

Gazd. O.

3702.

Carte de 

 bucate



**POFTĂ BUNĂ!**

De

Zotti Hodoș



Partea I.

Ediție nouă




Caransebeș


Tipografia diecesană

Prețul 2 cor. (Lei 2.50)

MAGY. AKADEMIKUS  
KÖNYVTÁRA

Carte de 

---

 bucatie

---



De

Zotti Hodoș



Partea I.

Ediție nouă



Caransebeș

Tipografia diecesană

=====  
Toate drepturile rezervate  
=====

Exemplarele poartă semnătura editorului:

MAGY. AKADEMLA  
KÖNYVTÁRA

*K. Glodas*



MAGY. AKADEMLA  
KÖNYVTÁRA

## Prefață

— La ediția din 1899 —

În zilele de astăzi lumea simțește, că prea s'a neglijat arta gospodăriei și a bucătăriei. Fetele noastre se deprind în muzică, în pictură, în fel de fel de lucruri, și habar n'au de arta bucătăriei, ca și când bucătăria n'ar putea încape de loc lângă „pictura“ și „muzica“ ce o facem noi femeile.

În Germania, Elveția s'a pornit deja mai de mult un curent sănătos

pentru îndreptarea acestui rău. Se deschid deja școale și cursuri anume pentru economia practică, în care arta bucătăriei ocupă un loc de frunte.

Dacă vom urma acestui curent și noi Româncele, io cred că ne vom apropia earăș de bunicele și de mamele noastre, care ne-au fost și ne sânt superioare în multe privințe.

La arta bucătăriei, ca și la adevărata educație, baza se pune de acasă, din familie. O femeie care conduce însași gospodăria și bucătăria ie, contribuie nespus de mult la mulțumirea și fericirea familiei; și dacă fata ie deprinsă de mică, să ajute mamei întru toate, desigur când va ieși din școală, va fi tot atât de artistă la fiert, ca și la pian. Și laude sincere și meritate va primi o domnișoară, care pricepe atât muzica, cât și bucătăria. Căci și una și alta ie artă.

Familiilor române care iș cresc copilele în spiritul acesta, sper a le aduce un mic ajutor prin cărticica mea, care

în partea I și II cuprinde atât rețete de bucate ușoare și simple, cât și de bucate mai complicate, ear la sfârșit mai multe menu-uri.

Drept întroducere, nu va fi poate de prisos a da câteva notițe generale despre fiert și despre aranjarea mesei.

Înainte de toate ar fi de dorit, ca fetele ieșite din școală precum și nevestele tinere, să pregătească cu mâinile proprii bucatele pentru familia lor, și atunci „pofta bună“ nu va rămânea vorbă deșartă.

Curățenia ie o condiție principală în orice bucătărie. Vasele, în care se fierbe, cârpele de bucătărie, precum și mâinile au să fie curate. Astfel putem începe fiertul cu nădejde de reușită.

Nu ie de puțină importanță și materialul din care se ferbe. Din făină mucedă nu vom pregăti pâine bună, ear cu unsoarea rancedă nu pregătim friptura, ci o stricăm și o facem nemistuibilă. Ne trebuiește dar material bun.

De mare preț ie în bucătărie și buna împărțire a timpului. Toate lucrurile au să se isprăvească la oara hotărâtă, altfel ne încurcăm într'o disordine, din care cu greu scăpăm fără pagubă și fără supărare.

Ce privește tranșatul, adecă tăiatul fripturilor și al altor cărnuri, nainte de a le da la masă, fiecare gospodină va căuta să-și câștige prin deprindere o istețime în cunoașterea diferitelor părți și încheieturi la toate cărnurile. Numai astfel se poate tranșa frumos.

Pentru începătoare însemn că la tranșat ne trebuie cuțite bine ascuțite, cu tăișul lat, o furculiță mare, o păreche de foarfeci (cu care se taie pielea), și scândure curate. Fripturile de vită (vacă), vițel, porc etc. se taie felii subțiri la fel de mari, și totdeuna firele din carne să fie tăiate de-a curmezișul, ear nu de-a lungul. Paserile se taie pe la încheieturi; dacă sânt mai mici se taie numai în patru, ear



cele mici de tot d. e. prepelițele etc. se servesc netranșate.

La aranjarea mesei să se țină seamă în fiecare casă de următoarele: Fața de masă (măσαιul) are să fie albă la prânz (dineu) și la cină (supeu) totdeuna; la cafea cu lapte dimineața sau la 4 oare după amiază fața de masă poate fi și colorată, asemenea și seara când se servește ceai. Însă când avem musafiri (oaspeți), ie mai cuviincios a pune totdeuna față albă de masă.

Într'o casă, unde stăpânește ordinea, nu se dau musafirilor servete folosite și murdare. Luciul acesta ie desgustător și ofensează.

O masă mică să nu se întocmească pentru multe persoane; ie foarte neplăcut a șede la masă, când nu te poți mișca fără a te coti.

Pentru fiecare persoană se pune o farfurie. Tacâmul (furculiță, cuțit și lingură) se așează lângă farfurie: la stânga furculița, la dreapta cutițul și

în față lingura, ear servetul în farfurie. Înaintea farfuriilor, spre mijlocul mesei, se pun păharele. Unul pentru apă și unul pentru vin. Dacă se servesc mai multe vinuri, se pun atâtea păhare, câte vinuri sânt. La mijlocul mesei, se aranjează un buchet de flori sau o tortă, coșulețe cu poame, vase frumoase cu cofeturi și bomboane. Sticle de apă, sticle de vin, pipernițe și selnițe au să fie mai multe pe masă, pentruca să poată ajunge fiecare cu ușurință la iele. Să nu lipsească la masă nici ținetoare de oțet și de unt de lemn. Pânea se pune la început sub fiecare servet, și mai târziu se servește în jurul mesei într'un coșuleț.

Supa se pune sau în cești, sau în farfurii adânci nainte de a șede lumea la masă. Bucatele au să se servească terbinți, și se poartă în jurul mesei în stânga persoanelor. Castroanele se țin în mâna stângă a celui ce servește, așezate pe o tavă acoperită cu servet curat. La fripturi se

pune în castron o furculiță; la mâncări cu sos se pune și lingură și furculiță. Salatele se scot cu lingură și furculiță de lemn ori de os.

La fiecare bucată se schimbă și farfuria și tacâmul. Se 'nțelege, la fripturi se dau farfurii late, nu ca și la supă; ear la prăjituri și poame farfurioare de desert. Pentru salată ori compoturi se pun farfurioare pe lângă farfuriile de friptură. Pentru înghețate și crêm-uri se pun farfurii de sticlă.

La sfârșitul meselor, după ce s'a dat brânză și fructe, se servește cafeaua neagră, și cu ea deodată un păhar de apă rece, aceste se aduc sau la masă, după ce s'a curățit de fărmături și de cele ce nu mai sânt necesare, sau în altă odaie, unde se servesc și țigarete....

Z. HODOȘ.





# I. Supe și ciorbe

---

## 1. Noțițe generale

Or ce masă, într'un menaj de ordine, se începe cu supă. Se cere deci multă grijă, ca supa să fie bună. Când supa ie rea, strică pofta de mâncare, și chiar de-i vor urma 5—6 bucate bune, gustul supei rele te face să zici, că n'ai mâncat bine; însă când ie supa bună, iești mai indulgent cu alte bucate, poate nu tocmai reușite; căci impresia dintâi, gustul supei bune, te-a satisfăcut. Pentru ca să avem o supă bună, urmăm astfel:

Oala, în care voim să ferbem supa, trebuie spălată și clătită cu apă rece, însă nu trebuie ștearsă, nainte de a pune apa de supă într'însa. Vasele, care se folosesc la

fert, deși curate, dar de azi până mâne, iau un miros neplăcut, care se simte în bucate, dacă nu le clătim cu apă rece nainte de a ferbe în iele.

Carnea ie bine să se spele repede în apă rece, dar să nu stea în apă. Se pune ear în apă rece, cu care se dă la foc, ca să fearbă acoperită. Supa cea mai bună se pregătește din găină bătrână, din cocoș, cu ori ce ficat, cu picioare de vițel și cu carne de vacă din buza peptului, ori pulpă, toate la olaltă. Nu carnea grasă dă supa bună. Supa se face mai nutritoare prin zarzavat (verdețuri), morcov, petrinjel, păstârnac, conopidă, gulie, țelină, puțină ceapă și câteva boabe de piper întreg (care poate și lipsi), sarea necesară. Prin toate aceste se pronunță gustul supei.

## 2. Supă (Bulion)

Carnea, oasele și ficatul, din care voim să ferbem bulionul, le punem la foc cu atâta apă, ca să treacă apa peste iele; de comun să ia la o jumătate de chilogram de carne 1 litru de apă. Apa trebuie să fie bună, dacă se poate de izvor, nici într'un caz de fântână, care conține mult var, căci se roșește carnea. Oala cu bulionul trebuie să fearbă acoperită bine cu un capac, să nu fie însă oala prea mică și prea plină, căci în cazul

acesta ferbând, partea cea mai bună din bu-  
lion curge în foc. Nici să fearbă prea tare  
nu ie bine, căci se tulbură; ci să fearbă lin  
și la foc moderat. În cele mai multe case,  
spuma de pe supă se culege; după cum ne  
spune însă Igiena, acest lucru ie greșit, căci  
în spumă se ridică părțile cele mai nutritoare  
din carne; nu trebuie deci culeasă spuma, ci  
să se lase, ca să fearbă mai departe împreună  
cu carnea și cu supa. Cu o oară înainte a  
se pune masa, trebuie pus zarzavatul în supă  
(dacă se pune mai curând, se acrește supa),  
adecă: morcovi, petrinjel, o gulie, păstărnac,  
jumătate de ceapă, o patlagea roșie, dacă  
voim, după gust se poate pune și o țelină (țe-  
ler), se 'nțelege toate acestea trebuiesc nainte  
curățite și spălate bine, tăiate lungăreț în  
patru; patlageaua (paradisa) și ceapa nu se  
taie. Odată cu zarzavatul se dă și sarea ne-  
cesară, 2—3 lingurițe, după cum ne place de  
sărat, și câteva boabe de piper. Când a  
fert o oară întregă cu zarzavatul, atunci  
luăm oala de tot la o parte și lăsăm ca supa  
să se așeze un sfert de oară. Dup'aceea  
luăm strecurătorul, (ori o sită mică pentru  
acest scop), îl ținem deasupra unei oale mai  
mici, pregătite de mai nainte și clătite cu apă  
rece. Fără ca să mișcăm oala de supă, luăm  
cu o ligură mare supă și o punem prin stre-  
curător în oala mică. Cine voiește să dea

culoare frumoasă galbină supei, n'are decât să pună cât ie un vârf de cuțit de șofran uscat și sfărmat în strecurător și să strecore supa peste iel. În loc de șofran sânt de preferat doi, trei morcovi mai mulți ferți în supă. Supa (bulionul) strecurată se pune la foc și se ferbe în ea ce voim, ș'apoi se servește.

Dacă se întâmplă, ca supa pe lângă toată grija, să fie turbure când o strecurăm, tocăm puțină carne crudă fără pelițe, o mestecăm cu 2—3 albușuri bătut spumă, o batem în supă cu telul la foc, acoperim apoi supa și o lăsăm la mașină, până când se încheagă bine albușul de ou. Putem strecura apoi supa din nou, și o vom găsi de tot limpede.

### 3—16. Găluște și aluaturi pentru supă

#### 3. Găluște de griș

Frecăm bine 2 ouă întregi cu două lingurițe de unsoare topită, nițică sare și atâta griș până se formează un aluat moale. Îl lăsăm să stea un sfert ori o jumătate de oară ș'apoi rupem cu o linguriță găluște și le ferbem în supă când dă clocot. Acestea trebuie să fearbă ceva mai mult, decât găluștile de făină.



#### 4. Găluște de făină

Se fac tot astfel, numai în loc de griș se ia făină, și în loc de unsoare se ia nițel unt, ori puțin lapte.

#### 5. Găluște de pezmet (pozmac, Presl)

Se fac tot astfel, se ia însă în loc de făină pezmet. Aceste se fac de obicei în formă rotundă.

#### 6. Galuște de franzelă

O franzelă se taie în bucăți mărunte, se prăjește în nițică unsoare și ceapă, se leagă apoi cu un ou întreg și nițică făină, se sarează și apoi când sânt bine compuse, se ferb în supă.

#### 7. Găluște de ficat

Se taie foarte mărunț și se trece prin sită o bucată de ficat de vită, ori ficatul dela paseri, se mestecă în aluatul de găluște de făină, se dă piper, sare și nițică frunză de petrinjel și puțină ceapă prăjită.

#### 8. Găluște de șuncă în supă

12<sup>1</sup>/<sub>2</sub> decagrame de unt îl batem ca spuma într'o farfurie, batem în iel 2 ouă

întregi și un gălbenuș, acestea nu deodată, ci pe rând; punem sare, piper, și puținică nucșoară. Tăiem mărunț o bucățică de șuncă fără grăsime, și facem o mână de firmituri dintr'o bucată de pâne albă; aceasta o adaugem cu șunca de odată în farfuria cu untul și ouăle. Formăm acum cu lingura găluște, și când clocotește supa, le ferbem 10 minute.

### 9. Găluște cu spumă pentru supă

(Letiția O.)

Batem spuma dela două ouă. Gălbenușurile cele două și un ou întreg le batem earăș cu telul, pe urmă punem patru linguri de lapte, puțină unsoare călduță și atâta făină până se face un aluat moale. După ce ie bătut, se poate ferbe în supă imediat.

### 10. Găluște foarte bune

Punem la foc un sălic de lapte ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) cu o lingură de unt proaspet și nițică sare; dacă a fert, luăm laptele dela foc și încet cu încetul mestecăm în iel 125 grame de făină bună, dup'aceea punem acest aluat eară la foc și-l mestecăm într'una, până-ce se deslipește de lingură și de păreții oalei. Lăsăm apoi să se recească, ș'apoi batem în

aluat 2 gălbenușuri și 3 ouă întregi. Adaugem puțină nucșoară ș'apoi rupem cu lingurița găluște și le ferbem în supă 5 minute.

### 11. Clătite (scoverzi)

Făcute ca de obicei, încă sânt bune, tăiate felioare subțiri și ferte cu grabă în supă.

### 12. Aluat făcut cu pâlnia (tolcer, Trichter)

Două sau 3 ouă se freacă cu nițică sare, și se ia atâta făină, până ce se face un aluat groșcior, dar să curgă de pe lingură. Se bate bine ș'apoi se udă pâlnia (tolcerul) și aluatul se bagă în ea. Când dă supa clocot, se ține pâlnia de-asupra iei și se lasă ca să curgă în ea dând cu o lingură la o parte aluatul rădicat deasupra ca să facem loc celui ce curge. Când s'a isprăvit din pâlnie, se poate servi.

### 13. Aluat cu ficat în supă

Mestecăm 13 decagrame unt, 6 gălbenușuri, 13 decagrame ficat trecut prin sită, sare, piper, spuma bătută dela cele 6 ouă, și 4 linguri de pezmet (Semmelbrösl). Ungem tava, o presărăm cu făină, punem aluatul în ea și îl dăm la copt, îl tăiam când ie gata

în bucățele cadrate pieziș. Înainte de a servi supa, punem aluatul în ea.

#### 14. Aluat franțuzesc (Schöberl)

Trei gălbenușuri de ou le frecăm bine cu nițică sare, batem spuma dela ouă, o adaugem împreună cu una sau două linguri de făină bună. Ungem tepsia sau tava cu unt ori unsoare, o înfăinăm ș'apoi coacem aluatul în ea. Când ie copt și s'a recit, se taie în bucăți pătrate, se pune în castron și se varsă supa ferbinte peste iel. Se poate adauge în aluat frunză de petrinjel tăiată mărunt, și piper, dacă voim plumâni ferte de vițel (ori ficat de găscă) tăiate mărunt și prăjite cu foarte puțină ceapă și frunză de petringel.

#### 15 Aluat umplut

Se face pe cârpător aluat cu un ou întreg, puțin unt, nițică sare și puținică apă caldută. După ce ie compus, se bate până când se deslipește de mână și de cârpător. Se lasă apoi ca să pauseze. În vremea aceasta, prăjim în nițică unsoare friptură rece de găscă, de curcă ori de pui, ori ficat de pasere, ori plumâni ferți de vițel, cu nițel piper, foarte puțină ceapă și frunză de petrinjel. Ie bun

și nițel pezmet (Brösel). După ce s'au prăjit și s'au răcit, întindem aluatul de pe cârpător, atât de subțire ca frunza. Lăsăm ca să se usuce puțin, îl stropim cu nițel unt și îl umplem cu umplătura pregătită. Îl învârtim ș'apoi îl sucim ca și o sfoară, și îl dăm la copt. Când s'a răcit, îl tăiam roțițe și-l ferbem în supă.

### 16. Bobițe (Gebackene Erbsen)

Batem două ouă întregi cu puțină sare și cu atâta făină până se face un aluat destul de fluid, ca să curgă de pe lingură. Înferbântăm unsoare multișoară, ș'apoi ținem deasupra iei răzătoarea întoarsă, băgăm aluatul fluid în răzătoare astfel, ca aluatul să picure în unsoarea ferbinte. Se formează mici bobițe, care trebuie întoarse în unsoare cu o furculiță, ca să nu se ardă. Când sânt gata, se varsă supă neagră peste iele.

### 17. Supă de carne (Bulion)

Această supă de carne se fierbe mai ales în Transilvania. Un chilogram de carne de vacă din buza peptului (se zice și carne de bou ori în genere de vită) se spală în apă rece și curată, se pune la foc cu atâta apă, cât trece cu trei degete peste carne.

Când ie carnea aproape feartă, se adaugă mult zarzavat (verdețuri) morcovi, petringel, păstârnac, o gulie crepată în două, 2 cartofi; vara se pune și un cocean de varză albă. — Nu se pune însă nici ceapă, nici piper, nici patlagele. Sarea necesară se înțelege; după ce a fert supa cu zarzavatul jumătate de oară, se trage oala la marginea mașinei, se lasă să se așeze, ș'apoi după un sfert de oară se strecură și se ferbe în ea ce voim, câteva minute nainte de a o servi.

### 18. Supă albă

Se pune la foc 1 chilogram de carne de vacă, o găină și 75 decagrame de carne de vițel cu 5 litre de apă. Se adaugă zarzavatul (verdețurile) necesar, și sare. Se pregătește un bulion de culoare deschisă și se servește cu ce voim. Carnea aceasta se poate prepara în diferite moduri, sau se servește ca rasol cu sosuri diferite.

### 19. Supă neagră (Bulion)

Pentru supa neagră se fierbe carnea ca și la supa obișnuită cu zarzavatul și sarea necesară. Când ie gata, se lasă la o parte ca să se limpezească. La supa dela

1 chilogram de carne se ia apoi o bucă-  
țică de slănină neafumată (20—30 deca-  
grame), se curăță de pelița cea deasupra,  
se taie bucățele mărunte și se topește în-  
tr'o cratiță, a cărei glasă sau email să  
fie întreg. Dacă ie de jumătate prăjită slă-  
nina (sau jumerele), se adaugă unt proaspăt  
de mărimea unei nuci. Când s'a topit și  
înferbântat untul, punem în iel doi pumni  
de zarzavat spălat, curățit și tăiat în fe-  
lioare subțiri lungărețe și lătărețe, adaugem  
o jumătate de ceapă, câteva fire de piper,  
țelină și una sau două bucățele de zahăr.  
Se mestecă mereu până ce se rumenesc  
toate binișor, când sânt rumene de ajuns,  
atunci se stinge cu supa de carne (bulion)  
și se lasă să fearbă încet trei sferturi de  
oară acoperită, ear un sfert de oară des-  
coperită. Bine înțeles, or ce supă de carne  
are să fearbă mereu și într'una, dar nu prea  
repede, căci prin aceasta îș perde gustul  
și mai alès limpezimea. După toate acestea,  
supa trebuie strecurată fără ca să se scu-  
ture, coloarea iei are să fie ca granatul  
brună-roșie. Unsoarea se culege de pe ea.  
ș'apoi se ferbe în ea aluat franțuzesc, bobife  
(gebackene Erbsen) ori urez, ori tăieței um-  
pluți cu ficat de paseri etc. Supa aceasta  
neagră se dă la mese mari, la cine (souple-  
uri), dar atunci nu se servește în castron

(blid) ci în cești (șoluri) limpede, ca un ceai (thee).

## 20. Bulion negru

Prăjim în unsoare, morcovi, ceapă, țelina (țeler), varză nemțească (Kohl), bucățele de carne de vițel sau oase de vită (vacă). Când sânt destul de rumene, le acoperim cu apă și le lăsăm să fearbă timp de o oră, acoperite cu un capac. Adaugem apoi sarea necesară și 10 grame extract de Liebig, cu aceste să fearbă puțin, ș'apoi strecurăm bulionul, îl servim sau în cești sau ferbem în iel aluaturi fine.

## 21. Supă cu urez

Un pătrar de chilogram de urez se spală bine, și se pune la foc cu atâta supă de carne (bulion) cât trece peste iel cu trei degete. Când s'a muiat de jumătate, mai adaugem supă, și dacă ie aproape fert destul, îl punem pe sită să se scurgă puțin. Două litre de supă strecurată o punem să fearbă, și când dă primul clocot, punem urezul în ea, nu însă tot deodată, ca să nu se facă cocoloașe, ci încetul cu încetul și mestecând cu o lingură; dacă l-am pus tot, lăsăm să fearbă.



Urezul se poate ferbe și numai în apă, și după ce s'a scurs apa din iel pe sită, atunci îl ferbem în supă de carne. Nainte de a-l servi, se bat în castron 2 galbenușuri și 4 linguri de zmântână (eventual și lapte dar mai puțin), se varsă supa în castron, se mestecă și se servește. De obicei se adaugă și nițică sare de lămâie la sfârșit.

## 22. Supă națională

(Tudita Seecula)

La nunți, botezuri și la pomană, Românii dela sate pregătesc supa așa: Taie o găină frumoasă, o curăță și spală, îi umplu coșul (adecă interiorul găinii) cu morcovi, petrinjel, doi cartofi și ceapă, toate curățite, spălate și tăiate, puțin piper. Astfel o pun la foc în atâta apă, cât să fie acoperită; sare destulă. O lasă să fearbă până când găina se rădică deasupra supei. Atunci ie feartă. Supa se lasă să se limpezească, pe urmă se străcură și se ferb în ea tăieței (fidea).

Se cerne pe cârpător (Nudelbrett) făină, se face la mijloc un locșor, se pun 2 ouă întregi, sau și mai multe după cât vrei să faci, puțină sare se mai adaugă. Cu un cuțit se mestecă și se compune un aluat vartos, pe urmă se frământă bine cu mâna, ș'apoi

se întinde cu sucitorul (vergeaua, Nudel-walker) până ie destul de subțire, se presează mereu cu făină ca să nu se lipească nici de cârpător nici de sucitor. Când ie destul de întins aluatul, se lasă ca să se usuce puțin, ș'apoi după un sfert de oră se presează cu făină și se sucește ca un sul, se taie pe urmă ca așa de subțire, și se fierbe în supa strecurată. Tăieței se pot tăia în diferite forme, pătrate, lungurețe, cu pintenul, se pot face inele, roate, stelute. Tăieței se pot face și umpluți cu diferite cărnuri prăjite mai nainte, ori cu griș. Atunci se zic petece. Se umple adecă o pătură, se pune altă pătură peste umplătură, ș'apoi se taie cu pintenul (Radel), formând bucățele în formă de petece.

### 23. Extract de carne

Extractul de carne nu ie altceva decât o supă tare, un bulion limpede și cu gust pronunțat de carne. Ca să pregătim extractul, ne trebuie carne multă. Din carne de vițel ori din carne de pui extractul ie mai alburiu, din carne de vacă ie mai gălbui, iar din carne de vânat ie de culoare brună închisă. Extractul trebuie să fearbă de demineța până în seară încet și în continuu, ca să scadă și totuși se fie limpede. Ie bine ca

să-l preparăm cu o zi mai înainte de a ferbe bucate, la care avem lipsă de iel, apoi îl păstrăm la loc recoros și în borcane de porțelan. Dacă nu ie destul de limpede, tocăm carne crudă, o mestecăm cu 2 ouă crude, le băgăm în extractul ferbinte, îl batem cu telul, ș'apoi îl lăsăm să se așeze, la urmă îl strecurăm. Extractul ie necesar în multe sosuri, câte odată și în supă.

## 24. Supă Consommé

Frecăm 4 gălbenușuri de ouă, jumătate de oară cu puțină sare și cu  $\frac{1}{4}$  litru de lapte, dup' aceea trecem aceste printr'un organtin. Umplem din masa aceasta mici formulețe până la mijloc, punem formele într'o tingire cu apă caldă (grijim ca apa să nu între în forme). După ce au fiert lin 5—6 minute, scoatem formele din apă lăsăm ca să se recească consommé-ul, ș'apoi când servim bulionul curat, punem consommé-ul în supă sau întreg, sau tăiat în bucăți.

## 25. Supă à la Victor Hugo

Facem un haché de carne de pui, tăiam mărunt câți-va bureți și îi adaugem la haché. Acesta îl punem în formulețe ca po-

găcelele de mari, le ferbem cu formele într'un castron cu apă caldă. Îndată ce sânt gata, le scoatem din forme, punem în fiecare farfurie o pogăcea de acestea, ș'apoi punem peste iele bulionul limpede în care am pus cu câte-va minute mai nainte frunze de salată tăiată cu foarfecile ca panglicile și le-am fert puțin în apă.

## 26. Supă franțuzească

Ferbem în apă aripi, picioare sau și alte bucăți de carne de găină ori de altă pasere; după ce au fiert cu sarea necesară, scoatem bucățile de carne, culegem pielea de pe iele, supa o strecurăm; punem carnea din nou în ea, și adaugem puțin urez și și câteva fire de macaroane, aceste fierte de jumătate în alte cratițe de mai nainte; ciuperci curățite și spălate, câteva fire de conopidă, limbă feartă și tăiată felioare lungurețe. Când sânt toate fierte împreună, se servește supa, cu parmezan sau și cu altă brânză fină și rasă.

