diverse, le aşează una preste alta și proveďi torta cu pome ferte în aburi.

Cu cremă de cafea. Aluată cu untă din  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) lăță în trei foii, presără una cu 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată (sfărmită) iară celelalte două le ungă cu cremă de cafea din 2 tasuri de cafea bătută cu 1 tasă de lapte dulce cătă să pote de bună, zahară după gustă și cu 4 gălbinușuri de oț; crema o puie pe foii rece, le cocă încetă cu ogodulă, și vrându a le aşează una preste alta puie făia cu ciocolată la mijloc.

Tortă cu spumă de lapte dulce. O pastetă coptă găvănoșă pe din lăuntru vol-au-vent o proveďi la fundă cu salsa de smeuri sau de marile, o umpli cu spumă de lapte dulce, cu zăhară și o acoperă cu copei-remenantul pastetei sau cu o caiță din zăhară legată.

### Aluată brulantă coptă pe tiniché.

Gogoșele de ciocolată. În gogoșă gătită ca și pânea ducală puie prin crăsta, ce o aș făcută de o

lature cremă de ciocolată, și dați preste ea ghiață fertă de ciocolată.

**Castane prefăcute.** Din astfeliu de aluată faci grămăzui mic și le așezi pe tiniche ca să samene cu castanele după ce s-au coptă; acestea le umpli reci fiindu cu spumă de lapte dulce, le moi în zăhară cu grunji și așezenți-le pe unu lemnisoră le lași să se usuce libere și apoi le așezi grămadă în castronă.

**Pane ducală.** Prepară aluatul din 1 pătrar (35 centilitre) de lapte, din 4 loti (70 grame) de untă, 1 lotu (17 grame) de zăhară, din 8 loti (280 grame) de făină și nițică sare. După ce să va reci lă frci bine bine cu 3 ouă și 3 gălbinișuri de oă, cu zăhară de vanile și o lingură de smântană bătută. Din acăsta faci cu o lingură de masă gogosă mică, care-le așezi pe tinicheoa unsă cu untă și înfăinată, le ungă cu oă, și presări preste ele migdale tocate și zahără cu grunji și zahără. Trebuie să le cocă la căldură stempărată 20 de minute și le dați la masă calde. La o parte poți să le creștezi nițelă și se puă în lăuntru salsă de marile.

**Verigă (inele) cu migdale.** Întinde aluatul și faci din elă gogoșele mici, care-le așezi pe tinicheoa unsă cu untă, moi coda de la lingură de fertură în oă, și o îndești în ele pe la mijloc, despături aluatul în formă de veriguțe, care-le ungă cu oă, presări preste acestea migdale și zahără, le cocă și umpli două căte două cu salsă de marile.

### Tranșe de pome.

Amesteci merele ferite în aburi și pasate cu stafide, bobe de strugure, cu pignole întregă, cu zăhară și cu coji de alămaiă. Cu acăsta ungă o făia de aluată cu untă; pe acăsta puă o altă făia de aluată totu asemenea de mare, o ungă pe deasupra cu oă și o cocă pănă să va rumeni. Tați bucăți una ca alta de mari din ea, care-le

ungă cu lustru rece sau cu lustru de spumă. În locu de mere poți întrebuița ori ce altfelii de pome prospete pasate și zaharisite sau pome ferte în aburi.

**Cu lustru (glasură).** Întindă aluatul de untă, — care-le să fiă forțe rece, — ca penea de găscă de grosu, tați tranșe (turte) lungă de două degete de late din elu, le așezi de parte una de alta de unu pollicariu (3 centimetru) pe o tinichă umedă și fără să le mai ungă le bagă în cuptoriul ferbinte. Îndată ce să voru umbla le presări cu zahar bine bine, lași să se topiască zaharul, și cându voru fi coplete ungă laturea de din josu cu salsă de marile; lipesci una de alta două cîte două, și le dai la masă.

**Semilune din aluată cu untă.** Întindă aluatul cu untă subțirelă și scoți din elu cu mașina semilune mici, le puți pe tinichă și faci în fiecare cîte o crăstă (crestele să fiă asemenea depărtate una de alta), și le ungă cu oă. După ce să voru fi coptă comprimă cu cuțitul crestele nițelusă și îndată ce să voru răci puți în creste gelee de colore variă.

**Chifle (cornuri) din aluată cu untă.** Tați din aluată petece în patru colțuri, reteșești unul dintră colțuri; le ungă cu oă și pe ele puți umplutură de migdale. Apoi le înpătură una preste alta, laturea reteșă în spre în lăuntru; le așezi pe tinichă, presări preste ele zahar și le cocă.

#### Cozonacă (colacă) din aluată sfârmicioșă.

**Cu mere.** Curăță vr'o cîteva mere bune de cójă, le tați felii subțiri și le ferbi într'o  $1/2$  de pătrăriu (17 centilitre) de apă cu zahar păna ce nu mai este zamă de locu și merele așezi devenită rumene frumosă; acum le lași să se răcăsească și le frecă nițelul cu salsă de marile; din ele puți pe petece în patru colțuri tăiate din aluată de pastete; împătură colțurile și îndesă pe fiecare

colțu împăturătă căte o jumătate de migdală chiară la mijlocă, le aşedă pe tiniché, și aluatulă 'lă ungă pe față cu oă, și apoi cocă colaculă.

Cu umplutură de nuci sau de macă. Puă pe tiniché nisice petecuțe rotunde sau în patru colțuri din aluată de pasteturi, puă pe ele o lingură plină de umplutură de nuci ori de macă, împătură aluatulă, 'lă ungă pe deasupra cu oă și cocă colaculă.

Cu pome cu simburele petrosu (drupe). Scoță din aluată cu instrumentul de gogoșe celu mare petece rotunde, aşedă pe aceste marile curățite de căja jumătățite, prune curățite de simbure, cereșe ori vișine, care-le presări cu zahără; aluatul pe la marginea la cele patru latură 'lă încovoï nițelă preste pome, ungă fețele aluatului cu oă și cocă colaculă, dară nu prea ferbinte.

Gogoșe umplute din aluată cu untă. Întindă aluatulă subțirelă, 'lă ungă cu albușu de oă și presări grosu preste elu zahără pisată mare, preste acesta zahără pisată măruntă, formezi gogoșele mici rotunde, care-le cocă, și umpli totă două căte două la olaltă cu salsă de marile, și le dai la masă reci.

Maffe de migdale. Acestea să gătescă ca și pain blanc dară ceva mai mici și aşedate pe tiniché de a denderătele, ca laturea deschisă să stea în susă, să se vadă umplutura, și numai la capete să comprimă (apasă) nițelă.

Pain blanc de migdale. Tați aluatulă cu untă făcută din  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de untă și întinsă destulă de subțire în 10 sau 12 pătrate. În mijlocă la fiecare puă 1 lingură de umplutura de migdale No. I. ungă unu capetă cu oă și împătură aluatulă preste umplutura, iară capetulă unsă de deasupra să se țină aluatulă. Cu aceasta lature 'lă aşedă pe tiniché și astfelii partea lătăreață (plană) a aluatului vine să stea în susă, carea

o ungă cu oă, înainte de a cōce. Cându vreaș s'o daș la masă caldă presări preste ea zahară indată ce o scoț din cuptoriu; rece o garneză cu o dungă de među de alămăia.

Marile și perseci în halată (haină de dormitor). Curăță și jumătătesc marilele și le învărtescă în zahară pisată înainte de a le pune în aluată. Pome ferte în aburi le lașă să se răcăsească timpă de o oră. Cându scoță bucata din cuptoriu puș cu o linguriță de cafea din mustul fertă mai sleită în lăuntru pe gaura, ce o așă lăsată.

Bită de nucă. Bață untă cu 3 gălbinușuri de oă și cu zahară amestecă și scorțișoră; și în acăsta puș nuci tăiate mărunți. Cu acestă preparață ungă două petece din aluată cu untă No. II, ungă pe față cu oă, și apoă tăi bita în bucăți după ce să cōce.

Plăcinte cu nuci și cu alune. Întindă aluată sfărmicioasă No. II, sau și aluată cu untă tăindu-lă în două foii asemenea de mari. O făia o ungă cu umplutură de nucă No. III, ca degetul cel mare de grăsă și aședă preste acăsta stafide sau umplutură de alune No. I. Acum puș făia a două preste cea dintâi, apesă marginea jură în prejură, și tăi acestă aluată în forma de valuri; ungându-lă cu oă, 'lă cocă fragedă dară nu pre multă și 'lă tăi bucăți.

---

### Măncără din aluată fragedă sfărmicioasă și din aluată cu untă.

#### Plăcinte cu mere încrustate cu migdale.

Din aluată sfărmicioasă No. I, întindă o făia (frundă) rotundă și o aședă cu marginea încovoiată în susă de ună pollicariu (3 centimetre) pe tinichă, înfășoră în jurul ei o șuviță de hărtă și la fundă aședă mere mici

tăiate în patru, care-le presări bine cu zahar. Pană a săcăce plăcinta cam de jumătate, frecă 3 gălbinușuri de oță cu 4 loță (70 grame) de zahar și 4 loță (70 grame) de migdale pisate tornându în acesta 6 linguri pline de lapte dulce grosier nefertu. Acestu din urmă preparatul lă deșerți preste mere și cocă plăcinta deplinu.

Cu mere, cu stafide și bobe de strugure. Cocă trei foii (frunze) din aluatul cu unt, și provești forma cu aluatul crud. În acestu aluatul aședă unu strătulețu de mere tăiate ca tătei cu zahar, scortișori migdale în formă de stile, stafide, bobe de strugure, coji de alămaiă amestecate una cu alta, preste acesta puț o făciă cîptă și așa mai de parte; în fine închiști aluatul cu o frunză și lă cocă.

Cu mere cu lustru de spumă. Feliore mici și subțirele de mere le presări cu zahar, cu coji de alămaiă și cu 4 loță (70 grame) de bobe de vinu, adăoșă o lingură de rumu și le lași să stea acoperite timpu de o oră. Acum facă o crustă din aluatul sfârmicioșu No. V, cu marginea încovoiată în susu, o presări cu zahar, puț în ea felii de mere și o cocă. — După acesta o ungă ușor cu spuma, carea o presări cu zahar cîtu să pote de grosu, stropesci cu apă o puț iarăși în cuptoriu.

Serpă de mere. Tai merele ca tătei, presări preste ele stafide, bobe de struguri, pignole, zahar și scortișoră amestecate, și apoi le presări preste aluatul fragedu sau și din unt, infășorii aluatul în formă de învărtită dar' subțire și întreită încolăcită să fiă numai la capătu și lă aședă de alungul cu partea deschisă pe tiniche. După ce presări zahar preste elu lă cocă, lă lași să se răcăsească și lă tai bucăți de două degete de grăse.

Gogosela din aluatul de unt. Tai aluatul întinsu ca pene de găscă de grosu foite rotunde sau și în patru colțuri, stropesci petecele cu apă rece, le puț

la mijlocu nițică salsa de marile, le încovoî de jumătate și le aşedî pe tinichéoa stropită și umedită cu apă. La margine le creștează nițelul ca și pe pastetele și pe fața le ungă cu oă. Îndată ce să umflă presări preste ele zahăr multă. Cându le iaă de pe tiniché puă preste fiecare câte nițică gelée.

### Pasteturi din aluată cu untă cu umplutură dulce.

Cu cremă. Pastetele calde le umplă cu cremă caldă după gustă și puă în ele salsa de marile. Pastele reci le umplă cu cremă rece ori cu reci de cremă.

Cu meduă de pome. Pasedă fructe (pome) cîpte cum suntă: fragile, smeură, marilele, persicile și alt. și međul loră lă freci o jumătate de oră cu totă atată cantitate de zahăr ca și marile în fragă sau persici puă și nițică zamă de acărmășu și cu acestea umplă pastetele cîpte numite vol-au-vent.

Cu gelée. Din gelea de mere sau de altă soiă scoți cu lingura de argintă atată gelea de odată cătă și îtrebuie a pune într-o pastetă.

Cu marile. Cocă pasteturi mici din aluată cu untă, pastete vol-au-vent; apoi fiecare o ungă cu nițică salsa de marile și puă în fiecare câte o jumătate de marilă fertă în zahăr și o dai la masă rece ori caldă.

Cu salsa și spumă de lapte. Ungă pastetele cu salsa de marile și le umplă grămăzu grămăzu cu spumă de lapte dulce albă sau colorată roșu și zahărăsită.

### Placinte cu cremă.

Formele mici cîpte găvănosu sau și cele mari din aluată sfărmicioșu sau din aluată cu untă le umplă cu cremă grămăzu după gustă și le servescă la masă ferbinți de asupra unu servietă aşedate în castronă.

Cu pome. Cocă vanișore din aluată cu untă dar' găvănosă (pe din lăuntru), și scoțindu-le cîpte aşedă pe

fundu-le pome ferte in aburi, si pe acestea o cremă după placu; după aceia le puș să stea câtva în cuptoriu.

Cu pistătie. Provedi formele cele mici cu aluatu sfârmicosu sau cu aluatu cu untu si puș in ele apoī o bucațică de untu, si pe acesta cremă de prăjitură cu pistătie, si cocī placinta cu ogodulu.

Cu salsă pe fundu. Bate în tingiră pusă pe focu  $\frac{3}{4}$  de patrariu (27 centilitre) de lapte dulce,  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 grame) de untu, 2 loti (35 grame) de zaharū,  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 grame) de faină, 3 gălbinușuri de ou, 1 ou si lasă acesta mestecătură la focu pănă să va îngroșa; forma o provedi cu aluatu sfârmicosu No. I, umpli cu cremă, cu pome ferte aşedate pe bulinu si cocī placinta cu ogodulu.

#### Placinte cu pome si șalote.

Cu pere. Cu o mestecătură, ca si pentru plăcinte cu pome mărunte, umpli unu cercu de torte si aşedii în lăuntru perișore mici curățite de cójă, dar' aşa ca să stea de jumătate în afară, apoī le cocī la cuptoriu si desfaci cercul.

Cu răsuri. La 6 ouă iai 6 loti (105 grame) de zaharū si 6 linguri de masă cu răsuri muiate în nițelu rumu. Le amesteci una cu alta si mesteci în ele timpu de o óră, luându cu fiecare ou cîte o lingură de răsuri si cîte o lingură de zucharū, apoī amesteci cu acesta 4 loti (70 grame) de migdale pisate, 2 loti (35 grame) citronatū tăiatu măruntele, ciocolată tăiată sfârmituri mici, stafide, scorțisöră, garofe-dresuri, cojī de alămăia si de portocale si le cocī într'o formă presărată cu răsuri.

#### Plăcinte de migdale cu pome.

Bați 8 gălbinușuri de ou cu 6 loti (105 grame) de zaharū, adăogă 8 loti (140 grame) de migdale tăiate măruntu, spuma dela 8 albușuri de ou si cereșe sau vi-

șine curățite; umpli cu acestu preparat ū forme provedeute cu răsuri și cocă plăcintele încetinelă. Scoțindă plăcinta din formă o presară bine cu zahară și acesta lă părjolescă. Poți adaoge și 4 loții (70 grame) de răsuri de chifle. Poți găti plăcinte și cu altfelie de pome totuș în chipulă acesta.

Cu untuș. Bață 6 loții (105 grame) de untuș cu 6 loții (105 grame) de zahară, cu 6 gălbinișuri de oă cu cojă de alămăia, 6 loții (105 grame) de migdale stropite cu lapte ori cu licuitoră; așează în ele două rănduri de cereșe, vișine, marile sau persecă.

Cu făină. Bață 6 loții (105 grame) de zahară cu 4 loții (70 grame) de migdale, 4 gălbinișuri de oă, adaogă scorțisoră, cojă de alămăia, spumă dela patru albușuri, 4 loții (70 grame) de făină, și ceva mai puțină de unuș pătrariu (35 centilitre) de cereșe și cocă plăcinta.

Cu zamă (sucă) de portocale sau cu rumuș. Bață 6 gălbinișuri de oă cu 8 loții (150 grame) de zahară și 8 loții (140 grame) de migdale pisate, adaogă spuma dela 5 albușuri și 2 loții (35 grame) de răsuri stropite cu zamă de portocale sau cu rumuș și și dresuri, și cu jumătate din aceasta umpli cerculă pentru torte. Învărtosindu-se nițelă în cuptoriu așează în plăcinte vișine ori cereșe și le acoperă cu mestecătura, sau puț pomele în bulină.

Rugă spaniolă. Cocă felie de fănelă albă în unsore, le mojă în vinuș caldă, roșu și presărându-le cu migdale-pignoli, cu stafide și cu bobite de strugure strată de strată le așează într-o formă unsă bine cu untuș și presărata cu zahară (forma să fie plană) tornă pe deasupra nițelă vinuș și untuș și cocă plăcinta.

### Şarlote din aluată sfărmicioșu.

Cu băcău. Într-o formă provedeută cu aluată fragată sau cu aluată sfărmicioșu puț pome proșpete

ori ferte în aburi căte și place, care-le acoperi cu biscoiute stropite nișelu, cu vinu zaharisit și iarăși fructe de voru fi prospete presărate cu zahar. Când va fi forma plină dai aluatul unul preste altul și lă cocă.

**Cu pismetă.** Proveďi laturea modelului (forme) cu o șuviță de aluatul iară pe fundu faci unu grătariu de aluatul, apoi pu în elu pismetă stropită cu vinu zaharisit, pe acestea pu carnea dela vișine, apoi și pe acestea mariile prospete ori ferte, apoi pismetă stropită cu rumu, i acoperi cu aluatul și cocă șarlotele.

**Canapés și despărțitor de aluat** cu untu. Întindă aluatul ca de unu degetu de grosu și lă tașu șuvițe de trei degete de late și acestea de a curmezișul de o jumătate de degetu de late, le aşează cu laturea tăiată pe tiniché departe una de alta și le cocă, la fine presări preste ele zahar. Apoi le umpli cu salsă. De voiescă a le da forma de despărțitor de întindă șuvițele pe de o lature mai subțiri.

**Caprice de dame.** Cocă din aluatul cu untu pe o tiniché o făia în patru colțuri, o ungă forță puținu cu salsă de mariile și pe deasupra ca degetul celu mare de grăsă cu vindu spaniolu, presări preste ea migdale tăiate mari și zahar măruntu și lașu în cupatoriu fiindu focu bunu să prindă pe deasupra o crusta galbuiă. Pe din lăuntru trebuie să rămaiă mole. De o vei tăia bucăți, trebuie să stergă cuțitul cu o cărpă udă.

**Dose.** Întindă aluatul cu untu groscioru, scoți din elu foite rotunde, faci din migdale pisate și totu atâtă zahar cu albușu de ou o masă, care este numai aşa de subțire, ca să poți întinde, o pu preste foite și le cocă.

**Triunghiuri din aluatul cu untu.** Tașu aluatul întinsu dungă de 2 ori 3 polițari (5—6 centimetre) de late, și aceste le tașu triunghiuri; umpli două cete două cu salsă nepasată de cocață (strugurei, roșincini),

le ungî pe față cu oă precum și pe la margine în jurul sălsii înainte de a o acoperi, presări migdale tocate și zahară pisată măruntă pe deasupra, și cocă triunghiurile câtă de călduțe.

### Plăcinte cu fructe (pome).

**Cu compotă.** Cocă o crustă din aluată cu untă, carea să fiă găla pe din lăuntru și gătescă compotă din persecă, marile sau din măceșe și lăpuș la răcōre. Cu acestea ungă crusta rece, tornă mustul săcădută preste ea și o presări cu zahară.

**Cu cremă.** Facă o făică rotundă din aluată cu untă, care o ungă cu oă și așează deasupra ei o verigă din aluată de ună pollicariu (3 centimetru) de lată, locul golă din lăuntru lăpușă cu persecă tăiate în două și curățite de căjă sau cu marile, presări zahară preste ele și cocă plăcinta. Acum bată  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de lapte dulce, 2 loti (35 grame) de zahară și două gălbinușuri ca cremă, ce o dai de două ori preste fructe, și lasă să se învărtosese.

**Cu medu de pome și cu spumă.** Dă prin sită fragă, smeură, persecă sau marile rescopă, adaoge la ele zahară pisată și spumă de lapte dulce dela  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) la 1 pătrăriu (35 centilitre) de boabe; umplă cu acestea o crustă rece facută din aluată sfârmicioș oră aluată cu untă, și pe deasupra facă o grătie din spumă albă. Colorea fragilor sau a persecilor să poată mări cu mustă de acărmeș. De întrebunțeză ananasă lăpușă curăță de căjă, lăpușă tai felii rotunde, lăpușă piseză și paseză.

### Plăcinte mici cu pome.

Acstea să gătescă din aluată sfârmicioș sau din aluată cu untă în totuș chipulu ca și plăcintele cele mari, sau facă aluată sfârmicioș fără ouă din 12 loti

(210 grame) de untă, 8 loțī (140 grame) de zaharū și mustulū și cojile dela o alămaiă.

Cu pōme, cu mere și cu salsă. Coci cruste mici din aluatū sfārmiciosu său nisce blidișele provețute cu aluatū găvănoșe pe din lăuntru și tot-de-odată călesci său ferbī în aburī mere tăiate în patru în apă zaharisită bine său în zamă de alămaiă, mustulū, scoțendū merele afară, lū ferbī păna să va îngroșa ca și piftiile și ungī crustele cu salsă. Acum așeđi feliile de mere în lăuntru cătă să pote de frumosu, dař zaharulū caldū preste ele, și le lașī să se răcăescă.

Cu pōme cu simburele petrosū. Puř pe ti-niché petecuțe rotunde de aluatū sfārmiciosu și le pro-vedř (așeđi pe ele) cu marile curățite de cōjă tăiate în patru său cu perseci său cu prune curățite de cōjă jumătățite său cu ringlote său cu vișine fără simbure său cu cereșe presărate cu zaharū, incovoř marginea aluatului în susu și infășori în juru-i șuvițe de hărtiă, care-le lipesci la capetū, și coci plăcintele.

---

### Cocturi, pudinge, Soufflées (suflaturi).

#### Coctū.

Să numește mâncarea din aluatū atâtū cōptă cătă și fertă în aburī. Soufflées să dice bucată fragedă ușoră, care să cōce mai cu seamă în castrōne (blide, strachine) și să dă la masă în castronū, puindū castronulū intraltū castronū lătărețū. Cu tōte acestea poti cōce soufflées în cruste de aluatū cōpte său în capsule mici de hărtiă, cu care-le dař la masă său în castrōne cu marginea incovoită neteđindu-le la vîrfu de o potrivă și presărândū pe de asupra zaharū din grosu. Cocturile cu spumă le grămădesci gurguiu în castrōne lătărețe și presări pe de asupra zaharū. Înainte de a le da la masă cu  $\frac{1}{2}$  de óră le așeđi în cuptorulū, care

să nu fiă pré răcurosă cam la mijlocă, să fiă căldură mai multă de asupra ca de desubt. Dealtmăintrea este o condițiune neapărată să le dai la masă la timpul său, de adreptul din cuptorii pe masă, căldura să fiă potrivită, să mesceti bărbătescă în ele și spuma să fiă vîrtosă, carea o adaogă în cantitate mică. Aluaturile și anume cocturile, care-le deșerți, le cocă în forme mari sau mici de tinichă. Cum să ungă, să cocă sau să ferbi în aburi să arătată în indicele alfabetică sau în lecșiconul cucniș. Spre a ferbe în aburi porțiună mai mică și trebuescă păhare de cafea, care-le ungă cu untă, le proveďă cu zahăr (presără zahără în ele) și le deșerți în castronă fiindă cîpte, tornându preste ele săto ca și preste cele mari.

### Soufflées de mere.

Ferbi în apă cu zahăr vîro cîteva mere bune, adaogă zamă de alămăia și cojă de alămăia, străcoră, apoi puă 1 lotă (17 grame) de untă, 3 gălbinișuri de ou, și 3 lotă (52 grame) de zahăr și frecă acăsta pe vatră caldă pănă să ia de pe vasă. După ce să va răci frecă cu 6 gălbinișuri de ou, amestecă spuma dela 4 albușuri și cocă într'ună castronă.

De castane. 8 lotă (140 grame) de castane crude le curăță de cîjă, le puă în apă ferbinte (cloco-tindă) și înăndu-le în ea pănă vei pute trage peliță de pe ele, tornă preste ele curățite lapte, adaogă o bucată de vanilă, le ferbi pănă să voră muia și le paseză. Aceasta pirea o frecă cu 2 lotă (35 grame) de untă, 5 gălbinișuri de ou, 5 lotă (87 grame) de zahăr, 2 linguri de maraschino, amestecă spuma dela 5 albușuri de ou și cocă soufflées într'ună castronă, după ce lăvi fi presărată bine cu zahăr.

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

untă, 6 loță (105 grame) de zahără cu aromă după gustă și cu 6 gălbinișuri de ou; adăogă spuma dela 6 albușuri și coci coctulă într-un castronă unsu, presări pe deasupra zahără, căldură potrivită să fiă.

### Omelette soufflée.

Băti 6 gălbinișuri de ou în 6 loță (105 grame) de zahără cu aromă multă de vanilă sau de portocală  $\frac{1}{4}$  de oră, adăogă apoi spuma bătută vîrtoasă dela 6 albușuri și 4 linguri de cafea de făină amidonă. Din aceasta coci într-o tigăie de omletă în untă 4 omlete, care-le aşează într-un castronă una preste alta presărate din grosu cu zahără. Acum puți castronul să mai stea  $\frac{1}{4}$  de oră în cuptorii recorită, unde să voră umflă și mai tare, apoi presări pe deasupra zahără, care-le lăsă prăjolește. Poți pune pe omlete pe lângă zaharul și ciocolată frecată.

### Soufflées cu smântână.

Băti 5 gălbinișuri de ou în 5 loță (87 grame) de zahără, cu aromă de alămăia, adăogă la fiecare gălbinișu cîte o lingură de smântână bună acrisoră, apoi încă 3 linguri de smântână, spuma dela 5 albușuri, 2 linguri de făină, le puți într-un castronă unsu cu untă, presări pe deasupra zahără și coci suffleoă.

Cu ureză. 4 loță (70 grame) de făină de ureză o ferbă cu lapte groșcioră, o băti cu 2 loță (35 grame) de untă, 5 loță (87 grame) de zahără, aromă după placă și cu 5 gălbinișuri de ou, amestecă spuma de la 5 albușuri de ou și coci soufflée presărată din grosu cu zahără într-un castronă afundă.

Cu maraschino. Facă beșamelă din 3 loță (52 grame) de untă,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de făină și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce, băti în elu 6 gălbinișuri de ou, 5 loță (87 grame) de zahără

și 4 linguri de maraschino, amestecă spuma dela 6 albușuri și cocă într'unu castronu cam  $1\frac{1}{2}$  de óră.

### Suflată de ciocolată.

Topescă 6 loți (105 grame) de ciocolată frecată în 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână și prepară coculă ca și suflatulă de cafea și 'lă cocă în castronu.

De grisă. Bați și frecă grisulă cu 6 ouă și 6 loți (105 grame) de zahară, 'lă puă să se cocă într'unu castronu și presări preste elu zahară din grosu mai înainte de alu băga în cuptoriu.

De cafea. Puă să se răcăsească 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână cu arómă de cafea ori cu cafea amestecată; apoi mestecă cu încetulă 2 linguri de făină și 4 loți (70 grame) de zahară și ferbi mestecându mereu, păna să va îngroșa bine. După ce să va răci frecă cu 4 loți (70 grame) de untu, 5 gălbinușuri de oă, adaogă spuma dela 5 albușuri și 'lă cocă într'o formă unsă ca untu sauă într'unu castronu.

De brânză. Pune să se prăjăscă în 4 loți (70 grame) de untu  $2\frac{1}{2}$  loți (43 grame) de făină de cartofă, tornă preste acăsta  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână, apoi adaogă 4 loți (70 grame) de parmesanu răăquită și 2 loți (35 grame) de brânză de groia,  $\frac{1}{2}$  de lingură de cafea de zahară și o prisă de piperiu albă și mestecă bine bine. După ce să va răci bați în elu 3 gălbinușuri de oă, amestecă spuma dela 3 albușuri și cocă suflatulă.

### Coctu.

De mere. Bați 5 gălbinușuri de oă în 5 loți (87 grame) de zahară, adaogă cojă de alămăia tăiate subțirelă, spuma dela 3 albușuri; 5 mere bune, care-le rădurescă imediată înainte de a le întrebuiu și 3 loți (52 grame) de răsuri de chiflu și cocă coctulă într'unu

modelu (formă) provăduță cu răsuri. După ce 'lă vei deșerta din formă presări pe elă zahar și tornă pe deasupra  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (centilitre) de vinu roșu fertu cu zahar și cu scorțișoră.

**Cu migdale.** Amesteci în spuma dela 4 albusuri 4 gălbinușuri de ou, 4 loti (70 grame) de zahar, 3 loti (52 grame) de migdale tăiate subțire, o mână de stafide, și mere tăiate bucături cubice și prăjituri fragede tăiate totu aşa muiate în smântană, cocă într-o formă și deșertându coctul din formă presări pe elă zahar.

**Cu salsă și cu citronat.** Merele le frigă sau le călescă, le străcoră și adaogă din ele 6 linguri pline la preparatul descris acă mai ăntaiu. Poți pune la fundul coctului salsă de marile pe bulină sau amestecă citronat tăiat subțire.

### Coctu de beșamelu.

**Cu ciocolată sau caramelu.** Ferbi beșamelul cu ciocolată în locu de smântană sau adaogă la elă caramelu, bați în elă gălbinuș de ou cu zahar, amesteci o mână de migdale tăiate subțire și spuma, ferbi în aburi și adaogă cremă de vanile sau salsă.

**Cu fructe (pome).** În beșamelul preparat cu ou și zahar amesteci ananasu tăiatu bucături mărunțele crudu ori fertu cu două linguri cu vîrfu.

### Coctu de biscuitu.

**În formă de damie.** Prăjitură de biscuitu, din carea jumătate o negrescă cu ciocolată, taindu-o bucături cubice o așează în formă cu fețele învărstate, tornă pe deasupra smântană dulce bătută cu ou, ferbi în aburi și ungă coctul după ce 'lă vei deșerta din formă cu salsă.

**Cu portocale.** Bați 4 loti (70 grame) de untu cu 4 gălbinușuri de ou, 3 loti (52 grame) de zahar

cu arómă de portocală și adaogă la acésta 4 loți (70 grame) de răsuri de biscuită stropită, cu mustă de portocale și spuma dela 3 albușuri, ferbă acesta în aburi și dați preste ea ună șoto de mustă de smeură fertă în vină roșu.

**Cu vanile și cu șoto.** Moi într-o jumătate de pătrăriu (17 centilitre) de smântână dulce 6 biscuituri, le freci bine, adaogă 2 ouă și 6 gălbinușuri de ouă bătute cu zahăr și cu vanile, umpli cu acésta o formă, ferbă în aburi și puț în prejuru-i șoto ori cremă de ciocolată.

**De caramelă fertă în aburi.** 8 loți (140 grame) de zahăr pisată 'lă topescă pănă să va fi gălbini, puț în elă 6 lingure de măncare de răsuri mărunțele, mestecă în elă pănă să va lua de pe tingiră, apoi adaogă ună ouă și lași să se recescă, apoi freci în elă unulă căte unulă 4 gălbinușuri de ouă, adaogă spuma dela 3 albușuri și umpli cu acésta o formă unsă cu untă și presărată cu zahăr. După ce va ferbe în aburi și deșerți coctulă din formă și puț împrejurul-i cremă de vanile sau de fragă.

### Coctă de ciocolată.

**Coptă cu migdale.** Bați una cu alta și mestecă 6 loți (105 grame) de zahăr, 8 loți (140 grame) de migdale, 4 gălbinușuri de ouă, 2 ouă întregi și 4 loți (70 grame) de ciocolată frecată pănă să face spuma, adaogă arómă de vanile și spuma dela 3 albușuri și coți coctulă în formă.

**Negră cu spuma de smântână dulce.** 8 loți (140 grame) de ciocolată fină disolvată într-ună pătrăriu (35 centilitre) de apă o ferbă pănă să îngroșă binișoră, mestecă în ea pănă să răcescă și apoi cu ogodulă renduri renduri prepară o mistură din untă ca 1 ouă de mare, 8 gălbinușuri de ouă și 8 loți (140 grame) de zahăr, adaogă spuma dela 4 albușuri și umflându cu acésta o

formă unsă cu untă, ferbă coctulă în abură. După ce vei deșerta din formă și să va reci adaogă împrejurul spuma de smântână amestecată cu zahăr și cu vanile.

### Coctă de cremă.

Coptă. Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână cu 6 gălbinișuri de ou, 6 lotă (105 grame) de zahăr cu aromă după gustă, și o lingură nu prea plină de masă de făină preparându astfel o cremă, frecă încă până să va reci așeḍându-o în apă, amestecă spuma dela 6 albusuri, grămadescă într-un castron unsu cu untă și netedindu la vîrfu de o potrivă presări pe deasupra zahăr și migdale și coci cremă cam  $\frac{1}{4}$  de oră la căldură stămpărată. Poți prăji 4 lotă (70 grame) de migdale tăiate cușore în 4 lotă (70 grame) de zahăr, și răcinduse le fărâmă și le adaogă în nainte de a pune spuma, la cremă sau puț sub aceasta ca substrat.

Fertă în aburi. Provedă forma cu biscuite, o umpli cu cremă amestecată cu spumă, ferbă în aburi și deșerți. În cremă poți băga 4 lotă (70 grame) de fructe ferte tăiate bucături cubice mai în nainte de a pune spumă sau aromă de alămăia și 4 lotă (70 grame) de citronată tăiată subțirelă, puț pe fundul formei citronată și după ce deșerți coctulă puț împrejurul-i șoto de salsa.

De gălbinișu de ou cu biscuită și cu rum. Bați 4 lotă (70 grame) de untă cu 6 gălbinișuri de ou și 6 lotă (105 grame) de zahăr, amestecă în aceasta 4 lotă (70 grame) de migdale pisate cu smântână și 4 gălbinișuri de ou ferte virtosu păsate, mai mestecă și frecă încă  $\frac{1}{2}$  de oră, adaogă spuma dela 4 albusuri și umpli cu aceasta forma provedută cu răsuri de biscuită, puț ca substrată biscuite umedite cu rum, ferbă în aburi și adaogă pe deasupra șoto de rum.

### Coctă de clătite.

**Cu migdale.** Prepară din tăetei făcuți din clătite din  $\frac{3}{4}$  de pătrariu (27 centilitre) de smântană 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 smântană cu 3 gălbinușuri de ou, 3 loti (52 grame) de zahară cu vanile și 3 loti (52 grame) de migdale, ferbi în aburi și ungă coctul după ce lă vei deserta din formă cu salsă de vanile.

**Cu stafide și cu rumu.** Bați 3 loti (52 grame) de untă cu 3 gălbinușuri de untă, adaogă 3 loti (52 grame) de migdale tăiate cuișore, citronată, o mână plină de stafide și bobe de strugure, spuma dela 3 albușuri și clătitele tăiate tăetei stropite cu rumu făcute din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 3 ouă și din  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină; umpli cu acăsta o formă unsă cu untă, ferbi în aburi, deserți coctul și pui împrejură șoto.

### Coctă de grisu.

**Amestecată în fețe (colori).** Bați coctul de grisu și apoi lă împărți în 4 porțiuni mai în nainte de a pune spuma în elă, coloarești o porțiune cu ciocolată, una cu spenată (spenacă), adaogă cu fiecare spuma de o potrivă, așezi după fețe cu o lingură în formă de harlechinu variindu cu fețele în formă provoedută cu hărtia și ferbi în aburi coctul.

**Substrat.** Ferbi în lapte 5 linguri cu vîrfu de grisu până să se va muia și îngroșă, adaogă 2 loti (35 grame) de untă sau unsore și mestecă în elă până ce să răcescă, apoi bați în elă 4 gălbinușuri de ou, 3 linguri de zahară cu aromă și amestecă în fine spuma dela 4 ouă dar în cătățime mică. Cu acăsta umpli o formă înfăinată și poți pune ca substrat să salsă ori pome ferte în aburi sau ciocolată frecată, sau lă poți ferbe în aburi și törnă preste elă șoto.

Coctu de ureză.

Ferbi 6 loti (105 grame) de ureză spălată, în lapte, care-le lău bagă în ureză în mai multe rânduri până să se îngroșă și muia, mestecă în elu până ce să se va răci și frecă 3 loti (52 grame) de untă, apoi 4 gălbinișuri de ouă, 4 loti (70 grame) de zahără cu aromă de alămăjă, adaogă în fine spuma dela 4 albușuri și lău coacă într-o formă unsă cu untă. Cândă va fi urezul să moale puță mai multe ouă ca sănătă este virtosă. Poți amesteca o mână de stafide, sau poți pune ca substrat la ureză ciocolată frecată sau sălsă de marile sau mere călitate sau gută — felii — sau persecă curățite de cōjă jumătățite și zaharisite sau pome ferite în aburi.

**Fertū în aburi.** Urezulū preparatū ca și celū precedentū cu untū, cu zaharū și cu ouă 'lū amestecī cu vanile, cu arómă de alămăia și de portocale sau 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 puă imprejurululușoto. — Poți pune ca substratū la urezū după ce va fi fertū în aburi și 'lū vei fi deșeritatū salsă de măriile în bulinū, înțepī în elū cu furculița de vr'o câteva ori și tornī preste elū vr'o două trei linguri de licuitorū de maraschino.

Cu pome (fructe). Așează o făiă de hărtă într-o formă lătăreță unsă cu untă, puț preste ea fructe ferite, o umpli (formă) cu ureză preparată și ca substrată puț în elă pome, ferbi în aburi și după ce lău vei deserta puț împrejurul-i o cremă.

### Coctă de cafea.

Din cafea amestecată. Cafea tare cu zahăr și amestecă cu smântană dulce, bună ca cum o bei în totă dilele, moș în ea o frânzelă curățită de cōjă și tăiată frunășore, care-le frecă bine sau le și pasezi și faci unu preparat din 4 loți (70 grame) de migdale pisate și totu atâtă zahăr, 3 loți (52 grame) de untu

și 4 gălbinușuri de oă, apoi spuma dela 3 albușuri și coctulă.

Din cafea neagră fertă în aburi. Stropesci cu cafea neagră zaharisită bine (2 tasuri de cafea) 3 jimbile frecate. Când vor fi jimbile moi le freci cu 3 loti (52 grame) de untă călduță și după ce se vor reci cu 5 gălbinușuri de oă și 4 loti (70 grame) de zahăr cu vanile, adaogă spuma dela 2 albușuri și umpli cu ea o formă unsă și presărată măruntă cu migdale întregi, ferbi în aburi și pușcă imprejură cremă de vanile.

#### Coctă de castane.

Băti 4 loti (70 grame) de untă cu 5 gălbinușuri de oă, adaogă 8 loti (140 grame) de castane fripte frecate pe răduzătoare, 6 loti (105 grame) de zahăr cu aromă de alămaiă, 4 migdale pisate măruntă și spuma dela 2 albușuri și ferbi în aburi. După ce vei deschide coctulă din formă tornă preste elu șoto de salsa sau zamă dela 2 portocale și o alămaiă fertă în 6 loti (105 grame) de zahăr.

#### Coctă de migdale.

Cu ciocolată. Pușcă substratul la coctă zahăr fertă, ciocolată muiată în cuptor și frecată în nișcă apă, carea o ungă pe bulină și după ce va fi fertă în aburi și lăzi vei deschide tornă pe deasupra coctului șoto de ciocolată.

Fertă în aburi. Băti 6 loti (105 grame) de untă cu 6 gălbinușuri de oă, amesteci în același 8 loti (140 grame) de zahăr cu aromă de vanile, 8 loti (140 grame) de migdale tăiate măruntelui și spuma dela 4 albușuri, ferbi în aburi și pușcă (tornă) în prejuru-i cremă de ciocolată sau șoto de fragă.

Cu portocale. Băti 4 gălbinușuri de oă și 4 loti (70 grame) de zahăr cu aromă de portocale, adaogă 4 loti (70 grame) de migdale, 2 loti (35 grame) de răsuri de cornuri și spuma dela 3 albușuri, ferbi în aburi și pușcă imprejură șoto cu zamă de portocală.

Cu zahară fertă. 6 linguri (105 grame) de zahară stropită cu 2 linguri de apă 'lău ferbă pănă să va face brunetă și amestecă în elă 6 linguri (105 grame) de migdale pisate. După ce să va reci frecă acăsta cu 6 gălbinișuri de ouă, adaogă zămă și cojă de alămaia, 2 linguri (35 grame) de citronată tăiată mărunțelă și spuma dela 2 albușuri de ouă, ferbă în abur și puță împrejururi și totuși său cremă.

#### Coctă de marile.

Bătăi 4 linguri (70 grame) de salsa de marile, 4 linguri (70 grame) de zahară, 4 linguri (70 grame) de untă, le bătăi  $\frac{1}{2}$  de șoră și apoi adaogă unulă căte unulă 4 gălbinișuri de ouă, amestecă spuma dela cele 4 albușuri, și cu acăsta umplă o formă unsă. Coci cu ogodulă cocțulă, și după ce 'lău vei deșerta din formă tornă pe deasupra-i cremă.

Cu biscuite. Bătăi una cu alta 3 linguri (52 grame) de untă, 5 gălbinișuri de ouă și 5 linguri (87 grame) de zahară, amestecă 8 linguri (140 grame) de marile pasate și spuma dela 4 albușuri; umplă cu acăsta o formă proiectată cu biscuite și ferbă în abur.

#### Coctă de tăetei.

Cu cremă de ciocolată. Ferbă tăetei din 2 ouă în  $2\frac{1}{2}$  pătrare (87 centilitre) lapte, amestecă apoi gălbinișuri de ouă cu zahară și vanilă, apoi spuma dela 2 albușuri, coci într-o formă proiectată cu rasuri și după ce deșerți coctulă puță împrejururi cremă de ciocolată.

Cu citronată. Proiectă măndru formă cu citronată și rămășițele din elă tăindu-le mărunțelă precum și zahară de alămaia le amestecă cu tăetei bătuți și ferbă coctulă în abur.

Cu portocale. Adaogă la tăetei bătuți zahară de portocală, ferbă tăetei în abur, presări pe deasupra coctului zahară din grosă, 'lău pîrjolescă cu ferulă ardindă și tornă pe deasupra-i zămă dela portocală.

### Coctă de nuci.

Bați 4 loti (70 grame) de untă cu 5 gălbinișuri de ou și 5 loti (87 grame) de zahăr cu aromă de alămăjă, adaogă 8 loti (140 grame) de nuci pisate, 2 loti (35 grame) de citronată tăiată măruntă, 2 loti (35 grame) de arancină, și spumă dela 4 albușuri de ou. Ferbi acăsta în aburi și puț împrejură șoto de portocală sau spumă de marile cu smântană sau zamă de smeuriă.

Cu nuci ferite. Topesci 2 loti (35 grame) de răsuri de franzelă în 2 loti (35 grame) de untă pănă ce să voră îngălbini, și le lași să se răcescă. Apoi frecă 6 gălbinișuri de ou și 4 loti (70 grame) de zahăr, adaogă spuma dela 4 albușuri, rădăturile și 6 loti (105 grame) de nuci ferite tăiate bucături cubice mărunte și coji de alămăjă și ferbi în aburi. Întraceia ferbi vină cu zahăr, cu scorțisoră, garofe-dresuri și cu coji de alămăjă și străcori preste coctulu deșertat din formă.

### Coctă de gutu.

Cu răsuri. Bați 6 loti (105 grame) de zahăr cu 5 gălbinișuri de ou, adaogă 5 linguri cu vîrfu de gutu ferite în aburi și pasate, 2 linguri de răsuri de cornuri și de biscuită și spuma dela 6 albușuri și coctul.

Cu migdale. Bați 4 loti (70 grame) de untă, 6 loti (105 grame) de zahăr și 4 gălbinișuri de ou, amestecă cu acăsta 8 loti (140 grame) de gutu pasate fripte, 4 loti (70 grame) de migdale pisate, spuma dela 3 albușuri și o lingură cu vîrfu de răsuri mărunte muate în smântană dulce.

### Coctă de spumă de salsă.

Coptă. Bați 4 loti (70 grame) de salsă de măcese, de marile ori de smeuriă cu 4 loti (70 grame) de zahăr și 5 gălbinișuri de ou, amestecă spuma dela 4 albușuri, o puț gurguiu într'unu castronu

lătărețu unsu cu untu, presără din grosu zahară și cocă coctul cam  $\frac{1}{2}$  de óră.

Fără gălbinișu de oă. Amestecă și frecă 8 loti (140 grame) de salsa de marile, de măcese sau de smeură cu 4 loti (70 grame) de zahară și cu spuma vîrtosă dela 5 albușuri de oă, carea o adaogă încetă cu încetul. Cam după o óră de frecată aședă acestă preparată gurguiș intr'un castron lătărețu unsu cu untu și după ce netedescă facă cu lingura nisce crestături de a curmețișul începând dela vîrfu; sau: înțepă în preparată cu lingura în mai multe locuri și scoți lingura afară aşa ca să rămaiă susu totu colțuri.

Cu migdale. 4 loti (70 grame) de salsa de marile, 4 loti (70 grame) de zahară cu aromă de alămaiă le bați cu 4 gălbinișuri de oă, adaogă 4 loti (70 grame) de migdale pisate și spuma dela 3 albușuri și cocă intr'o formă.

### Coctă de besamelă din franzele.

Bagă intr'un pătrariu (35 centilitre) de smântană rece franzelă tăiată frunțișu sau među de cornu catu pôte sbea smântană dar să fă mustosu preparatul; lași acesta să stea  $\frac{1}{2}$  de óră; apoi frecă și ferbi să se formeze coctă fină cam grosioru. Întraceia bați 4 loti (70 grame) de untu cu 6 gălbinișuri de oă și 6 loti (105 grame) de zahară cu aromă după placu, mestecă în besamelă răcită încetă încetă și în fine adaogă spuma dela 5 gălbinișuri și 'lă cocă intr'o formă ori intr'un castron sau 'lă ferbi în aburi și împrejură tornă șoto de salsa sau cremă.

Ardenă. În atare coctă frecată cu migdale amestecă 4 loti (70 grame) de stafide și bobe de strugure, 'lă cocă intr'un castron, dar la mijlocul castronului pu unu tasu micu de cafea (filingeanu), care-le 'lă scoți afară după ce aî coptă coctul, pu în locuiv'o cateva bucăți de zahară și aprindă rumulă înainte de a da bucata la masă.

**Cu citronată.** Proveďi forma cu migdale jumătățite și cu citronată tăiată frunășu în modă placută și mandru, bagă rămășițele tăindu-le delicată printre coctă, ferbi în aburi și tornă împrejururi-i șato ori sucă.

### Coctă de vină.

**Cu biscuită și citronată.** În  $1\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de vină moi atâtea biscoiute câte numai să sbeaă, ferbele și pasăză. După ce să voră răci le amestecă cu 4 gălbinișuri de ou și 4 loti (70 grame) de zahăr, adaogă spuma dela 4 albușuri, și cu acesta umpli o formă presărată cu zahăr și provăduță cu migdale jumătățite, ferbi în aburi și puț împrejururi șoto de salsa sau altfeliu de șoto.

### P u d i n g e.

Pentru pudingu să trebuescă o formă în semiglobu, carea la mijloc să aibă unu șepu. Cum trebuescă ferbi pudingu cetescă secțiunea: „a ferbe în aburi.“ După ce să ferbe pudingu de ajunsu 'lui retele de o potrivă pe deasupra și 'lui deșertă în castronu. De năre formă șepu, 'lui învalu cu pândă subțire după ce 'lui vei fi unsu, carea deșertându pudingu, o desfacă de pe elu cu băgare de seamă. Pudingul să ferbe în apă sărată, legată mai liberă într'unu servietă unsu cu untu; servietul 'lui acăți de căda linguri de fertură în șolă, și acoperă șolă nu prea tare să potă ești afară aburul. Vrindu a scăde pudingu din șolă 'lui puț într-o străcurătore, desfacă servietul de pe elu, puț castronul pe elu și 'lui învărtescă cu străcurătorea cu totu împrejururi, rădici în susu străcurătorea și ia cărpa josu cu băgare de seamă. De vreai să dai la masă pudingu ardeandu puț în gaura șeptului vr'o căteva bucăți de zahăr muiate în rumu sau tornă nișelu rumu în ea și 'lui aprindă chiar numai cându vei fi înaintea usiș salei de măncare, să nu să stingă prea curându. Dacă forma e fără

cepă taș din pudingă pe la mijlocă o bucată și puș zaharulă muiată în rumă în acăstă afundătură. După ce deșerți pudingulă din formă tornă pe de asupră-i de regulă șoto, cremă sau șoto de salsă sau tornă și împrejurulă pudingului; spre acestu scopă poti întrebuiță tot felul de șotouri și sosuri, cu deosebire cele spirituouse.

**Pudingă de cabinetă.** Coci din biscuită numai 4 foī ca degetulă de grăse și le taș ceva mai mică ca forma lătăreață, le ungă cu untă și le învăluș cu ună discu de hărtă. Puș să dea în undă 8 lotă (140 grame) de stafide și 4 lotă (70 grame) de băbe de strugure curățite și alese în vr'o câteva linguri de apă, nițelă zahară și maraschino și acăsta o deșerți preste 8 lotă (140 grame) de vișine ferte în apă, care-le lași să se străcōre puse pe o sită. Acum bață bine bine 1 ou, 4 gălbinișuri de ou,  $\frac{3}{4}$  pătrare (27 centilitre) de smântană și 6 lotă (105 grame) de zahară și adaogă vr'o câteva linguri de maraschino. Pe fundulă formești presări de o potrivă stafide, puș pe ele o făică de biscuită fără să misci stafidele și preste făică puș vr'o câteva linguri de preparatul bătută.

Preste acăsta presări stafide și a treia parte de vișine, aședă de asupra ună biscuită, preste care tornă preparatul bătută cum s'a ăștăză mai susă, apoi așa mai de parte și preste făică a patra rămașiță din bătută. Ferbi pudingulă în aburi, 'lău deșerți, desfacă hărtia de pe elă și 'lău dai la masă cu cremă ușoară mestecată cu maraschino.

**Imperială.** 8 lotă (140 grame) de migdale le pisezi bine mărunță și le ușă cu zamă de portocală, frecă în ea 8 lotă (140 grame) de zahară și 6 gălbinișuri de ou și adaogă spuma dela 4 albușuri și citronată tăiată mărunță. Forma trebuie să o provezi cu citronată și migdale jumătățite cătu să pote de frumosu, apoi o umpli cu preparatul descrisă și ferbi în aburi. Deșerți pudingulă și dai lăngă elă cremă de ananasă sau de licuitoru.

### Pudingă de fructe (póme).

Cu pâne de biscuită. Tați biscuitulă bucături cubice, bați smântană dulce cu ou, moți bucături de biscuită în acesta și tați meșulă (cașu) de gutu, nuci ferte, mările și alt. bucături cubice, frecă galbinușu de ou cu zahară, adaogă spuma, apoi celelalte, ferbi în aburi și tornă pe deasupra unușotă.

Din chifle (cornuri). În  $\frac{3}{4}$  de pătrăriu (27 centilitre) smântană puți 4 loti (70 grame) de zahară, 8 loti (140 grame) de migdale și atâtea răsuri de cornuri câte va sbea smântană. Acestă preparație lău ferbi mestecându bărbătesc în elu pâna să se îngroșă și apoi lău lași să se răcăsească. Acum lău bați cu  $2\frac{1}{2}$  loti (40 grame) de untă, 5 galbinușuri de ou și o lingură de salsa de mările, amestecă 2 loti (35 grame) de cereșe curățite de simbure și totatătea mici ferte verdi tăiate de alungulă, arancină și spuma dela 3 albușuri, ferbi în aburi într-o formă cu cepu și dai pudingulă ardându la masă.

### Pudingă de migdale.

Frecătă. Bați 3 loti (52 grame) de untă cu 5 galbinușuri de ou, bagă 4 loti (70 grame) de zahară, 4 loti (70 grame) de migdale tăiate acrisore, 2 cornuri răduite tăiate bucături cubice și muiate în smântană, stafide, bobe de strugure și spuma dela 3 albușuri.

Pisată. Pisezi 4 loti (70 grame) de migdale și le stropesci cu smântană dulce, radă cōja de pe o franzelă, o tați frunzișore și tornă pe deasupra ei  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) smântană. Acum pisezi franzela cu migdale împreună și adaogă unulă câte unulă 6 galbinușuri de ou, 5 loti (87 grame) de zahară cu aromă de vanile și după ce vezi pisa  $\frac{1}{2}$  de oră, spuma dela 3 albușuri de ou. Acum umpli cu acesta formă provăduță cu zahară, ferbi în aburi și tornă împrejurul pudingului mustă, șoto ori cremă. Poți amesteca și stafide, pistăție și citronată sau proveđi cu acestea formă în chipu frumosu.

### Pudingă de pignole.

Cu licuitoru și stafide. Stropesci răsurile cu maraschino sau cu altfeliu de licuitoru, amesteci cu ele stafide și bobe de strugure în locu de citronată servesci pudingulă ardendu și torni șoto cu licuitoru de același feliu.

Cu smântână și citronată. Bați și frecă 3 loți (52 grame) de untu cu 4 gălbinișuri de oă, și de fiecare gălbinișu puă cate o lingură de masă de răsuri muiate în smântână, apoi 5 loți (87 grame) de zahără cu vanile, 4 loți (70 grame) de pignole, citronată tăiată în lungă și spuma dela 4 albușuri, ferbi în aburi și puă în prejurulă pudingului șoto de rumu sau cremă de ciocolată.

### Pudingă negru.

Cu citronată și arancini. 4 loți (70 grame) de ciocolată muiată o frecă cu 4 loți (70 grame) de untu, 6 gălbinișuri de oă, 4 loți (70 grame) de zahără, 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 asupră-i șoto de rumu.

Cu vinu și stafide. Bați bine una cu alta 4 loți (70 grame) de zahără, 3 loți (52 grame) de migdale tăiate cu coji cu totu și amesteci în acesta 4 loți (70 grame) de ciocolată, 2 linguri de masă de răsuri mușate în vinu roșu (răsuri de pâne negră) și 3 loți (52 grame) de stafide, apoi spumă dela 3 albușuri, scorțișoră, garofe-dresuri, cuișore, coji de lămaia și pe deasupra adaogă ciocolată negră.

### Pudingă de vișine.

Din sucu. Tați două frânzele rotunde curățite de coja bucături cubice, le stropesci cu mustu de vișine

crude ori ferte și le bagă într'unu preparat compus din 3 loți (52 gr.) de untă, 3 loți (52 gr.) de zahăr 4 gălbinișuri de ouă, 3 loți (52 gr.) de migdale tăiate măruntă, scorțisoră, garofe-dresuri și spumă dela 2 albușuri. Ferbi în aburi și după ce vei deserta pudingu din formă tornă pe deasupră-i  $\frac{1}{4}$  pătrariu (8 centilitre) de mustă încăldită. În locu de frânzele poți pune răsuri de biscuite.

De vișine uscate. Moi 4 loți (70 grame) de răsuri de păne de săcară în vină roșu, tăi vișine fertă măruntă măruntă și le amesteci cu răsurile cu totu în preparatul bătută.

### Pudingă de ureză.

Ferbi în lapte pănă să va îngroșa și muia bine 4 loți (70 grame) de ureză, lău bagă întrunu preparat bătută din 3 loți (52 grame) de untă, 4 gălbinișuri de ouă, 3 loți (52 grame) de zahăr cu aromă de lămăie și amesteci cu acesta 2 loți (35 grame) de arancini, 1 lingură de rumă și spuma dela 2 albușuri. Ferbi acesta în aburi și după ce ați desertat pudingul din formă dați pe lângă elu șoto ușoră cu rumă într'unu tasă, preste elu presări pistătie tăiate marunțelă sau cojă de lămăie fertă cu zahăr.

### Cugelupă.

Bătută. La 2 pătrare (70 centilitre) de faină și trebuesc 1 lotă (17 grame) de drojdie desolvate cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce și cândă va începe să dospiască le bați cu 3 gălbinișuri de ouă cu 2 linguri de zahăr, nișică sare, 3 loți (52 grame) de unsore sau cu 4—6 loți (70—115 grame) de untă. Aluatul trebue să fiă cătu să pote de môle. După ce lău vei fi bătută bine amesteci în elu trei mâni pline de stafide și o mână de pignole sau migdale tăiate în forma cuiălor sau a stilului. Cu acestu aluată umpli forma de aluată unsă bine cu untă ori cu unsore și provejdută cu

pignóle ori cu migdale tăiate în formă de cuiă; forma să va umplé cu aluatulă preparată numai de jumătate, dar după ce va dospi cresce aluatulă de vine până la gura formii. Acum cocă aluatulă cu ogodulă cam  $\frac{3}{4}$  de oră și când să să cice 'lă ungă odată cu untă. Când va începe a se lua aluatulă de pe margine, e coptă cu gelupulă și scoțândulă afară presări pe elă zahără cu grosulă. În locu de a presăra în formă pignóle etc. poți așeada în afundăturile curmețișe ale formei migdale jumătățite.

De biscuită. Bați 8 lotă (140 grame) de untă și adaogă din cându în cându 6 gălbinușuri de ou și 5 lotă (87 grame) de zahără, apoi 10 lotă (175 grame) de faină, aluătelulă dela 1 lotă (17 grame) de drojdie, sare, aromă de vanilie și spumă dela 4 albușuri; puță acestu aluată în formă provăduță mândru cu migdale jumătățite, 'lă lași să dospiască cu ogodulă și cocă cu gelupulă la focu stempărată.

Boemică (ordinariu, de rendu.) Bați una cu alta  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de drojdie tescuite sau 2 linguri de alte drojdie bune,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte, nițică faină și zahără și prepară astfelii aluătelulă subțire, care 'lă lași să dospiască. Într-acea bați 2 lotă (35 grame) de untă cu 2 gălbinușuri de ou, adaogă 2 pătrare (70 centilitre) de faină, aluătelulă, sare, nițică flore de muscată și anca atată lapte călduță ca să se facă aluată fără molă, care-le 'lă bați bine și puță în elă spumă de la 2 albușuri și pignóle sau migdale tăiate în formă de cuiă și 8 lotă (140 grame) de stafide; bagă aluatulă în formă și 'lă lași să dospiască bine. Sa nu 'lă deșerți din formă pre curându ca să prindă căja frumosă.

De migdale. Bați 8 lotă (140 grame) de untă cu 8 gălbinușuri de ou, adaogă 8 lotă (140 grame) de zahără, 6 lotă (105 grame) de migdale pisate, 8 lotă (140 grame) de faină și aluătelulă din unu lotă (17

grame) de drojdi și nițelă lapte dulce, lași să dospiască bine și 'lă cocă nu prez ferbinte.

Bătută de Viena. 5 loti (87 grame) de untă și 4 loti (70 grame) de unsore le bați bine și iați atata cată trebue să ungă forma. Adaogă incetă cu incetulă 4 gălbinișuri, amestecă cu ele 4 loti (70 grame) de zahăr, 1 lotă (17 grame) de drojdi, 12 loti (210 grame) de faină,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de lapte dulce, niște sare și le bați bine. După unu pătrariu de oră adăogă spuma dela 2 albușuri și 4 loti (70 grame) de stafide și umpli cu acesta forma provădută mândru cu migdale. După ce să va căce cugelupulă trebue să 'lă deșerți îndată din formă.

---

### Aluaturi căpte în unsore.

#### Cremă căptă.

Cu ciocolată. Ferbi 4 loti (70 grame) de ciocolată frecată și 4 loti (70 grame) de zahăr cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână, cu 5 gălbinișuri de ou și cu ciocolată și prepară cremă. După ce să va răci crema, formezi din ea în bulină muiată în albuș de ou nisce cărnătei ca degetul de lungă, care i învărtesci în ou cu răsuri și i cocă.

Cu migdale. Pisezi măruntă măruntă 8 loti (140 grame) de migdale, mestecă în ele 3 linguri de faină și bătendă și 7 gălbinișuri de ou, zahăr de vanilie și 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână frecă pe jară până să va îngroșa crema; apoi o aşezi pe cărpătoriulă infainată și o lași să se recescă. Tai acăstă cremă bucați ca degetul de lungă, le învărtesci pe deasupra fainii formându cărnătei mici, care-i tăvălescă în ou și răsuri, cocă cu ogodulă în unsore și presări pe ei zahăr de vanilie sau o parte din ei i presări cu ciocolată frecată.

### Urechiuș de epure.

**Cu cartofă.** Ferbi cam 6 cartofă de mijlocă, i curăți de căja și i strivescă punându-i cam totu pe atata făină ordinată resucindă cu sucitorul pănă ce se voru face mărunți negreșită că trebuescă amestecăți cu făină. Acum frământă acestu aluatul cu mâinile, 'lă intindă ca și pe aluatul de tătelei, tați cu rotiță pătrate, care-le cocă în unsore de porcă și le poți da și cu sălată.

La  $1\frac{1}{2}$  pătrari (53 centilitre) de făină fină adaogă  $1\frac{1}{2}$  pătrari (17 centilitre) de făină de jimbă, sări niște, pui în lapte clocotindă  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de untă și prepară cu acesta unu aluatul môle (ca și pentru învărtită) care 'lă lași să odihnășca  $\frac{1}{4}$  de oră. Apoi 'lă intindă ca muchia cuțitului de grosu, 'lă tați cu rotiță pătrate ca palma de late, care-le cocă în unsore. Aceste se umflă și astfelii devină găvănoase pe din lăuntru; le dai cu sălată, sau le presări cu zahăr și adaogă la ele sosu de căcăze sau de bobe de strugure.

### Gogosă în bulină.

**Cu aluatul friptă.** Pu pe buline tăiate pătrate grămăzură de salsă vîrtosă de măcese, le acoperă cu bulină comprimându-le ceva la mijlocă, să rămăia de totu laturile o găuriță mică printre buline, le moř cu totu patru colțurile în aluatul devenită môle cu ouă, să se încheie bine bulinele și le cocă în unsore. Acum le cocă așa ca salsa căptă în bulină să aibă față roșie, iară marginea aluatului să fiă brunetă deschisă (rumenă.)

**Cu aluatul de vină.** Tați bulinul frunđe rotunde, le ungă cu ouă, umpli 2 cate 2 cu među de vișine, le moř în aluatul de vină, le cocă în unsore și le presări cu zahăr.

### Pome căpăte și floră.

**Mere.** 8—10 bucăți de mere mari acrisore le curăți de căja, le tați felii, care, după ce le ai scosu

căsuila cu simburi, le moř una căte una mai ăntaiu în faină, apoř în aluatu cu vinu; în fine le cocă în unsore și presări pe ele zaharu.

Mere umplete. Curătă de căjă mere mici bune, scoți căsulia din ele afară și facă totu din mără pentru fie-care căte 2 dopuri, unul lă înfigă în fie-care mără ca fundă, umpli merele cu salsa de gutu, de marile sau cu među de vișine, bagă deasupra celalaltă dopă ori astupușă, învărtesc merele în faină apoř în oř și răsuri, le cocă în unsore și presări pe ele zaharu de vanile.

Flori de socu sau de acație cōpte. Bagă în apă umbele de socu ori floră albe de acație, le scoți afară, și moř fie-care una după alta în aluatu de bere ori de jumătă, le cocă în grasă de bou ferbinte fără să le întorcă și le puă grămadă în castronu cu cōdele în susu, apoř le presări cu zaharu.

Perseci și marile. Le curătă de căjă, le jumătătescă, le presări cu zaharu și apoř le lașă să stă 1 oră, în fine le moř în aluatu subțire dospită cu drojdi și le cocă.

Vișinele le legă căte 3 ori 4 una de alta la cōda, le moř în aluatu cu drojdi și le cocă. Mai în nainte de a presăra zaharu pe ele și a le pune în castronu le deslegă.

Ciuperci cu șoto. Prepară aluatu dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântană cu 3 linguri de faină, bață în elu 2 ouă și o lingură de zaharu. În acestu aluatu moř forma ca ciupercă muiată mai ăntaiu în unsore și după ce s'a luat aluatul pe forma, bagă forma iarăși în unsore și cocă frumușel; după ce vei cōce totu aluatul în modulul acesta umpli ciupercile cu șoto.

Prune. Curătă prunele cōpte de căjă și de simbure, bagă în locu de simbure în fie-care prună căte unu firu de migdală curătită; moř prunele în aluatu de jumătă sau în aluatu dospită de drojdi subțire și presări pe ele după ce le vei cōce zaharu și scorțișoră ori vanile.

### Cărnătei din aluată cu untă.

Cu fructe. Presări din grosă zahară pe fragă, și umpli cu ele cărnătei în locu de cu salsă.

Cereșe și vișinele le ferbă în aburi cu zahară, ferbă mustulă loră să scadă, și după ce se voră răci umpli cu ele aluatul.

Cu umplutură de migdale. Piseză măruntă măruntă 4 loți (70 grame) de migdale dulci și 4 fire de migdale amare și le frecă când piseză cu nișelă lapte, apoi le frecă și amestecă cu 2 loți (35 grame) de untă, 2 gălbinușuri de ouă, 4 loți (70 grame) de zahară și în fine amestecă 2 linguri nu pré pline de smântană bătută și umpli cărnătei cu acestu preparat.

### Feli cu salsă.

Cu răsuri. Tați din među de frânzele discuri mică ca degetulă de grăse, le ungă cu salsă ori cu lictariu de prune, puț o altă felie pe deasupra mușată în vină roșu, o tăvălescă în faină apoi în ouă cu răsuri, o cocă în unsore și presări pe ea din grosă zahară și scorțisoră.

În aluată cu jumătă. Mestecă salsă de marile cu vină și cu zahară, moț în ea felie ca degetulă celu mică de grăse, rotunde, de pâne cu lapte curățită de cijă, apoi în aluată de jumătă; le cocă în unsore și presări cu zahară de vanilie.

### Cărnătei de grisă și gogosă.

Cu ciocolată sau cu vanilie. Ferbă grisă în lapte moț dară grosioră cu zahară, cu nișelă untă și întinde-lă să se răcescă, ca degetulă de grosă pe o tiniche unsă cu unsore. Din acesta formează cărnătei sau tați gogosă cu instrumentul făcută spre acestu scop, încăldescă tinichea să poată lua petecuțele josă, le învărtescă în ouă și în răsuri, le cocă în unsore și presări pe ele zahară și ciocolată ori vanilie.

**Cu untă de raci.** Bață grisă sărată nițelă cu untă de raci și cu ouă, formezi din elă cărnăței, care-i învălușă în buline muiate în ouă, apoi i învărtesci în ouă și răsuri și i cocă.

### Cărnăței de tăetei și gogoșele.

**Cu aromă de zahăr.** Ferbi în smântană tăetei din trei gălbinușuri de ouă pănă se voră în groșă, amestecă-i cu nițelă untă, 2 gălbinușuri de ouă și cu zahăr, cu aromă de vanilă sau de portocală, și când va fi preparatul virtoșel formeză din elă cărnăței, i învălușă în bulină, i învărtesci în ouă și în răsuri, i cocă în unsore, și presări pe ei zahăr-aromă.

**Umpluți cu salsă.** Întindă tăetei ferți grosiori în smântană cu zahăr și cu vanilă să se răcăescă ca jumătate de degetă de gros pe tinichă, tăi din ei gogoșe rotunde, ungă jumătate cu salsă de marile, acoperă cu cealaltă jumătate, tăvălescă-i în ouă și răsuri și presări pe ei zahăr din gros, care-le lău pîrjolescă cu ferulă de pîrjolită.

### Cărnăței de urez și gogóșe.

**Ferbi urezulă în lapte** să se îngroșe dar nu pre mole și adaogă zahăr și vanilă, sau scorțișoră sau aromă de portocală (căramelă) și lău întindă pe tinichă ca degetulă de gros să se răcăescă (tinichăoa să o ungă cu unsore.) Încăldescă tinichăoa, tăi din ureză bucăți, care-le înfășoră în răsuri formând cărnăței ce-i tăvălescă în ouă și răsuri și i cocă în unsore.

**Cu ciocolată.** Freci ciocolată și o amestecă cu urezulă ferbinte, sau tăvălescă cărnăței copți în zahăr și ciocolată.

**Cu cremă.** Facă globulete mici, le tăvălescă în ouă și răsuri, scuturându-le cu răsurile într-un castron, și după ce i ai coptă puji preste ei ciocolată sau cremă de caramelă.

## Perșu. Păsatu.

Speli păsatulă în mai multe ape calde cam  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (52 centilitre) și 'lău ferbă în apă cu sare la focu stempăratu păna se va muia și îngroșa bine lăsându să scăda apa de totu, topesci în untu cépă tăiată potorei păna să se va îngălbini, sau unsore de slănină și o torni preste păsatu, 'lău lași să stă cătva timpu, apoi 'lău fărămă în castronu și presări pe elu cépa sau jumările de slănină.

Turcescu. Bagă în 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă ferbinte 2 pătrare (70 centilitre) de faină (intr'o ólă de 8 pătrare (3 litre) și lași, să férba astupată  $\frac{1}{2}$  de óră, dar după  $\frac{1}{4}$  de óră întorcă cocoloșulă de faină să viă partea din susu la fundu. Frecă ca și păsatulă de hirișcă, torni preste elu untu ferbinte sau grasu de boă sau jumără de slănină, și 'lău daă la masă cu lapte.

## Petecuțe.

Cu grisu. Întindă aluatulă de tăetei móle din 2 pătrare (70 centilitre) faină (amestecată cu de rendu) ca muchia cuțitului de grosu, tăia-lău cu rotița petece ca degetulă de grăse în patru colțuri, ferbe-le în apă sărată și străcără-le. Deodată prăjesci galbinu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de grisu în grasu de boă, torni preste elu vr'o două trei linguri de lapte, apoi bagă petecuțele, le amesteci cu grisu și le daă indată la masă.

Cu lapte grosu sau cu brânză de 6iă. Întindă mai grosioru aluatulă de tăetei sau remășițe de aluatulă, care 'lău tăi petecuțe, sau le rupi cu degetele, le bagă ferte și străcorate în castronu presări pe de asupra stratu de stratu cu lapte grosu sfârmitu sau cu brânză, și torni preste acăsta jumără ori untu.

Colțuri de perină. Întindă aluatul fragedu Nr. 1 subțirelă, puă pe elu șiru de șiru među de vișine ori salsă de căcăze, 'lău ungă pe la margini cu oū 'lău împături; tăi cu rotița pătrate lungărețe, care-le cocă în

unsore și presari pe de asupra-le zahar. Să bagă de samă să nu se rupă aluatul pe nicăirea și pe unde 'lă tați cu rotiță să 'lă ungă cu oă, să nu să desfacă, căci de va curge salsă afară se înegresce unsorea.

**Rose.** (trandafiri) Întindă aluatul Nr. II preparat cu vină, și apoă tați din elă cu trei instrumente de gogoșe de diferită mărime. În fiecare petecuță facă la margine spre mijloc cinci crestături scurte. Foile mai mari le ungă la mijloc cu oă, puț cîte trei una preste alta, cea mai mare ansă de desubt și apeșă la mijlocu cu degetul. Mai ușoră și mai frumosă le poți face cu unu instrumentu în cinci foi. Le cozi în unsore, presari pe de asupra zahară și puț la mijloc confectă fertă.

**Bulgări de nă său corițe.** Prepară aluatul fragetă cu vină Nr. II. 'lă întindă pătișore rotunde, le tați cu rotiță dungă ca degetul celu micu de late, ca la margine să rămăne întrăgă dar totu aşa de grăsă. Acum redici totu a doua dungă în susu și bagă printre cea de susu și cea de josu coda unei linguri de fertură, cu care bagă aluatul în unsore ferbinte și scuturi vasulu păna se va umfla aluatul. Să se cōcă numai unu bulgăre intro tigae mică, ca să se potă umfla. După-ce ai coptă presari cu zahară și le dai la masă cu salsă într'unu tasu separată. Sunt și forme anume pentru acestu-feliu de aluaturi.

**Strobe împroșcate.** Bați aluatul făcută din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană dulce și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină cu 6 ouă, umpli cu acesta pușca de strobe muiată în unsore ferbinte, i puț timbrul pe ea, 'lă îndești incetinelu și țină de asupra tigăei cu unsore purtându pușca împrejură, ca stroba ce pică în tigăe să cașă în formă de melcă și scuturi tigaia îndată ce-ai băgată stroba. Cându va fi pe o lature brunetă frumosă, o întoarci cu lingura pe cealalta parte, și dându-o la masă presari pe ea zahară din grosu.

## Măncără din aluaturi cu drojdi.

Plăcinte apostolescă (Brioche).

La 1 Pt. (560 grame) de făină 'ți trebuie 2 loti (35 grame) de drojdi prăspete, care-le mestecă cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte sau de apă în a patra parte din făină, puț făină preste ele și lași să se dospiască pănă să va umfla îndoită cătă a fostă mai înainte. Acum scoți făina pe cărpătoriu, i puț la mijlocul ei 16—20 loti (280—350 grame) de untu nu prea virtosu dar frămantat, 8 ouă, o linguriță de cafea de sare, 1 lingură de masă de zahar și niște lapte dulce, și formezi unu aluat, 'lă frămantă cătă timp, apoi 'lă rupă bucăți și iarăși 'lă întindă cu sucitorul și iarăși 'lă frămantă pănă va face beșicuțe subțirele, și să desface de pe mâni și să ia de pe cărpătoriu, și pipăindu-lă este fraged. Acum taș din elu a treia parte; formezi din aluatul celu mare o pânișoră rotundă, o puț pe hărtiă unsă cu untu și apoi pe tiniché; de asupra-i facă o gaură cu degetul, carea o ungă cu oū și partea cea mai mică din aluată dându-i formă de oū o puț în acesta afundătură cu vîrfulu în josu. După ce va fi dospită brioche de ajunsu (3 ore) o ungă înainte de a o căce cu oū și jură imprejură în depărtare de trei degete una de alta facă nisice creste pedișe, și îndată puț brioche în cuptoriul de coptă pâne, care să nu 'lă destupă de locu pănă ce să se va umfla pânișora. Ca să se căcă de ajunsu i trebuie 1 oră; trebuie să prină căjă rumenă deschisă, să se umfle de două-ori cum a fostă necăptă și să fiă forte ușoră. Totușine se facă și briochele cele mici de aceiași formă, dar trebuie să le cocă mai iute și le dai pe masă călduțe. Aluatul pentru briochă 'lă poți ține la recore o noapte, căci apoi se va umfla tare băgândulă în cuptoriu.

Cu ună de anasonu. Facă aluată ca și celu pentru frânzele pentru ciaiu cu anasonu, impleteșcă o coșită întreită din elu, o înfașoră în formă de cunună și

punându-o pe tiniché o lașă să se dospiască. După aceasta frecă gălbinușu de ou, o lingură de untă topită și niște lapte dulce; ungă cu aceasta aluatul și presără preste elu zahară și anasonă.

**Gogosă de anasonă.** Bață 8 loți (140 grame) de untă cu 5 gălbinușuri de ou și puță în elu 1 lotă (17 grame) de drojdie,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de lapte dulce, zahară și atâtă făină ca aluatul să samene cu aluatul de găluscioare. Acum 'lău bață pănă se va lăua de pe lingură și 'lău lașă să se dospiască. Iar cu lingura din aluată și puță grămazul pe tinichéoa unsă cu unsore, și preste ele presără zahară și anasonă pisată mare.

**Puișoră bavaresă.** Scoță cu lingura de cositoriu din aluatul cu drojdie amestecat cu bobe de strugure tăeței mici, învărtescă cu palma fie-care tăețelă pe unu cărpătoriu infainată dându-le o formă frumosă, rotundă și acoperindu-i lașă să dospiască. Cândă i puță în unsore și prință cu degetele muiate în unsore călduță dar pe la mijlocă și i subțieze pe la mijlocă, (pe la margine să fiă de 1 degetă de gros), puță cu o lingură unsore în gropiță formata și i cocă, în fine presără zahară preste ei.

**Gogosă în tiniché.** Prepară aluatul cu drojdie după gustă mai fină ori mai de rendă, dară să nu fiă pré molé, ca să se pătească întinde ușor. Îndată ce va fi dospiti în castronă, facă gogosă cu instrumentul spre acestu scop; puță în mijlocul fie-cărei gogosă  $\frac{1}{2}$  de linguriță de cafea de salsă, acoperă cu o foiță de o potrivă de mare și potrivescă gogosă cu unu instrument mic de gogosă să fiă asemenea. Acum le aşează pe tinichéoa unsă cu untă și le lașă să dospiască și mai bine, le ungă cu ou și le puță în cuptoriu să se cocă, presără preste ele migdale tăiate amestecate cu zahară și le cocă.

**Tăeței cu untă.** Bață și prepară aluatul din 16 loți (280 grame) de făină, din 2 gălbinușuri de ou, 3 loți (70 grame) de untă, 1 lotă (17 grame) de drojdie,

$\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de lapte, 1 lingură de zaharū și nițică sare și 'lū lașī să se dospiască, apoi 'lū puī pe cārpătoriū, 'lū întindī ceva mai subțire și taī din elū petecuțe în patru colțuri, care-le ungī cu untū și le împături una preste alta. Acești cărnăței iī așeđi în unū caserolū lătarețu proveđutū cu nițelū lapte, untū și cu zaharū, iī ungī pe de asupră cu untū și pe coperemēntū puī jarū ca să se rumenescă de asupra, iară de desuptū să fia zămoșl.

### Gălusce boemesci.

**Turnate.** 1 pătrariū (35 centilitre) de faină, 2 gălbinușuri de oū, 2 loțī (35 gr.) de untū fară acidū,  $\frac{3}{4}$  de loțī (13 gr.) de drojdī și cam 1 pătrariū (35 centilitre) de lapte dulce călduțu le bațī bine bine, păna să se face ca aluatulū pentru jumēri; untulū pote și lipsi. Amesteci spuma dela 2 albușuri și lașī aluatulū să dospiască la căldură. Îndatā ce să se face ca aluatulū să se formeze pe vatră caldă saū pe jarū și puī în fiecare gaură a aceleia câte o linguriță de cafea de unsore de vacă. Îndatā ce să se formeze unsoreea puī în fiecare afundătură câte două linguri de aluatū dospitū. Cum observi ca să se svântă aluatulū de asupra 'lū ungī cu o pénă de găscă muiată în unsore ferbinte și 'lū învărtesci cu o furculiță. Îndatā ce aī scosū gălușca cōptă afară, urmezi cu aluatulū și cu unsoreea ca mai susū. Găluscele, ce le cocī mai ântaiū le puī la căldură ca să nu scăda păna ce cocī altele. Acum presari preste ele zaharū și le așeđi gurguiū in castronū și dai cu ele pome ferte în aburi, saū ungī găluscele cu untū ferbinte și le învărtesci în zaharū pisatū amestecatū cu scortișoră și apoi le așeđi în castronū;

**Rostogolite.** Faci aluatū cătū se pote de vîrtoșu, fară ouă, din 2 pătrare (70 centilitre) de faină, 6 loțī (105 gr.) de untū,  $1\frac{1}{2}$  lotū (25 gr.) drojdī, din lapte dulce călduțu, zaharū, sare, cojī de lămaiă și

cu nițică flōre de muscată. După ce aī bătută aluatul pe de o lature bine 'lū ridică în susă cu lingura de fertură, 'lū întorcă și iarăși 'lū bați și aşa mai departe păna să ia de pe lingură. Dacă va fi dospită aluatul bine, 'lū scoți pe cărpătoriul infăinat, 'lū întindă nițelul și scoți din elă gogoșele mici și acoperindu-le lași să mai dospiască. Acum le cocă în  $\frac{1}{4}$  de policariu (6 centimetru) de unsore, le întorcă și le ungă cu povidelu (lictariu) disolvat, presări preste ele păi de epice frecată sau lapte grosu (covăsită) și le dai prin untă ferbinte.

**Cu varză.** Prepară aluatul de untă cu drojdiu din  $\frac{1}{2}$  puntă (280 gr.) de făină, 4 gălbinușuri de ou, din 1 lotă (17 gr.) de drojdiu, lapte, nițică sare, și bați în elă 8 loti (140 gr.) de untă. După ce va fi dospită, 'lū întindă ca muchia cuțitului de grosu, tăi petece mari din elă, puți preste ele umplutură de varză, carea se va descrie aci mai josă, acoperă fiecare petecă prăvedută cu umplutură cu altu, lași petecele astfelii preparate să mai dospiască și apoi cocă găluscele ca și celelalte cu unsore. Varza crudă se tăia mărunt, se călesce în untă cu sare, zahăr și piperiu și ca să nu capete față brunetă tornă preste ea în mai multe rânduri câte nițelul lapte. Candu se va muia varza, o ia dela focu, o puți să se recescă și umpli găluscele cu ea.

### Covrigi.

**Ferți.** Aluatul cu drojdiu din 2 pătrare (70 centilitre) de făină, 2 ouă, 6 loti (105 gr.) de untă, 1 lotă (17 gr.) de drojdiu și cu lapte căldușu 'lū frământă păna va dospi, apoi 'lū rostogolescă și formezi din elă ună cărnătu, 'lū tăi bucăți mari și din acestea facă covrigi. Acești covrigi îi puți în apă ferbinte și cum se voru urca în susă, i scoți afară prințendu-i cu coda lingurii de fertă; presări preste ei macă și zahăr ori chimină și sare, i puți pe tiniche și i cocă.

**D e C a r l s b a d ū.** Din 2 pătrare (70 centilitre) de făină facă aluatul nu prea vîrtosu cu  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 gr.) de drojdi și cu lapte dulce calduțu, puă în aluatul 4 loti (70 gr.) de untu topită la focă și frămantă bine aluatul și netedu, apoi 'lău tăi bucăți de cîte 2 loti (35 gr.) care-le lașă să stea  $\frac{1}{4}$  de oră. Din aceste facă covrigi fară să-i înfăină cam totu asemenea de mari, i aşeďi pe tiniche și i lașă să dospiască bine, și i ungă cu untu înainte și după ce i ai coptu. Acești covrigi i dai la masă caldi cu ciaiu.

**D e u r s u l i n e.** La 1 punctu (560 gr.) de făină și trebuiește 2 loti (35 gr.) de drojdi, care amestecându-le cu lapte calduțu le puă în jumătate făina. Dupăce a dospită prepară din 4 loti (70 gr.) de unsore topită, 1 gălbinușu de oă, 8 loti (140 gr.) de zahară, nițică sare, anasonu pisată din făina ce a mai rămasă și din aluatelu unu aluatul, care-le 'lău frămantă bine pe scăndură (cărpătoriū) și acoperindu-lău 'lău lașă să odihnească. Din aluatul acesta formezi apoi unu cărnătu, care-le 'lău tăi bucăți cam de cîte  $\frac{1}{2}$  de lotu (8 gr.), și din acestea facă covrigi, care-i cocă după ce voru fi dospită de ajunsu.

### Gogosă de carnevalu.

Dupăce să va dospi aluatul puținu preparatul cum să va arăta mai josu, aşedatu într'unu castronu acoperită cu ceva, 'lău scoți pe cărpătoriul incăldită și înfăinată, 'lău comprimă cu mâna înfăinată și 'lău întindă nițelul și scoți petecuțe ca unu taleru de mari din elu. La mijlocul acestora puă salsa pe unu virfă de cuțită de mariile sau de smeuri și aşeďi preste elu unu altu petecuț totu asemenea de grosu, ca laturea de cătră fundu i să vină a sta în susu. Fiecare gogosă se formeză cu instrumentul de gogosă ceva mai mică înfăinata, să pune pe o cărpă înfăinată și să acopere cu unu servietu subțirelū. După ce în chipul acesta se prepară tôte gogosele, iai

rēmășitele la rēndū și faci și din ele gogōșe. De va fi aluatulă pré virtosă puț în elă nițelă lapte dulce și 'lă țină cătva timpă la căldură. Dacă voră incepe gogōșele a dospi la ună locă nu pré caldă scutită de curentulă aerului (e mai bine să dospiască cu ogodulă ca să nu capete gaură mari), puț într'ună vasă de pămentă sau de aramă, sau emailită (smălțuită) de feră unsore de vacă sau de porcă cam de 1 policariu (3 centimetre) și o lașă să se înferbente. Acum puț gogōșele dospite de ajunsă cu partea din susă intorsă spre fundă în unsoreea ferbinte, dar nu pré dese, acoperi tingira pănă ce va incepe unsore a sfărăi și atunci le intorcă. La incepută potă clătina nițelă tingira ca gogōșele să devină în mișcare. După ce le vei intorce cu lingura nu le mai acoperi. Cându scoți gogōșele cōpte le aședă pe hărtiă de sbeută într'o sită, apoi presări preste ele zahără și le dai la masa ferbintă. La marginea se facă albe voră fi dospită bine, suntă prin urmare ușore și inotă, de cumva nu le vei intorce pré curendă. De va fi unsoreă pré ferbinte sau pré puțină, mai puț unsore rece în tingiră.

Gogōșe fine bătute. Puț să dospiască în nițică faină 1 lotă (17 gr.) sau  $1\frac{1}{2}$  lingură de drojdă disolvate în lapte călduță cu o lingură de zahără. (Locul să fiă caldă). Intr'aceea cernă 16 lotă (280 gr.) de faină încăldită într'ună castronă, o sari și bață 5 galbinușuri de ou cu o lingură de zahără, 1 lingură de rumă și o prisă de floră de muscată. Acestea le bață pănă voră face spuma, și le puț dinpreună cu aluatulă cu 4 lotă (70 grame) de untă topită fără acidă, cu  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  de pătrariu (8—17 centilitre) de lapte în faină, în fine spuma dela 1 albușu de ou și bață aluatulă bine bine!

### Pâne din pome (fructe).

Fină. 1—2 punți (560 grame pănă la 1 chilo 120 grame) de pere curățite de cōjă și uscate de soiă

bună le ferbă și străcorându-le zama ferbă în ea 1 punctă (560 grame) de prune uscate și tăiate de a lungulă, apoi 2 punctă (1 chilo 120 grame) de smochine mustoase,  $\frac{1}{2}$  punctă (280 grame) de curmale și  $1\frac{1}{2}$  punctă (840 grame) de stafide mari, tăite curățite de cădă și de simbure, și cele din urmă și spălate fiindă. Acum adaogă la acestea 1 punctă (560 grame) de pignole spălate,  $\frac{1}{4}$  punctă (140 grame) de migdale tăiate stiluri,  $\frac{1}{4}$  punctă (140 grame) de alune și  $\frac{1}{2}$  punctă (280 gr.) de alune turcescă curățite frumosu de cojă și tăiate în patru de a lungulă, apoi cojă tăiată măruntă dela 2 lămați și 2 portocale, scorțișoră și garofe - dresuri pisate mărunt și  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de rumu sau spirtu ceva mai mulțișoră de cereșe sau de persecă, sau licuioru de vanile, și acoperindă acestu preparatul 'lău tăină o năpte. După acăsta amestecă  $\frac{1}{4}$  punctă (140 gr.) de zahăr pisat și aluat cu drojdiu dospită ca și pentru pâne cu lapte, care-le 'lău sfarmă fărmituri mici și 'lău frămanți în pome ca să se lege pomele, dar să nu i se cunoască urma. Din același aluat intindă petece ca și pentru tăetei ordinară și bagă în ele pomele în formă de panișore mici ori mari sau de jumbluțe, comprimă capetele aluatului împăturătu bine la olaltă și le aşezi cu acăsta lature în susu în coșuletele produse cu cărpe sau și în castrone, ca deșertându-le pe tiniché să cadă la fundă. Aceste trebuie să dospiască multă și să se și coca timpă indelungat. Cândă le puță în cuptoriu și le scoți iarăși afară, le ungă pe suprafață cu lapte sau de pâne de casă, și le bagă în același soi de aluat.

Ordinară. Ferbă pere uscate și prune totu uscate, le tai totu ca cele de mai în nainte, precum și smochine, stafide și nuci, și le udă cu vinu bună sau cu rosolă, sau cu spirtu de cereșe, le dregă cu scorțișoră și cu garofe - dresuri și puță în ele aluat de pâne simplă cu lapte sau de pâne de casă, și le bagă în același soi de aluat.

## Plăcintă cu fructe (póme).

Cu salsa de mere. Întindă aluatul cu drojdiu dospită, 'lătă în două foi asemenea de mari, ungă o făoașă cu mere ferte în aburi străcorate, întindă cealaltă făoașă preste ea și pe acesta puț grămăzui regulate de salsa. După ce să va mai dospătă în bucăți.

Provedute cu fructe (póme). Întindă aluatul cu drojdiu fragetă și formându din elu o făoașă rotundă ori în 4 colțuri 'lătă puț pe tiniche și așează pe elu prune curățite de căja dese una lângă alta sau altufeliu de póme sau cereșe curățite de cădă, presări preste acestea zahară și scorțisoră, ungă aluatul pe la margine cu ouă candă va fi dospită de ajunsă și 'lătă cocă nu prea ferbinte.

## Chifle cu drojdiu.

Cu umplutură de migdale. Tață aluatul cu drojdiu fragetă preparată din 8 loti (140 grame) de untă, 8 loti (140 gr.) de făină, 2 gălbinișuri de ouă, 3 linguri de lapte dulce călduță,  $\frac{1}{2}$  de lotu (8 grame) de drojdiu, nișelă zahară și sare după ce la întinsă mai pe urmă, 'lătă dică petece, care-le ungă pe la margine cu ouă și la mijloc cu umplutură de migdale, le înfășoră la olaltă și le lași să dospiască. Acum le ungă cu spumă ușoră, presări preste ele zahară și migdale și le cocă.

Cu băbe de strugure și grunji de zahără. Bați 4 loti (70 grame) de untă cu 3 gălbinișuri de ouă, amestecă 1 lotu (17 grame) de drojdiu, zahară, sare, 16 loti (280 grame) de făină și cam  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de lapte și formează aluatul destul de virtosă și 'lătă bine. Cam pe la fine puț în elu 4 loti (70 grame) de băbe de strugure. Acum 'lătă buăți, formează din ele chifle, care le lași să dospiască, și le ungă cu ouă, apoi le presări cu zahară în grunji.

**Neumplete cu anasonă.** Bătă 6 loții (105 grame) de untă, 4 gălbinișuri de ouă, 2 linguri de zahără, puț  $\frac{3}{4}$  de lotă (13 grame) de drojdiș desfăcute (topite) într-o lingură de lapte, 8 loții (140 grame) de făină și nișelă anasonă pisată. Din acestu aluat să formezi chifle, care-le puț pe tiniché să dospiască. Acum frecă 1 gălbiniș de ouă cu lapte dulce, ungă cu această chifle și le presări cu zahără și cu anasonă.

**Neumplete cu vanile.** Puț în aluat să drojdiș fragedă fără de smântană, zahără de vanile. După ce lău vezi fi intinsă mai pe urmă, scoță cu instrumentul celu mare de gogosă foite din elă, le văluțăcesc la o laltă fiecare separată și le aşezi încovoiăte pe tiniché să se dospiască bine. Acum le ungă cu ou și presări pe ele grosu zahără de vanile.

#### Tăetei din aluat să drojdiș ferți în aburi.

Facă aluatul môle bătut să din  $\frac{1}{2}$  de pătrări (52 centilitre) de făină, 3 gălbinișuri de ouă, 4 loții (70 grame) de untă, 1 lingură de zahără, nișică sare, 1 lotă (17 grame) de drojdiș și cam  $\frac{3}{4}$  de pătrări (27 centilitre) de lapte dulce și lău puț în castron să dospiască nișelă. Apoi lău scoță pe cărpătoriul infănat și cald și lău comprimă puțină pe la margine în jos cu mâinile infăinate, și cu unu instrument de gogosă scoță din elă petece rotunde așa de mari, ca cu 6 petece să poți acoperi fundul formei lătărețe, în care să pună, după ce să vaunge cu unsore. Formă o proveďă pe jumătate cu atară tăetei și fiecare pătura de tăetei o ungă cu unsore; puț formă la caldură pănă va dospa aluatul și să va umplea forma de aluat, apoi lău ferbi în aburi timpă de 1 óră. Scoță tăeteii din formă și i dai la masă cu cremă, sau salsa sau și cu prune.

**Tăetei din aluat să drojdiș ruptă.** Bătă în castron aluatul preparat din 2 pătrare (70 centi-

litre) de făină,  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 grame) sau 2 linguri de drojdi, 2 ouă, 2 loți (35 grame) de untu, nițelu zaharū și nițică sare, și lapte de ajunsu și 'lū lașă să dospiască. Apoi 'lu legă într'unu servietu unsu cu untu și înfainatū și 'lū ferbă în abură în modulul acesta: Umpli o șlă mare la fundu mai supțire ca la gură de jumătate cu apă ferbendă, îndeși crucișu aschi grăse de lemnă în ea, pe care să pótă sta aluatul fără să se frângă aschiile, pe ele puă vr'o două paie, apoi servietul cu aluatul, care să nu să atingă de apă cându ferbe și acoperă șla bine să nu pótă străbate abură afară. După  $\frac{1}{2}$  de șră, în care timpă să férba apa sdravěnă, scoți servietul din șlă, aluatul din servietu, 'lū rupă cu furculiță, presări preste elu zaharū și scorțișoră, tornă pe deasupra untu ferbinte topită și dai tăetei la masă cu pome călite.

### Vănișore de racă umplute.

Băti 8 loți (140 grame) de untu de racă cu 3 gălbinușuri de ou și 1 ou, adaogă 1 lotu (17 grame) de drojdi,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de lapte dulce și atată făină ca să se facă unu aluatu molicelu, care-le 'lū sari și provedă cu elu formele cele mici unse cu untu de racă pe la fundu și pe laturile formei. Preste acesta puă în lăuntru umplutura, acoperă cu aluatul cu untu, lașă să dospiască și cocă vănișorele. Umplutura se face din momițe, ugeru de vițelu, carne de racă, din bureți și din mazăre în formă de ragu tăiată măruntă (afară de mazăre) și prăjită în untu de racă.

### Învărtită cu migdale.

Întindă aluatul după placu supțire, 'lū ungă cu untu topită, presări pe deasupră - i zahară cu arómă de vanilie sau de portocale și apoi migdale tăiate stiluri, vălutăcescă foile la olaltă; puă învărtită pe tiniché, o lașă să dospiască, o ungă înainte de a o cōce cu ou și presări pe ea zahară și migdale.

### Pâne cu lapte.

La 2 cofe (oca) [3 litre] de faină și trebuie se 4—6 loti (70—105 grame) de drojdi, niciu sare, 6 loti (105 grame) de zahar și anasonu pisat și scorțisoră și atâta lapte cătu va cere faina spre a se face aluatul vîrtoșu, care nu trebuie să bătutu, ci frământatul cu mânil, ca și aluatul de pâne; moș mânil de mai multe ori în unsore topită, până ce să va goli o jumătate de filigeanu de unsore, sau frământi o bucată de untu de 8 loti (140 grame) în aluatul. Albă de totu se va face pânea dacă vei pune în faină de cea mai fină lapte de bivoliță (spuma de lapte). După ce vei frământa aluatul timpu mai indelungat, începe se facă beșici și se întinde în mâni. Acum formezi din elu pe cărpătoriū pânișore (jimble), care-le puî în coșuri provedute cu cărpe înfăinăte, fiecare în formă lungăreată sau pe tiniché și le lași să dospiască. Acum le puî pe tiniché ori pe lopată, le ungî cu lapte rece și băgându-le în cuptoriu le cocu 1 óră. Cându le scoți din cuptoriu le ungî cu lapte caldă să capete lustru.

### Tăetei cu macu.

Faci aluatul cu drojdi fragedu, 'lui întindu și 'lui taș petecute, care umplându-le cu umplutură de macu, le înpături la olaltă, le aşedui într'o tingiră unsă cu untu ori cu unsore, le lași să dospiască și le cocu. Umplutura o faci din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de macu pisat udat cu lapte, din 2 gălbinișuri de oú, amestecat cu miere să fiă și dulce și mustosă.

### Învărtită cu nucă.

Amestecu una cu alta 30 de nuci tăiate mărunt cu o lingură de cafea de scorțisoră, 3 linguri de masă de zahar și presări acesta preste aluatul întinsu supătre preparat din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de faină, și ungî cu umplutură de nucă.

## Pinza.

(Prăjitură de Pască și pentru ciaiu).

Iați 2 punți (1 chilo 120 grame) de făină de cea mai fină, 20 gălbinușuri de ou, 16 loți (280 grame) de unsore, 16 loți (280 gr.) de zahar, 5 loți (87 gr.) de anasonu,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de vinu de Cipru (sau Picolit), drojdii de orză sau de vinu și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte. Sera puț anasonu pisat în vinu ca să-i tragă miroslul, și dimineața viitoră aluatul, drojdile în lapte. Îndată ce să va muia după o oră, străcori, amestecă cu elu cam a patra parte de făină și lași să dospiască păna la 3 ori 4 după ameđi. Acum așeđi o șăla de pămîntu în apă, carea să nu fiă pré ferbinte și mestecă și frecă într'acesta zaharul pisat cătu să pote de finu (mărunt) cu gălbinușurile cam restimpu de 1 oră păna să va îngroșa bine; după aceia adaogă unsoreea călduță și vinul străcoratul cu ogodul, și acesta 'lău amestecă cu făină cernută pe cărpătoriu și sărată nișelu. Apoi frământă și aluatul și frământă și întregul aluatul mai bine de o oră păna să va învârtoșa bine; facă 2 panișore rotogole (sau mai multe cătu se pote de mici). Aceste le puț pe hărtiă să dospiască, le țină preste năpte într'o odaiă caldă, unde voru dospi forte tare și le cocă dimineața acoperite cu hărtiă la căldură stămpărată. Să se coca în cuptorul de pâne, căci în celu de la vatră nu să voru coca bine. Cândă voiescă să le bagă în cuptorul, le ungă cu gălbinuș de ou și le creștești în trei locuri, începându delă mijlocu spre margine. Pinza cea mare de Pască se pote păstra mai multe săptămâni și să intrebuințeză la cafea și ciaiu; cele mici le dai cu ciaiu cătu le ai coptu.

## Potițe.

Potițe cu migdale. Ungă aluatul dospit și intinsu supțire preparat din 1 pătrariu (35 centilitre)

de faină cu o mistură bătută din 4 loti (70 grame) de untă, 3 gălbinușuri de oă, 5 loti (87 grame) de zahar și 3 linguri de smântână dulce grăsă; preste acesta presări 8 loti (140 grame) de migdale tăiate mărunțelui cu 3 loti (52 grame) de zahar de vanile, și acesta o ungă cu spuma dela 2 albușuri, vălvăcescă aluatului și aședându-lu în tingiră 'lă lași să dospiască și mai bine. Coci potița, o scoță din tingiră, presări pe ea zahar de vanile și o lași să stea o zi. Totu să așa să gătescă și cea fără smântână. Jumătate din migdalele curățite de cojă le prăjescă cu zahar, cealaltă jumătate cu unsore de vacă, apoi le piseză.

**Cu nuci.** Aluată bătută din 2 pătrare (70 centilitre) de faină,  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de drojdi, 2 gălbinușuri de oă, 4 loti (70 grame) de unsore,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte 'lă lași să dospiască, 'lă întindă supțirelui, 'lă ungă cu umplutură de nuci calduță, 'lă înfășoră și încolăcindu-lu ca pe melcului, 'lă aședă într'o tingiră unsă bine cu untă. Cându va fi dospită de ajunsu, 'lă ungă pe deasupra cu oă și 'lă coci până să rumenescă frumosu. Ca să nu iasă umplutura afară, potiță întinde în formă o făoașă de aluat și pe deasupra potiții o împătură.

Pentru a face umplutura să trebuescă  $1\frac{1}{2}$  punctă (840 grame) de miere ferbinte, 2 pătrare (70 centilitre) de nuci, răsuri de păne tăiate maruntă ca la 3 mâini, dresuri, 3 linguri de rumu, și 12 loti (210 grame) de arancini. În formă unsă presări migdale. Aceste potițe se țin mustoase mai multe septămâni.

### Plăcintă cu slănină.

Întindă aluatul bătută cu drojdi și facă o făoașă subțirică, carea o puști pe tiniche, și puști pe ea dese bucături tăiate cubice de slănină neafumată, presări pe deasupra chiminu, o coci după ce va fi dospită de ajunsu și cându va fi galbină frumosă o scoță din cupatori și o taiă bucăți.

### Păsări din aluată cu drojdi.

Amestecă în aluatulă cu drojdi stafide, 'lăi lașă în castronă să dospiască bine. Din acestă aluată facă gălusece mari cu o lingură de cositoriu muiată în unsore, care-le aşezi într-o tingiră până cându-se cocă, o scutură nișelă la început, apoi înlocuiește gogosale, le scoți și le pui pe hărtia de sbeută și presări peste ele zahăr.

### Rotundiore cu macă și cu nuci.

Tați aluatulă cu drojdi și fiindu-fragetă bucăți și lașă să dospiască acoperindu-le cu o cărpă. Apoi le întinzi foii în patru colțuri lungărete, le ungă cu umplutură de macă ori de nucă și încovăindu-le ca potcăvăle aşezi pe tînichéoa unsă. Înainte de a le căce, le ungă cu ou și cându-voră fi căpăte de jumătate le ungă iarăși cu ou; apoi presări pe ele zahăr din destul, să capete lustru.

### Drugulete.

**Cu anasonă.** Facă din aluatulă Nr. 1 sau 2 de covrigi nisce cărnăței ca degetul celu micu de groș, lungă de trei polițări (10 centimetru), și lașă pușii pe tîniché să dospiască de ajunsu, și înainte de a-i căce i ungă cu albușu de ou, și presări preste ei anasonă pisată și zahără sau anasonă zaharisită.

**Cu chimină.** Facă unu aluată destulă de vîrtoșu din 16 loti (280 grame) de faină, 1 ou, 1 gălbenușu de ou, din chimină, sare și aluatulă făcută din 1 lotă (17 gr.) de drojdi tescuite, și cu laptele cătuva fi de lipsă; frământă în aluată 6 loti (105 grame) de untu vîrtoșu, și cu acesta frământă aluatulă bine bine pe cărpătoriu. Apoi facă din elu nisce cărnăței ca degetul de lungă dar supțirei, care-i ungă îndată ce se voră dospi cu albușu de ou, apoi presări pe ei sare și chimină și i cocă.

## Maffé.

**Împletite.** Facă aluatū cātū de vîrtosū din 2 pătrare (70 centilitre) de zaharū,  $1\frac{1}{2}$  loțī (25 grame) de drojdī (făcute aluătelū cu lapte dulce și nițică faină), puțină sare și lapte dulce călduțū, 'lū frământī bine și 'lū lașī în castronū să dospiască bine. Apoi scoți aluatulū pe cărpătoriulū caldū și înfainatū, 'lū împărțī în trei bucăți, care să nu fiă asemenea de mari, și împleteșcă din cea mai mare bucată o coșită împătrată, din a doioa mai mică una întreită asemenea de lungă ca cea precedentă și din a treia cea mică o coșită îndoită. Aceste le pușă pe tiniché una preste alta, le ungă cu oū și apeșă (pușă) la fiecare lature, ce stă în afară o jumătate de migdală curățită de cōjă.

**Cu migdale.** Facă aluatū vîrtosū din 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de faină, 10—12 loțī (175—210 grame) de aluatū, 2 loțī (35 grame) de drojdī, sare, 6 loțī (105 grame) de zaharū și arómă de lămaia, nițică flóre de muscată și lapte dulce călduțū; acestu aluatū 'lū frământă pe cărpătoriū bine, păna se ia bine de pe cărpătoriū; apoi frământă în elū 8 loțī (140 grame) de migdale curățite uscate nițelū în cuptoriū și tăiate lătărețū. Aluatulū 'lū lașī în castronū înfainatū dar' neacoperitū să dospiască bine; apoi împleteșcă din elū, cum s'arătatū mai susă, trei coșite, care-le pușă să mai dospiască și înainte de a le cōce, le ungă cu oū.

**Cu pignoli, stafide și cu citronatū.** Prepară aluatulū cum s'arătatū mai susă, și frământă în elū anasonū pisatū și în locū de migdale 4 loțī (70 grame) de citronatū tăiatū măruntū, 4 loțī (70 grame) de stafide și 4 loțī (70 grame) de pignoli și împleteșcă din aluatū, după ce va fi dospită o coșită, carea după ce va dospi a două óră o ungă cu oū și presări pe deasupra migdale și zaharū cu grunjū.

### Jimble pentru ciaiu și cornuri.

**Cu anasonu.** Din 2 pătrare (70 centilitre) de faină, 4 loti (70 grame) de zahar,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce, 1 lotu (17 grame) de drojdiu în aluatelu, nițică sare și anasonu pisat u faci aluat u și 'l u frământi pe carpătoriu și când u va fi frământat u de ajunsu, faci din elu o jimbla, carea o laș sa se dospiască, o ung u cu ou și o creștești de a lungul u, apo i o bag i în cuptoriu.

**Cu citronat u, stafide, pignoli și cu bobite de strugure.** În aluatulu ca și celu cu migdale pu i 2 loti (35 grame) de migdale taiate măruntu dulci și  $\frac{1}{2}$  de lotu (8 grame) de pignole, 4 loti (70 grame) de citronat u taiat u bucătur u mici cubice și bobite de strugure și stafide și faci unu cornu ori o jimbla. Spre acestu scopu intindi aluatulu, după ce l a mai frământat u încă odată pe carpătoriu și-i dai formă patrată lungăreata, carea o împătur u la mijlocu una preste alta de alungul u de ambele părți, căci astfelui devine la mijlocu mai rădicat u și lăsându-l u să dospiască bine, 'l u ung u cu ou și presări zahar u pe de asupra, apo i 'l u coe.

**Cu migdale, stafide și cu dresuri.** Din 16 loti (280 grame) de faină, 2 gălbinușuri de ou, 4 loti (70 grame) de zahar u cu aromă de lămăia, nițică scorțisoră, flore de muscată și sare gătesc u unu aluat u cu aluatelu din 1 lotu (17 grame) de drojdiu și lapte dulce călduțu; ba i aluatulu și amesteci în elu cu ogodul u 6 loti (105 grame) de untu topit u, apo i 2 loti (35 grame) de migdale pisate măruntu și 4 loti (70 grame) de stafide. După ce va dospi aluatulu, faci din elu o jimbla impletită, carea o aşe i pe tiniché și comprim i de alungul u cu coda înfăinată dela lingura de fertură cam de jumătate, iară laturile le împătur u una preste alta. După ce mai dospesce aluatulu, 'l u ung u

cu untă, și totă asemenea cândă vei scăde jimbala din cuptoriu, apoi presări pe ea zahară.

### Învărtită tiroleșă.

Cu umplutură de migdale. Întindă aluatul dospită subțirelă, 'lă ungă cu umplutură de migdale și presări pe deasupra stafide 8 loții (140 grame) ferite în vină.

Cu salsă și pignole. Facă aluată cu drojdie fragedă fără smântană, 'lă lașă să stea și să dospiască, apoi 'lă întindă ca muchia cuștitului de grosă, ungă supătire cu salsă de marile, presări pe deasupra stafide și pignole întregi, 'lă învărtesci, apoi 'lă aședă în tingiră și puindu-lă la căldură 'lă lașă să dospiască. Înainte de alături cōce, ungă învărtită cu ouă sau cu untă și presări pe ea zahară.

### Colaci (cozonaci) cu lapte covăsită.

Cu migdale dulci și amare. În 16 loții (280 grame) de faină fără miel 10 loții (175 grame) de untă, puieți 2 gălbinușuri de untă, 6 linguri de lapte călduță,  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de drojdie, bață aluatul bine și 'lă puie să dospiască. Acum 'lă întindă, taie petece în patru colțuri și puie pe fiecare câte o grămăzuiă de umplutură de lapte covăsită (grosă, acru), împătură colțurile și lașă să mai dospiască, în fine le ungă cu ouă, presări zahară și migdale pe deasupra și cocă colaci.

Cu smântană acrisoră. Pe tiniche aședă aluată cu drojdie ordinariu (de rându) întinsu, care 'lă lașă să dospiască, apoi 'lă ungă cu umplutură de lapte grosă, iară pe la marginea cu ouă, mai lașă să mai dospiască și 'lă cocă, apoi 'lă taie pătrate de câte trei degăte de late.

## Pesmeti.

**De Grătă.** Prepară aluatul să și pentru pâne cu lapte, dar adaogă în elu și spuma dela 4 albușuri. Când va face aluatul beșici, 'lă puă pe cărpători, și 'lă învărtesci cu mâinile formându din elu unu cărnătu, care-lă tai bucăți (discuri) ca oulu de mari, din care faci cărnățel ca degetul de gros, ce i înfășoră în formă de melcă. Aceste discuri înfășurate le așezi pe tiniché lipite una de alta, ca să formeze două jimbile, dară capătul melcului să se așeze în josă pe tiniché, acoperă și lași să dospiască. Înainte de a le pune aceste jimbile în cuptori, apoă candu voru fi de jumătate și de totu cōpte le uđi cu apă. După ce voru sta o ăi cōpte, tai din ele cu unu cuțit ascuțit bine felii ca plumbelul (creionu) de grăse, care-le presări pre amândouă laturile, punându-le de asupra unu blidu cu zahară pisată, apoă le așezi una preste alta și le țină aşa până să va muia zăharul. Acum le așezi pe tiniché, puă tinichéa în cuptoriul ferbinte și prăjesci făliile pe amândouă părțile până se voru rumeni frumosu. Candu le vei lua de pe tiniché, le puă una preste alta până să voru răci. Totu aşa poți prăji jimbile de tōte dilele cu zahără.

**Tăiată subțirelă (fină).** Tai jimbile felii ca muchia cuțitului de grăse și le așezi presărându pe ele zahară de o potrivă una preste alta și tōte apoă le tai de a lungul. Acum prăjesci aceste felii de unu polycariu de late ca și pe celelalte.

**De Poșonu (Pressburg).** La  $1\frac{1}{2}$  punctă (840 grame) de făină ia și  $1\frac{1}{2}$  loță (25 grame) de drojdii, 4 ouă, 6 loță (105 grame) de untă, 4 loță (70 grame) de zahară și cam 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, și nu faci aluatul pre mole, dară aşa ca să 'lă poți frământa cu mâinile, fiindu porțiunile mai mari. După ce 'lă vei fi bătută bine și va fi vîrtoșu, 'lă puă pe cărpătoriul înfăinată, 'lă înfășoră formându din elu unu cărnătu,

care-le 'lău' tăi în 5 bucăți și fiecare bucătă în alte 12 bucătele, care-le întindă în formă de cărnătei ca degetul de groș și i lași să dospiască pe tinichéoa unsă cu unt; apoi i cocă pripită în destul și a două dîi i tăi pe de o lature de a lungulă în două, i puă cu tăiatura pe tiniché, ungă laturea rotunjită cu o massă compusă din oă și zahară, dar subțire, apoi presări pe deasupra migdale tocate curățite de căjă cu grunji de zahară și cu fărmiturile, ce au cădut când i-a tăiat (tote aceste amestecate una cu alta) și i prăjesci rumană deschisă.

Cu scorțisără și anasonă. Amesteci scorțisără pisată măruntă cu zaharulă, cu care aș presărată feliile, și prăjesci pismetă în cuptoriu ca și cei de Grață. În aluată puă anasonă, și și presări cu el.

### Umpluturi pentru aluată cu drojdie și cu untă.

#### Cunoșciințe pregătitorie.

##### Umplutură de alune.

1. Băti 6 loți (105 grame) de untă cu 2 gălbinișuri de oă și freci în acesta 6 loți (105 grame) de zahară cu aromă de vanilie, 1 lotă (17 grame) de citronată tăiată măruntă, 6 loți (105 grame) de alune tăiate mărunte, 4 loți (70 grame) de pistătie și vreo cîteva linguri de vină de celă mai bună.

2. 3 loți (52 grame) de alune pisate cu nișelă albusă de oă le amesteci și freci cu 2 ouă și cu 6 loți (105 grame) de zahară.

3. Ferbi 8 loți (140 grame) de zahară în  $1\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de apă până să va îngroșa, adaogă în elă 16 loți (280 grame) de alune tăiate măruntă și vanile oră coji de lămăiă, scorțisără, 4 linguri de rumă și 3 loți (52 grame) de stafide.

### Umplutură de migdale.

1. Frecă la olaltă 2 ori 3 gălbinușuri de ouă cu 5 loți (87 grame) de zahară (cu aromă de vanilie sau de lămaia) și adaogă la acesta 5 loți (87 grame) de migdale și spuma dela cele 3 ouă.

2. Frecă bine 6 gălbinușuri de ouă și 8 loți (140 grame) de zahară, adaogă 5 loți (87 grame) de migdale, 3 loți (52 grame) de răsuri stropite cu vină și spuma dela 3 albușuri de ouă.

3. Bață (spargă) 4 ouă, 4 gălbinușuri de ouă și 8 loți (140 grame) de zahară. Când va fi făcută spumă mare, amestecă cu acesta cojă de lămaia, vrăjătoare și 8 loți (140 grame) de migdale tăiate măruntă.

4. Frecă la olaltă 6 ouă cu 6 loți (105 grame) de zahară și 6 loți (105 grame) de migdale pisate și amestecă cu acesta 4 loți (70 grame) de stafide, 4 loți (70 grame) de corinte, niște scortișoră și garofedresuri.

5. 3 gălbinușuri de ouă și 6 loți (105 grame) de zahară le frecă bine la olaltă, adaogă 6 loți (105 gr.) de migdale, din aceleia  $\frac{1}{2}$  lotă (8 grame) de cele amari, și zahară, aromă, corinte și stafide sau citronată, sau pistație și spuma dela 3 albușuri.

6. Piseză 4 loți (70 grame) de migdale cu 1 ouă și le frecă una cu alta împreună cu 4 loți (70 grame) de untă, 4 gălbinușuri de ouă și cu 4 loți (70 grame) de zahară.

### Umplutură de macă.

1. Piseză maculă măruntă sau 'lău măcină într-o mără de cafea, 'lău ferbă cu lapte, cu scortișoră și cojă de lămaia sau și cu niște untă cam groșieră și adaogă și miere.

2. 8 loți (140 grame) de zahară 'lău ferbă în  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de apă și adaogă atâtă macă

ca să se ingrășă, apoī puī dresuri, scortișoră, cojă de lămaia, garofe-dresuri și torni în acesta nițelū lapte dulce.

3. Ferbă  $\frac{1}{3}$  pătrariū (13 centilitre) de miere, amestecă cu ea maculū și dresurile și cându vreal a unge cu ea și nițelū vinū.

4. Frecă la olaltă 3 gălbinușuri de ou și 6 loți (105 grame) de zahară, adaogă la acéstă 8 loți (140 grame) de macă pisată măruntă, 3 loți (52 grame) de untă limpeștită, 3 linguri pline de lapte de celă mai bună, 4 loți (70 grame) de corinte, nițică scortișoră, vanile și spuma dela 3 albușuri de ou.

#### Umplutură de nuci.

1. Ferbă 8 loți (140 grame) de zahară în  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de apă, puī în elă 12 loți (210 grame) de nuci pisate măruntelă, nițică scortișoră, cojă de lămaia ori de portocală sau vanile.

2.  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de miere, (pentru șmenă cu cărcei și spasmuri nu e iertată a pune miere, ci în locu ei puī zahară ori sirupă), o ferbă mestecându bărbătescă în ea, adaogă nuci tăiate măruntă până să se va îngroșa tare, precum și scortișoră, cuișore, garofe-dresuri, cojă de lămaia și de portocală, 1 lingură de rumă și atâtă vină ca să poți unge cu umplutura.

3. Operă 24 loți (420 grame) de nuci tăiate măruntă cu lapte dulce ferbinte și amestecă  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de miere, 1 lingură de rumă și dresuri.

#### Umplutură de stafide.

1. Stropescă cu rumă o mână de stafide și totu atatea corinte (struguri) și citronată tăiată măruntă și zahară și puindă vasulu pe vatră lașă să se sbea rumu.

2. Ferbă  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de vină cu 6 loți (105 grame) de zahară, puī migdale tăiate,

stafide, corinte cate 8 loți (140 grame) din fiecare soi și coji de lămaiă și lași să se răcescă.

### Umplutură de lapte grosu (acru, covășită).

1. Freci 4 gălbinișuri de ou cu 8 loți (140 gr.) de zahar și amestecă în aceste 16 loți (280 grame) de lapte grosu frecată, 8 loți (140 grame) de migdale, parte amară parte dulcă și coji de lămaiă.

2. Amestecă lapte grosu, gălbinișu de ou, zahar și corinte una cu alta.

3. Bați untă 4 loți (70 grame) 3 gălbinișuri de ou, nișelă zahar, amestecă 8 loți (140 grame) de lapte grosu sfârmită, stafide și corinte.

4. Bați 4 loți (70 grame) de untă cu 4 gălbinișuri de ou, amestecă 4 loți (70 grame) de zahar, 2 loți (35 grame) de corinte, vrăo cîteva migdale amară pisate și 16 loți (280 grame) de lapte grosu frecată.

5. Sfârmă (fărimă) lapte grosu, 'lău amestecă cu gălbinișuri de ou, cu zahar, cu sare și cu smântană acrisoră, să fia grosu dar mustosu.

### Umplutură de prune.

1. Ferbi prune uscate, le tai mărunță și le prăjescă cu zahar, scortișoră, cu coji de lămaiă, cuișore și cu garofe - dresuri în zama de prune.

2. Lictariulă 'lău disolvă în vină cu apă și 'lău ferbi pănă vei putea unge cu elă.

### Petece din aluată cu drojdie umplute.

Întindă aluată fragătă, puști jumătate din elă pe tiniche, ungă aluatulă cu salsa și 'lău acoperă cu cînalata jumătate și 'lău lași să dospiască. Înainte de ală cîcă, 'lău ungă cu ou și presără pe elă migdale și zahar. Candă 'lău vei scăte din cuptoriu, presără iară zahar pe elă și 'lău tai bucăți.

### Omletă din aluată cu drojdi.

Băti 4 loti (70 grame) de untă sau de unsore cu 5 gălbinușuri de ou, puț în elă 2 linguri de zahăr, 2 linguri de smântână acrișoră,  $\frac{1}{2}$  de lotă (8 grame) de drojdi disolvate în lapte în formă de aluătelă,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de faină, vr'o căteva picături de zămă de lămaia, și adaogă după ce l'ai bătută, spuma dela 4 albușuri, puț să dospiască și cocă omlete mici, care-le ungă cu lictariu (de pome) și le puț una peste alta.

### Învărtită din aluată cu drojdi cu umplutură de lapte grosu.

Aluată cu drojdi vîrtoșu binișoră făcută din 2 pătrare (70 centilitre) de faină, 'lău puț să dospiască, 'lău întindă și 'lău ungă cu umplutură de lapte grosu Nr. 3, presără peste acesta stafide, bobite de strugure, pignole și migdale tăiate măruntă, învărtesci (vălvăcesci) aluatulă, 'lău aședă de alungulă sau încolacită ca melculu pe tinichă sau și într'o tingiră și 'lău lași să mai dospiască. După ce cocă învărtita, presără pe ea zahără.

### Tortă din aluată cu drojdi.

Cu pome. Băti aluată din 8 loti (140 grame) de untă, 8 gălbinușuri de ou, 8 loti (140 grame) de zahără, 12 loti (210 grame) de faină,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce,  $1\frac{1}{3}$  loti (25 grame) de drojdi topite în lapte, anasonă și cojile de lămaia mestecate din pome ferte în aburi le aședă într'o formă plană (lătăreață) dinpreuna cu aluatulă și 'lău lași să dospiască. Cocă tortă și după ce să va răci i dai lustru.

Cu salsa. Tai aluatulă ca și celă cu umplutură de migdale în 3 bucăți, întindă una rotundioră și o aședă pe tinichăoa de tortă și o ungă cu salsa, a doua bucată o întindă ca și pe cea dintâi și o puț peste ea, și o

ungă cu altă feliu de confectu fertu, iară din aluatul rămasu faci o gracie, care o aşedă pe deasupra, puț imprejură cercul de tortă, ungă gratia sau o stropesci cu apă, o cocă și presări pe ea zahară.

### Vănișore din aluată cu untă.

Cu citronată. Amesteci în aluată ca și în aluatul de tăetei bătută citronată tăiată mărunță și zahară de portocală și presări scoțindu-o din formă cu zahară.

Cu salsă de marile. Aședă pe aluatul făcută ca și pentru cugelupu de migdale salsă de marile și presări în vănișoră migdale tăiate ca stilurile și cocendu se presări peste ele zahară de vanile.

Cu umplutură de macuori de nucă. Din 3 loti (52 grame) de untă, 3 gălbinișuri de ou, zahară și sare, 1 lotă (17 grame) de drojdi  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce și făină faci un aluată môle bătută. Aședă pe fundul formelor celor mici din acestu aluată, puț umplutura la mijloc, apoi aluată pe ea, lași să dospiască de ajunsu și cocă măncarea pripită.

### Colaci (cozanaci).

Cu umpluturi diverse puse una peste alta. Bați 8 loti (140 grame) de untă cu 5 gălbinișuri de ou, 1 ou, aromă de lămăia, nișică flore de muscată și o lingură de cafea de rumă, la care puț  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de drojdi disolvate, 2 pătrare (70 centilitre) de făină, nișică sare și atâta lapte dulce călduță cătu cere făină. Aluatul lău bați dela drepta spre stânga și apoi lău întorcă, în fine lău lași să dospiască cu ogodul. Ia din aluată bucăți și le puț pe tinichéoa unsă cu untă și aci formezi din ele pete ce rotunde cu mână muiată în unsore, care să aibă marime deosebită și le tai după o foaie de tortă aşedată pe ele

rotunde. Aceste nu le ungă tocmai până la margine cu umplutură, le lași să dospiască de ajunsu și le ungă pe la margine, înainte de a băga colacii în cuptoriu, cu o amestecătură din lapte, unsore și din ouă. Copți i așezi gurguiu cu umplutura învărstată unu preste aluatū. Umplutura va consta din alune ori macu, sau lapte grosu, amestecatū cu spuma dela gălbinușurile folosite și umplutură de prune, carea se provede cu migdale tăiate în două.

Ordinari (de totă dilele). Bați unu aluatelū subțirelū din  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de drojdi,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de lapte, nișelū zaharū și faină și lă lași să dospiască. Într'aceia bați 2 loti (35 gr.) de untu cu 2 gălbinușuri de ou, puț mai 2 pătrare (70 centilitre) de faină, lapte cătu va mai fi de lipsă și aluatelul și după ce lăi bătutu bine spuma dela 2 albușuri. Cu acestu aluatu ungă cam ca degetul celu micu de grosu tinichéoa cu marginea încovoiată unsă cu untu, puț pe aluatu umplutură de macu ori de prune împărțită pește totu de o potrivă până la margine sau așezi pe aluatu cereșe dese una lângă alta curățite de codițe, sau prune crude tăiate de a curmeđisul, care-le însigă cu vîrfulu în aluatu și pește ele presări zaharū și scorțisără și lași aluatul să dospiască de ajunsu. Acum cocă colacul la căldură destul de mare și apoă lăi tăi bucăți în 4 colțuri de 3 degete de late.

Cu vișine și cu migdale. Facă cu oulă mușătău în faină cate o gropiță în aluatu, în care puț căte 3 vișine ferte svântate, pește acestea o lingură de cafea de ouă bătută până la spumă, cu zaharū, și pe de asupra presări migdale tăiate frunđisore subțirele.

### Cunoșciințe pregătitore generale despre Prajituri.

Oră ce feliu de prăjituri cu untu trebuie să le facă iute la răcori și să frământă cu mâinile cătu să va potă

de puținu, dară mai vîrtoșu cu cuțitul și cu sucitoriu, cum facă d. e. și aluatul sfârmicioșu, cându nu bagă untul în aluatu, bătutu ori topită. Decumva să va încăldi untul de mâni să se topiască, tăta bucate să ștricătă, căci cându vei căce să scurge untul și aluatul nă să pote căce frumosu.

Este mai cu scopă căce torte în cercuri de cositoriu; aceste nu le ungă cu untu, ci după ce să căce torta o tăi din cercuri cu cuțitul. Pe tinichéoa de coptă aședă 3 foi de hărtia (de unu policariu mai susu cum este tăiatu cercul) una preste alta, puă cercul de asupra loru, și umpli cu preparatul destinat, dară să nu desfacă pote de timpuriu cercul. Cându vei scôte torta din cuptoriu, o deșerți pe o sită proveđută cu hărtia și o lașă să se răcăescă; numai apoi ia hărtia de de asupra josu și tăi tórtă scoțindu-o din cercu. Unde trebuie căptă 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.

Fiindu prăjitura de soiulu biscuitelor, este de a să lăua în considerare ca să ia zahară și faină de cea mai fină, care să fă cătu să pote de uscate. Zaharulă lău frecă cu gălbinușurile de ou și adaogă spuma cătu se pote de vîrtoșă, sau cu ouale întregi-o bați cu nuéoa de spumă pănă să va îngroșă bine și va vîjai. Faina o amestecă în fine numai în cantitate mică. Ca să cunoșci că prăjitură de pâne, de biscuită sau aşa cevașă este căptă de ajunsu, apășă cătu de puținu, și de nu va da unu tonu ūerătoriu, e căptă. Prăjitura căptă pe tiniché, unsă cu céră o lașă să se răcăescă, apoi încăldescă tinichéoa pe de desubt, căci să desface prăjitura ușoră fără să se sfarme. Cu vindu spaniolu și alte amestecă zaharulă de vanile pe urmă.

Ca să poți prepara din biscuită și masă de vindu prăjituri mărunte, le indești printr'o pălnie făcută dintr'o colă de hărtia cleită bine. După ce vei înfășora hărtia înțepă în ea unu acu să nu să desfăcă indesându pră-

jitura în ea. Vîrfului 'lău tař frumușelui de o potrivă, la unele trebuie să fiă numai ca cerușa de grosu, deschisă. Spre a garni cu ea cu ghiață o facă din  $\frac{1}{4}$  de cölă de hărtiă și i lașă gaura numai de marimea unui firu de ată. După ce vei umplé massa, înfașorii hărtia de asupra și îndesă prin ea preparatul.

### Gélees sau sucuri sleite pentru ornamente.

Pómele curătite (mere și gutui numai sterse și tăiate felii) le bagă în óla și tornă apă să se acopere pomele și le ferbi fără să mai mesteci în óla pănă se voru muia de totu. Acum le deșerți pe unu servietă întinsă anume și străcori mustului incetă incetinelui, să nu să turbure. Într' unu pătrariu de atare mustu ori  $3\frac{1}{2}$  decilitre puă 1 pătrariu ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de zahară legată (din 16 loți, 280 grame fertă) și 'lău mai ferbi pănă se va întinde. Căcăzele, cereșele, smeură și alte daă piftii roși frumose.

### Despre zahară.

Zaharul să-lău păstreă la unu locu răcurosă. De vei avea timpă 'lău piseză și 'lău dai printre o sită dăsă, căci va fi mai bună atată pentru prăjituri cătu și pentru aluaturi.

Zahară cu aromă. Să fiă preparată înainte de a 'ti trebui, căci se pote păstra în sticle închise bine cu septămânile. Frecă zaharulă de lămăia său de portocală pănă să se va îngălbini, tař ce este galbenă și 'lău strivescă ușoră căndă lăi frecătă de curândă; uscată 'lău piseză în mojariu. Cu floră de portocală piseză zaharulă, dară florile trebuie să le fi uscată pe hărtiă. La 1 tasă de cafea de atare floră potă socoti 6 loți (105 grame) de zahară.

Zahară de trandafiri facă din 8 picături de oleu de rose, care-le tornă pe 4 loți (70 grame) de

zahară. Din vanile tăi măruntă măruntă, o piseză în mojarie cu nișelă zahară, o cernă prin sită; ce mai rămâne, o piseză iarăși în mojarie cu zahară.

**Zahară pentru presărată.** După ce ai pîsată zaharulă ca firele de nisipă, 'lău cernă prin sită de străcorată, apoi prin o sită de pără. Ce va rămăne în sită cu acela presărat, celalaltă 'lău întrebunțezi la aluatul și prăjitură. Mai ușoră poți prepara astfelie de zahară cu o tobiță cu mai multe despărțitoră, și zahară va fi de diverse mărime. Poți colora zaharulă, muindu penelulă în colori fertă și ungendă zaharulă cu elă, apoi amestecă cu mâna până să se coloră de o potrivă totă zaharulă. Acum 'lău descrăti pe hărția, lăsândulă să se usuce. De voiescă să fiă deschisă tare, amestecă în colore apă; de are să fiă de totă închisă, să 'lău mai coloreză odată după ce să se va fi uscată. Galbenă se face cu șafrană, brună cu esență de cafea, roșă cu sucă de acărmășeu.

**Despre ferberea zaharului spre a ferbe** în elă pomă, și pentru sosuri lîmpede. Tăi zaharulă bucată, și preste 32 de loti (560 grame) tornă 1 pătrariu (35 centilitre) de apă și 'lău lașă să stee până să se topă. Apoi bați spuma din 1 albușu de ou pentru 64 loti (1 chilo 120 grame) de zahară, carea o amestecă cu zaharulă și frecă până să se încaldeșă, dar apoi să nu mai mestecă în elă până să ferbe. Zaharulă 'lău ferbă în ligeanulă de fertă sau în așa cevașă la începută prăpădită, și cum să se umflă, tornă în elă vrăo cîteva linguri de apă rece la locul unde se umflă mai tare; apoi 'lău tragă de la focă și i ia spuma, în fine 'lău mai ferbă iară. Astfelie 'lău spări de două trei ori așa, i ia spuma, și tornă în elă 1 lingură de măncare de oțetă curată tare sau o lingură de zamă de lămaiă, prin ceea ce să curăță deplină. Spuma, ce să se face pe la marginea vasului o stergă cu ună burete muiată în apă ferbinte. Astfelie curățită să numește zaharulă

l i m p e d i t ū și se străcóră printr'unū servietă muiată în apă ferbinte și întinsă spre acestă scopă.

Acum 'lū ferbă pănă la diverse graduri în modulă următoriū: După ce l'aī fertă cătva timpă, cufundă lingura de spumă în elū, o scoță afară și lași să se scurgă zaharulă, veți observa că să se scurgă picături deșirate; acum a ajunsă zaharulă la gradulă antăiū, se întinde.

Ilū ferbă mai de parte, cufundă lingura în elū și cândă o scoță veți vidé că să formează o mărgă ce atârnă de 1 fricelă; margăoa cade în vasă, iară fricelul să întorce spre lingură; zaharulă a ajunsă la gradulă ală doilea sau mărgăoa.

După cîteva momente cufundă lingura iarăși în zahară și atingă cu ea degetulă celă mare dela mână, puī arătătoriulă (degetă) pe degetulă celă mare, 'lū rădici în susă și veți observa întră ambele degete tragicendu-să ună firă; acesta va să dică că a ajunsă zaharulă la gradulă ală treilea, firul sau legată.

Ferbendă zaharulă mai departe trebuie să întrețină focul să fiă de o potrivă și să nu se lipiască zahară de marginea vasuluă, de aceea spelă vasulă de mai multe ori cu buretele. Ca să cercă gradulă cufundă iarăși lingura în vasă și suflă în partea internă a lui și veți vedé că pe laturea din afară nu să arată beșicuțe; acum este zaharulă la gradulă 4-a, sborulă numită, și beșica mică.

După v'ro 2—3 minute rădici lingura de spumă iarăși în susă și suflă în ea, veți vedé că să formează beșică mai mare; acesta este gradulă ală cincilea, sborulă ageră, beșica cea mare.

Cândă va ajunge zaharulă la punctulă acesta, ia lingura pentru spumă de totă josă și puī în apă cătă se pote de rece ună bețigașă de lemnă, care-le scoțindu-lă după cătva timpă din apă, 'lū scuturi de apă, dar' nu 'lă stergă, 'lă moř cu zahară de  $1/2$  de policariă și

apoī iarăși îndată în apă; apoī probezī de poțī rupe zaharulū cu dinti fără să se lipiască de dinti, și cându 'lū tragī de pe lemnusă ori de pe degetū se rupe pocnindū; aci a ajunsă zaharulū la gradulū alū șe se lea, disu ruptură, să înțelege de sine că trebuie să probezī de mai multe ori.

Cum să torcū fire de zaharū. De vrēi a törce zaharulū fertū, 'lū lașī să férba păna să va rupe; picuri într'o formă unsă cu oleū de migdale v'ro câteva picătură și tragī din ele ună firă, care-le 'lū tragī înprejurulū formii, să se învăluie forma cu firele. De va fi zaharulū pré țapenă, 'lū încăldescă.

Zaharū friptū (Caramelū). Astfelii de zaharū prepară topindū zaharulū pisatū într'o tigae păna să va îngălbini, și curățindu-lū de spumă, apoī torni în elū nițică apă și 'lū lașī să férba. Sau: lașī să férba zaharulū păna capătă față. Avendū față intunecată să întrebuințeză la răsuri brunete.

Lustru de zaharū și ghiață de zaharū pentru ornamente de prăjitură.

Zaharulū spre acestū scopū trebuie să fiă uscatū de totū de soiulū celū mai bunū și cernutū măruntū; albușulū de oū să fiă dela ouă cătă se pote de prăspete. Ghiață frecată cu albușū de oū o întrebuințează spre a orna cu o dută mică prăjitură fiă albă fiă coloratū, comprimandū pe prăjitură picătură sau arabesce diverse compuse din fire subțiri; să cere la acesta 6re care deprindere, căci mai antaiu facă desenulū în aeru cu dută i. e. lașī în josă firulu, unde trebuie să 'lū așezi, și 'lū apeșă la amândouă capetele pe prăjitura.

Pe torte provăzute cu ghiață străvădăciósă îndată ce să va usca poțī aplică pe la margine ornamente, ce sămăna a chindisituri; laturea o poțī provede cu ornamente în formă de rețea. La mijloculū tortii pe lustrulū străvădăciósū poțī așează ca 1 buchetū de floră

saă cununițe compuse ambele din pome ferte în aburi. Cândă va fi cuptoriul căldă de ajunsă, proveďi prăjitura cu ghiață; căldură de ajunsă are platonul după ce faci focă în elă, iară cuptoriul, după ce aș coptă; în totuș casul să nu fiă prea răcurosă, căci altfelă și perde lustrul (luciul) său.

**Lustru de fructe.** Stropescă 12 loti (210 gr.) de zahăr cu mustulă limpede de fragă, de smeură ori de mărlie, lașă să stea câtva timp, mestecă ca și la celelalte soiuri ghiață, cu care ūngă torta, ce o săvârșești în cuptoriul călduță. Pomele crude prospete său mărlie în aburi le pasezi, lașă să stea câtva timp, ia de pe ele numai ce e limpede, iară mustulă lău poți amesteca cu niște apă.

**Ghiață de ciocolată fărtă.** Disolvă (topescă) 8 loti (140 grame) de ciocolată cătu se pote de fină de vanilie în apă la focă și o ferbă apoă cu 16 loti (280 grame) de zahăr în  $\frac{1}{2}$  de pătrăriu (17 centilitre) de apă mestecându-neîntreruptă în ea, până să intinde firu muindu degetulă în ea și apăsându-lă de degetulă celă mare și iarăși luându-lă de pe elă. Acum ia ciocolata dela focă și o bață până va prinde deasupra peliță subțirică; apoă îndată o deșertă preste tortă, și o usucă la aeru mai întâi călduță apoă rece.

### Lustruri reci.

1. Mestecă în apă rece atata zahără pulberisată să se facă ca un felie de ciocolată grăsă său ca coctă de copii, și ungă, cu acesta îndată ce o vei fi frecătu din destulă, prăjitura, carea o puă în cuptoriul rece să se usuce până va prinde peliță.

2. Într'unu tasă pentru smântană plină cu zahără limpede fluidă groșioră și rece frecă încă 24 loti (420 grame) de zahără pulberisată, să se prefacă într-o massă groșioră, carea o amestecă cu zahără cu aromă său cu licuitoră și ungă mai grosă cu ea tortă, carea o usucă în cuptoriu rece.

De vei adaoge și arómă de vanile, ferbă o bucată de vanile cu zahar; amestecă în ea ciocolată, o lașă să se móia în cuptoriu și o mestecă și frecă cu apă cu zahar.

Lustru de lămaiă și de portocale. Se prepară ca și lustrul de pome ori fructe. Zama stórsă și limpede din 1 portocală sau 1 lămaiă o frecă cu cam 12 loți (210 grame) de zahar și cu aróma de pe cojile lor.

Lustru de licuioru. Licuiorulă 'lă amestecă cu nițică apă și cu zahar cătu va fi de lipsă, frecă bine și 'lă coloreză rosa.

Ghiață de marmoră. Mestecă ghiață grosioră de apă și o coloreză de jumătate cu ciocolată. Cu cea albă ungă suprăfața tortii și dați pe de asupră-i cu o linguriță de cafea cea brunetă. Apoi tragă frumușelă cu 1 penicelă pe de asupra ei într'o parte și întralta, să samene a marmoră. În fine puți torta în cuptoriu să se usuce.

Ghiață de punctiu fertu. Topescă 15 loți (262 grame) de zahar în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă ferbinte până să se legă zaharulă să facă firu, adaogă în acesta zama dela  $\frac{1}{2}$  de lămaiă sau portocală și și nițelă rumă, mestecă până va scăde căldura cea mare, și tornă acăstă ghiață preste tortă.

Ghiață de rose. Amestecă cu apă vr'o câteva picături de oleu de rosă (trandafiru) și zamă de acărmeșu, și frecă cu zahar.

Lustru de spumă. Băți 1 sau 2 albușuri de oă spumă, ungă cu ea prăjitura, presări cu zahar pisată măruntă din grosu și stropescă cu ună penelă muiată în apă și iarăși storsă nițelă. Îndată ce să se va topi zaharulă, bagă prăjitura în cuptoriulă, ce nu trebuie să fiă ferbinte și o cocă până să se va îngălbini și va fi fragată.

Ghiață nestrăvădeciósă pentru ornamente. Într'unu tasă afundă frecă cu o lingură mică de fertură albușulă dela 1 ou mare cu 16 loți (280 grame) de zahară mai timpă de una oră, și când va fi grosă și frumosă acestu preparatū picuri picătură de picătură o lingură de zamă de lămăia. Acăstă ghiață trebuie să se facă virtoasa — rigidă — străluciosă și atășă.

Roșia o coloareză cu vr'o câteva picătură de muștu de acărmășu; galbenă cu zahară de portocală și cu zamă de portocală, în carea puș și nișelă safrană disolvată, verde cu spenată (zamă ori oleu) frecată cu zahară, brună cu café ori ciocolată.

### Lustru căldău.

1. Mestecă în zahară pisată măruntă pusă într'o tigăie de tuciu aședată pe vatra foculuș pănă să se infierbente, dară să nu se topiască, adaogă atăta apă ferbinte să devină fluidă grosioră, precum și aroma, ce vei vră, și dați cu acăstă lustru prăjituri, dară în-dată. —

2. Stropescă 12 loți (210 grame) de zahară pulberisată cu licuitoră, sau cu sucul storsu din ananasă, fragă ori din portocale și alte, o pușă de asupra flăcării foculuș mestecându mereu în ea pănă va deveni fluidă; îndată ungă cu acăstă prăjitura, la începută călduță apoi rece.

De vei băga și rumă în ghiață ori lustru de portocală (zamă și aromă) să se numi ghiață de punctiu.

### Prăjituri gătite cu albușu de ou.

Amestecă și frecă spuma dela 2 albușuri de ou cu 9 loți (157 grame) de zahară și adaogă cu începutul 4 loți (70 grame) de ciocolată devenită mole în cuptoriu; amestecă zahară de vanilie și pușă pe tinichéoa unsă cu

céră cu ajutoriul unei scănițe grămăzuș frumos rotunde, care-le presări cu zahar și pisat cu grunjul, le lași să stee 1 óră, le cocă rece de totu și le ia de pe tiniché, după ce să voră răci și după ce aî încăldită tinichéoa.

**Tortă de ciocolată.** În spuma dela 6 albușuri fiindă massa de vîntă spaniolă, amestecă și frecă 12 loți (210 grame) de zahar și 6 loți (105 grame) de ciocolată frecată și în fine zahar de vanile, facă cercuri din aceasta de deosebite mărimi pe bulină, le așează una peste alta cîpte și răcite cu salsa de marile, și în spațiile gole, cândă vei da tortă la masă, puști spumă de smeuri ori de marile.