## 27. Supă de zarzavat (Ragout)

Tăiem felii subțiri și lungurețe 2 morcovi, jumătate de petrinjel, un cartof mare

și 2 frunze de varză nemțească (Kohl); tăiam mărunt o ceapă, o hașmă, frunze de petringel și frunze de țelină (Zeller). După aceea prăjim într'o cratiță untură cât un ou și zahăr cât o nucă, aruncăm zarzavaturile pregătite deja în această unsoare, adaugem piper, sare și un păhar de bulion; lăsăm ca să fearbă 2 ore, punând mereu supă de carne aproape un litru și jumătate.

Dacă pregătim primăvara această supă, putem adauge și boabe de mazere și fasole verde. Se poate adauge și o mână de urez.

## 28. Supă de conopidă (Carfiol, Blumenkohl)

Doi pui mai mici ori 4 porumbei se taie, se curăță, se spală și se taie în bucățele pe la încheeturi. Se face o prăjeală (rântaș) din unsoare de găscă, ori grăsime dela altă friptură de pasere, cu puțină făină; se rumenește nițel, apoi se pun puii tăiați sau porumbeii, se prăjesc binișor în această prăjeală. Se stânge apoi cu apă rece și se adauge conopida curățită în această supă. Dacă ie căpățina mare, ie de ajuns una, dacă sânt mai mici se pun două căpățini de conopidă. Negreșit căpățina de conopidă trebuie despătată și curățită de partea cea

aspră ș'apoi dată la fert. După ce s'a dat sare și nițel șofran, se lasă să fearbă. Când se servește, se adăug și 4 linguri de zământă bună.

## 29. Supă de șparanghel (Spargel)

(I. Secula)

Sânt două feluri de șparanghel, șparanghel alb și șparanghel negru. Cel alb crește pe câmp, primăvara între fânațe și se face mai mult decât celalalt; se folosesc la bucate vlăstarele tinere care ies din pământ. Cel negru se cultivă în grădini, se mânâncă rădăcinile din pământ care au o coaje subțire neagră, și de care se curăță nainte de a se fierbe. Amândouă soiurile se pregătesc la fel. Mai întâi se curăță șparanghelul de cojile aspre, apoi se fierbe în apă. Se face pe urmă o prăjeală subțire și bine rumenită, din unsoare de găscă ori grăsime în care ai prăjit mai nainte câteva cozi de raci, puținică făină albă și puțină frunză de petrinjel. Stângi această prăjeală cu apă și cu șparanghelul, dai sarea trebuincioasă și cât ie un vârf de cuțit de sare de lămâie pisată. Se poate servi cu franzelă (Semmel) prăjită, ori alt aluat prăjit în unt proaspăt, ori unsoare de găscă.

### 30—32. Supă de guli (călărabe)

Un pui tăiat și curățit, sau grumazul, aripile și stomahul de rață ori găscă, le fierbem în apă; când au fiert de jumătate, punem guliile curățite, spălate și tăiate felii, ca să fearbă cu cele de mai sus; după ce au fiert cu sarea împreună un ceas întreg, luăm oala dela foc. După o jumătate de ceas, o punem din nou ca să fearbă puțin, ș'apoi când o servim îi adaugem în castron 2 gălbenușuri și două linguri de zmântână bine mestecate.

Se poate face acestei supe și puținică prăjeală, din grăsime (unsoare), făină și cu nițică frunză de petrinjel. Atunci se adaugă numai zmântână, fără gălbenușuri.

Tot ca și supa de guli se face și supa de cartofi și țelină. La aceste două se poate adaugă în prăjeală și puțină ceapă.

### 33. Supă de bureți

Când avem diferite cărnuri în bucătărie, mușchi, șnițel, rostbraten, ori altele, culegem toate oasele, pelițele și grăsimea, le spălăm și le fierbem. După ce au fiert o oră întreagă, tragem oala dela foc ca să se așeze. În vremea aceasta curățim și spălăm bureții. Facem apoi o prăjeală cu două lin-

guri de unsoare și 2 linguri de făină, prăjim în ea puțină ceapă și frunză de petrinjel tăiată mărunt. Strecurăm supa de pe oase, stângem cu ea prăjeala, adaugem sare și piper, ș'apoi tăiam bureții bucățele mărunte și îi servim. Se poate adauge și nițică sare de lămâe.

### 34. Supă de raci

20—30 de raci se curăță de intestinul cel gros și se opăresc în apă sărată; după aceea se despică în două între cap și spate, se scot intestinele și locul lor se umple cu urez prăjit cu unsoare, ceapă și frunză de petrinjel, se adauge sare, piper și un ou întreg. Dacă sânt umpluți astfel, se ferb în apă sărată. Mai buni însă sânt ferți în supă de carne (bulion alb).

### 35. Supă de vin

Un litru de vin alb și un litru de apă se ferb la foc cu zahăr multșor, puțină scortșoară (Zimmt) și coajă de lămâie. Se iau 5 gălbenușuri de ouă, se freacă cu puțin zahăr, se mestecă cu 2 linguri de vin, fără ca supa să fearbă în clocot; după ce s'a mestecat cu întreaga supă, se pune la foc iute și se bate bine cu telul (Sprudel)



ca și șodoul. Se pune în castron peste cornuri (Kipfel) tăiate roate. — De post se servește fără de ouă, și cu pâne prăjită.

### 36. Supă de lapte

Un litru de lapte și o jumătate de litru de apă se pune la foc să fiarbă, se adaugă zahăr multșor o bucată de scortșoară și puțină sare. Când voim s'o servim fierbem în ea tăieței tăiați subțiri și lungureț (fidea), ori urez fert mai dintâi în apă. — Se pot fierbe în ea și frecăței. Aceștia se fac așa: Pe cârpător se pune făină albă, în mijloc se face locșor, se pune un ou întreg și nițică sare. Se frământă un aluat vârtos, mai vârtos decât pentru tăieței, cu atâta făină câtă primește. Acest aluat se rade apoi pe răzătoare (Reibeisen), se pune resfirat pe cârpător ca să se usuce puțin ș'apoi se ferbe în supa de lapte. Cine voiește, poate face frecăței din 2—3 ouă, dacă sânt mai multe persoane la masă.

### 37. Ciorbă de pui (Eingemacht)

După ce s'a curățit și spălat un pui, se taie bucățele și se prăjește în două linguri de unsoare. Când s'a prăjit nițel, punem

o lingură bună de făină în unsoarea aceea, dacă s'a rumenit făina, se stinge puiul și prăjeala cu supă de oase ori bulion. Trebuie mestecat într'una ca să nu se facă cocoloașe. Se bagă sare și coajă de lămâie. Când se servește, se adaugă o lingură de zământână și sucul dela jumătate de lămâie.

### 38. Ciorbă de miel

La această ciorbă se ia capul, plu-mânile, ficatul și inima, cine voește, și un picior dinainte de miel; se spală și se ferbe în apă. Un sălic sau două ( $3\frac{1}{2}$  decilitre) de agrișe verzi se curăță și adaug la ciorbă. Când ie feartă carnea de miel, se face o prăjeală subțire din unsoare, făină și ceapă tăiată mărunt, se stânge cu ciorba de miel strecurată. Carnea se taie bucăți mărișoare și se lasă ca să fearbă cu ciorba împreună. Uneori se dă de odată cu ciorba, pe o far-furie caldă, o felie de pâne prăjită cu creerul scos din capul mielului, cu sare și piper.

### 39. Ciorbă de patlagele roșii (Paradais)

Fierbem 20—30 de patlagele roșii (paradaise), după-ce le-am spălat și curățit de părțile cele defectuoase, într'un litru de apă.

Când sânt ferte bine, le strecurăm prin sită. Taiăm un pui (sau doi porumbei) în bucățele mărunte, îl prăjim într'o lingură de unsoare, adaugem o lingură de făină și o rumenim cu puiul împreună. Stângem pe urmă rumeneala și puiul cu patlagelele strecurate și adaugem apă după trebuință, apoi le lăsăm să fearbă. Se pot ferbe în această ciorbă și găluște de făină, ori puțin urez fiert în apă. Earna în loc de patlagele crude, ne servim de bulion din sticle. Din patlagele roșii se poate face și supă, numai cu găluște ori urez. În cazul acesta găluștele sau urezul se ferb în patlagelele roșii strecurate și subțiate cu apă feartă. Când sânt foarte acre patlagelele, se poate adauge nițel zahăr, sarea însă nu trebuie să lipsească.

Ciorba de patlagele roșii se poate pregăti și fără de prăjeală. Mai bună ie dacă punem să fearbă grumazul, aripile și stomacul dela găscă ori rață (Junges) și în supa aceasta punem patlagelele roșii, vara strecurate, earna ca bulion. — Și cu pește ie bună. — Se pregătește și cu cărnați afumați.

#### 40. Ciorbă de varză (Krautsuppe)

Punem să fearbă, cu apă și puțină sare o găină ciupelită, curățită și spălată

bine (sau un pui mai mare). Când ie aproape feartă, facem o prăjeală subțire și nu prea rumenă, prăjim în ea ceapă tăiată foarte mărunț. Luăm un litru de moare (supă de varză), o subțiem cu supa dela găină, ca să nu fie prea acră; stângem prăjeala cu aceasta, tăiam găina în bucăți ca de obicei, o băgăm în ciorbă ca să mai fearbă. Tăiam acum cârnați proaspeți, ca rotițele (în lipsa acestora sânt buni și cei afumați, ori Krenwürstl), îi adaugem la ciorbă. Mai multe bucățele de pește fără oase, (mai bun ie somnul) spălate, le dăm și pe acestea la ciorbă ca să fearbă toate împreună. Dacă ie gata ciorba, punem în castron două gălbenușuri de ouă și două linguri de zmânțână, le mestecăm întâi singure, apoi cu ciorba care o servim.

Mai adeseori, această ciorbă se pregătește numai cu pui, ori numai cu cârnați și găluște de pezmet.

## 41. Ciorbă rusească

(Eugenia Hodoș)

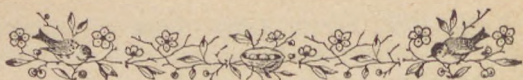
Punem la foc apă, și carne cu oase multe, bucă oară piept de vacă; după ce se ia spuma, punem varză dulce tăiată felioare, cartofi tot așa tăiați, morcovi, petringel,

mărar curățit, ceapă tăiată lung și subțire. Când sânt fierse toate, punem sare de lămâie și zmântână multă.

## 42. Ciorbă de vânat

Părțile acelea dela iepure ori căprioară, care nu sânt bune de fript, bună-oară picioarele dinainte dela iepure și coastele acestuia, dela căprioară acele părți dela picioare care sânt foarte vânoase precum și celelalte părți, afară de spinarea întreagă, se folosesc la ciorbă. Se spală și se scot alicele (șroturile) cu care a fost împușcat. Se ferbe în apă, și se stinge cu ea o prăjeală, în care s'a prăjit mai întâi ceapă mărunță, frunză de dafin (Lorbeerblätter) și piper. Când ie feartă bine ciorba, se sarează și se acrește binișor cu oțet bun. În castron (blid) se mai pun câteva linguri de zmântână acrișoară.





## II. Assiette

### 43. Notiță generală

Assiettele se dau după supă, și pot fi reci sau calde. Bucatele mai mici și ușoare ce se dau ca assiette, bunăoară diferitele pasteturi, și mâncările de ouă, se mai numesc și *entrées*-uri; *hors d'oeuvres* se numesc mici bucate reci, care pot lipsi fără să strice ordinea bucatelor, astea sânt icre, masline, salam, ridichi cu unt, unt de sardele etc. Atât *entrées*-urile cât și *hors d'oeuvres* se pot da la dejunuri (la 11 ore înainte de prânz), la masă după supă, și seara lângă ceai.

Dintre assiette, peștele ie cel mai favorit; apoi rării, melcii etc. După aceste urmează diferite cărnuri reci cu sosuri și *aspicuri*, apoi fripturi calde, prăjituri ușoare și legume (zarzavaturi) pregătite cu zmântână.

## 44—56. Hors d'oeuvres (Mezeluri)

## 44. Icre negre sau caviar

Aceste se servesc sau singure pe o farfurie de sticlă, sau preparate cu suc de lămâie și cu unt de lemn. Sânt bune preparate și cu ceapă tăiată mărunț, lămâie și unt de lemn. Cu mere rase asemenea se pregătesc. — Uneori icrele se ung pe felii de franzelă.

## 45 Masline

Se servesc singure sau ca garnitură.

## 46. Sardinii

Aceste se servesc sau în cutii, sau se garnisesc cu iele icrele, ori alte soiuri de pești reci.

## 47. Sardele

Se țin câteva oare în apă rece, ca să le easă sarea prea multă, li se scoate frumos spinarea, ear în locul spinării se pun icre ș'apoi se formează din iele rulade ca și cârnăciorii.

## 48. Unt de sardele

Sardelele spălate, din care am scos spinarea, le tocăm mărunț, le trecem prin

sită, apoi le mestecăm cu unt proaspăt. Acesta îl ținem în apă rece până se întărește. Cu iel putem garnisi or ce mezeluri. Uns pe felii de pâne albă și garnisit cu limbă afumată, tăiată felioare ie foarte gustuos.

#### 49. Unt proaspăt cu șuncă

Mestecăm în unt proaspăt șuncă macră tăiată mărunt, și îl ungem pe felii de franzete.

#### 50. Unt cu ridichi

Așezăm untul proaspăt pe o farfurie, pe care am pus frunză verde de vie. Dăm untului o formă frumoasă cu ajutorul unei lingurițe ori cu o furculiță îmoiata în apă caldută. Garnim untul în formă de cunună cu ridichi, a căror coajă o tăiam deasupra ca felii de portocală însă nu le tăiam de tot.

#### 51. Scumbrii și țiri

După ce s'a tras pielea de pe iele, se preseară cu sare și piper și se picură cu unt de lemn. Felii unse cu unt proaspăt se servă cu iele de odată.



## 52. Stridii crude cu lămâie

Desfaci stridiile și pui găocea deasupra la o parte, ștergi frumos marginile, pui stridiile pe farfuria fiecăruia și adaugi felii de lămâie.

## 53. Scoici cu sardele

Gătim o maioneză, cu sardele capere tăiate mărunț și cu carne de raci. Umplem scoicile cu acestea și le garnisim cu capere, cu ouă rescoapte, codițe de raci și cu sardele.

## 54. Salam Dobă (Presswurst)

Și alte cărnățării reci, tăiate felii și aranjate cu gust se pun la masă pentru a stârni apetitul.

## 55. Cașcaval

Cașcaval de Brașov tăiat felii, Emmenthaler, Trapist, Groer etc.

## 56. Brânză

Brânză moale mestecată cu unt și cu chimin.

## 57. Ouă

Ouăle sânt foarte obișnuite la dejunuri. La mese fie la prânz, fie la cină, totdeauna sânt o bucată favorită. Se pregătesc în foarte multe variații, și dacă grijim să luăm numai ouă proaspete, putem fi siguri că mâncările pregătite din iele, vor plăcea nu numai copiilor, ci și musafirilor sosiți de multe-ori pe neașteptate.

## 58. Ouă moi (Oeufs à la coque)

Ouăle proaspete le punem cu grijă în apă ferbinte și le lăsăm să fearbă încet 2—3 minute. Le servim pe o farfurie lată pe un servet curat și acoperite cu acelaș. Se servește cu iele de odată, pâne prăjită și tăiată felii lungi și subțiri.

## 59. Ochiuri de ouă

Ochiurile sânt mai gustoase, dacă le servim în castronul în care le pregătim, de de aceea luăm un castron sau blid de porțelan, îl încălzim puțin, punem o bucată de unt și când s'a topit untul, spargem ouăle unul câte unul fără a strivi gălbinașul. Miș-

căm încet castronul, ca ouăle să se aranjeze frumos. Îndată-ce se învârtoșează albușul, li se dă sare și se servesc.

## 60. Ochiuri românești

Se pune într'un castron puțină apă ca să fearbă, o sărăm, apoi se sparg ouăle unul câte unul în apa care clocotește. Galbinușul nu ie voie să se desfacă, ci trebuie să rămână întreg. În vreme ce se încheagă albușul, topim unt proaspăt într'o cratiță, îi culegem spuma și îl sărăm puțin. Când sânt frumoase ochiurile, albușul închegat și galbenușul moale le așezăm pe o farfurie caldă cu ajutoriul unei lopățele, le vărsăm cu untul ferbinte și le servim.

## 61. Ochiuri cu ficat de gâscă

Tăiăm felii rotunde de franzelă, pe fiecare felie punem câte-o felie rotundă tăiată dintr'un ficat frumos de gâscă. Feliile acestea le frigem împreună în unt proaspăt ori în unsoare de gâscă. Frigem și ochiuri de ouă, și când sânt gata, punem pe fiecare felie câte-un ochi de ou, ear deasupra oului punem puțin sos picant.

## 62. Ouă perdue

Punem la foc apă într'o oală nu prea adâncă, s'au într'o cratiță, o sărăm și când clocotește apa, spargem câte-un ou proaspăt în ea, învârtim cu o lopățică oul ca să-și ia o formă frumoasă rotundă, spargem apoi al doilea ou și urmăm tot așa, grijim ca oul să-l lăsăm în apă tocmai acolo, unde ferbe apa mai tare. Galbinușul trebuie să rămână moale, ear albușul să fie încheșat frumos în jurul lui. Când sânt gata, le scoatem ușor cu lopățica, și dacă atârnă albuș ca zdrențele le tăiam cu foarfecile. Ouăle acestea sânt bune de garnisit diferite mâncări, sau se pun în supă limpede, ori se pun în mici pasteturi de vol-au-vent, garnisite cu raci și acoperite cu sosuri diferite, ori cu aspic.

## 63. Ouă acre

(Letiția Oncu)

Se pune să fearbă într'un castron oțet de vin mestecat cu apă și o bucățică de unt proaspăt. Când ferbe, se sparg în castron ouăle unul câte unul, și le lăsăm să fearbă acoperite timp de 5 minute. Luăm câteva linguri de zmântână, o lingură de făină și o bucățică de unt, le frecăm bine și pe urmă

le vărsăm peste ouă în castron. Un singur minut lăsăm să mai fearbă toate la olaltă, ș'apoi le servim.

## 64. Ouă umplute

Se ferb 6 ouă întregi 10 minute în apă caldă, dup'aceea se pun în apă rece (căci se curăță ușor), se curăță apoi frumos de coajă și se taie în două fiecare ou. Gălbenușurile se pun într'o farfurie, după-ce s'au scos din albușuri fără a le strica forma. Cătră gălbenușurile din blid se adauge: o lingură de unt proaspet (în lipsa acestui ie bună și unsoarea de gâscă), o linguriță de pezmet (Brösl), frunză de petrinjel tăiată mărunț, sare, piper și puțină zmântână dulce. După ce sunt frecate bine toate împreună, se unge o tavă cu unt sau mai bine castronul în care le servim, se umplu toate albușurile cu o ligură din galbenușurile preparate, se așează frumos în castronul uns, se varsă peste iele zmântână bună, se preseară cu pezmet (pozmac) și se dau la copt până se rumenesc puțin. Se servesc sau cu sardinii, sau ca garnitura la rasol, sau numai ca assiette.

## 65. Jumări de ouă (găigană)

Jumările se fac foarte iute și la foc puțin. De comun se iau 2 ouă de persoană, ear la 2 ouă se pune o lingură de unt proaspăt sau o lingură de unsoare de porc. Cratița în care voim se pregătim jumările să nu fie cu émailul stricat, căci sfărâmându-se émailul în timpul cât mestecăm în cratiță s'ar mesteca în jumări, și ar face ca jumările să nu se poată mânca. Ouăle din care facem jumările, le batem într'un blid și le sărăm. Când ie topit untul (nu ie bine să fie ferbinte) sau unsoarea, băgăm ouăle bătute și mestecăm cu o lingură de lemn până când sânt destul de închegate jumările. Nu trebuie să fie vârtoase, nici să se prindă de cratiță. Nainte de a le servi, stoarcem puțin suc de lămâie în iele, ori punem nițică brânză rasă.

## P e ș t i

### 66. Somn cu aspic și maioneză

(Iudita Secula)

Un somn (Dick) de 2—3 kilograme, se curăță și se spală bine, pe urmă se sărează și se înfășură bine într'un servet curat

ori într'o pânzătură albă curată, pe urmă se așează într'un castron (bлід) lung, ori tingire lungă, ca să încapă bine peștele, fără ca să se încovoae. Dacă ie peștele lung, îl legăm și de o lingură de lemn, ca să rămână drept. Se face o murătură din apă rece, oțet, sare de lămâie, câteva boabe de piper, frunze de dafin, puțină sare și zarzavatul necesar la o supă de carne (bulion). Toate acestea se varsă când dau clocot peste peștele înfășurat și se lasă ca să fearbă la foc lin, un pătrar de oară. Dup'aceasta se ia dela foc și se întoarce cu grijă peștele astfel ca partea din jos să vie în sus, și cea de sus să vie în jos, se acopere și se dă în pivniță ori în gheață, ca să se recească. — În timpul cât se recește somnul, poți face aspiciul. Acesta se face așa :

## 67—71. Aspici

4—8 picioare de vițel se pun la foc cu 2 litruri de apă, se lasă ca să fearbă încet 4 oare; când se despică carnea de pe oase, atunci se dă zarzavatul (verdețuri), morcovi, petrinjel și păstârnac, cu nițică sare, ca să fearbă un pătrar de oră împreună, se adaugă și sucul dela o lămâie. Spuma și unsoarea care se ridică, trebuie culese, ș'apoi

oala se ia la o parte pe marginea mașinei, ca aspicul să se limpezească. Un albuș de ou se dă în acest aspic, care contribuie foarte mult la limpezire. După o jumătate de oră se disolvă în apă căldicea 15 decagram de gelatină (clei de morun) și se pune strecurat în aspic, pe urmă se înmoaie un servet în apă caldă și se strecură aspicul prin iel; când nu ie de tot transparent, atunci se strecoară și a doua oară prin servet ud. Se înțelege, că în vreme ce aspicul trece prin servet, trebuie să stea la loc căldicel, ca să nu se închege în servet. Dacă ie limpede și strecurat aspicul, se pune frumușel pe blidul pe care se servește, se varsă aspicul peste iel și se pune la loc rece sau la gheață ca să se închege. Dacă nu voim să-l acoperim întreg cu aspic, punem în farfurii late aspicul, ca să se închege fără de pește; îl putem colora roșu cu nițel oțet de smeură, ori alchermes; galben, cu sucul dela morcovi rași și storși; verde, cu sucul dela spanac fert. Când ie închegat aspicul, se taie diferite forme, cubice, lungurețe, stelute ori semilune ori ca tăietei, și se garnisește peștele după cum voim.

Tot astfel se poate pregăti și *Șalăul*, *Craful* (Șeranul), *Mreana* și *Căciunga*.



## 72. Alt aspic

(Letiția Oncu)

Se pun la foc, într'o oală curată, 4 picioare de vițel și câteva oase frumoase, le acoperim cu apă și le lăsăm să fearbă lin. Când au fert deajuns, le luăm de pe foc și lăsăm să se așeze, dup'aceea strecurăm zama și o punem de nou la foc într'o oală curată, batem în ea un albuș de ou, puțin zagú (un fel de păsat) de 5 crețari, gelatină disolvată și nițel oțet; toate acestea le batem cu telul pe foc bun, până se îngroașă supa. După aceea stoarcem în apă rece un servet curat, și băgăm aspicul în iel, punem sub servet un blid și-l lăsăm să picure încet și să se închege.

## 73. Maioneză

(Letiția Oncu)

4 gălbenușuri crude le punem într'o oală curată, și un păhar de zmântână bună, puțină sare și puțin piper alb; aceste le mestecăm mereu pe marginea (mașinei) cup-torului până se îngroașă. Le de însemnat, că nu trebuie să fearbă, numai să se încălzească. Punem și sucul dela o lămâie, și foarte puțin unt de lemn. Când ie destul de groasă maioneza, o punem în farfurie ori într'un blid

pregătit pentru acest scop, și se pune în gheață ori la alt loc răcoros, ca să se închege.

#### 74. Maioneză fără unt de lemn

Punem într'o cratiță 6 gălbenușuri de ou, 3 decilitre de zmântână proaspătă, suc de la o lămâie, puțină sare și foarte puțin zahăr mărunț. Cratița, în care sânt toate aceste, o punem în altă cratiță cu apă fierbinte. Mestecăm maioneza în continuu, cu o lingură curată de lemn, până când a început să fearbă. După aceea punem cratița, în care ie maioneza, cu fundul în apă rece, mestecând mereu până când s'a răcit. Când ie gata, se poate servi, ca or ce altă maioneză, cu pește, cu ficat de găscă etc. Cui nu-i place untul de lemn în bucate, are să-i placă această maioneză.

#### 75. Căciugă (Cega)

Căciuga se mănâncă îndeosebi cu maioneză. Se ferbe în apă cu oțet, sare, piper și ceapă. Fiindcă are piele tare, nu trebuie legată ca somnul în servet, nainte de a o pune la fert; trebuie însă mare grijă, să fie feartă într'o tingire lungă ca să nu se în-

covoae, spinarea i-o formează un zgârci lung, și dacă se încovoai la fert, nu se poate îndrepta când se servește. La masă se dă rece, garnisită cu aspic și cu maioneză. Cu maioneza subțiată se poate scrie pe căciugă numele iei.