**Englesă.** Bagă în vasă 16 loți (280 grame) de zahar, 6 loți (105 grame) de migdale pisate și 2 albușuri de oă, puști vasulă pe flacără, și frecă în elu ingrediențele pănă să voră încăldită, dară să nu le lași să se usuce. Cu acestu preparat ungă buline cam ca degetul celu micu de grosu, presări pe deasupra din grosu migdale tăiate mărunte, care-le apeșă în elu cu degetele să se țină. După ce să va reci, tai bulinele drugulete, le așează pe tinichéoa unsă și le cocă la focu stîmpăratu pănă să voră îngălbini, deschisă.

**Gogoselle cu pome.** Prepară din materia ca pentru tortă de pome, grămăzuș micu și le așează pe bulină, așează (înfigă) în mijlocul fiecarei grămăzuș o vișină fertă în aburi sau o bucătică de gutuiă sau de alte pome, și săvîntă gogosellele în cuptorul răcorit.

**Tortă cu pome.** Frecă timpă de o óră spuma dela 4 albușuri cu 12 loți (210 grame) de zahar, apoi amestecă în ea 8 loți (140 grame) de migdale tăiate frunășore subțiri, 2 loți (35 grame) de pistăcie tăiate cuiă, 4 loți (70 grame) de pignole întregi, 2 loți (35 grame) de citronat tăiatu ca tăetei, 2 loți (35 grame) de ciocolată (topită în cuptorul, tăiată apoi bucături și

învărtosată iarăși la aeră) și cojă de lămăia, și frecă acestea numai cătă va fi de trebuință să se amestece de o potrivă una cu alta prefăcându-se ghiață; apoi formezi din acăstă massă 2 foi ce le așezi în cercuri de tortă pe buline. După ce le vei săvânta în cuptoriul cătă să pote de răcorită și le vei lua din cercuri, le ungă amăndouă cu salsă de marile, aplică pe deasupra o grătie de massă de vindă, și bagă în întraspătiele găle pome ferte de deosebite sorte.

**Arcuri de sticlă.** Amestecă și frecă spuma dela 4 albușuri de ouă cu zahăr ca 4 ouă la greutate, adaogă făină, ce trage 2 ouă și vanilă; ungă subțire cu acăstă timișeoa unsă cu céră, presări pe deasupra migdale și zahăr și cocă arcurile deschise, apoi le taști bucăți lungărețe, care-le puști pe arcuri și le mai țină cătăva timpă în cuptoriu.

**Tortă de sticlă.** Amestecă în spuma vîrtosă făcută din 7 albușuri de ouă cu băgare de samă 10 loți (170 grame) de zahăr cu aromă de vanilă, adaogă 8 loți (140 grame) de migdale pisate mărunță și 2 loți (35 grame) de făină. Bagă acăstă massă în 2 capsule de hărtiă, carea o stropesci cu apă caldă, după ce vei fi coptă tortă, să se pote desface de pe ea, și le puști cu salsă de marile una peste alta. Pe deasupra ungă cu măceșe ferte în aburi învărtosate, și tragă peste ele cu ghiață de apă.

**Bombone de alune.** Mestecă și frecă la focă 8 loți (140 grame) de zahăr cu 2 albușuri de ou până să se incalză, apoi adaogă 8 loți (140 grame) de alune pisate mărunțelui, facă grămăzui mică, care-le așezi pe timișeoa unsă cu céră și le cocă cătă vei putea de rece.

**Tortă de alune.** Amestecă în spuma vîrtosă din 6 albușuri de ouă 10 loți (170 grame) de zahăr, 4 loți (70 grame) de migdale pisate mărunțelui și tot-

atătea alune pisate. Cocî tortă în cercul de tortă și după ce să se va răci, tragî preste ea ghiată de vanile.

**M a c r ó n e** din migdale dulci. Pisezî în mojariu 8 loti (140 grame) de migdale și apoî le frecl totu acolo cu 1 galbinușu de ou, adaogî 12 loti (210 grame) de zahară pisată măruntelu și cernută, aromă de lămăia și atâtă albușu să se facă o massă flesibilă, carea o lașă să stee cîtva timpă, apoî o poti face mai subțire ori mai grăsă; facă din ea grămăzui mică, care-le puî pe hărtiă să le cocî la focă bunisoru să se umfle cum să cuvine și să se rumenescă brune frumose.

**P răjitură de migdale în capsule de hărtiă.** 8 loti (140 grame) de migdale tăiate măruntu și 4 loti (70 grame) de zahară le prăjesci până să voră rumeni și apoî le puî să se răcescă într'unu blidu, în carele bagă 8 loti (140 grame) de zahară și cojă de lămăia, și frecl apoî  $\frac{1}{2}$  de oră cu 3 albușuri de ou. Acum bagă acestu preparată în blidicele mici de hărtiă, lău cocî rece de totu, să rămână albă hărtia, căci daî prăjitura în hărtia, în carea o al coptă.

**Biscuite de migdale.** Frecl și amestecă 8 loti (140 grame) de zahară cu spuma dela 3 albușuri de ou, adaogî migdale răduite pe răduitore, măsurându-le cu cōjile de ou, dară în aceeași cantitate, mai puî și vanile și formezi cu mâinile biscuite mici din acestu preparată. Cu față le moî în zahară de presărată, și cocî biscuitele rece.

**Arcuri de migdale ornate cu ghiată.** Frecl spuma dela 1 albușu de ou cu 8 loti (140 grame) de zahară și adaogî pe atâtă migdale tăiate stiluri, ungî cu acăsta buline, cocî punându bulinele pe o formă de arcuri și ornezi cu picături de ghiată.

**Cu salsa.** Bați 3 albușuri de ou spumă, 12 loti (210 grame) de zahară, zamă dela  $\frac{1}{2}$  de lămăia până să prefacă ghiată, adaogî la ea 12 loti (210 gr.)

de migdale tăiate stiluri, și ungă cu acesta massă buline, care-le puț preste alte buline provădute cu salsă de marile și le cocă ca și pe cele de mai sus.

**Chifle de migdale.** Tați cu cojă cu totuș 4 loții (70 grame) de migdale, le frecă și piseză în mojariu cu albușu de oă, apoi cu 12 loții (210 grame) de zahară și anca pe atâtă spumă, să se facă aluatul nu prea virtosu, facă din elu grămăzui mici, care-le așezi pe carpătoriu presăratu cu migdale tocate, formezi din acestea cu mâinile cărnătei ascuțiti la vîrfu, i încovai pe tiniché să stee strimbă și i cocă frumosu bruneți.

**Gogoselle de migdale.** În 9 loții (157 gr.) de migdale pisate cu cōja cu totuș amestecă 3 albușuri de oă, 10 loții (170 grame) de zahară, scorțisără, garofe-dresuri, cojă de lămăiă și 6 loții (105 grame) de faină, facă grămăzui mici și le așezi pe tiniché, însigă în fiecare cate 4 migdale jumătățite și ungă gogoselle după ce le vei cōce cu ghiață de lămăiă.

**Feliu de migdale.** Piseză măruntu măruntu 12 loții (210 grame) de migdale cu cōjale cu totuș și totatăta zahară cu aromă de vanile, apoi adăogăndă spuma dela 1 albușu de oă formezi aluatul, care-le lău întindă și lău tați cu roțiță petece egale de mari, care-le cocă pe tinichéoa unsă cu céră pănă să voru îngălbini.

**Drugulete de migdale cu cașu de gutuță.** Puț să se înferbente 3 albușuri de oă spumă, 8 loții (140 grame) de zahară și 4 loții (70 grame) de migdale pisate, și formezi cu cuțitul udu din acestu preparat grămăzui anguste, ca degetul de lungă; la mijlocul loru de alungul ușă bucatele de cașu de gutuță, care-le presări cu zahară grunjulete și le cocă rece.

**Tortă de migdale prăjite.** Mestecă în 16 loții (280 grame) de zahară și totatăta migdale tăiate cuiă puse într-o tingiră pe flacără focului pănă să voru îngălbini. După ce să voru răci și desface una

de alta, adăogî spuma dela 4 albușuri de oă, 4 loți (70 grame) de citronată tăiată măruntă cojă de lămaiă și de portocală tăiate lungăreță, scorțisără, garofe-dresuri. Din aceste misturi formezi cunună sau și alte figuri pe hărtă de deosebită marime, le cocă păna să voră îngălbini frumosu, apoi le aşezi una preste alta cu salsă, puț ghiată pe ele și la mijloc unu felu de spumă.

**Mandoletti.** Mestecă în spumă vîrtosă dela 2 albușuri de oă, 16 loți (280 grame) de zahară, apoi 4 loți (70 grame) de migdale tăiate cuiă, 6 loți (105 grame) de alune tăiate totașă și cojile dela 1 lămaiă. După ce vei mesteca acestea bine una cu alta o întindă pe șuvițe subțire de bulină, acoperi totu cu bulină, și le puț într'unu cuptoriu cătu se pote de răcorită, căci acéstă prăjitură trebuie să se facă albă și mole.

**Turtuțe de marile.** Prepară pe cărpătoriu din 3 linguri de salsă de marile și 12 loți (210 grame) de zahară cu spuma dela 3 albușuri unu aluată vîrtosu, care-le lău întindă subțire, tați din elu forme cătu să pote de mici, le ungă cu albusu de oă, presări pe de asupra candelu albă pisată mare, și le svântă într'unu cuptoriu cătu să pote de răcorită.

**Gogoselle de nuci.** Să prepară ca și bomboanele de alune, sau amestecă una cu alta, 6 loți (105 grame) de nuci tăiate măranțelă cu 2 linguri de pâne de casă răduita în ghiată compusă din 8 loți (140 grame) de zahară, 2 albușuri de oă și nițică zamă de lămaiă.

**Drugulețe de Parisu.** 6 loți (105 grame) de migdale tăiate măruntă le svântă la căldură, apoi le bagă în mojariu cu 6 loți (105 grame) de zahară pisată măruntă cu 1 albusu de oă. După ce le ai pisată timpu indelungată, le puț pe cărpătoriul provăduță cu zahară, întindă acestu aluată ca muchia cuțitului de

grosu, și apoi taș din elu drugulete ca degetul de lungi și ca degetul celu mare de late. Până se află încă lipite una de alta, le ungă cu ghiață grăsă de lămăia amestecată cu albușu de ou, apoi le rădici una căte una cu cuțitul și le aşează pe tinichéoa unsă cu céră, în fine le cocă rece.

**C on fect ū de p e r s e c ă.** Adaogă la spuma vîrtosă din 2 albușuri zahară și frecă timpă de 1 oră ca și ghiață, apoi mai adaogă 4 perseci ferte în aburi și strivite și atâtă zahară pisată să poată întinde aluatul și să lău taș, în fine svântă aceste petecuțe la aeră.

**B o m b ó n e d e p o r t o c a l ă.** Prepară aluatul din 12 loți (210 grame) de zahară cu aromă de portocale și 2 loți (35 grame) de migdale adăogându și spumă, întindă acestu aluatul, taș din elu foite rotunde, care-le cocă rece pe tinichéoa unsă cu céră, apoi pui ghiață pe ele.

**O chiur ă d e g u t u l.** Frecă 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 zahară, apoi formezi grămăzui pe buline, le svântă încetișorul și le orneză cu ghiață.

**S a l a m i p r e f ă c u t ă.** Pune la focu să se usuce: 16 loți (280 grame) de migdale pisate măruntu, 12 loți (210 grame) de zahară și 1 lingură de măncare de faină. Apoi amesteci în acesta spuma dela 1 ou, scorțisoră, garofe-dresură, zamă de acărmășu și de lămăia, 8 loți (140 grame) de citronatul tăiat subțire și 4 loți (70 grame) de migdale tăiate cuișore subțirele. Punându apoi totu preparatul pe cărpători, formezi din elu unu cărnătu, care-le lău ungă cu ciocolată dissolvată la focu cu nițică apă, tăvălescă cărnătul în zahară pisat și lău laș să se svante 3 șile la căldură. Candu lău vei da la masa lău taș subțirele.

Vindă umplută spaniolă. Îndești fașă compusă din 4 albușuri de ou și 16 loti (280 grame) de zahară printr-o scarniță, în formă de trei grămăzuță mici ascuțite la vîrfu, lipite una de alta pe hărtiă, încâtă la mijloc să vîă împreunate. Candă le vei căce, puse pe cărpătoriș să aibă căldură atâtă ca la vîrfu să se cîcă galbenă - brunetă (rumenă). Apoi umpli 2 cîte 2 cu salsa de marile, le aşezi pe o sită și le lași să se svânte.

Prajitură de fașe tăiate în forme. Bați 2 albușuri până să se face spumă cătușă pîte de vîrtosă, adăogî aromă de lămăiă ori de vanile și atâtă zahară mărunță să se facă aluatul grosu, ce să 'lău poți întinde. Din acestu aluatul tăi totuști feliul de forme mici, care-le aşezi pe tinichéoa unsă cu céră, lăsându-le să stee acolo timpu de 1 oră și le cocî răcurosă. A două zi le orneză cu ghiață de mai multe colori.

Chifle de vîndă cu migdale. Comprimă pe hărtiă massă de fașă din 16 loti (280 grame) de zahară și 4 albușuri de ou formându-nisce chifle, care-le aşezi totuști în aceeași direcție, presări pe ele cătuș de desu migdale tocate, scuturi hărtia rădicându-o cu amîndouă mâinile în susu, puț chiflele pe tiniché și le cocî rece.

Massă spaniolă de vîndă (Méringues). Iați cam totuști atâtă zahară cîte ouă la greutate, care-le puț în apă rece ca spumă dela ele să se facă cătușă pîte de vîrtosă; a treia parte din zahară 'lău adăogî cernută mărunță numai cu incetul și 'lău bați în spumă cu nuéoa de spumă fiindu-acăsta vîrtosă bine. Celaltă zahară 'lău amestecă și frecă în spumă cu o lingură numai frumuselă și în fine zaharulă de vanile. Pentru prajituri mărunte, cele svântă recorite tare 'țăi trebuie ca la 16 loti (280 grame) de zahară și 4 albușuri de ou. Spre a face gratiile ori forme mici, umpli cu massa

acesta dute de hartiă bine cleită. Caldura din cuptorii să fiă neintreruptă stempărată, iară pe vatră (platonu) să nu să coca prăjitura la începută ca să se pote săvântă timpă măi îndelungată și să fiă fragată. De vrăi să fiă fașiile spaniole albe, trebuie să le săvântă timpă de 2 ore într'unu cuptorii de totu recorită. De vrăi să fiă prăjitura móle pe din lăuntru, pu hărtia pe o scândură grósă, să influințeze asupră-i numai căldura de deasupra.

**Inele de vindu.** Bagă în scăriță o țevuță în formă de stă de cositorii, comprimă pe hartiă inele, la mijlocu numai o afundătură să nu lași locu golu; carele presări cu migdale tăiate, tragă hărtia, și le pu pe tiniché, apoi aşează în fiecare afundătură dela mijlocul inelelor câte o vișină și le cocă rece să rămăia albe.

**Tortă de vindu spaniolă, cu fructe.** Materie de vindu compusă din 8 albușuri de ou, 24 loti (420 grame) de zahăr și vanile o întindă ca 2 foite rotunde pe hartiă, carea o așează însemnată și tăiată în tocmă ca făia de hartiă o gratie și pe amândouă pe la margine grămăzui mici vîrfuite. După ce vezi căce torta ungă foia cu salsa de marile, cealaltă făia o pu preste ea cu gratia cu totu și aşează printre gratie pome diverse ferte în aburi.

**Drugulete cu scorțișoră.** 12 loti (210 gr.) de zahăr și 4 loti (70 grame) de migdale le pisezi la olaltă, le amesteci pe cărpătorii cu 2 albușuri de ou cu o lingură de cafea de scorțișoră pisată și cu 8 loti (140 grame) de faină. După ce vezi frământa bine, întindă aluatul, lău tăi drugulete, care-le ungă cu ghiață și le cocă rece.

### Prăjituri

cu ouă întregi și gălbinușuri de ou.

**Tortă de alianță.** Așează trei foii de aluat de torte unse cu salsa una peste alta și le ungă cu ghiață după placu.

**Arcuri de anasonă.** Frecă 4 ouă cu zahără ca 4 ouă de grău pănă va face spumă, amestecă făină ca trei ouă la greutate, și facă cu lingura grămăzui ca 1 taleră de mară, care-le aşează pe tînichéoa ceruită, presără pe deasupra anasonă alesă și zahără pisată și coacă rece. Cândă-le vei lua ferbinții de pe tîniché, le încovăi pănă să voră răci pe unu lemnușu rotundă. Poți găti arcurile ca și cele de biscuită și presără pe ele anasonă în locu de migdale.

**Pâne de anasonă.** Frecă 12 loții (210 grame) de zahără cu 6 gălbinișuri de ouă, adaogă spuma dela 4 albușuri, zahără de vanilă și 4 loții (70 grame) de făină și prepară pâne de anasonă.

**Cărnăței de anasonă.** Prepară aluată din 8 loții (140 grame) de migdale, 8 loții (140 grame) de zahără, 8 loții (140 grame) de făină, 3 albușuri de ouă, 1 lingură plină de apă de anasonă; din aluată formează cărnăței, care-i ungă cu ouă, presără cu anasonă zaharișită, și i coacă cu încetul.

### Biscuite (biscote).

**Fine.** Cumpănescă (căntărescă) 10 loții (175 gr.) de ouă (cam 3—4 bucăți) și totată zahără și frecă aceste într-unu blidă cu gălbinișurile loră și cu jumătate de albușuri, timpu de 1 oră; apoi facă din cealaltă jumătate de albușuri spumă, o amestecă în celalaltă prepară și în fine 8 loții (140 grame) de făină din cea mai alăsă uscată. Cu această materie umpli o scăriță, înfașoră scăriță deasupra bine, lăsându să iasă aerul, apoi storci pe 1 colă de hârtie o grămăzuiă mică rotundă, le apropi și spre sineți ca de 2 degete lățime fără să te întrerupă și iarăși storci o grămăzuiă ca cealaltă de mare, întrerupă iute, și continuă a storce o a două biscuită în aceeași direcție.

Preste acestea presără său cernă prin sită ori prin fațiolă (organtină) zahără pisată maruntă, lași să stee

la răcōre, pănă să va topi zaharulă, și redicândă hărtia pe o parte în susă le așeđi pe tiniché, care-o bagă în cuptoriu. Ca să cercă de este cuptoriulă ferbinte de ajunsă bagă în elă o căla de hărtă, carea încovainăndă-se va fi cuptoriulă destulă de ferbinte. După ce veți cōce biscotele, le întorcă, ca laturea de de asupra să vină a jăcă pe tinichéoa ferbinte. După ce să voră răci, stropescă hărtia cu o cărpă muiată în apă, puă cōlele una preste alta, daă hărtă lângă hărtă și biscuită lângă biscuită, lași să zacă astfelii cătva timpă, apoi le desfacă, le așeđi pe tiniché cu laturea umedă în susă, și le pună în cuptoriulă răcorită să să svânte.

**Frăncescă.** Bagă în spuma dela 3 albușuri de ouă 2 gălbinușuri, 16 loți (280 grame) de zahară și adaogă  $8\frac{1}{2}$  loți (148 grame) de faină fină de scrobélă (întăreală).

**Ordinare.** Bați cu nuéoa de spumă 8 loți (140 grame) de ouă cu 8 loți (140 grame) de zahară și amesteci apoi 8 loți (149 grame) de faină. Acestea biscuite le prepară ca și cele fine, dară numai ceva mai mici.

**Arcuri de biscuite.** Iaă 8 (140 grame) de de ouă, 8 loți (140 grame) de zahară și 9 loți (157 gr.) de faină, frecă zaharulă cu gălbinușurile și facă din albușuri spumă. Din acestu preparată întindă o lingură pe bulină de 1 degetă de lungă și de 2 degete de lată, presări pe de asupra migdale, cuișore; cernă cu sită zahară pisată măruntă, puă biscuitele pe forma de arcă unsă cu untă, carea o așeđi pe tiniché și o bagă într'unu cuptoriu răcorită.

**Pane de biscuită.** Frecă 4 gălbinușuri de ouă cu 8 loți (140 grame) de zahară, adaogă spuma dela 4 albușuri și 7 loți (122 grame) de faină. Acăsta o bagă în forma cea lungă unsă cu untă și proveđută cu hărtă, cocă răcurosă; cândă vreați a o întrebuiță, o

tați felii subțiri, care-le presări cu zahar și le prăjesc pe tiniche ca și pesmetii.

**Chifle de biscuită.** Freci 4 gălbinușuri de ou cu 8 loti (140 grame) de zahar, amestecă 4 albușuri spumă și adaogă și 7 loti (122 grame) de făină, storci prin scăriță chifle mici pe hărtiă, care-le presări cu zahar mărunțel și cu migdale tocate și le coacă rece.

### Gogoșele de biscuită.

**Cu ghiață de portocală.** Prepară materia ca și pentru biscuită fină, storci prin scăriță grămăzui frumos, asemenea unei alteia de mari, înalte și rotunde pe hărtiă cum s'arătată la băcău, și le desfacă de pe hărtiă totăsa. Acum umpli 2 câte 2 cu salsa de mări și tragă pe deasupra le ghiață de portocale.

**Cu vanile.** Bață 4 ouă și 10 loti (185 grame) de zahar, tinându vasul în apă ferbinte, bață și mai de parte, după ce vei scăpa vasul din apă, până să vă răci preparatul, amestecă numai niște mici zahar de vanile și adaogă 8 loti (140 grame) de făină de întările de cea mai fină, formezi grămăzui mici rotunjore pe hărtiă trăgându preste ele ghiață ca și preste cele precedente.

### Feli de băcău cu lustru.

**Cu ghiață de salsa și de punci.** Umpli felile cu salsa de mări, întindă preste ele ghiață fără de punci, așezi pomele ferte în aburi despicurate și le săvârșă.

**Cu ghiață de lămaia.** Tați felii frumos din pâine fină și virtosă de băcău, care-le așezi pe tinicheoa provăduță cu hărtiă, întindă pe fața loru ghiață de lămaia străluciosă și grăsă, și săvârșă felile în cuptori.

### Tortă de biscuită.

În foī unse cu salsă. Freci una cu alta 3 ouă întregi și 8 gălbinușuri de oū cu 24 loti (420 gr.) de zaharū, adaogă aromă de vanile ori de portocală, spuma dela 5 albușuri și 10 loti (175 grame) de faină și cocă acăsta massă în trei cercuri. După ce să voră răci, aședii foile unse cu salsă una peste alta și le dai lustru cu ghiață după placu.

Cu ghiață de ciocolată. Freci 8 loti (140 grame) de zaharū cu 6 gălbinușuri de oū, adaogă spuma dela 6 albușuri și 8 loti (140 grame) de faină și cocă în cercul de tortă. După ce să va fi răcită deplină său a două di tai torta în două dreptă prin mijlocu, rădică partea de deasupra, ungă cea de de subtă cu salsă de marile, le aședii iarăși una preste alta, și dai tortei pe față și pe de lătură lustru de ciocolată.

Cu cremă rece, său umplută cu spumă ori cu înghețată. Cocă torta în forma de cerc și o făoa de aceeași marime în cercul de tortă. După ce să va răci puț cercul pe făoa unsă cu salsă de marile și umpli spațiul deșertă cu cremă rece, său cu spumă de smântană, de smeuri, său de marile.

Vănișore de biscuită. Freci 6 loti (105 gr.) de zaharū cu 5 gălbinușuri de oū, adaogă spuma dela 4 albușuri și 4 loti (70 grame) de faină său 1 lotu (17 grame) de migdale pisate măruntă, umpli forme mici și cocă cu ogodulă. După ce vei deșerta vănișorele presări preste ele zaharū de vanile, și reci tragi preste ele lustru după placu.

Pane episcopală. Freci 8 loti (140 grame) de zaharū și 4 gălbinușuri de oū timpu de 1 óră, adaogă spuma dela 4 albușuri apoă aromă de portocală, 4 loti (70 grame) de pignoli întregi, 4 loti (70 grame) de pistătie tăiate lungăretă, 4 loti (70 grame) de stafide 4 loti (70 grame) de bóbă de strugure și 4 loti (70 gr.)

de ciocolată tăiată bucături cubice (muiată în cuptoriu și apoi svântătată iarăși). Acum mai mesteci încă 8 loți (140 grame) de făină. Totușă preparatul îl bagă acum în forma cea lungă unsă cu untu și coci pânea cu ogodulă.

Tortă în foi din aluată cu zahară. Prepară pe cărpătoriă aluată din 8 loți (140 grame) de zahară cu aromă de vanilie, 8 loți (140 grame) de făină, 5 gălbinușuri de ou ferte vîrtoșu și 3 ouă prospete. Despartă acestu aluată în două părți egale, le întindă rotunde, le aşează pe tiniche și după ce le ai coptă, ungendu-le cu salsă, le puie una preste alta, dați pe suprafață lustru, și presări pe deasupra migdale tăiate sau pistătie.

Tortă de pâne. Răduresc pânea de grâu, o cernă și amesteci 6 loți (105 grame) de atari răsuri stropite cu rumă cu 6 loți (105 grame) de migdale pisate cu coji cu totu, adaogă  $\frac{1}{2}$  de lingură de scorțișoră și garofe-dresuri. Apoi frecă 8 loți (140 grame) de zahară cu 10 loți (175 grame) de gălbinuș de ou și cându-se va fi îngroșată bine, amesteci spuma dela 7 albușuri de ou. Tortă o coci într-un cerc de tortă, sau în două cercuri de 1 degetă de susu. Foile le ungă cu salsă, le aşează una preste alta și tragă preste ele ghiață după placu. Poți adaoga încă 4 loți (70 grame) de ciocolată frecată și 2 loți (35 grame) de citronată tăiată măruntă.

Feliu prefăcute de untu. Frecă 6 gălbinușuri de ou cu 6 loți (105 grame) de zahară, adaogă spuma dela 3 albușuri, 6 loți (105 grame) de migdale pisate cu cojă cu totu, apoi 2 loți (35 grame) de răsuri de pâne, 2 loți (35 grame) de ciocolată frecată și coji de lămăia, coci într-o formă lungăreată; ungă cu ghiață galbenă nestrăvădăciosă.

Pâne de ciocolată. Bați 16 loți (280 grame) de zahară cu 8 ouă, adaogă 16 loți (280 grame) de

ciocolată frecată, 4 loti (70 grame) de migdale și 8 loti (140 grame) de făină și coci în forma cea lungă-reată.

**Sugarete (țigarete).** Prepară aluatul vîrtoșelul din 8 loti (140 grame) de zahar, 8 loti (140 grame) de răsuri de biscuit, 8 loti (140 grame) de făină cu scorțișoră și cu ouă, lău frământă bine și formezi din elu cărnătei ca degetul de lungi, care-i ungă cu ou și presări pe deasupra zaharului și scorțișoră.

**Gogosete cu cremă.** Cocă gogosete lungăretele din massa de gogosete de curcan și le scobesci ca și pe aceleia, le umpli cu cremă de vanile ori altă cremă; le ungă cu ghiață de ciocolată ori de licuitor.

**Tortă de cartofi.** Frecă 6 gălbinișuri de ou cu 12 loti (210 grame) de zahar cu aromă de vanile ori de lămăia, și tornă cu încetul în  $\frac{3}{4}$  de ora 2 linguri de mâncare de rumu, apoi după ce vei fi mestecatul timpă îndelungat, adăugă 12 migdale amari pisate măruntă, spuma dela 5 albușuri și 6 loti (105 grame) de făină de cartofi; cocă tortă într-o formă presarată cu făină de cartofi, acolo o lași să se și răcăsească și apoi deșertându-o din formă, presări preste ea zaharul de vanile.

**Pane de fructe.** Băti 2 ouă și 4 gălbinișuri de ou cu 8 loti (140 grame) de zahar, adăugă coji de lămăia, scorțișoră, și garofe-dresuri și 10 loti (175 gr.) de pome ferte în aburi precum: nuci, feliș de pepene, gutuș, și alt. tăiate bucături ori lungăretele și și 10 loti (175 grame) de făină și cocă în forma cea lungă.

**Pane de alune.** Băti și frecă una cu alta cată de multă 8 loti (140 grame) de zahar cu 8 gălbinișuri de ou, adăugă 8 loti (140 grame) de alune tăiate măruntele, 6 loti (105 grame) de ciocolată frecată, zaharul de vanile, spuma dela 2 albușuri și 3 loti (52 gr.) de răsuri de franzelă și cocă pânea în formă lungă-reată.

## Tortă de alune.

**Cu ananasă.** Frecă 16 loti (280 grame) de zahără cu 10 gălbinișuri de ou, amestecă apoi spuma dela 6 albușuri și 16 loti (280 grame) de alune curățite de cōjă și pisate și 2 loti (35 grame) de făină și coacă în 3 cercuri de tortă, puț foile unse cu salsă de marile una preste alta, presări ananasă tăiată măruntă pe salsă și dai torti lustru de ananasă, lă suvanță și așeď pe ea pome ferte în aburi.

**De alune prăjite.** Prăjescă 4 loti (70 grame) de alune întregă curățite de cōjă cu 4 loti (70 grame) de zahără într-o tigă de tuciș pănă să vorărumeni, și le pisezi recătă să pote de măruntele, apoi le frecă împreună cu 6 loti (105 grame) de zahără și aromă de vanilă cu 7 gălbinișuri de ou, adaogă spuma dela 6 albușuri și 8 loti (140 grame) de făină. După ce să va cōce și răci, dai tortei întregă lustru după placă. —

**Gogosă de curcană.** Frecă 8 loti (140 grame) de zahără cu 6 gălbinișuri de ou timpă de 1 oră, adaogă spuma vîrtosă dela 6 albușuri și în fine cate nițică făină de cea mai fină și uscată 8 loti (140 grame). Prin o scăniță formezi din acestu aluată grămăzul înalte pe o hărtă, carea o puț pe unu carpătorășu, să le ajungă căldura numai de asupra, iară la fundu să rămăie moș și le coacă cătă de iute. După ce se vorărăci, le iaș de pe hărtă cu cuțitul, le scobescă pe din lăuntru și le umpli cu spumă de smântână zaharită bine; le cufundă cu o furculiță în ghiață de ciocolată și le școtă cu ajutoriul unei a două furculițe, le așeď pe tiniche și le suvanță în cuptoriu.

**Gogosă cu ghimberiș.** Prepară aluată din 8 loti (140 grame) de zahără, 8 loti (140 grame) de făină, 2 gălbinișuri de ou și nițelul albușu, cōjă de lămăie și ghimberiș pisată măruntă, lă lașă să stea 4

ore, apoi 'lă intindă, taș din elă cu forme figură și daș acestoră petecuțe înainte de a le căce lustru de apă.

**Plăcintă imperială.** Freacă 16 loță (280 gr.) de zahăr și 3 ouă  $\frac{1}{2}$  de óră, adaogă apoi 8 loță (140 grame) de corinte, 8 loță (140 grame) de stafide sultanine, 8 loță (140 grame) de migdale pisate, cojă de lămăiă și 8 loță (140 grame) de făină, cocă acestu preparat în forma cea lungă, și 'lă taș coptă bucătă angustă.

**Pâne imperială.** Bață spumă din 4 albușuri, o amestecă cu 7 gălbinușuri de ou și cu 8 loță (140 gr.) de zahăr, adaogă 4 loță (70 grame) de migdale prăjite cu zahăr și tăiate cuiă apoi răcite, și 7 loță (122 grame) de făină, și cocă pânea în forma cea lungă.

**Tortă de castane.** Ferbi castane mari (maroni) până să moia și le dai prin sită. În 12 loță (210 grame) de atare mieșă puă 16 loță (280 grame) de zahăr, care-le 'lă freacă  $\frac{1}{2}$  de óră cu 12 gălbinușuri de ou, apoi amestecă în acesta mieșul de castane, zahăr de vanile, spuma dela 6 albușuri și 4 loță (70 grame) de făină. Cu acesta materie umpli trei cercuri de torte purceșendă totă ca și cu tortă de biscuite, puă foile căpte unse cu salsă de marile una preste alta.

**Pâne prefăcută de comisă.** Tortă de pâne oră cea de migdale brună o cocă în 1 formă de pudingu. După ce să va răci, i dai lustru grosu caldă și presără pe ea migdale din grosu tăiate frunășore subțiri, apoi tocate și zahăr pisată mărunțelă; în fine o svântă.

**Cărți de jocă de migdale.** Freacă 8 loță (140 grame) de zahăr cu 2 gălbinușuri de ou și adaogă spuma dela 1 albușu precum și 8 loță (140 grame) de migdale pisate mărunțelă sau tăiate cuișore, aróma de portocală și 2 loță (35 grame) de făină; acestu preparat 'lă intindă pe buline tăiate în patru colțuri

(cu cuțitulă muiată în albușu de ou), aşedî la mijlocă migdale jumătățite și presări pe deasupra zahară.

### Drugulețe de migdale.

**Cu citronată.** Bață spumă din 2 albușuri de ou, adăogă la ea 2 gălbinușuri și 8 loti (140 grame) de zahară, și după ce vezi freca bine, amestecă zama de lămaiă și cojile, precum și 8 loti (140 grame) de migdale tăiate cuiă, 2 loti (35 grame) de citronată tăiată lungăretă, 2 loti (35 grame) de arancini tăiați măruntel și și nițică faină; întindă acăsta pe buline, cocă și tăi bucăți lungi anguste.

**Cu dresuri.** 8 loti (140 grame) de migdale tăiate cu cojă cu totu, 8 loti (140 grame) de zahară (candelă) 6 loti (105 grame) de faină, scortișoră multijșoră, garofe-dresuri și aromă de portocale le prepară aluatul cu vre-o căteva ouă; succesi aluatul cărnătă, care-lă tăi bucăți ca nucile de mari și facă din ele cărnătei ca degetulă de lungă.

### Torte de migdale.

**Din aluată de migdale frecată.** Piseză măruntă 8 loti (140 grame) de migdale cu 2 ouă, le amestecă cu 8 gălbinușuri de ou și 8 loti (140 grame) de zahară; după  $\frac{1}{2}$  de oră adăogă spuma dela 6 albușuri și  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de faină, cocă două foii ca degetulă de late în 2 cercuri și altă foie din massă de vindă. Cea din urmă făia se aşează provăduță cu salsă de mariile printre cele cu aluată de migdale; apoi tăindu-o totă tortă i-dă lustru.

**Amestecată cu salsă.** Mestecă 16 loti (280 grame) de zahară cu 4 albușuri de ou în formă de ghiață, apoi adăogă 4 gălbinușuri de ou și 2 linguri de salsă de mariile frecându-le bine bine; apoi adăogă încă 6 loti (105 grame) de migdale pisate măruntă și 6 loti

(105 grame) tăiate cuiă; cocă în cercu de tortă, și după ce să va răci torta o ungă cu ghiață.

Pepeni prefăcuță.

Cocă materiă de biscuită în două forme de pepene egale unei alteia din 16 loți (280 grame) de zahăr, 12 ouă și 16 loți (280 grame) de făină (sau și într-o singură formă de 2 ori). Din ceea ce aș coptă, formezi pepenele întregu, după ce vei fi tăiată ceva dela mijloc și în locul deșertă vei fi pusă salsă de marile, carea o ungă cu zahăr legată și ambele părțile lipesc una de alta. Spațiile gole le lipesc cu bucătele de biscuită tăiată, care-le moie în zahăr legată punându-pepenele să nu se apese pe o perină de pene acoperită cu unuș servietă. După aceea usuci 1 punctă (560 grame) de migdale curățite de cōjă, băgaté în apă prospătă și le pisezi porțiuni mici bine bine, stropindu-le cu ghiață. După ce le vei pisa, iați o lingură de zahăr și nițele migdale și le pisezi una cu alta pănă se vor amesteca bine una cu alta, apoi scoți afară și continuă pănă vei pisa totă migdalele cu zahăr; apoi colorezi verde acestu aluată de migdale cu zama de spenat să samene cu cōja dela pepene; comprimă pe cărpătoriulă pepenele cu 1 cuțită înfainându cărpătoriul cu zahăr și cu făină de întăreală. Jumătate din acestu aluată de migdale lă intindă ca degetul celu micu de grosu, facându-o fōia ovală ca o jumătate de pepene de lungă, ungă pe suprafață cu spumă, puți aluatul cu laturea unsă pe biscuită și apești cu 1 cuțită aluatul de migdale după feliile pepenelui. Candu să va usca pe o lature, intindă a două jumătate a aluatului de migdale, întorcă pepenele, și puți aluatul pe elu ca și mai înainte, legându-l bine cu celu așezațu de mai înainte. După ce să va usca și a doua parte, ungă aluatul de migdale cu spumă să capete lustru, și a două și facă din ghiață fină de ciocolată fire subțiri să samene cu firele unuș pepene cu rețea.

Acăstă prăjitură să taiă felii ca și 1 pepene adeverat, reprezentându pepenele naturală atâtă pe din lăuntru cătă și pe din afară.

**Tortă de muscătie.** Prăjesci brune 8 loti (140 gr.) de migdale tăiate cuia și 4 loti (70 gr.) de zahăr; apoi după ce să voră usca le fărămă. Apoi frecă și mestecă 12 loti (210 grame) de zahăr, 2 ouă întregi și 8 gălbinușuri de ou; după  $\frac{1}{4}$  de oră adaugă 8 loti (140 grame) de migdale tăiate cu căpătă cu totă, după  $\frac{3}{4}$  de oră migdalele tăiate cuia cu 2 loti (35 grame) de citronată tăiată bucături mărunte, 2 loti (35 grame) de arancină, cojile dela  $\frac{1}{2}$  de lămăiă, cuișore, garofedresuri, nucă de muscată, 4 loti (70 grame) de răsuri de pâne stropite cu niște rumă și spuma dela 7 albușuri. După ce vei căce tortă, pușă ghiață pe ea și o ornezi cu pome.

**Felii de ale lui Napoleon.** Frecă 8 loti (140 grame) de zahăr cu 3 ouă întregi și 2 gălbinușuri de ou, adaugă 8 loti (140 grame) de migdale tăiate cuia prăjite și 4 loti (70 grame) de făină; întindă acestu preparat pe tiniche și după ce să va căce pe jumătate 'lui' tai felii, care-le umpli 2 căte 2 cu salsă.

**Plăcintă de Nurenberga cu piperiu.** Frecă 16 loti (280 grame) de zahăr cu 4 gălbinușuri de ou  $\frac{1}{2}$  de oră, apoi adaugă garofedresuri, floră de muscată, cardamone, scorțisoră din fiecare sortă căte  $\frac{1}{2}$  de dramă (2 grame), cojile dela  $\frac{1}{2}$  de lămăiă și niște sucă, 8 loti (140 grame) de migdale pisate și tăiate măruntă, 3 loti (52 grame) de citronată, 1 lotă (17 grame) de arancină, spuma dela 4 albușuri, apoi 4 loti (70 grame) de făină de grău și 4 loti (70 grame) de cartofi. Acestă preparat 'lui' întindă ca degetul celu micu de grosu pe buline, așezi pe tiniche bulinele și cocă la temperatură moderată. Dați plăcinti lustru cu ghiață de apă și o tai felii ori drugulete.

### Tortă de nuci.

Cu salsă. Freci 12 loți (210 grame) de zahară cu 8 gălbinușuri de ou și cu 12 loți (210 grame) de nuci tăiate măruntă, adaogă spuma dela 3 albușuri și cocă acestu preparat în două cercuri de tortă asemenea de mari, sau amestecă 4 loți (70 grame) de răsuri de pâne stropite cu rumă și cocă într-un cercu, tăi tortă de două ori în două și o așeďi una preste alta, ungându bucațile cu salsa ori cu spumă de smântană sleită.

Cu vindu spaniolu. Piseză 8 loți (140 gr.) de nuci prăspete curățite de căja (sau jumătate nuci, jumătate migdale) măruntă și adaogă la ele din 12 loți (210 grame) de zahară pisată, frecă și amestecă cu 10 gălbinușuri de ou, adaogă spuma dela 6 albușuri, și 6 loți (105 grame) de făină și cocă preparatul cu 2 cercuri călduță. După ce să va răci, umpli tortă cu vindu spaniolu amestecat cu nuci tocate măruntele; din aceasta facă deasupra o grătie (grilagiu) pe tortă, presări cu zahară, cocă rumeioră și garneză cu pome ferte în aburi. —

### Tortă de pistăție.

Piseză 6 loți (105 grame) de pistăție de totu verdi cu 2 loți (35 grame) de migdale, și le stropesci cu 2 ouă pe cându piseză, apoi frecă pănă voră face spumă cu 9 loți (175 grame) de zahară și 8 gălbinușuri de ou, apoi amestecă dela 5 albușuri spuma, și 5 loți (87 grame) de făină, cocă în cercuri de tortă 2 foi, care, după ce să voră răci, le așeďi una preste alta cu salsa și tragă preste ele lustru.

### Tortă de portocale.

Cu răsuri și cu sucă. Frecă de o portocală 16 loți (280 grame) de zahară, care-lă frecă apoi 1 oră cu 12 gălbinușuri de ou și 16 loți (280 grame) de

migdale tăiate măruntă, apoi amestecă încetă cu încetul spuma dela 8 albușuri, în fine nițele răsuri mărunte udate cu zama dela 1 portocală. După ce să va răci, dați tortă lustrulă de portocală. Făliile curățite de portocală le poți ferbe cu zahăr legată, străpescă răsurile cu acestă sucă și puț sub tortă ca substrată făliile despicurate.

**Cu făină de cartofi.** Piseză măruntele 8 loti (140 grame) de migdale și le umedescă încetă cu încetul cu 2 ouă, apoi le frecești cu 8 gălbinușuri de ou și 8 loti (140 grame) de zahăr cu aromă frecată dela 2 portocale, adăugă spuma dela 8 albușuri, și 6 loti (105 grame) de făină de cartofi și cocă în 2 cercuri. Din sucul portocalelor facă lustru, care-lă tragă pe tortă umplută cu salsă.

#### Bomuri (suluri).

Frecă 1 punctă (560 grame) de zahără pisată și cernută măruntă cu 32 de gălbinușuri de ou până va face spume, amestecă spuma dela 32 de albușuri, mai frecă încă  $\frac{1}{2}$  de șoră și adăugă aromă de lămăia și de vanilie și 1 punctă (560 grame) de făină, apoi începe să tornă în formă.

#### Rulade.

**De biscuită.** Frecă 8 loti (140 grame) de zahără cu 3 gălbinușuri de ou și amestecă spuma dela 6 albușuri și 4 loti (70 grame) de făină iute iute, întindă acăsta pe hârtia de sbeută, asternă de de subă o colă de hârtia pe tinichă și cocă rulada pripită. Când va căpăta față, puț tinichăoa pe vatra caldă, întorcă biscuitul, tragă hârtia josă, ungă cu salsă de marile, învărcășă mototolă biscuitul dară iute și apoi i-lă învărcășă în hârtia și lă cocă deplină. După ce să va răci, lă taș felit, preste care tragă pe față lustru străvădăiosu.

De pâne. Freci 8 loți (140 grame) de zaharău cu 6 gălbinușuri de ou și adaogă și 4 loți (70 grame) de migdale pisate cu cojă cu totuș, aromă de lămâia și de portocală, scortișoră, garofe-dresuri, spuma dela 4 albușuri de ou și 3 loți (52 grame) de răsuri mărunte din pâne negră, și completeză rulada ca și cea de ciocolată.

### Cuburi cu lustru.

De alune. Tai massa de tortă de alune cîptă în forma cea lungă după ce să va răci, cuburi, le ungă pe față cu salsă de marile ori de măcese, înfigă la mijlocuș o alună curățită taiată de jumătate, și dai cuburilor lustru cu apă.

De punciu și de ciocolată. Prepară massă de biscuită din 8 loți (140 grame) de zaharău, din 5 ouă și 8 loți (140 grame) de făină, cocă în forma cea lungă și tai după ce să va răci, cuburi. Aceste-le cufundă cu ajutoriul douăru furculițe în punciu sau ghiată de ciocolată, le svântă, punându-le pe tiniche în cupatori, le cufundă cu cealaltă lature în ghiată și le lasă iarăși să se svânte.

### Tortă - Cebra.

Freci 8 loți (140 grame) de zaharău cu 8 gălbinușuri de ou și 8 loți (140 grame) de migdale tăiate măruntele, adaogă spuma dela 6 albușuri și 8 loți (140 grame) de făină și distribuesc acăsta materiă în vase; într'unu vasă tornă sucă de acărmăș; materia dintr'alu doilea o coloareză cu ciocolată. Acum bagă cu colorile învărstăte lingură de lingură în cercurile de tortă până la jumătate și cocă tortă. După ce să va căce, ungă foile cu salsă, le aşează una preste alta, și dai tortă lustru străvădăciosă.

### Spinare de căprioră sau tortă de migdale.

16 loți (280 grame) de migdale pisate mare cu cojă cu totușă, 12 loți (210 grame) de zahar și 12 gălbinișuri de ouă le freacă una cu alta  $\frac{1}{2}$  de oră, adăugând spuma dela 7 albușuri, apoi 4 loți (70 grame) de citronată tăiată măruntă, cojă de lămăiă, scorțisoră, garofe-dresură, și 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată. Cu acestuia preparat să umple forma cea lungă pentru spinare de epure unsă cu untă (lungime de 12 polițări), (32 centimetru) și 'lău cocă. După ce vei deserta, i dai lustru de lămăiă, presără pe deasupra cojă de lămăiă ferte în zahar, tăiate tăeței, și împenezi spinarea cu migdale prăjite tăiate cuiă sau cu pignole.

### Săltantele.

Prepară aluatul din 8 loți (140 grame) de zahar, 8 loți (140 grame) de făină, scorțisoră, garofe-dresură și cojă de lămăiă cu gălbinișuri de ouă; întindă aluatul subțire și 'lău tală și șuvițe, care-le stropesc cu apă, presără pe deasupra zahar și scorțisoră și le cocă în cuptorii răcoriți.

### Covrigi cu zahar.

Cu anasonă. Prepară aluatul din 8 loți (140 gr.) de zahar, 4 loți (70 grame) de migdale, 4 loți (70 gr.) de făină și niște anasonă cu gălbinișuș de ouă; facă din acestuia aluatul covrigi mică, care-i stropesc cu apă, presără pe ei zahar și i cocă.

Cu vanilie. Din 8 loți (140 grame) de făină, 8 loți (140 grame) de candelă și vanilie, din 2 gălbinișuri de ouă ferte vîrtosă și din 2 ouă prăspite prepară aluatul, facă din elu covrigi mici de totușă, care-i ungă cu ouă, presără pe ei grunjulete ca grindina de zahar și i cocă rece.

**Prăjituri**  
din material fluidă.

Corneturi (Cornete).

Spargi într-o șålă afundă 3 gălbinușuri de ou, adaogă 4 loții (70 grame) de zahăr cu vanilie, 4 linguri de făină și apoi în mai multe rânduri 1 pătrare (35 centilitre) smântană, și bați acestu preparat cătu se pote de bine cu lingura de fertură. Apoi înferbenești ferul de corneturi pusă pe jară, lă stergă și lă ungă cu céră albă, stergă cu hărtie de sbeută, bagă în elă o lingură de mâncare din aluată, cocă pe flacără, le învăluiescă încă, fiindu ferbintă, pe unu lemnusă ca degetul de gros, ținându-le pe elă până să voră intepeni.

Corneturi cîpte pe tiniché.

Cu anasonă. Prepară spumă ușoară din 6 albușuri de ou bătându-le acestea cu 6 loții (105 grame) de zahăr  $\frac{1}{2}$  de oră, adaogă anasonă pisată și 4 loții (70 grame) de făină; întindă acestu preparat pe tinichéoa unsă cu céră, presări pe deasupra migdale tăiate cuiă și le cocă în cuptoriu caldută. Îndată ce va fi aluatul brună deschisă pe la margine, taști aceste părți pătrate ca degetul de lungă și le rostogolescă ferbintă de pe tiniché preste unu lemnusă ca degetul de gros întîrse cu față în afară. Spre scopul acesta pul tinichéoa pe vatra caldă până cândă vești tăia și îndată o bagă iarăși în cuptoriu, căci numai fiindu ferbintă, le poți încovăia.

Cu gălbinușă de ou. Frecă 3 gălbinușuri de ou cu zahăr la greutate cătu trei ouă, adaogă spuma dela 2 albușuri și făină cătu tragă 2 ouă, întindă subțire acestu aluată pe tiniché, presări pe elă migdale tăiate mărunțelă și întorcă petecuțele încă fiindu ferbintă în jurul lemnusului. Migdalele poță și lipsă.

## Armișore.

Bătă și frecă bine 4 gălbinușuri de ou și 4 loți (70 grame) de zahară cu vanile, adaogă încetă cu încetul 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână grăsă, 3 mână de faină, 4 loți (70 grame) de untă topită și spuma dela 4 albușuri de ou.

Acum țină deasupra flăcării foculuș ferulă pentru armișore pănă să se inferebente pe ambele laturi, lăsă stergă apoi lăsă ungă pe amândouă părțile cu grăsă de boiu, în fine bagă din aluatul cam 3 linguri pline, închei ferulă, lăsă țină pe flăcără și tăi ce se va curge din elă cu cuțitul. După ce vezi să ținută ferulă pe amândouă laturile deasupra foculuș, să te uiți de să coptă aluatul galbinuș frumos, și dacă se va fi coptă, rosto-golescă josă de pe feru preste lemnul de suluri.

Cu drojdi. Amestecă în nițică faină și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână, 1 lotă (17 grame) de drojdi și puță sădăcă. Această aluatulă lăsă adăgă apoi la 10 loți (175 grame) de faină, bagă 1 ou, 3 gălbinușuri de ou și 2 loți (35 grame) de zahară bătută cu nițică smântână, 4 loți (70 grame) de untă topită, nițică sare, aromă de lămăia și 2 linguri de rumu. Aluatul acesta môle de totul lăsă bătă în blidă, lăsă sădăcă, apoi lăsă coacă ca și celă precedentă, puță în afundătură salsa și lăsă sădă caldă ori rece pe masă.

## Confete fără ouă.

Tortă cu mere. Legă pănă la firu 16 loți (280 grame) de zahară, adăgă 24 de loți (420 grame) de mere tăiate bucături cubice și le ferbi fără să amestecă de multe ori în ele pănă voră fi străvădecișo; apoi amestecă cu merele 2 loți (35 grame) de arancină, 4 loți (70 grame) de citronată, 2 loți (35 grame) de pistăție, toate tăiate bine ca tăcătei, mai de parte 3 loți (52 grame) de pignoli întregi și totată migdale tăiate

stiluri, cojii de lămaiă și zamă de lămaiă. După ce va fi scădută zama, întindă acestu preparat pe cercul de tortă cu bulină, care trebuie mai întai să-lă fi mușat în apă, străpesci suprafața cu apă, presări pe deasupra zaharului, care-le să neteșcă să stă de o potrivă. Acum lașă torta să se usuce în odaia 3 dile la căldură, iată cercul de pe ea și o ornează cu fructe. Spre a ferbe zaharul, poți băga în elă zamă de portocală în locul de apă.

**Gogoșele de mere și de gutu.** Le prepară ca și torta de mere ori de gutu, dară faci grămăzui mici, ce le aşează pe bulină, le lașă să se usuce vreodată trei dile la unu locu săvântat și le orneză cu ghiață.

**Grilagiū de migdale.** 16 loții (280 grame) de zahar pisat, să bagă într-o tigă de tuciș, ce o pună pe socu să se topiască zaharul, dară nu mestecă prea desu în elă, căci să stingă ușor. Apoi adaugă 16 loții (280 grame) de migdale tăiate cuișore, care trebuie să le fi prăjită nițel la focu într-o tingiră lătăreață să fiă calde de o potrivă și să se îngălbinească, le amestecă bine și storci preste ele nițică zamă de lămaiă, și după ce se voră fi topită devenindă o materie galbenă brună, formează din aceasta forme după placu; grilagiul să baga în figură potrivite mai mari și mai mici, unse cu oleu de migdale să fiă ferbinte, lipindu-lă de fundu și pe de laturi cu o lămaiă să și capete crustă de o potrivă, după ce să le scote din formă, și înălță să le săvântă la unu locu cald. De să va înțembla să devină până ce să le prepară prea vîrtoșu, să le întindă de a două oară. Formele pentru atare grilagiū sunt mai bune corșite și altele de feliul acestora, apoi să le poți despărți una de alta cu șarnire. Poți înținde de altumintre grilagiul pe tinicheoa unsă cu oleu de migdale cu sucitorul asemenea unsă cu oleu, făcându-o făia ca degetul celu micu de grăsă, carea apoi o tai

bucăți, cum 'ți va placé; până să va răci, o poți pune pe forma de arcu și ornă cu ghiața ca și torta.

**Marcipanu.** La 16 loți (280 grame) de migdale dulci, adaogă 2 loți (35 grame) de cele amare, le curăță de pelita și le rădurescă pe rădujitor. Apoi amestecă 16 loți (280 drame) de zahără pisată măruntă și cernută și tornându și 2 linguri de apă de trandafir, frământă să se facă aluatul virtoșelu, care-le 'lă intindă cu sucitoriu pe hărtia presarată ici colo cu zahără; apoi cu mașina de gogosă scoți foișe din elu. Apoi succesă aluatul cu mâinile făcându cărnătei subțirei, cari i așează pe la marginea foișelor stropite cu apă de rose, și așează foișele pe hărtia. Acum facă cu o undă pe la marginea foișelor, respective pe cărnătei crește juru împrejur, pui pe ele coperemēntul de cositoriu cu jaru, să capete marginea față. De va ieși față pe unele locuri mai curându le acoperă cu hărtia până să va face față preste totu. Pe suprafața din lăuntru pui gelée frumosă roșie și dai lustrulă făcută din 16 loți (280 grame) de zahără cu apă de trandafir, provează foișele apoi cu pome bune frumosse ferte în aburi sau cu citronată și arancină, și săvârșă marcipanul la căldură dară nu în cuptoriu.

#### Prăjitură cu miere.

**Despre miere.** Scurgă mierea din fagură, punându fagurul pe străcurătore așeată pe 1 castron, tăi fagurul să se deschidă totă celiuțele lui; castronul 'lă pui la sōre după ferăstra să nu via albine și vespă la miroslu mieri. Aceasta miere curată limpede, o deșerți în păhară, borcane și 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 binișorul 1 punctă (560 grame) de sirup, 1 punctă (560 grame) de miere, adaogă 1 punctă (560 grame) de migdale tăiate cu cojă cu totu, 1 lotă

(17 grame) de scorțisără, 1 lotă (17 grame) de garofedresuri, ghimberiū, 4 lotă (70 grame) de arancină, cardamone, nucșoră de muscată, nițelă piperiū albă,  $\frac{1}{2}$  de lotă (8 grame) de potășă disolvată în spirită de Franția și 1 punctă (560 grame) de faină de săcară, să se facă aluată pufăiosă, care-le lău lași să dospiască la căldură o noapte, apoi lău țină 24 de ore în pivniță, în fine lău înțindă ca degetul de grosă, tăi pătrate lungărețe (oblonge), în care îngigă regulată migdale curățite de cōjă, cocă turtele pe tinichă și le dai lustru cu apă cu zahără.

**Antere (joindre) de miere.** Ferbi  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (18 centilitre) de miere, la care adaugă 8 lotă (140 grame) de zahără, 2 linguri de rumă,  $\frac{1}{4}$  de lotă (4 grame) de scorțisără,  $\frac{1}{4}$  de lotă (4 grame) de garofedresuri, zamă de lămaia și cojă de lămaia, lăsându să se răcescă. Acum amesteci cu acestă preparată atâtă faină de săcară să se facă aluată pufăiosă. Să nu mesteci jură împrejură, ci numai îci și colo. Înțindă aluatul pe cărpătoriū frământându-lă și lău lași să stee o noapte, lău înțindă apoi ca două muchi de cuțită de grosă, lău tăi antere, care-le aşezi pe tinichă și le cocă rece.

**Pane de casă prefăcută.** Ferbi 1 pătrariū (35 centilitre) de miere cu 16 lotă (280 grame) de zahără și cu vr'o câteva linguri de apă, curăță bărbătesc spuma, ce să se formeze, adaugă apoi scorțisără, garofedresuri și cojă de lămaia, și după ce se va fi rece, bagă atâtă faină de săcară să se facă ca și aluatul de pâne. Din acestă aluată formezi pânișore, care-le țină o noapte așa, apoi a două di le cocă cu ogodulă. Poți să le păstrezi cătă de multă, să le întrebuințezi a le rade în colaci și alt. sau le tăi felii ca prăjitură.

**Inchegături, piftii, spume, creme,  
șotouri și înghețate!**

Închegătură în forma piftiilor.

Cunoșciințe pregătitore despre cleiu (gelatină) și cleiu de morună.

Cum să disolve cleiul. Cantăresc clejulă făcută din sorliciu de slănină și și altă cleiu; apoi 'lă puț în 2 pătrare (7 decilitre) de apă ca la 2 loți (35 grame) să stea la căldură și topindu-se cleiulă, 'lă limpedesc cu 1 albușu de ou ca și aspiculă și 'lă străcori cu albușu cu totă de mai multe ori prin pânză.

Cleiu 'tă face trebuința la închegături diverse, numai la piftii din lapte cumperă cleiu englezesc, căci n'are acidă în sine; de altfel și acesta numai trebuie limpedită. Unde ar fi de ajunsă 1 lotă (17 grame) de cleiu de morună, 'tă trebuesc 2 loți (35 grame) de gelatină din sorliciu de porc.

Gelatină (cleiu) din sorliciu de porc. Tașuvițe de două degete de late, 2 punți (1 chilo 120 grame) de sorliciu de porc nu pré bătrână, clătesc-le în mai multe ape într'o dă de mai multe ori, radă de pe ele unsoreala frumușelă, le curăță și pe cealaltă latură și le bagă iarăși în apă prospătă. Apoi le puț într'o tingiră, le lași să se infierbente până voră incepe a ferbe, le curăță iarăși rădăndu-le cu cuțitulă și le puț în apă rece. A două dă de ferbi în 4 oca (cofe) [6 1/2 litre] de apă cu ogodulă fără să mescări, până le poți strivi în degete, scoțindu spuma și luându grasulă cu lingura. Când voră fi mochi, străcori zămă prințună servietă intinsă și înțepenită, o lași să se răcăscă, curăță de asupra și la fundă ori ce uriciune săr mai ivi, și tașu gelatină închegată bucăță subțiri, care-le usuci, punându-le pe sită la unu locă espusă aerului. Această gelatină să limpedescă apoi cu albușu de ou, se înțelege cândă 'tă va trebui.