## 76. Păstravi

Facem următoarea murătură: În două litruri de apă ferbem atâta oțet, cât ie d'ajuns, ca apa să aiba o acrimă plăcută; dăm sare, piper întreg, câteva frunze de dafin, frunze de petrinjel și două-trei cepe tăiate felii subțiri. Lăsăm ca această murătură să fearbă, până când are un gust aromatic. Folosim timpul până ce ferbe murătura, curățind păstravii, adecă le scoatem măruntaele (intestinele), îi udăm cu oțet bun, îi acoperim cu o hârtie albă și îi ținem un sfert de oră în curent. După aceea îi așezăm într'un blid ori castron de porțelan ori de pământ. Când dă clocot murătura, o vărsăm peste păstravi, așezăm castronul pe marginea mașinei (cuptorului) și-l acoperim ca murătura să pătrundă păstravii. Când aceștia sânt mari, se scurge murătura de pe iei ca să mai dea un clocot, ș'apoi se varsă din nou peste păstravi; se acoper dup'aceea și se duc la un loc rece. În chipul acesta pot sta păstravii

mai multe zile. Când voim să-i servim, scurgem murătura de pe iei, lăsăm numai atâta ca să nu fie de tot seci, îi așezăm cu grijă pe blidul în care îi servim, îi garnisim cu aspic dacă avem, dacă n'avem, fierbem 3—4 ouă tari, le tăiam mărunt, adaugem sare, piper, frunze de petrinjel și puțin suc de lămâie. Din această compoziție punem în formă de cunună, în jurul păstravilor, mici grămezi în vârful cărora împlântăm câte-o crenguță de frunză de petrinjel, ori inima dela căpățini de salată. Între aceste grămezi din ouă tocate, putem pune și mici grămezi de hrean ras cu cuțitul și roșit cu oțet de pe sfecle (rothe Rüben), ori dacă voim, hreanul poate rămânea și alb. — Când se servesc păstravii, trebuie să fie la masă oțet bun, dacă se poate de roze, și unt de lemn (Tafelöl) fin.

## 77. Păstravi prăjiți

Păstravii curățiți și spălați, trebuie sărați, învârtiți în făină, pe urmă în ou bătut și pezmet (pozmac, Brösel), ș'apoi copti sau mai bine zis prăjiți în unsoare, ori în unt de lemn. — Se servesc cu felii de lămâie. Sânt buni și numai învârtiți în făină, după ce i-am sărat ș'apoi prăjiți repede în unt ori grăsimie fierbinte.

De tot gustoși sânt sărați și fripți pe jărat (jar). Se servesc calzi.

## 78. Pește marinat

Somnul, Șalăul ori Mreana se prăjește ca de obicei mai nainte învârtită în făină, ou și pezmet, dup'aceea prăjită în unsoare ferbinte ori în unt. Se așează pe urmă în tavă (blid) și se acopere cu murătură făcută din apă, oțet și piper. După ce a stat câteva oare sau și câteva zile în această murătură, dacă se servește, se scurge murătura de pe pește și se dă cu sos tartar ori cu sos olandez.

## 79. Știucă cu zmântână

După ce ie curățit peștele, se taie în mai multe bucăți și se varsă peste iel un păhar de oțet, pe urmă se pune să fearbă 10 minute în următoarea murătură: Apă, sare, o ceapă tăiată, o frunză de dafin, o rădăcină de petrinjel tăiată felii. Până fierbe, garnisim vasul, unde vrem să servim peștele, cu bucățele de unt și cu 6 decagrame sardele curățite și tăiate mărunt și cu coajă de lămâie rasă. Scoatem peștele și-l aran-jăm frumos pe tavă, punem o parte din

sardele tăiate și pe deasupra peștelui, și-i facem un sos din o lingură de făină, jumătate litru de zmântână, puțin suc de lămâie; când clocotește îl vărsăm peste pește, și-l servim cald.

## 80. Tocană (papricaș) de pește

Peștele de mare ori de apă dulce se curăță de solzi cu un cuțit, apoi i se scoate spinarea, sau mai bine se taie frumos carnea de pe amândouă laturile spinării, apoi îl tăiam în bucăți mărișoare. Punem acum ca să se prăjească 2 cepe tăiate mărunt în unt ori unsoare ferbinte și adaugem o liguriță de ardei roșu (paprică) mărunt ca praful. Dup'aceea sărăm bucățelele de pește, le punem în castronul ori cratița (Reindl) cu cele prăjite, vărsăm peste iele trei decilitre de zmântână, și lăsăm ca să fearbă puțin acoperită. Se scot apoi cu grijă bucățelele de pește, se așează pe o tavă ori farfurie încălzită; două gălbenușuri de ouă crude se bat cu puțin unt proaspăt și cu sucul dela  $\frac{1}{2}$  de lămâie se pune în sosul în care a fiert peștele, se lasă ca să dea odată undă, apoi se strecură și se varsă peste peștele din tavă. Imediat trebuie servit acest papricaș gustos.

## 81. Acelaș

Când peștele ie gras, sau când folosim mai multe soiuri de pește, tăiam bucățile și le sărăm. Ferbem în apă 2—3 cepe tăiate felii, și o linguriță de ardei. Când ie moale ceapa, băgăm peștele să fearbă și după 10 minute se servește cu zmântână după gust.

## 82. Gamar, Rac de mare (Hummer)

Racul de mare trebuie spălat bine în apă multă cu o perie, apoi se pune la foc într'un castron ori într'o cratiță cu apă în care punem sare mai mulțișoară, o linguriță de piper alb și măcinat, 2 frunze de dafin, două felii de lămâie, o ceașcă (Schalle) de oțet de vin. Lăsăm racul să fearbă 5—10 minute, dacă ie mare poate ferbe și jumătate de oară. Trebuie să fearbă în continuu. Când ie fert, se lasă ca să se recească în supa în care a fiert. Nainte de a-l servi, trebuie crepată pe la mijloc coaja de pe coadă și dimprejurul foarfecilor, ca să se poată desface mai ușor la masă. Pe castronul unde se servește racul, se pune un servet curat, și racul se așează frumos pe servet încunjurându-l cu frunză verde de petrinjel în formă de cunună. Se dă odată cu iel la masă unt proaspăt, și sos remolad.

### 83. Gamar sau rac de mare cu maioneză

Desfacem racul de mare fiert, îl tăiam felii și-l marinăm (il punem în murătură) cu unt de lemn (Oliven-Öl), oțet, sare și piper; apoi la servit îl așezăm pe tavă, vărsăm o maioneză peste iel și-l garnisim cu felii de franzelă unse cu icre. Se poate garnisi și cu masline (Oliven), capere și cu sardele spălate și sucite în forma melcului.

### 84. Crevetă (rac mic de mare)

Acest soi de raci se mănâncă cu coajă cu tot. Se fierb până se înmoaie, întocmai ca și alți raci. În prăvălii se vând de comun ferți, astfel la masă se servesc numai cu oțet și unt de lemn, sare și piper. Odată cu ieii se dau la masă și felii pe pâine cu unt. Cu acești raci se pot garnisi diferite cărnuri reci.

### 85. Caracatiță (păianjine de mare Meerspinne)

Caracatița se spală în 3 ape calde, apoi se rade coaja cu un cuțit și apoi se ferbe în apă sărată până ce apa face spumă.



Când ie feartă, se scoate și se pune pe un cârpător (Nudelbrett), i se zmulg picioarele, și se desface carnea de pe încheeturile de sus. Această carne se taie bucăți mărunte, apoi se pun la o parte într'o farfurie. Întreg corpul se scoate frumos din găoace, suncul, carnea cea bună și materia cea galbină se taie mărunț și se adauge la carnea din farfurie. Materia cea neagră, ouăle și perii se aruncă. Carnea cea bună și pusă la o parte în farfurie, se mestecă cu sare, piper, frunză de petrinjel tăiată mărunț, unt de lemn, — care trebuie să fie foarte bun și proaspăt, altfel strică întreg gustul, — se mai mestecă în ea și suc de lămâie și o mână de pezmet (Brösel). Această compoziție să se fearbă 5 minute într'o cratiță, până când găoacea (coaja) se înferbântă pe grătar ori pe o tinichea (Blech). Când se servește, se încălzește farfuria pe care o servim, punem carnea pe ea și o acoperim cu coaja caracatiței.

## 86. Raci

Racii se mânâncă în lunile de vară Mai, Iunie, Iulie și August. Înainte de a ferbe racii, îi ținem vii două oare în lapte dulce. După aceea îi ferbem 15 minute în apă sărată, până când se roșesc. Se servesc calzi

și acoperiți cu un servet. Dacă voim să fie unși, după ce sânt fierți, scurgem apa de pe iei, punem o bucată de unt proaspăt, îi acoperim, scuturăm oala de două-trei ori, ca să se topească untul pe iei. Îi servim pe un servet așezat în castron și tocmiți cu foarfecile în sus.

## 87. Raci umpluți

Tocăm mărunț carnea din coada și foarfecile racilor fierți, o prăjim cu puțină ceapă, piper și sare în unt ori unsoare fierbinte. Curățim intestinele racilor și spălăm găocile, pe urmă le umplem cu carnea cea de raci prăjită (hachéul) și preparată pentru acest scop. Raci umpluți astfel îi punem frumos în castron, vărsăm unt de raci topit peste iei și pezmet, îi dăm 5 minute la cuptor, apoi îi servim.

## 88—89. Broaște

Broaștele verzi de apă sânt bune de mâncat, și adică numai picioarele dindărăt. Carnea ie foarte gustuoasă, are culoare frumoasă albă și ie ușor de mistuit. Se mănâncă numai în Februarie și Martie. — Mai întâi se spală picioarele de broască, se lasă

apoi să stea puțin sărate, apoi se înmoaie în ou, făină și pezmet, se frig în unsoare ferbinte și se servesc cu salată. Se pot da și ca garniseală la zarzavat.

Se pregătesc și cu sos. Facem un sos din 4 linguri de zmântână, 2 gălbenușuri crude, 7 decagrame de unt de sardele, o linguriță de făină albă, puțină zamă dela  $\frac{1}{2}$  lămâie și puțin piper, le mestecăm toate bine și adaugem supă de carne ori de pește, câtă voim, lăsăm sosul la foc ca să se îngroașe. Picioarele de broască le opărim și sărăm, apoi le prăjim în unt cu frunză de petrinjel. Când sânt prăjite, le punem să fearbă cu sosul, ș'apoi le servim.

## 90—91. Melci

Melcii se mănâncă din Septemvrie până în Martie. Sânt buni numai până sânt închiși în căsulia lor. Se spală dintâi ș'apoi se ferb în apă sărată timp de două ceasuri; până sânt calzi se scot cu o furculiță din căsuluii, li se taie capul, coada, și petrile, pe urmă se taie lungureț ca tăieței, se mestecă cu 2 sardele, o ceapă și 2 ouă rescoapte, aceste toate tăiate mărunt se mestecă cu melcii, se adaugă oțet, unt de lemn și piper. Se servesc reci.

Și calzi se pot servi. Atunci când sânt fierți în apă sărată, se scurge apa de pe iei, în castron se pune un servet, melcii calzi se pun pe iel, cu căsulii cu tot se acoper și se sevesc repede. Cu iei deodată se pune la masă și hrean cu oțet, și unt proaspăt ferbinte cu suc de lămâie.

## 92. Melci umpluți

Luăm 30 de melci fierți îi scoatem din căsulii și-i curățim, spălăm frumos și căsuliile, atât casuliile cât și melcii îi punem la o parte acoperiți cu o cârpă curată până facem următoarea umplătură : Spălăm frumos 4 sardele și le tocăm mărunt, topim apoi într'o cratiță 6 decagrame de unt proaspăt, prăjim în iel o mână de pezmet (Semmelbrösl) sardele tocate, puțină frunză de petrinjel tăiată mărunt, nițel piper și puțină nucșoară (Muskatnuss) adaugem la urmă și două linguri de zmântână. Din această umplătură umplem fiecare căsulie cu ajutorul unei lingurițe. În vârful fiecărei căsulii, punem un melc. Când am umplut toate căsuliile le punem frumos într'o cratiță sau tingire, le preserăm cu pezmet și le dăm în cuptor (Röhre), ca să se prăjească câteva minute.

## 93. Fazan de casă

(I. Secula)

Tăiam două găini mari, nu le ciupelim decât la burtă pe unde le scoatem intestinele. În locul intestinelor băgăm o bucată pe pâne înmoiată în vin. Coasem apoi tăiătura cu ață albă și punem găinile într'un ciubăr cu apă rece. În ziua următoare le ciupelim, scoatem pânea din iele, le împănăm cu felii subțiri de slănină, le punem în murătură și le ținem în ea 24 de oare (earna se pot ținea în murătură și o săptămână întreagă). Când le frigem la frigare, le sărăm și piperăm, le ungem cu unt dulce mestecat cu unsoare și le frigem ca și gâsca ori alte paseri. Dacă le dăm la mașină (Röhre), topim unsoarea cu untul împreună, și după ce am sărat și am dat și puțin piper, le opărim cu untul și unsoarea ferbinte, apoi le dăm să se frigă. Grijim ca să se frigă frumos, udându-le adeseori cu sucul de pe iele. La masă se servesc, tăiate frumos în bucățele. Se dau de obicei cu sos cald de măceșe, făcut cu vin și zmântână dulce. Acest fazan de casă ie foarte delicat și ca friptură rece.

## 94. Galantină de clapon

(Letițla Oncu)

Tăiam un clapon, îl ciupelim și cu-

rățim, ca și când îl pregătim de fript. După aceea îl tăiam de-alungul spatelui și scoatem cu istețime toate oasele, astfel ca să rămână numai pielea și carnea cea albă. Aripile și picioarele le tăiam, și pielea o coasem ori o legăm. Il punem acum la o parte și-l acoperim cu o cârpă curată.

Preparăm apoi următoarele:  $\frac{1}{4}$  kilogram de carne de porc,  $\frac{1}{4}$  kilogram de carne de vițel, un ficat de găscă,  $\frac{1}{8}$  kilogram de slănină, toate aceste le tocăm foarte mărunț, în decursul tocatului punem unul câte unul 3 gălbenușuri crude și un ou întreg, sare și piper. Acum tăiam separat sau  $\frac{1}{8}$  kilogram de șuncă, sau limbă, în felii lungurețe și subțirele, asemenea și felii de slănină, apoi castraveți acri și ouă rescăapte toate tăiate felii lungurețe.

Luăm acum pielea claponului, o sărăm și piperăm pe din lăuntru, și apoi o umplem pe rând, cu șuncă (sau limbă), castraveți, slănină și ouă, apoi cu carnea cea tocată; după aceea earăș șuncă, castraveți etc. și ear carnea tocată, tot așa pe rând până s'a umplut pielea. Când ie plină, o coasem și o înfășurăm într'un servet, o legăm cu sfornică curată și o punem să fearbă într'o oală cu apă, zarzavat și oase de carne, timp de un ceas și jumătate. După ce l-am scos din zamă, îl punem sub presă și îl lăsăm

să stea două oare întregi. Îl servim rece, tăiat felii subțiri.

## 95. Piftii

— Cotoroage, cătărigi, aite, reci, Sulzen —

(I. Secula)

Piftiile se fac ori din picioare de vițel ori de vacă și bou, și din picioare de porc. Și din unele și din altele se fac la fel. Mai întâi picioarele, din care facem piftiile, trebuiesc opărite și curățite de ori ce murdărie, să fie de tot albe. La cele de porc punem pe lângă picioare și urechile, botul cu falca de jos și coada porcului. Toate curățite frumos le punem la foc într'o oală cu 4—5 litruri de apă bună de beut, le acoperim și lăsăm să fearbă în 4—5 oare, până când se despică carnea de pe oase. Atunci curățim 2 morcovi mari, 2 petrinjei, un păstârnac, și o țelină (țeler), le spălăm toate și le punem în oala cu piftiile adăugând și sarea. Lăsăm ca să fearbă împreună  $\frac{3}{4}$  de oare, curățim spuma ce se ridică. Pe urmă tragem oala la o parte, ca să se așeze timp de jumătate de oară. O strecurăm apoi și lăsăm din nou ca să se limpezească piftiile, până când alegem carnea de pe oase și o așezăm cu gust în farfurii adânci. Grăsimea ce se ridică de-

asupra piftiilor, trebuie culeasă frumos și folosită la alte bucate. În fine se ia usturoi, se taie mărunt și-l punem în strecurătorul de supă, peste acesta vărsăm zama limpede de piftii, în farfuriile cu carne. Când am pus peste toate, le ducem la un loc rece și le lăsăm ca să se închege în câteva ceasuri.

## 96. Piftii acre

(Eugenia Hodoș)

Aceste piftii se fac ca de obicei, însă când aranjem carnea pe farfurii punem pe lângă carne castraveți acri, tăiați lungureț, și felioare de lămâie, apoi se varsă zama de piftii peste iele și astfel se pun la închegat.

Se pot servi și piftiile obișnuite cu oțet de roză ori de smeură.

## 97. Limbă de vacă cu hrean

O limbă de vacă care cântărește 1—2 chilograme se spală și se pune la foc cu apă caldă și sare. Trebuie să fearbă mult, ca să fie de tot moale. Se scoate din apă, dacă ie feartă, se curăță de pielea cea albă, ș'apoi se taie felioare subțiri și piezișe; se aranjează pe urmă în aceeaș ordine, în care a fost mai



nainte de a fi tăiată, se pune ceva supă peste ea, ca să nu fie seacă și ca să nu se recească iute. Se garnisește cu hrean ras cu cuțitul, și o parte roșit cu oțet de pe sfeclă, o parte lăsat alb. Pe marginea tavei se formează cunună din hrean, mici grămezi albe și altele roșii. Se face și un sos rece de măceșe, zahăr și puțin vin. Acesta se servește în sosieră de odată cu limba.

## 98—99. Vițel cu sos rece

(Adriana Bălaș)

Luăm o pulpă de vițel, o curățim de piele, scoatem osul din ea și o batem bine până ie ca o pătură; o sărăm, o înfășurăm ca un sul și apoi o învelim într'un tifon ori pânză rară (Tüll) și o legăm strâns cu o sfoară curată. Carnea pregătită astfel o ferbem în murătură făcută din jumătate apă, jumătate oțet, din tot soiul de zarzavat, cu ceapă și cu boabe de piper. Când ie moale carnea, se ia dela foc cu murătură cu tot și se păstrează tot într'însa până se servește.

Sosul se pregătește așa: Sardiniile dintr'o cutie și sardele de 20 crețari se curăță și se toacă mărunt, apoi 3 gălbenușe rescoapte,  $17\frac{1}{2}$  centilitre (jumătate de sălic) unt de lemn (Oel) se mestecă toate împreună, la urmă se adaugă și suc de lămâie.

Când se servește se taie carnea în roțițe egale, se pune în castron și se varsă sosul peste ea. În locul acestui sos se poate servi carnea și cu altă maioneză.

Pulpa de vițel pregătită astfel se poate ținea în murătură eara 2—3 săptămâni, vara o săptămână; din murătură se poate pregăti cu sos, de câte ori voim.

## 100. Porc sălbatic (Mistreț)

Facem următoarea murătură: Doi morcovi mari și un păstârnac, câteva cepe frumoase, toate le tăiam în felii late și le punem într'un castron de pământ. Mai adaugem, frunză de petrinjel, tarhon, bureți tăiați felii, câteva boabe de piper negru, coriandru, frunze de dafin, sucul dela 2 lămâi, apoi câteva linguri de unt de lemn proaspăt, un pahar de vin și restul oțet mestecat cu apă. Punem această marinadă la foc, și când fierbe bine, punem bucăți mari de carne de mistreț, să fearbă în ea. (Se 'nțelege, după ce ie curățit șoricul de păr cu fer roșu ș'apoi cu multă apă feartă). Când ie moale carnea, se ia dela foc și se ține și mai departe în marinadă, până când se dă la masă. Se servește rece tăiat în felii frumoase, în care se vede un strat de carne, un strat de slănină și un

strat de șorlic. Măceșe frecate cu vin și zmân-tână se dau ca sos pe lângă această delicatesă.

### 101. Căprioară ori iepure rece

Carnea, care voim s'o frigem, o ținem 3 zile în vin cu sare, frunză de dafin și coajă de lămâie. Când o frigem, o vărsăm cu rom apoi cu unt topit ori unsoare, după ce am împănat-o (gespickt) cu felii subțiri de slănină. O udăm adeseori, în vreme ce se frige. Când ie friptă, se pune la loc rece. Se face sosul următor: Prăjim în puțin unt fierbinte, o linguriță de făină, o bucătică de zahăr, sângele vânatului, carne de vânat tocată mărunț, sare, piper, puțină ceapă, după ce sânt rumenite bine, se stânge cu puțin bulion (supă de carne) fără grăsime. Se adaugă și puțin vin bun, când ie gros de ajuns sosul, se trece prin sită, și se varsă peste friptura rece și tăiată felii. Se poate garnisi cu aspic și cu felii de lămâie.

### 102. Pasteturi

Pasteturile cele mai multe se pregătesc din aluat cu unt (vezi: aluat cu unt!) Se mai întrebuițează des la pasteturi 1 chilo-gram de făină albă, în aceasta se mestecă cu ajutorul unui cuțit 38 decagrame de

unt proaspet, se face loc la mijloc, în care se pun 2 ouă întregi și 4 gălbenușuri, se dă puțină sare, un vârf de cuțit de peatră acră și o ceașcă de apă rece. Se mestecă ușor cu mâna dreaptă toate acestea începând din mijloc spre margine, până când se compune aluatul; după aceea se lasă ca să pauseze aluatul 10 minute acoperit cu un servet, apoi se întinde cu sucitorul (vergeaua) și se împătură în patru. Se lasă la loc rece, ș'apoi tot la jumătate de oară se întinde și se împătură, până ce a fost împăturat de 4 ori. — Astfel preparat aluatul, se întinde mai mare decât ie forma sau modelul, în care se coace pastetul. Se unge apoi modelul cu unt, se pune pătura de aluat în iel, se apasă bine, se unge cu albuș de ou pe din lăuntru, se aranjează frumos un șir de umplătură tocată mărunț, apoi un șir de umplătură în bucăți, apoi ear cealaltă umplătură, până când am isprăvit. Deasupra se pune un șir de felii de slănină, apoi earăș o pătură de aluat unsă pe din lăuntru cu albuș de ou. Marginile păturei dintâi de aluat, care ie mai mare decât modelul, se încovoaipe peste pătura de sus și se apasă bine, astfel ca pastetul să fie acoperit de toate părțile. Se dă apoi la cup-tor, și când ie rumen pe deasupra, se răstoarnă pastetul din model și se servește pe tavă.

### 103. Umplătură pentru pastete

Prăjim în 40 decagrame de unt, puțină ceapă ori hașmă, în aceasta 2 părți de ficat de vițel, apoi o parte de carne de porc și două părți de slănină proaspătă, toată tăiată mărunt. După ce le luăm dela foc, le dăm puțină sare, piper și nucșoară (Muskatnuss). Dacă avem câteva trufe ori ciuperci, le curățim și le tocăm mărunt, le mestecăm apoi cu celelalte și le trecem toate printr'o sătă rară. Se poate adauge și o franzelă înmoiată în lapte, apoi 2 ouă întregi și 2—3 linguri de sos bun.

### 104—110. Umplături de pastete

(I. Secula)

28 decagrame de carne de *vițel* tăiată mărunt se prăjește în puțin unt de raci cu 12—20 de ciuperci curățite și tăiate mărunt, dacă avem și ceva friptură rece de pasere o adaugem și aceasta, tot tăiată mărunt. Lăsăm ca să fearbă toate cu puțină apă caldă, până ce le scade sucul, adaugem la urmă frunză de petrinjel tocat, sare, piper, nucșoară, o bucățică de unt proaspăt și un gălbenuș de ou. —

Din piept de *curcă* ori *clapon*, din *plumâni* de vițel, din *ficat de găscă*, din carne de *raci*, din *creeri*, din toate aceste se poate face umplătură bună pentru pastete, fie din mai multe împreună, fie dintr'una din iele, la toate se cere puțină ceapă, sare, piper, apoi ori nucșoară, ori frunze de petrinjel, ori coajă de lămâie rasă, — după gust și după cum sântem obișnuiți.

### III. Pastet de vol-au-vent

Preparăm aluat cu unt din jumătate chilogram de unt. Îl întindem ca să fie gros de jumătate centimetru, lăsăm ca să pauzeze nițel acoperit. Trebuie să avem la îndemână tăiator de gogoși, unul de 5 centimetri de larg, și altul de 3 centimetri. Acești tăiatori de gogoși îi înmuiăm în apă ferbinte și îi ștergem de câte-ori tăiam cu iei. Tăiam gogoși din aluatul întins, cu tăiatorul cel mare; când i-am tăiat pe toți, numărăm câți avem, și jumătate din iei îi tăiam la mijloc cu al doilea tăiator cel de 3 centimetri de larg. O să avem atunci atâtea cercuri, câți gogoși, și tot atâtea capace. Ungem acum gogoșii cu apă rece, potrivim cercurile pe iei și îi punem pe o tavă udă, ear cu aceasta în mașină și la foc bun. Capacurile le ungem cu albuș de ou și le

coacem la mașină. Când scoatem pasteturile dela mașină, umplem locul gol cu ce voim, le punem capacurile și le servim calde.

## 112. Hachée

Hachée-ul nu ie altceva decât pastet de vol-au-vent umplut cu diferite cărnuri tocate și preparate pentru scopul acesta. Carne de porc tocată și prăjită în unsoare cu ceapă, piper, sare și coajă de lămâie, apoi adaus zmântână și gălbenuș de ou. În loc de lămâie se poate pune câte o sardelă la 10 bucăți.

## 113. Umplătură de hachée

Prăjim în unt sau în unsoare dela friptură ceapă tăiată mărunt, frunză de petrinjel verde și carne friptă tocată mărunt. După ce sânt prăjite, presărăm în iele foarte puțină făină și o stângem cu supă. Lăsăm ca să fearbă cu supa, până când scade. Adaugem apoi coajă de lămâie, sare, piper și nucșoară. Putem adauge și unul sau două gălbenușuri, dar cu acestea împreună nu lăsăm hachéeul să fearbă.