Cum topesci (disolvă) cleiulă de morună? Cleiulă de morună adevărată, care să face din beșică curată, este albă, străvădăciosă; iară celălău preparată din mașe e creță, nu să dissolve așa ușoră și încăldindu-lă, mirosă a pesce. Învălușă cleiulă de morună mai întâi în hartiă și lău bață cu unu ciocană de lemnă. Din elă rupă cătu și trebuie la pifti, și la 2 loti (35 grame) și trebuie cam 1 pătrăriu (35 centilitre) de apă proaspătă, carea o puă să stă vr'o căteva ore la căldură; apoi o ferbă cu ogodulă pănă să va topi cleiulă; poti limpezi cu néoă (zăpadă), dăr atunci iai de două ori atâtă apă ca mai întâi; curăți spuma bărbătescă și mestecă în apă de mai multe ori. În fine străcoră prin pândă și întrebuintează cleiulă după placu.

~~~~~

Pifti (reci, catarigi).

Cum să tornă zama de pifti și să deșterzi piftiile, să spusă în genere la secțiunea despre Aspică, atâtă la pifti dulci cătu și la pifti cu carne. Despre cleiulă de morună te pot informa din cele espuse în secțiunea despre gelatină „cunoștințe generală.“ Dară trebuie să mai aș în vedere acesta: ca la 1 lotu (17 grame) de cleiulă de morună curată și trebuie 2 pătrare (70 centilitre) de fluiditate. În recetele aceste de mâncăruri terminulă: cleiulă de morună, se ia pentru celălău curățătă, gelatină pentru prefăcută, care-lău cumperă din băcăni, și gelatină ori cleiulă de sorliciu pentru celălău preparată din sorliciu de porcă; vara și trebuie pentru una și aceiași cantitate mai multă apă ori altă fluiditate ca érna. După ce vei așeza forma de o potrivă pe toate laturile în ghiață și o umpli cu pifti, o acoperă cu coperemēntul de cositoriu, pe care puă sloiuri mici de ghiață lăsându-o să stă neatinsă vr'o căteva ore. Cândă vei deșterzi piftiile cu mai multe fețe, trebuie să fi unsă forma cu oleu de migdale tare curată,

le desfaci pe la margine cu degetul, sufli puțin în ele, întorcî forma cu blidu cu totu, o lovesci cu degetele și n'o rădicî numai de cătu în susu. De vreî să amesteci spumă de smântană cu cremă, trebue să se fi răcită pe deplină, să nu să scurgă și topiască spuma; pe lângă acesta, s'o amesteci de o potrivă și cătu vastă în castronu s'o frecă nișelu până va începe a să închega.

De ananasu. Curăță de cōja unu ananasu micu, taî međul cu tî va plăcă și lă ferbă vr'o câteva minute în 24 loți (420 grame) de zahară cu 2 pătrare (70 centilitre) de apă adaogăndu și  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de cleiu de morună. Pisez cōja și o ferbă totașă, acumă amesteci amândouă ingredientele una cu alta, străcoră, adaogă zamă de lămaiă și așeđendu bucătăile ca substratul pui să se sleiască. În locu de apă poți pune șampanie albă.

De mere. Taî felii 12 mere bune, le ferbă într'o oca (cupă) [ $1\frac{1}{2}$  litre] de apă până să voru muia bine bine. Zama o străcoră printr'o cărpă și o ferbă cu 12 loți (210 grame) de zahară până va face stropă grei. Acum adaogă  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de cleiu de morună, străcoră, pui pome ca substrat și lașă să se închege. Poți folosi și sticle mici sau forme. După ce să voru slei, deșerți piftiile; fiindu însă în sticluțe, le dai cu ele cu totu la masă.

De ciocolată, cu smântană. 2 pătrare (70 centilitre) de smântană, 10 loți (175 grame) de zahară și 8 loți (140 grame) de ciocolată de vanile le ferbă mestecându mereu până să voru subția bine, apoi amesteci  $1\frac{1}{2}$  loți (25 grame) de gelatină, umpli cu acesta forma și lașă să se sleiască în ghiață.

De fragă. Ferbă 16 loți (280 grame) de zahară în 2 pătrare (70 centilitre) de apă, până va face picătură (besici), tornă apa ferbinte preste 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre)

de fragă curate, și lași să se răcescă acoperindu-le cu ceva; adaogă apoi zama dela o lămăiă, pușă se străcōre totulă printro cārpă și umpli cu acestu preparatū amestecându în elu anca 2 loti (35 grame) de cleiū de morună, o formă facută spre acestu scopă.

De smeură. Amestecă cu 1 pătrariu (35 centilitre) de zamă (mustă) de smeură, zama dela 1 lămăiă și zahară legată. Acestu preparatū 'lă ferbă vr'o cāteva minute, străcori de trei ori printro cārpă, adaogă cleiū de morună și pușă se închege. Poti lua jumătate mure albe și jumătate smeură. Piftiile acestea le poti prepara ca și fragile.

De café, limpedi brunete cu apă. Din 6 loti (105 grame) de café prăjită de curēndu pușă 4 loti (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 prepară din ea în mașina de filtratū cu apă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de café. Apoi bagă ambele părți amestecate cu 1 lotu (17 grame) de cleiū de morună disolvatū în 16 loti (280 grame) de zahară legată, mai străcori odată și tornându totu preparatulă într'o formă, pușă se închege. Piftiile de café și ciocolată le poti pune să se sleiască și în păhară de café, din care-le deșerți și le dai la masă pe unu servietu sau în păhară.

Limpedi cu cremă. În pifti limpedite preparate după gustu poti pune bucate de cremă închegată, care-le ăședă în forma de cercu ca simburi; și în locurile deșerte torni pifti prospete.

De lămăiă. Amestecă una cu alta: aroma dela 2 lămăi, dela 8 zama, nișică apă și zahară cătu veř vré, precum și 1 lotu (17 grame) de cleiū de morună. După ce al străcoratū și limpeștiu piftiile, le torni în formă provădută ca substratū cu felii de portocale și pome ferte în aburi.

**D e r o s o l ū (licuior ū).** În 1 pătrariu (35 centilitre) de zahar ū legat ū bagi anca pana ferbe zaharu vr'o cateva cojă de portocală, 1 păhăruțu plin ū de vin ū molcuțu albū, 1 păhăruțu de rosol ū, zama dela 1 lămăia și dela 1 portocală,  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de cleiu de morun ū, străcori și pu ū sub pifti substrat ū de pome ferte în abur ū.

**D e m a r i l e.** 16 loti (280 grame) de zahar ū legat ū 'lū torni preste 15 bucăți de marile mustoșe cu međul ū brunet ū, curățite de cójă și jumătățite, și 'lū lași să stea 24 de ore, sau 'lū mai ferbi nițel ū, apoi 'lū străcori printr'o carpă. Acum adaogă zama dela 2 lămăi și 1 lotu (17 grame) de cleiu de morun ū, străcori anca odată, și umplendu cu acesta o formă, pu ū să se sleiască pe ghiată.

**C u s u b s t r a t ū d e p o m e.** Torni pifti străvădăciose cam de 1 degetu într'o formă lătăreață și le lași să se inchege. Apoi așeđi pe ele in formă de flori pome ferte în aburi de mai multe soiuri. Preste bobite torni numai zahar ū legat ū, rece, și le lași să stă o năpte, totașa urmezi și cu pomele mai mari, care trebuie să le ferbi în acestu zahar ū cătă vă cere trebuință și apoi le așeđi în pifti, după ce să voru svânta. După ce aî coperit u închetul cu închetul cu pifti, pu ū unu aldoilea rēndu, care-le să formeze o margine frumosă.

**D e p e r s e c i.** Ferbi în 16 loti (280 grame) de zahar ū legat ū 6 perseci mari curățite de cójă și jumătățite cu simburi (međul ū) loru cu totu, pana se voru muia bine persecile, apoi lași să să rēcescă. Zama străcorată o amesteci cu  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de cleiu de morun ū disolvat u în vin ū bunu, și bagi piftiile în forma proveđută la fundu cu felii ferte de persecă.

**D e p o r t o c a l e.** În 16 loti (280 grame) de zahar ū legat ū torni zama curată și străcorată dela 8 portocale și 2 lămăi precum și aróma din 2 portocale.

Înferbînți acestu preparat și adaogă 1 lotă (17 grame) de cleiū de morună și mai străcoră odată. Față poți da piftiiloră și mai frumosă cu sucă de acărmășu.

De punciū. În 16 loții (230 grame) de zahară legată bagă 2 păhare de ciaiū rusescă ori de cucuruză,  $\frac{1}{2}$  de păhară de zama de lămăiă ori de portocală, vrăo cîteva linguri de rumă și 1 lotă (17 grame) de cleiū de morună.

De gutuī. Ferbă în 2 pătrare (70 centilitre) de apă 16 loții (380 grame) de zahară, și apoi 3 gutuī tăiate felii pănă să voră muia; străcoră zama acăsta prin sită, adaogă 1 lotă (17 grame) de cleiū de morună și niște zama de lămăiă, coloreză nișelul piftiile să fiă roșii frumosă. Acum străcoră ană odată și umpli o formă tescuită mandru.

De rose (trandafiră). Legă 8 loții (140 grame) de zahară și lău tornă ferbinte preste 2 loții (35 gr.) de foī de trandafiră (centifolia) și lău lași astupată bine să se răcăscă. Apoi bagă zama dela 1 lămăiă și 1 lotă (17 grame) de cleiū de morună disolvată, străcoră și lași să se sleiască. Poți băga și apă de trandafiră și de cereșe, și coloreză cu mustă de acărmășu.

De cōcăze (strugurei, roșincini). Curăță cōcăzele de cōdă, le piseză și storci mustul printr-o cárpa, apoi lău țină vrăo două trei ore și străcoră zama limpede. La 1 pătrariu (35 centilitre) de astfeliu de mustă ți trebuesc 12 loții (210 grame) de zahară legată, 1 lotă (17 grame) de cleiū de morună; acum străcoră pănă se va limpezi bine bine și puī să se închege.

Cu rumă. Ferbă 16 loții (280 grame) de zahară în  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de apă, puī în elu cătu se va răci,  $1\frac{1}{2}$  loții (35 grame) de cleiū de morună și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de rumă.

**D e ciaiū.** Legă 12 loti (210 grame) de zahară, tornă în elu 1 lingură de masă de ciaiū și vr'o căteva picături de mustă de acărmășu, puș să se răcăescă, astupându vasulă, amestecă cu  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de apă de cereșe, cu zama dela 1 lămăia și cu 1 lotu (17 grame) de cleiu de morună, străcori și lași să se sleiască.

**D e vanile.** Legă 16 loti (280 grame) de zahară apoi 'lău ferbi cu o bucătică de vanile, colorezi cu acărmășu și străcori. Apoi puș în elu nițică apă de cereșe, zama de lămăia și 1 lotu (17 grame) de cleiu de morună sau 2 loti (35 grame) de gelatină limpedită; bagă în formă să se sleiască.

**D e viorele.** Puș într'unu castronu 1 pătrariu (35 centilitre) de foii curățite de viorele vinete (albastre), tornă preste ele 1 pătrariu (35 centilitre) de apă ferbinte și acoperindu castronulă, 'lău lași să stă căteva ore. Apoi ferbi 12 loti (210 grame) de zahară cu  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de apă, 'lău curăță de spume, și indată ce să va răci, tornă în elu apă de viorele străcorată, adaogă zama dela 2 lămăi și 1 lotu (17 grame) de cleiu de morună fertu în coji de lămăia, care-lău străcori călduță preste zahară. După ce să va răci totu preparatul, 'lău bagă în formă, care o așezi în ghiață.

**Multicolore.** Tornă într'o formă unsă cu oleu de migdale, de unu degetu piftii după placu, d. e. de ciocolată, care-le lași să se sleiască, apoi tornă altfeliu de piftii, roșii ori deschise și sleindu-se și acestea, altele și altele. Astfelu poți umplă forma cu trei ori mai multe straturi (pături) de piftii, care-le așezi de o poartă unei alteia sau lăsându între ele spații umplute cu piftii mai subțiri la stratu. De altumintrea poți forma întră straturi mai grăse de piftii străvădăciose mai subțiri de piftii albe de migdale.

**D e apă.** Ferbi și legă 16 loti (280 grame) de zahară cu 2 pătrare (80 centilitre) de apă, adaogă zama

dela 2 lămai și nițică cójă tăiată de pe lămaiă și 1 lotă (17 grame) de cleiu de morună. După ce ați ținută acestu preparat acoperită bine vr'o cătva timpă, străcori, 'lă tornă în formă cu substrat de pome și lași piftiile să se sleiască.

**D e vișine.** La 1 pătrariu (35 centilitre) de mustă de vișine să trebue 10 loti (175 grame) de zahară legată și  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de cleiu de morună; puț să se înferbente, străcori, și lași să se sleiască.

**D e vină.** Ferbi  $\frac{1}{4}$  de óră în  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de vină bună albă zahără, scorțișoră, garofe-dresuri, cojă de lămaiă și de portocală, adaogă zahară legată, zamă dintr-o lămaiă și  $1\frac{1}{2}$  loti (25 gr.) de cleiu de morună, străcori și puț să se sleiască.

**D e struguri.** Culegă bobitele de struguri rescopți și bună și le storci într-o carpă. În acestu mustă, care după ce va fi stată cătva timpă, 'lă străcori, puț 8 loti (140 grame) de zahară legată, nițică zamă de lămaiă și 1 lotă (17 grame) de cleiu de morună. Acum străcori iarăși prin servietă și puț să se sleiască și mai bine într-o formă de struguri.

**Portocale și lămai sleite.** Prepară piftii de portocală, din care o parte să fie alburii frumos, cea-laltă parte o coloarezi galbină cu zahară de portocală, a treia parte în fine roșu. La 4 portocale cu zahară trebuinciosă legată din preună să iați 1 lotă (17 grame) de cleiu de morună. Tasurile le așezi în ghiață și le umpli fiecare cu câte o sortă de piftii (dar numai cu ogozdul să nu să răstorne). După ce s'a sleită bine, tați cu unu cuțită ascuțită fiecare portocală în patru, și rangezi feliile, învărstandu-le frumos pe castronu, în care ați pus nițele piftii sleite.

**Lapte de Elveția.** Puț să se topiască în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă 10 loti (175 grame) de zahară, apoi 'lă ferbi până să va întinde, în fine 'lă

pui să se răcescă. Acum bați 10 gălbinișuri de oă în acestu preparată ca și șotoulă și continuă ală bate și în timpă ce să răcescă aședată în apă; apoi amestecă  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de gelatină, niște rumă, sau rosolă, zahăr și când va fi rece, adăugă 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană prefăcută spumă.

**Cafea de Lionu.** Faci cafea tare din 2 lotă (35 grame) de cafea prăjită prăospetă, adăugă  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de gelatină, și după ce să va răci, bagă în ea spumă virtosă zaharită din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântană; umpli cu acăstă o formă și o lași să se sleiască. După ce vei deșerta piftiile din formă, poți să le garnezi cu spumă roșie ori albă, să formezi pe deasupra o grătie și alt. De va avea forma afundătură, le umpli acestea mai antaiu cu café négră limpede, în care amestecă cleiu de morună și zahăr după placu. După ce să va slei acăstă de ajunsu, adăugă cealaltă mistură preste ea.

### Pifti bătute.

Piftiile bătute spumă să prepară mai lesne ca cele limpedu, de aceia cele limpedu le vei completa nefiindu străvădăciose în modulă acesta. De altmintrea se prepară din pome ferte ori crude, care-le pasezi, cele virtosă le călesci în apă cu zahăr, cele moi crude apoi cu apă cu zahăr fărtă și cu cleiulă de morună disolvătă (sau gelatină) amestecându de regulă și zamă de lămaia. După ce să voră răci și să va străcora mustulă le tornă în tingiră, care o puie pe ghiață sau în apă rece. Înainte de a începe să se închege, începi a le bate cu nușoia de spumă virtosă. Acum grămădășci piftiile într'ună castronă și le dai la masă cu prăjitură; sau le puie în apă ori în ghiață, sau le bagă într-o formă, carea o ai muiată mai antaiu în apă rece. Candu vreai a le deșerta, cufundă formă în apă caldă. Formă lătăreață o proveză mai antaiu cu pifti limpedu nebătute,

saă numări pe fundă, saă plină și îndată ce să voră  
slei piftiile, repetezi, apoi tornă piftiile bătute, care-le  
lași să se închege aședendă forma în ghiață. Luciulă  
piftiilor poți să-lău îmfrumșetezi cu pome ferte în aburi  
mariate în piftii reci, apoi tornă iarăși piftii limpede. Spre acestu scopă întrebunțezi piftiile limpede de apă.

De ananasă. Ferbi cojile de ananasă cu 16 loți (280 grame) de zahăr și 2 pătrare (70 centilitre) de apă până să se va lega zaharulă, să storci mustulă dela 1 ananasă nefertă în zahăr fertă, adaogă cleiulă de morună, mustulă dela 2 portocale și dela 1 lămăia, străcori și facă spumă.

De mere. Curăță de cōjă 8 mere frumosă, le  
tați felii și le căleșcă în zahăr cu apă, le străcori prin  
sită, adaogă 12 loți (210 grame) de zahăr și 1 pătră-  
riu (35 centilitre) de apă fertă, 1 lotă (17 grame) de  
gelatină disolvată și zama dintr-o lămăia, și cândă să  
se va îngroșa bătendă acestu preparat, mai tornă și vr'o  
două trei linguri de rumă.

De fragi și perseci. Međulă pasată se colo-  
reză și mai frumosă cu zama de acărmășă și la 2 pă-  
trare (70 centilitre) de među, adaogă 2 loți (35 grame)  
de gelatină și 12 loți (210 grame) de zahără.

De licuioră. Facă piftii din ori ce felii de  
licuioră, jumătate le poți înroși cu mustă de acărmășă;  
umpli forma cu piftii limpede, la care adaogă roșii bă-  
tute sau și învărstată. Piftiile le bați deodată numări  
pentru unu strată, îndată ce să voră slei piftiile limpede  
tornate mai antaiu.

De lămăia. Bagă zama dela 4 lămăi și 1 por-  
tocală în apă 1 pătrariu (35 centilitre) în carea ai  
fertă 16 loți (280 grame) de zahăr și adaogă și 2 loți  
(35 grame) de gelatină.

De marile. Adaogă la 2 pătrare (70 centilitre)  
de mustă pasată din marile prospete ferte în aburi

2 loți (35 grame) de gelatină disolvată și fertă și zahară după placă.

De portocală. Ferbi 10 loți (175 grame) de zahară cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, adăogă arăma frecată dela 2 portocale, mustul dela 3 lămăi mari și 5 mici și 2 loți (35 grame) de gelatină disolvată și străcori încă odată.

De gutu. Cam 8 bucăți de gutu crude le ferbi în aburi cu apă zaharisă și după ce le vei pasa, adăogă 12 loți (210 grame) de zahară fertă și 1 lotu (17 grame) de gelatină.

De căcăze. Storcă 2 pătrare (70 centilitre) de mustă de căcăze preste 24 loți (420 grame) de zahară și adăogă numai  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 grame) de gelatină, căci căcăzele se încheagă mai ușor.

De vinu. Tornă în 1 pătrariu (35 centilitre) de vinu albă de celu mai bună apă de zahară fertă cu dresuri și străcorată, și puș și 2 loți (35 grame) de gelatină.

#### Piftii de migdale. (Blancmangers).

Încăldesci ferbinte 2 pătrare (70 centilitre) de smântană nu pré grăsă, dară să n'o lași să ferbă, frecă în ea 8 loți (140 grame) de migdale pisate măruntă cu nișică smântană, care-le țină câtva timp în apă rece, și lași să stea 1 óră. Apoi străcori prinț'unu servietă, adăogă 1 lotu (17 grame) de gelatină disolvată, zahară cu arăma după placă. Până ce să răcescă acestu preparatul să așezi în apă rece și mestecă mereu să nu prindă scărță (pele, peliță). Înainte de a se slei umpli cu acăstă o formă, carea o cufundă în apă, și o scoți iarăși ori o ungă cu oleu de migdale. Punându formă în ghiață, și așează-o în apă rece după 1 óră o lași o noapte să se facă piftiile. În locu de smântană, poti mesteca migdalele pisate, care-le țină 24 óre în apă

rece să le poți curăți de căjă, în apă torni apă ferbinte, lași să stă 1 oră și le încălcăci iarăși să férbă; apoi adaogă celelalte ingrediente și purcești ca și mai în năîntre. La 2 pătrare (70 centilitre) de apă și trebuiește 12 loti (210 grame) de migdale, 10 loti (175 grame) de zahară,  $1\frac{1}{2}$  loti (25 grame) de gelatină și aromă de vanilie.

**Brunete și negri.** Ciocolata o disolvă în năîtică apă ferbinte, o mestecă pănă ce să va răci cu zahară și o frecă, și când va fi mărunță și rece adaogă cealaltă parte.

**Galbene.** Le facă piftiile bătându 4 gălbinușuri de ou cu zahară de portocală și cu smântană rece, adaogă cealaltă parte constatăre din 2 pătrare (70 centilitre) ferbinte și și 10 loti (175 grame) de migdale, 8 loti (140 grame) de zahară, 1 lotu (17 grame) de gelatină; care totă le străcoră printr'o cărpă.

**Verde.** Dacă puți în piftiș în locu de migdale 12 loti (210 grame) de pistăție la 2 pătrare (70 centilitre) de smântană, și completează colorea verde încă cu nițelă mustă de spenată.

**Rosii.** Le prepară piftiile totașă, ca și pentru cremă și adaogă mustă storsă prospătă de fragă ori de smură. Colorea o îmfrumătează însă cu mustă de acărmășă, amestecându-sucă de fragă, licuitoră de vanilie sau apă de trandafiră numai și numai spre a-le da piftiilor gustă.

**De migdale cu vanile ori cu maraschino**  
le poți mesteca și cu spumă de smântană.

**Aroma de café, de lămaia, portocală**  
și de vanile se amestecă cu smântană ca și cea cu cremă.

**În formă de damier.** Umpli forma cu piftiș de migdale, le lași să se închege, le deșerți din formă și tai din ele bucăți în patru colțuri, care-le

așeď colțu la colțu într'o formă lătăreață, și în locurile deșerte tornă cremă de ciocolată, dară să nu tornă crema de odata ci în maă multe rânduri, să nu să destrame bucătile.

Cu figură așeďată în lăuntru. Piftiiloru subțirele deșertate din forme le poți da formă după placu; spre scopul acesta cufundă formele în apă ferbinte, deșerți piftiile din ele, le așeďă în forma ănsă cu oleu de migdale și o umpli cu altă coloare de pifti.

Pistrițate în dungă de mai multe culori. Tornă în formă pe schimbate pifti albe de migdale cu vanile, roșii-rosa cu sucă și aromă, verdi de pistachio și brunete de ciocolată, dar din fiecare coloare de câte 2 ori cum să va fi sleită pătura tornată mai înainte.

### Ureză sleită ca piftiile.

Cu fragă. Ferbi cu smântană 5 loti (87 grame) de ureză și 4 loti (70 grame) de zahăr până să se va muia, amestecă 1 lotu (17 grame) de gelatină englezescă, 6 loti (105 grame) de zahăr și 1 pătrariu (35 centilitre) de fragă pasată, și îndată ce să se va răci de totu, adaogă spuma dela  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântană; apoi așeďă totu urezulă în formă. După ce lăi alesă și lăi deșeritată din formă, lău garneză cu fragă alese, frumosă și presată pe deasupra zahără.

Cu mările. Să prepară întocmai ca celu cu fragă, dară în locul fragiloru paseză mările răscopă și adaogă acestu među la ureză, puă în prejuru-lui mările ferte în aburi.

### Pudingă.

Rece de cabinetă cu fructe. Bați  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântană cu 6 gălbinișuri de oă și prepară crema, în care puă după ce să se va răci 1 lotu (17 grame) de cleiu de morună. Într'aceia bați

$1\frac{1}{2}$  pătrariū (35 centilitre) de smântână și facă spumă, carea o adaogă la cremă punândă și zahară. Jumătate o bagă într'o formă găvănosă și o puă să se sleiască, o provedă apoi cu fructe ferte în abură tăiate bucături cubice, d. e. cu marile, feliă de pepeni, gutui, ananasă; în fine umpli forma cu crema, și puă să se sleiască.

**Rusească.** Disolvă 1 lotă (17 grame) de cleiū de morună sau 2 loții (35 grame) de gelatină în lapte, adaogă  $\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de smântână, 12 gălbinișuri de ou și 6 loții (105 grame) de zahară și prefaceă cremă. În timpă ce să răcescă puă zahară, rumă și 4 loții (70 grame) de stafide, și cândă va fi rece, adaogă  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (53 centilitre) de smântână prefăcută spumă; cu aceasta umpli o formă provăduță cu băcăi, și lași să se sleiască.

**De ureză cu mere.** 6 loții (105 grame) de ureză fertă grosieră dar mole cu smântână, zahară și vanilie, lău frecă în timpă ce să răcescă cu 1 lotă (17 grame) de gelatină fertă grosieră, apoi amestecă  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de spumă de smântână cu zahară de vanilie, și bagă aceasta într'o formă de pudingu două stratură cu feliă de mere ferte în apă cu zahară și vină.

---

### Şoto.

#### Cunoștiințe pregătitore.

---

##### Prepararea şotoului și a cremei.

Băță gălbinișurile de ou cu fluiditatea zaharisită (la şoto: vină ori mustă, la cremă: lapte dulce); tornă în vasul său făcut să spere acestu scopă (ligeană de şoto) și băță punându-ți vasul pe focă cu năoia de spumă sau cu o nuă de măstecănu curățită de scortă până va începe a clocoa; sau puă preparatul într'o școală strimătă

dar înaltă la focă și bață bărbătesce pănă să va face șotoulă. Cum începe a să urca în susă, tragă vasulă de la focă și bață mereu pănă să va îngroșa și va spuma; apoi dai șotou îndată la masă, său de vrăi a-lă da rece, bață vasulă în apă rece și bață mereu pănă să va răci. Când faci cremă din lapte dulce e mai bine, să nu cumva să se încheje laptele, a-lă ferbe și stră-cora mai cu samă cându-întrebuișteți lapte dulce bună. De cumva sără închega cu toate acestea laptele, amestecă în elă vrăi câteva gălbinișuri de ouă. De vei pune în cremă făină (la 1 pătrariu [35 centilitre] de lapte o linguriță de cafea de făină în locu de 2 gălbinișuri de ouă), bață și frecă făină mai întâi cu gălbinișurile de ouă bine. Poți bate fluiditatea cu gălbinișuri de ouă recă, fiindu-ferbinte, dară trebue să bață bine de samă.

**De portocale.** La  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de zamă de portocală și trebuesce  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de zamă de lămaia,  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de apă, 10 loturi (175 grame) de zahăr, carele lău ferbi în apă și  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de gălbiniș de ouă.

**De punciă.** La 1 pătrariu (35 centilitre) de ciauă rece de socă și trebue zama dela o lămaia și dela 2 portocale, zahăr și rumă după placă și 8 gălbinișuri de ouă.

**De rumă ori de licuioră.** Faci din vină ușoră șoto obișnuită și amestecă în elă vrăi două trei linguri de rumă sau licuioră după gustă. La 1 pătrariu (35 centilitre) jumătate maraschino, jumătate zamă de portocală și trebuesce zahăr după gustă și 8 gălbinișuri de ouă.

**De mustă.** Mustă storsă din pome culese prospete și trebuesce 1 pătrariu (35 centilitre) la 8 gălbinișuri de ouă și zahăr după placă.

Vișinile le piseză cu simbură cu totu și storcă mustulă printr-o cărpă. De vei întrebuiță mustă de fragă ori de smeură, adaogă și nițică zamă de lămăia.

**D e v i n ū.** Bață într-ună pătrariu (35 centilitre) de vină bună 8 gălbinușuri de ou și 8 loții (140 grame) de zahăr și și mai multă după gustă. Vinulă și zaharulă pot să 'lău adaogă fertă și rece și la 1 pătrariu (35 centilitre) de fluidă iată  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de gălbinușă de ou. De va fi vinulă tare, bață în elă nițică apă ori zamă de lămăia.

**C u răsuri de biscuită.** Ferbă 7 loții (122 gr.) de zahăr într-o jumătate de pătrariu (17 centilitre) de apă până să se limpezi, lasă-lău să se recescă și 'lău bață cu 9 gălbinușuri de ou, adaogă licuitoră de vanilă după gustă și bață până să se va recăzi; acum 'lău puță grămadă într-ună castronă provăduță cu răsuri de biscuite și aședă castronulă pe ghiata sărată. După vîr'o căteva ore vrîndă a 'lău da la masă, presări preste elă răsuri de biscuită, și dați cu elă prăjitură măruntă.

**C u s p u mă de l a p t e d u l c e.** Amesteci șotoulă preparată din  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de malaga, 5 gălbinușuri de ou și zahăr după gustă îndată ce să se va recăzi cu  $\frac{3}{4}$  de pătrariu (27 centilitre) de spumă de lapte, puță substrată de pome sub elă și 'lău tornă într-o crustă.

**R e c e.** Aședă ăla sau ligeanulă cu șoto în apă și 'lău bață mereu până să se va recăzi; apoi 'lău puță grămadă în castronă, iară castronulă 'lău aședă în ghiată. Înainte de a 'lău da la masă servescă împreună prăjituri mărunte și pome ferite în aburi.

**C a l d ū.** Prepară șoto după gustă, 'lău tornă grămadă anca caldă în castronă și înfigă în ele corinte sau biscuite, sau dați împreună prăjitură măruntă sau biscuită cu salsă sau pome ferite în aburi, care-le aședă în castronă și șoto pe deasupra.

### Şoto substratū.

**Cu biscuite.** Aşedī într'unū castronū biscuite saū felii de pâne de biscuitū unse cu salsă saū provădute cu pôme ferte și deşerți pe de asupră-le şoto după placū. Preste aceste felii bată 4 ouă și 8 loți (140 gr.) de zaharū cu vanile, care-le bată cu varga de spumă și ţină vasulū în apă ferbinte pănă să va îngroșa prepratulū, apoī adaogă 8 loți (140 grame) de faină de cartofă și cocă într'o formă lungăreată. Aceste felii le aşedī în formă de rugă în castronū și deşerți preste ele şoto de rumă ori de portocale ori maraschino.

**Cu felii de salsă.** Tai felii de o potrivă de mari din frânzele, cărora le aș rasă cōja saū din prăjitură fragete și le prăjesci pe de o lature cu unsore, le ungă pe cealaltă cu salsă și puī o adouă felie pe de asupră-le, apoī le moī nițelū în vină roșu zaharisită, punându castronulă pe vatră caldă, presări pe de asupra scortișoră, acoperă cu şoto și îndată dai măncarea la masă.

### Şotouri și sosuri pentru aluatū (prăjituri).

**Sosū de marile.** Puī să ferbă două linguri de sală de marile cu zama dela două portocale saū cu vină albă și cu nițelū zaharū și tornându acestu sosū într'unū tasă de sosū, 'lă dai pe lăngă prăjitură.

**Chaud eau (şodo) și cremă.** Acésta să face cu dresurile arătate la locul său. Crema trebuie făcută mai subțire pentru pudingă și alt. adăogându-se la prăjitură într'unū tasă de sosū. Crema de cafea se gătesce din cafea amestecată pentru ca să capete față. Cându să dai aceste sosuri reci lăngă prăjitură, amestecă în ele spuma de lapte și le puī să stea în ghiață.

**Şoto de ciocolată, negru.** Ferbi într-unū pătrariū (35 centilitre) de apă, 8 loți (140 grame) de ciocolată răăuită, 8 loți (140 grame) de zaharū pisatū, aceste ansă trebuescă amestecate și frcate bine

în nainte de a le ferbe; după ce să va îngrosa șotoulă, 'lă lașă să se răcăsească nițelul și apoi 'lă deșerți preste pudingă (coctul) sau bață vr'o câteva gălbinușuri de ou și puțină lapte și apoi le tornă în ciocolata dela focu.

**Șoto de caramelă.** Moia 12 loți (210 grame) de zahără în apă, lasă-lă să se topiască și apoi ferbe-lă până să va rumeni, și îndată 'lă deșerți într'altă vasă sau 'lă puț în apă, și apoi 'lă deșerți pe deasupra prăjiturii.

**Spumă de marile, rece.** Amesteci și frecă cată să poată de multă 2 linguri pline de salsa de mările cu 2 linguri de zahără și apoi adaogă la aceasta pică de pică  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte bătută.

**Mustă de pome.** Mustulă fertă de pome 'lă puț în prejurul pudingă scosă din formă, sau și într-unu tasă separată.

**Mustulă storsă prospătă de fragă,** de cocaže și alt. îndulcită cu zahără 'lă puț să ferbă numai nițelul ca să și țină față, sau frecându zahără în elă 'lă daă rece.

**Mustulă dela pome călite** (ferte în aburi) sau salsa subțiată o înferbență, bață  $\frac{1}{2}$  de lotă (8 grame) de făină cu nițelul vină și o mestecă cu mustulă ferbinte până ce începe să ferbă.

**Spumă de pome.** Bață două albușuri de ou în spumă preparată și înferbență totdeodată 1 pătrariu (35 centilitre) de mustă de pome sau salsa de mările subțiată, și din aceasta tornă nițelul căte nițelul în spumă până și va capăta spuma față și gustă, dară să fiă groșcioră, și acesta o deșerți în formă de cunună în jurul pudingă (coctulu).

**Sosă de persică.** Ferbi împreună în vină albă cu zahără salsa de persică sau carneala persică pasată și prospătă.

**Soto de portocale**, sau sosu. Ferbi zama dela 2 portocale si o lămăia cu 6 loti (105 grame) de zahar disolvat in apă si dresu (mirosu, aroma) de portocală, si 'lău dai lăngă prăjitură sau 'lău torni preste ea.

**Sosu de punciu**. Faci soto subțire de portocale si torni in elu rumu cătu vei socoti a fi de ajunsu.

**Soto de salsa**. Ferbi salsa de marile cu nișcă apă. Salsa de smeuri sau de cōcăze pasată e de regulă destul de subțire.

**Sosu de vișine**. Ferbi vinu roșu cu zahar si cu o bucațică de scorțisără, scoți in fine scorțisără afară si torni in acestu sosu zama de vișine.

**Sosu de vinu**. Mesteci într'o sticlă cu madeira (vinu) o linguriță de cafea de faină, 1 lotu (17 grame) de untu, 6 loti (105 grame) de zahar, 3 gălbinușuri de oū si 1 prisă de sare, mesteci mereu in acesta punându-o la focu, si si după ce să va înferbentă mai mesteci in sosu.

### Cremă.

**Aromă si gustu pentru bucate dulci.**

#### Cunoștiințe preparative.

**Amestecarea aromei (mirosului) si gustului pentru bucate dulci.**

La cremă si bucate dulci aplici aroma in modul urmatoriu: Vanilea sa taiă bucați de o jumătate de policariu (3 centimetru) si se ferbe in 1 pătrariu (35 centilitri) de lapte dulce grosioru; apoi sa acopere vasul cu ceva si sa pune la o parte si răcindu-se vanilea o străcori prin pândă. Pentru unele măncăruri o tai măruntu, o pisezi cu zahar si cernându-o o folosesci. Scorțisără se ferbe tăiată bucați in lapte dulce sau să si pisează măruntu mai adeseori. Cafea. Bagă

4 loti (70 grame) de cafea prăjită de curând pănă este anca ferbinte nemăcinată într'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte ferbinte, acoperi vasul și apoi o străcori, sau pu în lapte cafea negră preparată tare. — Zaharul pîrjolită (vedi cum se gătesc) se pote ferbe în lapte dulce 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte la 3 loti (52 grame) în locu de apă. Ciocolata. Stropesci 4 loti (70 grame) cu apă, mesteci și o freci la focu să se facă mărunta și torni în ea în mai multe rînduri 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce. Ciaiu. Pu o linguriță de cafea în 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce și străcori îndată ce să răcesc. Aroma de lămăia ori portocală frecată pe zahar o adaogî numai cându bați crema. Ananas. Mustul storsu din ananasu prospetul lă torni în lapte, sau ferbi cu elu aroma din cojă sau mustul dela ananasu fertu în aburi. Migdale și alune. Curăti și pisez 4 loti (70 grame) de migdale și le bagi în 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce și după ce să va răci, străcori prin sită; totașa și migdalele prăjite în zaharul. Din maraschino, rumu sau aracu mesteci cu crema vr'o câteva linguri. Poti aplica și câte două arome, ce să potrivescă una cu alta, d. e. vanile cu zaharul pîrjolită, portocală cu rumu și alte.

De ananasu. Bați 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 6 gălbinișuri de ou, 3 loti (52 grame) de zahar și torni nișelul mustul (zamă) de ananasu fertu în aburi.

Decaramelă. Pîrjolesci 4 loti (70 grame) de zahar și lă ferbi cu 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte apoi bați în elu 6 gălbinișuri de ou.

De ciocolată. Disolvî în apă ori lapte 4 loti (70 grame) de ciocolată și o ferbi într'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce ferbinte apoi bați răcindu-se 6 gălbinișuri de ou și 4 loti (70 grame) de zahar.

Cu adaosă pentru umplutură la prăjitură. Acăsta să prepară mai grosioră în modulul acesta: Facă cremă din o lingură de cafea de faină, 6 gălbinușuri de ou, 6 loti (105 grame) de zahăr, 1 lotu (17 grame) de untu și 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce cu aromă, și amestecă în ea 3 loti (52 gr.) de migdale (bonbonuri) pisate măruntă (macrōne) sau migdale prăjite; sau adaogă în locul macrōnelor, 4 loti (70 grame) de pistătie, 2 loti (35 grame) de migdale, 1 lotu (17 grame) de citronată pisată măruntă, stropită cu rumă la cremă de portocală.

De cafea. Amestecă în lapte dulce cafea bună și zahăr câtă 'ti place și bați 1 pătrariu din ea cu 6 gălbinușuri de ou, sau adaogă numai aroma ca felii în lapte dulce.

De licuioră și de rumă. În cremă din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 6 gălbinușuri de ou și 5 loti (87 grame) de zahăr, amestecă 3 linguri pline de maraschino, sau de altă licuioră, sau 2 linguri de rumă ori de aracă.

De portocală. Într-unu pătrariu (35 centilitre) de lapte bătută cu 6 gălbinușuri de ou și 4 loti (70 grame) de zahăr puș 1 lingură de zahăr de portocală.

De caiăiu (tea). Bați și prepară cremă din 1 linguriță de cafea caiăiu rusescă, 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, 6 gălbinușuri de ou și în fine adaogă niște rumă și zahăr de portocală.

De vanile. Ferbi vanile în 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte, străcoră și bați în elă cam 4 loti (70 grame) de zahăr, 6 gălbinușuri de ou de asupra flacărei păna să va face cremă cu spumă grăsoasă. În locu de vr'o două gălbinușuri de ou, care-le crută, poți pune 1 lingură de cafea de faină preparându crema cum s'a disu mai susu.

**D e c i o c o l a t ă c u s p u m ă d e l a p t e.** Ferbi 8 loti (140 grame) de ciocolată frecată în  $\frac{3}{4}$  de pătrariu (27 centilitre) de apă cu 8 loti (40 grame) de zahar, pănă să va îngroşa, apoi aşeşându vasul în apă rece mestecă pănă să va răci, bată acum unul către unul 4 gălbinușuri de oă, torni  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce prefăcută în spumă, umpli cu crema acăsta sticle cu gătul gros și le aşeşă între sloi de ghiată. Înainte de a da crema la masă, mați bată  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte spumă, și o grămadescă preste cremă.

#### Cremă bătută.

La 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte cu aromă amestecată și trebuie să 6 gălbinușuri de oă, 4—6 loti (70—105 grame) de zahar, care bătându-le una cu alta le prefacă de asupra focului în cremă.

**Cu z a m ă (mustă) d e s m e u r ă.** În cremă făcută din  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce, 4 gălbinușuri de oă și 4 loti (70 grame) de zahar amestecă, după ce să 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 prefăcută spumă, zahar după placă și cându-o dați, pune-o pe ghiată.

**Cu l i c u i o r ă o r ă c u r u m ă.** După ce să răcescă, o amestecă în spumă făcută din  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de lapte dulce; umpli cu ea torta scobită de biscuită, unsă cu zamă de marile, și puți stratură de stratură vișine fertă fără simbure printre biscuită. Față o netedescă de o potrivă să deviă plană, facă din spumă de lapte o grătie pe deasupra, și pe la margine aşezi bombone mici.

**Cu s a l s ă d e m a r i l e.** În cremă compusă din 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 6 gălbinușuri de oă, 5 loti (87 grame) de zahar îndată ce să va răci, amestecă 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce

bătută spumă, carea trebuie să o freci pe încetulă cu 8 loți (140 grame) de salsă de marile.

**Caldă.** Grămadesci cremă în castronă, însiglă în ea cörne ori biscuite, sau dai separată nisice prăjitură măruntă; sau o tornă într'o crustă de biscuită — de aluată sfârmicioasă, sau cu untă și așeďi pe la margine bombóne de vîntu.

**Cu spumă rece.** Deșerți crema, îndată ce o ai bătută destulă de grăsă, într'altă vasă, care-le 'lău bagă în apă rece sau în ghiață și bață înainte pănă să va reci de totu. Apoi o grămadesci într'ună castronă rece și dai cu ea prăjituri.

**Cremă în aburi, sau păhară de lapte, sau consomé.**

Ferbi laptele dulce bună și bagă în elu aromă după placă, și acoperindu-lă cu ceva, 'lău lași să se re căescă, străcori printr'ună servietă și bață ună pătrariu (35 centilitre) de astfeliu de lapte cu 8 gălbinișuri de oă și 4—6 loți (70—105 grame) de zahără, scutură într'ună păhară pentru cafea sau într'ună castronă adâncă pentru aluaturi, și 'lău lași să se sleiască în aburi. Spre acestu scopă așeďi păharulă ori castronulă în apă ferbinte cloicotindă, pui jară pe coperemēntă și lași să stea pe vatră cam  $\frac{1}{2}$  de oră. Apa ansă să nu férba, căci fiindă căldură pré mare, se desface crema de pe vasă, se sleiesce, sare și face beșici, și astfeliu nu e bună, căci trebuie să se închege numai cam ca laptele acru. Ca să cercă înțeipi în cremă ună păi chiar la mijlocă și de să va tină e crema vîrtosă de ajunsă. Apoi poți presăra pre cremă zahără, care-lă pîrjolesci cu ferulă de arsă zahără. De prepară crema în păhară, pui păharulă pe ună servietă așeďată în castronă, așeďi ună tasă, servesci crema rece ori caldă și adaogă la ea prăjituri mărunte. De vei da crema la masă rece, pui vasulă pe ghiață sau în apă cătu să pote de rece; poți garni pe deasupra cu spumă de lapte roșie ori albă.

**Consomé ardendă.** Bați bine 1 pătrariu (35 centilitre) de vinu, 2 linguri de rumu sau aracu, 6 gălbinușuri de ou și 6 loti (105 grame) de zahar, străcori în păhară ori în castronu, puți castronul în abur și torni preste cremă vr'o câteva linguri de rumu ori de aracu, care-le 'lău aprindă cându vei da crema la masă.

**Cu caramelă și maraschino.** 8 loti (140 grame) de zahar pîrjolită după ce torni preste elu apă ferbinte, 'lău bați cu 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, 7 gălbinușuri de ou și cu nișelă licuitoră de maraschino; apoi puți crema în aburi.

**Consomé de punciu.** Puți punciu bunu tare să se răcăsească și 'lău bați cu gălbinuș de ou, în fiecare păharu unu gălbinuș, ferbi consoméoa în abur și apoi o puți pe ghiață să se răcăsească.

### Cremă sleită.

**De ananasu.** Bagă într'o șålă 4 cojă de ou de zamă de ananasu fertu în aburi, 4 gălbinușuri de ou și 1 lotu (17 grame) de gelatină și bați acestea la focu păna să face cremă. Cându va fi crema rece de totu, adaogă spuma din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană, precum și ananasu tăiatu bucături cubice, și punându vasul în ghiață lașă să se sleiască.

**De caramelă.** Puți în ligénă 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană, 10 loti (175 grame) de zahar, 4 gălbinușuri de ou, 1 lotu (17 grame) de gelatină și freci acestea ținându vasul pe jaru păna să voru înferbenta, dară nu lașă să ferbă formalu. Acum mai bagă și vanile și zaharul prăjitu fertu în apă și străcori într'unu blidu afundu. Mestecându neîntreruptu în acestu preparat lașă să se răcăsească păna să va îngroșa, apoi amestecă spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană și umpli cu acesta o formă să se sleiască. Să iai aminte cându trebuie să amesteci ingredientele; căci de vei băga spuma pré curându, să topescă; de o

vei băga cându crema s'a sleită în parte, atunci nu poți amesteca spuma cu ea cum să cuvine.

**D e ciocolată.** Bați crema din 4 gălbinușuri de ou,  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântână și 8 loti (140 grame) de zahăr. Apoi disolvă 8 loti (140 grame) de ciocolată în apă ferbinte, și o freci la focu până să va subția bine; impreună cu gelatină  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 gr.) amestecă în cremă, adaogă cu încetulă în mai multe rânduri  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de spumă din smântână și o lașă să se sleiască în ghiață.

**D e nuci și de alune.** Pisezi cu nișcă smântână 6 loti (105 grame) de nuci ori de alune măruntu măruntu, și le bagă în 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână, adaogă 1 lotu (17 grame) de gelatină dissolvată și 6 gălbinușuri de ou. Tôte acestea le bați la focu și prepară cremă, carea o zaharișesc după gustu, o bați până să va răci, și adaogă spuma dela  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântână; apoi umpli cu acestu preparatul formă și lașă să se sleiască.

**D e maraschino.** Faci cremă din 4 gălbinușuri de ou,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântână și 6 loti (105 grame) de zahăr, adaogă 1 lotu (17 gr.) de gelatină și maraschino după gustu și cându va începe să se slei adaogă spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână.

**D e portocale.** Freci 12 loti (210 grame) de zahăr cu zama și cu aróma dela 1 portocală, adaogă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă, 5 gălbinușuri de ou și le bați tôte la focu până să va face cremă. Apoi adaogă la cremă 1 lotu (17 grame) de gelatină și cându se va răci crema, bagă spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână înrosită nișelă cu acărmășu; în fine umpli cu acesta o formă, lașă să se sleiască în ghiață, și deșertandu piftiile din formă le garneză cu pome ferte în aburi.

**D e gutui.** 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână, 6 gălbinușuri de ou,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre)

de zamă (mustă) de gutui, zahară după placă și 2 loti (35 grame) de gelatină le bați pe focă până să se face cremă, carea o puți să se răcăsească. Apoi amesteca spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană și lași să se sleiască. Când puți în castronu înfigi în ea corișite mici.

De rumă. Disolvă  $1\frac{1}{2}$  lotu (25 grame) de gelatină în lapte, adaogă  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântană, 8 gălbinișuri de ou și zahară; bați și prepară cremă și indată ce să se răci, amesteca în ea spuma din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană, zahară pisată și rumă și umpli cu aceasta forma.

De vanile din spumă de smântană. Frece 8 gălbinișuri de ou cu 8 loti (140 grame) de zahară cu aromă de vanile  $\frac{1}{2}$  de șoră, adaogă 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană prefăcută în spumă și 2 loti (35 grame) de cleiu de morună disolvat; umpli cu aceasta o formă, o puți în ghiață lăsându să se sleiască. Apoi dai prin sită 1 pătrariu (35 centilitre) de fragi răscopă, frece meșul acesta cu 6 loti (105 grame) zahară  $\frac{1}{2}$  de șoră, care preparatul lui tornă în prejurului piftiilor deșertate din formă.

### Cremă substrată.

Cu mere. Puți 7 mere mici întregi, curățite de coajă și scobite la mijlocul ferite în aburi cu zama loră scăduță cu totu într-un castronu, astupă merele pe de desubt cu câte o bucată de mără, le umpli cu salsa de marile și grămadesci pe deasupra cremă de alămaia facută din 4 gălbinișuri de ou.

Cu biscuită. Uză laturea internă a biscuitelor cu rumă și smântană dulce rece, le umpli amăndouă cu salsa, le aşează într-un castronu și grămadesci pe deasupra cremă de portocale.

## Şarlotte (păstăi).

De caramelă. Bagă într-o formă cremă de caramelă de ună degetă de susă și o lașă să se închege, presări pe ea stafide, bobe de strugure și pistătie tăiate lungăretă și așeți pe deasupra o făină de biscuită, carea o ungă pe din lăuntru cu salsă de marile și continuă astfelici pănă să va umple forma; mai pe urma vine ceva virtosu. Acum puă vasul să stea 2—4 ore în ghiață, deșerți și garnezii cu pome ferte în aburi și tortă.

De ciocolată. Umpli forma de cercu cu cremă de ciocolată împreună cu spumă de smântană și o puă în ghiață să se sleiască preparatul. Deșerți măncarea din formă și lipesci de ea felii din aluatul de Genua cu salsă de marile, care felii le tai mai mici ca piftiile, le retezi rotundă pe la vîrfu, și după ce le dai lustru presări pe ele pistătie tocate și zahăr cu grunji colorat roșu; în fine le usuci. În afundătură bagă spumă albă și pe suprafața cremei așezi pome.

De fragă. Dați prin sită 1 pătrariu (35 centilitre) de fragă, frecă međulă caștigată cu 6 loți (105 gr.) de zahăr cată de multișor, apoi 1 lotu (17 grame) de gelatină străcorată și spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană și umpli cu acesta o formă de cercu. După ce să va slei și vezi deșerta din formă, aplică pe de laturea șarlotii felii de o potrivă de late garnite cu ghiață și unse cu salsă din aluatul de Genua. La mijloc puă cu grămadă cu vîrfu spumă de smântană amestecată cu zahăr de vanile, și împrejurul piftiilor așezi gogosă jumătățile de curcanu, umplute cu fragă zaharisite.

De maraschino. În cremă de maraschino amesteci pome ferte în aburi tăiate tăeței și cu acestă umpli o formă provădută cu biscuite, sau lipesci biscuitele cu salsă.

Din mustă de pome. 5 gălbinușuri de ou, 16 loți (280 grame) de zahăr și 1 pătrariu (35 centi-

litre) de mustă de pome prospete le bați una cu alta de asupra foculuș ca și șotoulă, și apoi adaogă în timp ce să răcescă  $1\frac{1}{2}$  lotă (25 grame) de gelatină dissolvată, iară cândă va fi rece de totuș mai adaogă încă 1 pătrariu (35 centilitre) de spumă de smântană. Cu 1 óră înainte de a întrebuița umpli cu acestu preparatul o formă provăduță cu biscuite, carea o aşezi apoi în ghiață.

**S p u mă d e p i s tă t i e c a ș a r l o tă.** Opere 4 loti (70 grame) de pistătie, le curăți de cojă și le pișeză cu nițică smântană mărunță mărunță, apoi le dai prin sită. După acesta le amesteci cu 6 loti (105 gr.) de zahăr, cu 1 lotă (17 grame) de gelatină și cu nițică smântană, frecă ținându vasulă pe ghiață și adaogă spumă dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană. Așezi preparatul în formă și puți să se sleiască; deșerti din formă și lipescă imprejură piftii felii de biscuite cu salsa de marile, care felii trebuie să le fi făcutu cu lustru, stropită cu maraschino, presărată cu pistătie, și în fine uscată.

**C r e mă d e v a n i l e c a ș a r l o tă r u s e s că.** Ferbi  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântană mai subțire cu o bucată de vanile și după ce veți străcora și să va răci, adaogă 10 loti (175 grame) de zahăr, și 6 gălbinișuri de ou și bați fiindu vasulă pe focu până să face cremă. Până să va răci crema, adaogă 1 lotă (17 grame) de gelatină și bați punându vasulă în apă, mai încolo amesteci apoi 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană prefăcută spumă. Cu acăstă cremă umpli o formă provăduță pe de laturi cu biscuite și lași să se sleiască în ghiață. După ce veți deserta, garneză pe față cu pome ferte în aburi.

### S p u mă.

**D e a n a n a s ă c u p ó m e.** Pisezi međulă dela o jumătate de ananasă mică cu 8 loti (140 grame) de

zaharū și 'lū dai prin sită. Acum frecă în elū 1 lotū (17 grame) de gelatină cu zaharū fertū grosciorū, adăo-  
gândū 1 pătrariū (34 centilitre) de smântană prefăcută  
în spumă. A patra parte din acăsta o aşează într'o  
formă și lași să se sleiască în ghiață. Spuma o provezi  
cu pome ferte în aburi udate, cum suntu ringlote tăiate  
în patru; aldoilea stratū de spumă cu amarele (vișine)  
alū treilea cu marile, și garnezi piftia cu gogoșele mici  
de biscuitū sau cu vinde spaniole.

De ciocolată. Ferbi 6 loti (105 grame) de  
ciocolată cu smântană și cu zaharū, o străcori prin sită,  
amesteci cu ea  $1\frac{1}{2}$  lotū (35 grame) de gelatină și cândū  
să va răci, adăogă 1 pătrariū (35 centilitre) de smântană  
prefăcută spumă și zaharū, umpli cu acăsta o forma,  
carea o puă în ghiață sau în apă rece să se sleiască  
preparatul.

De migdale. Facă spuma din 1 pătrariū (35  
centilitre) de smântană și o amestecă cu 1 lotū (17 gr.)  
de gelatină disolvată, 6 loti (105 grame) de zaharū și  
atâtă esență de migdale cătă va trebui să-i dea gustu.

De marile. 10 bucăți de marile cătă se pote  
de cōpte le paseză și frecă medua ori međulă acesta cu  
8 loti (140 grame) de zaharū, amesteci apoi 1 pătrariū  
(35 centilitre) de lapte bună de migdale și 2 loti (35  
grame) de gelatină, apoi spumă din  $\frac{1}{2}$  pătrariū (17  
centilitre) de smântană și umpli cu acestu preparat o  
formă sau nisce păhară.

Marmorată. Colorezi o parte de spumă cu  
mustu de smeuriă, altă parte cu ciocolată disolvată, iară  
a treia parte o lașă albă cu vanile, și în fiecare ame-  
steci o cătăime de cleiū de morună ori de gelatină.  
Acum lașă toate trei porțiunile să se sleiască nițelū,  
umpli cu ele forma și le amesteci cu cuțitulă una cu  
alta, căci astfelii samănă a marmorată spuma îndată  
ce să se slei.

De nucă. Pisezi 16 loti (280 grame) de alune  
sau nuci cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de smântană

bună și străcori de mai multe ori printr'o cărpă ca și laptele de migdale. La acesta adaogă 1 lotă (17 grame) de gelatină, 8 loti (150 grame) de zahăr și  $1\frac{1}{2}$  de pătrariu (53 centilitre) de spumă de smântână, cu care umpli o formă provăduită cu băcăi, carea o aşezi în fine în ghiață.

**D e s m â n t â n ă c u v a n i l e o r i c a r a m e l ă.** În  $1\frac{1}{2}$  pătrare (53 centilitre) de smântână prefăcută bagă 1 lotă (17 grame) de gelatină englezescă, 8 loti (140 grame) de zahăr cu vanile pisată sau vr'o câteva linguri de caramelă gătită cu apă grosă, rece. Acestă preparață lău bagă într'o formă muiată în apă, carea o aşezi în ghiață spre sleire.

**D e p u n c i ă.** Frecă 4 loti (70 grame) de zahăr de 1 portocală și 1 lămâie, stocă mustul din amândouă acestea, adaogă 1 lotă (17 grame) de gelatină disolvată în ciaiu, 3 linguri de rum, spuma dela 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână și 4 loti (70 grame) de zahăr pisat; cu acestă preparață umpli o formă tescuită, sau păhară de cafea și lași să se sleiască.

### Nucșore de spumă cu cremă.

Facă spumă din 4 albușuri și formezi din ea nucșore mari de spumă și le aşezi în  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântână dulce ferbinte și zaharisită într'o tingiră lătăreață. Când vor fi fertă cele din urmă poți să le întorci pe cele dintai și când întorci pe cele din urmă scoți afară pe cele dintai. Rămașița din smântână o străcori pe deasupra și mai adaogă la ea să se facă 1 pătrariu (35 centilitre) și din acesta facă cu 6 gălbinișuri de ou o lingură de cafea de făină și zahăr părjolită o cremă și aşezi nucșorele straturi straturi printre cremă pe unu castronu.

**C u c r e m a d e c i o c o l a t ă.** După ce veți face și să va răci atare cremă adaogă spuma dela 3 albușuri

și salsă de marile preste fiecare stratulețu de nucșore, le acoperi cu cremă și le cocă.

### Spumă de lapte dulce.

În pahare. În spumă dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce amestecă 6 loti (105 grame) de zahară cu arómă de lămăia și portocală și 2 linguri de masă de rumă; bagă spuma în paharul de cafea, le aşează în ghiață și dai cu spumă prăjitură mărunte. Totușu asemenea servescă spumă amestecată cu café, ciocolată sau vanile totușu în paharul și dai prăjituri cu ea.

În ghiață. Umpli cu spuma preparată după gustuș capsule sau forme pentru înghețată, care le poți încheia bine, le cufundi în ghiață sărată și după ce voruștă acolo câtva timpușă deșerți spuma din ele punându-formă în apă caldă. Cu acăstă spumă dai la masă separată prăjituri de biscuită de aluată vol-au-vent sau de aluată de migdale.

### Spumă de smântână cu arómă și gustuș diversu.

Așează smântână luată grăsă dar cătuș se pote de dulce să stă vr'o căteva ore în apă rece sau o oră în ghiață, puș și castronulă ori ligeanulă totușu în apă rece ori în ghiață. Acum bați smântână cu nușoia de spumă sau fiindu în castronuș o bați cu nușe de mestecănuș cu rățită de scorță pănuș să se va forma spumă vîrtosă. De vei bate spumă în cantitate mai mare, scoți spuma cu lingura, o puș pe sită și bați cealaltă smântână pănuș nu va mai rămâne nicăi o picătură nespumată.

Cu ananasu. Tați din ananasu crudu ori fertu bucăți mărunte, le piseză cu zahară cu grunjură, paseză și lău amestecă cu spumă.

Cu ciocolată. 4 loti (70 grame) de ciocolată de vanile disolvată în  $\frac{1}{2}$  de tasă de café de apă și fertă o frecă pănuș să se răci și adaogă nișică spumă, apoi spuma acăsta cu 6 loti (105 grame) de zahară o

amestecă în spuma făcută dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântână.

**Cu mustu de fragi ori de smeurlă.** Storcă 1 pătrariu (35 centilitre) de bobe crude și freci în acestu mustu zahară după gustă; apoi amestecă cu elu spuma zaharisită din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântână și puș în ghiață. Față mai frumosă poți să-i dai cu mustu de acărmășu. Puș spuma grămadă într'unu castronu, înfigi în ea bobe de fragi alese, presără cu zahară, o așeḍă în ghiață și garnezi cu vinde mici, sau cu gogosă de curcanu jumătătite, în care ați grămadit bobițe cu zahară așeḍate reci.

**Cu café.** Mestecă și freci caffeoă tare, negră din 3 loti (52 grame) cu 8 loti (140 grame) de zahară punându-o pe ghiață, până să se va îngroșa și adaogă la ea spuma dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântână dulce.

### Spumă de castane.

Ferbi castanele și le piseḍi, după ce le-ați străcorată; apoi le amestecă și freci cu zahară, mustu de acărmășu și cu nișică spumă de smântână, străcoră totul prin sită și mai adaogăndu spumă, întrebuiuṇteḍi acestu preparată la garnitură.

**Cu maraschino.** Freci 12 loti (210 grame) de zahară în  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de maraschino și adaogă cu încetulă 1 pătrariu (35 centilitre) de spumă de smântână.

**Cu salsă de mările.** 4 loti (70 grame) de salsă o baṭă pe ghiață până să se va albi, apoi amestecă cu acesta lingură de lingură spumă cu zahară.

**Spumă roșiă.** Pentru garnitură coloreză rosa spuma zaharisită cu sucă de acărmășu, tornă nișelă rosolă, ori zahară de vanile sau apă de rose (trandafiri) să-i de gustă și aromă.

**Cu vanile.** Mestecă în spumă vîrtosă dintr'unu pătrariu (35 centilitre) de smântână 6 loți (105 grame) de zahără pisată cu vanile, dar vanile în urma urmatoră și o dați îndată la masă sau o țină pe ghiață până tă va trebui.

**Spumă de smântână în cruste.**

**Cu biscoiute.** Stropesci biscoitele cu maraschino, le ungă pe față cu salsă de marile și proveză cu ele o formă lătăreață pe de latură și la fundu să viă salsă spre în lăuntru; apoi dezerți în formă spuma cu aromă după gustă, o acoperă cu biscoiute, și o țină câtva timpă în ghiață înainte de a o dezerța.

**Într-o cunună din castane zaharisite.** Așezi o cunună compusă din 3 renduri de castane puse una preste alta muindu-le în zahără legată, ca să le poți lipi una de alta, la ală doilea rendu le așezi aşa ca să zacă acolo o castană unde se atingă două una sub alta, totașă și la ală treilea rendu. Acăsta s'o facă nemijlocită înainte de a întrebuiță mâncarea acăsta. În fine umplă cu spumă, care o grămadesci în cunună.

**În cercu sau în tortă.** Deserți într-o tortă de biscoiute scobită spumă cu aromă după placă; torta trebuie s'o puă mai întâi în cuptorul să devină sfârniciosă.

**Spumă de smântână cu garnitură de prăjitură.**

Grămadesci gurguiu spuma în castronu, înfigă în ea cornițe sau biscoiute sau dute din aluatul de migdale, care-le umplă cu spumă de altă coloare.

**Cu migdale, alune și alune turcescă.** Amestecă în spumă zaharisită vanile și migdale pisate sau alune necurățite de pelite, așezi spuma gurgui, puă împrejururi-i înghețată de marile ori de smeuri și garnezi marginea cu bombone de vîntu.

## Prepararea besamnelului.

### Cunoștiințe generale.

(Bechamel și are numele după inventatorului său).

Pentru aluatul său. Amestecă și frecă în 3 loti (52 grame) de untă ferbinte său în 2 loti (35 grame) de unsore de vacă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de făină pănă va da spume, dar să nu lași să se înferbinte. Tornă cu ogodulă 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte bună ferbinte și bați la începutul trăgându-vasul de pe focă, apoi pe focă pănă să se va forma aluatul subțire, care să se ia de pe lingură.

De pesce. Präjesci în untă bucăți de pesce cu rădăcină și dresuri, infăinezi, tornă preste ele lapte dulce și după ce vei străcora mai lași să ferbă și mai bine.

De carne. Tați rămășițe de carne de vițel și de pasăre, rădăcinile bucăți, adaogă vrăjărie câteva fire de piperiu și cuișore, 1 foaie de dafină și le ferbi în supă bună grasă pănă va scăda mustul. Acum ferbi crema în  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de supă și o străcoră. După acăsta prăjesci pănă să se va umfla într-un lot (17 grame) de untă, 2 loti (35 grame) de făină, amestecă în ea supă răcită și totată lapte dulce și ferbi pănă să se îngroșă, uneori să ferbe cătu de subțire recerându-o acăsta feliul bucatelor.

De raci. În 3 loti (52 grame) de untă de raci puți cépă tăiată potorei și 2 loti (35 grame) de făină; apoi 1 pătrariu (35 centilitre) de lapte dulce, străcoră prin sită și ferbi bucată pănă să se îngroșă.

De franzelă. Moi bine în lapte dulce sau în smântană dulce luată de pe lapte franzele, cărora le ai rasă coja, apoi le strivesc și fiindu moi bine și le frecă în untă ferbinte, cu care le ferbi pănă să se face un feliu de aluatul subțire, neted și (dar să nu fiă uscat) să se ia de pe castron să se desfacă.

### Soufflées cu șoto.

Cu gustū după placū. În șoto bunū preparam din 5 gălbinușuri de ou după ce lăi frecatū pănă să va răci adaogă spuma dela 5 albușuri și o lingură de făină și cocă suffleoă într'unū castronū.

Din portocale ferte. Ferbă o portocală mică dar zămosă cu ogodul să nu crepe (cam 3 ore) străcoră și o bață cu 5 loții (87 grame) de zahară și cu 5 gălbinușuri de ou; adaogă spuma dela 5 albușuri, grămadescă într'unū castronū unsu, presări migdale amestecate cu zahară pe deasupra și cocă bucate.

Cu șoto, cu substratū. Pune într'unū castronū biscuită muiată în licuitoră, grămadescă pe deasupra-i felii de persecă ori de mere infăinăte și coplete în unsore, care-le presări din grosu cu zahară și aședă printre ele vișine ferte în aburi, tornă preste tōte acestea șoto amestecată cu spuma dela 5 albușuri de ou și cocă nițelă.

### Soufflées de portocale.

Cu substratū de pome (fructe). Ferbă în apă cu zahară mere bune jumătățite cu zahară de portocală și după ce va scăde zama bine, deșerți mustulă acesta cu mere cu totu într'unū castronū, lău proveď cu pome ferte în aburi, și răcindu-se ungă cu cremă și cocă bucate.

Cu migdale. Bață bine 4 gălbinușuri de ou și 6 loții (105 grame) de zahară cu aromă frecată din o jumătate de portocală, adaogă 5 loții (87 grame) de migdale tăiate subțire, spuma dela 3 albușuri, (carnea) meșulă tăiată bucături cubice dintr-o jumătate de portocală și o lingură de cafea de răsuri de cornuri și cocă bucate într'unū castronū.

Cu făină. 5 loții (87 grame) de zahară cu aromă și mustulă dela o portocală și 5 gălbinușuri de

oū le baṭi bine, adaoḡi spuma dela 5 albușuri, 2 linguri potrivite de faină și coci în castronu.

Cu rumu. Pūi să se topiască 1 lotu (17 grame) de untu, adaoḡi o lingură de faină cu 3 gălbinușuri de oū, 2 coji de oū pline cu zamă de portocală, nițică zamă de lămaiă, nițică apă și 5 loți (87 grame) de zahară, le baṭi bine una cu alta și pūi și rumu păna să va face unu coctu delicat. După ce să va rēci coctulă baṭi cu 3 gălbiușuri de oū și cu zahară de portocale, adaoḡi spuma dela 6 albușuri și aședjă în formă pe bulinu cu pome ferte în aburi și coci sau ferbi măncarea în aburi.

### Soufflées de lămaiă.

Topescă 3 loți (52 grame) de untu, adaoḡi 5 loți (87 grame) de zahară cu aromă de lămaiă, zama dela o lămaiă și 5 gălbinușuri de oū și freci în ea la căldură stămpărată păna samănă a terciu subțire, apoi deșerți într'unu blidu și mestecă mereu păna să rēcesce, adaoḡi spuma dela 4 albușuri, umpli cu acesta forma provăduță cu zahară și ferbi măncarea  $\frac{1}{2}$  de óră în aburi.

Cu substratū de pome ferte. Să prepară așa: Umpli forma provăduță cu pome și migdale, ce trebuie puse pe hărtia cu materia descrisă de sufflé, pūi substratū de pome ferte de de subț și ferbi în aburi.

Din lămaiă fărtă. Ferbi lămaiă întrégă în apă păna să va muia, paseză și baṭi în ea 6 loți (105 grame) de zahară și 6 gălbinușuri, adaoḡi spuma și coci măncarea în castronu sau o ferbi în aburi.

Cu migdale. Freci de pe alămaiă aroma și-i storeci zama preste 5 loți (87 grame) de zahară pisatū, care l'u freci bine cu 5 gălbinușuri de oū; după acesta adaoḡi 2 loți (35 grame) de migdale pisate, 5 albușuri de oū ca spumă și o lingură de masă nu de totu plină de faină și coci în castronu.

Frecată cu zahăr. 5 loți (87 grame) de zahăr cu aromă și zama dela o lămaiă le bați și mestecă cu 5 gălbinușuri de ou, care-le adaogă unu căte unu, apoi deșerți spuma dela 5 albușuri, aședă gurguiu acestu preparată în castronu și cocă nu prezintă ferbinte.

### Rugă.

Cu citronată și vinu roșu. Moi felii în vinu roșu dulce, adaogă citronată, migdale și zahăr și deșerți pe deasupra gălbinușu de ou bătutu cu smântană dulce.

Cu fructe. Aședă printre felii, felii de mere călitate provăduite cu stafide și pignole sau felii de biscuitu ferte în apă cu zahăr sau vișine crude presărate cu zahăr sau ferte în abur.

Cu stafide. Bați  $\frac{3}{4}$  de pătrariu (27 centilitre) de smântană dulce sau și de lapte cu 1 ou și 4 gălbinușuri de ou, tai trei franzele fine răduite de căjă sau pâne pentru cafea fragă felii, care-le moi în preparatul de mai susu, și apoi le aședă pe fundul și pe laturile formei unse tare cu untu, presări preste ele bobe de strugure, stafide, pignole (sau migdale), zahăr și căjă de lămaiă și așa mai de parte până să umple forma, deșerți pe deasupra zama ce mai rămâne din preparatul bătutu, presări din grosu zahăr și cocă galbinu frumosu.

---

### Înghețată.

#### Cum se face înghețata.

Ceea-ce voiesc să înghețe, trebuie pusă în pivniță sau ori unde aiurea la recore în ghiață sărată sau și îngropată în ghiață. Pentru 1 ciubăru mare de apă plină de ghiață și trebuie 3—4 punctă (1 chilo 680

grame — 2 chilo 240 grame) de sare vîrtosă. Sarea o pisezi cu grunjură și o presără preste ghiață spartă, cu deosebire împrejurulă capsului. De vei avea ciubără strimtă cu cepă va fi mai bine, dară neavându te poți ajuta cu ciubără ordinariu de apă. Înainte de a pune preparatul pentru înghețată în capsulă (scafă) o pușcă acăsta pe ghiață să se răcăsească cătușe pote de tare, o stergă, o îngropă în ghiață să stea numai în cătva în afară (neacoperită cu ghiață), pușcă ghiață sărată împrejurul-i și o umpli. Și materia, ce o bagă în capsulă, trebuie să fiă deplină rece. Acum astupă capsula și o lașă să stă cătva timpă nemîscată; cu cătva va fi îngrediența din ea mai spirituosă, cu atata trebuie să stă capsula mai multă într'unu locu nemîscată. Cându începi să învărtesci capsula, stergă acăsta cătușă stă neacoperită, o apuci de törță și o învărtesci cătușă vei potă de iute împrejură. După căteva minute iați coperemēntulă josu, lăstă stergă și dați cu lopătăica josu ceea ce s'ar fi lipită pe la marginea-i; ceea-ce amesteci cu cealaltă materie și continui păna ce începe îngrediența a se îngroșa. Acum o amesteci și frecă să se netedescă, adăugă o lingură de zahără pisată măruntă ca pulberea, învărtesci iarăși capsula fără să închei coperemēntulă, apăsandu cu lopătăica de laturea capsulei, carea o învărtesci în modulă acesta. Dela acăsta lucrare și dela cantitatea zaharulu depinde de va fi inghețata fină și cu gustu; destulă că în fine trebuie să fiă ca untulă. După ce să va învărtosă de ajunsu o țină păna și va trebui, în ghiață. Apoi poți cufunda capsula în apă rece și o deșerți cu totulă, sau poți da înghețata în filingene de café scoțindu-o din capsulă cu lingura. De vrei să înghețe mai iute, poți băga în înghețată pe lăngă sare și salpetru și salmiacă pisată mare, din fiecare cete 4 loți (70 grame) și în 10 minute e gata. Astfelii de înghețată să pote prepara în casu de nevoie într'unu ligénă de fertă, care nu trebuie acoperită, dară înghețata o poți freca comodă, căci nu e aşa adeneu

vasulă. Vasul să mai pote învârti mai iute și și mai ușoră apucându de tórtă numai cu degetul. De vei îngropa ligene ori capsule sau forme în ghiață, trebuie să lasi să se scurgă apa de prisosu. Pentru atare înghiată pe minute nu trebuie să ferbi ingredientele, fiind acestea smântană ori sucuri, căci cele neferte îngheță mai iute.

**Pôme pentru înghețată.** Pasedi prin sită pôme moi, cum sunt: modolane, perseci, vișine și alt. și frecă în fiecare 1 punctă (560 grame) 2 punctă (1 chilo 120 grame) de zahăr pisată mărunță. După ce vei fi frecată mai multă de 1 óră, bagă materia acăsta în sticle de fertă în aburi cătu să pote de mici, care-le astupă cu dopă de papură și le pică cu răsină tînendu-le la unu locu răcorosu și uscată.

În locu de salsă se poate întrebuița înghețată preparată dintr'unu punctă (560 grame) de zahăr la 1 punctă (560 grame) de pôme pasate; carea o bagă în sticle (borcane), o ferbi în aburi, și și ține gustul că și cândă ar fi pôme prospete crude.

**Înghețată de ananasu.** În cremă din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană, 7 gălbinușuri de ou, 8 loți (140 grame) de zahăr amestecă îndată ce să va răci, spuma din 1 pătrariu (35 centilitre) de smântană, și puț preparatul în capsula de înghețată.

**De caramelă.** Pirjolesci 12 loți (210 grame) de zahăr și lău ferbi în 2 pătrare (70 centilitre) de smântană cloicotindă pănă să va topi.

**De șoto.** Prepară șoto din 2 pătrare (70 centilitre) de vinu bunu, 12 gălbinușuri de ou, 16 loți (280 grame) de zahăr și arómă de portocală, bați în apă mereu pănă să va răci și o pasedi ca și altă înghețată.

**De ciocolată.** Bați într'unu ligeanu pusu pe flacără 8 loți (140 grame) de ciocolată frecată, 8 loți (140 grame) de zahăr, 2 pătrare (70 centilitre) de

smântână, 6 gălbinușuri de ou, și acesta pănă să va îngroșa, și apoi punându ligeanul în apă continuă a bate și freca pănă să va răci.

De cremă. Băti 12 loți (210 grame) de zahăr în aromă de portocale și 8 gălbinușuri de ou și  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântână călduță, mai continuă a bate și pe foc pănă să va îngroșa și apoi și într'altu vasu pănă se va răci înghețata.

De alune. Bagă în smântână 2 pătrare (70 centilitre) ferbinte 12 loți (210 grame) de alune pisate măruntu cu lapte, lași să se răcescă, mai băti cu 12 loți (210 grame) de zahăr și răcindu-se umpli capsula.

De café. Bagă 4—5 loți (70—87 grame) de fire de café prăjită de curând și încă ferbinte în două pătrare (70 centilitre) de smântână ferbinte și o aco-peri. După ce să va răci o străcori și mai băti în ea 6 gălbinușuri de ou și 12 loți (210 grame) de zahăr (pe jaru) pănă să va inferbenta și îngroșa; o tornă apoi într'unu vasu anumită, ce să stă în apă rece, și mestecă în ea pănă să va răci deplină; apoi umpli capsula cu acestu preparat.

De castane cu rumu. Ferbi 12 loți (210 gr.) de zahăr cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de apă pănă va face beciu marl, lău mestecă apoi cu 1 punctu (560 grame) de castane ferte moși și pasate și adaogă 2 linguri de rumu și 1 pătrariu (35 centilitre) de spumă de smântână bătută.

### Înghețată de licuitoru,

Cu maraschino. Ferbi 16 loți (280 grame) de zahăr cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, amestecă zama din 3 lămai și  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de maraschino și băti pănă să va face înghețată.

Cu vanile. Ferbi 16 loți (280 grame) de zahăr cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, adaogă zama

din 2 lămaiă, licuitoră de vanile după gustă și niște suci de acărmășu.

**Înghețată de migdale.** Prepară cremă din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (52 centilitre) de lapte de migdale storsu din 8 loți (140 grame) de migdale dulci și 2 loți (35 grame) de migdale amare cu 7 gălbinușuri de ou, 8 loți (140 grame) de zahăr cu aromă de portocale; acăsta cremă o bagă rece în capsule, bați să se facă înghețată și amestecă în ea fiindu virtosă  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de smântană.

**De nuci.** Se prepară ca și cea de alune, ca să le poți desgheoca nucile mai ușor, le umfli ca și migdalele sau le țină în apă rece 24 de ore.

**De smântană de gustă diversă.** Se prepară acăstă înghețată ca și cea de vanile și aromă puță și în cremă. Maraschino și altăfeliu de licuitoră bagă în acăstă înghețată cându va fi mai gata.

În înghețată din  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de smântană tornă vr'o două trei linguri de rumă, și cându va fi virtosă, adaogă spuma dela  $\frac{1}{2}$  pătrariu (17 centilitre) de smântană, o mai bați câtva timp; bagă capsula în ghiață și este gata.

**De pistație.** Pisezi măruntă 5 loți (87 grame) de pistație cu smântană, le bați cu 2 pătrare (70 centilitre) de smântană, cu 6 gălbinușuri de ou și zahăr după gustă, preparându o cremă; pănu să va răci continu a bate pănu va fi gata înghețată.

**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 ciaiu rusescu, aroma dela 1 portocală și 1 lămaiă, zama dela 4 portocale și 2 lămai și cându va fi înghețată de jumătate, adaogă  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de rumă.

**De tutti frutti.** Amestecă în înghețata de lămaiă, portocale ori de ananasu pome tăiate bucaturi cubice ferite în aburi, precum: ananasu, pere,

felii de pepene, nuci, ringlote, gutui și alt. Așezi îngheteata gurguiu, sau umpli cu ea corșite făcute din coji de portocală, și o dai la masă pe unu servietă asternută în castronu.

**De vanile.** Ferbi o bucată de vanile în smântană și o lași să se răcescă. Apoi bați 12 loți (210 grame) de zahar, 2 pătrare (70 centilitre) de smântană și 5 gălbinișuri de ou pe focu pănă să va îngroșa; străcori cealaltă ingrediență, și o bagă în capsulă. Spre a conserva înghețata de vanile albă poti adaoga la 2 pătrare (70 centilitre) de smântană fiindu ferbinte spuma dela 3 albușuri, și o bați pe focu fiindu cu nușoa pănă să va ferbe spuma. Apoi pasezi și adaogă zahar după gustu.

**În forme.** De va fi forma cu colțuri, poti pune în fiecare afundătură altă înghețată și spațiul înternu 'lui umpli cum și va plăcă. În forme, ce samănă a pome să bagă înghețată de pome de același soi cum este forma. Apoi închiși bine forma, o învălu în hârtia de scrisu muiată în apă, și o cufundi în ghiață sărată tare, pănă aș'o dai la masă. După ce desfașori hârtia, stergi forma cu burete muiat în apă călduță ca laptele și deșerți înghețata din ea.

**Pome înghețate.** Pomele prospete (crude) de mai multe soiuri le așezi în capsulă straturi de straturi, presări pe ele zahar și picuri zamă de lămaiă. Capsula o cufundi și îngroși în ghiață sărată, stergi de mai multe ori de pe margine, și amesteci frumosel în ea să se amalgameze una cu alta tota materia. Cându vei vră a deșerța pomele în castronu, moj capsula în apă ferbinte lăsându-o ansă să stă nițel în apă, torni pe deasupra zahar legat călduțu, și pu castronul iarăși în ghiață. Pe penii preparați așa sunt forte gustuoși.

**Înghețată de musturi ferte în aburi.** La 1 pătrariu (35 centilitre) de mustu de pome adaogă

8 loți (140 grame) de zaharū fertū în 1 pătrariū (35 centilitre) de apă pănă să léga și zama dela 1—2 lămăi. De va cere trebuința îmfrumșetezī colórea cu sucū de acărmēsū, și răcindu-se bagă în capsula de înghețată. Pentru înghețată pe minute disolvă zaharulū în apă rece și 'lă bagă în înghețată. Cum să purcești mai de parte s'arătatū la locul său.

De sucū de pome și spumă de smântână. La 1 pătrariū (35 centilitre) de sucū storsū din fragi, smeuriă, marile, ananasuă, vișine, perseci și alt. amestecatū cu zaharū fertū adaogă spuma dela  $\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de smântână îndulcită cu zaharū, și o prepară ca și oră care altă înghețată.

### Înghețată în borcane de sticlă.

Ferbă 12 loți (210 grame) de zaharū în  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de apă pănă să va lega zaharulū, adaogă aróma dela  $\frac{1}{2}$  de portocală și  $\frac{1}{2}$  de lămaia, zama dela 2 portocale și 2 lămăi și atâta apă câtă să cere pănă la 2 pătrare (70 centilitre). Acum străcoră printr'o cărpă muiată în apă, o bață ca înghețata obișnuită, și cândă va fi vîrtosă de jumătate, umpli cu ea păhară de punciū și o dai dreptă beutură.

De ananasuă cu spumă. Prepară înghețata cum s'arătatū la înghețata de ananasuă, și amestecă în ea cândă va fi deja vîrtosă, spuma dela 2 albușuri de ou amestecată cu zaharū disolvatū rece. Apoi o bagă în păhară de șampane, și dai cu ea prăjituri mărunte ori cornete.

De ciocolată. În 16 loți (280 grame) de ciocolată de vanile disolvată la focu în  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de apă și amestecată și frecată bine bagă 10 loți (175 grame) de zaharū, 8 gălbinușuri de ou și 2 pătrare (70 centilitre) de apă; bață o cremă, mestecă mereu pănă să va răci, o tornă în capsulă, și o dai la masă de jumătate vîrtosă.

De granită. Să prepară numai de jumătate vîrtosă și din ori ce felie de alte fructe; în fine se bagă în păhară.

De licuitoră cu spumă. Amestecă în înghețată de smeuriă maraschino, apoi spumă zaharisită și umpli sticlele cu ea.

De pome cu vină. Înghețata de pome crude o amestecă cu a patra parte de vină bună și o servescă în păhară de punciu. În înghețată deschisă bagă vină albă, în cea închisă vină roșă.

De portocale cu șampanie. Prepară înghețata ca și cea de portocale, și îndată ce să va învârtoșă adaogă 1 pătrariu (35 centilitre) de șampanie, și o bagă în capsule cu gătul larg.

Punciu înghețată la romaine. În aroma frecată dela 2 portocale și 2 lămaie bagă și zama, adaogă 1 punctă (560 grame) de zahăr tocătu bucăți și  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de apă, lași să stă acoperită până să va topi zaharul și bați până să face înghețată. Când va fi vîrtosă înghețata tornă în ea  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de rumă, 1 pătrariu (35 centilitre) de șampanie și  $\frac{1}{4}$  de pătrariu (8 centilitre) de sirupă de ananasă, frecă și mestecă bine și dai înghețata în păhăruțe mici la masă.

Punciu à la glace. Amestecă în înghețată de punciu, rumă, adaogă și spumă vîrtosă zaharisită dela 2 albușuri de ou, o frecă cîteva ore și o bagă în păhară de punciu; — de asupra vei vîde că să formează o spumă albă.

#### Înghețata din pome crude.

De ananasă. Ferbi 16 loți (280 grame) de zahăr în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, bagă în elă bucăți de ananasă crudă ori fertă în aburi, le ferbi până să voră muia, tornă zamă de lămaie și străcoră prin sită.

De berberițe, fragi și de smeuri. La 1 punctu (560 grame) de medu din aceste pome amestecat cu zama de lămaiă iați  $\frac{3}{4}$  punctu (420 grame) de zahar fertu în 2 pătrare (70 centilitre) apă, sau disolvat în  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de apă. Colorea o poți îmfrumuseța cu mustu de acărmesu.

De cōcăze (rosincină, struguri). Ferbi 16 loti (280 grame) de zahar cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă sau lău disolvî în apă rece, adaogî 1 pătrariu (35 centilitre) de sucu storsu de cōcăze și dela 3 lămai.

De lămaiă. În zama dela 6 lămai amestecî aróma dela 1 lămaiă și adaogî 16 loti (280 grame) de zahar cu 1 pătrariu (35 centilitre) de apă fertă.

De marile. Ferbi 24 loti (420 grame) de zahar în  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de apă, lău deșerți preste 30 marile jumătațite curățite de cōjă și le lași să stea acoperite 24 de ore. După acestu timpu dai marilele prin sită și adaogî zama de lămaiă.

De persecă. Tați persecile curățite de cōjă felii, le presări cu zahar, torni preste ele vr'o cîteva lînguri de vinu bunu și le lași să stă mai multe ore. Apoi le pasezî și le bagî într'unu punctu (560 grame) de zahar fertu în  $1\frac{1}{2}$  pătrariu (53 centilitre) de apă și disolvat în apă rece și amestecî și zama dela 3 lămai. Colorezi înghețata rosa deschisu cu zama de acărmesu. Totasemenea poți pune în zahar pome re-scópte fără vinu și pasate.

De portocală. Freci aróma de pe o portocală, adaogî la ea zama dela 6 portocale și dela 1 lămaiă, ferbi 12 loti (210 grame) de zahar în 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, le amestecî uua cu alta și străcorî prin sită.

De gutu. Curățî de cōjă și le tați felii 6—10 gutu, apoi le ferbi în 1 punctu (560 grame) de zahar și în 2 pătrare (70 centilitre) de apă pănă să voru

muia, apoř le storcř printr'o cárpař și adaogř la acésta zamă de lámáia.

**D e struguriř.** Curăřti bóbéle rescópte de strugure de codiře, le strivesci și apoř le storcř printr'o cárpař. La 24 loři (420 grame) de astfeliř de sucú trebue să ferbř 12 loři (210 grame) de zaharř, apoř adaogř zama dela 1 lámáia.

**D e višine.** Spelř višinile, le pisezř și le storcř prin cárpař.  $2\frac{1}{2}$  pătrare (87 centilitre) de atare sucú 'lú amestecř cu 16 loři (280 grame) de zaharř fertuř in  $1\frac{1}{2}$  pătrare (53 centilitre) de apă sař 'lú disolvř in apă rece, adaogř in fine zama dela 1 lámáia.



### Bucate cu untuř de lemnř.

(După E. Steriade și C. Ciureu).

**A l u n e.** Curăřtă alunele, pune-le într'o tingiră cu sosuř de cépă străcuratř, sare și untuř de lemnř trebuiřtoruř, ună sař două linguriř de zaharř rumenitř, apă cátă le va cuprinde și lasă-le să scadă; de nu voruř fi ferte de ajunsă, pune-le apă mai multă.

**A n g h i n a r e.** Iař o cátimē de anghinare, curăřtă-le foile de din afară întregř și de acele din intruř tăiate in jumătate, de voruř fi tinere, iaruř de voruř fi bětrâne curăřtă-le de totuř, lásanduř-le numai fundulř, aruncă-le într'unuř vasuř cu apă rece una cátē una curăřtite și spălate tóte in vr'o 6 rendurř de apa rece; apoř iař o lámáia tăiată in două și fréča anghinarele cu zama eiř ca să nu sě inegréscă, aruncă-le iar in apă rece și lasă-le să stea vr'o 10 minute in acea apă cu lámáia; elátesce-le iar, pune-le într'o tingiră spoită, tórnă apă cátă le va cuprinde sař in raportuř cu frägeđimea loruř (une-orř nu trebue multă) tórnă untuř de lemnř in jumătatea apeř și pré puřină sare; apoř pune-le pe focuř

iute, lasă-le descoperite, deșertă-le și lasă-le să scadă iute, rămăindu în untă de lemnă, atunci deșertă-le într'o farfuriă, pune-le să se răcăsească și apoi dă le la masă.

**Ardei** (piperi grășii) umplută. Pregătesc urezulă totă ca la patlagele văzute și umpli ardei de cei dulci, tăindu-le codițele și curățindu-i de semințe; după ce-i vei umplă, pune-le iar codițele la focă, törnă două linguri de bulionă, 2 linguri de untă de lemnă, zamă dela o alămăia, apă cătă va trebui să ferbă, lasă-i să scadă și după aceia dă-i la masă.

**Bame.** Curăță bamele de cădă și le dă sare. Präjesci cépă în untă-de-lemnă, pe urmă opăresc bamele cu apă ferată și le storci, aruncându-le în cépă prăjită. După aceia pune puțină apă ferată și după proporțiune și băne de agurida sau zamă de patlagele roși și lasă-le să ferbă până ce scadă.

**Bostănei** tineri umplută. Bostănei curăță-i scobesci cu unuță cuțită subțire, ia meșulă loră, mestecă-lă în măsură urezulă trebuitoră, adică: după cățimea bostăneilor și celealte, piperiș, sarea trebuitore și cépă tăiată maruntă și prăjită. Mestecă tōte aceste împreună, umple acei bostănei, pune-i în tingiră cu 3 loți (52 grame) untă-de-lemnă bună și o lingură bulionă de patlagele, törnă unuță polonică de borșă și apă să trăcă puțină de asupra loră, acopere-i și pune-i la focă să scadă. De vreți să-i faci dulci, pune în umplutura de uresă o mână bună de stafide roșii fără simbură puțină cuconară, o lingură mică de zahăr, celealte țigănești susă și 2 linguri de zahăr rămenită, stinsă cu 2 linguri de borșă și turnată de asupra bostăneilor și apoi pune-i la fier să scadă în untă-de-lemnă. Acești bostănei pot să-i faci și cu borșă acru ca să-i dai ca supă la masă.

Cépă umplută. Curăță cépă potrivită de mărime și pune-o să se rămenescă puțină; apoi scote

înimă din ea, taiă-o măruntă și o rumenescă. Pregătesc cepusorele la locu și aședă-le într'o țigă să se mai rumenescă puțin; apoi pune-le în tingire, turnându sosu preste ele, 2 linguri oțetu, piperiu, sarea trăbuitore și o frundă de dafin; după aceea pune apă cătă le va cuprinde, 2 linguri untă-de-lemn și dă-le la focu să scadă. De nu și va plăcea cu sosu, rumenescă o lingură de zahară pisată, stinge-lă cu oțetu și lă tornă de asupra lăsându să scadă.

Chiftele de prăjă. Taiă prăjă bucăți, ferbe-i, fă o tocătură din ei cu piperiu, sare și ună mediu de pâne moiată în untă-de-lemn; fă apoi chiftele, prăjesce-le în untă-de-lemn, și dă-le la masă. Sau tocă și lătesce vr'o căteva bucăți de prăjă tăvălesce-le în făină cu apă și sare, prăjesce-le și dă-le calde la masă. De vei voi poți să dai chiftele și cu scordale.

Chilă cu borș. Opărescă chilu întregu scobită de ciocanu, prăjesce căpă în untă-de-lemn mai bineșoră sare, piperiu și urez, după proporțiune, puștăfide mărunte negri, și umpli chilu printr'ea foă, lă așeďi în ălă, lă umpli cu borș fertă, străcurată și lașă să férba cu puțină căjă de alămăia și puțină zahară. Cându lă puș pe masă lă taș frumosu totu felii.

Cracătiță ehnie. Spală cracătița în trei ape calde și pune-o să stea 30—36 ore în apă caldă; după aceea taiă cracătița pedisă în bucăți, străcără apa, în care a fostă moiată, pune untă-de-lemn de ajunsu, 2 pătrare (70 centilitre) de vinu, piperiu, sare, scorțisoră, nucșoră, zahară, stăfide fară simbură, cucunară și buționu de patlagele roșii în cătime trebuințosă; pune tōte aceste într'o tingire, tornă sosu păna va trece de trei degete de asupra componiței, pune capaculă, lasă să férba păna cându va scădea untă-de-lemn și atunci deșert' o și întrebuițeaz'o.

Cra staveți umpluță cu urez. Carăță cra staveți de căjă scobescă-l în lăuntru, dă-le sare, opă-

resce-î cu apă fertă, tăia cépă măruntă mai multă. După aceea prăjesce-o în untă-de-lemnă rumenă, pune ureză după multimea crastavețiilor, sare, piperiș, pătrânjei verdi tăiată maruntă, amestecă totuș la unuș locuș cu cépă rumenită, umpli crastaveți și cu acăsta amestecătură și ferbe-î păna suntă gata cu apă de verdețuri. Dacă vă esci poți pune și zamă de alămaiă. Totuș asemenea poți găti și dovelcei și cel albă.

**Culbeci ehnie.** Ferbe culbeci, scătei din casa loră, pune-î într-o tingire cu cépă prăjită, 2 linguri untă-de-lemnă sau uleiă de nucă, bulionă de patlagele, sarea trebuită, paprică, o frună de dafină, 28 loți (50 grame) de oțetă și apă cătă-i va cuprinde ca să ferebă bine, și apoi dă acăsta ehnie caldă la masă.

**Fasole (bobu verde).** Curăță fasole verde, prăjesci cépa, untă-de-lemnă în cratiță și pune puțină făină. După aceea aruncă fasolea verde în lăuntru și o lasă să se prăjescă puțină, după placere tornă puțină apă fertă, sare, puțină piperiș, oțetă și puțină usturoi (aiu) și le lași să ferebă bine.

**Gogosă mărunte.** Iaș 2 pătrare (70 centilitri) de apă caldă, sare, zahără măruntă, 2 loți (35 grame) de droșdiș, faină bună începându-a bate unuș aluată mai potrivită de vîrtoș și le lași pe urmă să dospescă. După aceea începi să rupă aluatul cu o lingură de cafea gogosă, le cocă frumosă în untă-de-lemnă amestecată după placere cu uleiă și le presări cu zahără.

**Hripiș iachnie.** Speli hripiș și i puș în apă rece de séra. Totuș cu acea apă i puș să ferebă păna să înmăia și prăjesce mai multă cépă în untă-de-lemnă. După ce aș fertuș hripiș i tăi bucățele potrivită, i arunci în cépă prăjită cu puțină sare, piperiș, pătrânjei, cójă de alămaiă, stafide de cele mari roșii. După aceea puș puțină zamă, în care aș fertuș hripiș, și lasă-i să ferebă bine, și-i dă la masă.

Supă de hripi cu borsă sau cu zamă de varză. Înmoi hripi în apă rece de sera ca să se înmioie. Totu cu aceeași apă i puș sa ferbă pănă să înmioie bine, i tocă mărunțel și i arunci în zamă de varză cu nițelă ureză, pătranjei verdi mărunți și piperi. După aceea le lași să ferbă nițelă la unu locu.

Linte. Pune linteală să ferbă la focu, după ce a fertă, prăjesce-o cu cépă și untă-de-lemnă, mai multă sare, piperi, pătranjei verdi și ferbe-o bine. Cine voește o face mai subțire (ciorbă), sau mai grăsă. Asemenea să gătesc și fasolea uscată.

Măslină măritată. Taiă cépă mai multă feluțe, prăjesce-o în untă-de-lemnă binișoră. După ce să rumenescă cépă, arunci măslină mari în lăuntru, puțină zamă de verdețuri, nițelă otetă, vină, puține foii de dafină și băne de piperi și o bucătică de zahără. Aceste trebue să le lași să ferbă bine.

Mazere zăvărită. Pune mazarea să ferbă la focu, după ce e fertă o dai prin răvăritoriul de mazere. După aceea mai ferbe-o puțină, aședă-o pe farfură, pune pe deasupra cépă prăjită în untă-de-lemnă, sare, piperi și dă-o la masă.

Midi pilavă. Ia o cătime de midi fără proșpete, spală-le bine în vrăo căteva ape, deschide-le, curăță partea necurată, și lasă-le la o parte pănă vei pregăti urezulă. Ia o măsură șiră care de ureză (după cătimea midiilor) curăță'lă, spală'lă în vrăo trei ape, apoi pune o cépă prăjită în untă-de-lemnă bună, piperi și sarea trebuită, untă-de-lemnă fără bună vrăo 4 linguri, pune međurile de la 20 midi desformate în acelă ureză și o lingură mare de bulionă de patlagele. Mestecă totă împreună, pune căte puțină în fiecare din midiile stătute la o parte, închide-le la locu, aședă-le binișoră în tingire, de va mai rămânea compoziția de aceea, törnă-o deasupra loră și cu măsură, ce aî măsurată urezulă vei pune 2 măsuri de apă și o lingură

mare de untă-de-lemnă; pune-le la focă iute să férbă descoperită, și cândă va scădea apa, aşedă-le frumosă pe farfurie și törnă restul peste ele.

**Patlagele roși umplute.** Alege patlagele potrivite, scobesce-le în lăuntru și umple-le cu ureză pregătită ca la patlagele vînăte; apoi pune-le puțină zamă de a loră, untă-de-lemnă trăbuită, aşedă-le într-un vas, în care vrei să le dai la masă, dă-le în cuptoră să férbă, și cândă vor fi gata, dă-le ferbinți la masă.

**Pătlagele vînăte umplute cu ureză.** Ia patlagele potrivite de mari, scobesce-le, lasă-le ca să stea în sare ună pătrăriă de oră, apoi opăresce-le cu apă elocotită, și lasă-le să se scurgă. Pregătesc ureză cu puțină cépă prăjită în lăuntru, o mână de gălete pisate, piperă, sare trăbuită, trei linguri untă-de-lemnă și o lingură bulionă de patlagele. Amestecă-le bine tôte, și umple acele patlagele; apoi aşedă-le în tingire, törnă de asupra loră sosul de la 2 cepă prăjite străcurate de mai nainte și dată prin sită (de voesci și o lingură bulionă de patlagele), apă pănă va trece de două degete de asupra, 6 sau 8 linguri de untă-de-lemnă, înădușă tingirea și lasă-o să férbă pănă va scăde. —

**Pesce rasolă cu felii de lămaia.** Taie pesce prășpetă bucățele, spală-lă și dai sare. Prăjescă o lingură de faină în untă-de-lemnă rumenă, aşedă pescele în lăuntru, pune apă fărtă pănă va trece preste pesce, felii de lămaia curățite de cojă, pătrânjei verdi tăiați măruntă, o bucătică de zahăr și băne de piperă și le lași să férbă bine și după aceea le dai la masă.

**Pescisoră cu nuci.** 1 punctă 4 loții (630 gr.) de faină bună o puț pe o scândură de bucate, iar  $\frac{1}{2}$  pătrăriă (17 centilitre) de apă cu puțină sare, 1 pătrăriă (35 centilitre) de untă-de-lemnă, le frământă tôte la ună locă potrivită de vîrtoșă. Dăpă aceea întindă

două foī frumose, ca să fie aluatulă mai fragătă puțină ungendu-lă cu untă-de-lemnă din noă. Taī puțină cépă măruntele, o puī să se prăjescă în untă-de-lemnă mai multă, piseză o farfurie de nuci și le puī tōte la ună locă cu cépă, stafide negri mărunte, zahară, cōjă de alămaiă să se prăjescă puțină cu tōte la ună locă. Fōia de aluată să fiă întinsă și puī din aceea umplutură cāte o lingură pănă ce să umple foia, o acoperă cu cealaltă fōia, le taī rotundă cu ferulă crestată și le cocă în untă-de-lemnă punendă zahară pe de asupra și le dai la masă.

**Plăcintă de icre.** Iaī 18 loță (315 grame) de icre tescuite, pune-le în piuliță de marmură și piséză-le bine cu 4 migdale curățite de cojă; după aceia scôte-le, pune cāte-o lingură untă-de-lemnă și piséză-le mereu; apoī iaī ună među de pâne moiată în apă, störce-lă puțină, pune-lă împreună cu zama de la o alămaiă, și cāndă să înălbesce e gata. Pune pe focă o tigăe cu untă-de-lemnă, lasă-lă ca să sfărăe, tōrnă aceea compoziția în tigăe, rumenesce-o, întorce-o și pe cealaltă parte, și apoī dă-o la masă, tăindu-o în ori ce formă. Mai rēmaindă bucăți poți să le tai în bucăți mai mici, pregătescă o cépă tăiată măruntele și rumenită cu piperiu, sare, bulionă de patlagele, 4 linguri de oțetă, puțină cōjă de alămaiă tăiată, 2 linguri untă-de-lemnă și o frundă de dafină. Tōrnă acestă sosă preste acele bucătele, dă-le vr'o 2 clocote și tōrnă-le în farfură.

**Raci cu fidea.** Curăță raci cu frumosă de cōjă, prăjescă cépă măruntele în untă-de-lemnă și uleiă, pune raci în cépa cea prăjită, puțină sare, piperiu și zamă de verdețuri, 1 pătrariu (35 centilitre) fidea saă și 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de supă cum vreă să o gătescă. După aceia piseză cojile dela raci, le amestecă cu puțină apă rece, le străcoră pe de asupra ca să le dai fată, storci o alămaiă și i dai la masă.

**Raci umpluță cu ureză.** Curăță raci cu frumosă ca să remăne cu coșiu pe ei pentru umplută, taī cépă

potrivită măruntelă prăjêndu-o în untă-de-lemnă amestecată cu ulei, 2 pătrare (70 centilitre) de ureză bine spălată, puțină sare, foi de pătranjelă verde măruntă amestecate la unu loc, începî a umplé coșulă racilor cu puțină din aceia umplutura. Pe umplutura rămasă aședî raci frumosă și i umpli cu apă de verdețuri ferbendă frumosă ca unu pilafă.

**Raci cu varză.** Pregătesce raci ca mai susă și pune gături de raci să se prăjescă cu puțină untă-de-lemnă; pregătesce apoi varză murată tăiată ca fidea, stârcă-o de moare și rumenesce-o puțină într-o tigăe cu untă-de-lemnă, pune în ea vr'o 30 bobe de piperiu întrigă, zamă de la o alămaiă fără simbură, 1 pătrariu (35 centilitre) de vină albă, o lingură bulionă de patlagele și găturile de raci prăjiți. Amestecă tăte acestea împreună, pune-le cu raci într-o tingire potrivită, mai pune untă-de-lemnă și lasă să scadă ca să iasă ca o pudincă.

**Raci prăjiți.** Ferbe raci, curăță-i însiră-i păișore cîte săse, tăvălescă-i în făină cu puțină sare sau făină făcută cu apă ca unu curcuit, și prăjescă-i în untă-de-lemnă; pregătesce apoi puțină sosă de alămaiă cu piperiu și untă-de-lemnă, și apoi dă'lă cu raci la masă într-o sosotieră. În lipsă de sosă, dă raci cu scordale sau cu sălată.

**Spenacă.** Îei 2 punți 8 loți (1 chilo 260 gr.) de spenacă verde, curăță-i frunțele și'lă spală în vr'o 4—5 ape reci, apoi opărescă-lă cu apă cloicotită și'lă törnă să se scurgă într-o străcurătore, dându-i și unu prafă de sare. Poți să'lă întrebuițezi făcându-chiftele, tocându spenaculă, pune făină, puțină cépă dată pe rădătore și vr'o 2 linguri untă-de-lemnă. Mestecă bine acestu aluată și fă din elă chiftele, prăjescă-le în untă-de-lemnă bună și dă-le calde la masă. Poți să mai facă din acestu aluată și tortă într-o tigăe potrivită.

Stridiș pilavă. Iaș o cățime de stridiș, spală-le fără bine, deschide-le și scote meșul loră la o parte; apoi pune o măsură de ureză spălată într-o tingire fără curată cu patru linguri de untă-de-lemnă, pune-lă la foc să ferbă fără sare, mestecă-lă de vîr' 5, 6 ori, apoi aruncă acele stridiș în lăuntru, mai pune puțină piperiu, o măsură și unu pătrariu (35 centilitre) de apă, după măsura urezulu, mestecă-lă și acopere-lă îndată, priveghindă să scadă și lă deșertă pe farfuriă.

Varză nemțescă umplută. Opăresce o varză, pregătescă ureză c' o cépă măruntică prăjită în elă, (de-ță place, o mână de stafide și cuconari), sare și o lingură de zahără. Apoi aruncă urezulă treptată printre frunze, legă varza c' o ață fără ușoră, pune-o în tingire turnândă 3 loți (52 grame) untă-de-lemnă, 2 pătrare (70 centilitre) de vină, bobe de piperiu întregi, 2 felii de alămaiă, astupă-o, lasă-o să scadă bine și răstörnă-o pe farfuriă.

### Beuturi.

#### Despre beuturi calde și reci.

Cum să se dea beuturile?

Abia ar mai fi să aminti, că vinulă la fiecare masă este de cea mai mare însemnatate. De aceia aci să va vorbi numai despre alegerea vinurilor și modulul cum să le dai la masă.

Ori ce soi de vină, fiă din patriă ori din străinătate, să poată servi îndată ce va fi curată și nefalsificată. De vei da la masă pe lăngă vină de masă (roșu ori albă), care să dă și pune pe masă numai și numai în carafe cristaline, de oră ce ori ce altă vină să dă în buteliș scosă de a dreptul din pivniță, unde să-ă păstrată, — se înțelege că aceste voră rămană pe

masă în totuști timpulă mesii, — de vei da dicu și altuști vinu mai bunu, celu de masă 'lă dați numai la desertu. La mese de totuști elegante, unde participă numai domni, să dă, chiaru cându puști asietele pe masă, vinu mai bunu, precum: Madeira, Sherri, Bordeaux și alt., la mancărui de carne vinu de Rinu, la friptură Șampanie. (Butelile de șampanie se ținu în apă cu ghiață pănă tî voru trebui.) Alte vinuri albe le ținu în apă rece; vinul roșu să nu-lă dați nicu decum rece, ci trebue să 'lă ducă mai de timpuriu în sala de măncatū, sau aducându-lă prospeti din pivniță, cufundă carafa pentru unu momentu în apă caldă. Cu prăjitură să dă vinu dulce (Ausbrucu) d. e. vinu de Tocai, Muscat-Lünel, și alt.

La mese mai simple te orientează după spesele, cele ale așa intrebuințatū la prepararea mesii, dați vinuri din patria. La mese mari e datina, a presenta punciu înghețatū în păhară (ponche à la romaine) îndată după rasolū; iară după café négră dați anca și licuitoru, precum: Curaçao, Maraschino, Anisette și alt. în păhare mici cu gura largă.

**Bere.** Se prezintă la dinele cu păharale anca înainte de rasolū și și la dejunu de furculiță, chiaru și sara cu mancărui calde de carne să dă berea înainte și și după ciaiu; la bufetu împreună cu vinu.

De voiesci a frapa șampania, adică alu țină rece în ghiață să degere nitelū, 'lă țină cam 2 ore. Purcedă așa: Puști în pivniță o vedriță, iară de pe butelia de șampanie telul și lași numai sforă, și așează buteliile cu șampanie în vedriță, umpli spațiul golu cu sloiuri de ghiață. Vedrița cu buteliile de șampanie o așează chiaru la începutul dinelui intr'unu unghiul alu salei de măncare, și în momentul, cându vei a da la masă șampanie, scozi buteliile din vedriță, deslegă sforă dela ele și le destupi.

**Episcopu caldū.** Bagă cojile tăiate subțirele de pe o portocală amară și de pe una de jumătate

dulce în 2 pătrare (70 centilitre) de vinuș roșu, care-le 'lă lașă să stă acoperită 8 șile; apoi ferbă 1 punctă (560 grame) de zahară pănă la gradulă 4. și amestecă cu acesta zama dela o portocală și vinulă preparată, după ce să se va răci. Din acestu extractă conservată în sticle dați cu vinuș roșu ferbinte; și iatăți episcopul!

**Episcopuș rece.** Ferbă una cu alta: 1 cupă (oca,  $1\frac{1}{4}$  litre) de vinuș roșu mai mole,  $\frac{1}{8}$  de pătrariu (4 centilitre) de apă și 1 punctă (560 grame) de zahară. Într'aceia tornă într'o șăla zama curată dela o lămaiă, adaogă o bucată de vanile,  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de rumuș și vinulă ferbendă, care-le 'lă lașă să se răcescă, acoperindu-le cu ceva. Umpli cu acestu preparată sticle, care-le poți păstra cu ani. Să dă la masă în păhară de cafea, dându și apă prospătă cu elu.

**Cacao.** Amestecă una cu alta bobe de Cacao fripte și pisate cu cojile loră cu totuș, și ferbă 3 linguri de masă într'unuș pătrariu (35 centilitre) de apă ferbinte, lăsându să ferbă cu ogodulă  $\frac{1}{4}$  de óră. Apoi tornă în cacao o lingură de apă rece și tragă șăla la o parte să se limpedescă zama. Să bea acestu preparată ca și caféoa, cu lapte și cu zahară.

**Cardinalul.** Curați de cójă unuș ananasu de mijlocu și 'lă taș feliș subțiri rotunde, tornă preste acestea vinuș roșu bunu și acoperă vasulă. După câteva óre adaogă  $1\frac{1}{2}$  punctă (980 grame) de zahară și 1 pătrariu (35 centilitre) de apă, lașă să se topiască zaharulă, străcoră totulă într'o butelia de șampanie, umpli cu această mistură carafe, care-le aşează înainte de a le da la masă cu ghiață.

**Ciocolată.** La 3 tasuri mari de cafea pline cu lapte taș 6 loti (105 grame) de ciocolată, carea o bagă într'o tigă cu nișelă lapte rece, și o lașă să se topiască mestecându bărbătescă în ea. Apoi adaogă celaltă lapte rece; ferbă ciocolată, o tornă într'unuș vasu înaltu dar' angustu și o lașă să stă cătva timpu; apoi

o bață bine și o dai la masă. De vrăi să fiă ciocolata cu spumă, puță în locu de lapte smântână dulce, și cândă vei bate-o, bagă spuma în tasuri, deșerți în lăuntru ciocolata să se urce în susă de asupra tasurilor. În fine poți presăra pe de asupră-î Zaharul pisat și ciocolată frecată, și pîrjolescă Zaharul cu ferul arsă.

**Ciocolată cu apă** să prepară ca și cea precedentă, dară trebue să ia și a proporțiune mai multă ciocolată și să o frecă mărună. Lăngă atare ciocolată dai pâne de lapte, chifle cîpte, sau felii de franzelă.

**Crampampoli.** Tornă într'unu blidă de pămentă o sticlă de vină, puță de asupra blidulu unu grătariu de feru, ce să se potrivescă pe blidă, și pe grătariu o bucată de Zaharul muiată în aracă, care-le lău aprindă să se străcore prin grătariu în vină. În modulă acesta consumă 1 punctă (560 grame) de Zaharul topindu-lă cum să arătată mai susă; în fine poți adaoga 1 pătrariu (35 centilitre) de șampanie. În locu de vină poți face crampampoli din vinarsă (rachiul) dară acăstă beutură va fi fără tare.

**Vină cu ouă.** Bață și frecă una cu alta 6 gălbinișuri de ouă, 16 loți (280 grame) de Zaharul pisat și tornă preste acestea zama dela  $\frac{1}{2}$  de portocală păna să va îngroșa făcându spume; apoi adaogă 1 pătrariu (35 centilitre de vină roșu, în care ai fertu nițică vanile bătându mereu în preparat cu nușoia de spumă; și dai vinulă caldă în păhară cu gura largă.

#### Beuturi pentru morboși (bolnavi).

**Apă de mere.** Ferbi păna să va muia unu mără mare coptă, necurățită de cójă, acrișoră în 1 pătrariu (25 centilitre) de apă, deșerți apoi apa după ce să va răci și limpezi și o îndulcescă cu Zaharul.

**Apă de pâne și de cărbuni.** Prăjescă vrăcateva felii de franzelă ori de pâne pe amândouă latu-

rile frumosū brunetū și le pune ancā fiindū ferbinți intr'unū păharū de apă rece prăspătă, lași să se răcăscă apa acoperită cu ceva, apoi o străcori.

**A pă de orză (orgeade).** Ferbi cam  $\frac{1}{4}$  de punctu (140 grame) de fire de orză întregi și sterse numai în 1 cupă ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă pănă le va crepa plăva, lași să stă cătva timpă, și străcori apa prin sită dăsă ori printr'unū servietū.

Acesta apă să dă sau numai pură, sau amestecată cu nițică zamă de lămaiă sau cu vinū și cu zaharū. Prefăcendu-o însă în lapte de migdale cu migdale curățite de cójă, va fi o beutură plăcută și răcoritoare.

**A pă de săcară** se pregătesc ca și apa de salăpă dintr'o lingură de masă de făină de săcară la 1 pătrariu (35 centilitre) de apă.

Beuturi gelatinóse (limóse) să pregătescă ferbendū orză rotundū (rotogolă) sau ureză, păsătū de ovăsū ori sago în apă ori în supă, străcori apoi acéstă zamă și i-o dai morbosului să o beă călduță ca laptele. Apa de sago o poți amesteca cu nițică zamă de lămaiă. Spre a face apă de salăpă, ferbi o linguriță nu de totū plină de café cu pravū de salăpă într'unū pătrariu (35 centilitre) de apă ferbinte, care-lū lași să ferbă căteva minute, apoi să stă neatinsū, în fine străcori.

**Beutură de Maiū.** Culegi flóre de Maiū (asperula odorata) înainte de a înflori, și o lași vr'o căteva ore să se vestejască la umbră; apoi bagă în 3 pătrare (106 centilitre) de vinū bunū albă 1 lotă (17 grame) de atare plantă, adaogă  $\frac{1}{2}$  punctu (280 grame) de zaharū tăiatū bucăți și o jumătate de portocală tăiată felii rotogóle și pūi vasulă la o parte să stee așa  $\frac{1}{2}$  de oră. Acum străcori și 'lă beai îndată, căci mai tardiorū și perde din gustū.

**Lapte de migdale.** Piseză măruntū 20 de fire de migdale alese și spălate apoi sterse frumușelū

cu o cărpă tornându preste ele pănă le piseză vr'o căteva picături de apă, apoi le bagă în 2 pătrare (70 centilitre) de apă proaspătă. Apa o picură să nu lase oleu. Când vor fi destul de măruntă pisate adaogă cu încetulă în mai multe renduri apă, pănă să se va face ca laptele, și le storci prin servietă într'un vas. Migdalele, ce vor mai rămană le piseză iarăși aşa și continui să face lapte de migdale pănă va mai avea apă față de lapte. Când dai laptele de migdale, puț zahără în elă. De vreți a'lu să caldătă ca laptele 'lă încalădere să tinăndu sticla în apă caldă. Din migdale curățite să prepară laptele totașă. Materia pentru ambele soiuri de lapte de migdale o poți prepara aşa: piseză migdalele într'un mojarie de petră cu pisălugă de lemn amestecându-le cu zahăr și prepară un felie de aluat, care-lă transformă pe un cărpătoriu cu zahăr presărată în drugulete, ce le usucă în aer; apoi le învăluie în hărtă și le păstrează. Când 'tă vor fi trebui să disolvă bucăți din ele în apă, și storci apă prin servietă.

Cum ferbi mustul de vină. Mustul storsu din struguri bună cum să scurge din tescă 'lă tornă într'un vas de pământă, sau șăla etc. și 'lă ferbi pe jumătate luându bărbătescă spuma de pe elă. După ce să se va recă 'lă străcori în sticle, care le astupă bine cu dopuri de papură și le picură cu reșină. Păstrându sticlele la un loc uscată espuse la aer poți să întrebuințezi mustul anul întreg la fripturi cu must său spre a prepara muștariu. Pentru muștariu ferbi o parte de mustă cu dresuri, din care puț în muștariu dreptă aromă. Puț adică într'un săculete de organină coriandru întregă, garofe-dresuri, scorțișoră, cuișore, cojă de lămăia și aiu (usturoiu).

Vină ferbinte. Îndulcescă vinul bună roșu ori albă cu zahăr după gustă, adaogă vr'o căteva garofe-dresuri și o bucată de scorțișoră și ferbi pănă să se inferebente. Apoi scoți dresurile afară, dai vinul

într'o bovlă sau într'o sticlă învăluită în servietă, și tornă din sticlă în păhăruțe mici.

**Grogă.** Tornă în 2 pătrare (70 centilitré) de apă ferbinte ori rece 1 păharu de rumu și adaogă 16 loți (280 grame) de zahar; bagă în păhară și băi grogă. —

### Beuturi din sucuri (mustă) de pome.

Mustă preparată din sucuri ferte. Tornă în apă prăspătă sau sucu de smeuri, sau de berberițe, de cōcăze mari și mici sau de vișine și zahar, sau în fine zamă de lămaiă.

**Vină de persecă.** Suculă storsă din persecă cōpte 'lău amestecă cu zahar și cu vină.

**Sorbetă.** Strivescă fragă rescopă, smeuri, măriile, persecă sau cōcăze și alt. adaogă nițică apă și puță se scurgă acestă mustă prin o sită dăsă sau prințună servietă. Apoi adaogă vină bună albă, zahar și zamă de lămaiă, puță să se răcăsească și 'lău daiă în păhară.

### Cafea.

Deși cafeoa este o beutură comună și prepararea ei este cătă să poată de simplă; totuși arareori se nimesce a fi bună. Înainte de tot să fiă băbele de cafea bune. Îndată ce să voră cufunda în apă rece de o poartă să sci că caféoa este bună. Ca să cercă de cumva este caféoa stricată puță o cantitate mică de cafea în apă ferbinte; de să va îngălbini, este bună; de va deveni verdiă ori brună, este văpsită sau stricată. În totu casul este bine a spăla caféoa cu apă călduță ca laptele și a o usca pe cărpe la sole sau stergându-o și a o pună pe hărtă pe vatră călduță să se usuce. Apoi o alegră frumușelă. Caféoa să o prăjescă cătă vei poata de adese ori, să o macini cândă 'tăi va trebui sau să o pisezi, și apoi să o păstrezi în vase bine încheiate și astupate de

sticla ori de porțelanu. Cându prăjescă căfăoa puț jaru numai pe din afară împrejurul tigaii de prăjitu nu dreptu sub ea. Mesteci neintreruptu în căfă, rădică de mai multe ori tigaea în susu și scuturi să se prăjască de o potrivă. Indată ce iese fumă din ea și începe a pocni să te uiți și de va fi brună deschisă sau cu lustru este de ajunsu prăjită. Candu e aproape să fiă gata, scuturi vasulu cu căfă fără să-lă mai puț pe focă, apoi deserți căfăoa încă unu castronu, care-lă acoperi. De va fi căfăoa prăjită de ajunsu o deserți indată pe o tincă sau pe o sită să nu să facă pré negră și să se răcescă iute.

La mașine de filtrată bagă căfăoa frecată nici pré măruntă nici pré mare în sită, după ce adică aî lăsată partea de din josu mai la vale, și o îndești încetinelu în mașină; de va fi sita de porțelanu nici decum. În 3 loți (52 grame) de căfă tornă cam 1 pătrariu (35 centilitre) de apă ferbinte încetă cu încetul. După ce să se va străcora acăstă apă, mai tornă nițică apă rece. În restimpul acesta să nu deschiidă mașina pe de desubt. Căfăoa negră să o lași în mașină să se răcescă nițelul să și păstreze aroma. De vrei a face căfăoa cu absudu, ferbi stratul (șațul) din mașină tornându numai odată apă rece în elu, mai adaogi nițică apă rece și lași căfăoa să se răcescă, păstreți căfăoa împedită într'o carafă fertă, deserți substratul totudeuna într'o cană de aramă, și ferbi, apoi, — acăstă o facu mulți, — puț căfăoa în apă ferbinte, fără să o scuturi, o aşedă la o parte, o împedescă tornându nițică apă rece în ea și lăsandu-o să stă așa nemîscată 10 minute o deserți în tasu.

**Turcescă.** Piseză căfăoa cu pisălugă de lemnă, (este mai bine a o pisa decât a o freca) o cernă prin sită, mai piseză ce mai rămâne anca odată, o puț în apă ferbinte, și fără să mesteci în ea, o tornă indată în filingenă, o zaharisesc și o beai cu drojdi cu totu.

**Rece.** Prepară cafea bună și tare, o torni în crafte cu dopuri de papură și după ce să va răci, puști carafele în ghiață sau în apă prospătă, smântana o prefacă în spumă, puști niște zahăr în ea, și o puști în ghiață. Acum dai căfăcea, puști și zahăr pe masă să și o îndulcescă fiecăreia după gust.

**Cu lapte.** Fișă căfăcea cât să poată de bună, de nu să fi smântana o poți dărgea de a fi stricată, bătându-o cu niște soda. La ocazie poți pune în tăsură și spumă de smântană bună. Cu căfăcea dai din prăjiturile făcute cu drojdie afară de pâine cu lapte sau cu gelupă, drugulete, covrigi, jimbă, mafé, franzele și cornuri. Cu căfăcea poți da la masă pome prospete cîpte, înghețată și alte prăjitură, sau cremă sleită sau spumă cu cornete, sau tortă și episcopă rece, cardinală și alt. sau carne rece și vină bună.

**Homeopatică.** Präjesci orzulă ca și căfăcea, macină și lău amestecă cu ghindă prăjită și pisată; jumătate orză, jumătate ghindă. Apoi ferbi o lingură de masă cu virfă în 1 pătrăriu (35 centilitre) de apă fermentată, mestecă în ea să nu de afară, și o lașă să ferbească încetineluți numai atâtă pâna să se va perde spuma; apoi torni în ea vîr'o căteva linguri de apă rece și o puști la o parte, să se așeze, apoi deșerți căfăcea limpede în cană, puști cană în apă fermentată și o beai cu smântană și cu zahăr.

#### Limonadă și Orangeadă.

Spre a prepara limonadă rece și orangeadă, torni în apă rece prospătă suc de lămăi sau de portocală, îndulcescă cu zahăr și străcori cum să se va topi zahărul îndată.

**Limonadă caldă.** Ferbi zahăr în apă (cam 3 loți (52 grame) de zahăr în 1 pătrăriu (35 centilitre) de apă, străcori zama dela 1 lămăi prin sită în ea, lașă să se recescă niște, și apoi o străcori în sticle.

**Pravă de limonadă.** Zama limpede dela 10—15 lămăi cu aroma frecată cu totuș dela 1 lămăi

o deserți preste 1 punctă (560 grame) de zahar. În data ce să va fi sbeută suculă în zahar, lași să se topiască zaharul, dară să nu férbă; apoi 'lă tornă în capsule de hărtă să se usuce. Îndată ce să va fi învărtosată, 'lă pisezi, 'lă păstredă la unu locu uscată în sticle astupate bine; în fine ia din elă cându 'tă va trebui.

### Punciă.

Spargă zaharulă 1 punctă (560 grame) bucăți mici, 'lă bagă într'o șălbă, adaogă zama de 1 lămăie și dela 3—4 portocale și tornă și  $\frac{1}{2}$  de păhară de rum. Acoperă acestu preparat și 'lă puă să stee la căldură. Apoi tornă 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă ferbinte preste  $\frac{1}{2}$  de lotă (8 grame) de ciaiu rusesc, străcoră după vă'o câteva minute, deserți în vasul celu altu cu zahar etc. și 'lă dai îndată la masă. Rumulă 'lă dai la masă separată să, și pună fiecine după placă. Mulți adaogă și aróma de lămăie, ce se dice că pricinuesce durere de capă.

Cu ouă. Amestecă în 2 pătrare (70 centilitre) de ciaiu de Holanda sau de cucuruză, zama dela 2 lămăie și adaogă zahar după placă, puă să dee în undă; în aceia bată 6 ouă cu  $\frac{1}{2}$  de pătrariu (17 centilitre) de rum, și tornă ciaiulă cu ogodulă preste ouă meștecându mereu în elă, și îndată 'lă deserți în păhară cu gura largă, care-le dai la șpeșe.

De ureză. Ferbi 4 pătrare ( $1\frac{1}{2}$  litre) de apă cu 8 loti (140 grame) de ureză timpă de  $\frac{1}{2}$  de oră, străcoră și tornă zama ferbinte în punciulă obicinuită.

De vină caldă. Topescă  $1\frac{1}{2}$  punți (980 gr.) de zahară în 2 pătrare (70 centilitre) ce vină bună; tornă acestu preparat în 2 pătrare (70 centilitre) de apă ferbinte, puă să dee odată în undă, apoi la o parte, și amestecă în elă zama dela 1 lămăie și o portocală și rumă după placă.

De vină cu ouă. În vasă deserți 2 pătrare (70 centilitre) de vină bună albă, adaogă 16 loti (280

grame) de zaharū, zama dela 2 lămăi și 2 portocale și 6 ouă bătute în  $1\frac{1}{2}$  pătrariū (17 centilitre) de apă; bață la focă cu nuéoa de spumă pănă să se va redica spuma în susă; apoi tornă în punciū  $\frac{1}{4}$  de pătrariū (8 centilitre) de rumă și îndată daă la masă punciu în păhară.

**Rece regalū.** Tornă preste  $1\frac{1}{2}$  punți (980 gr.) de zaharū,  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) de ciaiu limpede și după ce să se fi sbeută, adaogă zama dela 2 lămăi, 2 portocale, apoi 1 pătrariū (35 centilitre) de Bordeaux, camă totă atată vină albă de Rină, șampanie și jumătate atată aracă. Fiindă gata 'lău deșerți în carafe, care-le pui în ghiață, apoi 'lău daă rece în păhară.

**Esență de punciū.** Storcă zama dela lămăi și portocale pănă să se face 1 pătrariū (35 centilitre) frecă de zăharū  $\frac{1}{2}$  de lămaia și  $\frac{1}{2}$  de portocală și ferbă acăsta cu  $\frac{3}{4}$  punți (420 grame) de zaharū pănă să se limpezi zaharulă, apoi lași să se răcăsească; adaogă din acestă preparață  $\frac{1}{2}$  de pătrariū (17 centilitre) și umplă cu elă carafe. De vrăi a face punciu la momentă bagă din acăsta esență în sticle cam trei părți și a patra ciaiu ferbinte pănă să se umple sticla.

### Ciaiu.

Ciaiu să intrebuințează totă mai multă din dă în dă, încătu să a vedută de lipsă a-i avisa în acăstă carte de bucătărie unu locu anumită.

Avemă două feliuri de ciaiu, ciaiu verde și negru în variu sorte. Este dreptă aceea lucru de gustă a intrebuință ciaiu verde ori negru sau amândouă amestecate una cu alta. Cândă cumperi ciaiu să te uiți să fiă de sortă bună, căci nicu unu articlu de mărfuri nu să falsifică aşa de tare și într'atatea feliuri ca ciaiulă. — Ciaiulă negru este ce e dreptă mai slabă ca celu verde, dar e de preferită celu verde căci nu să pote falsifica aşa de ușoră ca celalaltă. Socotescă de persónă cam o

linguriță plină rasă de cafea de ciaiu. După ce bagă ciaiulă în cană și anume pentru 6 tasuri 3 lingurițe pline de cafea, tornă la începută numai vr'o două trei linguri de apă ferbinte, să se umfle foile, și după câteva minute deșerți cealaltă apă; acum străcori ciaiulă în tasuri, care nu trebuie să le umple de totu ca să și puiă fiecine zahară și rumă, lapte și smântană după placu. —

Dacă gătesc ciaiulă cu oă, amestecă oulă cu ciaiulă și acoperă bine vasulă, acăti oulă de apă cloco-tindă. Indată ce se îngălbinesc apa de oă, scoți vasulă de ciaiu afară, și tornă ciaiulă în tasă. Iară puă vasulă în apă ferbinte; apa trebuie să o întrețină prin flacără de spirită ferbinte punendă cană pe o mescióră, să scoți din ea cătu și cându 'ti va trebui. Pentru vr'o două trei tasuri de ciaiu poți străcora ciaiulă punendulă în străcoratore, apoi tornă apa ferbinte să se scurgă în tasuri cătu să va potă de încetă. Ciaiu făcută rusescă: să tornă ciaiulă într'ună vasă, ce să încheiă bine să nu străbată aerulă, la 2 linguri de masă 2 pătrare (7 decilitre) de apă ferbinte, 'lă lașă să stee așa numai păna vei băga în tasuri zahară și apă ferbinte; apoi amestecă cu aceasta apă în fiecare tasă cam 4 linguri de mâncare de ciaiu. Candu așa mai tornă ciaiu mai tornă încă atâtă ciaiu în cană, cătu așă băgată mai în nainte. De nu vei face așa, va avea ciaiulă următoriă gustă neplăcută de 'ti se strâng gura de elă.

Cu zamă de lămaiă. În ciaiu ferbinte bagă zamă de lămaiă și zahară după gustă.

Cu rumă. Prepără ciaiu ușoră și adaogă la elă rumă și zahară cu vanile după placu. Totu așa și ciaiulă de cucuruză.

Cu vină. La 1 pătrariu (35 centilitre) de tee ușoră de Holanda sau de absudă de cucuruză 'ti trebuie 2 pătrare de vină roșu după placu, care-le 'lă încăldesci păna va ferbe și 'lă daă caldă în păhară.

### Prăjituri cu ciaiu.

Pesmeți cu drojdi. Drugulete de Lipsia. Cunună cu drojdi. Pâne de untă din aluată cu drojdi. Chifle cu drojdi. Covrigi de vanile. Covrigi de Linză. Covrigi Marțipană. Covrigi macronă. Covrigi cu anasonă. Arcu macronă. Arcu de alune. Drugulete de migdale. Drugulete umplute de migdale. Drugulete cu alune. Ruguri. Arcuri de Croquant. Drugulete de scorțișoră. Drugulete de Tutti-frutti. Drugulete de rose. Puișor englesesc de pudingă. Drugulete de citronată. Pâne polonesă. Corneturi de scorțișoră. Corneturi de gutu. Corneturi umplute de migdale. Tocate. Strujitură. Panișore de nisipă. Felii de nisipă. Pâne de ciaiu de Colonia. Felii de cozonac. Aschi de untă. Tortalete de smântână. Chifle din fă din aluată. Gogosă de curcană. Macrōne amare. Felii de fragi. Felii de mere. Felii de smeură. Felii de marile. Păhăruțe din aluată cu migdale. Torte cu foite. Tortă de nisipă. Tortă de punci. Pesmeți de Poșonă. Pesmeți de Grață.

### Untă cu ciaiu.

Pâne simplă cu untă. Pâne cu untă cu carne afumată. Untă cu cartofă. Untă cu icre. Untă de sardele cu rădichi. Heringă rece cu untă. Sardine cu untă și citrōne.

### Cărnuri cu ciaiu.

Friptură rece și caldă. Pasteturi diverse reci. Măioneze diverse. Galantine diverse. Șuncă tăiată felii. Cărnăți fini. Carne afumată. Pepturi de gâscă de Pomerania. Potișniche ungurășcă. Pasări reci. Vînată 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. Pasări cu sosă rece. Vînată cu sosă rece.

## Registru alfabeticu.

### A.

| Pag.                                                              | Pag. |
|-------------------------------------------------------------------|------|
| Abură, pome ferte în . . . . .                                    | 346  |
| Aburire . . . . .                                                 | 22   |
| Acărmășu, sucu de pentru coloratū . . . . .                       | 337  |
| Acidă de untū . . . . .                                           | 402  |
| Acrișe (acrișe) pentru ornamente . . . . .                        | 358  |
| Afine, sălată dulce de . . . . .                                  | 345  |
| Afine, sucu fertu de beutū, din . . . . .                         | 335  |
| Afumarea carniei din saramură . . . . .                           | 23   |
| Agrișe (acrișe) pentru ornamente . . . . .                        | 358  |
| Aiu (usturoiu) păstrarea de . . . . .                             | 166  |
| Aiu (usturoiu) sosu de . . . . .                                  | 150  |
| A la jardinière . . . . .                                         | 188  |
| Alămăi candite . . . . .                                          | 351  |
| " cojile de pentrusosu . . . . .                                  | 144  |
| " păstrarea de . . . . .                                          | 338  |
| " pentru ornamente . . . . .                                      | 355  |
| " sălată dulce de . . . . .                                       | 343  |
| Alegerea bucateloră . . . . .                                     | 15   |
| Aluată brulantă coptă pe tiniché . . . . .                        | 17   |
| Aluată coptă găvănosu pe din lăuntru (Bomă) . . . . .             | 446  |
| Aluată cu bere . . . . .                                          | 419  |
| " cu drojdii, gogosă din . . . . .                                | 414  |
| Aluată cu drojdii, învărtită din . . . . .                        | 255  |
| Aluată cu drojdii, omletă din . . . . .                           | 505  |
| Aluată cu drojdii, tescuită bătută . . . . .                      | 422  |
| Aluată cu drojdii, tortă din cu untū, cunociințe despre . . . . . | 505  |
| " cu untū, canapes și despărțitore din . . . . .                  | 416  |
| Aluată cu untū, gogosă din . . . . .                              | 455  |
| Aluată cu untū, măncărindin . . . . .                             | 451  |
| " triunghiurindin . . . . .                                       | 450  |
| " vănișore din . . . . .                                          | 455  |
| " cu vinu . . . . .                                               | 506  |
| " de jumeri . . . . .                                             | 414  |
| " de rădături pentru torte dulci . . . . .                        | 414  |
| Aluată de untū ca bucată și garnitură . . . . .                   | 415  |
| Aluată de untū ca bucată și garnitură . . . . .                   | 134  |
| Aluată de untū, cruste din pentru torte și pasteturi . . . . .    | 420  |
| Aluată de untū, cu drojdii . . . . .                              | 422  |
| Aluată de untū, cunună din ca pasteturi . . . . .                 | 419  |
| Aluată dospită în apă rece (cu drojdii tescuite) . . . . .        | 423  |
| Aluată fragetă, cruste din cu drojdii . . . . .                   | 419  |
| " " cu drojdii . . . . .                                          | 420  |
| " pentru patiserii, torte și pasteturi . . . . .                  | 424  |
| Aluată fragetă sfârmicioasă, măncărindin . . . . .                | 450  |

| Pag.                          |        | Pag.                                    |     |
|-------------------------------|--------|-----------------------------------------|-----|
| Aluatū în forme mici, așe-    |        | Anasonū, arcuri de . . . . .            | 524 |
| darea de . . . . .            | 414    | Andouilles (cărnății) afumați . . . . . | 237 |
| Aluatulū cum să așeďă pe      |        | Anghinare (artişoce) cu                 |     |
| formă . . . . .               | 418    | untu-de-lemnū . . . . .                 | 589 |
| Aluatū pentru bucate cōpte    |        | Anghinare prăjite . . . . .             | 179 |
| în unsōre . . . . .           | 425    | Animale de apă . . . . .                | 384 |
| Aluatū pentru frecătei . . .  | 423    | Anterre (joindre) de miere . . . . .    | 543 |
| "    învărtită . . . . .      | 426    | Apă de carbuni . . . . .                | 600 |
| "    pastete de               |        | de orzū . . . . .                       | 601 |
| trufle . . . . .              | 426    | de pâne . . . . .                       | 600 |
| Aluatū pentru plăcinte,       |        | de pătrânjei . . . . .                  | 108 |
| clătite și omleturi . . .     | 425    | de salepū . . . . .                     | 601 |
| Aluatū pentru tăetei . . . .  | 423    | de săcară . . . . .                     | 601 |
| Aluatū prăjitū . . . . .      | 415    | Apricose pentru ornamente . . . . .     | 355 |
| "    supă cu . . . . .        | 95     | Arcuri de anasonū . . . . .             | 524 |
| Aluaturi . . . . .            | 7, 413 | "    de biscuite . . . . .              | 525 |
| "    bătute cu drojdii tes-   |        | "    de migdale cu salsa . . . . .      | 518 |
| cuite . . . . .               | 420    | Arcuri de migdale ornate                |     |
| Aluaturi bătute, cunoștiințe  |        | cu ghiată . . . . .                     | 518 |
| generale despre . . . . .     | 420    | Arcuri cu sticla . . . . .              | 517 |
| Aluaturi cōpte . . . . .      | 418    | Ardei umpluți cu untu-de-               |     |
| "    în unsōre . . . . .      | 476    | lemnū . . . . .                         | 590 |
| "    cum să ferbū . . . . .   | 134    | Armișore . . . . .                      | 540 |
| "    cunoștiințe gene-        |        | "    cu drojdii . . . . .               | 540 |
| rale despre . . . . .         | 413    | Arómă, amestecarea de . . . . .         | 562 |
| Aluaturi despre . . . . .     | 406    | Arómă și gustū pentru                   |     |
| "    lângă alte bucate        |        | bucate dulci . . . . .                  | 562 |
| "    și dreptū garnitură .    | 134    | Arpăcașu în supă . . . . .              | 86  |
| Aluaturi ordinare . . . . .   | 428    | Artișoce, fundurile de . . . . .        | 179 |
| Aluaturi pentru supă și       |        | Artișoce pentru ragu . . . . .          | 268 |
| prăjituri . . . . .           | 418    | prăjite . . . . .                       | 179 |
| Alune, bombōne de . . . . .   | 517    | Artișoce și fondi falși ca              |     |
| "    cu untu-de-lemnū .       | 589    | sălată . . . . .                        | 328 |
| "    păstrarea de . . . . .   | 338    | Artișoce umplute . . . . .              | 190 |
| "    pentru arómă . . . . .   | 563    | umplute funduri de . . . . .            | 190 |
| "    și migdale sudice .      | 345    | Aședarea . . . . .                      | 23  |
| "    tortă de . . . . .       | 517    | Aședarea aluatului în for-              |     |
| "    umplutură de . . . . .   | 502    | me mici . . . . .                       | 414 |
| Amourettes . . . . .          | 23     | Aședarea aluatului pe forme             | 418 |
| Ananasū . . . . .             | 13     | Aședarea în forme, cruste               |     |
| "    fertă în aburi . . . . . | 348    | de aluatū și pasteturi . . . . .        | 414 |
| "    pentru arómă . . . . .   | 563    | Aședarea pómelorū și a                  |     |
| "    pentru ornamente .       | 354    | fructelor . . . . .                     | 13  |
| "    piftii de . . . . .      | 546    |                                         |     |

|                                                             | Pag.     |                                                             | Pag.   |  |
|-------------------------------------------------------------|----------|-------------------------------------------------------------|--------|--|
| Aspică (reci, piftii, coto-<br>rōge sau catarigă) . . . . . | 114, 128 | Asternerea (punerea) mesii<br>și servitul la masă . . . . . | 9      |  |
| Aspică creeră în . . . . .                                  | 267      | Asudare . . . . .                                           | 24     |  |
| Assiete . . . . .                                           | 24       | Atașare . . . . .                                           | 24     |  |
| <b>B.</b>                                                   |          |                                                             |        |  |
| Baiă de apă . . . . .                                       | 24       | Berbece friptură de . . . . .                               | 305    |  |
| Baine-Marie . . . . .                                       | 24       | Berbece friptură de cu aiu<br>și timiană . . . . .          | 305    |  |
| Bame cu untă-de-lemnă . . . . .                             | 590      | Berbece friptură de cu sosu<br>spaniolă . . . . .           | 306    |  |
| Bandelare . . . . .                                         | 24       | Berbece friptură de în for-<br>mă de vînată . . . . .       | 306    |  |
| Barba-țapuluș cu rântășu<br>simplu . . . . .                | 185      | Berbece picioare cu capă<br>cu totă . . . . .               | 247    |  |
| Barba-țapuluș în sosu de<br>untă . . . . .                  | 180      | Berbece pulpă de rece . . . . .                             | 247    |  |
| Bardare . . . . .                                           | 24       | „ pulpă de, tranșarea . . . . .                             | 67     |  |
| Barde . . . . .                                             | 24       | „ rămășite de . . . . .                                     | 209    |  |
| Barszcz (supă polonesă) . . . . .                           | 80       | „ și porcă capă de . . . . .                                | 289    |  |
| Bate a, ce va să dică . . . . .                             | 406      | „ spinare de tranșarea . . . . .                            | 67     |  |
| Batere . . . . .                                            | 24       | „ spinarea de . . . . .                                     | 305    |  |
| Bătlanulă sau stârculă . . . . .                            | 385      | „ spinarea de împenată . . . . .                            | 305    |  |
| Batocă . . . . .                                            | 381      | Bere . . . . .                                              | 598    |  |
| „ coptă . . . . .                                           | 381      | „ supă de . . . . .                                         | 80     |  |
| Batocă cu smântâna și cu<br>sardele . . . . .               | 381      | Beșamelă cunoștințe ge-<br>nerale despre . . . . .          | 577    |  |
| Batocă friptă . . . . .                                     | 381      | Beșamelă de carne . . . . .                                 | 577    |  |
| „ prăjită în unsoră . . . . .                               | 381      | „ de franzelă . . . . .                                     | 577    |  |
| Becasiniș (șnepi, sitari) . . . . .                         | 57       | „ de pesce . . . . .                                        | 577    |  |
| Becasiniș friptură de . . . . .                             | 318      | „ de raci . . . . .                                         | 577    |  |
| Berbece capă cu picioare<br>cu totă . . . . .               | 247      | „ de raci păhară din . . . . .                              | 272    |  |
| Berbece carne de . . . . .                                  | 26       | „ din franzelă, coctă de . . . . .                          | 469    |  |
| Berbece carne de cu patla-<br>gele roșii . . . . .          | 209      | „ pentru aluaturi . . . . .                                 | 577    |  |
| Berbece carne de cu sardele . . . . .                       | 209      | „ prepararea de . . . . .                                   | 577    |  |
| „ carne de pifteluș din . . . . .                           | 232      | Beufu à la mode, tranșarea de . . . . .                     | 58     |  |
| „ carne de prăjită brună . . . . .                          | 208      | Beuturi de Maiu . . . . .                                   | 601    |  |
| Berbece carne de prăjită cu<br>ardei . . . . .              | 208      | „ calde . . . . .                                           | 597    |  |
| Berbece carne de prăjită cu<br>sosu de capere . . . . .     | 208      | „ din sucuri de pome . . . . .                              | 603    |  |
| Berbece carne de prăjită cu<br>verdețuri . . . . .          | 208      | „ gelatinose . . . . .                                      | 601    |  |
| Berbece cotelete de . . . . .                               | 284      | „ pentru morboși . . . . .                                  | 600    |  |
|                                                             |          | „ reci . . . . .                                            | 597    |  |
|                                                             |          | Beuturile, cum să se dea . . . . .                          | 597    |  |
|                                                             |          | Bibanulă . . . . .                                          | 367    |  |
|                                                             |          | Biftecă . . . . .                                           | 5, 117 |  |

|                                | Pag.     |                                | Pag. |
|--------------------------------|----------|--------------------------------|------|
| Biftecă garnită . . . . .      | 117      | Boiu (vacă, vită) capă de      |      |
| Bigarer . . . . .              | 23, 24   | sleită ca piftiile . . . . .   | 246  |
| Biscuite (biscote) . . . . .   | 524      | Boiu (vacă, vită) carne de     |      |
| " de migdale . . . . .         | 518      | afumată . . . . .              | 222  |
| " felii de . . . . .           | 526      | Boiu (vacă, vită) carne de     |      |
| " fine . . . . .               | 524      | piftelute . . . . .            | 232  |
| " francescă . . . . .          | 525      | Boiu (vacă, vită) carne de     |      |
| " ordinare . . . . .           | 525      | rece . . . . .                 | 247  |
| Biscuită cu biscuite ferte     |          | Boiu (vacă, vită) ceriu guri   |      |
| în aburi . . . . .             | 435      | de susu . . . . .              | 27   |
| Biscuită cugelupă de . . . . . | 475      | Boiu (vacă, vită) falcă de     |      |
| " cu spumă de salsa . . . . .  | 435      | cu untă și alămăia . . . . .   | 288  |
| Biscuită cu vină sau licu      |          | Boiu (vacă, vită) limbă de     |      |
| ioră cu fructe . . . . .       | 435      | afumată . . . . .              | 224  |
| Biscuită cu zamă de porto      |          | Boiu (vacă, vită) limbă de     |      |
| cale . . . . .                 | 435      | afumată rece . . . . .         | 224  |
| Biscuită gogosă de . . . . .   | 526      | Boiu (vacă, vită) ochi de,     |      |
| " tortă de . . . . .           | 527      | a ferbe . . . . .              | 40   |
| " vănișoare de . . . . .       | 527      | Boiu (vacă, vită) picioare de  | 28   |
| Bită de nuca . . . . .         | 450      | Boiu (vacă, vită) tranșarea    |      |
| Blanchetede pesce cu fricase   | 374      | de carne dela codă . . . . .   | 62   |
| Blancmangers (pifti de         |          | Boiu (vacă, vită) tranșarea    |      |
| migdale) . . . . .             | 554      | de carne dela peptă . . . . .  | 62   |
| Blanșare . . . . .             | 24       | Boiu (vacă, vită) tranșarea    |      |
| Bóbă de socă, sosă cu pen      |          | fripturi à l'Anglais . . . . . | 61   |
| tru vînată . . . . .           | 156      | Boiu (vacă, vită) urechile de  | 28   |
| Bóbă de struguri, sălată       |          | Bourej (meleci) . . . . .      | 392  |
| dulce de . . . . .             | 345      | Braise . . . . .               | 25   |
| Bobițe de cocăze . . . . .     | 14       | Braiser . . . . .              | 22   |
| " de fragă . . . . .           | 14       | Brânză . . . . .               | 401  |
| Bobițe de struguri verdi       |          | " capse de (fondus) . . . . .  | 278  |
| pentru ornamente . . . . .     | 358      | " măncărări 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   |
| Bombóne de alune . . . . .     | 517      | Bridire . . . . .              | 25   |
| " de portocale . . . . .       | 521      | Brioche (plăcinte apostol.)    | 483  |
| Bomă (sulă) . . . . .          | 419, 536 | Brósce picioare de . . . . .   | 385  |
| Bostănei (lubenițe, zucchetti) | 180      | " " " eu sosă . . . . .        | 386  |
| Bostănei umpluți cu untu       |          | " " " ferte . . . . .          | 386  |
| de lemnă . . . . .             | 590      | Brósce picioare de în formă    |      |
| Boiu (vacă, vita) capă de .    | 27       | de coteletă . . . . .          | 386  |

| Pag.                                                                      | Pag.     |                                                   |         |
|---------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------|---------|
| Brósce picióre de în formă<br>de fricase . . . . .                        | 386      | Bucate din ouă ca garnitură . . . . .             | 129     |
| Brósce picióre de în formă<br>de ragú . . . . .                           | 386      | „ din șuncă . . . . .                             | 279     |
| Brósce picióre de în sosă<br>de untă . . . . .                            | 386      | „ gătite din legumăriă . . . . .                  | 178     |
| Brósce picióre de prăjite . . . . .                                       | 386      | „ ordinea de . . . . .                            | 15      |
| Bucate adaose . . . . .                                                   | 198      | Bulionă . . . . .                                 | 80, 103 |
| „ alegerea de . . . . .                                                   | 15, 17   | „ de prune și vișine . . . . .                    | 340     |
| Bucate còpte în unsoră,<br>aluată pentru . . . . .                        | 425      | Bulgări de né sau corfite . . . . .               | 482     |
| Bucate cum se urmeze la<br>masa și cum trebuie să le<br>alegemă . . . . . | 15       | Bureți (ciupercă, hiribă) ca<br>hachisă . . . . . | 148     |
| Bucate cu untă-de-lemnă . . . . .                                         | 589      | „ crudă, sosă de . . . . .                        | 154     |
| „ de aluată și prăjitură . . . . .                                        | 406      | „ cum să se usuca . . . . .                       | 148     |
| „ de cartofă . . . . .                                                    | 132, 133 | „ fertă în oțetă, sosă de . . . . .               | 154     |
| „ de racă . . . . .                                                       | 272      | „ friptă . . . . .                                | 148     |
| „ din capă și picióre . . . . .                                           | 288      | „ în genere . . . . .                             | 145     |
| „ din cartofă . . . . .                                                   | 199      | „ în oțetă . . . . .                              | 147     |
| Bucate din intestine, ugeră<br>și momițe . . . . .                        | 291      | „ și șampinoni în tinichă . . . . .               | 173     |
|                                                                           |          | „ sosură de . . . . .                             | 153     |
|                                                                           |          | „ supă de . . . . .                               | 96      |
|                                                                           |          | „ usecață, sosă de . . . . .                      | 153     |
|                                                                           |          | „ veninoșă . . . . .                              | 146     |

## C.

|                                            |     |                                                             |         |
|--------------------------------------------|-----|-------------------------------------------------------------|---------|
| Cacao . . . . .                            | 599 | Caldaune (măruntăi) . . . . .                               | 26, 293 |
| Cafea . . . . .                            | 603 | Călire . . . . .                                            | 22      |
| „ coctă de . . . . .                       | 465 | Calmoiu cu sânge (sângerete) . . . . .                      | 237     |
| „ cu lapte . . . . .                       | 605 | Campuță (napă) . . . . .                                    | 184     |
| „ de Lionă . . . . .                       | 552 | „ cu carne de berbece . . . . .                             | 184     |
| „ homeopatică . . . . .                    | 605 | Canapées (untă ornată) . . . . .                            | 198     |
| „ pentru arómă . . . . .                   | 562 | „ și despartitóre din<br>„ aluată cu untă . . . . .         | 455     |
| „ piftă de . . . . .                       | 547 | Candite (sau făcută în can-<br>„ delă) . . . . .            | 351     |
| „ turcească . . . . .                      | 604 | Canellons (cărnătei din alu-<br>„ ată cu drojdie) . . . . . | 255     |
| Ca grădinerésă . . . . .                   | 23  | Căpătină de varză umplută . . . . .                         | 192     |
| Caise pentru ornamente . . . . .           | 355 | Capere ca garnitură . . . . .                               | 130     |
| „ serbetă de . . . . .                     | 360 | „ sosă (rece) de . . . . .                                  | 158     |
| „ și perseci fertă în<br>„ abură . . . . . | 348 | Capră sălbatică, carne de . . . . .                         | 211     |
| Calarabe(gulii)ca garnitură . . . . .      | 123 | „     „ cu sosă dulce . . . . .                             | 211     |
| „ cu rântăș simplu . . . . .               | 186 | „     „ cu sosă închisă . . . . .                           | 211     |
| „ în sosă de untă . . . . .                | 183 | „     „ friptură de . . . . .                               | 211     |
| „ păstrarea de . . . . .                   | 164 |                                                             |         |
| „ salată de . . . . .                      | 329 |                                                             |         |
| „ umplute . . . . .                        | 191 |                                                             |         |

| Caprice de dame . . .                                   | 455     |                                                   | Capu de porcă cu chreană . . . | 290 |
|---------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------|--------------------------------|-----|
| Căprioară, carne de . . .                               | 43, 210 |                                                   | " " cu sosă . . .              | 290 |
| " ficată de . . .                                       | 296     | " " cu varză . . .                                | 289                            |     |
| " friptură de . . .                                     | 313     | " " farsată . . .                                 | 248                            |     |
| " peptă de cumurătură . . .                             | 314     | " " farsată cu                                    |                                |     |
| " " " smântână . . .                                    | 314     | cărnătă . . .                                     | 250                            |     |
| " " cu zamă de                                          |         | de porcă farsată cu                               |                                |     |
| alămăiă . . .                                           | 313     | piftii . . .                                      | 248                            |     |
| " peptă de umplută . . .                                | 313     | de porcă și de berbece . . .                      | 289                            |     |
| " pulpă de, afumată . . .                               | 222     | de vițelă cu chreană . . .                        | 289                            |     |
| " spătă de . . .                                        | 211     | " " cu farsă . . .                                | 288                            |     |
| " transarea spinării de . . .                           | 61      | " " cu fricase . . .                              | 288                            |     |
| " turte reci din carne de . . .                         | 254     | " " cu ragu . . .                                 | 289                            |     |
| Capsă, (capsule, scafe) de                              |         | " " cu răsuri . . .                               | 288                            |     |
| brânză (Fondus) . . .                                   | 278     | " " cu sosă . . .                                 | 289                            |     |
| " de carne . . .                                        | 225     | " " pentru ragu . . .                             | 267                            |     |
| " de raci . . .                                         | 272     | " " și de mielă . . .                             | 288                            |     |
| " din carne de pasăre                                   |         | " " și picioare, bucate din . . .                 | 288                            |     |
| domestică . . .                                         | 225     | " de porcă umplută . . .                          | 289                            |     |
| " din carne de pasăre                                   |         | Caracatiță, Grancevoli (păi angină de mare) . . . | 389                            |     |
| sălbatică . . .                                         | 225     | Caracudă, transarea de . . .                      | 71                             |     |
| " din ficată de găscă . . .                             | 225     | Caramelă (zahără friptă) . . .                    | 512                            |     |
| " din vînată . . .                                      | 225     | Carbonadă . . .                                   | 26                             |     |
| Capu, a curați . . .                                    | 44      | " de porcă . . .                                  | 5                              |     |
| " de berbece cu chreană . . .                           | 290     | Carcassă . . .                                    | 26                             |     |
| " " cu picioare cu                                      |         | Cardinală . . .                                   | 599                            |     |
| totă . . .                                              | 247     | Cardóne, cum să muréză . . .                      | 168                            |     |
| " de berbece cu sosă . . .                              | 290     | " sălată de . . .                                 | 328                            |     |
| " de berbece cu varză . . .                             | 289     | Caridachi, crevete (raci de                       |                                |     |
| " de boiu . . .                                         | 27      | mare) . . .                                       | 387                            |     |
| " de boiu sleită ca piftiile (potîrniche magiară) . . . | 246     | Cărăței copți sau cro-                            |                                |     |
| " de mielă cu chreană . . .                             | 289     | quettes . . .                                     | 233                            |     |
| " de mielă cu farsă . . .                               | 288     | " de anasonă . . .                                | 524                            |     |
| " " cu fricase . . .                                    | 288     | " de clătite . . .                                | 255                            |     |
| " " cu ragu . . .                                       | 289     | " de clătite cu ragu, cu                          |                                |     |
| " " cu răsuri . . .                                     | 288     | creeră sau hachisă . . .                          | 255                            |     |
| " " cu sosă . . .                                       | 289     | de farsă de pesce . . .                           | 376                            |     |
| " " umplută . . .                                       | 289     | de grisă cu untă de                               |                                |     |
| " de mistreță (porcă sălbatică) rece . . .              | 252     | raci . . .                                        | 480                            |     |
| " de porcă capiftii scosă                               |         | " de grisă și gogosă cu                           |                                |     |
| din formă . . .                                         | 249     | ciocolată . . .                                   | 479                            |     |
|                                                         |         | de grisă cu raci 130,                             | 273                            |     |

| Pag.                                                    | Pag.     |                                                     |          |
|---------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------|----------|
| Cărnăței cu spinată . . . . .                           | 194      | Cărnăți din farsă de ficată                         |          |
| " de tăetăi cu aromă . . . . .                          | 194      | în retea . . . . .                                  | 240      |
| " de zahară . . . . .                                   | 480      | " din farsă de porcă . . . . .                      | 240      |
| " de ureză cu ciocolată . . . . .                       | 480      | în retea . . . . .                                  | 240      |
| " de ureză cu cremă . . . . .                           | 480      | " din farsă de vițel . . . . .                      |          |
| " de ureză cu farsă . . . . .                           | 278      | " din retea . . . . .                               | 240      |
| " de ureză și gogosă . . . . .                          | 480      | " din ficată (cartabosă) . . . . .                  | 235      |
| " de varză . . . . .                                    | 192, 193 | " din retea (pungă) . . . . .                       | 240      |
| " din aluată cu drojdie (canellons) . . . . .           | 255      | " nemfesci (andouilles) . . . . .                   |          |
| " din aluată cu untă cu cereșe și vișine . . . . .      | 479      | afumată . . . . .                                   | 237      |
| " din aluată cu untă cu fructe . . . . .                | 479      | " prefăcuță (false) . . . . .                       | 240      |
| " din aluată cu untă cu umplutură de migdale . . . . .  | 479      | " tescuiță . . . . .                                | 238, 246 |
| " din carne de curcan și claponă . . . . .              | 234      | " umplutură de . . . . .                            | 324      |
| " din carne de epure . . . . .                          | 234      | Cărnătu de sângă afumată . . . . .                  | 237      |
| " din carne de potișniche și trufă . . . . .            | 235      | " roșu, afumată . . . . .                           | 237      |
| " din carne de puie de găină . . . . .                  | 233      | Carne afumată . . . . .                             | 223      |
| " din ficată de găscă . . . . .                         | 234      | " afumată din saramură . . . . .                    | 23       |
| " din ficată de pasăre . . . . .                        | 234      | " conservarea de . . . . .                          | 28       |
| " de hachisă . . . . .                                  | 234      | " cum se muréză și afumă . . . . .                  | 218      |
| " dehachisă de plomănu . . . . .                        | 235      | " cum se transéde . . . . .                         | 57       |
| " de momițe de vițel . . . . .                          | 235      | " cu ureză și rădăcină . . . . .                    | 110      |
| " de ragu . . . . .                                     | 235      | " de berbece . . . . .                              | 26       |
| " fără maie . . . . .                                   | 236      | " de berbece cu patla-gele roșii . . . . .          | 209      |
| " subțiri (saucises) ce se pună preste legumă . . . . . | 236      | " de berbece cu sardele . . . . .                   | 209      |
| " subțiri din carne de pasăre preste legumă . . . . .   | 236      | " de berbece prăjită brună . . . . .                | 208      |
| " subțiri din carne de porcă preste legumă . . . . .    | 236      | " de berbece prăjită cu ardei . . . . .             | 208      |
| " subțiri din carne de vițelă preste legumă . . . . .   | 235      | " de berbece prăjită cu sos de capere . . . . .     | 208      |
| Cărnățăi . . . . .                                      | 235      | " de berbece prăjită cu verdețuri . . . . .         | 208      |
| " afumată . . . . .                                     | 237, 239 | " de boiu (vacă, vită) . . . . .                    | 222      |
| " de farsă . . . . .                                    | 109      | " de boiu cu smântână și pirea de cartofi . . . . . | 112      |
| " de șoriciu . . . . .                                  | 239      | " de boiu dela códă . . . . .                       | 111      |
| " din carne de porcă și ureză sau din mei . . . . .     | 240      | " de boiu dela códă prăjită brună . . . . .         | 111      |
|                                                         |          | " de boiu dela códă prăjită și garnisită . . . . .  | 111      |
|                                                         |          | " de boiu dela códă prăjită transarea de . . . . .  | 62       |

| Pag.                                               | Pag.                                                |
|----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Carne de boă de peptă,                             | Carne de vacă fertă în aburi                        |
| transarea de . . . . .                             | împenată cu sardele 106                             |
| „ de boă felii de . . . . .                        | „ de vînători . . . . . 108                         |
| „ de boă fertă . . . . .                           | „ de vițelă . . . . . 27, 214                       |
| „ de boă fertă după moda francesă . . . . .        | „ de vițelă dela pulpă (nucă) cu sosu . . . . . 245 |
| „ de boă fertă după moda italiană . . . . .        | „ de vițelă dela pulpă împenată . . . . . 245       |
| „ de boă în deosebite moduri . . . . .             | „ de vițelă dela pulpă împenată cu sardele 245      |
| „ de boă rece . . . . .                            | de vițelă în tiniche . . . . . 174                  |
| „ de cală . . . . .                                | de vițelă prăjită . . . . . 201                     |
| „ de cală ca gulașu sauă prăjitură . . . . .       | de vițelă rece . . . . . 244                        |
| „ de cală ca piftelute . . . . .                   | farsată în formă de cărnătu . . . . . 241           |
| „ de cală cu sosu brună . . . . .                  | gălusece din în supă 84                             |
| „ de cală murată și afumată . . . . .              | garnitură de . . . . . 134                          |
| „ decală prăjită în aburi . . . . .                | în aluaturi deosebite 253                           |
| „ de cală, supă din . . . . .                      | în halată . . . . . 109                             |
| „ de căpioră . . . . .                             | învărtită de în supă 84                             |
| „ de cerbă și de capră                             | italienescă cu ros-<br>marină . . . . . 104         |
| sălbatică . . . . .                                | macaróne cu . . . . . 431                           |
| „ de găină, supă de . . . . .                      | murată . . . . . 221                                |
| „ dela pulpă decăpioră . . . . .                   | murată și afumată . . . . . 218                     |
| „ de mielă . . . . .                               | pe grătariu à la Esterházi . . . . . 114            |
| „ de mielă prăjită . . . . .                       | pe grătariu cu rădăcină 115                         |
| „ demistrețu cu sosu rece . . . . .                | pe grătariu cu sardele și smântână . . . . . 115    |
| „ de pasăre domestică și sălbatică, rece . . . . . | pe grătariu cu sosu brunetă . . . . . 115           |
| „ de pasăre sălbatică                              | pe grătariu friptă . . . . . 114                    |
| fertă în aburi . . . . .                           | pe grătariu italiană . . . . . 115                  |
| „ de pecică, supă de . . . . .                     | pe grătariu prăjită . . . . . 114                   |
| „ de pepene (șerbetă) . . . . .                    | pe grătariu prepara-<br>rea de . . . . . 46         |
| „ de porcă . . . . .                               | pe grătariu svediană . . . . . 115                  |
| „ de porcă sălbatică . . . . .                     | pe grătariu transarea . . . . . 66                  |
| „ de racă în scoici, rece . . . . .                | pentru lingure . . . . . 110                        |
| „ de vacă fertă în aburi . . . . .                 | prăjită . . . . . 201                               |
| „ cu macaróne . . . . .                            | prăjită în aburi . . . . . 202                      |
| „ de vacă fertă în aburi                           | rece cu aspicu și sosu . . . . . 241, 245           |
| „ cu paradise . . . . .                            |                                                     |

| Pag.                                                                    |          | Pag.                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------|---------|
| Carne rece de pasăre sălbatică . . . . .                                | 250      | Cartofă prăjiști . . . . .                   | 195     |
| „ rece de pasăre sălbatică în formă de piftii scăse din formă . . . . . | 251      | „ prăjiști în untă . . . . .                 | 194     |
| „ rece de porcă . . . . .                                               | 248      | „ sălată de . . . . .                        | 328     |
| „ smâlțuită . . . . .                                                   | 104      | „ sosă (rece) de . . . . .                   | 158     |
| „ supă de . . . . .                                                     | 85       | „ sosă (caldă) de . . . . .                  | 150     |