## 114. Pastet de carne de vițel

O bucată frumoasă de carne de vițel o curățim de pelițe, și o împănăm cu slănină,

o sărăm și o vărsăm cu unt proaspet și topit, o punem să se frigă cu puțină ceapă și cu un pahar de vin. După ce s'a fript jumătate de oră, o scoatem dela foc, și o tăiam felioare. Așezăm în formă aluatul pentru pastet, îl ungem cu ou, așezăm un șir de umplătură făcută din carne de porc, slănină, sare și piper, un șir de felii de carne de vițel, apoi sos făcut din sucul în care s'a fript carnea, cu ceapă și zmântână, apoi ear umplătură, ear felii de vițel, tot așa până sus, se acopere apoi cu o pătură de aluat, care se apasă la margini. Nainte de a se servi, se ridică frumos capacul (se taie), se varsă sosul rămas, se acopere ear cu capacul și apoi se servește.

## 115. Pastet de ficat de gâscă

(Letiția Oncu)

Punem un ficat de gâscă să stea 2—3 oare în lapte dulce, după ce l-am scos din lapte îl înfășurăm în felii de slănină și-l frigem încet în unsoare, punând din când în când câte-o lingură de builon.

Când ie fript, îl trecem prin sită și-l frecăm mult, apoi punem în iel o lingură de unsoare de gâscă, câteva bucăți de trufă și câteva bucăți de ficat fript și tăiat bucă-



tele pătrate, puțină sare și o lingură de vin desert. După toate aceste îi dăm o formă lungureață, îl punem într'un blid și vărsăm peste iel zamă de aspic. Îl punem la un loc răcoros, că să se închege.

## 116. Pastet de șuncă

Ungem, cu unt frecat ca spuma, o formă în care coacem tortele, o presărăm cu pezmet ori cu făină, așezăm un șir de cartofi fierți și tăiați felii rotunde, îi stropim cu zmântână acrișoară, în care am bătut câteva gălbenușuri. Punem apoi un șir de șuncă tăiată felii, și le stropim cu zmântână ca și șirul dintâi. Acum urmează earăș un șir de cartofi și ear un șir de șuncă, și tot astfel până când s'a umplut forma. Mai la urmă presărăm brânză de Groyer. Pastetul îl coacem, și când are culoare frumoasă aurie, desfacem cercul dela formă, punem pastetul pe o farfurie lată și-l servim.





### III Rasoluri și Sosuri

---

#### 117. Notițe generale

Astăzi nu mai ie obicei să se dea la masă, când avem musafiri, rasol de vită. Cu toate acestea, lumea care a rămas credincioasă obiceiurilor din bătrâni, vede bucuros pe masă un rasol gustuos, garnisit cu multe de toate. Cu deosebire cine a mâncat la Riedhoff din Viena un rasol, nu uită bunătatea aceasta vieța întreagă.

Cea mai bună carne pentru rasol ie pulpa din dărăt, carnea de lângă coadă, mușchiul, carnea dela spinare, pieptul etc. Carnea de bou ie mai roșie decât cea de vacă. În orașe mari vitele sânt îngrășate,

carnea lor ie mai fragedă, decât la vitele slabe ce se taie în provincie.

Carnea din rasol o spălăm, o punem în apă ferbinte și o lăsăm ca să fearbă acoperită, îi adaugem toate zarzavaturile ce le punem și la supă și o sărăm. Cât are să fearbă rasolul, până când se poate servi, depinde dela împrejurarea, că ce parte de carne ie; carnea dela piept fierbe în 4 oare, dela pulpă în 3 oare, și celelalte părți aproape tot 3 oare, dacă vita nu ie bătrână.

Supa, în care se fierbe rasolul, nu ie gustuoasă ca bulion, de oarece carnea s'a pus la foc în apă ferbinte, astfel întreaga parte nutritoare a rămas în carne, și de aceea ie și bun rasolul. Negreșit, dacă facem bulion, punem carnea la foc cu apă rece; în cazul acesta părțile nutritoare trec în supă, ear carnea îș pierde din elementele nutritoare. De aceea din una și aceeaș carne nu putem pregăti și bulion bun și rasol bun. Trebuie să ne mulțumim cu una din două. — Când ie carnea feartă, scoatem frumos rasolul din supă, îl tăiam felii de grosimea degetului, îl așezăm în castron lung în forma în care a fost netăiat, îl garnisim cu urez prăjit, cu macaroane, cu cartofi prăjiți ori alte garnituri. Îl servim cu sos de macriș, ori de mere, ori de ceapă etc. Sosul se servește separat în sosieră.

## 118. Rasol „boeuf à la mode“

Luăm o bucată de carne dela coadă, ori de mușchi, o împănăm dea-curmezișul cu felii subțiri și lungurețe de slănină, care le-am frecat mai nainte cu sare, piper, ceapă tocată și coajă de lămâie rasă. Când am isprăvit cu împănatul, legăm carnea de-a latul cu o sfornică, formând astfel pe carne dungii simetrice. Punem apoi carnea într'un vas de pământ și vărsăm peste ea, ca să o acopere, următoarea murătură: Prăjim în unt proaspăt 2 morcovi și un petrinjel, tăiați felioare rotunde, îl stângem cu oțet mestecat cu apă; după un sfert de oră lăsăm ca să se recească murătura, o strecurăm și o punem peste carne. Peste două zile punem carnea cu murătura la foc adaugând sare și puțin bulion gras. Lăsăm rasolul să fearbă acoperit 3 ore. După ce îl scoatem dela foc, îl ținem astupat în puțină supă. Restul supei îl lăsăm ca să fearbă nainte, până când se rumenește, apoi îi adaugem un păhar de vin, batem puțină făină în ea, punem și suc de lămâie și 2 bucățele de zahăr. Când supa s'a prefăcut în sos, tăiam rasolul felii, delaturând sfornică, îl aranjăm în castron și vărsăm sosul strecurat peste iel. Îl garnisim cu găluște de cartofi.

## 119. Rasol italian

Se prăjește în unt proaspet ceapă, puțin usturoi, sare și piper; când sânt rumene, se pune în iele o bucată de mușchi ori altă parte de carne. Apoi se acopere cu bulion de carne. Când a fert și s'a înmoiat carnea, se scoate din supă și se pune în alt vas și se strecură supa scăzută peste rasol, se mai adaugă și puțin bulion de patlagele roșii (paradaise fierte și strecurate) și puțin vin. Rasolul trebuie să mai fearbă cu supa aceasta. Dup'aceea se scoate rasolul într'un castron, ear în sosul cu patlagele roșii se fierb macaroane, ferte mai nainte în apă sărată. Când sânt moi macaroanele, rasolul se taie felii, macaroanele se pun în jurul lui în formă de cunună. Peste macaroane se presară șfaițer ori cașcaval ras.

## 120. Rasol de pește

Cei mai buni pești pentru rasol sânt: lostuga, păstravii, lipanul, șalăul, știuca, morunul, căciuga, scrumbia de Dunăre și alții. Despre rasol de pește s'a mai vorbit la asiette. Note generale la rasolul de pește sânt: Să fie bine curățiți de solzi, se scot urechile și fierea fără a o sparge, asemenea se scoate

dela gât un os rotund, care amărește peștele când fierbe. Se taiă și aripile și vârful dela coadă, se spală în multă apă. Dela căciugă se scoate și o vână care ie de-a lungul spinării tăiând puțin deasupra coadei și scoțind vâna cu degetul.

Facem într'o tingire lungă, în care se încapă peștele fără a-l îndoii, o murătură din apă, ceapă, morcovi, petrinjel, păstârnac, câteva fire de piper și sare. Când dă murătura clocot, punem peștele în ea, lăsăm ca să fearbă încet, să nu se sfarme, și când ie fert, scurgem supa de pe iel, fără a-l atinge cu lingura, ca să nu se sfarme, îl curățim de zarzavat, îl resturnăm pe farfurie, îl sărăm puțin și-l servim cu diferite sosuri reci. Se poate și garnisi cu aspic, ouă rescoapte, masline etc.

## 121. Rasol de găină

Se fierbe o găină bătrână în apă ferbinte, adaugându-i tot felul de zarzavat, și sare și piper întreg, ca și la bulion. Când ie feartă găina, o tăiam în bucăți pe la încheeturi, le aranjăm cu gust în castron, o garnisim cu zarzavatul cu care a fiert. Acest rasol îl dăm cu sos de patlagele roșii ori de hrean.

## 122. Sos Tartar

(Gabriella Ionescu)

Se trec prin sită gălbenușurile dela 4 ouă rescoapte, se pun într'un blid și se adaug următoarele: o lingurița de capere (muguri) tăiate mărunt, o lingură de sardele trecute prin sită, 2 linguri de muștar franțuzesc, puțină sare și piper, 14 decagrame de unt de lemn proaspăt, 2 decilitre de aspici și oțetul după gust. Toate acestea se freacă bine pe gheață, până se compune un sos gustos.

## 123. Alt sos Tartar

Se mestecă într'una 5 gălbenușuri crude cu puțină sare și cu 25 decagrame de unt de lemn (Tafelöl). Când s'a învârtoșat, adaugem 5 linguri de muștar franțuzesc, și-l subțiem cu puțin oțet fin.

## 124. Sos Beșamel

Prăjim într'o cratiță 14 decagrame de unt proaspăt (ori unsoare), punem în iel puțină ceapă măruntă, 4 decagrame de șuncă fără grăsime, tocată mărunt. Lăsăm ca să se prăjească un sfert de oră, (dar să nu

se rumenească sau ardă ceapă și șunca) punem peste iele 2 linguri de făină, mestecăm ca și aceasta să se prăjească puțin, apoi le stângem toate cu  $\frac{1}{4}$  de litru de bulion și un pahar de zmântână. Mai adaugem puțină nucșoară și sare. Mestecăm sosul mereu, apoi îl trecem prin sită nainte de a-l servi.

### 125. Sos olandez

$12\frac{1}{2}$  decagrame de unt le frecăm cu 3 linguri de făină, puțină sare și piper, și cu 3 linguri frunze de petrinjel prăjite mai nainte în unt; aceste toate le stângem cu zama, în care a fiert peștele, până când se formează un sos. Putem bate și două ouă în iel, nainte de a-l servi.

### 126. Sos polonez

Fierbem în 27 centilitre de vin o mână bună de migdale curățite și tăiate lungureț, o mână de stafide mari, și stafide negre, adaugem puțină scorțișoară și câteva cuișoare. Prăjim acum o linguriță de zahăr în 18 grame de unt ori unsoare, rumenim în ea și două linguri de făină. Când stafidele fierte în vin sânt umflute, stângem cu acest vin preparat prăjeala rumenită, adăugând și câteva



coji de lămâie. — Acest sos se servește decomun cu limbă proaspetă și feartă, ori lângă rasol de vacă (vită).

## 127. Sos de sardele

Facem o prăjeală rumenă din 3 linguri de unt ori de unsoare cu 4 linguri de făină, rumenim în prăjeala aceasta puțină ceapă tăiată, coajă de lămâie, piper și sare. O stângem cu supă rece și cu un păhar de vin, până când se face un sos destul de gros, îl trecem apoi prin sătă, mai punem în iel și puțin suc de lămâie. Lăsăm sosul să mai fearbă, și nainte de a-l servi, mestecăm în iel o lingură bună de unt de sardele, lăsăm ca să dea odată undă, ș'apoi îl servim.

Dacă n'avem unt de sardele, luăm 2—3 sardele frumoase, dacă sânt sărate le ținem câteva ceasuri în apă rece, apoi le scoatem spinarea, le tocăm mărunț, și le fierbem în sos nainte de a-l strecura.

## 128—129. Sos de ragú

Prăjim în unt proaspet ori în unsoare ceapă și frunze de petrinjel, momițe de vițel fierte și tăiate cubic, creste de cocoș, coade de raci, șampioni, mazere ori conopidă feartă în apă sărată și tăiată felii. Le înfăinăm și

prăjim cu două linguri de făină, le stângem apoi cu bulion și le lăsăm să fearbă bine. Punem și sare. Când ie sosul destul de gros, se poate servi.

Când punem în sosul *ragú* ficat de găscă fript și tăiat cubic, carne de pasere friptă, clapon etc., limbă afumată feartă și tăiată cubic, ciuperci, trufle, raci, rărunchi etc., sosul se numește *salpicon*. Atât sosul *ragú*, cât și *salpicon*, fiind sosuri scăzute, se pot da ca mâncare, garnisită cu macaroane ori pastete, în deosebi sânt bune cu pastet de vol-au-vent.

### 130. Sos de salmi

Prăjim în unsoare de friptură o lingură de făină, și puțină franzelă rasă, punem în ea carnea curățită și tocată mărunt de pe oase de pasere sălbatică, adaugem și puțină ceapă tocată mărunt. Într'aceea fierbem oasele de pasere în supă, ș'apoi cu supa aceasta strecurată stângem cele prăjite, adaugând și piper, coji și suc de lămâie, un pahar de vin și câteva linguri de zmântână.

### 131. Sos de fricassée

Se bat la foc 3 gălbenușuri crude cu 3 linguri de unt de lemn, tot atâta aspic,

sucul dela o lămâie, piper, sare și trei sardele strecurate. Când s'a îngroșat sosul la foc, se ia la o parte ș'apoi se mai freacă, până când se răcește, apoi îl punem pe gheață, ca să se închege. Se servește cu pește ori cu alt rasol.

### 132. Sos Remolade

Trecem prin sâtă 4 gălbenușuri rescoapte, le frecăm într'un vas cu o ceașcă mică de unt de lemn, cu 2 linguri de muștar, cu sare și piper alb, o linguriță de zahăr mărunț, foarte puțină hașmă (arpăgică) tocață mărunț și cu un păhar de oțet de vin și cu sucul dela jumătate de lămâie. Mai adaugem și frunze de petrinjel tocate mărunț, o lingură de capere tocate, 6 sardele curățite și tocate mărunț și coaja rasă dela jumătate de lămâie. După ce sânt frecate bine acestea, se trec prin sâtă, și se mai freacă puțin. Acest sos se servește cu gamar (rac de mare) ori cu pești.

### 133. Sos de vânat

Prăjim în bucățele de slănină morcovi și o bucată de zahăr, le înfăinăm, și când ie rumenită bine făina o stângem cu supă

în care a fiert carne de vânat (se poate stânge și cu murătură), se mai adug suc și coajă de lămâie, vin sau oțet subțiat cu apă, sare și piper. După ce a fiert sosul și s'a îngroșat puțin, îl trecem prin sâtă, îi adaugem puțină zmântână, lăsăm ca să mai dea un clocot, ș'apoi îl vărsăm peste carnea de vânat.

### 134. Sos picant

Se ferbe într'o tingire un pahar de oțet de vin cu o lingură de ardei pisat (paprică), câteva frunze de dafin, puțin piper mare și o lingură de zahăr mărunț. Se înferbântă o lingură de unt, ori de unt de lemn, prăjim în iel o lingură de făină și o linguriță de făină de muștar; când s'a rumenit bineșor prăjeala aceasta, o stingem cu câteva linguri de bulion, adaugem și oțetul preparat. Lăsăm sosul să fearbă, dup'aceea îl trecem prin sâtă, îl punem din nou la foc, ca să se îngroașe. Se poate servi și cald și rece.

### 135. Sos de muștar

14 decagrame de zahăr pulverizat se mestecă cu 2 linguri de muștar, cu un pahar de vin, cu sucule de la o lămâie și cu două linguri de unt de lemn. Sosul acesta

se servește cu carne de mistreț (porc sălbatic), și și cu carne friptă de porc domestic.

### 136. Sos francez (Comtesse)

Sosul acesta are să fie alb și spumos. Prăjim în două linguri de unt proaspet două linguri bune de făină; după ce s'a prăjit foarte puțin, îl stângem cu zmântână dulce sau cu lapte bun, mestecând într'una, ca să nu se prindă de cratiță. Când a fiert puțin așa mestecat, luăm cratița dela foc, adaugem încetul cu încetul unt topit tot mestecând. Strecurăm sosul după ce l'am sărat și-l ținem într'o cratiță, a cărei fund să fie în altă cratiță cu apă caldă, până îl folosim.

Se servește la diferite rasoluri ori la mâncări de ouă.

### 137—138. Sos de patlagele roșii

Se spală 15—20 patlagele roșii, se creapă în două și se pun la foc într'o oală ca să fearbă acoperite, mestecând câte-odată ca să nu se prindă de oală. Când sânt moi, se trec prin sătă și se stânge cu iele strecurate o prăjeală făcută din grăsime (unsoare) cu făină și cu 1—2 bucăți de zahăr. Se adauge și puțin bulion ori apă caldă și sare.

Se lasă ca să fearbă vre-o 10 minute, ș'apoi când se servește se dau și 1—2 linguri de zmântână în iel.

Se face și astfel: Se mestecă două linguri de zmântână cu 2 linguri de făină, se pun patlagelele strecurate, sare, zahăr și apă. Să fearbă, până se compune sosul.

### 139—140. Sos de mărar

Mărarul verde se spală și se toacă mărunț, pe urmă se prăjește în prăjeală din unsoare și făină, se stânge cu apă rece, i se adaugă puțin oțet și sare, și se lasă ca să fearbă. Când se dă la masă, se pun în iel și două linguri de zmântână. Pe deasupra se poate pune și puțină unsoare dela friptură (dacă avem de aceea la foc).

Tot astfel se face și sosul de t a r h o n.

### 141. Sos de macriș

Mai întâi se spală macrișul și se toacă mărunț, se prăjește apoi într'o lingură de unt ori unsoare, pe urmă se stânge cu puțină supă, ca să-i rămână culoarea frumoasă verde. Când a scăzut supa de pe macriș, punem două linguri de făină peste iel, mestecăm bine făina cu macrișul, ș'apoi adaugem

supa necesară (sau apă și sare). Mai la urmă punem în sos și două linguri de zmântână, apoi îl lăsăm să fearbă, până când are grosimea potrivită.

### 142—143. Sos de ceapă și de usturoi

Facem o prăjeală din două linguri de unsoare și de 3 linguri de făină. Prăjim în ea două bucăți de zahăr, o lingură de oțet bun, o mână bună de ceapă tăiată foarte mărunț. Le stângem cu supă ori cu apă rece, adaugem și sare. După ce au fiert toate împreună, se poate servi sosul strecurat ori neștrecurat, după cum voim.

Sosul de usturoi. Se prăjește usturoiul tăiat mărunț, în prăjeală făcută din unsoare și făină, se stânge cu bulion de carne și se sarează după gust.

### 144—145. Sos de hrean

După ce ie rasă o rădăcină de hrean, se mestecă cu două linguri de zmântână ori și de lapte, se adaugă și ceva făină, sare, o bucățică două de zahăr, puțin șofran, supă de carne ori apă caldă. Astfel mestecat hreanul se lasă ca să fearbă 10—15 minute, și ie sosul gata.

Hreanul se pregătește și ca sos rece, se pune hreanul în sosieră, se dă peste iel puțin oțet de casă și se servește.

### 146. Sos de ouă

Două ouă rescoapte (fierte tari) se curăță de găoci și se taie foarte mărunț. Se mestecă apoi, sau cu hașmă, sau cu frunze de petrinjel, sau cu arpăjic (Schnittlauch) tăiat mărunț. Se mai adaug 2 linguri de zmântână, puțină sare și puțin oțet, apoi bulion cât trebuie. Acest sos se servește nestrecurat.

### 147. Sos de lămâie

(I. Secula)

Două linguri de zmântână, o lingură de făină, sucul stors dela o lămâie și puțină sare, coajă rasă de lămâie, puțin șofran și câteva linguri de bulion, toate mestecate în șir una după alta, se dau la fiert. Înainte de a se servi, trebuie strecurat sosul și i se mai adaug puțină zmântână. Acest sos nu trebuie să fearbă mult.

### 148—149. Sos de agrișe

În cratița, în care voim să facem sosul,



frecăm 3 linguri de zmântână cu 2 linguri de făină, 2 linguri de zahăr și un vârf de cuțit de sare, punem agrișele curățite de floare și de coade în cratiță, le mestecăm în făina cea cu zmântână, punem câteva linguri de supă ori apă caldă, le dăm la foc ca să fearbă mestecând câte odată, agrișele să nu se sfarme, numai să se înmoaie, ca să le iasă gustul acriu.

Se poate face sosul și numai cu prăjeala și prăjite agrișele în ea, apoi stâns ca și alte sosuri.

### 150—151. Sos de mere și de gutui

Se curăță mere ori gutui, se taie felii subțiri, ori bucăți mici cubice, se prăjesc cu puțin zahăr într'o lingură bună de unsoare. Se freacă într'o ceașcă separată 2 linguri de zmântână cu 2 linguri de făină, se pune în acestea 2—3 linguri bune de supă de carne ori apă caldă și sare. Când făina nu mai ie cocoloașe, se varsă peste merele ori gutuile prăjite; trebuie să fearbă împreună, până când s'a compus un sos gustos.

Se pot prăji și de tot simplu în prăjeală de făină cu unsoare și se stâng cu bulion ori apă caldă potrivit sarea și zahărul.

## 152. Sos de coacăze (strugurei, Ribisl)

Două linguri de zmântână și două linguri de făină se freacă în cratița, în care voim să ferbем sosul, adaugem sare, zahăr multșor, o jumătate de farfurie de coacăze alese, spălate și curățite de coade. Bulion de carne earăși se adaugе. Lăsăm ca sosul să fearbă bine 10 minute ș'apoi se poate servi la rasol. — Acest sos se poate și strecura înainte de a se servi, ca să nu vină la masă cu sâmburi.

## 153—154. Sos de cireșе și de vișine

Sosul de cireșе ori de vișine se pregătește din poame, după ce li s'au scos sâmburii. De obicei se prăjesc dintâi în unt proaspet ori în unsoare, ș'apoi se varsă peste iele făină cu zmântână preparată cu sare, zahăr și bulion ori, în lipsa acestuia, apă caldă. Aceste sosuri au să fearbă numai 10 minute.





## IV. Legume

### 155. Ardei umpluți (pipărți)

Tăiăm ardei frumoși verzi în jurul coadei în formă de capac, îi curățim de sămânță și le tăiăm vinele. Îl punem apoi într'o oală cu apă fierbinte, îi lăsăm să fearbă foarte puțin, dup'aceea îi scoatem, îi aruncăm în apă rece, de unde îi scoatem îndată și îi punem pe sătă, ca să se scurgă. Preparăm umplutura din ceapă prăjită în unsoare, în care prăjim și puțin urez și mai multișoară carne de porc ori de vită tocată mărunț. Adugem la urmă piper și sare și un ou întreg. Oul se pune după ce am luat preparația dela foc, altfel oul se încheagă dacă umplutura ie fierbinte. Umplem apoi ardeii și îi arangem într'un castron uns, îi

acoperim cu apă fierbinte, și apoi cu un sos subțire făcut din făină prăjită în unsoare și stânsă cu patlagele roșii strecurate sau bulion din sticle. Dacă scade sosul în vreme ce fierbe, mai putem adauge bulion de carne, sau apă caldă. Până când ardeii fierb, trebuie mișcat adeseori castronul, ca să nu se lipească ardeii și să nu se afume, focul să nu fie prea mare. Încercăm dacă ie fert urezul din umplutură, și când ie moale de tot se poate servi cu castronul, în care au fert, sau pe o farfurie mare, pe care arangem ardeii cu ajutorul unei linguri astfel, ca să fie cu capacurile în sus. La sos adaugem zmântână, lăsăm ca să dea undă cu ea, și apoi îl vărsăm peste ardei. Ardeii îi putem garnisi cu pui fript și tăiat frumos; cui îi plac bucatele grase, pune pe deasupra și nițică grăsime, în care s'a fript puiul.

## 156. Patlagele roșii umplute

După ce am spălat patlagelele roșii în apă rece, le tăiam la o margine cu un cuțit bun și scoatem mezul cu degetul arătător. (Se pot tăia și la vârf în formă de capac, și cu ajutorul unei lingurițe de lemn se scoate sământă; așa ie mai frumos, merge însă foarte încet, și de multe-ori în bucătărie ai

să lucri repede). Aceste sămânțe trebuie puse pe sâtă, ca sucii din miezul care e lipit de ieie să se scurgă pe o farfurie. Prăjim în unsoare (grăsime) puțină ceapă și urez, apoi cu aceste împreună carne tocată mărunt. Dacă sânt prăjite, le luăm dela foc, când nu mai sânt ferbinți adaugem un ou întreg, sare și piper mărunt. Umplem apoi patlagelele, le așezăm într'un castron uns, cătră sucii strecurat mai stóarcem câteva pătlăgele crude, îl mestecăm cu zmântână, umplem castronul și le dăm la mașină. Se servește cu pui fript la frigare, ori în mașină, tăiat bucățele.

### 157. Varză nemțească (Kohl) umplută

Tocăm mărunt jumătate chilogram de carne, o prăjim în unsoare, în care am prăjit mai înainte ceapă și un păhar de urez. Lăsăm să se recească, apoi batem un ou, dăm sare și piper. Când am isprăvit cu aceasta, luăm 3 căpățini de varză nemțească (când sânt căpăținile mici, luăm 4—5, atunci se taie numai în două), o curățim de frunzele de asupra, o spălăm în apă rece și tăiam fiecare căpățină în patru. Varza tăiată o băgăm la foc în apă care clocotește; când se par frunzele vestejite, varza se scoate și se

pune pe sătă, ca să se scurgă. Dup'aceea punem în fiecare bucățică între frunze o lingură din umplătura preparată, se urmează apoi ca și la gulii, numai în loc de ceapă se pune usturoi, sau numai petrinjel (v. 158).