| „ svăbescă . . . . .                                                    | 114      | „ supă de . . . . .                          | 88      |
| „ tocăre de . . . . .                                                   | 51       | „ tăetei de . . . . .                        | 432     |
| „ turte reci de . . . . .                                               | 253      | „ tortă de . . . . .                         | 529     |
| Cărnuri cu ciaiu . . . . .                                              | 609      | „ umplutură de . . . . .                     | 322     |
| Carré . . . . .                                                         | 27       | Castane . . . . .                            | 14, 19  |
| Cartabosă (cărnătă de ficată) . . . . .                                 | 235      | „ ca compotă . . . . .                       | 340     |
| Cartafiolă . . . . .                                                    | 178      | „ ca garnitură . . . . .                     | 123     |
| „ cum se murăză . . . . .                                               | 170      | „ coctă de . . . . .                         | 466     |
| „ în sosă de untă . . . . .                                             | 180      | „ cum să ferbă și cum să frigă . . . . .     | 177     |
| „ în tinichele . . . . .                                                | 173      | „ fripte . . . . .                           | 178     |
| „ prăjiști . . . . .                                                    | 179      | „ păstrarea de . . . . .                     | 338     |
| „ supă de . . . . .                                                     | 81       | „ pentru ragu . . . . .                      | 268     |
| Cărtiș de jocă de migdale . . . . .                                     | 531      | „ prefăcute . . . . .                        | 447     |
| Cartofă (crumpene, picioci)                                             |          | „ supă de . . . . .                          | 89      |
| acricurântășu simplu . . . . .                                          | 187      | „ tortă de . . . . .                         | 531     |
| arcuiști (în formă de arcă) . . . . .                                   | 132      | „ umplutură de . . . . .                     | 322     |
| bucate . . . . .                                                        | 132, 133 | Castoră și lutre . . . . .                   | 385     |
| cornuri de . . . . .                                                    | 132      | Cașu de gutui . . . . .                      | 331     |
| cruste de . . . . .                                                     | 132      | Cașu de gutui în formă de cărnătei . . . . . | 331     |
| cu grisă . . . . .                                                      | 133      | „ de mere . . . . .                          | 331     |
| cum să ferbi . . . . .                                                  | 176      | „ de prune . . . . .                         | 332     |
| cu smântână și carne afumată și murată . . . . .                        | 195      | Catarigă (piftii, reci) . . . . .            | 544     |
| frecăți, sălată de . . . . .                                            | 329      | Cavaleri săraci . . . . .                    | 274     |
| găluscă de . . . . .                                                    | 132, 428 | Caviară (icre) sosă (rece) de . . . . .      | 158     |
| găluscă în supă . . . . .                                               | 89       | Cépă, cum să murăză . . . . .                | 168     |
| gogoșă de . . . . .                                                     | 132      | „ păstrarea de . . . . .                     | 166     |
| învărtită de . . . . .                                                  | 133      | „ umplută . . . . .                          | 194     |
| nușcă de . . . . .                                                      | 133, 430 | „ umplută cu untu-delemnă . . . . .          | 590     |
| pănișcă de . . . . .                                                    | 133      | Cepe mici albe ca garnitură . . . . .        | 124     |
| păstrarea de . . . . .                                                  | 164      | „ și șalote, murătură de . . . . .           | 172     |
| prăjiști în unsore . . . . .                                            | 194      | Cerbă carne de . . . . .                     | 43, 211 |
| „ à la maitre d'hôtel . . . . .                                         | 194      | „ cu sosă dulce . . . . .                    | 211     |
| prăjiști cu rântășu . . . . .                                           | 195      | „ cu sosă închisă . . . . .                  | 211     |
| prăjiști englezesc . . . . .                                            | 194      | „ friptură de . . . . .                      | 312     |
|                                                                         |          | Cerbă, friptură de, cu murătură . . . . .    | 312     |

| Pag.                                          | Pag. |                                                       |     |
|-----------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------|-----|
| Cerbă, friptură de, cu smântână . . . . .     | 313  | Chifle (cornuri) cu drojdi                            |     |
| „ friptură de, cu sosu spaniolu său cu trufle | 313  | neumplute cu vanile                                   | 491 |
| „ friptură de, marinată cu untu-de-lemnă      | 313  | „ de biscuită . . . . .                               | 526 |
| „ pulpă de, tranșarea de                      | 63   | „ de migdale . . . . .                                | 519 |
| „ soldă de cu crustă                          | 211  | „ de vindă cu migdale                                 | 522 |
| „ spinare de . . . . .                        | 312  | (cornuri) din aluată                                  |     |
| „ „ „ tranșarea de                            | 63   | cu untă . . . . .                                     | 448 |
| Cercu de carne . . . . .                      | 226  | „ (cornuri) pudingă din                               | 472 |
| „ „ „ din farsă                               | 227  | Chiftele de prăjă cu untu-de-lemnă . . . . .          | 591 |
| „ de ficată . . . . .                         | 227  | Chilu (varză crăetă) cu untu-de-lemnă . . . . .       | 591 |
| „ de carne din farsă                          | 227  | „ păstrarea de . . . . .                              | 165 |
| „ de vînată . . . . .                         | 227  | „ sălată din . . . . .                                | 327 |
| „ de carne din farsă                          | 227  | Chimină, supă de . . . . .                            | 91  |
| „ de vițelă . . . . .                         | 227  | Chreană ca garnitură . . . . .                        | 131 |
| „ de carne din ficată                         | 227  | „ păstrarea de . . . . .                              | 164 |
| „ de găscă . . . . .                          | 226  | „ sosu (rece) de . . . . .                            | 160 |
| „ din carne de pasăre                         |      | Ciaiu . . . . .                                       | 607 |
| „ sălbatică . . . . .                         | 227  | „ carnuri cu . . . . .                                | 609 |
| Cereșe . . . . .                              | 14   | „ cu rumă . . . . .                                   | 608 |
| „ amară și vișine pentru ornamente . . . . .  | 354  | „ cu vină . . . . .                                   | 609 |
| „ Cornelius (durliță)                         |      | „ cu zamă de lămăiă                                   | 608 |
| „ șerbetă de . . . . .                        | 361  | „ prăjitură cu . . . . .                              | 609 |
| „ ferte în abură . . . . .                    | 348  | „ untă cu . . . . .                                   | 609 |
| „ său vișine, șerbetă de                      | 361  | Cicoriă ca garnitură . . . . .                        | 130 |
| „ și vișine, compotă de                       | 341  | Cină elegantă . . . . .                               | 16  |
| „ „ „ sălată dulce de                         | 344  | Ciocârlană . . . . .                                  | 6   |
| „ tepeșe, ferte în abură                      | 348  | „ șiortolană, friptură de                             | 319 |
| „ „ „ pentru ornamente                        | 355  | „ tranșarea de . . . . .                              | 58  |
| „ uscate . . . . .                            | 350  | Ciocolată . . . . .                                   | 599 |
| Ceriu guri de susu de boiu                    | 27   | „ cu apă . . . . .                                    | 600 |
| Ce va să dică a bate . . . . .                | 406  | „ fertă, ghiață de . . . . .                          | 513 |
| Ce va să dică a mesteca                       |      | „ pentru arómă . . . . .                              | 563 |
| „ și a face spumă . . . . .                   | 406  | „ piftă de . . . . .                                  | 546 |
| Chartreuses . . . . .                         | 188  | „ supă de . . . . .                                   | 81  |
| Chifle (cornuri) cu drojdi                    |      | „ tortă de . . . . .                                  | 516 |
| „ cu bobe de strugură                         | 490  | Ciorbe . . . . .                                      | 72  |
| „ (cornuri) cu drojdi cu                      |      | Ciovărte de căprioră . . . . .                        | 5   |
| „ umplutură de migdale                        | 490  | „ de dindărătu de mielă,                              |     |
| „ (cornuri) de drojdi                         |      | „ tranșarea de . . . . .                              | 60  |
| „ neumplute cu anasonă                        | 491  | Ciselare . . . . .                                    | 28  |
|                                               |      | Ciupercă (bureți, minătărci, hripi) cu șoto . . . . . | 478 |

| Pag.                                      | Pag.       |                                                   |          |
|-------------------------------------------|------------|---------------------------------------------------|----------|
| Ciuperci în genere . . . . .              | 145        | Cocăze, și porumbele ferte                        |          |
| Claponu . . . . .                         | 6, 33, 303 | în aburi . . . . .                                | 348      |
| „ ca pasere sălbatică . . . . .           | 304        | „ sosu de . . . . .                               | 155      |
| „ carne de, cărnăței din . . . . .        | 234        | „ sucu de, de beutu . . . . .                     | 335      |
| „ ca vînatu . . . . .                     | 304        | „ sucu fertu din, de . . . . .                    | 335      |
| „ cu trufle . . . . .                     | 304        | beutu . . . . .                                   | 335      |
| „ friptu simplu . . . . .                 | 303        | „ umplutură de . . . . .                          | 323      |
| „ galantină din carne de . . . . .        | 242        | „ vinu de, de beutu . . . . .                     | 335      |
| „ împenatu . . . . .                      | 304        | Cocenille . . . . .                               | 28       |
| „ împenatu cu scoici . . . . .            |            | Cocere, despre . . . . .                          | 406, 407 |
| „ sau sosu de stridiu . . . . .           | 304        | „ órbă . . . . .                                  | 28       |
| „ îngrășarea de . . . . .                 | 36         | Cocoșu, crestele de pentru                        |          |
| Claponul a ucide . . . . .                | 54         | ragu . . . . .                                    | 267      |
| Claponu și curcanu prăjitu . . . . .      | 206        | „ de munte . . . . .                              | 28, 41   |
| „ și curcanu prăjitu                      |            | „ de munte friptură de . . . . .                  | 315      |
| „ eu sosu . . . . .                       | 206        | „ de munte friptură de . . . . .                  | 315      |
| „ și curcanu prăjitu                      |            | cu salmi . . . . .                                | 315      |
| garnită . . . . .                         | 206        | „ de munte friptură de . . . . .                  | 315      |
| „ și curcanu prăjitu                      |            | cu sosu brunetu . . . . .                         | 315      |
| împenatu cu trufle . . . . .              | 206        | „ de pădure, friptură de . . . . .                | 319      |
| „ transarea de . . . . .                  | 70         | „ de mesteachenă, friptură de . . . . .           | 319      |
| „ umplutu cu stridiu . . . . .            | 304        | Coctu . . . . .                                   | 457      |
| Clarificare . . . . .                     | 28         | „ cu gurguiu . . . . .                            | 435      |
| Clătite, aluatu pentru . . . . .          | 425        | „ cu migdale . . . . .                            | 461      |
| „ cărnăței de . . . . .                   | 225        | „ cu salsă și citronată . . . . .                 | 461      |
| „ cărnăței de cu ragu,                    |            | „ de beșamelu . . . . .                           | 461      |
| „ cu creeră sau hachis . . . . .          | 255        | „ de beșamelu cu ciocolată sau caramelu . . . . . | 461      |
| „ cum să cuptușescu . . . . .             | 413        | „ de beșamelu cu fructe . . . . .                 | 461      |
| Claude reine și prune strivite . . . . .  | 349        | „ de beșamelu din frânzele . . . . .              | 469      |
| Cleiū (gelatină) cum se disolve . . . . . | 544        | „ de beșamelu din frânzele ardendu . . . . .      | 469      |
| „ de morunu . . . . .                     | 544        | „ de beșamelu din frânzele cu citronată . . . . . | 470      |
| „ de morunu cum topescu . . . . .         | 545        | „ de biscuitu . . . . .                           | 461      |
| „ din șorlicu de porc . . . . .           | 544        | „ de biscuitu cu carne fertu în aburi . . . . .   | 462      |
| „ și cleiū de morunu . . . . .            | 544        | „ de biscuitu cu portocale . . . . .              | 461      |
| Clocotire . . . . .                       | 28         | „ de biscuitu cu vanile . . . . .                 | 462      |
| Cnefī . . . . .                           | 30         | „ și cu șoto . . . . .                            |          |
| Cocă umplută . . . . .                    | 255        |                                                   |          |
| Cocăze, bobite de . . . . .               | 14         |                                                   |          |
| „ mustu de, de beutu . . . . .            | 336        |                                                   |          |
| „ pentru ornamente . . . . .              | 354        |                                                   |          |
| „ salată dulce de . . . . .               | 344        |                                                   |          |
| „ serbetu de . . . . .                    | 361        |                                                   |          |

| Pag.                              | Pag.                                  |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| Coctă de biscuită în formă        | Coctă de spumă de salsă,              |
| de damie . . . . .                | fără gălbinușu de oū . . . . .        |
| „ de cafea . . . . .              | „ de tăetei . . . . .                 |
| „ de castane . . . . .            | „ de tăetei cu citronată . . . . .    |
| „ de ciocolată . . . . .          | „ de tăetei cu cremă . . . . .        |
| „ de ciocolată coptă              | de ciocolată . . . . .                |
| cu migdale . . . . .              | „ de tăetei cu portocale . . . . .    |
| „ de clătite . . . . .            | „ de ureză . . . . .                  |
| „ de clătite cu migdale . . . . . | „ de ureză cu pome . . . . .          |
| „ de clătite cu stafide           | „ de ureză fertă în                   |
| și cu rumă . . . . .              | aburi . . . . .                       |
| „ de cremă . . . . .              | „ de vină cu biscuită                 |
| „ de cremă coptă . . . . .        | și citronată . . . . .                |
| „ decremă de gălbinușu            | „ din cafea negră fertă               |
| de oū cu biscuită . . . . .       | în aburi . . . . .                    |
| „ de cremă fertă în               | „ negru cu spumă de                   |
| aburi . . . . .                   | smântână dulce . . . . .              |
| „ de grisă . . . . .              | „ pentru copii . . . . .              |
| „ de grisă amestecată             | Cocturi, pudinge soufflées . . . . .  |
| în fete . . . . .                 | Coctă, supă de . . . . .              |
| „ de grisă substrată . . . . .    | Codițe de raci . . . . .              |
| „ de gutui cu migdale . . . . .   | Cojă de alămăia pentru sosă . . . . . |
| „ de gutui cu răsuri . . . . .    | Cojă de portocale candite . . . . .   |
| „ de jimbă, cum să                | Colacă (cozonacă) . . . . .           |
| gătescă . . . . .                 | „ cu lapte covăsătă . . . . .         |
| „ de marile . . . . .             | „ cu lapte covăsătă cu                |
| „ de marile cu biscuită . . . . . | migdale dulci și amari . . . . .      |
| „ de mere . . . . .               | „ cu smântână acrisoră . . . . .      |
| „ de migdale . . . . .            | „ cu umpluturi diverse . . . . .      |
| „ de migdale cu cioc-             | „ cu vișine și cu mig-                |
| colată . . . . .                  | dale . . . . .                        |
| „ de migdale cu por-              | „ din aluată sfârmicioasă . . . . .   |
| tocale . . . . .                  | „ ordinare . . . . .                  |
| „ de migdale cu zahără            | Colțurile de perină . . . . .         |
| fertă . . . . .                   | Columbele (porumbă) prăjite . . . . . |
| „ de migdale fertă în             | Compotă . . . . .                     |
| aburi . . . . .                   | „ de castane . . . . .                |
| „ de nuci . . . . .               | „ de cereșe și vișine . . . . .       |
| „ de nuci ferți . . . . .         | „ de felii de mere . . . . .          |
| „ de spumă de salsă,              | „ de felii de persecă . . . . .       |
| coptă . . . . .                   | „ de măceșe . . . . .                 |
| „ de spumă de salsă,              | „ de pere strivite . . . . .          |
| cu migdale . . . . .              | „ de portocale . . . . .              |

| Pag.                                                       | Pag.    |                                                   |          |
|------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------------------------|----------|
| Compotă de prune curățite<br>de căjă și strivite . . . . . | 341     | Cotelete de berbece cu<br>ardei . . . . .         | 285      |
| „ de prune uscate<br>obișnuite . . . . .                   | 341     | „ de berbece cu brânză<br>(à la Nelson) . . . . . | 284      |
| Compoturi și sălată dulce . . . . .                        | 340     | „ de berbece cu pat-<br>lagele roșii . . . . .    | 285      |
| Confecte fără ou . . . . .                                 | 540     | „ de berbece fripte cu<br>muștar . . . . .        | 284      |
| Confectu de perseca . . . . .                              | 521     | „ de berbece împenate<br>cu legumă . . . . .      | 284      |
| Confitură de carne prăjită . . . . .                       | 202     | „ de berbece învărtite<br>în răsuri . . . . .     | 284      |
| Confitură de mațe crete . . . . .                          | 292     | „ de hachis . . . . .                             | 108      |
| Conopide . . . . .                                         | 5, 178  | „ de miel cu piperiu<br>și glace . . . . .        | 284      |
| „ conservarea de . . . . .                                 | 167     | „ de miel cu sardele . . . . .                    | 284      |
| „ cum să muréză . . . . .                                  | 170     | „ de miel împenate . . . . .                      | 283      |
| „ cu șuncă . . . . .                                       | 191     | „ de miel învărtite în<br>răsuri . . . . .        | 283      |
| „ farsate . . . . .                                        | 191     | „ de mistrețu cu cépa . . . . .                   | 287      |
| „ în sosu de untu . . . . .                                | 180     | „ de mistrețu cu sosu<br>de piperiu . . . . .     | 287      |
| „ în tinichele . . . . .                                   | 173     | „ de porc cu zamă . . . . .                       | 285      |
| „ păstrarea de . . . . .                                   | 163     | „ de alămăia . . . . .                            | 285      |
| „ pentru ragu . . . . .                                    | 267     | „ de porc învărtite<br>în răsuri . . . . .        | 285      |
| „ prăjite . . . . .                                        | 179     | „ de vînată cu sosu<br>de trufle . . . . .        | 287      |
| „ sălată de . . . . .                                      | 328     | „ de vînată cu zamă<br>de alămăia . . . . .       | 287      |
| „ supă de . . . . .                                        | 81      | „ de vînată simplu . . . . .                      | 286      |
| Consumé (cremă în aburi<br>sau păhară de lapte) . . . . .  | 29, 566 | „ de vînată împenata<br>cu smântână . . . . .     | 287      |
| „ ardêndu . . . . .                                        | 567     | „ de vînată în formă<br>de biftec . . . . .       | 286      |
| „ cu caramelu și ma-<br>raschino . . . . .                 | 567     | „ de vînată învărtite<br>în răsuri . . . . .      | 287      |
| „ cum să gătesce . . . . .                                 | 79      | „ de vînată cu sosu<br>de trufle . . . . .        | 287      |
| „ de carne ca supă . . . . .                               | 98      | „ de vînată cu zamă<br>de alămăia . . . . .       | 287      |
| „ de punctiu . . . . .                                     | 567     | „ de vînată simplu . . . . .                      | 286      |
| Corfițe sau bulgări de né . . . . .                        | 482     | „ de vînată împenata<br>cu smântână . . . . .     | 287      |
| Corinte sudice . . . . .                                   | 346     | „ de vînată în formă<br>de biftec . . . . .       | 286      |
| Corneturi (cornete) . . . . .                              | 539     | „ de vînată învărtite<br>în răsuri . . . . .      | 287      |
| „ cōpte pe tiniché . . . . .                               | 539     | „ de vîtelu . . . . .                             | 282      |
| „ cu anasonu . . . . .                                     | 539     | „ de vîtelu cu mai-<br>nesă, rece . . . . .       | 244      |
| „ cu gălbinușu de ou . . . . .                             | 539     | „ de vîtelu cu rădă-<br>cini . . . . .            | 282, 283 |
| Cornuri (chifle) de cartofii<br>ca garnitură . . . . .     | 132     | „ de vîtelu cu sardele . . . . .                  | 283      |
| „ din aluatu cu untu . . . . .                             | 448     |                                                   |          |
| „ pentru ciaiu . . . . .                                   | 498     |                                                   |          |
| „ pudingu de . . . . .                                     | 472     |                                                   |          |
| Coste, preparare de . . . . .                              | 46      |                                                   |          |
| Cotelete . . . . .                                         | 5       |                                                   |          |
| „ de berbece . . . . .                                     | 284     |                                                   |          |
| „ de berbece cu aiu . . . . .                              | 285     |                                                   |          |

| Pag.                       | Pag.                          |
|----------------------------|-------------------------------|
| Cotelete de vițelă cu sosă | Crastavetă curântășu simplu   |
| de scoică . . . . .        | 185                           |
| „ de vițelă cu trufle .    | „ cu zahăr . . . . .          |
| „ de vițelă fripte simplu  | 169                           |
| cu zamă de alămăia .       | Crastavetă cum se muréză      |
| „ de vițelă împenată .     | 167                           |
| „ fascinate cu șampinoni . | Crastavetă în sosă de untă    |
| „ fascinate și pifteluțe . | 181                           |
| „ împenată . . . . .       | „ mărunți ca garnitură        |
| „ împenată în rețea .      | 130                           |
| „ împenată presărate       | „ mică murați în oțetă        |
| cu răsuri . . . . .        | 169                           |
| „ înfășate sau gogoșe      | „ murați englezesc            |
| de carne . . . . .         | 169                           |
| „ prepararea de . . . .    | „ murați în apă sărată        |
| „ și papilote . . . . .    | ca sosă rece . . . . .        |
| „ și piftele de carne      | 160                           |
| de porcă . . . . .         | „ murați în oțetă . . . . .   |
| „ și pifteluțe . . . . .   | 170                           |
| „ și pifteluțe de mielă .  | „ murați în oțetă ca          |
| „ și pifteluțe de vînată . | sosă rece . . . . .           |
| Cotorășe (cotore) de spa-  | rusescă . . . . .             |
| rangelă în sosă de         | „ sălată de . . . . .         |
| untă . . . . .             | 329, 330                      |
| Coulis (sosă deschisă      | „ sosă de . . . . .           |
| tare) . . . . .            | 150                           |
| Court-bouilon . . . . .    | „ umplută . . . . .           |
| Covrigă cu zahăr . . . .   | 191                           |
| „ cu zahăr și anasonă .    | „ umplută cu untu-de-         |
| „ cu zahăr cu vanilie .    | lemnă . . . . .               |
| „ de Carlsbadă . . . .     | 591                           |
| „ de ursuline . . . . .    | Creeră . . . . .              |
| „ fertă . . . . .          | 266                           |
| Cozonacă (colacă) . . . .  | „ coptă (prăjitură) . . . . . |
| „ cu lapte covăsătă .      | 266                           |
| „ cu pome . . . . .        | „ cu franzelă ca gar-         |
| „ cu umplutură de nuci     | nitură . . . . .              |
| sau macă . . . . .         | 138                           |
| „ din aluată sfârmi-       | „ cu ouă și cu sardele        |
| ciosă . . . . .            | 266                           |
| Crăcătiță chnică cu untă-  | „ în aspică . . . . .         |
| de lemnă . . . . .         | 266                           |
| Crampampoli . . . . .      | „ pentru ragu . . . . .       |
| Crapă . . . . .            | 267                           |
|                            | „ prăjitură (coptă) . . . . . |
|                            | 266                           |
|                            | „ supă de . . . . .           |
|                            | 88, 89                        |
| Cremă . . . . .            | Cremă . . . . .               |
|                            | 562                           |
|                            | „ bătută . . . . .            |
|                            | 565                           |
|                            | „ bătută caldă . . . . .      |
|                            | 566                           |
|                            | „ bătută cu licuioră          |
|                            | „ ori cu rumă . . . . .       |
|                            | 565                           |
|                            | „ bătută cu mustă de          |
|                            | smeură . . . . .              |
|                            | 565                           |
|                            | „ bătută cu salsa de          |
|                            | marile . . . . .              |
|                            | 565                           |
|                            | „ bătută cu spumă rece        |
|                            | 566                           |
|                            | „ căptă cu ciocolată .        |
|                            | 476                           |
|                            | „ căptă cu migdale .          |
|                            | 476                           |
|                            | „ cu adaosă pentru um-        |
|                            | plutură la prăjitură          |
|                            | 564                           |
|                            | „ de ananasă . . . . .        |
|                            | 563                           |
|                            | „ de cafea . . . . .          |
|                            | 564                           |

| Pag.                                                | Pag.     |                                                            |          |
|-----------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------------|----------|
| Cremă de caramelă . . . . .                         | 563      | Croquants . . . . .                                        | 29       |
| „ de ciaiu . . . . .                                | 564      | Croquettes (cărnății copiilor) . . . . .                   | 233      |
| „ de ciocolată . . . . .                            | 563      | Croutons (cruste de pâne) . . . . .                        | 29, 274  |
| „ de ciocolată cu spuma de lapte . . . . .          | 565      | Crumpene . . . . .                                         | 19       |
| „ de lieuior și de rum . . . . .                    | 564      | „ sosu de . . . . .                                        | 150      |
| „ de portocală . . . . .                            | 564      | Crustă de franzelă cu creeră sau hachis . . . . .          | 274      |
| „ de vanilie . . . . .                              | 564      | „ de franzelă cu umplutura de pesce . . . . .              | 274      |
| „ de vanile ca șarlotă rusescă . . . . .            | 571      | Crustades . . . . .                                        | 200, 263 |
| „ în aburi (păhară de lapte, consomé) . . . . .     | 566      | Cruste de aluată fragetă . . . . .                         | 419      |
| „ prepararea de . . . . .                           | 557      | „ de aluată și pasteturi, aşedarea de . . . . .            | 414      |
| „ sleită . . . . .                                  | 567      | „ de cartofii . . . . .                                    | 132      |
| „ sleită de ananasu . . . . .                       | 567      | „ de franzelă, vînată în . . . . .                         | 275      |
| „ sleită de caramelă . . . . .                      | 567      | „ din aluată de untu pentru torte . . . . .                | 470      |
| „ sleită de ciocolată . . . . .                     | 568      | „ mici de pâne (crotttons) . . . . .                       | 274      |
| „ sleită de gutui . . . . .                         | 568      | „ mici de pâne cu carne de pasere sălbatică . . . . .      | 275      |
| „ sleită de maraschino . . . . .                    | 568      | „ mici de pâne cu farsă de pesce și ragu de raci . . . . . | 274      |
| „ sleită de nuci și alune . . . . .                 | 568      | „ mici de pâne cu rerunchi de vițel . . . . .              | 274      |
| „ sleită de portocale . . . . .                     | 568      | „ mici de pâne cu urez și ragu sau hachis . . . . .        | 274      |
| „ sleită de rum . . . . .                           | 569      | „ și pastete de franzelă . . . . .                         | 274      |
| „ sleită de vanilie din spumă de smântână . . . . . | 569      | Cuburi cu lustru . . . . .                                 | 537      |
| „ substrată . . . . .                               | 569      | „ cu lustru de alune . . . . .                             | 537      |
| „ substrată cu biscuită . . . . .                   | 569      | „ cu lustru de puncte și de ciocolată . . . . .            | 537      |
| „ substrată cu mere . . . . .                       | 569      | Cuenă, utensiile de . . . . .                              | 7        |
| Creme . . . . .                                     | 544      | Cucuruză, cum să murieză . . . . .                         | 170      |
| Crenelle . . . . .                                  | 30       | „ păstrarea de . . . . .                                   | 164      |
| Cresă (cresonu) de fontână păstrarea de . . . . .   | 163      | Cugelupă . . . . .                                         | 474      |
| „ (cresonu) de fontână sălată de . . . . .          | 327      | „ bătută de Vienă . . . . .                                | 476      |
| Crestare . . . . .                                  | 29       | „ boemică (ordinariu) . . . . .                            | 475      |
| Creste de cocoșu pentru ragu . . . . .              | 267      | „ de biscuită . . . . .                                    | 475      |
| Crețituri (mațe, crete, mitigoi, pitigoi) . . . . . | 292      | „ de migdale . . . . .                                     | 475      |
| „ eu sosu galbenu . . . . .                         | 292      | Culbeci ehnie cu untu-delemnă . . . . .                    | 592      |
| „ fricasate . . . . .                               | 292      | Cunună de anasonu . . . . .                                | 483      |
| „ prăjite . . . . .                                 | 292      |                                                            |          |
| „ prăjite și înăcrite . . . . .                     | 292      |                                                            |          |
| Crevete (crevettes) caridachi . . . . .             | 129, 387 |                                                            |          |

| Pag.                         |       | Pag.                            |     |
|------------------------------|-------|---------------------------------|-----|
| Cunună din aluată de untă    |       | Curcană friptură de cu um-      |     |
| ca pastetă . . . . .         | 419   | plutură de castane . . . . .    | 303 |
| „ din tăcăciu ca garni-      |       | „ friptură de cu um-            |     |
| tură . . . . .               | 136   | „ plutură de strugură . . . . . | 303 |
| Cuptoră, cum coccemă în      | 409   | „ galantină din carne           |     |
| Curățire . . . . .           | 29    | de . . . . .                    | 242 |
| Curcană . . . . .            | 6, 29 | „ îngrășarea de . . . . .       | 37  |
| „ a ucide . . . . .          | 54    | „ prăjită . . . . .             | 206 |
| „ cărăciu din carne de       | 234   | „ prăjită cu sos . . . . .      | 206 |
| „ cu stride, friptură de     | 303   | „ prăjită garnită . . . . .     | 206 |
| „ friptură de . . . . .      | 302   | „ prăjită împenată . . . . .    | 206 |
| „ friptură de cu trufe       | 303   | „ tranșarea de . . . . .        | 69  |
| „ friptură de cu um-         |       | Curmale de mare . . . . .       | 389 |
| plutură de cărnată . . . . . | 303   |                                 |     |

**D.**

|                          |        |                                |     |
|--------------------------|--------|--------------------------------|-----|
| Decorare . . . . .       | 30     | Dresă de ragu . . . . .        | 145 |
| Decupă . . . . .         | 30     | Dresuri . . . . .              | 31  |
| Degorgiare . . . . .     | 30     | „ de pasteturi . . . . .       | 144 |
| Degrasare . . . . .      | 30     | „ pentru sos . . . . .         | 144 |
| Dejună . . . . .         | 30     | Dropiă friptură de . . . . .   | 319 |
| „ de furculiță . . . . . | 17     | Drugulete cu anasonă . . . . . | 496 |
| „ după o nuntă . . . . . | 17     | „ cu chimină . . . . .         | 496 |
| Depasare . . . . .       | 30     | „ cu scortisoară . . . . .     | 523 |
| Deseicare . . . . .      | 30     | „ de migdale cu cașu           |     |
| Desertă . . . . .        | 7, 30  | de gutui . . . . .             | 519 |
| Desfacere . . . . .      | 30     | de migdale cu ci-              |     |
| Desosă . . . . .         | 31     | tronată . . . . .              | 532 |
| Despărțită și canape din |        | de migdale cu dre-             |     |
| aluată cu untă . . . . . | 455    | suri . . . . .                 | 532 |
| Despeiere . . . . .      | 31     | „ de Parisă . . . . .          | 520 |
| Dinea . . . . .          | 31     | Durlite (cerese Cornelius)     |     |
| Dose . . . . .           | 455    | șerbetă de . . . . .           | 361 |
| Dresare . . . . .        | 25, 31 |                                |     |

**E.**

|                             |         |                                   |     |
|-----------------------------|---------|-----------------------------------|-----|
| Endiviă (sălată de érñă)    |         | Epure de casă (lapin) . . . . .   | 216 |
| cu rântășu simplu . . . . . | 185     | „ de casă ca confitură . . . . .  | 216 |
| Entrée . . . . .            | 31      | „ de casă ca ragu . . . . .       | 217 |
| Entremets . . . . .         | 31, 198 | „ de casă pifteluje de . . . . .  | 285 |
| Episcopă caldă . . . . .    | 598     | „ de casă prăjită brună . . . . . | 216 |
| „ rece . . . . .            | 599     | „ de casă prăjită fer-            |     |
| Epure . . . . .             | 6       | binte . . . . .                   | 216 |
| „ cărăciu de . . . . .      | 234     | „ preparare de . . . . .          | 45  |
| Carte de bucate.            |         |                                   | 40  |

|                          | Pag. |                         | Pag. |
|--------------------------|------|-------------------------|------|
| Epure pudingă de cu sosu | 228  | Esență de carne, cum să |      |
| „ spinare de . . .       | 311  | gătesce . . . .         | 79   |
| „ spinare de fascinată   | 229  | „ de carne scădută .    | 80   |
| „ tranșarea de . . .     | 63   | „ de punciu . . . .     | 607  |
| „ turte reci de . . .    | 254  | „ de șampinoni . . .    | 146  |
| Erburi. . . . .          | 31   | „ de șampinoni sosu     |      |
| „ fine . . . . .         | 33   | din . . . . .           | 154  |
| Escalopă . . . . .       | 31   |                         |      |

**F.**

|                              |     |                            |           |
|------------------------------|-----|----------------------------|-----------|
| Făină, despre . . . . .      | 410 | Farse . . . . .            | 32        |
| „ limpedită . . . . .        | 31  | Fasană . . . . .           | 6, 32, 42 |
| Falca de boiu cu cépă .      | 288 | „ friptură de . . . .      | 316       |
| „ de boiu cu sardele .       | 288 | „ friptură de cu ragu      | 316       |
| „ de boiu cu untu și         |     | „ friptură de cu trufle    | 316       |
| zamă de alămăia .            | 288 | „ galantină din carne de   | 242       |
| „ de din susu pentru         |     | „ rece . . . . .           | 250       |
| ragu . . . . .               | 267 | „ tranșarea de . . . .     | 59        |
| Fărămituri (cruste de aluată |     | Fașe tăiate în forme, pră- |           |
| fragetă) . . . . .           | 419 | jitură de . . . . .        | 252       |
| Farsă, cum să gătesce .      | 74  | Fasole cu untu-de-lemnă    | 592       |
| „ de carne de porcă .        | 77  | „ de alămăia (napă de      |           |
| „ de carne de vacă .         | 76  | Burgundă) sălată de        | 328       |
| „ de carne de vițelă .       | 77  | „ în supă de păstări .     | 88        |
| „ de ficată . . . . .        | 76  | „ păstăiose . . . . .      | 195       |
| „ de pasere (iagniă) .       | 78  | „ păstăiose cu rântășu     | 195       |
| „ de pesce . . . . .         | 75  | „ păstări de . . . . .     | 160       |
| „ de racă . . . . .          | 77  | „ sălată de . . . . .      | 328       |
| „ de vînată . . . . .        | 78  | „ sosu de . . . . .        | 157       |
| „ gogosă de, din aluată      |     | „ sosu rece de . . . .     | 157       |
| „ de jumări . . . . .        | 253 | „ verde . . . . .          | 178       |
| „ nucsore de ca supă .       | 82  | „ verde cu rântășu         |           |
| „ piftele de în forme        |     | „ simplu . . . . .         | 188       |
| de cercu ca garnitură        | 134 | „ verde în sosu de         |           |
| Farsare . . . . .            | 31  | untu . . . . .             | 180, 182  |
| Farsă sleită . . . . .       | 241 | „ verde în tiniche .       | 173       |
| „ sleită ca garnitură .      | 131 | „ verde păstrarea de       | 163       |
| „ sleită din carne de        |     | Fasonare . . . . .         | 32        |
| găscă ca garnitură           | 131 | Feliu cu răsuri . . . .    | 479       |
| „ sleită din carne de        |     | „ cu salsă . . . . .       | 479       |
| pasere sălbatică ca          |     | „ cu salsă în aluată       |           |
| garnitură . . . . .          | 132 | „ cu jumări . . . .        | 479       |
| „ umplutură de . . .         | 322 | „ de ale lui Napoleon .    | 535       |
| „ vănișore de . . .          | 218 | „ de biscuite cu lustru    | 526       |

|                             | Pag.    |                                | Pag. |
|-----------------------------|---------|--------------------------------|------|
| Feliș de biscuite cu ghiață |         | Fines herbes . . . . .         | 33   |
| de lămăiă . . . . .         | 526     | Flamba (flamare) . . . . .     | 33   |
| de biscuite cu ghiață       |         | Fleurons (flori) . . . . .     | 33   |
| de salsă și cu punciu       | 526     | Floră căpăte și pome . . . . . | 477  |
| de cépa ca garnitură        | 124     | de muscată. . . . .            | 144  |
| de harlecuinu               | 249     | de socu sau de acație          |      |
| de migdale. . . . .         | 519     | căpăte . . . . .               | 478  |
| neumplute de franzelă       |         | de pătrânjei, conser-          |      |
| (cavaleri săraci) . .       | 274     | varea de . . . . .             | 166  |
| prefăcute de untu           | 528     | Foișe umplute (pastetă au      |      |
| Ferbere limpede . . . . .   | 32      | naturel) . . . . .             | 258  |
| să scadă . . . . .          | 32      | umplute de raci . . . . .      | 273  |
| Ficatul . . . . .           | 32, 294 | Fondi ca garnitură . . . . .   | 122  |
| cu răsuri . . . . .         | 295     | falsi ca garnitură . . . . .   | 123  |
| cu sânge . . . . .          | 295     | falsi artișoce ca sălată       | 328  |
| cu sosu scădutu             | 196     | Fondu . . . . .                | 33   |
| cu trufle . . . . .         | 295     | Fondus (capse de brânză)       | 278  |
| cu verdețuri . . . .        | 294     | Formă cu o gratie de aluată    |      |
| de capriōră. . . . .        | 296     | fragetă, cuptușirea de         | 413  |
| de gâscă, capse din         | 225     | Forme aședarea în . . . . .    | 414  |
| de gâscă, cărnăței de       | 234     | mici cu umplutură              |      |
| de gâscă, cercu de          | 226     | cu raci și ragu . . . . .      | 378  |
| de gâscă cu pifti           | 243     | mici cu umplutură              |      |
| de gâscă friptu             | 294     | de pesce . . . . .             | 378  |
| de gâscă pastetă            |         | mici cu umplutură              |      |
| (mare) de . . . . .         | 259     | din pesce erudu . . . . .      | 378  |
| da gâscă turte rece de      | 253     | mici cu umplutură              |      |
| de gâscă vănișore de        | 230     | din pesce friptu . . . . .     | 378  |
| de pasere, cărnăței de      | 234     | Fragi bobite de . . . . .      | 14   |
| de pasere, pentru ragu      | 267     | pifti de . . . . .             | 546  |
| farsă de . . . . .          | 76      | și smeuri, sălată              |      |
| farsă de cărnăței în        |         | dulce de . . . . .             | 343  |
| rețea din . . . . .         | 240     | și smeuri, șerbetu de          | 360  |
| friptu . . . . .            | 296     | sucu de, pentru co-            |      |
| gălusce de, în supă         | 89      | lorată . . . . .               | 336  |
| împenatu . . . . .          | 296     | Franzelă cu creeri ca gar-     |      |
| prăjitu . . . . .           | 295     | nitură . . . . .               | 138  |
| supă de. . . . .            | 91, 98  | cu gunoiu de șnepi             |      |
| umplutu în rețea            | 295     | ca garnitură . . . . .         | 138  |
| umplutură de . . . .        | 323     | cu lapți de pesce ca           |      |
| vănișore de . . . . .       | 229     | garnitură . . . . .            | 138  |
| Filea . . . . .             | 32      | cum să cocu și să              |      |
| de capriōră. . . . .        | 210     | prăjescu . . . . .             | 409  |
| de carne de vacă . .        | 4       |                                |      |

| Pag.                                                      | Pag.   |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Franzelă cu măduă din<br>óse ca garnitură . . . . .       | 137    |
| „ cu salmi ca garni-<br>tură . . . . .                    | 138    |
| „ cu splină ca garnitură                                  | 138    |
| „ cu urină de sitari ca<br>garnitură . . . . .            | 138    |
| „ felii neumplute de<br>(cavaleri săraci) . . . . .       | 274    |
| „ în supă francesă . . . . .                              | 85     |
| „ pastetă și crustă de cu<br>creeri sau hachis . . . . .  | 274    |
| „ pastetă și crustă de cu<br>umplutură de pesce . . . . . | 274    |
| „ pastete de . . . . .                                    | 275    |
| „ pastete și cruste de . . . . .                          | 274    |
| „ prăjită felii de, ca<br>garnitură . . . . .             | 137    |
| „ umplutură de . . . . .                                  | 323    |
| „ vînată în cruste de . . . . .                           | 275    |
| Frecătei . . . . .                                        | 418    |
| „ aluată pentru . . . . .                                 | 423    |
| Fricando . . . . .                                        | 4      |
| „ de carne de mielă . . . . .                             | 215    |
| Fricasare . . . . .                                       | 33     |
| Fricase, sosu rece de . . . . .                           | 157    |
| Frigere pe grătariu (gril-<br>lire) . . . . .             | 33, 35 |
| Friptură de berbece . . . . .                             | 4, 305 |
| „ de berbece cu aiu<br>și timiană . . . . .               | 305    |
| „ de berbece cu sosu<br>spaniolă . . . . .                | 306    |
| „ de berbece în formă<br>de vînată . . . . .              | 306    |
| „ de berbece remăsite de                                  | 209    |
| „ de boiu à l'Anglais<br>(englesescă) . . . . .           | 112    |
| „ de boiu à l'Anglais<br>transarea de . . . . .           | 61     |
| „ de campaniă . . . . .                                   | 118    |
| „ de capră sălbatică . . . . .                            | 311    |
| „ de căprioară . . . . .                                  | 313    |
| „ de cerbă . . . . .                                      | 312    |
| Friptură de cerbă cu mu-<br>rătură . . . . .              | 312    |
| „ de cerbă cu smântână                                    | 313    |
| „ de cerbă cu sosu<br>spaniolă sau trufle . . . . .       | 313    |
| „ de cerbă marinată<br>cu untă-de-lemnă . . . . .         | 313    |
| „ deciocârlani și ortolani                                | 319    |
| „ de claponă . . . . .                                    | 303    |
| „ de cocoșu de munte . . . . .                            | 315    |
| „ de cocoșu de munte<br>cu salmi . . . . .                | 315    |
| „ de cocoșu de munte<br>cu sosu brunetă . . . . .         | 315    |
| „ de cocoșu de pădure . . . . .                           | 319    |
| „ de curcană . . . . .                                    | 302    |
| „ de curcană cu stridii . . . . .                         | 303    |
| „ de curcană cu trufle . . . . .                          | 302    |
| „ de curcană cu um-<br>plutură de cărnată . . . . .       | 303    |
| „ de curcană cu um-<br>plutură de castane . . . . .       | 303    |
| „ de curcană cu um-<br>plutură de struguri . . . . .      | 303    |
| „ de dropiă . . . . .                                     | 319    |
| „ de fasană . . . . .                                     | 316    |
| „ de fasană cu ragu . . . . .                             | 316    |
| „ de fasană cu trufle . . . . .                           | 316    |
| „ de găină de trestia . . . . .                           | 318    |
| „ de găinușă de alune . . . . .                           | 318    |
| „ de găinușă de zăpadă . . . . .                          | 318    |
| „ de găscă . . . . .                                      | 301    |
| „ de găscă sălbatică . . . . .                            | 321    |
| „ de harlechină . . . . .                                 | 108    |
| „ de mielă . . . . .                                      | 4, 308 |
| „ de mielă cu smântână . . . . .                          | 308    |
| „ de mielă cu sardele . . . . .                           | 309    |
| „ de mielă cu untă . . . . .                              | 308    |
| „ de verdețuri . . . . .                                  | 308    |
| „ de mielu împenată . . . . .                             | 308    |
| „ de păseri mici . . . . .                                | 318    |
| „ de porcă . . . . .                                      | 5, 309 |
| „ de porcă cu cépă . . . . .                              | 310    |

| Friptură de porcă cu căjă | Pag.   | Friptură de vițelă cu sardale | Pag.     |
|---------------------------|--------|-------------------------------|----------|
| saă crustă de pâne        | 309    | strivite etc..                | 307      |
| „ de porcă cu șorliciu    | 309    | „ de vițelă de carne de       |          |
| „ de porcă sălbatică      | 314    | „ pe burtă umplută            | 307      |
| „ de porumbă              | 304    | „ de vițelă dela rerunchi     | 307      |
| „ de porumbă sălbatică    | 321    | „ de vițelă desfăcută         | 306      |
| „ de potîrnichi           | 317    | „ de vițelă împenată          | 307      |
| „ de potîrnichi cu salmi  | 317    | „ de virgină                  | 309      |
| „ de prepeliță cu foă     |        | „ împenată                    | 105      |
| de viață                  | 320    | „ în mustă de vină            | 110      |
| „ de prepeliță cu ureză   |        | „ ovreiască                   | 229      |
| saă polentă               | 320    | „ ovreiască de pesce          | 376      |
| „ de prepeliță murată     | 320    | „ pe grătariu, prepara-       |          |
| „ de puț de rată          | 320    | rarea de                      | 46       |
| „ de purcelă dela lapte   | 310    | „ transilvană a hoților       | 112      |
| „ de rată de casă simplă  | 301    | Fripturi, cunoaștere despre   | 298      |
| „ de rată mai bătrâna     | 321    | „ de vînată                   | 311      |
| „ de rată sălbatică       |        | Frituri (friture)             | 33       |
| 301, 320, 321             |        | Fructe, aşeđarea de           | 13       |
| „ de șnepi (sitari, be-   |        | „ ca garnitură                | 130, 131 |
| casini)                   | 318    | „ în forme, cum așeđi         | 414      |
| „ de sturdă de munte      | 316    | „ lustru de                   | 513      |
| „ de sturdă de munte      |        | „ păstăiose păstrarea de      | 164      |
| cu pirea                  | 317    | „ sudice                      | 14       |
| „ de sturdă de munte      |        | Frună de Burgundă cu          |          |
| cu salmi                  | 317    | rântășu simplu                | 185      |
| „ de vițelă               | 4, 306 | Fumet                         | 33       |
| „ de vițelă cu aiu și     |        | Funduri dela artisice         | 179      |
| timiană                   | 307    | „ dela artisice umplute       | 190      |

## G.

|                       |     |                             |     |
|-----------------------|-----|-----------------------------|-----|
| Gădu tranșarea de     | 70  | Găină prăjită în aburi fer- |     |
| Găină bătrâna         | 6   | binte                       | 203 |
| „ cum să tranșează    | 58  | „ prăjită în aburi în       |     |
| „ pepturi de          | 43  | formă de cocosu de          |     |
| „ prăjită în aburi    | 203 | munte                       | 204 |
| „ prăjită în aburi cu |     | „ puț de                    | 6   |
| smântână              | 204 | „ puț de cărnăței de        | 233 |
| „ prăjită în aburi cu |     | „ puț de friptă simplu      | 302 |
| sosu de untă          | 203 | „ puț de îngrășarea de      | 38  |
| „ prăjită în aburi cu |     | „ puț de prăjiti            | 201 |
| tăeței                | 204 | „ supă de                   | 104 |
| „ prăjită în aburi cu |     | Găine, a ucide              | 52  |
| ureză                 | 204 | Găini                       | 33  |

| Pag.                               | Pag.     |                                     |       |
|------------------------------------|----------|-------------------------------------|-------|
| Găină de trestiă, friptură de      | 318      | Găluseciore bătute ca garnitură     | 136   |
| „ de trestiă, împenate cu sardele  | 318      | „ din smântână aeră ca garnitură    | 135   |
| Găinușă                            | 34, 42   | Gamară (racă de mare)               | 386   |
| „ de alune, friptură de            | 318      | „ caldă                             | 387   |
| „ de zăpadă, friptură de           | 318      | „ cu maionesă                       | 387   |
| „ tranșarea de                     | 62       | „ reci                              | 387   |
| Galantină                          | 34       | Garbure                             | 34    |
| „ caldă de pasăre sălbatică        | 228      | Garnire                             | 34    |
| „ caldă de puiu de găină           | 228      | Garnitură de bucate din ouă         | 129   |
| „ din carne de curcană sau claponă | 242      | „ de carne                          | 134   |
| „ din carne de fasană              | 242      | „ de pesce lângă bucate de pesce    | 131   |
| „ rece de carne de pasăre          | 242      | „ de racă                           | 129   |
| Galantine calde                    | 227      | „ de salamă                         | 139   |
| „ rece                             | 242      | „ de șuncă                          | 139   |
| Găluseci                           | 428      | „ de untă în formă de ananasă       | 139   |
| „ boemesci cu varză                | 486      | „ de untă în formă de flori         | 140   |
| „ boemesci de făină                | 429      | „ de ureză                          | 139   |
| „ boemesci în supă                 | 89       | „ de ureză cu brânză                | 139   |
| „ boemesci rostogolite             | 485      | „ de ureză cu șampinoni             | 139   |
| „ boemesci turnate                 | 485      | „ de ureză cu untă de racă          | 139   |
| „ boemesci cu prune                | 429      | „ francesă                          | 122   |
| „ de carne în supă                 | 84       | „ lângă bucate de carne și de pesce | 122   |
| „ de cartofi                       | 132, 428 | Garniture                           | 34    |
| „ de cartofi cu răsuri             | 428      | Gâscă                               | 5, 34 |
| „ de cartofi cu șuncă              | 428      | „ a ucide                           | 53    |
| „ de cartofi în supă               | 89       | „ ca farsă sleită                   | 131   |
| „ de cartofi mititele              | 430      | „ ficată de cu piftii               | 243   |
| „ de cartofi roșii                 | 428      | „ ficată de friptură                | 294   |
| „ de farsă pentru ragu             | 267      | „ ficată de turte rece de           | 253   |
| „ de ficată în supă                | 89       | „ friptură de                       | 301   |
| „ de grisă                         | 428      | „ îngrășarea de                     | 37    |
| „ de grisă cu cartofi              | 429      | „ peptă de, afumată                 | 222   |
| „ de grisă fară ouă                | 429      | „ prăjita în aburi                  | 203   |
| „ de pesce, supă cu                | 84       | „ puiu de                           | 48    |
| „ de prune                         | 430      | „ sălbatică, friptură de            | 321   |
| „ de prune boemesci                | 430      |                                     |       |
| „ de slănină în supă               | 90       |                                     |       |
| „ prăjiti în unsore ca garnitură   | 135      |                                     |       |
| „ tirolese în supă                 | 90       |                                     |       |

|                                                          | Pag.     |                                                         | Pag.     |
|----------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------|----------|
| Gâscă tranșarea de . . . . .                             | 59       | Gogôșe de mere și de                                    |          |
| Gătirea hachisuluî . . . . .                             | 264      | gutui fără oú . . . . .                                 | 541      |
| Gaura platonuluî, cum cõ-<br>cemû în . . . . .           | 409      | „ de migdale . . . . .                                  | 519      |
| Gelatină . . . . .                                       | 544      | „ de nuci . . . . .                                     | 520      |
| „ de gutui . . . . .                                     | 340      | „ de șuncă . . . . .                                    | 279      |
| „ de mere . . . . .                                      | 339      | „ de tăetei cu arómă                                    |          |
| „ din șorliciu de porcú . . . . .                        | 544      | de zaharû . . . . .                                     | 480      |
| Gelea (gelée) . . . . .                                  | 7, 34    | „ de tăetei umpluți cu                                  |          |
| „ pentru ornamente . . . . .                             | 509      | salsă . . . . .                                         | 480      |
| Ghiață de ciocolată fertă . . . . .                      | 513      | de urezú . . . . .                                      | 480      |
| „ de marmoră . . . . .                                   | 514      | fine bătute . . . . .                                   | 488      |
| „ de punciu fertu . . . . .                              | 514      | în bulinu cu aluatû                                     |          |
| „ de rose . . . . .                                      | 514      | de vinu . . . . .                                       | 477      |
| „ de zaharû pentru or-<br>namente de prăjituri . . . . . | 512      | în bulinu cu aluatû                                     |          |
| „ nestrăvădăciósă pen-<br>tru ornamente . . . . .        | 515      | de friptu . . . . .                                     | 477      |
| „ roșiă . . . . .                                        | 515      | „ în tiniché . . . . .                                  | 484      |
| Glace . . . . .                                          | 34, 80   | „ mărunte cu untu-de-<br>lemnû . . . . .                | 592      |
| Glasare . . . . .                                        | 35       | „ supă de . . . . .                                     | 95       |
| Gogôșe cu cremă . . . . .                                | 529      | „ umplete . . . . .                                     | 255, 449 |
| „ eu ghimberiu . . . . .                                 | 530      | Grancevoli (caracatiță) . . . . .                       | 389      |
| „ eu pôme . . . . .                                      | 516      | Grasu de pe supă pentru                                 |          |
| „ de aluatû cu untu . . . . .                            | 451      | sosu . . . . .                                          | 141      |
| „ de anasonu . . . . .                                   | 484      | „ luare de . . . . .                                    | 35       |
| „ de biscuitu . . . . .                                  | 526      | Gratinare . . . . .                                     | 35       |
| „ de biscuitu cu ghiață                                  |          | Grauri . . . . .                                        | 35       |
| „ de portocale . . . . .                                 | 526      | Grilagiû de migdale . . . . .                           | 541      |
| „ de biscuitu cu ghiață                                  |          | Grillardă . . . . .                                     | 35       |
| „ de vanile . . . . .                                    | 526      | Grillire, (frigere pe grătariu) . . . . .               | 35       |
| „ de carne . . . . .                                     | 226      | Grisu, cărnătei de . . . . .                            | 479      |
| „ de carnevalu . . . . .                                 | 487      | „ cu cartofu . . . . .                                  | 133      |
| „ de cartofu . . . . .                                   | 133, 199 | „ găluscă de . . . . .                                  | 429      |
| „ de cartofu cu brânză . . . . .                         | 200      | „ gogôșe de . . . . .                                   | 479      |
| „ de cartofu cu drojdii . . . . .                        | 200      | „ în supă . . . . .                                     | 87       |
| „ de cartofu cu hachisu . . . . .                        | 200      | Grivu, tranșarea de . . . . .                           | 58       |
| „ de cartofu cu răsuri . . . . .                         | 199      | Grogu . . . . .                                         | 603      |
| „ de ciocolată . . . . .                                 | 446      | Gulașu după modă magiară . . . . .                      | 107      |
| „ de curcanu . . . . .                                   | 530      | Guliu (calarabe) ca garnitură . . . . .                 | 123      |
| „ de farsă din aluatû                                    |          | „ cu rântășu simplu . . . . .                           | 186      |
| „ de juméri . . . . .                                    | 253      | „ salată de . . . . .                                   | 329      |
| „ de farsă în supă . . . . .                             | 99       | „ umplete . . . . .                                     | 191      |
| „ de grisu cu ciocolată . . . . .                        | 479      | Gunoiu de șnepi cu fran-<br>zelă ca garnitură . . . . . | 138      |
|                                                          |          | Gurguiu, coctu de . . . . .                             | 435      |

|                                           | Pag. |                                       | Pag. |
|-------------------------------------------|------|---------------------------------------|------|
| Gustă, amestecare de . . . . .            | 562  | Gutuță în formă de cărnăței . . . . . | 331  |
| " și arómă pentru băutură dulcă . . . . . | 562  | " ochiuri de . . . . .                | 521  |
| Gutuță cașu de . . . . .                  | 331  | " păstrarea de . . . . .              | 338  |
| " coctuță de cu răsuri . . . . .          | 468  | " pentru ornamente . . . . .          | 358  |
| " ferte în abură . . . . .                | 348  | " salată dulce de . . . . .           | 345  |
| " gelatină de . . . . .                   | 340  | " serbetă de . . . . .                | 361  |
|                                           |      | " sucu de . . . . .                   | 337  |

**H.**

|                                                |          |                                                          |     |
|------------------------------------------------|----------|----------------------------------------------------------|-----|
| Hachée (hachisă) . . . . .                     | 35       | Hachisă gătirea de . . . . .                             | 264 |
| Hachisă, cărnăței din . . . . .                | 234      | Hagima, sosu de . . . . .                                | 153 |
| " cotelete de . . . . .                        | 108      | Hașare . . . . .                                         | 35  |
| " cunoștiințe despre gătirea de . . . . .      | 264      | Heringă ca garnitură . . . . .                           | 131 |
| " de bureți . . . . .                          | 148      | " coptă . . . . .                                        | 382 |
| " de plomână, cărnăței din . . . . .           | 235      | " en papillotes . . . . .                                | 382 |
| " de plomână, de vițelă sau de mielă . . . . . | 265      | " friptă . . . . .                                       | 382 |
| " de raci . . . . .                            | 265      | " reci cu untă . . . . .                                 | 382 |
| " de raci în coji . . . . .                    | 129      | " sălată de . . . . .                                    | 383 |
| " de vînată . . . . .                          | 265, 266 | " sosu, rece, de . . . . .                               | 158 |
| " din carne de pasăre sau de vițelă . . . . .  | 265      | Hirișcă, tăetei de cu umplutură de lapte grosu . . . . . | 432 |
| " din carne de pasăre sălbatică . . . . .      | 265      | Hors-d'oeuvres . . . . .                                 | 35  |
|                                                |          | Hriță (hiribă) ehnie cu untă-de-lemnă . . . . .          | 592 |
|                                                |          | " în genere . . . . .                                    | 145 |
|                                                |          | " supă de . . . . .                                      | 593 |

**I.**

|                                                                                           |     |                                |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------------------------------|--------|
| Icre (caviară) . . . . .                                                                  | 7   | Înfăinare . . . . .            | 36     |
| " ca supă . . . . .                                                                       | 84  | Înfrânanare . . . . .          | 25, 36 |
| " sosu, rece, de . . . . .                                                                | 158 | Înghetată . . . . .            | 7, 580 |
| Împânare . . . . .                                                                        | 36  | " cu maraschino . . . . .      | 583    |
| Încăldire . . . . .                                                                       | 36  | " cum se face . . . . .        | 580    |
| Încheiegătură în formă piftiiloră . . . . .                                               | 544 | " cu vanilie . . . . .         | 583    |
| Încheiegătură . . . . .                                                                   | 544 | " de alune . . . . .           | 583    |
| Indicele despre măsuri, ponduri și mărimea adaosură față cu numărul personaloră . . . . . | 3   | " de ananasă . . . . .         | 582    |
| Inele (verigi) cu migdale . . . . .                                                       | 447 | " de café . . . . .            | 583    |
| " de carne . . . . .                                                                      | 227 | " de caramelă . . . . .        | 582    |
| " de vindă . . . . .                                                                      | 528 | " de castane cu rumă . . . . . | 583    |
| " și tranșe . . . . .                                                                     | 445 | " de ciocolată . . . . .       | 582    |
|                                                                                           |     | " de cremă . . . . .           | 583    |
|                                                                                           |     | " de licuitoră . . . . .       | 583    |
|                                                                                           |     | " de migdale . . . . .         | 584    |
|                                                                                           |     | " de mustă fertă . . . . .     | 585    |

| Îngheteată de nuci . . . . .                                | Pag. 584 | Îngheteată în borcane de sticla de portocale și şampanie . . . . . | Pag. 587 |
|-------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------|----------|
| „ de pistacie . . . . .                                     | 584      | „ în forme . . . . .                                               | 585      |
| „ de punciu . . . . .                                       | 584      | „ pome pentru . . . . .                                            | 582      |
| „ de smântână degustu diversu . . . . .                     | 584      | Îngheteate . . . . .                                               | 544      |
| „ de soto . . . . .                                         | 582      | Ingrăşarea pasărilor . . . . .                                     | 36       |
| „ de sucu de pome și spumă de smântână . . . . .            | 586      | Ingrediente, din care să facă sosurile . . . . .                   | 140      |
| „ de tutti-frutti . . . . .                                 | 584      | Îngroşare prin ferbere . . . . .                                   | 38       |
| „ de vanile . . . . .                                       | 585      | Inima . . . . .                                                    | 292      |
| „ din pome crude . . . . .                                  | 587      | „ cu smântână și ardeiu . . . . .                                  | 292      |
| „ din pome crude de ananasu . . . . .                       | 587      | „ împenată . . . . .                                               | 292      |
| „ din pome crude de berberișe, fragi și smeuri . . . . .    | 588      | Înpăsare . . . . .                                                 | 38       |
| „ din pome crude de cocală, rosincini și strugură . . . . . | 588      | Însudare . . . . .                                                 | 38       |
| „ din pome crude de gutui . . . . .                         | 588      | Întestine, despre . . . . .                                        | 38       |
| „ din pome crude de lămaia . . . . .                        | 588      | „ bucate din . . . . .                                             | 291      |
| „ din pome crude de marile . . . . .                        | 588      | Întindere . . . . .                                                | 38       |
| „ din pome crude de persecă . . . . .                       | 588      | Întroducere . . . . .                                              | 1        |
| „ din pome crude de portocală . . . . .                     | 588      | Învărtită, aluată pentru . . . . .                                 | 426      |
| „ din pome crude de strugură . . . . .                      | 589      | „ cu lapte grosu și stafide . . . . .                              | 441      |
| „ din pome crude de vișine . . . . .                        | 589      | „ cu mere . . . . .                                                | 437      |
| „ în borcane de sticla . . . . .                            | 586      | „ cu migdale . . . . .                                             | 492      |
| „ în borcane de sticla de ananasu cu spumă . . . . .        | 586      | „ cu nucă . . . . .                                                | 493      |
| „ în borcane de sticla de ciocolată . . . . .               | 586      | „ cu raci . . . . .                                                | 441      |
| „ în borcane de sticla de granitu . . . . .                 | 587      | „ cu raci sărată . . . . .                                         | 441      |
| „ în borcane de sticla de lieuioru . . . . .                | 587      | „ cu raci zaharită . . . . .                                       | 442      |
| „ în borcane de sticla de pome cu vinu . . . . .            | 587      | „ cu smântână . . . . .                                            | 440      |
|                                                             |          | „ cu șuncă . . . . .                                               | 440      |
|                                                             |          | „ de carne sau de plo-                                             |          |
|                                                             |          | mână în supă . . . . .                                             | 84       |
|                                                             |          | de cartofi . . . . .                                               | 133, 439 |
|                                                             |          | de cartofi cu carne . . . . .                                      | 439      |
|                                                             |          | de cartofi cu cereșe                                               |          |
|                                                             |          | și vișine . . . . .                                                | 439      |
|                                                             |          | de ciocolată cu mig-                                               |          |
|                                                             |          | dale . . . . .                                                     | 437      |
|                                                             |          | de citronată cu stafide . . . . .                                  | 438      |
|                                                             |          | de citronată cu zamă . . . . .                                     |          |
|                                                             |          | de alămaia . . . . .                                               | 438      |
|                                                             |          | de grisu . . . . .                                                 | 438      |
|                                                             |          | de grisu cîptă . . . . .                                           | 438      |
|                                                             |          | de migdale . . . . .                                               | 439      |

|                             | Pag. |                          | Pag. |
|-----------------------------|------|--------------------------|------|
| Învârtită de nuci . . . . . | 440  | Învârtită din aluată cu  |      |
| „ de racă . . . . .         | 130  | drojdiu cu umplutură     |      |
| „ de slănină, supă de       | 96   | de lapte grosu . . . . . | 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 drojdiu      | 4   |
| „ pentru ciaiu . . . . .      | 498 | „ de grisă fără ouă . . . . .   | 442 |
| „ pentru ciaiu cu ana-        |     | „ de mere . . . . .             | 442 |
| sonă . . . . .                | 498 | „ de ouă . . . . .              | 397 |
| „ pentru ciaiu cu ci-         |     | „ de ouă cu hachisă . . . . .   | 397 |
| tronată etc. . . . .          | 498 | „ de ouă cu momișe . . . . .    | 397 |
| „ pentru ciaiu cu mig-        |     | „ de ouă cu racă . . . . .      | 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 | împerială . . . . .             | 442 |
| „ de făină . . . . .          | 443 | Jus . . . . .                   | 38  |

**L.**

|                                 |            |                                   |        |
|---------------------------------|------------|-----------------------------------|--------|
| Lacherdă (tină) . . . . .       | 383        | Legumăriă, bucate din . . . . .   | 178    |
| „ sălată de . . . . .           | 383        | Legumă (verdețuri, zarza-         |        |
| Lămâia lustru de . . . . .      | 514        | vatură) . . . . .                 | 4, 163 |
| „ pentru aromă . . . . .        | 563        | „ amestecate, cum se              |        |
| „ souflées de . . . . .         | 579        | muréză . . . . .                  | 168    |
| Lapin (epure de casă) . . . . . | 216        | „ cum să ferbă în aburi . . . . . | 176    |
| Lapte . . . . .                 | 18, 401    | „ cum să muréză . . . . .         | 167    |
| „ acru . . . . .                | 18, 403    | „ cum să prăjescă și              |        |
| „ de Elveția . . . . .          | 551        | „ să ferbă . . . . .              | 175    |
| „ de migdale . . . . .          | 601        | „ cu rântășu simplu . . . . .     | 185    |
| „ grosă . . . . .               | 405        | „ farsate ca pepenele . . . . .   | 190    |
| „ grosă umplutură de            |            | „ ferte în aburi, con-            |        |
| Lapți de pesce cu franzelă      |            | servarea de . . . . .             | 166    |
| ca garnitură . . . . .          | 138        | „ fripte . . . . .                | 179    |
| „ de vițelă . . . . .           | 6, 38, 293 | „ în sosă de untă . . . . .       | 180    |
| Leacsiconu cuenii . . . . .     | 22         | „ în tinichele conser-            |        |
| Legare . . . . .                | 38         | varea de . . . . .                | 172    |

|                                    | Pag.    |                                     | Pag. |
|------------------------------------|---------|-------------------------------------|------|
| Legumă mestecate cu mu-            |         | Limonadă pravă de                   | 606  |
| ștariu . . . . .                   | 168     | Limpejire . . . . .                 | 39   |
| „ păstăiose . . . . .              | 19, 195 | Lingură la făină și zahăr . . . . . | 4    |
| „ prăjite . . . . .                | 179     | Linte cu untă-de-lemnă . . . . .    | 593  |
| „ umplute și cu farsă . . . . .    | 190     | „ în supă de păstări . . . . .      | 88   |
| „ uscate, conservarea de . . . . . | 166     | „ păstăiose . . . . .               | 195  |
| Liaison . . . . .                  | 39      | „ sălată din . . . . .              | 330  |
| Lictariu de prune . . . . .        | 332     | Lota . . . . .                      | 367  |
| Limbă cu chreană . . . . .         | 224     | Lubenicioare (zuchetti) să-         |      |
| „ cu răsuri . . . . .              | 224     | lată de . . . . .                   | 329  |
| „ cu sardele . . . . .             | 224     | Lubenite . . . . .                  | 180  |
| „ cu sosu . . . . .                | 224     | „ în sosu de untă . . . . .         | 183  |
| „ cu sosu dulce . . . . .          | 224     | „ păstrarea de . . . . .            | 164  |
| „ de boiu . . . . .                | 5       | Lustru caldă . . . . .              | 515  |
| „ de boiu afumată . . . . .        | 224     | „ de fructe . . . . .               | 513  |
| „ de boiu afumată rece . . . . .   | 224     | „ de lămăia . . . . .               | 514  |
| „ de boiu murată . . . . .         | 225     | „ de licuioru . . . . .             | 514  |
| „ de porcă afumată . . . . .       | 225     | „ de portocale . . . . .            | 514  |
| „ de porcă murată . . . . .        | 225     | „ de spumă . . . . .                | 514  |
| „ de vițelă în formă               |         | „ de zahăr pentru or-               |      |
| de stridiu . . . . .               | 223     | namamente de prăjitură . . . . .    | 512  |
| „ împenată . . . . .               | 223     | „ rece . . . . .                    | 513  |
| „ prospătă umplută . . . . .       | 223     | Lutre și castoră . . . . .          | 385  |
| Limbă . . . . .                    | 223     | „ fripte . . . . .                  | 385  |
| Macaronă . . . . .                 | 605     | „ prăjite . . . . .                 | 385  |
| „ caldă . . . . .                  | 605     |                                     |      |

## M.

|                                   |          |                                     |     |
|-----------------------------------|----------|-------------------------------------|-----|
| Macarone ca garnitură . . . . .   | 135      | Macrōne din migdale dulci . . . . . | 518 |
| „ cu carne . . . . .              | 431      | Macu, umplutură de . . . . .        | 502 |
| „ cu peciă de muschi . . . . .    | 431      | Maestria bucătării în ce            |     |
| „ cu șuncă . . . . .              | 432      | constă . . . . .                    | 1   |
| „ mici ca garnitură . . . . .     | 135      | Maffé cu migdale . . . . .          | 497 |
| „ prăjite în unsore . . . . .     | 432      | „ cu pignoli etc. . . . .           | 497 |
| Macédoină . . . . .               | 39       | „ cu umplutură de por-              |     |
| „ cu pifti limpejă . . . . .      | 333      | tocale . . . . .                    | 446 |
| „ sălată închegată . . . . .      | 333      | „ de migdale . . . . .              | 449 |
| Măcese, compotu de . . . . .      | 341      | „ împletite . . . . .               | 497 |
| „ pentru ornamente . . . . .      | 355      | Magiarană, conservarea de . . . . . | 166 |
| „ sălată dulce de . . . . .       | 344, 345 | Mămăligă (polenta) . . . . .        | 434 |
| „ șerbetu de . . . . .            | 360      | „ ca garnitură . . . . .            | 136 |
| „ sosu de . . . . .               | 151      | „ cu brânză . . . . .               | 434 |
| Macrisu, conservarea de . . . . . | 167      | „ cu zahăr . . . . .                | 434 |
| „ (soșcă) sosu de . . . . .       | 153      | Mâncără cu spumă . . . . .          | 434 |

|                              | Pag.    |                            | Pag. |
|------------------------------|---------|----------------------------|------|
| Mâncără din aluată fragetă   |         | Mazăre în sosă de untă     | 181  |
| și din aluată cu untă        | 450     | „ nucsore de ca gar-       |      |
| „ din aluată cu drojdii      | 483     | nitură . . . . .           | 135  |
| „ din pesce și pesci         | 363     | „ păstăi de . . . . .      | 178  |
| „ din ouă. . . . .           | 393     | „ păstăi de în sosă de     |      |
| „ din urez 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  |
| „ cōpte . . . . .            | 478     | „ verde englezesc . . .    | 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      | „ de spinare pentru ragu   | 267  |
| „ de carne . . . . .         | 39      | „ de spinare prăjită .     | 291  |
| Marmeladă                    | 40, 359 | Meiū, cărnată din          | 240  |
| „ de prune . . . . .         | 362     | Melanzoni ca garnitură     | 123  |
| Măruntăi (caldaune)          | 293     | Melci (boureii)            | 392  |
| „ bucate din . . . . .       | 291     | „ cu aiu . . . . .         | 393  |
| „ călăte cu răsure           | 294     | „ cu sardele . . . . .     | 393  |
| „ cu slănină . . . . .       | 294     | „ în căsuliă . . . . .     | 392  |
| „ cu sosă gălbuiă .          | 294     | „ reci cu oțetă etc. .     | 392  |
| „ prăjite . . . . .          | 293     | „ umpluță . . . . .        | 392  |
| Masă asternea (punerea) dela | 9       | Mere                       | 14   |
| „ cum să urmeze la .         | 15      | „ bazarole pentru or-      |      |
| „ servită la . . . . .       | 9       | namente . . . . .          | 359  |
| „ utensile de . . . . .      | 7       | „ cașu de . . . . .        | 381  |
| Mascare                      | 40      | „ cōpte . . . . .          | 479  |
| Măslină ca garnitură         | 130     | „ cōpte umplute . . .      | 478  |
| „ marinată 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 crete                   | 292     | „ frecate, sălată dulce de | 343  |
| „ crete a curați . . .       | 40      | „ fripte, sălată dulce de  | 342  |
| „ crete confițură de         | 292     | „ gelatină de . . . . .    | 389  |
| „ încrețite ca supă .        | 83      | „ mici, sălată dulce de    | 342  |
| Mayonnaise                   | 159     | „ piftii de . . . . .      | 546  |
| Mazăre în supă de păstăi     | 88      | „ serbetă de . . . . .     | 360  |

| Mere și pere cόpte de carne                   | Pag.     | Mielă, carne de, prăjită      | Pag.     |
|-----------------------------------------------|----------|-------------------------------|----------|
| „ și pere păstrarea                           |          | ferbinte . . . . .            | 214, 215 |
| pentru érnă . . . . .                         | 339      | cotelete șipiftele de         | 283      |
| „ sosă de . . . . .                           | 155, 161 | friptură de . . . . .         | 308      |
| „ sucă de, pentru colo rată . . . . .         | 336      | friptură de cu murătură       | 308      |
| „ uscate . . . . .                            | 350      | friptură de cu sardele        | 309      |
| Meride de racă . . . . .                      | 272      | friptură de cu untă           |          |
| „ de ureză . . . . .                          | 277      | de verdețuri . . . . .        | 308      |
| „ de ureză cu ragu .                          | 277      | friptură de împēnată          | 308      |
| „ de ureză în aluată                          |          | peptă de umplută .            | 308      |
| „ de untă . . . . .                           | 277      | rulădă de . . . . .           | 231      |
| „ din ureză cu lapte                          | 277      | rulădă de în rețea .          | 231      |
| „ din ureză prăjită în abură . . . . .        | 277      | și vițelă capă de .           | 288      |
| Méringues (massă de vīhdă spaniolă) . . . . . | 522      | și vițelă picioare de         | 290      |
| Mespilă (scorușă) păstrarea de . . . . .      | 339      | transarea ciovîrtii de        |          |
| Mesteca, a, ce va să dică                     | 406      | din dărătu . . . . .          | 60       |
| Mestecare . . . . .                           | 40       | Miere . . . . .               | 542      |
| „ usurică . . . . .                           | 40       | „ prăjitură cu . . . . .      | 542      |
| Měsuri și ponduri . . . . .                   | 3        | Migdale . . . . .             | 19       |
| Midi pilavă cu untă-de-lemnă . . . . .        | 593      | „ arcuri de . . . . .         | 518      |
| Mielă carne de . . . . .                      | 26       | „ biscuite de . . . . .       | 518      |
| „ carne de ca confitură                       | 214      | „ candite . . . . .           | 351      |
| „ carne de cu ardei                           | 214, 216 | „ coctă de . . . . .          | 466      |
| „ carne de cu patlagele roșii . . . . .       | 216      | „ grilagiu de . . . . .       | 541      |
| „ carne de cu smântană                        |          | „ lapte de . . . . .          | 601      |
| „ . . . . .                                   | 214, 216 | „ macrōne de . . . . .        | 518      |
| „ carne de cu sosă de sânge . . . . .         | 213      | „ pentru arómă . . . . .      | 563      |
| „ carne de cu sosă de șampinonă . . . . .     | 214      | „ pudingă de . . . . .        | 472      |
| „ carne de cu sosă de untă . . . . .          | 213      | „ sosă rece de . . . . .      | 159      |
| „ carne de împēnată (Fricandeau) . . . . .    | 215      | „ sudice . . . . .            | 345      |
| „ carne de în sosulă ei propriu . . . . .     | 214      | „ supă de . . . . .           | 92       |
| „ carne de prăjită . . . . .                  | 202      | „ torte de . . . . .          | 532      |
| „ care de prăjită brună . . . . .             | 213      | „ umplutură de . . . . .      | 502      |
|                                               |          | Mihaltă . . . . .             | 366      |
|                                               |          | „ prōspētă . . . . .          | 371      |
|                                               |          | „ sălată de . . . . .         | 383      |
|                                               |          | Minătarcă în genere . . . . . | 145      |
|                                               |          | Minestra supă . . . . .       | 93       |
|                                               |          | Minu . . . . .                | 40       |
|                                               |          | Mirabele pentru ornamente     | 357      |
|                                               |          | „ șerbetă de . . . . .        | 361      |
|                                               |          | „ uscate . . . . .            | 350      |
|                                               |          | Mirlii, transarea . . . . .   | 58       |
|                                               |          | Mirosă, amestecarea de .      | 562      |

| Pag.                                            | Pag. |                                        |          |
|-------------------------------------------------|------|----------------------------------------|----------|
| Mirotare . . . . .                              | 40   | Morecovă napă și sfecle                |          |
| Mistrețu (porcă sălbatică)                      |      | amestecății . . . . .                  | 183      |
| capă de, rece . . . . .                         | 252  | „ păstrarea de . . . . .               | 165      |
| „ capă de tranșarea . . . . .                   | 69   | „ pentru ragu . . . . .                | 268      |
| „ carne de . . . . .                            | 209  | „ și sfecle de Burgundă . . . . .      | 183      |
| „ carne de cu sosă rece . . . . .               | 252  | „ sosă de . . . . .                    | 150      |
| „ cotelete de cu sosă . . . . .                 | 287  | Morile (urechișă) . . . . .            | 147      |
| „ Robert . . . . .                              | 210  | Mortificare . . . . .                  | 40       |
| „ cu crustă (căja) . . . . .                    | 210  | Morună . . . . .                       | 366, 367 |
| „ cu varză acră . . . . .                       | 210  | „ afumată . . . . .                    | 6        |
| „ friptură de . . . . .                         | 314  | Muguri, sălată de . . . . .            | 329      |
| „ pulpă de, tranșarea . . . . .                 | 69   | Mulire . . . . .                       | 40       |
| Mițigoi (mațe crete etc.)                       | 292  | Murătura verdei . . . . .              | 171      |
| Mixed - Pikles (verdețuri amestecate) . . . . . | 160  | Mure pentru ornamente . . . . .        | 354      |
| Mixed-Pikles cum să murăză . . . . .            | 168  | Muse, șerbeturi, marmelade . . . . .   | 359      |
| Mlaďițe de hemei sălată de . . . . .            | 329  | Muștară . . . . .                      | 161      |
| Momițe . . . . .                                | 40   | „ à la diable . . . . .                | 161      |
| „ de vițelă . . . . .                           | 293  | „ cum să prepară . . . . .             | 326      |
| „ de vițelă blanșarea de . . . . .              | 25   | „ cu sosă de capere . . . . .          | 162      |
| „ de vițelă călitate . . . . .                  | 293  | „ desardele (francescă) . . . . .      | 327      |
| „ de vițelă cărnăței din . . . . .              | 235  | „ de Verșetă . . . . .                 | 326      |
| „ de vițelă confițură . . . . .                 | 293  | „ sosă cu verdețuri de . . . . .       | 162      |
| „ de vițelă cu untă . . . . .                   |      | „ sosă de . . . . .                    | 154, 161 |
| de raci . . . . .                               | 293  | „ sosă englezescă . . . . .            | 161      |
| de vițelă fricasate . . . . .                   | 293  | „ sosă indiană de . . . . .            | 161      |
| de vițelă împenată . . . . .                    | 293  | Mustă de coccăze de beută . . . . .    | 336      |
| de vițelă pentru ragu . . . . .                 | 267  | „ defragiștorsă prospătă . . . . .     | 561      |
| de vițelă prăjite . . . . .                     | 293  | „ de pome . . . . .                    | 561      |
| de vițelă supă bătută de . . . . .              | 100  | „ porumbele de beută . . . . .         | 335, 336 |
| ugeră și intestine, bucate din . . . . .        | 291  | „ de smeară de beută . . . . .         | 335, 336 |
| Morecovă ca garnitură . . . . .                 | 124  | „ de spenată pentru colorată . . . . . | 337      |
| „ caliță brunetă . . . . .                      | 183  | „ de vină cum se ferbe . . . . .       | 602      |
| „ cum să murăză . . . . .                       | 168  | „ preparată din sucuri . . . . .       |          |
| „ cu rântăș simplu . . . . .                    | 186  | ferte . . . . .                        | 603      |
| „ în tinichele . . . . .                        | 174  | Musturi și sucuri de beută . . . . .   | 334      |

## N.

|                                      |     |                                                            |     |
|--------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------|-----|
| Napă (campuță) . . . . .             | 184 | Napă de Burgundă sălată de . . . . .                       | 328 |
| „ acrită cu rântășu simplu . . . . . | 186 | „ morecovă și sfecle amestecății în sosă de untă . . . . . | 183 |
| „ cu carne de berbecă . . . . .      | 184 | „ murață . . . . .                                         | 170 |

|                                 | Pag.     |                              | Pag. |
|---------------------------------|----------|------------------------------|------|
| Naveță, păstrarea de . . . . .  | 165      | Nucșore de cartofă cu răsuri | 430  |
| Nucă de vițelă . . . . .        | 40       | „ defăină . . . . .          | 431  |
| „ de vițelă împenată            | 245      | „ de făină cu lictari        | 431  |
| Nucă . . . . .                  | 14, 19   | „ de făină cu ouă . . . . .  | 431  |
| „ albe pentru ornamente         | 357      | „ de făină cu răsuri         |      |
| „ coctă de . . . . .            | 448      | sauă grisă . . . . .         | 431  |
| „ gogosă de . . . . .           | 520      | de mazăre ca garnitură       | 135  |
| „ negri pentru ornamente        | 357      | „ de spumă cu cremă          | 573  |
| „ sudice . . . . .              | 346      | „ de spumă cu cremă          |      |
| „ torte de . . . . .            | 535      | de ciocolată . . . . .       | 573  |
| „ verdi, păstrarea de . . . . . | 337      | „ din smântână acră          |      |
| Nucșore de cartofă . . . . .    | 133, 430 | ca garnitură . . . . .       | 135  |
| „ de cartofă cu căo             |          | „ pentru ragu . . . . .      | 267  |
| „ brunetă . . . . .             | 430      | Nutritamente în generalu     | 20   |
| „ de cartofă cu macă            | 431      | „ pentru copii . . . . .     | 19   |

## O.

|                                 |          |                             |          |
|---------------------------------|----------|-----------------------------|----------|
| Ochă de boiu (de ouă) . . . . . | 400      | Oțetă cum să pună și să     |          |
| „ de boiu a ferbe . . . . .     | 40       | păstrăză . . . . .          | 324      |
| Ochiuri de gutu . . . . .       | 521      | „ de pome . . . . .         | 325      |
| „ de ouă . . . . .              | 129, 395 | „ de smeura . . . . .       | 325      |
| Ojină . . . . .                 | 16       | „ de tarhonă . . . . .      | 325      |
| Olla potridă, supă . . . . .    | 93       | „ stricătă, cum se dregă    | 325      |
| Omelette soufflées . . . . .    | 459      | Óuă . . . . .               | 17       |
| Omletă . . . . .                | 41       | „ aședate . . . . .         | 400      |
| „ aluată pentru . . . . .       | 425      | „ bucate din ca garnitură   | 129      |
| „ din aluată cu drojdie         | 505      | „ căptă . . . . .           | 395      |
| „ francesă . . . . .            | 399      | „ cu hagimă, sosu rece de   | 157      |
| „ francesă cu hachisă           | 400      | „ cum să păstrăză . . . . . | 393      |
| „ francesă cu ragu . . . . .    | 400      | „ cunoștiințe generale      |          |
| „ nemțescă de ouă . . . . .     | 399      | despre . . . . .            | 393      |
| „ nemțescă de ouă din           |          | „ cu sardale, sosu rece de  | 157      |
| lapte . . . . .                 | 399      | „ de chibită . . . . .      | 395      |
| „ nemțescă de ouă din           |          | „ de economiă . . . . .     | 398      |
| smântană . . . . .              | 399      | „ de festosă . . . . .      | 395      |
| Orangeadă . . . . .             | 605      | „ ferte . . . . .           | 394      |
| Ordinea bucătelor . . . . .     | 15       | „ ferte moie . . . . .      | 394      |
| Orgeade . . . . .               | 601      | „ ferte moie ca simburele   | 394      |
| Ornamente de prăjitură          | 509, 512 | „ ferte vîrtoșă, ca gar-    |          |
| Ortolană, fripture de . . . . . | 319      | nitură . . . . .            | 129, 394 |
| Orză în supă . . . . .          | 4, 86    | „ greutate de . . . . .     | 4        |
| Oțire . . . . .                 | 41       | „ holandeză . . . . .       | 398      |
| Oțetă . . . . .                 | 324      | „ în forme . . . . .        | 396, 397 |
| „ cu dresură . . . . .          | 326      |                             |          |

| Pag.                                            |          | Pag.                                                |               |
|-------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------------|---------------|
| Ouă în forme umplete cu carne de raci . . . . . | 396      | Ouă jumătate de cu raci și cu sparanghelu . . . . . | 397           |
| „ în forme umplete cu ragu de pesce . . . . .   | 396      | „ jumătate de cu sardale și cu heringu . . . . .    | 397           |
| „ în halată . . . . .                           | 129, 399 | „ jumătate de cu sunca . . . . .                    | 397           |
| „ în ragu . . . . .                             | 399      | „ ochi de boiu din . . . . .                        | 395, 400      |
| „ în scoici . . . . .                           | 398, 399 | „ perduite . . . . .                                | 395           |
| „ în scoici cu morună și cu trufă . . . . .     | 398      | „ posate . . . . .                                  | 41            |
| „ în scoici cu sardale sau heringu . . . . .    | 398      | „ sosu cu . . . . .                                 | 161           |
| „ întrebuițarea de . . . . .                    | 394      | „ sosu rece de . . . . .                            | 157           |
| „ în unsore . . . . .                           | 129, 398 | „ tăiate . . . . .                                  | 129, 400      |
| „ în untă . . . . .                             | 129      | „ umplete . . . . .                                 | 129, 395, 396 |
| „ jumătate de . . . . .                         | 397      | „ umplete côte . . . . .                            | 396           |
| „ jumătate de cu hachis . . . . .               | 397      | „ umplete cu aluată cu untă . . . . .               | 395           |
| „ jumătate de momișe și sambonon . . . . .      | 397      | „ umplete cu ragu . . . . .                         | 395           |

## P.

|                                        |     |                                                  |     |
|----------------------------------------|-----|--------------------------------------------------|-----|
| Păhară de lapte (consomé) . . . . .    | 566 | Pâne din pôme ordinara . . . . .                 | 489 |
| Păharu de raci din Beșamel . . . . .   | 272 | „ ducală . . . . .                               | 447 |
| „ de raci din tătei . . . . .          | 272 | „ episcopescă . . . . .                          | 527 |
| Paiangini de mare . . . . .            | 389 | „ împărială . . . . .                            | 531 |
| Pain . . . . .                         | 41  | „ prefăcută de comis . . . . .                   | 531 |
| „ blane de migdale . . . . .           | 449 | „ supă de cu oă . . . . .                        | 81  |
| „ de epice brună cu miere . . . . .    | 542 | „ tortă de . . . . .                             | 528 |
| „ din pirea de carne . . . . .         | 229 | Panire . . . . .                                 | 41  |
| Panadea . . . . .                      | 41  | Pânișore cu mere . . . . .                       | 443 |
| „ cum să gătesc . . . . .              | 74  | „ de cartofă . . . . .                           | 133 |
| Pâne albă, greutate de . . . . .       | 4   | „ din făină de grâu . . . . .                    | 444 |
| „ cu lapte . . . . .                   | 493 | „ în mreajă . . . . .                            | 199 |
| „ de a lui Liebig . . . . .            | 412 | Papilote și cotelete . . . . .                   | 216 |
| „ de alune . . . . .                   | 529 | Papușoiu . . . . .                               | 19  |
| „ de ananas . . . . .                  | 524 | „ cum să muréză . . . . .                        | 170 |
| „ de biscuită . . . . .                | 525 | Paradise vedî patlagele . . . . .                |     |
| „ de casă . . . . .                    | 411 | Pârjolă magiară . . . . .                        | 112 |
| „ de casă prefăcută cu miere . . . . . | 543 | Păsată (persu) . . . . .                         | 481 |
| „ de ciocolată . . . . .               | 528 | Pasere, carne de, cărnăței subțiri din . . . . . | 236 |
| „ de fructe . . . . .                  | 529 | „ domestică, capse de . . . . .                  | 225 |
| „ din pôme . . . . .                   | 488 | „ domestică, carne de rece . . . . .             | 243 |
| „ din pôme fină . . . . .              | 428 | „ domestică, cu maionesă . . . . .               | 243 |

| Pag.                             | Pag.                         |
|----------------------------------|------------------------------|
| Pasăre domestică cu sosu 244     | Păstăi de fasole, conser-    |
| „ domestică, cu trufle           | varea de . . . . . 166       |
| „ și maionesă . . . 244          | „ de fasole, cum să          |
| „ domestică, galantină           | muréză . . . . . 168         |
| „ din carne de . . . 242         | „ de fasole, sălată de 328   |
| „ (iagniă) farsă de . 78         | „ de mazăre . . . . . 178    |
| „ făcată de pentru ragu 267      | „ de mazăre în sosu          |
| „ hachisă din carne de 265       | „ de untă . . . . . 180      |
| „ peptă de, pifteluțedin 286     | „ în locu de legumă 4        |
| „ ragu de . . . 268, 270         | Păstăiose . . . . . 7        |
| „ sălbatică o prăji . 43         | „ cum să ferbă . . . 177     |
| „ sălbatică capse de . 225       | Pastetă au naturel (foișe    |
| „ sălbatică carne de             | umplute) . . . . . 258       |
| ca farsă sleită . . . 132        | „ căptă găvănosă cu          |
| „ sălbatică carne de             | puiu de curcanu . 260        |
| cu sosu rece . . . 251           | „ căptă găvănosă de          |
| „ sălbatică carne de             | porumbă . . . . . 261        |
| rece . . . . . 243, 250          | „ căptă găvănosă de          |
| „ sălbatică cirecă de . 227      | raci . . . . . 260           |
| „ sălbatică cu maionesă 244      | „ căptă găvănosă de          |
| „ sălbatică fărtă în aburi 217   | trufă . . . . . 262          |
| „ sălbatică galantină            | „ căptă găvănosă de          |
| „ caldă de . . . 228, 242        | vol-au-vent . . . . . 263    |
| „ sălbatică hachisă din          | „ căptă găvănosă or-         |
| carne de . . . . . 265           | nată . . . . . 263           |
| „ sălbatică în formă             | „ căptă în formă decercă 261 |
| de piftă . . . . . 244           | „ cu crema . . . . . 451     |
| „ sălbatică în formă de          | „ cu gelée . . . . . 452     |
| piftă scosă din formă 251        | „ cu marile . . . . . 452    |
| „ sălbatică ragu din             | „ cu meduă de pome 452       |
| carne de . . . . . 269           | „ cu salsă și spumă de       |
| „ sălbatică ragu mică de 271     | lapte . . . . . 452          |
| Păsări din aluată cu drojdie 496 | Dariolă . . . . . 264        |
| „ în cuibă . . . . . 297         | „ demacarónecu carne         |
| „ în cuibă de grauri 298         | „ de multe feluri . 257      |
| „ în cuibă de mierle 297         | „ demacarónecu clătite 257   |
| „ în cuibă de păsări mici 298    | „ demacarónecu farsă         |
| „ mici friptură de . . . 318     | „ și ragu . . . . . 257      |
| „ prepararea unei 52—54          | „ de trufă . . . . . 258     |
| „ sălbatice . . . 41, 42, 315    | „ detrufilealuată pentru 426 |
| „ sălbatice a păstra 42, 43      | „ de vol-au-vent 258, 427    |
| Păsări de vițelă . . . . . 232   | „ de vol-au-vent mică 427    |
| Păstăi (sarlote) . . . . . 570   | „ din aluată prăjită . 264   |
| „ de fasole . . . . . 160        |                              |

| Pag.                                                    | Pag.          |                                                               |          |
|---------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------|----------|
| Pastetă mare cu carne de pasăre domestică . . . . .     | 260           | Patlagele roși umplute cu untă-de-lemnă . . . . .             | 594      |
| ” mare cu fasană și alte . . . . .                      | 259           | ” roși uscate . . . . .                                       | 351      |
| ” mare cu grătie . . . . .                              | 259           | ” vînăte umplute cu untă-de-lemnă . . . . .                   | 594      |
| ” mare deficătă de găscă . . . . .                      | 259           | Pătrânjei păstrarea de . . . . .                              | 164, 166 |
| ” mare rece de epure . . . . .                          | 260           | ” sosă de . . . . .                                           | 152      |
| ” și crustă de franzelă cu creeră . . . . .             | 274           | ” supă de . . . . .                                           | 93       |
| ” și crustă de franzelă cu umplutură de pesce . . . . . | 274           | Pecică, carne de ea supă . . . . .                            | 87       |
| Pastete (pasteturi) . . . . .                           | 256           | ” demuschă cu macarón . . . . .                               | 431      |
| ” căptă găvănoșe . . . . .                              | 260           | ” demuschă cu murătură . . . . .                              | 119      |
| ” de franzelă . . . . .                                 | 275           | ” de muschă cu murătură ca friptură de Vienă . . . . .        | 121      |
| ” de macarón . . . . .                                  | 257           | ” de muschă cu murătură cu răsuri . . . . .                   | 120      |
| ” de pufă . . . . .                                     | 257           | ” de muschă cu murătură friptă simplu . . . . .               | 120      |
| ” de racă . . . . .                                     | 273           | ” de muschă cu murătură în formă de epure ungurescă . . . . . | 121      |
| ” de racă cu farsă sau ragu . . . . .                   | 273           | ” de muschă cu murătură marinată . . . . .                    | 120      |
| ” de racă în forme cu ragu . . . . .                    | 274           | ” de muschă cu murătură rotogolită . . . . .                  | 120      |
| ” de tătelei (croustades) . . . . .                     | 263           | ” de muschă cu murătură spinare de epure prefăcută . . . . .  | 121      |
| ” de ureză cu hachisă sau ragu . . . . .                | 278           | ” demuschă transarea de . . . . .                             | 60       |
| ” de ureză cu păsări . . . . .                          | 278           | ” de muschă turte reci din . . . . .                          | 254      |
| ” din aluată cu carne . . . . .                         | 263           | Pepeni, carne de (șerbetă) . . . . .                          | 361      |
| ” din șuncă . . . . .                                   | 279           | ” cum se murăză . . . . .                                     | 168      |
| ” din șuncă cu macarón . . . . .                        | 279           | ” cu zahăr . . . . .                                          | 170      |
| ” îngrițite . . . . .                                   | 258           | Pepeni . . . . .                                              | 14       |
| ” mari . . . . .                                        | 259           | Pepeni pentru ornamente . . . . .                             | 356      |
| ” și cruste de franzelă . . . . .                       | 274           | ” prefăcuți . . . . .                                         | 533      |
| Pastturele . . . . .                                    | 200           | Peptă de căpriără cu murătură . . . . .                       | 314      |
| Pasteturi, aluată pentru . . . . .                      | 424           | ” de căpriără cu smântână . . . . .                           | 314      |
| ” din aluată cu untă cu umplutură dulce . . . . .       | 452           | ” de căpriără cu zamă de alămăia . . . . .                    | 313      |
| ” găvănoșe . . . . .                                    | 424           | ” de căpriără umplută . . . . .                               | 313      |
| Păstrăvă . . . . .                                      | 363, 365, 367 |                                                               |          |
| Patiserii, aluată de . . . . .                          | 415, 424      |                                                               |          |
| Patlagele roșii ferte în aburi . . . . .                | 350           |                                                               |          |
| ” roșii ferte în formă de salsa . . . . .               | 351           |                                                               |          |
| ” roșii păstrarea de . . . . .                          | 350, 351      |                                                               |          |
| ” roșii păstrarea în oțetă . . . . .                    | 351           |                                                               |          |
| ” roșii sosă de . . . . .                               | 151           |                                                               |          |

|                                      | Pag. |                                   | Pag.     |
|--------------------------------------|------|-----------------------------------|----------|
| Peptă de gâscă afumată . . . . .     | 222  | Pesce afumată cu oțetă și         |          |
| „ de mielă umplută . . . . .         | 308  | untă-de-lemnă . . . . .           | 375      |
| „ de pasăre, pifteluță din . . . . . | 286  | afumată cu ouă . . . . .          | 375      |
| „ de pasăre sălbatică . . . . .      |      | afumată cu sardale . . . . .      | 375      |
| „ cu sosă rece . . . . .             | 251  | afumată cu smântână . . . . .     | 375      |
| „ de sitară cu farsă de              |      | blanchete de cu fricase . . . . . | 374      |
| piftă, rece . . . . .                | 250  | cărnăței de farsă din . . . . .   | 376      |
| „ de vitelă umplută . . . . .        | 307  | crudă, forme mici cu              |          |
| Pere . . . . .                       | 14   | umplutură din . . . . .           | 378      |
| „ confecte . . . . .                 | 351  | cu ardeiă . . . . .               | 369      |
| „ cu anasonă, sălată                 |      | cu chreană . . . . .              | 369      |
| dulce de . . . . .                   | 343  | cu oțetă și untă-de-              |          |
| „ ferte în aburi . . . . .           | 348  | lemnă . . . . .                   | 369      |
| „ ferte în aburi sălată              |      | cu sosă brunetă . . . . .         | 374      |
| dulce de . . . . .                   | 343  | cu sosă caldă . . . . .           | 369      |
| „ fripte, sălată dulce de            | 343  | cu sosă de sânge . . . . .        | 374      |
| „ mici pentru ornamente              | 359  | cu sosă rece . . . . .            | 369      |
| „ nacavete pentru or-                |      | cu untă-de-lemnă . . . . .        | 369      |
| namente . . . . .                    | 359  | cu vină roșu . . . . .            | 374      |
| „ șerbetă de . . . . .               | 360  | de mare cu oțetă și               |          |
| „ și mere cîpte de carne             | 235  | untă-de-lemnă . . . . .           | 370      |
| „ și mere păstrarea de               | 339  | de mare cu răsuri . . . . .       | 373      |
| „ strivite . . . . .                 | 349  | de mare cu sardale . . . . .      | 374      |
| „ strivite compotă de                | 341  | de mare cu sosă de                |          |
| „ uscate . . . . .                   | 350  | ouă . . . . .                     | 370      |
| Pêrjolire . . . . .                  | 44   | de mare cu untă-                  |          |
| Persecă vină de . . . . .            | 603  | de-lemnă și zamă de               |          |
| Persecă confecte . . . . .           | 351  | alămăia . . . . .                 | 370, 373 |
| „ confectă de . . . . .              | 521  | de mare fertă . . . . .           | 370      |
| „ cîpte . . . . .                    | 478  | de mare friptă . . . . .          | 373      |
| „ felii de ca compotă                | 341  | de mare prăjită . . . . .         | 371      |
| „ ferte în aburi . . . . .           | 348  | de rîu cu răsuri . . . . .        | 372      |
| „ pentru ornamente                   | 358  | de rîu cu sosă legată . . . . .   |          |
| „ sălată dulce de . . . . .          | 344  | de verdețuri . . . . .            | 373      |
| „ șerbetă de . . . . .               | 361  | de rîu cu untă și                 |          |
| „ și marile în halată                | 450  | zamă de alămăia . . . . .         | 372      |
| „ strivite . . . . .                 | 349  | de rîu cu verdețuri . . . . .     |          |
| „ uscate . . . . .                   | 350  | și zamă de alămăia . . . . .      | 373      |
| Persicadă . . . . .                  | 331  | de rîu friptă . . . . .           | 371      |
| Perșu (păsată) . . . . .             | 481  | de rîu împenată . . . . .         | 372      |
| „ turcescă . . . . .                 | 481  | de rîu prăjită . . . . .          | 370      |
| Pesce . . . . .                      | 6    | de rîu umplută . . . . .          | 372      |
| „ afumată . . . . .                  | 375  | de sălată . . . . .               | 382      |
| „ afumată cu chreană                 | 375  | de sălată în aspică . . . . .     | 383      |

|                                                      | Pag. |                                                     | Pag.   |
|------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------|--------|
| Pesce fascinatū . . . . .                            | 376  | Pesciū de mare . . . . .                            | 365    |
| „ fertū albastru . . . . .                           | 367  | „ fertī și apoi prăjiș . . . . .                    | 370    |
| „ fertū în aburi . . . . .                           | 374  | Pesciū în genere . . . . .                          | 363    |
| „ fertū transarea de . . . . .                       | 71   | „ și măncărī din pesci . . . . .                    | 363    |
| „ forme mici cu um-<br>plutură de . . . . .          | 378  | Pescisorī cu nuci și untū-<br>de-lemnū . . . . .    | 594    |
| „ friptū rece . . . . .                              | 378  | Pesmetī . . . . .                                   | 500    |
| „ friptură ovreiască de . . . . .                    | 376  | „ de Grațū . . . . .                                | 500    |
| „ în sosū brunū ca supă . . . . .                    | 82   | „ de Poșonū . . . . .                               | 500    |
| „ piftele de . . . . .                               | 376  | „ de Poșonū cu scor-<br>tișoră și anașonū . . . . . | 501    |
| „ piftele de cu capere<br>și smântână . . . . .      | 377  | „ tăiați subțirelū . . . . .                        | 500    |
| „ piftele de cu răsuri . . . . .                     | 377  | Petece . . . . .                                    | 44     |
| „ piftele de cu smân-<br>tână și ardeiū . . . . .    | 377  | „ din aluatū cu drojdie<br>umplete . . . . .        | 504    |
| „ piftele de cu sosū de<br>piperiū . . . . .         | 377  | Peteceu cu grisū . . . . .                          | 481    |
| „ piftele de cu sosū<br>de sardele . . . . .         | 377  | „ cu lapte grosū . . . . .                          | 481    |
| „ piftele de cu untū<br>de raci și cu ragu . . . . . | 377  | „ și tăetei în supă . . . . .                       | 99     |
| „ pifteluțe de farsă din . . . . .                   | 376  | Petromisolū, sălată de . . . . .                    | 383    |
| „ pisatū ca supă . . . . .                           | 83   | Picioci, sosū de . . . . .                          | 150    |
| „ ragu de . . . . .                                  | 268  | Piciore a curați . . . . .                          | 29, 44 |
| „ ragu albū de . . . . .                             | 268  | „ de berbece cu capū<br>cu totū . . . . .           | 247    |
| „ rasolū cu felii de<br>lămâia etc. . . . .          | 594  | „ de bou . . . . .                                  | 28     |
| „ rece . . . . .                                     | 378  | „ de brósce . . . . .                               | 385    |
| „ rece aședatū în piftiū<br>cu maionesă . . . . .    | 380  | „ de brósce cu sosū și<br>cartofi . . . . .         | 386    |
| „ rece aședatū în scoică . . . . .                   | 380  | „ de brósce ferte . . . . .                         | 386    |
| „ rece cu aspicū și<br>maionesă . . . . .            | 380  | „ de brósce în formă<br>de coteletū . . . . .       | 386    |
| „ rece cu maionesă . . . . .                         | 379  | „ de brósce în formă<br>de fricase . . . . .        | 386    |
| „ rece cu ojetū și<br>untū-de-lemnū . . . . .        | 378  | „ de brósce în formă<br>de ragu . . . . .           | 386    |
| „ rece cu sosū . . . . .                             | 379  | „ de brósce în sosū de<br>untū . . . . .            | 385    |
| „ rece împodobitū cu<br>piftiū . . . . .             | 380  | „ de brósce prăjite . . . . .                       | 386    |
| „ rămășite de, cum să<br>murezī . . . . .            | 379  | „ de mielū prăjite . . . . .                        | 290    |
| „ rulade de . . . . .                                | 376  | „ de mielū umplete . . . . .                        | 290    |
| „ sălată de . . . . .                                | 383  | „ de vițelū prăjite . . . . .                       | 290    |
| Pesciū cu soldī . . . . .                            | 369  | „ de vițelū umplete . . . . .                       | 290    |
|                                                      |      | „ și capū, bucate din . . . . .                     | 288    |
|                                                      |      | Piepalacū (prepeliță) frip-<br>tură de . . . . .    | 320    |

| Piftea de vițelă cu cépă                 | Piftele de farsă în forme | Pifteluțe de farsă cu sardele |
|------------------------------------------|---------------------------|-------------------------------|
| saă aiă. . . . .                         | de cercă cu garnitură     | și zamă de alămăia 109        |
| " de vițelă cu cépă și                   | de farsă din pesce        | de farsă împenată 376         |
| smântână și cu sardele                   | de farsă                  | de farsă împenată 109         |
| " de vițelă cu sosă de                   | peciă de muschi           | de peciă de muschi 117        |
| alămăia. . . . .                         | cu răsuri cu aiă .        | de peciă de muschi 118        |
| " de vițelă cu vină .                    | cu răsuri cu sardele      | de peciă de muschi cu         |
| " de vițelă naturală .                   | răsuri cu smântână        | răsuri cu smântână 118        |
| " de vițelă naturală                     | de peciă de muschi        | de peciă de muschi cu         |
| și cu ardeiă . . . .                     | cu răsuri cu zamă         | răsuri cu zamă 118            |
| " de vițelă prăjită albă                 | de alămăia . . . . .      | de alămăia . . . . . 118      |
| Piftele de farsă în forme                | de vițelă . . . . .       | de vițelă . . . . . 280       |
| de cercă cu garnitură                    | de vițelă cu răsuri       | de vițelă împenata 280        |
| " de pesce . . . . .                     | de vițelă împenata        | de vițelă împenata 281        |
| " de pesce cu capere                     | din carne de berbece      | din carne de berbece 232      |
| și smântână . . . .                      | din carne de boă .        | din carne de boă . 232        |
| " de pesce cu răsuri                     | din carne de epure        | din carne de epure 285        |
| " de pesce cu smântână și ardeiă . . . . | de casă . . . . .         | de casă . . . . . 285         |
| " de pesce cu sosă de                    | din carne de porcă        | din carne de porcă 232        |
| piperiu . . . . .                        | din carne tocată 113, 232 | din carne tocată 113          |
| " de pesce cu sosă de                    | din carne tocată în       | din carne tocată în           |
| sardele . . . . .                        | formă de vînată .         | formă de vînată . 113         |
| " de pesce cu untă de                    | din peptă de pasere       | din peptă de pasere 286       |
| raci și cu ragu . . .                    | din peptă de pasere       | din peptă de pasere 286       |
| prepararea de . . . .                    | cu pirea . . . . .        | cu pirea . . . . . 286        |
| " umplete . . . . .                      | din peptă de pasere       | din peptă de pasere 286       |
| " umplete cu aiă . .                     | cu trufle . . . . .       | cu trufle . . . . . 286       |
| " umplete cu ardeiă .                    | din peptă de pasere       | din peptă de pasere 286       |
| " umplete cu sardele                     | cu untă de raci .         | cu untă de raci . 286         |
| și pătrânjei. . . . .                    | din peptă de pasere       | din peptă de pasere 286       |
| " umplete cu sardele                     | cu zama de alămăia        | cu zama de alămăia 286        |
| și zamă de alămăia                       | din peptă de paseră       | din peptă de paseră 286       |
| " umplete marinate cu                    | învărtite în răsuri       | învărtite în răsuri . 286     |
| dresuri . . . . .                        | din vînată . . . . .      | din vînată . . . . . 286      |
| Pifteluțe ca ruladă . .                  | fascinate cu șampinoni    | fascinate cu șampinoni 218    |
| " ca ruladă cu șam-                      | fascinate și cotelete     | fascinate și cotelete 218     |
| pinoni . . . . .                         | și cotelete . . . . .     | și cotelete . . . . . 280     |
| " ca ruladă cu sosă                      | și cotelete de mielă      | și cotelete de mielă 283      |
| confectionată . . . .                    | și cotelete de porcă      | și cotelete de porcă 285      |
| " ca ruladă cu sosă                      | și cotelete de vînată     | și cotelete de vînată 286     |
| de alămăia . . . . .                     | umplete . . . . .         | umplete . . . . . 286         |
| " de farsă ca garnitură                  |                           |                               |
| " de farsă cu răsuri                     |                           |                               |

|                                 | Pag. |                                            | Pag.     |
|---------------------------------|------|--------------------------------------------|----------|
| Pifteluțe umplute în rețea      | 233  | Piftii de perseci                          | 548      |
| „ umplute presărate cu răsuri   | 233  | „ de pesce                                 | 125      |
| Piftii (reci, catarigă)         | 544  | „ de portocale                             | 548      |
| „ bătute                        | 552  | „ de portocale și lămaia sleite            | 551      |
| „ bătute de ananasu             | 553  | „ de punciu                                | 549      |
| „ bătute de cōcăze              | 554  | „ de rose (trandafir)                      | 549      |
| „ bătute de fragi și perseci    | 553  | „ de rosincini                             | 549      |
| „ bătute de gutui               | 554  | „ de rosolă                                | 548      |
| „ bătute de lămaia              | 553  | „ de smeură                                | 547      |
| „ bătute de lieuioru            | 553  | „ de struguri                              | 549, 551 |
| „ bătute de marile              | 553  | „ de totu închise                          | 126      |
| „ bătute de mere                | 553  | „ de vanile                                | 550      |
| „ bătute de portocală           | 554  | „ de vinu                                  | 551      |
| „ bătute de vinu                | 554  | „ de viorele                               | 550      |
| „ cu rumu                       | 549  | „ de vișine                                | 551      |
| „ cu substratul de rumu         | 548  | „ închegătură în formă                     | 544      |
| „ de ananasu                    | 546  | „ limpedi cu cremă                         | 547      |
| „ de apă                        | 550  | „ multicolore                              | 550      |
| „ de café                       | 547  | „ substratul la                            | 127      |
| „ de ciaiu                      | 550  | Piftiile, cum limpedeșci                   | 126      |
| „ de ciocolată cu smântană      | 546  | „ cum torni în forme                       | 127      |
| „ de cōcăze                     | 549  | „ de carne cum săferbă                     | 124      |
| „ de fragi                      | 546  | „ de carne cum să coloréză                 | 125      |
| „ de gutui                      | 549  | Pignole, pudingu de cu licuioru și stafide | 473      |
| „ de lămaia                     | 547  | „ sudice                                   | 346      |
| „ de marile                     | 548  | Pilavu de ureză                            | 111, 276 |
| „ de mere                       | 546  | Pinză                                      | 494      |
| „ de migdale (blanc-mangers)    | 554  | Piperi grași umpluți cu untu-de-lemnă      | 590      |
| „ de migdale brunete și negri   | 555  | Piperi, sosu de                            | 152      |
| „ de migdale cu aromă           | 555  | Pirea                                      | 196      |
| „ de café                       | 555  | „ de cardone                               | 196      |
| „ de migdale cu figură          | 556  | „ de carne                                 | 44       |
| „ de migdale galbene            | 555  | „ de carne în seoci                        | 230      |
| „ de migdale în formă de damier | 555  | „ de castane                               | 197      |
| „ de migdale pistrițate         | 556  | „ de cartofă                               | 196      |
| etc.                            | 556  | „ de cartofă rece                          | 197      |
| „ de migdale roșii              | 555  | „ de cépă                                  | 197      |
| „ de migdale verdi              | 555  | „ de fasole                                | 196      |

| Pag.                                | Pag.          |                                     |          |
|-------------------------------------|---------------|-------------------------------------|----------|
| Pirea de mazăre uscată . . . . .    | 196           | Plăcinte mici cu umplutură          |          |
| „ de mazăre verde . . . . .         | 196           | de stafide . . . . .                | 445      |
| „ de morcovă . . . . .              | 197           | „ provădute cu fructe .             | 490      |
| „ de șampinonă . . . . .            | 196           | „ și șalote cu pôme .               | 453      |
| „ de trufă . . . . .                | 197           | Plafondă . . . . .                  | 45       |
| Pistașee sudice . . . . .           | 346           | Plombire . . . . .                  | 45       |
| Pițigoi (mațe crețe etc.) . . . . . | 292           | Plomână . . . . .                   | 45, 296  |
| Plăcinte . . . . .                  | 45            | „ de mielă, hachisă de              | 265      |
| „ aluată pentru . . . . .           | 425           | „ de vițelă hachisă de              | 265      |
| „ apostolescă (Brioche) . . . . .   | 483           | „ în supă . . . . .                 | 84       |
| „ cu compotă . . . . .              | 456           | Plomână 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 medău de pôme . . . . .        |               | „ falsă ca garnitură .              | 136      |
| „ și cu spumă . . . . .             | 456           | Pôme, (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 să usu că . . . . . | 351, 352 |
| „ cu pere . . . . .                 | 453           | „ cōpte . . . . .                   | 477      |
| „ cu pistașie . . . . .             | 453           | „ cum să păstreă . . . . .          | 337      |
| „ cu pôme . . . . .                 | 452           | „ cu simburi tară, pă- . . . . .    |          |
| „ cu răsuri . . . . .               | 453           | strarea de . . . . .                | 338      |
| „ cu salsă de mere . . . . .        | 490           | „ ferte în aburi . . . . .          | 346      |
| „ salsă pe fundă . . . . .          | 453           | „ ferte în aburi pen- . . . . .     |          |
| „ cu slănină . . . . .              | 495           | „ tru ornamente . . . . .           | 353      |
| „ cu untă . . . . .                 | 454           | „ ferte sucă de pentru . . . . .    |          |
| „ cu ureză și salsă de . . . . .    |               | „ colorată . . . . .                | 336      |
| „ marile . . . . .                  | 444           | „ gelatină cu rosolă . . . . .      | 339      |
| „ cu zamă de porto- . . . . .       |               | „ în formă de înghețată . . . . .   | 15       |
| „ cale sau cu rumă . . . . .        | 454           | „ înghețate . . . . .               | 584      |
| „ de icre cu untă-de- . . . . .     |               | „ în oțetă de . . . . .             | 352      |
| „ lemuă . . . . .                   | 595           | „ în sliboviță, spirtă . . . . .    |          |
| „ de migdale cu pôme . . . . .      | 453           | „ de cereșe sau rumă . . . . .      | 351      |
| „ de Nürenberga cu . . . . .        |               | „ oțetă de . . . . .                | 325      |
| „ piperă . . . . .                  | 534           | „ păstrarea de . . . . .            | 337      |
| „ de ureză cu pôme . . . . .        |               | „ pentru înghețată . . . . .        | 582      |
| „ și șoto . . . . .                 | 444           | „ sosură de . . . . .               | 151      |
| „ împereiale . . . . .              | 531           | „ strivite . . . . .                | 349      |
| „ mici cu mere și cu . . . . .      |               | „ sucă de pentru co- . . . . .      |          |
| „ salsă . . . . .                   | 457           | „ lorată . . . . .                  | 336, 337 |
| „ mici cu pôme . . . . .            | 445, 456, 457 | „ sudice, cum să gătescă . . . . .  | 345      |
| „ mici cu salsă . . . . .           | 445           |                                     |          |

|                             | Pag. |                             | Pag.     |
|-----------------------------|------|-----------------------------|----------|
| Póme, uscate cum să usuca   | 350  | Porcú, sălbaticú, cu sosú   | 209      |
| ,, záharú pentru            | 510  | ,, sălbaticú, cu varză      |          |
| Ponduri și măsură           | 3    | ,, acră                     | 210      |
| Popante de grisú.           | 444  | ,, sălbaticú friptură de    | 314      |
| ,, din lapte grosú          | 444  | ,, sălbaticú pulpă de       |          |
| Porcú, capú de ca piftiú    | 249  | transarea                   | 69       |
| ,, capú de farsatú          | 248  | ,, și berbece, capú de      | 289      |
| ,, capú de farsatú cu       |      | ,, spinare despicate de,    |          |
| cărnătu                     | 250  | transarea                   | 68       |
| ,, capú de farsatú cu       |      | Portcocale                  | 15       |
| piftiú                      | 248  | ,, bombóne de               | 521      |
| ,, cărnătei de preste       |      | ,, coji de, candite         | 351      |
| legumă                      | 236  | ,, compotú de               | 340      |
| ,, carne de                 | 27   | ,, ferte în aburi           | 348      |
| ,, carne de afumată         | 223  | ,, lustru de                | 514      |
| ,, carne de cu ardeiú       | 212  | ,, pentru arómă             | 563      |
| ,, carne de cu chreanú      | 212  | ,, pentru ornamente         | 355      |
| ,, carne de cu legume       | 211  | ,, sosú de                  | 161      |
| ,, carne de cu muștaríu     | 213  | ,, soufleés de              | 578      |
| ,, carne de cu pat-         |      | ,, sudice                   | 346      |
| lagele roșt                 | 212  | Porumbei prăjiú             | 207      |
| ,, carne de cu urezú        | 212  | ,, prăjiú cu cereu deracă   | 207      |
| ,, carne de cu zamă         |      | ,, prăjiú cu sosú de ficatú | 207      |
| de meiiú                    | 212  | ,, prăjiú cu sosú de sânge  | 207      |
| ,, carne de în formă        |      | ,, prăjiú cu sosú de socú   | 208      |
| de vénatú negru             | 212  | ,, prăjiú ferbinte          | 206      |
| ,, carne de pifteluțe din   | 232  | ,, prăjiú rumeni            | 206      |
| ,, carne de rece            | 248  | Porumbele mustú de, de      |          |
| ,, cotelete și pifteluțe de | 285  | beutú                       | 335, 336 |
| ,, farsă de                 | 77   | ,, pentru ornamente         | 354      |
| ,, farsă de cărnăti din     | 240  | ,, și cocăze ferți în aburi | 348      |
| ,, friptură de              | 309  | ,, sucú nefertú din de      |          |
| ,, friptură de cu cépă      | 310  | beutú                       | 334      |
| ,, friptură de cu cójă      |      | Porumbí                     | 6, 45    |
| saú crustă de pâne          | 309  | ,, prăjiú                   | 201      |
| ,, friptură de cu șorliciu  | 309  | ,, sălbaticí friptură de    | 321      |
| ,, friptură de transarea de | 68   | ,, sălbaticí transarea de   | 70       |
| ,, refea de                 | 49   | ,, transarea de             | 69       |
| ,, ruladă de                | 231  | Porumbrice pentru ornamente |          |
| ,, sălbaticú, capú de rece  | 252  | ,,                          | 358      |
| ,, sălbaticú, carne de      | 209  | Porumbú ca vénatú           | 305      |
| ,, cu sosú rece             | 252  | ,, friptură de              | 304      |
| ,, sălbaticú, cu erustă     | 210  | ,, împenatú                 | 305      |

|                                                      | Pag.  |                                                      | Pag.     |
|------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------|----------|
| Porumbă pastetă cîptă gă-<br>vănosă de . . . . .     | 261   | Prune bulionă de . . . . .                           | 340      |
| „ simplu . . . . .                                   | 304   | „ confecte . . . . .                                 | 351      |
| „ umplută . . . . .                                  | 304   | „ cîpte . . . . .                                    | 478      |
| Potîrnichi . . . . .                                 | 6, 42 | „ curățite de cójă,<br>compotă de . . . . .          | 341      |
| „ carne de, cărnăței din . . . . .                   | 235   | „ ferte în aburi . . . . .                           | 349      |
| „ magiară . . . . .                                  | 246   | „ galbene pentru or-<br>namente . . . . .            | 357      |
| „ reci . . . . .                                     | 250   | „ găluscă cu . . . . .                               | 429      |
| „ tranșarea de . . . . .                             | 61    | „ găluscă de . . . . .                               | 430      |
| „ friptură de . . . . .                              | 317   | „ grășipentruornamente . . . . .                     | 357      |
| „ friptură de cu salmi . . . . .                     | 317   | „ grăș și altfelii pă-<br>strarea de . . . . .       | 338      |
| „ în tinichele . . . . .                             | 174   | „ în ojetă . . . . .                                 | 351      |
| „ mari . . . . .                                     | 317   | „ lietariu . . . . .                                 | 332      |
| „ puî de . . . . .                                   | 317   | „ marmeladă de . . . . .                             | 362      |
| Potîte cu migdale . . . . .                          | 494   | „ ordinare pentru or-<br>namente . . . . .           | 357      |
| „ cu nuci . . . . .                                  | 495   | „ sălată dulce de . . . . .                          | 345      |
| Prăjire . . . . .                                    | 45    | „ strivite . . . . .                                 | 349      |
| Prăjituri . . . . .                                  | 414   | „ umplutură de . . . . .                             | 504      |
| „ aluatură pentru . . . . .                          | 418   | „ uscate . . . . .                                   | 350      |
| „ cu ciaiu . . . . .                                 | 609   | „ uscate compotă de . . . . .                        | 341      |
| „ cu miere . . . . .                                 | 542   | „ verdi pentru orna-<br>mente . . . . .              | 356      |
| „ cum să ferbă . . . . .                             | 134   | Pudinge . . . . .                                    | 470, 457 |
| „ cunoștiințe despre . . . . .                       | 507   | Pudingă de cabinetă . . . . .                        | 471      |
| „ cu ouă . . . . .                                   | 523   | „ de epure cu sosu . . . . .                         | 228      |
| „ de faină în supă . . . . .                         | 91    | „ de fructe cu pâne . . . . .                        | 472      |
| „ de fașe tăiate în forme . . . . .                  | 522   | „ de biscuită . . . . .                              | 472      |
| „ de migdale în cap-<br>sule de hărtia . . . . .     | 518   | „ de fructe din chifle . . . . .                     | 472      |
| „ din materiă fluidă . . . . .                       | 539   | „ de migdale frecată . . . . .                       | 472      |
| „ gătite cu albușu de oiu . . . . .                  | 515   | „ de migdale pisată . . . . .                        | 472      |
| „ lângă alte bucate și<br>dreptă garnitură . . . . . | 134   | „ de pignole cu licui-<br>oră și stafide . . . . .   | 473      |
| Prăndă . . . . .                                     | 15    | „ de pignole cu smân-<br>tână și citronată . . . . . | 473      |
| „ mare . . . . .                                     | 15    | „ de polentă falsă ca<br>garnitură . . . . .         | 136      |
| Pravă de limonadă . . . . .                          | 606   | „ de smântână . . . . .                              | 136      |
| Prepelită friptură de . . . . .                      | 320   | „ de spinată . . . . .                               | 193      |
| „ friptură de cu foî de vită . . . . .               | 320   | „ de ureză . . . . .                                 | 474      |
| „ friptură de cu polentă . . . . .                   | 320   | „ de ureză cu mere . . . . .                         | 557      |
| „ friptură de cu ureză . . . . .                     | 320   | „ de vișine din sucă de . . . . .                    | 473      |
| „ tranșarea de . . . . .                             | 58    |                                                      |          |
| Presărare cu răsuri . . . . .                        | 47    |                                                      |          |
| Prindere de desubtă . . . . .                        | 54    |                                                      |          |
| Prinele uscate . . . . .                             | 350   |                                                      |          |
| Prune . . . . .                                      | 15    |                                                      |          |

|                             | Pag. |                                | Pag. |
|-----------------------------|------|--------------------------------|------|
| Pudingă de vișine uscate    | 474  | Pui de găină prăjiști în aburi |      |
| " imperială                 | 471  | turcescă                       | 204  |
| " negru cu citronată        |      | găină umplută                  | 302  |
| " și arancină               | 473  | potîrnichă                     | 317  |
| " negru cu vină și stafide  | 473  | rață, friptură de              | 320  |
| " rece de cabinetă cu       |      | Pui                            | 33   |
| fructe                      | 556  | Puișoră bavaresă               | 484  |
| " rusescă                   | 557  | Pulardă                        | 33   |
| Pui de găină                | 6    | Pulardă                        | 7    |
| " găină ca confitură        | 205  | " cu sosă de smântână          | 206  |
| " găină ca găinușă          | 302  | " tranșarea de                 | 70   |
| " găină cărnăței de         | 233  | Pulpă de berbere împenată      | 305  |
| " găină friptă simplu       | 302  | " de berbere rece              | 247  |
| " găină galantină caldă     |      | " de căprioară                 | 5    |
| de                          | 228  | " de căprioară afumată         | 222  |
| " găină gătită ca po-       |      | " de vișelă afumată            | 222  |
| tîrnichiă                   | 302  | Punciu                         | 606  |
| " găină garniță             | 205  | " à la glace                   | 587  |
| " găină împenată            | 302  | " cu oă                        | 606  |
| " găină prăjiști            | 201  | " de ureză                     | 606  |
| " găină prăjiști cu fricase | 205  | " de vină caldă                | 606  |
| " găină prăjiști cu sosă    |      | " de vină cu oă                | 607  |
| de bureți                   | 205  | " esență de                    | 607  |
| " găină prăjiști cu sosă    |      | " înghețată à la romaine       | 587  |
| de racă                     | 205  | " rece regală                  | 607  |
| " găină prăjiști cu sosă    |      | Punerea mesii                  | 9    |
| de verdețuri                | 205  | Punere la o parte              | 48   |
| " găină prăjiști cu sosă    |      | Purcelă (de la lapte)          | 48   |
| de ureză                    | 205  | " cu piftă                     | 250  |
| " găină prăjiști ferbinte   | 205  | " friptură de                  | 310  |
| " găină prăjiști în aburi   | 204  | " prepararea de                | 47   |
|                             |      | " tranșarea de                 | 68   |

## R.

|                             |     |                        |     |
|-----------------------------|-----|------------------------|-----|
| Raci caldă                  | 389 | Raci de mare sălată de | 383 |
| " capse de                  | 272 | " de rîu               | 388 |
| " cărnăței de               | 273 | " farsă de             | 77  |
| " cu fidea și untă-de-lemnă | 595 | " feriș                | 388 |
| " cu smântână               | 389 | " foie umplute de      | 273 |
| " cu varză și untă-de-lemnă | 596 | " forme mici cu umplu- |     |
| " de mare său gamări        | 386 | tură de                | 378 |
| " de mare caldă             | 387 | " grașă, cum conservă  | 388 |
| " de mare cu maionesa       | 387 | " hachisă de           | 265 |
| " de mare reci              | 387 | Raci cum să ferbi      | 388 |

| Pag.                                                | Pag.    |                                                |              |
|-----------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------|--------------|
| Raci în coji cu hachisă . . . . .                   | 129     | Ragu de carne de pasăre . . . . .              | 268, 270     |
| „ în scoici rece . . . . .                          | 389     | „ de pesce . . . . .                           | 268          |
| „ meride de . . . . .                               | 272     | „ de raci . . . . .                            | 269          |
| „ mici de mare (Crevettes) . . . . .                | 129     | „ de stridii . . . . .                         | 268, 270     |
| „ păhară de din Beșamélă                            |         | „ de stridii în scoici . . . . .               | 385          |
| de raci . . . . .                                   | 272     | „ de vînată . . . . .                          | 269          |
| „ păhară de din tăetei . . . . .                    | 272     | „ de vițelă . . . . .                          | 270          |
| „ pastetă cîptă găvănosă                            |         | „ din carne de pasăre                          |              |
| de . . . . .                                        | 260     | sălbatică . . . . .                            | 269          |
| „ pastete de . . . . .                              | 273     | „ din carne de vițelă                          | 269          |
| „ pastete de cu farsă sau                           |         | „ dresă de . . . . .                           | 145          |
| ragu . . . . .                                      | 273     | „ garnită . . . . .                            | 270          |
| „ pastete de în forme cu                            |         | „ în sosă tare ca garnită . . . . .            | 134          |
| ragu (Dariole) . . . . .                            | 274     | „ măcedoaine . . . . .                         | 48           |
| „ pentru ragu . . . . .                             | 267     | „ mici (salpiconă) . . . . .                   | 270          |
| „ prăjiti cu untă-de-lemnă . . . . .                | 596     | „ mici de pasăre sălbatică . . . . .           | 271          |
| „ ragu de . . . . .                                 | 269     | „ mică de vînată . . . . .                     | 271          |
| „ rețea de . . . . .                                | 272     | „ Montglois . . . . .                          | 271          |
| „ și bucate de raci ca garnitură la pesce . . . . . | 129     | „ scoici cu . . . . .                          | 230          |
| „ supă de . . . . .                                 | 90      | „ sosă de . . . . .                            | 152          |
| „ umpluță cu ureză și untă-de-lemnă . . . . .       | 595     | „ strătulețe din șuncă . . . . .               | 280          |
| „ umplutură de . . . . .                            | 322     | „ umplutură de . . . . .                       | 323          |
| „ unșă . . . . .                                    | 388     | Rangiare . . . . .                             | 48           |
| Rădăcină negră (scorzonera)                         |         | Rântașă . . . . .                              | 49           |
| cum să mureză . . . . .                             | 168     | „ albă . . . . .                               | 49           |
| „ negră în sosă de untă . . . . .                   | 181     | „ galbenă . . . . .                            | 49           |
| „ negră păstrarea de . . . . .                      | 165     | Rapirare . . . . .                             | 49           |
| „ negră sălată din . . . . .                        | 327     | Rapuntică, sălată de . . . . .                 | 330          |
| Rădăcini . . . . .                                  | 48      | Răsolă . . . . .                               | 4, 74        |
| „ ca garnitură . . . . .                            | 130     | Rațe . . . . .                                 | 6, 42, 49    |
| „ sosă din . . . . .                                | 156     | „ a ucide . . . . .                            | 53           |
| „ supă de, cu carne . . . . .                       | 85      | „ de casă, friptură de . . . . .               | 301          |
| „ supă de, cu ureză . . . . .                       | 85      | „ îngrișarea de . . . . .                      | 38           |
| Ragu . . . . .                                      | 48, 267 | „ malbătrâne, friptură de . . . . .            | 321          |
| „ albă . . . . .                                    | 269     | „ prăjite în aburi . . . . .                   | 202          |
| „ albă de pesce . . . . .                           | 268     | „ prăjite în formă de rață sălbatică . . . . . | 202          |
| „ ca garnitură . . . . .                            | 134     | „ puț de, friptură de . . . . .                | 320          |
| „ cărătei din . . . . .                             | 235     | „ sălbatică . . . . .                          | 49, 301, 320 |
| „ completă . . . . .                                | 269     | „ sălbatică tărăitore . . . . .                | 321          |
| „ cunoșciință de . . . . .                          | 267     | „ tranșarea de . . . . .                       | 58           |
| „ cu sosă de patlagele roșii ca garnitură . . . . . | 134     | Reci (piftii, catarigi) . . . . .              | 545          |

|                                 | Pag. |                                  | Pag.     |
|---------------------------------|------|----------------------------------|----------|
| Rediche de lună ca garnitură    | 131  | Rosincini umplutură de           | 323      |
| „ delună cum să muréză          | 168  | „ vină de, de beută              | 335      |
| „ delună în sosă de untă        | 180  | Rotundioare cu macă, și cu       |          |
| „ négră, sălată de              | 330  | nuci                             | 496      |
| Reducere                        | 49   | Rugă                             | 580      |
| Refreșare                       | 49   | „ cu citronată și vină           |          |
| Reine-claude pentru ornamente   | 356  | roșu                             | 580      |
| Rămășite de friptură de berbece | 209  | „ cu fructe                      | 580      |
| „ de pesce, cum se mureză       | 379  | „ cu stafide                     | 580      |
| Rérunchi (rinichi)              | 297  | „ spaniolă                       | 454      |
| „ acri                          | 297  | Rulade                           | 201, 536 |
| „ cu ardei                      | 297  | „ de biscuită                    | 536      |
| „ de vițel pentru ragu          | 267  | „ de carne                       | 116      |
| „ friptă                        | 297  | „ de carne cu brânză             |          |
| „ tranșarea de la friptură de   | 61   | „ și smântână                    | 116      |
| Rețea de porcă                  | 49   | „ de carne cu răsuri             |          |
| „ de raci                       | 272  | „ și ardei                       | 116      |
| „ de vițel                      | 49   | „ de carne cu slănină            | 117      |
| Revânșare                       | 49   | „ de carne cu umplutură de farsă | 116      |
| Ringlote pentru ornamente       | 356  | „ de carne cu ureză              | 116      |
| Risi-pisi (ureză cu măzăre)     | 276  | „ de mielă                       | 231      |
| Risole                          | 256  | „ de mielă în rochiu             | 231      |
| Roasbeefă                       | 113  | „ de pâine                       | 537      |
| Rose (trandafiri)               | 482  | „ de pesce                       | 376      |
| Rosincini sosă de               | 155  | „ de porcă                       | 231      |
| „ sucă de, de beută             | 335  | „ de vițelă cu smântână          | 231      |
|                                 |      | „ prăjite                        | 202      |

## S.

|                     |     |                               |          |
|---------------------|-----|-------------------------------|----------|
| Safrană             | 144 | Salată de căpătină cu slănină | 333      |
| Sago, supă de       | 94  | „ de cardonă                  | 328      |