### 158. Gulii (caralabe) umplute

Luăm gulii tinere, în deosebi de cele vinete, le curățim de coajă, le tăiam de-a-supra în formă de capac. Le scoatem miezul cu o linguriță și le lăsăm subțiri de  $\frac{1}{2}$  de centimetru. Miezul scos îl păstrăm pe o farfurie. Când sânt gata toate, prăjim într'o cratiță unsoare cu ceapă, urez, carne tocată, la care adaugem după ce s'au recit un ou sau două, piper, sare și o parte din miezul scos. Cu acestea umplem guliile, le punem capacul; și după ce am uns bine o cratiță, punem pe fundul iei restul miezului, peste acesta înșirăm guliile una lângă alta cu capacul în sus, le acoperim cu apă sau bulion fierbinte, și le punem la fiert, până când fierb încetișor, facem o prăjeală subțire din unsoare și făină, rumenim în ea puțină ceapă și frunze de petrinjel tăiat mărunt. Stângem prăjeala aceasta cu apă rece, ca să nu se facă cocoloașe, îi dăm sare, și o vărsăm peste guliile care fierb, acoperim din nou guliile și

le lăsăm să fiarbă cu prăjeala, mișcăm însă adeseori cratița, ca să nu se lipească guliile de fundul cratiței. Când sânt fierțe, se aranjează frumos în castron (blid), adaugem la sos zmântână și-l vărsăm peste iele.

### 159—161. Șparanghel și conopidă cu zmântână

Atât șparanghelul cât și conopida se curăță de părțile lemnoase și se fierb puțin în apă sărată. Până când fierb, prăjim într'o cratiță pezmet în o lingură de unt ori unsoare. Scurgem apa de pe șparanghel (sau conopidă), îl așezăm în o cratiță unsă și presărată cu pezmetul prăjit. Punem din acest pezmet și între șparanghel (sau conopidă). Deasupra punem unul sau două pahare de zmântână, după cantitatea ce o preparăm. — Se poate prepara și cu pezmet mai puțin, atunci se pune numai în fundul cratiței și pe deasupra. — Dacă avem zmântână prea puțină, putem să o subțiem cu puțin bulion (supă de carne). La mașină se ține puțin, numai cât dă odată sau de două-ori undă. Dacă scade zmântâna, și șparanghelul sau conopida sânt seci, această bucată delicată ie negustoasă și nereușită.

Șparanghelul și conopida se pregătesc

și mai simplu în Germania. Acolo se servă, îndată ce se scot din apă sărată, vărsate cu unt proaspăt și ferbinte. De multe-ori se aduce în două vase separate, într'unul zarzavatul fiert în apă sărată, și într'o ceașcă untul fierbinte, în care se încinge. —

Dovleacul (curcubătă) se poate pregăti ca și conopida și șparanghelul. Se curăță de coajă, se taie felii de grosimea șparanghelului și de câțiva centimetri de lungi, se fierbe apoi în apă sărată și se urmează ca și la șparanghel și conopidă.

## 162. Patlagele vinete cu zmântână

Patlagele vinete se taie de-alungul în felii late, se sarează și după ce au lăsat apă ca și castraveții, se tăvălesc în făină și se coc în unsoare fierbinte. Când sânt coapte toate feliile, se taie dealungul ca să avem bucățele în formă de șparanghel. Se așează la urmă patlagelele vinete pregătite astfel, ca și șparanghelul într'un castron uns cu unt, presărat cu pezmet. Se acopere apoi cu zmântână și se dă la mașină.

## 163. Cartofi cu zmântână

Cartofii fierți, curățiți și tăiați felii se așează într'o cratiță unsă cu unt ori unsoare



și presărată cu puțin pezmet. Apoi se pune peste iei un șir de zmântână, un șir de ouă rescoapte (fierte tari) tăiate în 4 sau felii, apoi ear zmântâna, ear cartofi, zmântână cârnați afumați opăriți și tăiați bucățele (sau Frankfurter Würstl) sau felioare de șuncă, ear zmântâna, cartofi, ouă, cârnați și așa mai departe. Mai de asupra să fie cartofi și zmântână.

Unele din aceste pot să și lipsească, după cum voim. Dacă n'avem abundență de zmântână, putem adauge și bulion (supă de carne). Dupăce s'au fiert în mașină, se restoarnă pe farfurie și se servă.

#### 164. Alți cartofi

Mai mulți cartofi, fierți, curățiți și tăiați felii, îi prăjim în unsoare. Înainte de a-i servi, batem două ouă cu  $\frac{1}{2}$  litru de zmântână acrișoară, o vărsăm peste cartofiii prăjiți și-i lăsăm în mașină 5 minute, ș'apoi îi dăm la masă.

#### 165. Cireșe cu zmântână

Se ia o farfurie plină de cireșe mari și coapte, se scot simburii, cireșele le punem într'o tingire unsă cu unt, le presărăm cu

zahăr, vanilie și puțină șocolată toate pisate. Punem apoi zmântână și sucul ce s'a scurs din cireșe când am scos simburii. Dacă au dat câteva clocote în mașină, se pot servi cu prăjituri mărunte.

### 166—168. Perseci cu zmântână

Curățim de coajă perseci de toamnă, le taiăm în două, și le scoatem simburii; le așezăm într'un castron ori într'o cratiță unsă cu unt și presărată cu pezmet, punem peste iele zahăr pulverizat cu vanilie și zmântână, apoi ear un șir de perseci, ear zahăr cu vanilie și zmântână. Aceasta se repetează. De-asupra mai punem pezmet ș'apoi le dăm la cuptor, să fearbă puțin și să se rume-nească de-asupra. Se servesc sau cu acelaș castron în care au fiert, sau resturnate pe o farfurie adâncă. Se dau la masă ca assiette după supă, sau și după o friptură deodată cu prăjitură (uscațele). Tot astfel se pregătesc caisele și prunele de toamnă.

### 169. Prune uscate

Spălăm prunele uscate în două ape călduțe, le punem să fearbă acoperite, într'o oală cu apă rece; când sânt fierte, le așezăm

într'o cratiță unsă cu puțin unt ori unsoare proaspătă, presărăm pezmet, apoi arangem prunele fierte acoperindu-le cu zmântână, zahăr și vanilie. Putem adauge și din apa în care au fiert prunele. Dupăce au stat astfel în mașină 5—10 minute se pot servi la masă.

### 170. Musacă

(Eugenia Hodoș)

Se curăță patlagele vinete în lungul lor, ca să rămână o fâșie curățită și una necurățită. După aceea se taie tot de-alungul felii subțiri. Când s'au tăiat, se pun imediat în untură ori unt topit, și dupăce s'au rumenit destul, le scoți. Mai adaugi untură în cratița în care prăjești bine carne tocată, piper, sare și nițică ceapă. Când a secat zama de pe carne, așezi într'o cratiță un rând de carne și un rând de patlagele. Acum faci prăjeală, în care rumenești nițică ceapă, o stângi cu bulion ori cu apă, și o verși peste patlagele, le bagi la cuptor, și lași să scadă până iese unsoarea d'asupra.

### 171. Ciulamă

(Eugenia Hodoș)

Se taie un pui bucățele și se pune la foc într'o oală cu apă, sare și o ceapă în-

treagă. Când ie fiert, se pune într'o cratiță unt proaspăt sau topit, și făină până se îngroașe untul, și când ie gălbui, strecuri zama de pui mestecând mereu și punând puțin câte puțin, ca să nu se formeze cocoloașe; lași cât vrei de subțire ori de groasă. Pe urmă pui bucățele de pui, o acoperi cu un capac și o lași la marginea mașinei, până iese untul pe deasupra.

## 172. Perișoare scăzute

(Eugenia Hodoș)

Toacă un chilogram de carne și adauge-i un ou întreg, urez cât vrei, sare, piper, miez de pâine muiat în apă și stors, și puțină untură. Le frământă toate acestea și formează din icle perișoare de mărimea unei nuci. Taie mărunt frunze de petrinjel și mărar verde, tăvălește perișoarele în acestea și le așază pe urmă în cratiță. Acopere-le cu prăjeală ca la musacă și lasă-le să fearbă. Când sânt scăzute, le dai la masă cu zământă pe deasupra.

## 173. Patlagele vinete

6 patlagele vinete și 6 ardei de cei mari (care nu sânt iuți) trebuesc opăriți și curățiți de coaja de asupra, pe urmă tăiați

bucățele pătrate și prăjiți în 18 decagrame de unt cu 40 decagrame de ceapă prăjită. Jumătate chilogram de carne tocată și 12 decagrame urez se prăjesc și se aranjează într'o cratiță cu patlagelele și ardeii, care se umplu cu zamă de găină și se lasă să fearbă, până ce se înmoaie mâncarea. La servit se adaug câteva linguri de zmântână bună.

## 174. Ghiveci

(Lucreția Hodoș)

Tăiăm mărunt o cantitate bunicică de mușchi fraged și gras, asemenea tăiăm și tot soiul de zarzavat în cantitate egală. Bunăoară ceapă, frunză de petrinjel, foi de păstârnac, cartofi, morcovi, varză (curechi) verde, țelină, bostănei, patlagele roșii, patlagele vinete, bame, praz (astea din urmă se află mai ales în România) și alte zarzavaturi de care avem. Cu cât sânt mai multe soiuri de zarzavat, cu atât ghiveciul ie mai bun. Ungem o cratiță, sau o tingire bine cu unt, spălăm și sărăm tot zarzavatul, așezăm apoi un șir de carne, un șir de zarzavat, și ear carne și ear zarzavat, până când am isprăvit. Între șire punem și câte nițel unt proaspet topit. Pe deasupra vărsăm un pahar de vin vechi, acoperim apoi cratița și o dăm la mașină, unde trebuie

să fearbă două oare. Tot la jumătate de oară trebuie purtată (mișcată) tingirea, ca să nu se prindă; înse nu se descopere până când se servește, cu vasul în care a fiert.

### 175. Spanac (Spinat)

Spălăm frunzele de spanac tiner în două trei ape reci, după ce le-am ales dintâi, ca să nu fie între iele alte soiuri de frunze. Le punem apoi în apa care fierbe și le lăsam să fearbă puțin. Când sânt fierte, le punem pe strecurător, ca să se scurgă apa din iele, apoi le tocăm mărunț pe o scândură curată. Facem o prăjeală subțire; când ie rumenă puțin prăjeala, punem în ea puțin usturoi (ai) mărunț, apoi spanacul tocat. Îl mestecăm cu o lingură de lemn ș'apoi îl stângem cu lapte fiert și rece. Grijim ca să nu se facă cocoloașe mestecând într'una la un foc nu prea mare. Dăm sare, și dacă a fiert destul se poate servi. Se garnisește cu ochiuri de ouă ori cu franzelă coaptă în ou.

### 176. Mazere verde (Erbsen)

Aceasta se numește și mazere dulce. Timp foarte scurt ie gustoasă, căci după o săptămână are ață. Trebuie să fie foarte tineră. Se curăță la capete și pe margini și

se spală, se prăjește apoi în unsoare ferbinte, cu frunză verde de petrinjel. Dupăce ie prăjită se înfăinează cu 2—3 linguri de făină ș'apoi se stânge cu apa în care a fiert pui sau carne de miel, adaugând la mazere și bucățelele de carne, apoi se lasă să fearbă cu carnea împreună. I se dă sarea necesară. — Se poate stânge și numai cu apă feartă și sărată. În cazul acesta se servește cu carne de pui copt în pezmet (Brösel) ori miel copt. — Cui îi place mazerea dulce, poate prăji cu mazerea împreună și o bucată ori două de zahăr.

### 177—178. Mazere verde boabe

Când nu mai ie tineră mazerea dulce (Erbsen), îi scoatem boabele din postăi, le spălăm și le prăjim în unsoare ferbinte și cu zahăr. Când sânt bine prăjite, punem frunză verde de petrinjel și apă sau bulion cald. Lăsăm ca să fearbă, o sărăm și când ie sosul scăzut, mazerea ie feartă; se servă ca garnitură la diferite fripturi.

Se pregătește și ca mâncare (Zuspeis), atunci se înfăinează nainte de a i se pune apa; se prăjește cu făina împreună (după ce s'a prăjit dintâi cu zahăr). Se stânge cu supă, în care a fiert carne de pui ori de miel, și cu această carne tăiată bucăți, se mestecă.

Sau dacă ie fără carne feartă, se garnisește cu miel sau pui copt.

### 179. Fasole verde

Dupăce ie curățită fasolea la capete, fără ca să o tăiam, o spălăm în apă rece ș'apoi o fierbem în apă care clocotește. N'o punem însă toată de-odată la fiert, ci numai câte-un pumn plin deodată, o acoperim ca să înceapă să fearbă, și atunci punem ear alt pumn de fasole, și tot așa până am isprăvit. Dacă o punem toată de-odată la fiert, o parte rămâne nefeartă. Sare nu se pune în apa care fierbe fasolea, căci aceasta o întărește. La urmă se sarează, când fasolea ie prăjită. Dacă s'a fiert fasolea, facem o prăjeală, în care rumenim ceapă și frunză verde de petrinjel tăiată mărunț. Aceasta o stângem cu fasolea feartă și cu apa în care a fiert, și o acrim puțin cu oțet de casă. Dacă avem patlagele roșii, o acrim cu de aceastea strecurate. Când o servim adaugem zmântână ori iaurd (lapte covăsit) și o garnisim cu pui fript ori altă carne friptă.

### 180. Gulii prăjite

Guliile curățite și tăiate mici cuadrate se prăjesc în unsoare ferbinte, li se poate



da și puțin zahăr. Când sânt rumenite, și dupăce le-am mestecat adeseori, le tragem cu lingura la o parte a cratiței, în unsoarea în care s'au prăjit, punem două linguri de făină, o rumenim puțin, punem o câteva frunze de petrinjel tăiate mărunt, le mestecăm apoi cu guliile, adaugem bulion sau apă puțin sărată, le acoperim și le lăsăm să fearbă încet până au un sos scăzut. Se servă ca garnitură la carne friptă de vită, sau și ca mâncare (Zuspeis).

### 181. Morcovi prăjiți

Morcovi frumoși mari, dupăce sânt spălați și curățiți, se taie felioare rotunde, apoi din acestea bucățele lungurețe. Acestea se prăjesc în unsoare fierbinte, se presară cu puțin zahăr mărunt, puțină sare, și se pune în iele o căpățină de usturoi crepată în două și curățită numai de coaja cea deasupra. Se mestecă adeseori ca să se prăjească toți morcovii de-o potrivă; dacă credem că sânt prăjiți, adaugem câteva linguri de bulion sau apă caldă și-i lăsăm ca să fearbă acoperiți, până când scade apa. Se folosesc ca garnitură la diferite cărnuri fripte. — Se pot și înfăina puțin nainte de-a pune bulionul.

## 182. Sarmale de frunză de vie

40—50 frunze tinere de vie, după ce le-am spălat în apă rece, le opărim puțin, ș'apoi le lăsăm să se scurgă, și pregătim umplutura. Prăjim într'o lingură de unsoare o ceapă tăiată mărunt, un pahar de urez și jumătate chilogram de carne tocată mărunt. Carnea poate fi de porc sau de vită. Dupăce s'au prăjit și s'au recit, adaugem sare, piper și un ou întreg.

Facem apoi sarmalele. În fiecare frunză punem cu o lingură din umplutură, pe partea internă a frunzei, și la locul unde i s'a rupt coada. Înfășurăm odată umplutura, apoi îndoim capătul frunzei din dreapta, înfășurăm apoi eară, și la urmă capătul stâng al frunzei îl împingem înlăuntru ca să nu se desfacă. Astfel urmăim cu toate. În timpul până am făcut sarmalele, ferbem în apă un pahar plin de agrișe verzi, și dacă sânt fierte, se scurge apa din iele, și cu aceasta se stânge o prăjeală subțire. Sarmalele se așează apoi într'o cratiță unsă, se acoper cu bulion, sau cu apă fierbinte până când fierb acoperite o jumătate de oară. După aceea se varsă peste iele prăjeala stânsă cu apa de pe agrișe. Dacă n'avem agrișe, putem acrí sosul cu sare de lămâie, ori cu oțet, ori cu borș. — Le bună carnea de porc sau de vită feartă de jumătate, ș'apoi

pusă ca să fearbă între sarmale. — Sosul de pe sarmale are să fie foarte subțire. Se dă la masă ca or ce sarmale; în sos punem zmântână. Carnea o tăiem felii și se pune pe de-asupra.

### 183—184. Sarmale de frunză de gulii

Frunzele de gulii tinere se spală, se curăță și se aleg. Cele mai frumoase se întrebuintează pentru sarmale, cele mai mici și rupte se taie subțire ca și tăieței. Frunzele pentru sarmale se opăresc, cele tăiate subțiri se fierb. Sarmalele se fac ca și cele de frunză de vie ori varză: Cu ceapă, urez, carne prăjită, sare, piper și un ou. Se unge apoi o cratiță cu unsoare, se prăjește în ea puțină ceapă, ș'apoi se mai pun frunzele tăiate ca și tăieței, o bucată mărișoară de slănină sau carne grasă, se aranjează peste iele sarmalele, apoi se acoper cu apă ferbinte și li se dă puțină sare. Mai multe fire de mărar verde, un fir două de cimbru se leagă mănunchi cu o ață albă și se pune să fearbă cu sarmalele împreună. Când sânt fierte aproape de tot se adaugă un pahar de vin bun, sau se dă o acreală cu sare de lămâie, ori cu oțet bun, ori cu peatră de vin (Weinstein). Când se servă, se aranjează într'un castron

(blid) sarmalele împrejur, la mijloc frunzele tăiate ca tăieţei; peste aceste se pun felii de slănina sau carnea feartă, ear sosul în care au fiert se mestecă cu zmântână acrişoară (sau iaurd, lapte covăsit) cu care să dea odată undă la foc, ş'apoi se varsă peste toate din castron. Şi carne friptă se dă cu iele. Se dă apoi la masă.

— Se poate face, în loc de sosul des-cris, o prăjeală subţire în care se prăjeşte ceapă mărunţă şi mărar tocat. Metodul dintâi însă ie de prefarat.

## 185. Varză ardelenescă

În Ardeal varza murată se pregăteşte numai cu căpăţina. Scoatem din bute câteva căpăţini de varză murată (3—4 mai mari, dacă-s mai mici 5—6), le culegem frunzele de-asupra dacă sânt veştede. Alegem apoi frunzele cele frumoase pentru sarmale, ear celelalte le curăţim de vâna cea groasă, punem câte 5—6 peste olaltă, le învălim în forma de cărnaţi, ş'apoi cu un cuţit bun le tăiam subţiri ca şi tăieţei din supă. Varza aceasta o punem pe o farfurie, până isprăvim cu sarmalele. Facem sarmalele ca de obicei cu ceapă mărunţă prăjită în o lingură de unsoare, în care prăjim apoi un pahar de

urez spălat și scurs de apă, o jumătate chilogram de carne tocată de porc grăsuță. — În unele case carnea de porc nu se prăjește, ci se adaugă crudă la urezul prăjit, poate să fie bună, însă fierbând în varza acră se roșește. — După ce s'au luat dela foc cele prăjite, și s'au recit puțin, adaugem sare, puțin piper și un ou întreg. Sarmalele se fac apoi ca și sarmalele de frunză de vie (vezi Nr. 182).

Nainte de a face sarmalele, punem o bucată de carne de vită să fearbă cu apă la foc, mai târziu punem și o bucată de carne de porc ca să dea odată undă. Prăjim apoi o ceapă tăiată mărunt în o lingură de unsoare, o strecurăm apoi prin străcurătorul de supă ca unsoarea să rămână numai cu gustul de ceapă. — Când le avem toate pregătite, spălăm o oală mare de pământ, și care se folosește numai pentru acest scop. O ungem pe fund cu unsoarea pregătită, punem apoi un șir de varză tăiată, apoi un șir de sarmale, ear un șir de varză tăiată, apoi carnea de vită și o bucată măricică de slănină, ear varză tăiată, apoi un rând de sarmale, carnea de porc și ear varză tăiată. (Dacă ferbem mai multă varză, pot fi cât de multe șire de varză și de sarmale). Oală să nu fie prea plină, căci fierbând curge din ea sucul de asupra. Se umple apoi cu apa, în care a fiert carnea,

și dacă nu ie acoperită varza, putem adauge apă rece. Acoperim oala cu un capac și o lăsăm să fearbă la foc bun (dar nu prea mare) 3 oare întregi. În vreme ce fierbe, mișcăm oala adese-ori, astfel ca varza să se întoarcă, să nu fie tot aceeaș la fund. O întoarcem cu amândouă mânille și cu un ștergar de bucătărie; cu mâna stângă ținem fundul oalei, ear cu cea dreaptă ținem oala de ureche și mișcăm din cot astfel ca varza să se întoarcă spre noi. Dacă-i scade sucul, în vreme ce fierbe, adaugem atâta apă caldă câtă se cere. În tot timpul cât fierbe nu trebuie să umblăm cu lingura în varză. La masă se servește într'un castron în care grămădim la mijloc varza tăiată, o luăm frumos cu lingura ca să nu spargem sarmalele. Aceste se așează împrejurul grămezii de varză; carnea feartă și slănina se taie bucățele frumoase, se garnisește varza cu ea. Batem apoi două gălbenușuri cu zmântână multișoară, adaugem supă de pe varză, cu care o mestecăm și o lăsăm să dea odată undă, apoi o vărsăm peste varză. Carnea de porc friptă în aburi și tăiată frumos, asemenea se poate da la masă odată cu varza sau se garnisește varza cu ea, și unsoare dela friptură se pune puțină de asupra iei.

În varza aceasta se poate fierbe, sângerete și orce carne afumată.

## 186. Varză cu prăjeală

Se fac sarmalele ca de obicei, se unge o cratiță de pământ cu grăsime (unsoare) se pune un șir de varză tăiată subțire, apoi se pun diferite bucăți de carne de porc și de vacă, o bucată de slănină, și apoi se așează peste iele sarmalele. Pe urmă se acopere varza cu supă de varză (moare) ori cu apă caldă, dacă varza ie prea acră; se acopere cu un capac și când începe să fearbă, se face într'altă cratiță o prăjeală subțire și galbină; în această prăjeală se pune un vârful de cuțit de ardei roșu pulverizat și o jumătate de mână de ceapă tăiată foarte mărunț. Prăjeala se stânge cu zamă de varză (moare) ori cu apă rece, se mestecă într'una și când ie ca un sos, se pune peste varza din cratiță ca să fearbă cu ea împreună. Se servește garnisită cu friptură de porc.

## 187. Varză de vară murată

Varza ie gustoasă, numai dacă ie pregătită în vase de pământ. După ce am curățit de frunzele de asupra 2—3 căpățini de varză crudă, alegem frunzele mai frumoase pentru sarmale, ear restul îl tăiam subțire ca și tăieței. Așezăm varza într'o oală de pământ,

la mijloc punem frunzele alese pentru sarmale, și mai deasupra earăș varză tăiată subțire. Punem apoi mărar, cimbru și molotru (aniș), apoi foarte puțin aluat acru, ori o felie de pâne prăjită și puțină sare. Peste varza aceasta așezată astfel vărsăm apă fierbinte. O acoperim și o ținem la căldură. În ziua următoare varza ie destul de acră și se pregătește ca și earna varza murată din bute. Se fac sarmalele, apoi se așează varza în oală, ori dacă se fierbe mai puțină, se așează în cratiță de pământ, fundul căreia l'am uns și am pus ceapă prăjită. Fierbem varza ca de obicei cu sarmale, slănină și carne feartă. Dacă ie prea acră, punem apă rece, dacă ie prea puțin acră, îi adaugem apă caldă. Când o dăm la masă, îi adaugem un gălbenuș de ou bătut cu zmântână și cu zama verzei. O garnisim cu carne de porc friptă.

### 188. Varză ca la Cluj

Varză acră și tăiată subțire o prăjim în unsoare cu puțină ceapă. Tocăm carne de porc și de vacă și o prăjim într'o cratiță cu unsoare, urez, slănină tăiată mărunț, piper și sare. Punem într'o cratiță două-trei foi de varză acră, apoi un șir de varză prăjită apoi carnea prăjită și zmântână. Se urmează astfel



până isprăvim. La urmă punem ear 2—3 frunze de varză ș'apoi dăm cratița la mașină. Când o servim, luăm frunzele de varză, resturnăm mâncarea în castron de porțelan, depărtăm frunzele de varză dela fund și mai adaugem zmântână.

### 189. Altă varză ca la Cluj

(Letiția Oneu)

Luăm varză acră din bute, cantitate după plac, dacă ie tăiată o stoarcem de zamă și o prăjim binișor în unsoare; dup'aceea prăjim în unsoare urez pe jumătate cât ie varza. Mai nainte de toate, trebuie să punem la foc carne afumată, pentru ca să umplem atât varza cât și urezul cu zama de pe ea. Pe urmă tăiam mărunt carnea și o mestecăm cu zmântână. Așezăm acum într'o cratiță un șir de varză, un șir de carne, și un șir de urez, punem între șire mereu câte-va linguri de zmântână, urmăș astfel până am isprăvit; dup'aceea o punem la copt jumătate de ceas.

### 190. Varză calită

Varza acră din bute se taie subțire ca și tăietei, apoi se prăjește cu ceapă măruntă

în unsoare multișoară. Se garnisește cu costițe afumate ori cârnați afumați. Cu varza aceasta se pot da de odată și găluște de franzelă acoperite cu pezmet prăjit în unsoare.

### 191—192. Varză dulce (nemurată)

Tăiam fiecare căpățină de varză crudă în 8 felii, și le punem la foc într'o cratiță cu apă feartă, le acoperim și le lăsăm ca să se opărească. Dup'aceea le scotem și le punem pe sită ca să se scurgă. Prăjim într'o cratiță ceapă tăiată mărunt, așezăm varza opărită în ea, la mijloc punem o bucată de slănină, și o bucată de carne feartă de jumătate. O acoperim cu apa în care a fert carnea. Dăm sare, punem și un mănunchi de cimbru și mărar. Lăsăm ca varza aceasta să fearbă lin, fără ca să umblăm cu lingura în ea; mișcăm numai din când în când cratița, ca mâncarea să nu se prindă de cratița. Când ie aproape feartă varza, adaugem un pahar de vin bun, ca să fearbă și cu acesta împreună. În lipsa de vin, ie bună sarea de lămâie. Când se servește, se mestecă 3 găl-genușuri cu 3 linguri de zmântână și cu sosul în care au fiert, după ce au dat odată undă, se varsă peste varza așezată în castron. Se servește cu carne de porc ori de vită.