| Salami              | 239 | „ de cartofă                  | 328      |
| „ ca garnitură      | 139 | „ de cartofă frecață          | 329      |
| „ prefăcută         | 521 | „ de chilie                   | 327      |
| Salată amestecată   | 329 | „ de conopide                 | 328      |
| „ ca legumă         | 179 | „ de crastavăță               | 329, 330 |
| „ călită            | 184 | „ de cresonă de fontană       | 327      |
| „ cu căpătină       | 327 | „ de fasole                   | 328      |
| „ cum să să gătescă | 324 | „ de găină                    | 243      |
| „ cu rântășu simplu | 186 | „ de gulie                    | 329      |
| „ cu slănină        | 333 | „ de heringă                  | 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 smeuri .                 | 344     |
| „ de lubeniciore . . .           | 329      | „ dulce de socu .                   | 344     |
| „ de muguri . . .                | 329      | „ dulce de vișine și                |         |
| „ de napă de Burgundă            | 328      | cerese . . .                        | 344     |
| „ de păstăi de fasole            | 328      | „ dulce și compoturi .              | 340     |
| „ de pesce . . .                 | 383      | încheagătă . . .                    | 332     |
| „ de pesce polonesă .            | 383      | încheagătă cu cartofi               |         |
| „ de rădăcină negră .            | 327      | „ și mustariu . . .                 | 332     |
| „ derădăcină rapuntică           | 330      | încheagătă macedoină                | 333     |
| „ de rădiche negră .             | 330      | „ încheagătă macedoină              |         |
| „ de sfeclă . . .                | 330      | „ cu piftii limpedi .               | 333     |
| „ de sparanghelă .               | 330      | „ încheagătă șartriosă              | 332     |
| „ de sparanghelă sălbatică . . . | 330      | „ în sosu de untu .                 | 181     |
| „ de țelină . . .                | 330      | „ italiană . . .                    | 333     |
| „ de varză crăetă de             |          | „ italiană încheagătă .             | 334     |
| Italia . . .                     | 327      | „ supă de . . .                     | 94      |
| „ de varză cu slănină            | 333      | „ umplută . . .                     | 193     |
| „ de varză roșie . . .           | 329      | „ verde prospătă .                  | 327     |
| „ dulce de afine . . .           | 345      | Sălate . . . . .                    | 324     |
| „ dulce de alămăi .              | 343      | Salmi . . . . .                     | 49      |
| „ dulce de bobe de               |          | „ cu franzelă ca garnitură . . . .  | 138     |
| struguri . . .                   | 345      | „ cum să gătesc . . . .             | 143     |
| „ dulce de cereșe și             |          | „ sosu de . . . .                   | 153     |
| vișine . . . .                   | 344      | Șalotă cu pere . . . .              | 453     |
| „ dulce de cocaže .              | 344      | „ cu răsuri . . . .                 | 453     |
| „ dulce de fragă și              |          | Șalote cum să murieză .             | 168     |
| smeuri . . . .                   | 343      | „ păstrarea de . . . .              | 166     |
| „ dulce de gutui . . .           | 345      | „ și cepe mici, murătură de . . . . | 172     |
| „ dulce de măceșe .              | 344, 345 | „ și plăcinte cu pome .             | 453     |
| „ dulce de marile .              | 344      | „ sosu de . . . .                   | 153     |
| „ dulce de mere ferte            |          | Salpică . . . . .                   | 49      |
| în aburi . . . .                 | 342      | Salpiconu (ragu mici) .             | 50, 270 |
| „ dulce de mere frecate          | 343      | „ albă legată à la reine .          | 270     |
| „ dulce de mere fripte           | 342      | „ au suprême . . . .                | 271     |
| „ dulce de mere mici .           | 342      | „ chasseur . . . .                  | 271     |
| „ dulce de pere cu               |          | „ Godardă . . . .                   | 271     |
| anasonu . . . .                  | 343      | „ gourmand . . . .                  | 271     |
| „ dulce de pere ferte            |          | „ royal . . . .                     | 271     |
| în aburi . . . .                 | 343      | Salsă, spumă de . . . .             | 434     |
| „ dulce de pere fripte           | 343      |                                     |         |

| Pag.                                   | Pag.    |                                    |           |
|----------------------------------------|---------|------------------------------------|-----------|
| Săltantele . . . . .                   | 538     | Scoică cu umplutură caldă          | . . . . . |
| Şampononi . . . . .                    | 146     | de carne . . . . .                 | 230       |
| " cum să păstrezi . . . . .            | 146     | „ cu umplutură rece . . . . .      | 245       |
| " esență de . . . . .                  | 146     | „ cum să prepară . . . . .         | 390       |
| " în oțetă . . . . .                   | 147     | „ de mare, supă de . . . . .       | 94        |
| " în tiniché . . . . .                 | 173     | „ de mare, supă falsă . . . . .    |           |
| " pentru ragu . . . . .                | 267     | de . . . . . . . . .               | 95        |
| " sosă de . . . . .                    | 154     | „ găle pentru bucate . . . . .     |           |
| " umpluță . . . . .                    | 146     | curățirea de . . . . .             | 390       |
| Sânge prinderea de . . . . .           | 47      | „ umplete cu sardele . . . . .     |           |
| " umplutură de . . . . .               | 322     | reci . . . . . . . . .             | 390       |
| Sângerete (calmoiu eusânge) . . . . .  | 237     | Scorțișoră pentru arómă . . . . .  | 562       |
| Saramură umedă . . . . .               | 50      | Scorzonera (rădăcină negră)        |           |
| " uscată . . . . .                     | 50      | în sosă de untă . . . . .          | 181       |
| Sardele ca garnitură . . . . .         | 131     | „ păstrarea de . . . . .           | 165       |
| " sărate . . . . .                     | 382     | Scorușe pentru ornamente . . . . . | 359       |
| " sosă de . . . . .                    | 153     | Scóttere . . . . .                 | 50        |
| " sosă rece de . . . . .               | 159     | Serumbi și tără . . . . .          | 382       |
| Sardine . . . . .                      | 382     | Semilune din aluată cu             |           |
| " ca garnitură . . . . .               | 131     | untă . . . . . . . . .             | 448       |
| Sare . . . . .                         | 145     | Şerbetă de caișe . . . . .         | 360       |
| Şarlotă cu spumă de pistație . . . . . | 571     | „ de cereșe Cornelius . . . . .    | 361       |
| " de caramelă . . . . .                | 570     | „ decereșesașu devișine . . . . .  | 361       |
| " de ciocolată . . . . .               | 570     | „ de cúcăze . . . . .              | 361       |
| " de fragă . . . . .                   | 570     | „ de fragă sașu de . . . . .       |           |
| " de maraschino . . . . .              | 570     | smeură . . . . . . . . .           | 360       |
| " din mustă de pome . . . . .          | 570     | „ de gutui . . . . . . . . .       | 361       |
| " rusescă cu cremă de                  |         | „ de măceșe . . . . . . . . .      | 360       |
| vanilie . . . . .                      | 571     | „ de mere . . . . . . . . .        | 360       |
| Şarlotte (păstăi) . . . . .            | 570     | „ de mirabele . . . . . . . . .    | 361       |
| " cu biscuite . . . . .                | 454     | „ de pere . . . . . . . . .        | 360       |
| " cu pesmești . . . . .                | 455     | „ de perseci . . . . . . . . .     | 361       |
| " din aluată sfârmicioșă . . . . .     | 454     | „ de smeură sașu de . . . . .      |           |
| Sartriosă (sălată închegată) . . . . . | 332     | fragă . . . . . . . . .            | 360       |
| Sauce Tartare . . . . .                | 162     | „ de struguri . . . . . . . . .    | 362       |
| Saucises (cărnăței preste              |         | Şerbeturi sașu muse, mar-          |           |
| legumă) . . . . .                      | 236     | melade . . . . . . . . .           | 359       |
| Scafe (capse) de carne . . . . .       | 225     | Serpă de mere . . . . . . . . .    | 451       |
| Scaldă . . . . .                       | 50      | Şervițiu la masă . . . . . . . . . | 9         |
| Scoică . . . . .                       | 50, 390 | Sfărâire . . . . . . . . .         | 50        |
| " calde . . . . .                      | 390     | Sfecle . . . . . . . . .           | 5         |
| " eu creeră . . . . .                  | 266     | „ napă și morcovă a-               |           |
| " eu pirea de carne . . . . .          | 230     | mestecați în sosă de               |           |
| " eu ragu . . . . .                    | 230     | untă . . . . . . . . .             | 183       |

| Pag.                                 | Pag.     |                                      |           |
|--------------------------------------|----------|--------------------------------------|-----------|
| Sfecle, sălată de . . . . .          | 330      | Şnițelă de farsă cu sardele          | . . . . . |
| „ și morcovă de Bur-                 |          | „ și zamă de lămâia                  | 109       |
| gundă în sosă de                     |          | „ de farsă împenată                  | 109       |
| untă . . . . .                       | 183      | „ polonesă . . . . .                 | 111       |
| Sitară (șneperă, becasină) 6, 42, 50 |          | Söberlsupă . . . . .                 | 95        |
| „ de baltă . . . . .                 | 42       | Socă, sălată dulce de . . . . .      | 344       |
| „ de baltă transarea .               | 57       | Soia . . . . .                       | 50        |
| „ de pădure . . . . .                | 42       | Soldă de cerbă cu crustă . . . . .   | 211       |
| „ friptură de . . . . .              | 318      | Somnă . . . . .                      | 367       |
| „ friptură de cu                     |          | „ afumată ca garnitură               | 131       |
| salmi . . . . .                      | 319      | „ sălată de . . . . .                | 383       |
| „ peptă de cu farsă                  |          | Sorbetă . . . . .                    | 603       |
| de piftă reci . . . . .              | 250      | Soșcă (măcrișă) sosă de . . . . .    | 153       |
| „ transarea de . . . . .             | 67       | Sosă . . . . .                       | 4         |
| Slănină, cum să afumă . . . . .      | 142      | „ brunetă de untă . . . . .          | 143       |
| „ găluseci de în supă . . . . .      | 90       | „ de aiu . . . . .                   | 150       |
| „ la aeră . . . . .                  | 142      | „ de bobe de socă pen-               |           |
| „ prospătă . . . . .                 | 141      | tră vînată . . . . .                 | 156       |
| „ tocată . . . . .                   | 142      | „ de bureți crudă . . . . .          | 154       |
| Smântână . . . . .                   | 401      | „ de bureți fertă în oțetă . . . . . | 154       |
| „ acră . . . . .                     | 402      | „ de bureți uscați . . . . .         | 153       |
| „ bătută . . . . .                   | 402, 403 | „ de cartofă . . . . .               | 150       |
| „ de pe lapte . . . . .              | 402      | „ de cartofă cu patla-               |           |
| „ dulce . . . . .                    | 402      | „ gele roșii . . . . .               | 150       |
| „ sosă de . . . . .                  | 152      | „ de cartofă cu sardele              | 150       |
| „ supă de . . . . .                  | 92       | „ de chreană cu franzelă             | 151       |
| Smeură, mustă de cu oțetă,           |          | „ de căcăze . . . . .                | 155       |
| de beută . . . . .                   | 335, 336 | „ de crastavetă . . . . .            | 150       |
| „ oțetă de . . . . .                 | 325      | „ de fasole . . . . .                | 157       |
| „ pentru ornamente . . . . .         | 354      | „ de hagimă . . . . .                | 153       |
| „ piftă de . . . . .                 | 547      | „ de măceșe . . . . .                | 151       |
| „ sălată dulce de . . . . .          | 344      | „ de măcrișă . . . . .               | 153       |
| „ și fragă sălată dulce              |          | „ de mariile pentru pră-             |           |
| de . . . . .                         | 343      | „ jituri . . . . .                   | 560       |
| „ și fragă șerbetă de                | 360      | „ de măslini . . . . .               | 151       |
| „ sucă fertă din de                  |          | „ de mere . . . . .                  | 155, 161  |
| beută . . . . .                      | 335      | „ de morcovă . . . . .               | 150       |
| Smochine candite . . . . .           | 351      | „ de multe feti . . . . .            | 162       |
| „ confete . . . . .                  | 351      | „ de mușariu . . . . .               | 154       |
| „ pentru ornamente .                 | 355      | „ de mușariu cu capere               | 162       |
| Şnițelă de farsă . . . . .           | 109      | „ de mușariu cu ver-                 |           |
| „ de farsă cu răsuri                 |          | „ dețuri . . . . .                   | 162       |
| „ de franzelă . . . . .              | 109      | „ de mușariu englezesc .             | 161       |
|                                      |          | „ de mușariu indian .                | 161       |

| Pag.                                | Pag.     |                                       |          |
|-------------------------------------|----------|---------------------------------------|----------|
| Sosă de oă . . . . .                | 161      | Sosă rece de heringă . . . . .        | 158      |
| „ de paradise . . . . .             | 151      | „ rece de icre . . . . .              | 158      |
| „ de patlagele roșii . . . . .      | 151      | „ rece de migdale . . . . .           | 159      |
| „ de pătrângel . . . . .            | 152      | „ rece de oă . . . . .                | 157      |
| „ de persei . . . . .               | 561      | „ rece de oă cu hagimă . . . . .      | 157      |
| „ de piperiu . . . . .              | 152      | „ rece de oă 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      | „ rece de untă - de - lemnă           |          |
| „ de rosincină . . . . .            | 155      | „ din gălbinușuri ferte . . . . .     | 159      |
| „ de salmi . . . . .                | 153      | „ rece de verdețuri . . . . .         | 159      |
| „ de șalote . . . . .               | 153      | „ rece pentru carne                   |          |
| „ de șampinoni . . . . .            | 154      | de vînată . . . . .                   | 162      |
| „ de sardele . . . . .              | 153      | Sosuri . . . . .                      | 140      |
| „ deschisă (coulis) . . . . .       | 143      | „ brunete tari . . . . .              | 143      |
| „ de smântână . . . . .             | 152      | „ calde . . . . .                     | 149      |
| „ de șoșcă (măcriș) . . . . .       | 153      | „ de bureți . . . . .                 | 153      |
| „ de splină . . . . .               | 151      | „ de muștar . . . . .                 | 161      |
| „ de stridiu . . . . .              | 156      | „ de pome . . . . .                   | 151      |
| „ de struguri . . . . .             | 155      | „ de trufle . . . . .                 | 155      |
| „ de trufle cu madeiră . . . . .    | 155      | „ din verdețuri . . . . .             | 150      |
| „ de trufle cu pătrângel . . . . .  | 155      | „ francesă . . . . .                  | 149      |
| „ de trufle legată . . . . .        | 155      | „ limpede, zahăr pentru . . . . .     | 510      |
| „ de trufle pentru vînată . . . . . | 156      | „ pentru prăjitură . . . . .          | 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      | Soto . . . . .                        | 557      |
| „ din rădăcină . . . . .            | 156      | „ caldă . . . . .                     | 559      |
| „ fundamentală . . . . .            | 50       | „ cu răsuri de biscuită . . . . .     | 559      |
| „ pentru vînată . . . . .           | 156, 163 | „ cusupă de lapte dulce . . . . .     | 559      |
| „ polonesă . . . . .                | 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 (icre) . . . . .  | 158      | „ de punciu . . . . .                 | 558      |
| „ rece de chreană . . . . .         | 160      | „ de rumă ori de lieuioră . . . . .   | 558      |
| „ rece de fasole . . . . .          | 157      | „ de salsa . . . . .                  | 562      |
| „ rece de fricase . . . . .         | 157      | „ de vină . . . . .                   | 559      |
| „ rece de gălbinuș . . . . .        | 158      | „ vișine . . . . .                    | 559      |
| „ de oă fertă . . . . .             | 158      | „ prepararea de . . . . .             | 557      |

| Pag.                         | Pag.        |                            |         |
|------------------------------|-------------|----------------------------|---------|
| Şoto rece . . . . .          | 559         | Sparanghelu în oțetă (mu-  |         |
| „ și crema . . . . .         | 560         | rată) . . . . .            | 172     |
| „ substrată . . . . .        | 560         | „ în tinichele . . . . .   | 174     |
| „ substrată cu biscuite      | 560         | „ păstrarea de . . . . .   | 165     |
| „ substrată cu felii de      |             | „ sălată de . . . . .      | 330     |
| salsă . . . . .              | 560         | „ sălbatică, sălată de     | 330     |
| Sotouri . . . . .            | 544         | „ supă de . . . . .        | 96      |
| „ pentru prăjituri .         | 560         | Spăriare . . . . .         | 51      |
| Souflées (suflături) cocturi |             | Spenacă, cărnătei de .     | 194     |
| și pudinge . . . . .         | 457         | „ cu rântășu simplu .      | 187     |
| „ cu gustă după placă        | 578         | „ cu untă-de-lemnă .       | 596     |
| „ cu maraschino . . .        | 459         | „ mustă de pentru          |         |
| „ cu smântână . . .          | 459         | colorată . . . . .         | 337     |
| „ cu șoto . . . . .          | 578         | „ păstrarea de . . . . .   | 165     |
| „ cu șoto cu substrată       | 578         | Spete și șuncă . . . . .   | 219     |
| „ cu ureză . . . . .         | 459         | Spinare de berbece . . . . | 305     |
| „ de brânză . . . . .        | 460         | „ de berbece împenată      | 305     |
| „ de cafea . . . . .         | 460         | „ de căprioară sau tortă   |         |
| „ de castane . . . . .       | 458         | de migdale . . . . .       | 538     |
| „ de ciocolată . . . .       | 460         | de cerbă . . . . .         | 312     |
| „ de grisă . . . . .         | 460         | de epure . . . . .         | 311     |
| „ de lămăiă . . . .          | 579         | de epure fascinată .       | 229     |
| „ de lămăiă cu migdale       | 579         | măduă de prăjită .         | 291     |
| „ de lămăiă cu sub-          |             | Splină . . . . .           | 51      |
| strată de pôme fertă         | 579         | „ cu franzelă ca gar-      |         |
| „ de lămăiă frecată          |             | nitură . . . . .           | 138     |
| cu zahără . . . . .          | 580         | Spumă . . . . .            | 51, 571 |
| „ de mere . . . . .          | 458         | „ a face, ce va să dică    | 406     |
| „ de portocale . . . .       | 578         | „ cu mere . . . . .        | 435     |
| „ de portocale cu făină      | 578         | „ de ananasă cu pôme       | 571     |
| „ de portocale cu migdale    | 578         | „ de castane . . . . .     | 574     |
| „ de portocale cu rumă       | 579         | „ de castane cu ma-        |         |
| „ de portocale cu sub-       |             | raschino . . . . .         | 575     |
| strată de pôme . .           | 578         | „ de castane cu salsă      |         |
| „ din lămăiă fertă .         | 579         | „ de mari . . . . .        | 575     |
| „ din portocale ferte.       | 578         | „ de castane cu vanilie    | 576     |
| Spălare . . . . .            | 51          | „ de castane roșii .       | 575     |
| „ de carne . . . . .         | 51          | „ de ciocolată . . . .     | 572     |
| Sparanghelu . . . . .        | 4, 179, 160 | „ de lapte dulce . . . .   | 574     |
| „ conservarea de . .         | 167         | „ de lapte dulce în        |         |
| „ cotorase de, în sosă       |             | păhară . . . . .           | 574     |
| de untă . . . . .            | 181, 183    | „ de mari . . . . .        | 572     |
| „ cum se murăză . .          | 168         | „ de mari rece . . . .     | 561     |
| „ în sosă de untă . .        | 181         |                            |         |

|                                                    | Pag.     |
|----------------------------------------------------|----------|
| Spumă de migdale . . .                             | 572      |
| „ de nuci. . . .                                   | 572      |
| „ de pistație ca șarlotă                           | 571      |
| „ de pôme . . . .                                  | 561      |
| „ de punciū . . . .                                | 573      |
| „ de salsa . . . .                                 | 434      |
| „ de salsa coctă de,<br>coptă . . . .              | 468      |
| „ de smântână cu<br>ananasu . . . .                | 574      |
| „ de smântână cu arómă<br>și gustă diversă .       | 574      |
| „ de smântână cu café                              | 574      |
| „ desmântână cu cioco-<br>lată . . . .             | 574      |
| „ de smântână cu gar-<br>nitură de migdale .       | 576      |
| „ de smântână cu gar-<br>nitură de prăjitură .     | 576      |
| „ de smântână cu mustă<br>de fragă ori de smeure . | 575      |
| „ de smântână cu va-<br>nile ori caramelu .        | 573      |
| „ de smântână în cruste                            | 576      |
| „ desmântână în cruste<br>cu biscuite . . . .      | 576      |
| „ desmântână în cruste<br>în cercu sau tortă .     | 576      |
| „ desmântână în cruste<br>într'o cunună . . .      | 576      |
| „ lustru de . . . .                                | 514      |
| „ marmorată . . . .                                | 572      |
| „ nucșore de, cu cremă                             | 573      |
| „ zaharisită . . . .                               | 434      |
| Spume . . . .                                      | 544      |
| Stafide sudice . . . .                             | 346      |
| „ umplutură de . . .                               | 503      |
| Stârculă sau bătlanulă                             | 385      |
| Stecă de vitelă . . . .                            | 281      |
| Stiuce . . . .                                     | 365, 366 |
| Strecorare . . . .                                 | 51       |
| Strențe, supă de . . . .                           | 82       |
| Stridiu crude cu alămăia .                         | 384      |
| „ cum aă de a să găti                              | 384      |
| Stridiu cu untă-de-lemnă                           | 384      |
| „ cu untă de sardele                               | 384      |
| „ desfăcute . . . .                                | 384      |
| „ pilavă cu untă-de-<br>lemnă . . . .              | 597      |
| „ ragu de . . . .                                  | 268, 270 |
| „ ragu de în scoici .                              | 385      |
| „ sosă de . . . .                                  | 156      |
| „ umplutură de . . .                               | 321      |
| Strobe improscăte . . . .                          | 482      |
| Strugurei, sosă de . . . .                         | 155      |
| „ sucă de, de beută .                              | 335      |
| „ umplutură de . . .                               | 323      |
| „ vină de, de beută .                              | 335      |
| Struguri . . . .                                   | 15       |
| „ păstrarea de . . .                               | 339      |
| „ șerbeturi de . . .                               | 362      |
| „ uscate în locu de stafide                        | 350      |
| Stufătu . . . .                                    | 105      |
| Sturdi de munte . . . .                            | 316      |
| „ de munte cu pirea                                | 317      |
| „ de munte cu salmi                                | 317      |
| Subprindere . . . .                                | 54       |
| Sucă crudă de carne a                              |          |
| lui Liebig . . . .                                 | 103      |
| „ de acărmășu pentru                               |          |
| colorată . . . .                                   | 337      |
| „ de fragă pentru co-                              |          |
| lorată . . . .                                     | 336      |
| „ de gutui pentru co-                              |          |
| lorată . . . .                                     | 337      |
| „ de marile pentru co-                             |          |
| lorată . . . .                                     | 337      |
| „ de mere pentru co-                               |          |
| lorată . . . .                                     | 336      |
| „ de pôme fertă pentru                             |          |
| colorată . . . .                                   | 336      |
| „ de pôme pentru co-                               |          |
| lorată . . . .                                     | 336, 337 |
| „ fertă din afine de                               |          |
| beută . . . .                                      | 335      |
| „ fertă din cōcăze de                              |          |
| beută . . . .                                      | 335      |

|                                              | Pag. |                                             | Pag.        |
|----------------------------------------------|------|---------------------------------------------|-------------|
| Sucă fertă de smeuriă de beută . . . . .     | 335  | Supă cu găluscă de cartofi . . . . .        | 89          |
| „ fertă din vișine de beută . . . . .        | 335  | „ cu găluscă de făină . . . . .             | 89          |
| „ nefertă din cōcăze de beută . . . . .      | 335  | „ cu găluscă de slănină . . . . .           | 90          |
| „ nefertă din porumbele de beută . . . . .   | 334  | „ cu găluscă tirolese . . . . .             | 90          |
| Sucuri (musturi) de beută . . . . .          | 334  | „ cu învărtită de carne . . . . .           | 84          |
| „ pentru colorată . . . . .                  | 336  | „ cu învărtită de plomâna . . . . .         | 84          |
| „ sleite (gelées) pentru ornamente . . . . . | 509  | „ cum se ferbemă . . . . .                  | 72          |
| Sugarete (tigarete) . . . . .                | 529  | „ cum să se gătescă . . . . .               | 73          |
| Suluri (bomuri) . . . . .                    | 536  | „ cu prăjitură de făină . . . . .           | 91          |
| Suncă a ferbe . . . . .                      | 51   | „ de aluat (Söberlspă) . . . . .            | 95          |
| „ afumată . . . . .                          | 222  | „ de aluată de Viena . . . . .              | 97          |
| „ bucate din . . . . .                       | 279  | „ de bere . . . . .                         | 80          |
| „ ca garnitură . . . . .                     | 139  | „ de bureți . . . . .                       | 96          |
| „ macarone cu . . . . .                      | 432  | „ de carne . . . . .                        | 85          |
| „ pastete din . . . . .                      | 279  | „ de carne acrisore . . . . .               | 97          |
| „ pastete din cu măcarone . . . . .          | 279  | „ de carne de găină . . . . .               | 104         |
| „ ragu strătulete sauă pătură din . . . . .  | 280  | „ de carne de pecie . . . . .               | 87          |
| „ transarea de . . . . .                     | 66   | „ de carne pisată . . . . .                 | 101         |
| „ umplutură de . . . . .                     | 323  | „ de cartofi . . . . .                      | 88          |
| „ vănișore din . . . . .                     | 280  | „ de castane . . . . .                      | 89          |
| Suncă și spete . . . . .                     | 219  | „ de ciocolată . . . . .                    | 81          |
| Supă . . . . .                               | 5    | „ de chimină . . . . .                      | 91          |
| „ aeră . . . . .                             | 97   | „ de coctă . . . . .                        | 81          |
| „ albă cu găluscă de carne . . . . .         | 84   | „ de conopide . . . . .                     | 81          |
| „ aluaturi pentru . . . . .                  | 418  | „ de consomé împărială . . . . .            | 99          |
| „ bătută de făină . . . . .                  | 100  | „ de creeră . . . . .                       | 88, 98      |
| „ bătută de momițe . . . . .                 | 100  | „ de făină . . . . .                        | 91, 98, 101 |
| „ bătută din carne de pasăre . . . . .       | 100  | „ de găluscă de pesce . . . . .             | 84          |
| „ bătută din carne de vițel . . . . .        | 100  | „ de gogosă . . . . .                       | 95          |
| „ bătută din capă de vițel . . . . .         | 100  | „ de gogosă de farsă . . . . .              | 99          |
| „ bătută din picior de vițel . . . . .       | 100  | „ de grisă . . . . .                        | 87          |
| „ de vițel . . . . .                         | 100  | „ de grisă ca găluscă . . . . .             | 87          |
| „ brună (négră) . . . . .                    | 97   | „ de grisă învărtită . . . . .              | 87          |
| „ cu găluscă boemescă . . . . .              | 89   | „ de grisă prăjită . . . . .                | 87          |
|                                              |      | „ de hripi cu borșă sauă cu varză . . . . . | 593         |
|                                              |      | „ de icre . . . . .                         | 84          |
|                                              |      | „ de învărtită de slănină . . . . .         | 96          |
|                                              |      | „ de lapte acru . . . . .                   | 92          |
|                                              |      | „ de lapte cu grisă . . . . .               | 91          |
|                                              |      | „ de lapte cu nucșore . . . . .             | 92          |
|                                              |      | „ de făină . . . . .                        | 92          |
|                                              |      | „ de lapte cu nucșore de polentă . . . . .  | 92          |

|                                     | Pag.    |                                                    | Pag. |
|-------------------------------------|---------|----------------------------------------------------|------|
| Supă de lapte cu tăetei . . . . .   | 92      | Supă de vînători . . . . .                         | 97   |
| „ de lapte cu ureză . . . . .       | 92      | „ de vină . . . . .                                | 96   |
| „ de mațe încrăite . . . . .        | 83      | „ din carne de călu . . . . .                      | 122  |
| „ de mazăre limpede . . . . .       | 102     | „ din carne de la peptă . . . . .                  |      |
| „ de migdale . . . . .              | 92      | „ de curcană . . . . .                             | 101  |
| „ de nucișore de farsă . . . . .    | 82      | „ din carne de pasăre . . . . .                    |      |
| „ de Oglie . . . . .                | 99      | „ sălbatică sau de epure . . . . .                 | 101  |
| „ de orză . . . . .                 | 86      | „ din carne de puiu de găscă sau de rață . . . . . | 100  |
| „ de orză cu bureți . . . . .       | 86      | „ din splină . . . . .                             | 101  |
| „ de orză de rându . . . . .        | 86      | „ francesă . . . . .                               | 98   |
| „ de orză frecătu . . . . .         | 86      | „ francesă cu carne . . . . .                      | 85   |
| „ de orză grosioră . . . . .        | 86, 103 | „ francesă cu franzelă . . . . .                   | 85   |
| „ de pâne cu oiu . . . . .          | 81      | „ francesă cu ureză . . . . .                      | 85   |
| „ de pesce limpede . . . . .        | 102     | „ italiană (minestra) . . . . .                    | 93   |
| „ de pesce pisată . . . . .         | 83      | „ limpede de pesce . . . . .                       | 83   |
| „ de petecuțe și tăetei . . . . .   | 99      | „ limpede de pesce cu bureți . . . . .             | 83   |
| „ de pătrânjei . . . . .            | 93      | „ Minestra . . . . .                               | 93   |
| „ de primăveră . . . . .            | 98      | „ négră (brună) . . . . .                          | 97   |
| „ de raci . . . . .                 | 90      | „ Olla potrida . . . . .                           | 93   |
| „ de rădăcină cu carne . . . . .    | 85      | „ polonesă (Barszcz) . . . . .                     | 80   |
| „ de rădăcină cu franzelă . . . . . | 85      | „ spaniolă . . . . .                               | 93   |
| „ de rădăcină cu ureză . . . . .    | 85      | „ rusescă . . . . .                                | 94   |
| „ de sago . . . . .                 | 94      | „ Supe . . . . .                                   | 72   |
| „ de salată . . . . .               | 94      | „ Supea . . . . .                                  | 51   |
| „ de sănătate . . . . .             | 87      | „ Supe de consomé . . . . .                        | 98   |
| „ de scoică de mare . . . . .       | 94      | „ „ de găluscă . . . . .                           | 89   |
| „ de scoică de mare falsă . . . . . | 95      | „ „ de lapte . . . . .                             | 91   |
| „ de smântană . . . . .             | 92      | „ „ de păsteri de fasole . . . . .                 | 88   |
| „ de sparanghelă . . . . .          | 96      | „ „ de păsteri de linte . . . . .                  | 88   |
| „ de strengă . . . . .              | 82      | „ „ de păsteri de mazăre . . . . .                 | 88   |
| „ de tăetei de cătite . . . . .     | 85      | „ „ de pesce . . . . .                             | 82   |
| „ de tăetei și petecuțe . . . . .   | 99      | „ „ de ureză . . . . .                             | 93   |
| „ de ureză grosioră . . . . .       | 94      | „ „ pentru morboși . . . . .                       | 103  |
| „ de ureză pisată . . . . .         | 93      |                                                    |      |
| „ de varză . . . . .                | 99      |                                                    |      |

## T.

|                           |     |                                   |
|---------------------------|-----|-----------------------------------|
| Tacămuriile . . . . .     | 7   | Tăetei cunună de ca gar-          |
| Tăetei . . . . .          | 431 | nitură . . . . .                  |
| „ aluată pentru . . . . . | 423 | „ cu umplutură de                 |
| „ ca garnitură . . . . .  | 136 | lăptă grosă . . . . .             |
| „ cărnătei de . . . . .   | 480 | „ cu umplutură de                 |
| „ coctă de . . . . .      | 467 | pere și de mere . . . . .         |
| „ cu macă . . . . .       | 493 | „ cu umplutură de prune . . . . . |

|                                                  | Pag. |                                                                 | Pag.     |
|--------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------|----------|
| Tăetei cu untă . . . . .                         | 484  | Tortă de alianță . . . . .                                      | 523      |
| „ de carintia . . . . .                          | 433  | „ de aluată cu untă . . . . .                                   | 446      |
| „ de cartofă . . . . .                           | 432  | „ cu cremă de café . . . . .                                    | 446      |
| „ de cartofă cu slănină .                        | 432  | „ de aluată cu untă . . . . .                                   | 446      |
| „ de cartofă ferți cu zahăr .                    | 432  | „ cu pôme ferte în aburi . . . . .                              | 446      |
| „ de clătite, supă de .                          | 85   | „ de aluată cu untă . . . . .                                   | 446      |
| „ de hirișcă cu umplutură de lapte grosu .       | 432  | „ cu spumă de lapte grosu . . . . .                             | 446      |
| „ din aluată cu drojdii ferți în aburi . . . . . | 491  | „ de alune . . . . .                                            | 517, 530 |
| „ din aluată cu drojdii ruptă . . . . .          | 491  | „ de alune cu ananasu . . . . .                                 | 530      |
| „ gogosă de . . . . .                            | 480  | „ de alune prăjite . . . . .                                    | 530      |
| „ în supă . . . . .                              | 4    | „ de biscuită . . . . .                                         | 527      |
| „ păhară de raci din .                           | 272  | „ de biscuită cu cremă rece sau umplutură .                     | 527      |
| „ prăjitură . . . . .                            | 4    | „ de biscuită cu ghiată . . . . .                               | 527      |
| „ și petecuțe în supă .                          | 99   | „ de ciocolată . . . . .                                        | 527      |
| Tăiare unei pasări . . . . .                     | 52   | „ de biscuită în foie . . . . .                                 | 527      |
| Tarhonia ca garnitură . . . . .                  | 137  | „ unse cu salsa . . . . .                                       | 527      |
| Tarhonă, oțetă de . . . . .                      | 325  | „ de cartofă . . . . .                                          | 529      |
| Tartelete . . . . .                              | 51   | „ de castane . . . . .                                          | 531      |
| Telină (țeleră) cum să . . . . .                 | 168  | „ de ciocolată . . . . .                                        | 516      |
| „ murăză . . . . .                               | 165  | „ de migdale amestecată cu salsa . . . . .                      | 532      |
| „ păstrarea de . . . . .                         | 165  | „ de migdale prăjite . . . . .                                  | 519      |
| „ sălată de . . . . .                            | 330  | „ de migdale sau spinare de căpriără . . . . .                  | 538      |
| Testosă confitură . . . . .                      | 391  | „ de muscatie . . . . .                                         | 534      |
| „ cu sosu de vinu . . . . .                      | 392  | „ de nuci cu salsa . . . . .                                    | 535      |
| „ hahisă . . . . .                               | 391  | „ de nuci cu vindu spaniolu . . . . .                           | 535      |
| „ în sosu de sânge . . . . .                     | 391  | „ de pâne . . . . .                                             | 528      |
| „ ragu . . . . .                                 | 392  | „ de pistacie . . . . .                                         | 535      |
| Testosă . . . . .                                | 391  | „ de portocale cu făină de cartofă . . . . .                    | 536      |
| „ cum să omoră . . . . .                         | 391  | „ de portocale cu răsuri și cu sucu . . . . .                   | 535      |
| „ cunoșciințe despre . . . . .                   | 391  | „ de sticla . . . . .                                           | 517      |
| Tigarete (sugarete) . . . . .                    | 529  | „ de vindu spaniolu cu fructe . . . . .                         | 523      |
| Timiană, conservarea de . . . . .                | 166  | „ din aluată cu drojdii din aluată cu drojdii cu pôme . . . . . | 505      |
| Tinu sau lacherdă . . . . .                      | 383  | „ din aluată cu drojdii cu pôme . . . . .                       | 505      |
| Tir și scrumbă . . . . .                         | 382  | „ din aluată cu drojdii cu salsa . . . . .                      | 505      |
| Tiușă . . . . .                                  | 184  |                                                                 |          |
| Tocană după modă magiară . . . . .               | 107  |                                                                 |          |
| Tocare de carne . . . . .                        | 51   |                                                                 |          |
| Tortă-Cebra . . . . .                            | 537  |                                                                 |          |
| „ cu mere fără ou . . . . .                      | 540  |                                                                 |          |
| „ cu pôme . . . . .                              | 516  |                                                                 |          |

|                                               | Pag. |                                                   | Pag.     |
|-----------------------------------------------|------|---------------------------------------------------|----------|
| Tortă din aluată cu migdale frecată . . . . . | 532  | Tranșe cu lustru . . . . .                        | 445, 448 |
| „ engleză . . . . .                           | 516  | „ de pôme . . . . .                               | 447      |
| „ în foî din aluată cu zahară . . . . .       | 528  | „ și inele din aluată cu untă . . . . .           | 445      |
| Torte de aluată cu untă . . . . .             | 446  | Trecere . . . . .                                 | 52       |
| „ de migdale . . . . .                        | 532  | Trietă . . . . .                                  | 362      |
| „ de nuci . . . . .                           | 535  | „ de fragă . . . . .                              | 362      |
| „ de portocale . . . . .                      | 535  | „ de smeară . . . . .                             | 362      |
| „ dulci cu miere . . . . .                    | 542  | „ de vină . . . . .                               | 362      |
| Trage a . . . . .                             | 52   | Triunghiuri din aluată cu untă . . . . .          | 455      |
| Trandafiri (rose) . . . . .                   | 482  | Trufle . . . . .                                  | 148      |
| Transare . . . . .                            | 52   | „ a împêna cu . . . . .                           | 52       |
| Transarea becasinii . . . . .                 | 57   | „ în aburi . . . . .                              | 149      |
| „ beufului à la mode . . . . .                | 58   | „ în montură . . . . .                            | 149      |
| „ cărnei de vițel . . . . .                   | 64   | „ în tinichele . . . . .                          | 175      |
| „ carni de boă de la códă . . . . .           | 62   | „ pastetă cîptă găvă-nosă de . . . . .            | 262      |
| „ carni de boă de la peptă . . . . .          | 62   | „ pasteturi de . . . . .                          | 258      |
| „ ciocârlani . . . . .                        | 58   | „ păstrarea de . . . . .                          | 165      |
| „ ciovîrtii de din dărătă de miel . . . . .   | 60   | „ pentru ragu . . . . .                           | 267      |
| „ costițelor de vițel . . . . .               | 64   | „ sosuri de . . . . .                             | 155      |
| „ epurelui friptă . . . . .                   | 63   | „ umplete . . . . .                               | 149      |
| „ fasanulu . . . . .                          | 59   | „ umplutură de . . . . .                          | 324      |
| „ fripturi de boă à l'Anglais . . . . .       | 61   | Trușire . . . . .                                 | 52       |
| „ fripturi de la rărunchi . . . . .           | 61   | Turnire . . . . .                                 | 52       |
| „ găini . . . . .                             | 58   | Turtă rusescă . . . . .                           | 254      |
| „ găinușii . . . . .                          | 62   | Turte, aluată pentru . . . . .                    | 424      |
| „ gâscăi . . . . .                            | 59   | „ din carne cu piftii mari . . . . .              | 241      |
| „ grivulu . . . . .                           | 58   | „ din carne cu piftii mici . . . . .              | 241      |
| „ mirlăi . . . . .                            | 58   | „ din carne umplete cu sos . . . . .              | 226      |
| „ pecie de muschi . . . . .                   | 60   | „ din farsă de pasăre . . . . .                   | 226      |
| „ peptului de vițel . . . . .                 | 64   | „ mici (pains) din pirea de carne . . . . .       | 229      |
| „ potîrnichi . . . . .                        | 61   | „ reci de carne . . . . .                         | 253      |
| „ prepelităi . . . . .                        | 58   | „ reci de carne de epure și de căprioră . . . . . | 254      |
| „ pulpi de cerbă . . . . .                    | 63   | „ reci de ficată de găscă . . . . .               | 253      |
| „ ratei . . . . .                             | 58   |                                                   |          |
| „ spinări de căprioră . . . . .               | 61   |                                                   |          |
| „ spinări de cerbă . . . . .                  | 63   |                                                   |          |
| Tranșe cu crustă de migdale . . . . .         | 445  |                                                   |          |

| Pag.                     |     | Pag.                         |     |
|--------------------------|-----|------------------------------|-----|
| Turte, reci din peciă de |     | Turte, umplute de carne de   |     |
| muschii . . . . .        | 254 | pasere sălbatice . . . . .   | 226 |
| „ umplute de carne de    |     | Turtușe de migdale . . . . . | 520 |
| farsă de vițel . . . . . | 226 |                              |     |

## U.

|                                 |     |                                      |     |
|---------------------------------|-----|--------------------------------------|-----|
| Ucidere . . . . .               | 52  | Umpluturi pentru aluată              |     |
| Ugeru cu răsuri . . . . .       | 291 | cu drojdiu despre . . . . .          | 501 |
| „ cu sosu . . . . .             | 291 | Unsore . . . . .                     | 140 |
| „ de vacă . . . . .             | 52  | „ cum cōcemu in . . . . .            | 410 |
| „ de vițel pentru ragu .        | 267 | „ de boiu pentru sosu . . . . .      | 140 |
| „ friptu . . . . .              | 291 | „ de curcanu pentru sosu . . . . .   | 141 |
| „ momite și intestine           |     | „ de găină pentru sosu . . . . .     | 141 |
| bucate din . . . . .            | 291 | „ de găscă pentru sosu . . . . .     | 141 |
| „ umplutu . . . . .             | 291 | „ de porcă pentru sosu . . . . .     | 140 |
| Umflare . . . . .               | 52  | „ de rață pentru sosu . . . . .      | 141 |
| Umplere . . . . .               | 54  | „ din friptură pentru sosu . . . . . | 141 |
| Umplutură . . . . .             | 54  | „ pentru rântașu . . . . .           | 4   |
| „ de alune . . . . .            | 501 | Untu . . . . .                       | 401 |
| „ de cărneați . . . . .         | 324 | „ acidulu de . . . . .               | 402 |
| „ de cartofii . . . . .         | 322 | „ ca bucată rece . . . . .           | 198 |
| „ de castane . . . . .          | 322 | „ cu aiu . . . . .                   | 401 |
| „ de cōcăze . . . . .           | 323 | „ cu carne . . . . .                 | 198 |
| „ de farsă . . . . .            | 322 | „ cu ciaiu . . . . .                 | 609 |
| „ de ficată . . . . .           | 323 | „ cu iere . . . . .                  | 198 |
| „ de franzelă . . . . .         | 323 | „ cu lapte acru . . . . .            | 198 |
| „ de lapte grosu . . . . .      | 504 | „ cum se sara . . . . .              | 401 |
| „ de macu . . . . .             | 502 | „ cu pesce marinată . . . . .        | 198 |
| „ de migdale . . . . .          | 502 | „ de lemn bucate cu . . . . .        | 589 |
| „ de nuci . . . . .             | 503 | „ de lemn sosu rece de . . . . .     | 159 |
| „ de prune . . . . .            | 504 | „ de raci . . . . .                  | 401 |
| „ de raci . . . . .             | 322 | „ de sardale . . . . .               | 402 |
| „ de ragu . . . . .             | 323 | „ de sardale cu rădiche . . . . .    | 199 |
| „ de rosineci . . . . .         | 323 | „ de verdeturi . . . . .             | 401 |
| „ de sănge . . . . .            | 322 | În formă de ananasu . . . . .        |     |
| „ de stafide . . . . .          | 503 | ca garnitură . . . . .               | 139 |
| „ de stridie . . . . .          | 321 | În formă de floricea . . . . .       |     |
| „ de struguri . . . . .         | 323 | garnitură . . . . .                  | 140 |
| „ de șuncă . . . . .            | 323 | ornat (canapees) . . . . .           | 198 |
| „ de trufle . . . . .           | 324 | ornat cu brânză . . . . .            | 198 |
| „ de ureză . . . . .            | 323 | ornat simplu pen-                    |     |
| Umpluturi de friptură . . . . . | 321 | tru ciaiu . . . . .                  | 198 |
| „ pentru aluată cu drojdiu      |     | pentru garnituri . . . . .           | 139 |
| „ și cu untu . . . . .          | 501 | pentru sosu . . . . .                | 140 |

|                            | Pag. |                              | Pag.     |
|----------------------------|------|------------------------------|----------|
| Untă topită . . . .        | 402  | Ureză în supă francesă .     | 85       |
| Urechi de boă . . . .      | 28   | „ măncări din și din         |          |
| „ de vițelă cu ragu .      | 291  | brânză . . . .               | 276      |
| „ de vițelă pentru ragu    | 267  | „ meride de . . . .          | 277      |
| „ de vițelă umplute,       |      | „ meride de cu ragu          | 277      |
| prăjite . . . .            | 290  | „ meride de în aluată        |          |
| Urechiș (morile) . . . .   | 247  | de untă . . . .              | 277      |
| Urechiuș de epure cu       |      | pastete de cu pășeruieci     | 278      |
| cartofă . . . .            | 477  | pastete de cu hachisă        |          |
| Ureză ca garnitură . . . . | 139  | său ragu . . . .             | 278      |
| „ cărnăței de . . . .      | 480  | pentru supă . . . .          | 4        |
| „ cărnăței de cu farsă     | 278  | pilavă de . . . .            | 111, 276 |
| „ coctă de . . . .         | 465  | prăjituță în aburi, me-      |          |
| „ cu brânză ca garni-      |      | ride din . . . .             | 277      |
| tură . . . .               | 139  | pudingă de . . . .           | 474      |
| „ cu carne de porcă .      | 276  | Radetzky . . . .             | 436      |
| „ cu lapte, meride din     | 277  | rece cu alămăia .            | 437      |
| „ cu mazere (risi-pisi)    | 276  | rece cu ciocalată .          | 436      |
| „ cu șampinoni ca gar-     |      | sleită ca piftiile .         | 556      |
| nitură . . . .             | 139  | sleită ca piftiile cu        |          |
| „ cu untă de raci ca       |      | fragă . . . .                | 556      |
| garnitură . . . .          | 139  | sleită ca piftiile cu        |          |
| „ fertă în lapte cu bis-   |      | marile . . . .               | 556      |
| cuită, salsă și rumă       | 435  | supă de . . . .              | 93       |
| „ fertă în lapte cu        |      | umplută cu ficătă și         |          |
| ciocolată . . . .          | 436  | conopide . . . .             | 276      |
| „ fertă în lapte cu spumă  | 435  | umplută cu vînată            | 276      |
| „ fertă în lapte cu spumă  |      | umplutură de . . . .         | 323      |
| de vanile și de marile     | 436  | Usturoiă (ajă) sosă dă .     | 150      |
| „ fertă în lapte cu        |      | Utensilie de cu cuță . . . . | 7        |
| substrat de pome .         | 436  | „ de cu cuță și de masă      |          |
| „ garnituri de . . . .     | 139  | „ tinere și păstrarea de     | 7        |
| „ gogosă de . . . .        | 480  | „ de masă . . . .            | 7        |

## V.

|                             |     |                             |     |
|-----------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| Vacă (vîță, boă) carne de   |     | Vănișore din aluată cu untă | 506 |
| rece . . . .                | 247 | „ din aluată cu untă        |     |
| „ ugeră de . . . .          | 52  | „ cu citronată . . . .      | 506 |
| Vanile pentru aromă . . . . | 562 | „ din aluată cu untă        |     |
| Vănișore cu sună . . . .    | 201 | „ cu salsă de marile        | 506 |
| „ de biscuită . . . .       | 527 | „ din aluată cu untă        |     |
| „ de farsă . . . .          | 218 | „ cu umplutură de ma-       |     |
| „ de ficătă . . . .         | 229 | „ cu ori de nucă . . . .    | 506 |
| „ de raci umplute . . . .   | 492 | „ din ficătă de găscă       | 230 |

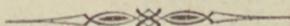
| Pag.     |                                                         | Pag. |
|----------|---------------------------------------------------------|------|
| 280      | Vănișore din șuncă . . .                                | 78   |
| 5        | Varză acră . . .                                        |      |
| 186      | „ acră cu rântașu simplu                                |      |
| 193      | „ acră cu vînată . . .                                  |      |
| 187      | „ acră umplută cu rântașu simplu . . .                  |      |
| 184      | „ acră unguréscă . . .                                  |      |
| 5        | „ albă . . .                                            |      |
| 182      | „ albastră în sosu de untă . . .                        |      |
| 182      | „ călită brunetă . . .                                  |      |
| 184      | „ călită brună . . .                                    |      |
| 192, 193 | „ cărnăței de . . .                                     |      |
| 123      | „ crăță, chilă, ca garnitură . . .                      |      |
| 185      | „ crăță curântașu simplu                                |      |
| 327      | „ crăță de Italia, sălata din . . .                     |      |
| 181      | „ crăță în sosu de untă . . .                           |      |
| 165      | „ crăță păstrarea de . . .                              |      |
| 164      | „ crăță tomnatică păstrarea de . . .                    |      |
| 191      | „ crăță umplută . . .                                   |      |
| 186      | „ crudă acră cu rântașu simplu . . .                    |      |
| 186      | „ crudă dulce cu rântașu simplu . . .                   |      |
| 192      | „ cu farsă de pesce . . .                               |      |
| 124      | „ cu văstăriță ca garnitură . . .                       |      |
| 183      | „ în sosu de untă . . .                                 |      |
| 192      | „ învărtită de . . .                                    |      |
| 182      | „ murată de curêndu . . .                               |      |
| 182      | „ în sosu de untă . . .                                 |      |
| 597      | „ nemțescă umplută cu untă-de-lemnă . . .               |      |
| 181      | „ roșiă în sosu de untă . . .                           |      |
| 329      | „ roșiă sălată de . . .                                 |      |
| 333      | „ roșiă sălată de cu slănină . . .                      |      |
| 192      | „ umplută căpățină de . . .                             |      |
| 54       | Vînată . . .                                            |      |
| 55       | „ a păstra . . .                                        |      |
| 225      | „ capse de . . .                                        |      |
| 286      | „ cotelete și piftelute de . . .                        |      |
| 227      | Vînată farsă de . . .                                   |      |
| 311      | „ farsă de ca cereu . . .                               |      |
| 265, 266 | „ friptură de . . .                                     |      |
| 375      | „ hachisă de . . .                                      |      |
| 55       | „ în cruste de franzelă . . .                           |      |
| 55       | „ mare . . .                                            |      |
| 56       | „ micu . . .                                            |      |
| 232      | „ negru . . .                                           |      |
| 269      | „ piftelute din . . .                                   |      |
| 271      | „ ragu de . . .                                         |      |
| 251      | „ ragu micu de . . .                                    |      |
| 251      | „ rece cu aspică . . .                                  |      |
| 252      | „ rece cu aspică italiană . . .                         |      |
| 252      | „ rece cu floră din untă . . .                          |      |
| 252      | „ rece cu sosu . . .                                    |      |
| 252      | „ rece cu sosu sleită . . .                             |      |
| 252      | „ ca piftiile . . .                                     |      |
| 156      | „ sosu pentru . . .                                     |      |
| 171      | Verdei murătura . . .                                   |      |
| 160, 188 | Verdejuri (zarzavaturi) amestecate (Mixed-pikles) . . . |      |
| 167, 168 | „ amestecate cum să muréză . . .                        |      |
| 130      | „ ca garnitură . . .                                    |      |
| 177      | „ cum ferbă . . .                                       |      |
| 185      | „ cu rântașu simplu . . .                               |      |
| 190      | „ farsate ca pepenele . . .                             |      |
| 179      | „ fripte . . .                                          |      |
| 180      | „ în sosu de untă . . .                                 |      |
| 160      | „ murate . . .                                          |      |
| 163      | „ păstrarea de . . .                                    |      |
| 166      | „ pentru iarnă, păstrarea de . . .                      |      |
| 144      | „ pentru sosu . . .                                     |      |
| 56       | „ pentru supă . . .                                     |      |
| 163      | „ și legumi . . .                                       |      |
| 159      | „ sosu rece de . . .                                    |      |
| 190      | „ umplute și cu farsă . . .                             |      |
| 447      | Verigă (inele) cu migdale . . .                         |      |
| 445      | „ și tranșe . . .                                       |      |
| 56       | Vîrsare . . .                                           |      |
| 522      | Vîndă, chifle de . . .                                  |      |
| 522      | „ massă spaniolă de . . .                               |      |

|                            | Pag.   |                            | Pag.       |
|----------------------------|--------|----------------------------|------------|
| Vindă, spaniolă umplută    | 522    | Vîtelă farsă de            | 77         |
| Vină, aluată cu            | 414    | „ farsă de cărnați din     | 240        |
| „ coctu de                 | 470    | „ friptură de              | 306        |
| „ cu oă                    | 600    | „ friptură de cu aiu       |            |
| „ de căcăze de beută       | 335    | „ și timiană               | 307        |
| „ de persecă               | 603    | „ friptură de cu sardele   |            |
| „ de rosine în ștrugurei   |        | „ și măduă din osă         | 307        |
| „ de beută                 | 335    | „ friptură de desfăcută    | 306        |
| „ ferbinte                 | 602    | „ friptură de împenată     | 307        |
| „ supă de                  | 96     | „ friptură de la rărunchi  | 307        |
| Vișine                     | 15     | „ hachisă din carne de     | 265        |
| „ cōpte                    | 478    | „ lăptă de                 | 6, 38, 293 |
| „ ferte în aburi           | 348    | „ limbă de în formă        |            |
| „ în oțetă                 | 351    | „ de stridii               | 223        |
| „ mari strivite            | 349    | „ momițe de                | 293        |
| „ șerbetă de               | 361    | „ momițe de cărneați       |            |
| „ și cereșe amari pen-     |        | „ din                      | 235        |
| „ tru ornamente            | 354    | „ momițe de pe pentru ragu | 267        |
| „ și cereșe compotă de     | 341    | „ nuca de                  | 40         |
| „ și cereșe sălată dulce   | 344    | „ pasernici de             | 232        |
| „ și prune builonă de      | 340    | „ peptă de tranșarea de    | 64         |
| „ sosă de                  | 155    | „ peptă de umplută         | 307        |
| „ sucă fertă din de        |        | „ peptă de umplută         |            |
| „ beută                    | 335    | „ cu sosă                  | 215        |
| „ uscate                   | 350    | „ picioare de              | 290        |
| Vită (vacă, boă), carne de |        | „ pifteluțe de             | 280        |
| „ rece                     | 247    | „ pulpă de afumată         | 222        |
| Vîtelă, capă de            | 288    | „ pulpă de cu sosă         | 245        |
| „ capă de pentru ragu      | 267    | „ pulpă de împenată        | 245        |
| „ capă de tranșarea de     | 64     | „ cu sardele               | 245        |
| „ carne de                 | 27, 43 | „ pulpă de tranșarea de    | 65         |
| „ carne de cărneați din    | 236    | „ ragu de                  | 270        |
| „ carne de în tinichele    | 174    | „ ragu din carne de        | 269        |
| „ carne de pifteluțe din   | 232    | „ rămășite de cu sosă      | 214        |
| „ carne de pe burtă,       |        | „ rărunchi de pentru       |            |
| „ umplută                  | 307    | „ ragu                     | 267        |
| „ carne de prăjita         | 201    | „ rețea de                 | 49         |
| „ carne de prăjita brună   | 214    | „ ruladă de                | 231        |
| „ carne de rece            | 244    | „ spinare despicate de     |            |
| „ carne de tranșarea de    | 64     | „ tranșarea de             | 65         |
| „ costiță de tranșarea de  | 64     | „ stecă de                 | 281        |
| „ cotelete de              | 282    | „ ugeră de pentru          |            |
| „ cotelete de cu maioneză  | 244    | „ ragu                     | 267        |
| „ creeri de                | 29     |                            |            |

|                                             | Pag. |                                 | Pag. |
|---------------------------------------------|------|---------------------------------|------|
| Vițelă urechi de umplete, prăjite . . . . . | 290  | Vol-au-vent pastete . . . . .   | 427  |
| urechi de pentru ragu                       | 267  | " pastete mici . . . . .        | 427  |
| Vol-au-vent . . . . .                       | 56   | Vrăbiă de apă ca garnitură      | 137  |
|                                             |      | Vrăbiore ca garnitură . . . . . | 137  |

## Z.

|                                  |     |                                        |     |
|----------------------------------|-----|----------------------------------------|-----|
| Zahară cu aromă . . . . .        | 509 | Zămură . . . . .                       | 72  |
| despre . . . . .                 | 509 | Zără . . . . .                         | 401 |
| de trandafiră . . . . .          | 509 | pentru bolnavii . . . . .              | 405 |
| fire de cum să torcă . . . . .   | 512 | Zarzare pentru ornamente               | 354 |
| friptă (caramelă) . . . . .      | 512 | Zarzavatură (verdețuri) mu-            |     |
| ghiață de pentru or-             |     | rate . . . . .                         | 160 |
| namente de prăjituri . . . . .   | 512 | păstrarea de . . . . .                 | 163 |
| lustru de pentru or-             |     | pentru sosă . . . . .                  | 144 |
| namente de prăjituri . . . . .   | 512 | verdețuri și legume . . . . .          | 163 |
| pentru presărată . . . . .       | 510 | verdețuri și legume                    |     |
| pîrjolită pentru aroma . . . . . | 563 | cum se murăză . . . . .                | 167 |
| spre a ferbe în elă              |     | Zraze (șnitelă polonesă) . . . . .     | 111 |
| pôme și pentru so-               |     | Zuchetti (lubenite, bostane) . . . . . | 180 |
| suri limpede . . . . .           | 510 | în sosă de untă . . . . .              | 183 |
| Zamă de piftii . . . . .         | 56  | sălată de . . . . .                    | 329 |





## Lista

### P. T. prenumeranțiilor.

|     |                                         |   |     |                                         |   |
|-----|-----------------------------------------|---|-----|-----------------------------------------|---|
| D-a | Elisa Părvu în Brașovă                  | 1 | D-u | Ionuț Mardanu în Sâmbăto-sup.           | 1 |
| D-e | Ana Gentiu în Cseszora                  | 1 | D-u | Ionuț Popaiavu în Sâmbăto-süp.          | 1 |
| D-a | Elena A. Popoviciu în Brașovă           | 1 | D-u | Iuonuț Bistrițanu în Timișoră           | 1 |
| D-a | Marița D. Ghimbașanu în Csernátfalu     | 1 | D-a | Ana László în Zalatna                   | 1 |
| D-u | Ioanuț Darăban în Nászod-Szt.-György    | 1 | D-u | Simeonuț Moldovanu în Chisioda          | 2 |
| D-a | V. A. Muntenescu în Șeica-mica          | 1 | D-u | Gregoriu Marica în Cosna                | 1 |
| D-u | Ioanu Bozganu în Csicsér                | 1 | D-a | Brandușia Munteanu în Valea-mare        | 1 |
| D-u | Meletin Suciu în Sestrovacz             | 1 | D-a | Ecaterina Simu în Reșița-mont.          | 1 |
| D-u | George Boecu în Sestrovacz              | 1 | D-a | Stanca Gianu în Reșița-mont.            | 1 |
| D-u | N. Moldovanu în Abrudă                  | 1 | D-u | Ioanu Petricu în Brașovă                | 1 |
| D-u | Petru Manilu în Fofeldea                | 1 | D-u | Moisie Popoviciu în Căfea               | 1 |
| D-u | Grigoriu Comanu în Fofeldea             | 1 | D-u | Vasile Moldovan în D.-Szt.-Márton       | 1 |
| D-u | Simeon Cajan în Roșia-montana           | 1 | D-a | Maria de Popu în M.-Boros-Bozsárd       | 1 |
| D-u | Dionisiu Petri în Roman-Bogșan          | 1 | D-a | Elena Popoviciu în Deliblată            | 1 |
| D-u | Basiliu Groze în Maieru                 | 1 | D-u | Ioanu Romanu în Dretea                  | 1 |
| D-u | Leon Horga în Maieru                    | 1 | D-a | Eudochia Tronca în Săliste              | 1 |
| D-u | Nestor Popovits în S. Mona, a Mesiciulu | 1 | D-a | Paraschiva Demetriu Florianu în Săliste | 1 |
| D-u | Stefanuț Chichombanu în Brașovă         | 1 | D-a | Justina Oprea Bărza în Săliste          | 1 |
| D-a | Cornelia Berariu în Verșetă             | 1 | D-a | Stana Ivanu Poppa în Săliste            | 1 |
| D-u | Ionuț Fogoroșiu în Dragutinu            | 1 | D-a | Marina Ales. Borcă în Săliste           | 1 |
| D-u | George Codru în Dragutinu               | 1 |     |                                         |   |

|                                  |    |                                  |
|----------------------------------|----|----------------------------------|
| D-a Maria Nicolae Nartea         |    | D-u Eustatiu Caragea în Cernău   |
| în Săliste . . . . 1             |    | D-a N. Polisiu în Prezest. 1     |
| D-a Paraschiva Dimitrie          |    | D-u T. Comanu în Gurahontă 1     |
| Comsie în Săliste . . 1          |    | D-u Georgiu Nagy în Margita 1    |
| D-a Anna Dum. Rasoiu în          |    | D-a L. Mustatia în Furlogă 1     |
| Săliste . . . . 1                |    | D-u Ioanu Opreanu în Valeană 1   |
| D-a Anna O. Petra în Si-         |    | D-e Elisabeta Doda în Ca-        |
| bielă . . . . 1                  |    | ranșebeșu . . . . 2              |
| D-a Maria Avram Acele-           |    | D-u Ionu Capețin în Recita-      |
| nescu în Galișu . . 1            |    | rom. . . . . 1                   |
| D-a Maria Ioanu Bunea în         |    | D-u Nestor Surlașu în Berlisoe 1 |
| Vale . . . . 1                   |    | D-u J. Morariu în M.-Ilia 2      |
| D-a Maria Const. Baille în       |    | D-u T. Buliga în Racoviță 2      |
| Vale . . . . 1                   |    | D-u A. Stoianu în Alba-Julia 2   |
| D-u Iuonu Papp în Abrudă         | 1  | D-u Ionu Sunu în Reșița . 1      |
| D-u Ioanu Teslanenă în           |    | D-a Iulia Popoviciu în Șagħi 1   |
| Belboru . . . . 1                |    | D-u Ionu Stefanoviciu în         |
| D-u George Pooreanu în           |    | Soboršin . . . . 1               |
| Timișoră . . . . 1               |    | D-a B. Nicolaevu în Mehala 2     |
| D-u Stefanu Campianu în          |    | D-u Nestoriu Gotheas în          |
| Elisabetpolu . . . . 1           |    | Buru-mare . . . . 1              |
| D-a Elena Lazaru în Corbeșu      | 1  | D-u Nicolau Babuțu în Brebu 1    |
| D-u Ioane Baciu Muntenescu       |    | D-u Fr. Romanu în Deretea 1      |
| în Șoimușu . . . . 1             |    | D-u Zosimu Gentiu în Cesora 1    |
| D-u Petru Grozda în Moroda       | 1  | D-a Isid. Marinescu în Oravița 1 |
| D-u Andronie Magieriu în         |    | D-a A. Botos în Cudriță . 1      |
| Ohaba-Forgács . . . . 1          |    | D-u Alesiu Calinu în Ca-         |
| D-e Emilia Nicora în Deva        | 1  | merdina . . . . 1                |
| D-u Ioanu C. Bianu în Blașu      | 1  | D-u Petru Jonașiu în Deva 1      |
| D-u J. Bailescu în Brașovă       | 1  | D-u S. Ivanoviciu în Dog-        |
| D-u Leontin Pușcariu în Branău   |    | nacica . . . . 2                 |
| D-u Ioanu Raț în Branău . 1      |    | D-e Persida Banea în Bradă 1     |
| D-u Ioanu Macsimilianu în        |    | D-u C. Hambașianu în M.-Ilia 1   |
| Branău . . . . 1                 |    | D-u V. Apohideanu în Dobra 2     |
| D-u Nicolae Popu în Tohanău      | 1  | D-u Stefa Gava în Moldova 1      |
| D-u Ioanu B. Popu în Brașovă     | 12 | D-e Ecat. Lesianu în Beiușu 2    |
| D-u St. Iosifu în Brașovă        | 15 | D-u George Baciu în Orestia 4    |
| D-u Pavel Duma în B.-Jenă 1      |    | D-a L. Luminosu în Timișoara 2   |
| D-u D. Vladu în Alejoșu . 1      |    | D-u Dionisiu Adamoviciu în       |
| D-u Nicolae Condanu în           |    | Abrudă . . . . 1                 |
| Szarcasa . . . . 1               |    | D-a Maria Cusiuta în S.-         |
| D-u Iuonu Berariu în Dum-        |    | Sebeșu . . . . 2                 |
| bravița . . . . 1                |    | D-u J. C. Teranu în Oravița 6    |
| D-u Ivan Jozsef în Robogány      | 1  | D-a Teod. Crișanul în Cugiră 1   |
| D-a Justina Popfiu în Varadină 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. Oprisiu în Ucia-inf.          | 1 | D-a | D. Velicea în Vestenü                | 1 |
| D-u | Nicolau Barsonu în<br>Mercuri      | 1 | D-u | Teod. Rosiu în Mesentea              | 1 |
| D-u | Petru Miocu în Caran-<br>șebeșu    | 2 | D-u | G. Drimbea în Tarianu                | 1 |
| D-a | P. Chira în Rettegű                | 1 | D-a | Hareti Stănescu în Brașovul          | 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 Drăgomir în<br>Jupanecu     | 1 | D-a | Maria Baritiu                        | 1 |
| D-u | P. Olteanu în Hațegu               | 2 | D-u | Jonuțu Stefanescu în<br>Orăștiă      | 1 |
| D-u | Nicolae Bobeșu în Boiuța           | 1 | D-u | Onuțu Stefanescu în<br>Orăștiă       | 1 |
| D-u | Nic. Vladă în Caranșebeșu          | 1 | D-a | Zinca Covaleiecu în Orăștiă          | 1 |
| D-a | B. Popu în Clușu                   | 2 | D-u | Georgiu Baciu                        | 3 |
| D-a | B. Necșiu în Apolda-mare           | 1 | D-u | Oct. Șorescu 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<br>in Gherla | 1 |
| D-e | Alecs. Erdősiu în Racsia           | 1 | D-u | Georgiu Jónu Majoru<br>in Barladu    | 1 |
| D-e | Flor. Cióră în Curticiu            | 1 | D-u | Iónu Semionescu în<br>Cârlomanesci   | 1 |
| D-a | P. Rimbașiu în Bradă               | 1 | D-u | Semionu Mironu în<br>Adamă           | 1 |
| D-u | George T. Duma în<br>Vizacna       | 1 | D-u | Iónu Năeu în Pușcăi                  | 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 Docanii          | 1 |
| D-u | S. Dragomir în Turnișoră           | 1 | D-u | Iónu Oniciu în Ciurescă              | 1 |
| D-u | Teod. Rafila în Oradia-<br>mare    | 1 | D-u | Emanuelu Colea                       | 1 |
| D-u | Bas. Brote în Maioră               | 1 | D-u | Emanoilu Constantiniu<br>in Stănescă | 1 |
| D-u | Nic. Deacu în Mosna                | 1 | D-u | Const. Bulgariu în Cerțescă          | 1 |
| D-u | A. D. Romanu în M.-<br>Radna       | 1 | D-u | George Căpățină in<br>Balașescă      | 1 |
| D-u | Dionisiu Giladianu în<br>Belentină | 1 | D-u | Timoteu Duma in Sun-<br>gescă        | 1 |
| D-u | Moise Stoinu în Birda              | 1 | D-u | Stef. Bârlibasia in Adamă            | 1 |
| D-u | Ioane Vancu în Ciltă               | 1 | D-u | Georgiu Sotiru in Frun-<br>tisani    | 1 |
| D-u | Simione Radu în Săcelă             | 1 | D-u | Ales. Tomitu in Ciurescă             | 1 |
| D-u | Nicolau Muntin în Răhău            | 1 | D-u | Ceainu Panaite in Bar-<br>ladă       | 1 |
| D-a | Tr. Militariu în Panciova          | 2 | D-u | Teod. Ciobanu in Grajdeni            | 1 |
| D-a | P. Murgu în Alibunariă             | 1 | E-u | Pricopu Andreiu in<br>Fruntisecu     | 1 |
| D-u | Leonu Vasu în Arpașu inf.          | 1 |     |                                      |   |
| D-a | Ana Ciobrișu în Giula-<br>Varșandă | 1 |     |                                      |   |
| D-u | Ios. Oncionu in Turheșu            | 1 |     |                                      |   |
| D-u | Al. Stanu in Percosova             | 1 |     |                                      |   |

|     |                                     |    |     |                                    |    |
|-----|-------------------------------------|----|-----|------------------------------------|----|
| D-u | Ivan Pușcariu in Brană              | 1  | D-i | Maeinca & Sanitea in<br>Craiova    | 6  |
| D-u | Ioană Blebea in Brașovă             | 1  | D-u | A. Cărjeană in Ploescă             | 12 |
| D-u | Moise Moșoiu in Tohană              | 1  | D-u | D. Csomafay in Băcău               | 6  |
| D-a | Valeria Popa in Sa-<br>tulungă      | 1  | D-a | Maria M. Georgescu in<br>Ploescă   | 1  |
| D-a | Laura Radicu in Petrosenă           | 1  | D-a | Ana N. Naciocică in<br>Ploescă     | 1  |
| D-a | Anica Cenariu in Cocu-<br>de-câmpia | 1  | D-a | Sevasti P. Tanescu in<br>Ploescă   | 1  |
| D-u | L. E. Tierană in Oraviță            | 6  | D-a | Domnica Z. Antinescu<br>in Ploescă | 1  |
| D-u | Fl. Crainică in Mihellă             | 1  | D-a | Zoe M. Filimon in<br>Măgureni      | 1  |
| E-u | Ioane Moldovană in Catina           | 1  | D-a | Juliana Cuterra in Clo-<br>podia   | 1  |
| D-u | George Boeriu in Ve-<br>neția-inf.  | 1  | D-u | Ioanu Dorca in Brașovă             | 1  |
| D-u | J. Samuely in Galați                | 6  | D-u | Aug. Popu in Dăeșu                 | 1  |
| D-u | W. Krafft in Săbiă                  | 10 | D-u | Avr. P. Pecurariu in<br>Huniadioră | 1  |
| D-u | Fr. Michaelis „                     | 12 | D-u | N. Cintea in Zernesti              | 1  |
| D-i | Szöllösy & Graeve in<br>Bucurescă   | 12 | D-u | N. Dukovits, Bucurescă             | 1  |
| D-i | G. Joannide & Cie. in<br>Bucurescă  | 26 |     |                                    |    |
| D-u | Ioană Stein in Clușă                | 6  |     |                                    |    |
| D-u | George Eiser in Făgărașă            | 6  |     |                                    |    |
| D-u | H. Goldner in Jassy                 | 6  |     |                                    |    |







Tipariu de Ioanu Gött și fiulu Henricu.