În unele case se face o prăjeală subțire din unsoare, făină și ceapă, aceasta se stânce cu apă și oțet și se dă se fearbă cu varza împreună; atunci ouă nu se bat în sos, numai zmântână.





## V. Fripturi — Garnituri

### Salate

#### 193. Purcel fript

Ca să curățim cu înlesnire pielea purcelului de păr, îndată după ce ie junghiat, îl opărim cu apă fierbinte, îl presărăm cu rășină albă pisată, îl frecăm cu ea și aceasta curăță tot părul. Curățim bine și urechile și botul, întreg purcelul să fie curat și alb ca și scăldat în lapte. După ce ie curățit de măruntaie, spălăm interiorul, îl ștergem, îl

sărăm, apoi îl frigem în mașină după ce l-am vărsat cu unsoare fierbinte. Timpul în care se frige ie de o oară sau o oară și jumătate. Îl udăm adeseori cu unsoarea în care se frige, ori îl ungem cu slănină ori cu unt de lemn, ori cu bere. În cazul din urmă colorarea purcelului va fi întunecată. Purcelul ie fript frumos, dacă coaja ie rumenă și aspră. Trebuie să întocmim timpul friptului astfel, ca îndată ce ie fript purcelul să se și servească la masă. Dacă stă fript gata, se înmoaie coaja. Când se tranșează, capul i se taie mai întâi. În gură îi punem un măr fript.

#### 194. Friptură de miel

Mielul curățit și sărat îl punem într'o cratiță, vărsăm unsoare fierbinte peste iel, îl acoperim și-l lăsăm ca să se frigă năbușit, grijim ca să nu se ardă adăugându-i mai târziu puțin bulion ori apă fierbinte și udând adese-ori friptura cu sucul propriu. (Când punem supă ori apă la friptură, grijim să nu ne stropească unsoarea în ochi, stăm depărțitor și când punem cu o mână supă, cu cealaltă ținem un capac cu care ne apărăm de stropii de unsoare ce țîșnesc din cratiță). Mielul se poate frige și în mașină (Röhre), însă ie mai mustos dacă ie năbușit.

## 195. Miel la frigare

Punem mielul curățit și sărat la frigare la un foc domol, și pe urmă la un foc mai bun, îl ungem mereu cu unt proaspet ori cu unt de lemn mestecat cu rom. Se servește garnit cu mazere ori cartofi prăjiți și cu salată verde.

## 196. Miel umplut și fript

Facem o umplutură (farsă) din franzelă moiată în lapte și stoarsă, din rărunchii mielului tăiați mărunț și prăjiți în unsoare cu nițică ceapă, frunză de petrinjel, sare, piper și cu un ou crud, mestecate toate împreună. Luăm un picior de miel de cel dindărăt, sau dacă voim amândouă. După ce ie curățit, îl punem pe o scândură, facem farsei loc ca un săculeț între carne și piele, punem farsa cu o lingură, și la urmă coasem acest săculeț cu ață albă. Urmăm cu friptura ca de obicei. Putem prăji lângă ea și puțin urez cu care garnim apoi friptura. Când servim, tăiam frumos feliile de carne, astfel ca să fie farsă lângă fiecare bucătică de carne.

## 197. Miel prăjit

Pentru prăjit, se iau dela miel de comun costițele și picioarele dinainte. Se taie

bucăți mici, care se sară, se tăvălesc în făină, în ou bătut ș'apoi în pezmet. Dup'aceea se prăjesc în unt sau unsoare fierbinte. Coloarea mielului prăjit să fie frumoasă rumenă. Cum se prăjesc bucățile, pe rând se pun pe o sugativă deasupra unei sâte, ca să nu fie prea unse, ș'apoi se servă garnit cu petrinjel verde prăjit. Salată verde sau și castraveți acri se dau la masă cu acest miel prăjit.

### 198. Friptură de vițel

Luăm o bucată frumoasă din spatele de vițel (însă fără entrecôte), o împănăm cu slănină, o sărăm, o acoperim apoi cu hârtie unsă cu unt, o așezăm în tingire. (Când ie gata friptura, luăm hârtia). De două părți lângă friptură punem o ceapă tăiată în două, câteva felii de morcovi și petrinjel. Vărsăm apoi peste ea unsoare fierbinte și o frigem la foc bun jumătate de oră udând-o mereu cu suc propriu. Unsoare punem multă, căci se frige mai bine și se face mustoasă friptura. Rărunchii se frig cu carnea deodată. Aceștia îi tăiam felii și îi punem deasupra fripturii, când o servim tăiată în bucățele piezișe. Unsoarea care a fost prea multă până s'a fript carnea, o scurgem, și cu ceea care rămâne pe fundul tingirei ca un sos, o punem peste friptură, când o dăm la masă.

## 199—200. Piept de vițel umplut

Tăiăm mărunt 3—4 ouă rescoapte, le dăm sare, piper, frunză verde de petrinjel, tăiată mărunt, o lingură de unt ori unsoare, o lingură de pezmet și două ouă crude. Cu această umplutură umplem pieptul de vițel între piele și carne, îl coasăm cu ață albă. Îl așezăm apoi în tingire, îl sărăm și-l dăm la fript acoperit cu unsoare ferbinte. Într'o oară ie fript și-l putem servi tăiat felii frumoase și arangeat cu gust pe blidul pentru fripturi. Dăm cu iel salată verde.

Putem face umplutura și din franzelă înmoiată ca și la mielul umplut.

## 201. Șnițel de vițel

Tăiăm din pulpa de vițel felii groase de un deget, le batem cu un ciocan de lemn, ca să se lățească puțin, le dăm sare, le înmoiăm în albuș de ou bătut spumă și mestecat cu gălbinișurile, pe urmă în pezmet. Le frigem repede în unsoare ori unt fierbinte, și le servim garnite cu urez ori cu cartofi prăjiți și cu felii de lămâie.

## 202. Biftece de vițel

Tăiăm felii din pulpa de vițel, ori și numai o felie mare, o împănăm cu slănină,



o acoperim cu unt topit ori cu unt de lemn proaspăt; dacă a stat astfel 6 oare, o frigem la grătar și pe urmă în cratiță. Biftecele au să fie fragede și mustoase. Trebuie fripte repede, numai 5—10 minute.

### 203. Entrecôte (cotlete) de vițel fripte în hârtie

Tăiam ceapă mărunță și frunze de petrinjel, asemenea tăiam și felii de slănină neafumată, atâtea felii câte cotlete avem. Așezăm pe fiecare cotletă (după ce am sărat-o pe amândouă părțile) ceapă și petrinjel, peste aceste o felie de slănină. Învelim apoi fiecare cotletă în hârtie curată albă, și unsă cu unt proaspăt, îndoim hârtia pe margini, ca să nu se desfacă, și carnea să fie închisă de tot în hârtie. Cotletele astfel pregătite le frigem la grătar, 10 minute pe o parte și alte 10 minute pe cealaltă parte. Se servesc cu hârtie cu tot la masă.

### 204. Mușchi de vacă la tingire (filet de boeuf)

Curățim mușchiul cu ajutorul unui cuțitaș de toate pelițele și de grăsime, îl frigem jumătate de oară. După ce luăm hârtia cu untul de pe iel, îl vărsăm cu unsoare

ferbinte, îl ungem cu puțin extract de carne ; ca să capete culoare, îl mai dăm puțin la mașină, ș'apoi îl dăm la masă, tăiat felii de un deget de groase și garnite la două capete cu cartofi ori morcovi prăjiți. Ca să fie mustos, îi punem puțin extract de carne în loc de alt sos.

## 205—206. Mușchi de vacă cu sos de zmântână

Mușchiul curățit de peliță și de grăsimi îl ținem 2 oare într'o murătură făcută din vin, sare, piper, ceapă tăiată felii, o frunză de dafin, coajă de lămâie și un morcov tăiat felii, un petrinjel mic felii și păstârnac felii. Îl scoatem din murătură, îl ștergem cu o cârpă udă, apoi îl vărsăm cu unt fierbinte și-l frigem la foc bun. În decursul friptului îl udăm adese-ori cu suc propriu ; adaugem și câte nițel din murătura în care a stat, mestecată cu smântână. Când ie fript se taie felioare de-un deget de groase, se pun în castron cu puțin suc, în sosul în care s'a fript, adaugem un păhărel de zmântână, îl înferbintăm și-l servim în sosieră de-odată cu mușchiul garnit cu cartofi și mazere boabe.

Îl pregătim și mai simplu. Mușchiul proaspăt curățit și sărat, îl dăm la ma-

șină cu unt fierbinte, din când în când îl umezim cu zmântână schimbat cu suc de lămâie. Se servește la masă cu sosul în care s'a fript.

## 207. Mușchi copt

În preseara zilei, când voim să coacem mușchiul, gătim un aluat cu unt, împăturat de patru ori. În ziua următoare curățim mușchiul de toate pelițele, apoi îl batem bine cu un ciocan de lemn, îl împănăm cu felii subțiri de slănină și îl sărăm, însă nu prea tare. Întindem acum pe cârpător aluatul cu unt, punem în mijlocul lui mușchiul bătut, îl învelim, îndoim capetele aluatului de două părți, astfel ca mușchiul să fie cu totul închis în aluat. Îl punem pe urmă pe o tingire, cu care îl dăm apoi la copt. După o oară îl putem scoate din mașină. Se taie la masă. Dăm cu mușchiul de-odată un sos brun făcut din carne friptă tocată și prăjită, în care s'au adaus și câteva ciuperci și un pahar de zmântână.

## 208. Mușchi englezesc (Lungenbraten)

(Letiția Oncu)

Radem cu cuțitul un ficat întreg de gâscă, îl prăjim în nițică unsoare cu ceapă,

sare și piper. Luăm mușchiul curățit bine de toate pelițele și îl sărăm, pe urmă îl ungem cu ficatul prăjit și îl înfășurăm într'o rețea mare. Când îl punem la fript trebuie să fie focul foarte bun și pripit, căci avem să-l ținem în cuptor numai 20 de minute.

### 209. Acelaș

(Letiția Oncu)

Un mușchi frumos se curăță bine, să sarează și se împănează (spicken) cu slănină ș'apoi se învăluie în frunze de varză nemțească (Kohl). Să se frigă earăș în cuptor fierbinte timp de 20 de minute.

### 210. Mușchi rece

Curățim de pelițe și de grăsime un mușchi fraged de vacă. Crepăm mușchiul de-alungul la mijloc, astfel că formăm o pătură lungureață de grosimea unui deget. Curățim de găoci 6—8 ouă rescoapte și le ținem întregi. Dăm sare și piper păturii de mușchi și o ungem bine cu unt proaspăt ori cu unsoare. Punem apoi ouăle întregi la mijlocul mușchiului unul lângă altul. Înfășurăm mușchiul în formă de cârnaț, îl legăm cu o sfornică, îl sărăm, turnăm peste iel unsoare

ferbinte și-l frigem la mașină. Să nu uităm a-l umezi din când în când cu suc propriu. Mușchiul fript gata îl scoatem din unsoare și-l păstrăm la loc rece. Când îl dăm la masă, îi luăm sforcica și-l tăiam felii frumoase arangeate cu gust. Dăm cu iel salată la masă.

## 211—212. Roastbeef năbușit

Luăm o bucată mărișoară de carne din spatele de vacă, o curățim de oase și de piele, o batem puțin, o legăm cruciș și curmeziș cu apă albă, ca să nu-și peardă forma în vremea friptului. După ce i-am dat sare, punem carnea la fript într'o cratiță cu unsoare fierbinte, o acoperim, și dacă s'a prăjit și pe o lature și pe alta, punem lângă carne ceapă multișoară tăiată felii, morcovi și țelină tăiate felii (astea din urmă pot și lipsi). Dacă sânt prăjite, adaugem câte puțin bulion de carne ori apă caldută. Îndată ce scade suc de pe carne, punem altul, ca să nu se ardă și să nu se usuce. Roastbeef-ul năbușit astfel două ceasuri întregi, se poate servi tăiat felii piezișe și arangeate în castron ca și când ar fi întreg.

Dacă ie prea uns roastbeeful, culegem unsoarea deasupra, și turnăm peste carne numai sosul format pe fundul cratiței.

Roastbeef-ul ie bun și rece și dacă voim să-l mâncăm rece, îl pastrăm întreg la răcoare și bine acoperit ca să nu ajungă musca la iel. Vara ie foarte bun cu lapte covăsit (iaurd).

### 213. Roastbeef franțuzesc

Prăjim în unt câteva sardele, câteva capere, ceapă tocată, frunză de petrinjel și-i adaugem și ceva suc de lămâie. Batem acum feliile de carne late și subțiri, le ungem cu preparația de mai sus, le sucim și legăm cu ață albă. Le așezăm într'o cratiță cu unsoare fierbinte și le acoperim ca să fearbă. Adaugem mai târziu câte puțin bulion, ori apă caldă, ca să se frigă în aburi. Cu un sfert de oră nainte de a se da la masă, se varsă un pahar de zmântână peste carne și se lasă ca să fearbă nainte. Când se servește, se taie cu grijă ața, ca să nu se sfarme.

### 214. Cotlete cu sos

Curățim cotletele de oase și de pelițe, le batem, le sărăm și piperăm puțin. Facem apoi următoarea umplutură: Trei sau patru gălbenușuri le frecăm cu puțină sare și piper,

cu șuncă feartă și tocată mărunț, și cu puțină zmântână acră. Cu această umplutură ungem cotletele, punem peste umplutură, un șir de cartofi fierți și tăiați felioare. Învârtim apoi cotletele și le dăm forma de cărnăței, le așezăm apoi într'o tingire una lângă alta. În tingire sub cotlete punem întâi slănină topită, mici resturi de șuncă, ceapă tăiată și puține capere. Până când se frig cotletele, le udăm adeseori cu sucul în care se frig. Când sânt moi de ajuns, le scoatem pe un castron, în sucul din tingire presărăm puțină făină, adaugem nițel oțet și bulion. După ce a fiert puțin, strecurăm sosul peste cotlete, le garnisim cu ce voim, și le dăm la masă.

## 215. Rostbraten à la Eszterházy

Fără a lua osul din rostbraten, tocăm carnea, o sărăm și o frigem în unsoare fierbinte și multă. Scurgem unsoarea cea limpede și în cea rămasă în tingire, adaugem atâtea lingurițe de muștar franțuzesc, câte felii de carne avem. Adaugem și ceapă rasă, câteva lingurițe de capere, puțină coajă de lămâie, zmântână multișoară. Sosul acesta se varsă peste carnea din castron și se servește cu felii de cartofi prăjiți.

## 216—217. Șnițel

Mușchi, tăiat felii bătut și ținut mai multe oare în unt proaspăt ori în unt de lemn, îl frigem repede după ce i-am dat sare, în unt ori unsoare fierbinte. Acesta ie șnițel „natur”. Ca garnitură i se dă urez prăjit ori pirée de cartofi, și felii de lămâie. Cui îi place, poate să-l servească, cu usturoi tăiat mărunt.

Șnițel vienez se bate ca de obicei, se sarează, se tăvăleşte în făină apoi în ou bătut, la urma în pezmet și se frige în unsoare fierbinte. Garnitură urez și lămâie.

## 218. Beefsteak (Biftec)

Biftecul îl pregătim din mușchi de vacă, tăiam felii groase de două degete, le batem puțin cu ciocanul de lemn ca să capete o frumoasă formă rotundă. Așezăm apoi biftecele într'o cratiță, le acoperim cu unt topit ori cu unt de lemn foarte fin, pe urmă le ținem 5—6 oare la loc rece. Când le frigem, le sărăm cu untul pe iele, le punem dintâi la grătar, le frigem 5 minute pe o lature, alte 5 minute pe cealaltă lature; Le punem după aceea în cratița cu untul și la foc bun le mai frigem 5 minute. Se pot apoi servi



pe o farfurie de friptură, garnite cu cartofi prăjiți și cu unt proaspăt, ținut la gheață și mestecat cu frunză verde de petrinjel.

## 219. Biftec englezesc

Se pregătește ca și celalalt, se taie însă mai subțire și se frige mai puțin. Când îl tăiam, să-i fie suculeț roșietic de sânge. Se garnisește cu urez ori cu cartofi.

## 220. Fleici fripte (Holzfleisch)

Se curăță fleicile de pelițe, se bat puțin, se pune sare și puțin piper, se lasă să stea 2—3 oare și apoi se pun pe grătar, și se frig pe ambele părți. Se servă îndată, pe farfurii de lemn. Altfel se recesc iute și nu mai sânt gustoase.

## 221-223. Chiftele (Faschirt)

Luăm un chilogram de carne macră și fără pelițe și o tocăm mărunt. Prăjim în unsoare puțină, ceapă tăiată mărunt, punem în ea 2 franzele îmoiote în lapte și stoarse, prăjim puțin cu aceste împreună și carnea tocată; o luăm apoi dela foc și dacă

s'a recit compoziția, adaugem sare, piper mărunț, unul sau două ouă crude și două linguri de pezmet; formăm apoi turtișoare mici de un deget de groase, le facem cu mâna și cu lingura înfășurându-le în pezmet ori în făină de grâu. Chiftelele formate le frigem pe ambele laturi în unsoare fierbinte și le servim cu salată de castraveți ori cu castraveți acri. Diferite zarzavaturi se pot garni cu chiftele.

Din compoziția chiftelelor se poate frige și numai o turtă mare, sau două turte mărișoare, atunci se frig în cratițe mari ca și turtele, trebuie însă mare grijă când le întorcem ca să se frigă pe a doua latură să nu se sfarme. Le servim tăiate felii și li se poate face sos de zmântână, ori altul.

În multe case, franzela, carnea și ceapa nu se prăjesc, ci se formează chiftelele numai din iele crude ș'apoi se frig.

## 224. Carne tocată cu vin de Madeira

(I. Secula)

Se alege carne fragedă de vită și se toacă mărunț ca și pentru cârnați, se pune într'ânsa sare, piper și coajă rasă de lămâie. Acum se prăjește o ceapă mică tăiată mărunț, în nițică unsoare de găscă, se adauge

și o lingură de zmântână. Se prăjește apoi carnea tocată în cele de sus, în care se mai adaugă o bucată de slănină afumată (ie bună și neafumată) tăiată mărunt, miez uscat de franzelă și un ou întreg. Din toate mestecate se formează o turtă rotundă. Se unge apoi o tingire rotundă ori o cratiță, se așează în fundul ei felii de morcovi, păstârnac și petrinjel, două frunze de dafin și puțin chimen. Peste aceste se pune turta să se frigă, trebuie grijit ca să nu se ardă, cratița să fie mișcată adeseori. Când ie friptă turta pe ambele părți, se scoate în castronul în care are să se servească, se ține la căldură, până ce se formează sosul din cele rămase în tingire, la care adaugem un păhar de vin de Madeira, suc de lămâie, sare și puțin zahăr, puțin unt sau zmântână. Dacă a fiert sosul destul și are culoarea brună ca șocolata, se trece prin sită și se toarnă peste carnea tocată. Dăm garnitură de castane fierte, găluște de cartofi etc.

## 225. Carbonadă de porc

Luăm un chilogram de carbonadă proaspătă, despicăm cu o bărdiță (satâr) oasele (ca să se poată tăia mai ușor când ie friptă) însă nu le scoatem. Frecăm carnea

cu sare și cu nițel piper mărunț, o vărsăm cu puțină unsoare fierbinte și o frigem întreagă într'o cratiță acoperită. Punem și jumătate de ceapă curățită lângă friptură. Până se frige carbonada, o udăm adeseori cu sucul propriu, adaugem câte nițel și apă caldă, ca să nu se ardă. Friptura aceasta albă se frige într'o oară. Când o servim, o tăiam felii frumoase, și carne și os să fie la fiecare bucată. Ceapa o scoatem din unsoare, ear unsoarea o scurgem, și numai sosul în fundul cratiței se dă peste carbonadă. O servim sau cu salată de varză și castraveți acri sau garnisim cu ea varză acra, fasole, mazere, linte etc.

## 226. Costițe de porc ca la Turda

(Letiția Oncu)

Se scot frumos costițe de porc tiner, cu slănină și cu șorlic cu tot. Carnea se bate, șorlicul se crestează până la slănină. Se sarează costițele, se freacă cu usturoi, cu coriander și cu sămânță de brad. Costițele pregătite astfel se pun în gheață sau la alt loc rece acoperite bine. Astfel trebuie să stea 10—12 oare, sau și 18 oare. Dacă voim să le frigem seara, le pregătim dimineața, și dacă le frigem la ameză le pregătim de seara.

Când le frigem, le scuturăm de usturoi și de cealalte; unsoarea să fie ferbinte și multă, ca să le cuprindă îndată și să le rumenească. Garnitură potrivită ie varză călită, ori salată de varză și castraveți acri, ori și cartofi.

### 227—228. Friptură în rețea (Netzbraten)

Mușchiul de porc desfăcut de pe oasele dela spate îl frecăm cu sare mărunță, cuișoare, piper alb și piper negru (Neugewürz) și cu sare de lămâie (acid citric), îl înfășurăm în rețea și-l punem să stea câteva oare la loc recoros și apăsător între două scândurele. Îl frigem în unsoare la mașină, grijind ca să nu se ardă. Se pot tăia felii foarte frumoase, care se servesc cu castraveți acri. (Când pregătim mușchiul ca mai sus, dar nu-l înfășurăm în rețea, friptura se numește nemțește *Jungfernbraten*). Și afumată ie bună friptura în rețea; așa se ține timp mai îndelungat.

### 229. Iepure cu sos de zmântână

Bucătăria modernă susține că or și ce carne de vânat, iepure, căprioară ori altele,

ie mai gustuoasă, dacă n'a stat în murătură. Numai când nu ie carnea proaspătă, se recomandă murătură. Mai adeseori se ține carnea câteva oare în sare, ș'apoi se frige.

Iepurele se pregătește astăzi astfel: După ce am spălat iepurele jupuit cu apă rece, îl ștergem, curățim spinarea și picioarele dindărăt de toate pelițele, sărăm și împănăm carnea cu fășii de slănină neafumată. Punem într'o tingire unsoare sau unt proaspăt, apoi în acesta punem tot felul de zarzavat, ca și la supă, și ceapă, o frunză de dafin, puțină coajă de lămâie, piper mare, timian. Toate au să acopere fundul tingirii, adaugem și supă ca toate să fearbă puțin. Punem apoi iepurele peste iele, îl acoperim și-l frigem un ceas, după aceea îl descoperim și-l udăm adeseori cu supă și suc de lămâie, până când ie gata. Dacă ie fript, îl punem într'un castron lăsându-i și ceva suc și-l ținem la căldură. Zarzavatul rămas în tingire îl trecem prin sită mai adaugându-i supă. Dacă ie strecurat punem zmântână, lăsăm să dea o undă ș'apoi se poate servi în sosieră odată cu friptura tăiată.

### 230. Friptură de pui de găină

Puiul tăiat, ciupelit frumos și spălat îl curățim de intestine, și aceasta o facem

cu mare grijă în chipul următor : La capetul peptului unde se isprăvește osul, apucăm pielea cu două degete dela mâna stângă, și cu un cuțit din mâna dreaptă facem o taietură de-a latul puiului. Ținem acum puiul cu mâna stângă, ear cu degetele mijlocii dela mâna dreaptă scoatem toate măruntaele, fără a sparge fierea, care ar amări întreg puiul. După ce am scos tot, tăiam și aruncăm fierea (care ie crescută în ficat) la o parte ; alegem pipota (rânza, stomacul) dintre intestine, o tăiam în două, o curățim, tragem pelea groasă din ea, și o punem în apă rece asemenea facem și cu ficatul și cu inima. Intestinele se pot arunca ; se curăță unghiile și partea d'asupra coadei, acum se spală puiul întreg, pipota se pune într'o aripă, ficatul în cealaltă, se sarează, apoi se varsă cu unsoare fierbinte și se frige la foc moderat în tingire, sau în cratiță acoperită umezându-l mai de multe ori, ca să nu se usuce. Se servă tranșat cu salată.

### 231. Pui fript cu aspic

Învelim în hârtie unsă cu unt puiul curățit și sărat, apoi îl frigem ca de obicei. După ce ie gata, lăsăm să se recească, îl tăiam în bucăți mărișoare și tragem pielea de pe iele. Pregătim un sos din prăjeală albă

stânsă cu supă, în care a fiert sau carne de pui sau de vițel, adaugem cât ie jumătate din sos, aspic topit. După ce a fiert sosul cu aspicul împreună, îl strecurăm. Îmoiăm bucățelele de pui în sosul acesta, și după ce s'au sleit de tot, le ținem la loc rece. Pe urmă le ungem cu o peană înmoiată în aspic topit dar nu cald. Acesta dă un luciu frumos fripturii. Puiul pregătit astfel îl dăm la masă aranjat pe o farfurie de sticlă, înconjurat de o cunună de aspic. Sub farfuria de sticlă se pune un servet alb, și acesta pe o farfurie de porțelan.

### 231—232. Pui umplut

Tăiăm puiul de seara, îl legăm la gât unde a fost tăiat cu o cârpă curată albă și-l ținem cufundat într'un ciubăr de apă rece. În ziua următoare, când vom să-l frigem, îl ciupelim, îl curățim bine. Cu o peană de găscă ori cu un pai curat suflăm sub pielea dela piept și dela picioarele puiului (il umflăm). Avem pregătită de nainte farsă (umplătură) sau din franzelă moiata în lapte cu sare, piper, ceapă, frunză de petringel, sau din ouă rescoapte pregătită tot astfel (vezi la pept de vițel umplut). Umplem puiul pe sub pielea umflată și în interior, îl coasem, ș'apoi îl



frigem în tingire cu unsoare ferbinte și la foc bun.

Puiul umplut și fript ie bun și cald și rece, totdeauna se dă cu salate.

### 233—234. Pui prăjit

Puii, care-i facem prăjiți, au să fie tineri. Dupăce sânt ciupeliți și curățiți, îi tăiam în 4, ș'apoi îi sărăm, îi tăvălim în făină, în ou bătut, în pezmet și pe urmă îi frigem în unsoare ferbinte. Mai delicați sânt, dacă batem spumă de ou și adaugem gălbenușurile, și în aceste înmoiăm puiul nainte de a-l tăvăli în pezmet.

Se mai face și altfel. Bucățile de pui spălate, șterse și sărate se înmoaie într'un sos făcut din prăjeală stânsă cu lapte și mestecat cu două gălbenușuri. Le presărăm cu pezmet, apoi le ungem cu gălbenușuri bătute și ear cu pezmet. Puiul se prăjește apoi în unsoare fierbinte și se garnisește cu frunză verde de petrinjel prăjită în unsoare.

### 235. Tocană (papricaș) de pui

Puii care nu sânt nici prea mici nici prea mari, sânt potriviți pentru tocană. De 6 persoane se iau de obicei 2 pui. Du-

păce sânt curățiți și spălați bine, se taie pe la încheeturi, grijind ca să nu se facă țanduri din oase. Se prăjesc în două linguri de unsoare, două cepe mari tăiate felii, și se adaugă la ceapă un vârf de cuțit de ardei pulverizat (paprică). Când s'au rumenit destul, se adaugă puii tăiați în bucățele, ca să se prăjească împreună. Se acoper cu capac, apoi se mestecă odată cu o lingură curată de lemn; când vedem că puii sânt cevaș rumeni, adaugem bulion sau puțină apă caldă și sare, acoperim cratița și lăsăm ca să fearbă carnea până ce se înmoaie. Dacă a scăzut supă, și carnea nu ie moale, se mai adaugă puțină apă. Când a scăzut apa și carnea ie moale, se taie puțină frunză de petrinjel și se adaugă la tocană, pe urmă o jumătate de pahar de zmântână, ș'apoi se servește la masă garnisită.

### 236—237. Clapon fript

După ce ie curățit și spălat claponul, îi dăm sare pe din lăuntru, îl punem apoi în tingire, turnăm unsoare fierbinte peste iel și-l frigem la foc bunicel. Îl udăm adeseori cu unsoare, în care am pus nițel salicil, care face pielea rumenă și aspră. Într'un ceas friptura ie gata. O tăiam frumos pela încheeturi, să nu se sfarme nici pelea, nici carnea. Picioarele le tăiam în două, pieptul

în cinci bucăți, și celelalte părți după cum credem că sânt mai gustuoase, deși ie carne puțină pe iele. Claponul se servește cu com-poturi, ori cu poame fierte cu oțet; se dau și castraveți acri.

Claponul se poate frige și *împănat* cu trufe ori altele; atunci se înțelege îl umflăm la piept și la picioare. Și ca vânat ie bun. La frigare, uns cu slănină ori cu unt de lemn proaspet, claponul ie mai zămos și mai bun.

### 238. Rață friptă

Una din cele mai bune fripturi ieste de rață. Dupăce ie ciupelită și-i sânt scoase toate țepele din piele (de multe-ori nu se pot curăți fără de rășină albă), i se scot intestinele, se curăță de asupra coadei, se taie gâtul cu cap cu tot; aripele încă se scot fără a se tăia mult din carne. Acum se sarează și se pune în ea un fir de ma-iorană, apoi vărsată cu unsoare ferbinte, se frige trei patrare de oară. Și rața o ungem cu puțin salicil disolvat în unsoare. Când o scoatem dela fript, o tăiam, picioarele le lă-săm într'o bucată, ear peptul îl tăiam în 3 bucăți, celelalte părți se taie cum voim, și le aranșăm mai la fundul castronului. Rața o garnim cu cartofi curățiți și prăjiți întregi.

## 239. Rață selbatică

Dupăce ie ciupelită și curățită rața, o tăiam pe la încheeturi în bucățele. Punem la foc într'o cratiță 1 litru și jumătate de apă, 16 decagrame de unt, o lingură de ceapă tăiată mărunț, 2 linguri de bureți mărunți, un păhar de vin bun (dacă avem de Madeira), și puțină sare. Lăsăm să fearbă rața în acest sos, o oară întreagă. Dacă ie moale carnea, mai adaugem 7 decagrame de bureți uscați, jumătate de păhar de vin și puțin zahăr prăjit. Strecurăm sosul dupăce a mai fert puțin, lăsăm dup'aceea ca să mai dea odată undă, ș'apoi se servește cu mici pastete făcute din aluatul cu unt.

## 240. Curcan fript

Curcanul se curăță ca și celelalte paseri, apoi i se taie gâtul și capul, aripile și ghearele. Se sărează și se dă la fript în unsoare multă și ferbinte. Când ie curcanul foarte mare, se frige numai pieptul, ear din celelalte părți se pregătește alt soi de bucată. Curcanul trebuie udat foarte des în decursul friptului cu puțin salicil disolvat în unsoare (salicilul poate lipsi, când avem cuptor bun). Un curcan se frige într'o oară și un sfert, câte odată-i trebuie două oare.

Dacă nu ie gras curcanul, ie bine să-l înfășurăm în felii de slănină, ear cu un sfert de oară nainte de a-l servi se ridică slăcina și se udă curcanul des, ca să capete culoare frumoasă. Carnea albă de curcă, adecă peptul, se taie în felii subțiri și se gătește cu ea întreaga friptură. Dacă am fript și gușa umplută, cu aceasta garnim capetele fripturii.

### 241. Curcan umplut

Pentru ca să umplem un curcan, ne trebuesc 60—70 de castane. Aceste le ferem ca să nu fie de tot moi, le curățim de coajă, ș'apoi le prăjim în unt fierbinte, punem sare și piper. După zece minute luăm dela foc umplătura și lăsăm să se recească de jumătate, ș'apoi umplem curcanul, îl coasem și-l frigem ca de obicei.

### 242—243. Boboc de găscă fript

Gâsca, fie boboc, fie găscă îndopată, când o tăiam îi prindem sângele într'o cratiță și-l frigem la timpul său pentru garnitură. Gâsca o curățim bine și o spălăm în multă apă rece. O desfacem apoi, îi tăiam labele, aripile și gâtul cu cap cu tot. O ștergem bine cu o cârpă curată, o sărăm

din lăuntru și din afară, băgăm în ea cartofi cruzi și curățiți. În tingire turnăm peste ea unsoare ferbinte și o frigem la foc bun o oară întreagă. Nu uităm s'o udăm câte odată cu sucul în care se frige, putem și cu unsoare cu salicil. Friptă gata se taie și se dă cu salată de varză ori de castraveți ori cu compot.

Dacă ie bătrână găscă, o putem ținea în *murătură* și o gătim ca și *vânatul*.

## 244. Ficat de găscă fript

Ficatul dela găscă grasă, care voim să-l frigem, îl opărim cu puțin vin alb mestecat cu piper; apoi punem la foc într'o cratiță două cepe tăiate felii, piper, sare și o cuișoară, frigem ficatul acoperit până când ie rumen pe amândouă părțile, îl servim tăiat felii și întocmit ca și când ar fi întreg, garnisit cu șparanghel ori conopidă cu zmântână.

## 245—250. Bureți

(I. Secula).

Ca garnitură la fripturi, bureții sânt foarte prețuiți. Unele soiuri de bureți sânt veninoși și se cunosc așa, că dacă îi frângem, iese din iei un suc albastru.

Buni de mâncat sânt: Bureții galbini, care cresc la rădăcinile brazilor, sânt clomburoși și seamănă cu ramurile bradului. Tot galbini sânt și bureții ce cresc la rădăcinile fagilor și se fac și prin tufișe, aceștia sânt creți.

Ciuperci (șampioni) sânt două soiuri, amândouă gustuoase: Ciuperci crăiești cu miezul și coaja roșietică, și ciuperci țigănești cu coaja și cu miezul brun.

Hiribe sau pitoance, se mai numesc și bureți grași, se fac în păduri, au forma unei pâni și culoarea întreagă ie brună. Aceștia sânt mai buni uscați.

Trufle (ciuciuleți) se fac printre spini, sânt foarte mărunte de mărimea unui ban (crețar). Acest soi ie foarte prețuit în orașe mari.

Bureți păstravi. Sânt cu picuri roșii ca și păstravii. Cresc pe fag, și sânt buni numai când sânt tineri. Pentru supă sânt cei mai buni. Un soi de bureți albi, iuți, se pregătesc fripți pe jar, după ce li se pune sare, sau brânză, sau slănină.

*Și bureții de pe pruni bătrâni se mănâncă.*

## 251. Bureți galbini

Se curăță și se spală bureții, apoi se pun pe sită, să se scurgă apa din iei. Pe

urmă trebuesc tocați mărunț și prăjiți în o lingură bună de unsoare cu ceapă, frunze de petrinjel, puțin piper și puțin ardei. Se sarează numai la sfârșit, când sânt deja fierți; li se adauge și câteva linguri de zmântână bună. Dup'aceea se acoper cu un capac, și se trag la marginea focului, ca să fearbă încet, până când se prăjește urez. Așezăm apoi într'o farfurie, la mijloc bureții, și jur împrejur îi garnisim cu urez prăjit în mici grămezi, așezate cu o lingură de supă înmoiată în apă rece, după fiecare grămădiță. Putem prăji și felii subțiri de franzele, care le ungem cu măduvă din oase fierbinte, le sărăm și piperăm și le punem de-asupra urezului.

## 252. Felii de cartofi prăjiți

Se curăță cartofi mari, se spală și se taie felii rotunde de grosimea unui centimetru. Se țin apoi în lapte dulce 1—2 oare, pe urmă se sarează și se prăjesc în unsoare ferbinte, astfel ca să nu fie doi peste olaltă, se acoper apoi cu un capac, și dacă sânt prăjiți și au coloarea aurului, se întorc și se prăjesc și pe cealaltă lature, însă acum descoperiți.

## 253. Urez prăjit

Spălăm 20 decagrame de urez, calitatea



cea mai bună, îl prăjim într'o lingură bună de unsoare ori unt. Îl acoperim apoi cu apă caldă ori cu supă, îl sărăm și punem jumătate de ceapă în iel. Nu mestecăm cu lingura, ci-l lăsăm ca să fearbă încet și nemișcat. Dacă a scăzut apa și încă nu sânt moi destul boabele, mai adaugem puțină supă ori apă. Când îl folosim garnind ceva, lăsăm ceapa în cratiță. Putem adauge puțină zmântână dulce.

### 254—255. Macaroane

Un sfert de chilogram de macaroane din cutie se rup în trei, ca să nu fie prea lungi. Se spală în apă caldă, se ferb în apă sărată, până când se înmoaie. Dacă se pot tăia ușor cu o lingură de lemn, sânt fierte. Scurgem apa de pe iele, le vărsăm cu apă rece după ce le-am pus în strecurător. Prăjim apoi pezmet în unsoare ferbinte și aruncăm macaroanele în ea. Adaugem la urmă și zmântână.

Se pregătesc și fără pezmet numai prăjite în unsoare și la sfârșit presărate cu *brânză rasă*.

### 256. Pirea de cartofi

Frigem sau ferbem cartofi, îi curățim și-i trecem prin sită, sau îi radem pe răză-

toare. Îi punem apoi într'un castron, le dăm o bucățică de unt proaspet, o lingură de zmântână dulce și nițică sare. Îi mestecăm bine cu lingura și-i ținem la foc slab, până îi servim ca garnitură.

### 257. Găluște de brânză de vacă

Trecem brânza de vacă prin sită, ș'apoi o mestecăm cu 3—4 ouă întregi, cu o lingură de unt sau unsoare și sare. Le batem cu atâta făină, până se formează un aluat nici prea tare, nici prea moale. Facem din aluat globuri mărișoare, le fierbem în apă sărată puțin, apoi le punem în castron cu puțină apă, în care au fert. Pe fiecare gălușcă punem o linguriță de zmântână acrișoară și pezmet rumenit în unsoare.

### 258. Găluște de cartofi

Fierbem 5—6 cartofi frumoși, apoi îi curățim și radem pe răzătoare, mestecăm în ie o lingură de unt, 3—4 gălbenușuri și sare. Din aluatul acesta facem găluște, le tăvălim în pezmet și le coacem rumene în unsoare ferbinte.

## 259. Găluște cu prune

Alegem prune frumoase, le opărim și le curățim de coaja cea deasupra, le scoatem și sâmburii și în locul lor punem foarte puțin magiun (pecmez, lictar). Facem apoi pe cârpător un aluat din cartofi fierți și sfărmați, din făină, 2 ouă, sare și apă câtă se cere. Aluatul să fie mai vârtos decât moale. Tăiăm din iel petecute, și în fiecare petecuț punem o prună pregătită, o înfășurăm în aluat și o fierbem în apă sărată. Când sânt fierte toate găluștele, scurgem apa de pe iele și le servim gătit cu pezmet prăjit.

## 260—261. Tăieței cu brânză

Pregătim tăieței comuni, și după ce i-am prăjit în unsoare, îi punem într'o cratiță unsă și presărată cu pezmet. La mijlocul cratiței punem un păhărel, și în jurul lui așezăm tăiețiii. Cu cratița îi dăm la mașină, și când sânt rumeni, îi resturnăm în castronul pe care îi dăm la masă. În locul, unde a fost păharul și jur împrejurul tăiețielor, punem brânză de vacă strivită, sărată și mestecată cu zmântână multișoară.

În Ungaria se taie din tăieței petecute, se urmează ca și la alți tăieței, și când sânt prăjiți gata, li si pune *brânză sărată*. Se

mestecă cu tăieței, până se topește brânza, și se dau la masă.

### 262—263. Tăieței cu șuncă

Tăiăm dintr'o pătură de tăieței petecute pătrate, le fierbem în apă sărată, le punem să se scurgă în străcurător vărsate cu apă rece. Facem acum două pături din făină, gălbenuș de ou și vin. Le întindem subțire, apoi ungem un model fie în formă de stea, de inimă ori alta, o cuptușim cu o pătură de aluat cu vin. Facem o mestecătură de șuncă tocată mărunt cu zmântână și puțin unt. Mestecăm tăieței cu șunca cu zmântână, îi punem în forma cuptușită cu aluat, și-i acoperim cu a doua pătură. Facem deasupra câteva împunsături și dăm tăieței la mașină; când ie puțin rumenă coaja deasupra, deșartăm tăieței în castron și-i servim întregi.

*Și mai simplu* se pot pregăti. Fierbem tăieței și-i scurgem, prăjim în unsoare șuncă macră tăiată mărunt. Adaugem tăieței cei fierți, mestecăm odată, punem zmântână în iei și-i dăm la masă.

### 264. Tăieței cu carne

Prăjim bucățele de carne de vacă în unsoare, cu sare, piper și maiorană. Carnea

poate fi și tocată mărunț, îi dăm apoi supă ori apă caldă, ca să fearbă carnea năbușită până ce se înmoaie. Întindem tăieței cevaș mai gros ca de obicei și-i tăiam scurți și înguști. După ce i-am fiert și prăjit, îi folosim ca garnitură la carnea cea mustuoasă, în care am pus și nițică zmântână. Sau mestecăm tăieței fierți și scurși de apă cu carnea cea mustuoasă.

## 265. Salată verde

Spălăm salata în 2—3 ape reci, ca să nu rămâie între frunze musculițe ori nisip. Frunzele din afară le desfacem de pe căpățină apoi o tăiam în patru. Salată lungureață o tăiem în felii de patru degete. După ce am spălat-o, o punem pe o sită, ca să se scurgă apa. Frecăm apoi oțet cu unt de lemn și cu sare. Înmoiăm salata în iel, și o aranjăm pe farfurie, vărsăm oleul cu oțet peste ea. Le gustuoasă cu muștar franțozesc subțiat cu vin de malaga. Se garnisește cu ouă rescoapte tăiate de-a lungul în patru.

## 266. Salată cu zmântână

Aranjăm salată spălată pe o farfurie. Tăiam mărunț slănină proaspătă, o topim, și

jumerele le punem la o parte. În unsoarea topită punem usturoi tăiat mărunt, 2—3 linguri bune de zmântână și puțin oțet și sare. Când dă clocot sosul format, îl turnăm peste salată. Punem pe deasupra jumerele de slănină și felii de ouă rescoapte.

### 267—268. Salată de castraveți

Curățim de coajă 2—3 castraveți marișori, îi tăiam cu un cuțit bun în felii subțiri. Le sărăm bine și le lăsăm 2—3 oare în blidul de salată, punem usturoi tăiat mărunt, oțet bun nu prea tare. Pe deasupra presărăm piper.

Se pregătește și fără usturoi, atunci se mestecă o lingură de unt de lemn cu două linguri de oțet, salata se mestecă cu acesta, și deasupra punem ardei roșu pulverizat.

### 269. Salată de cartofi

Fierbem cartofi în apă, îi curățim, și dacă s'au răcit în tăiam felii. Tăiam felii de ceapă, așezăm un șir de cartofi, puțină sare și felii de ceapă. Pregătim oțetul, care îl vărsăm peste salată. Putem să adaugem felii

de țelină feartă, ori sfecele murate, ori masline. De asupra punem piper mărunț.

## 270. Salată de pui

Fierbem un pui în apă sărată. Spălăm 2—3 rădăcini de țelină, le tăiăm felii înguste și subțiri, le legăm într'un servet și le ținem pe gheață. Curățim apoi de pene carnea de pui, o tăiăm felii de două degete de late și de lungi, le punem într'un castron, le sărăm și le umezim cu unt de lemn și cu oțet. Le ținem 2—3 oare la loc rece învârtindu-le din când în când. Pregătind salata, mestecăm țelina în carnea de pui, o scurgem de oțet, ș'apoi o mestecăm cu puțină maioneză. Salata aranjată pe o farfurie de sticlă o acoperim cu maioneză.

## 271. Salată de varză

Tăiăm subțire 2—3 căpățini de varză, o prăjim în unsoare cu foarte puțin zahăr, o sărăm, îi dăm și puțin piper, și dacă ie deja prăjită, punem oțet după gust. Când o servim, punem zmântână multișoară. *Varza roșie* se pregătește tot așa.

## 272. Salată rece de varză

Varza roșie ori și cea albă se taie ca tăieței de subțire, se freacă cu sare, se opărește puțin, apoi se scurge, se pune sare, unt de lemn și oțet și se mestecă toată.

## 273. Salată de patlagele vinete

Patlagelele vinete se coc pe mașină sau la para focului, se curăță de coajă și se toacă foarte mărunț cu un cuțitaș de lemn (făcut anume pentru scopul acesta). Se mestecă apoi cu sare, unt de lemn, suc de lămâie, ori oțet. — Cine vrea, poate mesteca și puțină ceapă tăiată mărunț.

## 274. Salată de ardei (paprică)

Ardeii se frig și se curăță, apoi se taie felii rotunde, li se dă sare, unt de lemn și oțet.

## 275. Salată de patlagele roșii

Pregătim o maioneză și o punem la gheață. Alegem 10—12 patlagele roșii întregi



și coapte, le tăiam cu un cuțit bun, vârful ca un capac. Scoatem cu grijă toate sămânțele din iele, le spălăm și le acoperim cu bucățica tăiată. Pregătite astfel le ținem 3—4 oare în gheață. Când servim la masă, umplem patlagele aproape înghețate cu maioneză, le punem capacul, și le acoperim din nou cu maioneză.





## VI. Prăjituri — Cofeturi și Bomboane

### 276—277. Cozonaci (Colaci)

Se face o plămădeală din lapte fiert și căldicel, cu drojzii de 4 crețari și puțin zahăr, făină de cea mai fină. Până când se ridică plămădeala, cernem în troacă 4 kilograme de făină. Făina trebuie ținută la loc cald nainte de-a o folosi. 5—6 gălbenușuri de ouă le frecăm cu tot atâtea lingurițe de zahăr mărunț, o lingură de sare, coajă rasă dela o lămâie, ori portocală, puțină vanilie și câteva cuișoare pisate. Punem 1—2 litre de lapte fiert călduț. Gustăm dacă are sare de

ajuns, și dacă mai lipsește ceva, adaugem acum. Punem plămădeala la mijlocul făinii din troacă, strecurăm peste ea laptele preparat. Lucrăm ca și la pâne, și frământăm tot așa. Aluatul să fie cevaș mai moale decât cel de pâne. După frământare de jumătate de oară, adaugem puțin câte puțin din  $\frac{1}{4}$  chilogram de unt topit și strecurat, până l-am adaus tot. Îl mestecăm în aluat cu degetele. Frământăm apoi cozonacii ca și pânea. Când face aluatul beșici, îl împăturăm, îl înfăinăm și-l acoperim cu față de masă încălzită. Dacă a dospit aluatul, tăiam din el bucățele, facem pe cârpător vre-o 10—12 cozonaci, sau împlețiți, sau numai în formă de pâne. Fiecare cozonac îl punem pe hârtie unsă, și-i ținem acoperiți ca să mai dospească odată. Dacă îi coacem în mașină, îi punem de-a dreptul în tave unse ca să dospească acolo a doua oară, se 'nțelege și aici acoperiți. Când îi coacem, îi ungem cu ou bătut. Trebuie să fie frumoși rumeni și ușori când sânt copti.

## 278. Cozonaci cu unsoare

Cantitatea din care îi pregătim poate fi câtă voim, însă aluatul să fie din făină, sare, drojdii și lapte. După ce sânt frământați de jumătate, adaugem câteva gălbenușuri frecate

cu zahăr, cu gust de lămăie ori vanilie, după aceea luăm unsoare sleită, o lingură bună, aceasta o trecem pe rând în aluat mai mult rupând aluatul decât frământându-l. Se isprăvește apoi ca și alți cozonaci.

### 279. Colac umplut cu șocolată

Facem un aluat ușor cu drojzii, dintr'un chilogram de făina, cu 3 gălbenușuri, nișel zahăr, vanilie și unt sau unsoare topită. Batem bine aluatul cu lingură, îl împărțim în 2 părți egale; înfăinăm două castronașe, punem o parte de aluat într'unul, iar celalalt îl mai batem cu 2 batoane de șocolată rasă, și apoi îl punem și acesta la dospit, ca și celalaltă parte acoperită și la loc cald. Când sânt dospite amândouă părțile, întindem ușor cu vergeaua (sucitorul) aluatul cel galben, pe cărpătorul înfăinat, întindem și partea cea cu șocolată, o punem pe aluatul galben și îl învârtim ca și un sul. Ungem apoi o formă cu unt, o presărăm cu făină și așezăm aluatul în ea în formă de melc. Lăsăm ca să se ridice până umple forma, îl ungem cu ou și-l dăm la copt o oară întreagă. Încercăm dacă ie copt cu o undrea; dacă nu se lipește nimic de acul cu care am împuns, colacul ie gata.

## 280. Kugelhupf cu bicarbonată

Frecăm într'un castron 4 galbenușuri cu 10 decagrame zahăr cu gust de lămâie, adaugem 10 decagrame de unt, 4 linguri de zmântână dulce și 25 decagrame de făină albă. La urmă adaugem spuma bătută din cele patru ouă, și după ce am uns și presărat cu făină o formă, mai adaugem un decagram de bicarbonată, punem aluatul imediat în formă ș'apoi în mașină la foc bun.

## 281. Cornuri de Pressburg

(Letiția Oncu)

Punem într'o ceașcă 2 linguri de lapte, de 5 crețari drojdiuțe și 8 bucățele de zahăr pisat. Pe cârpător cernem jumătate litră de făină albă și  $\frac{1}{4}$  de chilogram de unt, adaugem și patru gălbenușuri, nițică sare, și celelalte din ceașcă. Le frământăm toate la olaltă. Întindem aluatul cu sucitorul; până ie de grosimea unui deget. După aceea tăiam bucățele cu tăiatorul de gogoși, le întindem subțirel și le umplem cu următoarele:

Cântărim, cu găoci cu tot, un chilogram de nuci, le spargem, curățim și le măcinăm mărunt. Luăm  $\frac{1}{2}$  chilogram de zahăr și îl

punem pe foc să se lege cu un păhar de apă; când ie legat, aruncăm nucile măcinate în iel și le prăjim până se rumenesc. Cu aceste umplem 40—50 cornuri. Le ungem cu gălbenuș de ou și le coacem la foc iute.

### 282—283. Gogoși dospiti (Krapfen)

Drojdiuțe de 2 crețari se înmoaie în o ceașcă cu lapte căldicel și 2 bucățele de zahăr. Când s'a ridicat spuma de dospit, se cern într'un blid 43 decagrame de făină albă și  $3\frac{1}{2}$  decilitre de lapte călduț, se pun în făina cu plămădeală și se bat bine cu lingură de lemn. Pe urmă se iau 5 gălbenușuri, se freacă cu 7 decagrame de unt proaspăt, cu 2 linguri de zahăr, cu vanilie și cu sare. Și aceste să bat în aluatul cu plămădeala, până când se deslipește aluatul de lingură și de blid. Se pune la căldură acoperit cu un servet. Când ie dospit aluatul, se restoarnă pe cârpătorul înfăinat, se întinde ușor cu mâna, ca să nu fie prea gros, apoi se taie cu tăiaătorul de gogoși sau cu un păhar înmoiât în făină. Gogoșii tăiați se pun pe sâtă, se acoper și după ce s'au ridicat puțin, îi coacem în multă unsoare nu prea ferbinte, întâi acoperiți și apoi descoperiți; în jurul gogoșilor trebuie să fie un cerc alb.

Gogoșii pot fi și *umpluți* cu dulceată, se taie subțiri, se pune dulceată, apoi se acoper cu alți gogoși și se taie înc'odată cu un păhar sau tăiator mai mic. Dupăce au dospit, se coc în unsoare ca și ceialalți. Când se scot din unsoare, se pun pe o sită acoperită cu hârtie sugativă, se țin la căldură, se servesc la masă așezați pe un servet pus pe tavă și presărați cu zahăr cu vanilie. Când nu sânt umpluți gogoșii, se servește cu iei dulceată de strugurei ori de caise.

#### 284. Gogoși cu zmântână

Drojii de 4 cr. să se topească în lapte cu o lingură de zahăr, se mestecă cu 8 gălbenușuri;  $3\frac{1}{2}$  decilitre zmântâna și  $\frac{1}{2}$  chilo-gram de făină. Se lucrează bine, până când aluatul se ia de pe lingură, apoi se pune la dospit. Se urmează ca și la ceialalți gogoși.

#### 285. Gogoși crestați (Spritzkrapfen)

În 3 decilitre de lapte fierbem tot atâta făină albă, nițică sare, nițel zahăr și o bucată de unt cât o nucă. Se mestecă mereu la foc până când se deslipește de lingură ori de vasul în care fierbe. După aceea se

pune la răceală. Când ie rece aluatul, batem 4 gălbenușuri, spuma dela 2 albușuri, și puțină coajă de lămâie. Prin tumbuliță (Spritz) care are la capăt o stea trece aluatul; coacem gogoșii în unsoare fierbinte, potrivit ca să fie toți de o lungime egală. Dacă sânt prea unși, putem bate la urmă 1—2 lingurițe de rom în aluat. Se servesc cu zahăr și vanilie.

## 286. Pogăcele cu jumere

Pogăcele cu jumere \*) se pregătesc mai adeseori din aluat dospit de pâne, ori de cozonaci (colaci). Se ia aluat și jumere în cantitate egală. Jumerele se taie mărunt și se mestecă pe cârpător cu aluatul, care se întinde cu vergeaua, de grosimea unui deget, și se taie din iel cu un păhar sau cu tăiatorul de gogoși pogăcele, apăsând tăiatorul ori păharul în făină după fiecare, ca să nu se lipească aluatul. Pogăcile se pun pe o tavă, se crestează cu un cuțit de-alungul și de-a latul, se ung cu albuș de ou, se acoper cu un servet, se lasă ca să mai dospească și se coc rumene.

---

\*) Jumări sânt în România ouăle bătute și prăjite în unt sau unsoare. În Ardeal și în alte părți jumere sânt rămășițele din slămina proaspătă de porc, tăiată bucăți, prăjită și stoarsă de unsoare. În rețeta noastră vorba jumere ie întrebuințata în înțelesul din urmă.



## 287. Alte pogăci cu jumere

Se face pe cârpător o roată din jumătate chilogram de făină. În mijlocul ie se pun 3 linguri de zmântână, 2 gălbenușuri și un ou întreg, un pahar de vin, sare și puțină bicarbonată. Se face apoi cu mâna un aluat ca de învățită. Când ie bătut de ajuns, se pune făină pe cârpător și se întinde aluatul. Jumătate chilogram de jumere tocate mărunt se așează pe pătura de aluat, se împătură aluatul în patru, se întinde apoi cu vergeaua (sucitorul), se împătură din nou, și ear se întinde până ie groasă pătura de două degete. Se taie mici pogăcele, se ung cu albuș de ou și se dau la mașină. Când sânt rumene, se servesc.

## 288. Uscățele (Schneeballen)

Pe cârpătorul curat preparăm iute și ușor un aluat, de 42 decagrame făină, 6 gălbenușuri, 3 linguri de zmântână, o linguriță de zahăr și o lingură de vin bun. Lucrăm repede cu un cuțit, până se compune aluatul, înfăinăm adeseori scândura, ca să nu se lipească, și când ie compus îl întindem cu vergeaua, ca o pătură de grosimea unei muchi de cuțit. Taiăm acum cu pintenul (Radl) bu-

cățele pătrate ori lungurețe, le facem la mijloc două crestături și le împletim după cum vrem, (sau le dăm formă de coșulețe) sau le punem crestate și împletite într'o lingură făcută pentru acest scop, și le coacem în unsoare ferbinte ținându-le cu lingură cu tot în unsoare, atunci au formă de baloane. Le punem apoi pe sugativă, dacă sânt coapte, ș'apoi le servim presărate cu zahăr mestecat cu scorțișoară ori cu vanilie.

### 289—294. Clătite (scoverzi)

Batem într'o oală 3 ouă întregi cu nițel zahăr, sare și scorțișoară (aceasta poate lipsi). Adaugem făină, le frecăm bine, le subțiiăm apoi cu un păhar de lapte, și restul cu o sticlă de apă gazoasă (sodă). Dupăce scrobul ie bătut bine și nu sânt în iel de loc cocoaloase, înferbântăm unsoare în tingirea de clătite, scurgem unsoarea de pe ea, punem în ea fierbinte o lingură bună de scrob, o învârtim astfel, ca scrobul să fie egal de gros în toată tingirea, apoi coacem clătitele la foc iute una după altă. Dupăce s'a copt pe o parte clătita și ie rumenă, adaugem pe margine puțină unsoare, o clătim puțin ca să nu se lipească, o aruncăm în sus împingând cu cotul astfel tingirea ca s'o prindem tot

în tingire, dar întoarsă pe partea cea necoaptă. Terancele ardelene astfel le întorc.

Dacă ne pare întorsul prea greu, n'avem decât să ne folosim de un cuțit cu vârful rotund, și cu iel să întoarcem clătitele. Când sânt toate coapte, se servesc calde cu zahăr mărunț, ori *umplute* cu *dulcețuri*, cu *brânză* ori cu *carne*.

Când umplem clătitele cu *dulceață* le sucim, le punem una lângă altă, punem peste iele zmântână dulce ori lapte și le dăm câteva minute la mașină.

Sânt bune umplute cu *migdale* curățite și tăiate mărunț, și cu *stafide* și zahăr.

Și cu *mere* se pot umplea; prăjim mai întâi merele în puțină unsoare cu zahăr, scorțișoară, coajă del ămâie și cu puțin cognac.

## 295—296. Clătite cu carne

(Iudita Secula)

Fierbem gâtul, aripile și stomacul dela două găște, ficatul îl frigem întreg cu ceapă și puțină sare. Când ie carnea destul de feartă și se despică de pe oase, o culegem de pe oase, o tăiam mărunț și o prăjim în unsoare de găscă cu multă ceapă, cu un vârful de cuțit de ardei, cu puțină sare, îi dăm și

zmântână multișoară. Taiăm mărunt ficatul fript și-l adaugem la umplătura feartă.

Coacem acum clătite, în care am pus vin în loc de lapte și le așezăm pe un castron rotund. Aranjăm astfel: o clătită, apoi umplătură, altă clătită, ear umplătură, și așa până când am isprăvit și cu clătitele și cu umplătura. Deasupra se pune umplătură. La masă se taie ca și tortele în forme de raze.

Clătitele se pot umplea în felul acesta și cu *urez prăjit* în unt și fiert în lapte cu zahăr și vanilie, ori cu coajă de lămâie. Peste acesta se poate da și un *șodou* de lapte ori de șocolată.

## 297. Omletă cu hachée

Taiăm subțire bucăți de carne friptă de vițel, le prăjim în unsoare dela friptură și cu zmântână. Batem 5 ouă întregi cu puțină făină și puțin lapte, dăm sare și piper. Prăjim omleta în tingire de clătite ca și jumările de ouă, întâi mestecând, apoi după ce s'au închegat puțin lăsăm ca să ia forma tingirei de clătite. Când ie rumenită puțin omleta la fundul tingirei, o punem fără a-i strica forma, în blidul în care o servim, punem parmezan ras apoi hachéul pregătit și cald se servește.

## 298. Omletă de zmântână

Frecăm într'un castron 8 linguri de zahăr pulverizat cu 8 gălbenușuri de ou, 8 linguri de zmântână deasă și acrișoară; dupăce le-am frecat 10 minute, radem coaja dela o lămâie și-i adaugem două linguri de făină albă, le mai frecăm vreo 5 minute, până când bate cineva spuma din cele 8 albușuri, care o adaugem la cele din castron, mai punem 2—3 linguri de făină. Ungem tava cu unt ori unsoare, o presărăm cu făină, ș'apoi vărsăm plăcinta fluidă în ea. O coacem cu grijă la foc de mijloc, nici prea repede, nici prea încet. Când s'a copt și are o culoare rumenă deschisă, tăiam cu un cuțit bine ascuțit, bucățele pătrate, punem pe fiecare dulceață de vișine ori smeură, ori ceva marmeladă, arangem bucățelele pe farfurie și le presărăm cu zahăr pulverizat mestecat cu vanilie. Se servește numai caldă.

## 299—300. Plăcinte românești

(I. Secula)

Jumătate chilogram de făină albă se cerne pe cârpător, se face cu o lingură la mijloc un loc în care se pun două gălbenușuri de ou și un ou întreg, unt proaspet

cât un ou, trei linguri de zmântână bună, puțină sare, și pe urmă o jumătate de pahar de vin alb. Se mestecă ca să se formeze un aluat puțin mai vârtos ca cel de învârtite (Strudel). Se bate apoi bine până se desface de cârpător. Dup'aceea, fără a-l lăsa să pauseze, tăiam bucățele de mărimea unei lămâi, presărăm făină pe cârpător, întindem cu vergeaua (sucitorul) câte una din bucățelele, numite „turte“, pe jumătate de foaie punem umplătură de brânză, ori dacă voim dulceață. Îndoim cealaltă parte de foiță peste umplătură, tăiam marginile cu pintenul. Când am umplut două, punem tot câte două de-odată în tingirea de clătite și le coacem în unsoare ferbinte.

Se poate face aluatul și numai din făină, zmântână, vin și un ou.

Umplătura de brânză se face sau din brânză de burduf sau din brânză de vacă; se strecură prin sită rară, se mestecă cu două sau mai multe ouă întregi, și cu mărar verde tocat. Dacă ie brânză dulce, se dă și sare.

### 301—302. Plăcintă cu brânză

(Ana Hodoș)

Frecăm pe cârpător 30 decagrame de făină albă cu o bucățică de unt cât un ou,

cu 2 gălbinișuri, 3 linguri de zmântână, puțină apă sărată și puțin vin. Dupăce am mestecat aluatul îl batem bine, până când se deslipesc de scândură. Îl lasăm să pauzeze nițel acoperit cu un servet încălzit. După aceea presărăm făină pe cârpător, întindem aluatul cu vergeaua, până când ie cât cârpătorul, îl stropim cu unsoare topită dar nu fierbinte. Lăsăm astfel aluatul să se usuce puțin, îl umplem cu  $\frac{1}{4}$  chilogram de brânză frecată cu două gălbinișuri, două linguri de zmântână și spuma dela două ouă. Împăturăm aluatul ca și învârtita, tăiam cu pintenul bucățele din iel și le coacem în unsoare ferbinte.

Plăcintele se pot umplea cu *dulceață*.

### 303—304. Plăcintă cu carne

Cernem făină albă pe cârpător, facem la mijloc un locșor, punem o bucățică de unt, un ou întreg, nițică sare și puțină apă caldă. Mestecăm cu un cuțit și facem un aluat ușor. Îl batem de cârpător, până când se deslipește de mână și de cârpător, apoi îl lăsăm ca să pauzeze puțin, acoperit cu o cratiță încălzită. Luăm carne frumoasă de vițel, o tocăm mărunț, o prăjim în unsoare cu ceapă sare și piper, adaugem zmântână

multișoară, și când o luăm dela foc batem și două gălbenușuri de ouă. Acum întindem o față de masă, o presarăm cu făină, întindem pe ea aluatul de tot subțire, ca să se întindă mai ușor îl stropim mereu cu unt sau unsoare topită și caldută. Culegem apoi marginile și lăsăm aluatul să se usuce puțin. Când o coacem, ungem tava, punem din aluatul întins două pături cât ie de mare tava, punem carnea tocată, s'apoi alte două pături de aluat. Se unge și pe deasupra, apoi se coace și se servește caldă.

Umplătura *se poate face și astfel*: Se frige  $\frac{1}{2}$  chilogram de carne de vită, și jumătate chilogram de carne proaspătă de porc; dup'aceea se taie foarte mărunț și se mestecă împreună cu jumătate litru de zmântână, cu sare, piper și două sardele pisate.

### 305. Plăcintă cu prune

(I. Secula)

$\frac{1}{4}$  chilogram de unt se freacă bine într'un blid cu 6 linguri de zahăr mărunț, 6 gălbenușuri de ouă și cu atâta făină albă, până ce se face un aluat vârtos. Mai nainte de toate însă, se pune la foc o oală cu apă, și când ferbe în clocot, se pune în ea o farfurie de prune bistrițe, se lasă 2 minute aco-perite, ș'apoi se scurge apă și prunele se cu-



răță de coaja cea roșă, se creapă în două și se scoate sâmburele. — Aluatul gata se unge într'o tipsie foarte subțire, nivelând cu o lingură înmoiată mereu în făină că să nu se lipească; acum vin așezate prunele și una lângă alta, se presară migdale ori nuci mărunte, ori pezmet, apoi spuma tare dela 6 ouă bătută cu 6 linguri de zahăr mărunț, cu vanilie multă și două linguri de făină, se unge peste prune. Nainte de a se da la copt, se mai presară cu puțin zahăr mărunț. Focul să fie iute. Se taie pe urmă bucățele pătrate și se servește.

### 306—313. Învârtită (Strudel)

(I. Secula)

Orce învârtită ie bună și ca assiette și ca prăjitură, care se dă la masă după o friptură. Aluatul se face astfel: Se cerne pe cârpător jumătate chilogram de făină albă, în mijloc se face o gaură cu un ou întreg, punem un ou, o bucățică de unt și o ceașcă de apă caldută și sărată puțin. Compunem aluatul, pe urmă îl batem pe scândură, până când se deslipește și de mână și de cârpător. Împărțim acum aluatul în două, îl facem cocurele și-l punem într'un colț al cârpătorului presărând făină și sub iel și peste iel. Acoperim amândouă cocurelele câte cu o cratiță încăl-

zită. Ne spălăm mânilor de aluat, apoi întindem pe o masă o față de masă (mâsai), o presărăm cu puțină făină și dupace a pausat aluatul un pătrar de oară, punem unul din cocurele la mijlocul mesei pregătite, îl întindem cu vergeaua fără a-l apăsa. Când avem o pătură grosioară, o stropim cu unt ori unsoare topită, nu fierbinte. Întindem acum pătura jur împrejur cu amândouă mânilor, până când ie subțire ca o hârtie. Lăsăm apoi să se usuce puțin, în vreme ce pregătim umplutura; culegem apoi cu mâna marginile, învărtindu-le în jurul celor 4 degete dela mâna dreaptă. Punem umplătura dealungul păturii, mai stropim cu puțin unt, ș'apoi învărtim pătura, sau o sucim în formă de sul cu ajutorul feței de masă; punem apoi învărtita într'o tavă unsă, și o coacem. Tot astfel urmăm și cu a doua parte din aluat. Dacă avem o tavă mai mare, putem coace amândouă învărtitele deodată; dacă tava ie mai mică, le coacem pe rând. — Umplătura învărtitei poate fi de zmântână, de brânză de vacă, de mere, de cireșe, de vișine, de urez, griș, și de varză.

### 314—317. Învârtită de zmântână

Facem aluatul de învărtită; dacă nu avem unt, putem să-l înlocuim cu o ceașcă

de lapte căldicel și-i dăm sare. Lucrăm aluatul ca de obicei. Când ie întins pe masă și ie zbicit (svântat), frecăm într'un castron 5 gălbenușuri de ouă cu 4 linguri de zahăr pulverizat, adaugem 5 linguri de zmântână acrișoară, coajă de lămâie rasă, și spuma bătută dela 5 ouă. Această umplătură o împărțim în grosime egală pe pătură, presărăm peste ea puține migdale curățite și pisate ori pezmet, o învărtim apoi ușor și o dăm la copt în tavă unsă, ungând-o și pe deasupra cu unsoare. Când ie rumenă, o scoatem din mașină, o tăiăm bucăți egale și le servim calde presărate cu zahăr cu vanilie.

Putem lua în loc de zmântână acră, jumătate de litru de *spuma de lapte*, atunci punem numai 4 gălbenușuri și albușul nu. Adaugem însă doi pumni de migdale curățite și măcinate și 2 mâni de stafide frumoase. — Nainte de a da la copt învărtita, putem să o tăiăm (după ce ie umplută) în bucăți de 10—15 centimetri de lungi, le sucim la capete ca să nu curgă umplătura din iele, și *le frigem* în unsoare multă și ferbinte. — Învârtita de *brânză de vacă*, se face tot că și cea de zmântână acră, cu deosebire că frecăm  $\frac{1}{4}$  chilograme de brânză de vacă, o trecem prin o sătă rară și o mestecăm la umplătura de zmântână.

## 318—320. Învârtită cu mere etc.

Curățim vro 5—6 mere mai mărișoare și nu de tot dulci, le tăiam felii subțiri, curățim două trei mâni de stafide și pregătim câteva nuci ori migdale măcinate. După ce aluatul de învârtită ie întins și zvântat, îl mai stropim cu unt topit ori cu unsoare. Presărăm zahăr pulverizat și scorțișoară ori vanilie ori coji de lămâie, punem feliile de mere, astfel ca să nu fie la un loc prea multe și la altul prea puține; punem stafidele, aruncăm și nucile ori migdalele peste toată pătura, presărăm din nou zahăr multșor. Învârtim pătura și o dăm la copt după ce am uns-o pe deasupra și am preserat-o cu zahăr mărunț, ca să capete o culoare rumenă. Când umplem învârtita cu cireșe ori cu vișine, adaugem la umplătura de zmântână, poamele fără de sâmburi.

## 321—322. Budincă (Koch)

Orce budincă se poate coace în aburi și și în mașină (Röhre). Când se coace în mașină, se servește de obicei în castronul în care s'a copt. Când se coace în aburi, se restoarnă din vasul în care s'a copt, pe farfuria pe care voim să o servim. Budin-

cele se pot coace și în tavă, atunci se numesc plăcinte. — Când se coace budinca *în aburi*, trebuie pus vasul în care ie budinca, într'alt vas mai mare cu apă feartă grijind ca se nu ajungă apă în budincă. În aburi se coace de comun într'o oară; când ie de jumătate de oară în aburi, pe capacul cu care ie acoperită budinca se pune puțin jăritic (jar) ca prăjitura să se pătrundă cu coptul pe amândouă părțile. — Budincele se pot servi ca assiette și se dau presărate cu zahăr mărunț. Se servesc și ca prăjitură după o friptură, cu șodou de vin, ori de lapte, ori de șocolată, ori cu alte siropuri dulci de poame.

### 323—324. Budincă de migdale (Mandel-Koch)

(I. Secula)

Se freacă într'un castron 6 gălbenușuri de ou cu 6 linguri de zahăr până când sânt ca spuma, se adaug apoi 42 decagrame de migdale curățite și măcinate ori pisate mărunț, coaja rasă dela o lămâie și sucul. Pe urmă se mestecă ușor în ea și spuma dela 6 ouă; se dă la copt într'o formă rotundă unsă cu unt și presărată cu făină; se servă cu șodou de vin ori de zahăr ars.

## 325—328. Budincă de urez (Reis-Koch)

Fierbem în lapte 14 decagrame de urez; când ie moale lăsăm să se recească (cine voește poate să-l și treacă prin sită). Frecăm apoi 6 gălbenușuri cu 14 decagrame de zahăr pulverisat, cu coaja rasă dela o lămâie și cu o bucățică de unt. Le mestecăm în urezul rece, adaugem și spuma dela 6 ouă. Punem budinca într'o formă unsă cu unt și o fierbem un ceas în aburi.

Se poate face și mai complicată, și anume: Dupăce am fiert în lapte ori în spumă de lapte (Obers) 14 decagrame de urez spălat, îl lăsăm să se recească. Frecăm într'un castron 10 decagrame de unt proaspet cu 14 decagrame de zahăr pulverisat, cu 6 gălbenușuri, cu 7 decagrame de migdale curățite și pisate, și cu vanilie pisată trecută prin sită. Toate le mestecăm cu urezul rece, adaugând ușor și spuma dela 4 ouă. Ungem apoi forma cu unt, o presărăm cu pezmet, punem jumătate din budincă, punem un strat de cremă de șocolată (ori dulceață boabe, ori stafide) și apoi cealaltă jumătate din budincă. O lăsăm ca să se coacă încet un ceas întreg.

## 329. Șodou de vin

(I. secula)

6 galbenușuri se mestecă puțin cu un

păhar de vin bun, în care am pus a treia parte de apă,  $\frac{1}{4}$  chilogram de zahăr bucățele se pune să se topească în vinul cu ouă, se bate bine până ie rece și se face spumă, apoi se pune la foc repede și se bate până începe să fearbă; când ie gros, se varsă peste budincă și se servește.

### 330—331. Alt șodou de vin

Punem într'o oală, curată și cu emailul întreg, 12 gălbenușuri de ou  $\frac{1}{2}$  chilogram de zahăr pulverisat, le frecăm bine, pe urmă adaugem trei păhare de vin alb și jumătate păhar de apă, câteva bucăți de coajă de lămâie. Mestecăm mereu cu lemnul făcut pentru acest scop (Sprudel), îl punem la foc repede bătând mereu până când se îngroșă, și când s'a rădicat de ie încă odată așa de mult ca și când l-am pus la foc și când ferbe, îl vărsăm peste budincă, ori peste biscuite.

### 332—333. Șodou de lapte

Frecăm 6 gălbenușuri cu 6 linguri de zahăr pulverisat, adaugem tot câte nițel  $\frac{1}{2}$  litru de lapte (ori soboră), și când s'a compus un sos din lapte și ou, punem o bu-

cată întreagă de vanilie. Mestecăm șodoul fără întrerupere la foc nu prea tare, până când se îngroașă. Când îl servim, scoatem vanilia din iel și-l dăm sau cald cu budince, bișcoturi, sau rece cu găluște de spumă de ou fert în lapte.

Acest șodou cere multă grijă, căci foarte ușor se face brânzos. Nu trebuie fiert prea mult, și se mestecă mereu.

### 334. Șodou de zahăr ars

Prăjim într'o oală 4 decagrame de zahăr pisat. Când ie galben ca aurul, îl stângem cu o ceașcă de apă (ori lapte) călduță și-l lăsăm la marginea mașinei, ca să se topească, mestecând câte-odată să nu se prindă de fundul oalei. Batem apoi 4 galbenușuri cu 4 decagrame de zahăr mărunț, mestecăm în iele un păhar de lapte dulce, le adaugem în oala cu zahărul ars. Punem oala pe foc repede și batem șodoul până se îngroașă, se poate adauge și o linguriță de rom. Îl servim vărsat cunună în jurul unei budince.

### 335—337. Șodouri diferite

Se freacă 6 gălbenușuri cu 6 lingurițe de zahăr mărunț, se adauge 3 $\frac{1}{2}$  decilitre de



*sirop de smeură*, și se bate la foc repede ca și alte șodouri.

În locul siropului se pot pune diferite gusturi de *licheruri*.

Din *ceai cu rom* se pregătește șodoul de puncti.

### 338. Aluat cu unt (Blätterteig)

Se pregătește totdeauna la loc rece, de comun în pivniță sau într'o cămară recoroasă, nu în bucătărie. Pregătim pe cârpător jumătate chilogram de făină albă, împărțim făina în două, jumătate o punem la o parte, și jumătate o mestecăm, mai bine zis o batem, cu vergeaua cu jumătate chilogram de unt proaspăt și rece; îi dăm untului cu făină patrată și-l acoperim. Din făina rămasă facem un aluat cu apă rece sărată, îl împăturăm și-l acoperim cu un servet. După un sfert de oră, întindem aluatul, întindem și untul, apoi împăturăm aluatul, astfel ca untul să fie la mijloc. Urmează o pauză de 3 sferturi de oră, după care se întinde ear aluatul de-alungul și se împătură, ca și mai nainte; după alte 3 sferturi se întinde aluatul de-a latul, se împătură și urmează earăș o pauză de 3 sferturi de oră. A treia oră se întinde aluatul de-a lungul, se împătură și se lasă la odihnă

alte 3 sferturi. Când îl întindem a patra oară, să fie gros sau ca muchea unui cuțit (pentru pasteturi, hașeuri mici), sau de grosimea unui deget. Se taie cu cuțit roșit în foc bucăți pătrate. Se coace pe o tavă umezită cu apă rece.

### 339. Aluat cu unt (Butterteig)

Se face pe cârpător un aluat din  $\frac{1}{4}$  chilogram de făină, 2 linguri de zmântână, un ou întreg, o lingură de vin alb și puțină apă rece sărată. Se bate bine, până când face beșici, atunci i se dă formă de pânișoară, se acopere cu un servet și se lasă se odihnească. Peste o jumătate de oră aluatul trebuie întins, până când ie ca muchea cuțitului de gros, se ia  $\frac{1}{4}$  chilogram de unt proaspăt (fără de zăr), se întinde subțire și se pune peste aluatul dintâi; acum se împătură întreg aluatul în 4, apoi în 8, ca un servet, se întinde apoi din nou cu vergeaua presărând puțină câte puțină făină, ca să nu se lipească nici de cârpător, nici de vergea; se împătură apoi din nou ca și mai nainte. Întinsul și împăturatul se repetază de 4 ori în interval de jumătate de ceas. Când se coace, se poate tăia și umplea în diferite chipuri. Se taie cu un cuțit

roșit în foc bucățele pătrate, care se ung cu albuș de ou și se presară cu migdale curățite și tăiate mărunț mestecate cu zahăr pulverisat. Cu aluatul fără zahăr se pot garnisi fripturi cu sos, mușchi, iepure etc.

### 340—341. Prăjitură pripită

(Ana Hodoș)

La prăjitura aceasta, avem să măsurăm foarte exact, și să lucrăm numai cu cuțitul, fără a o atinge cu mâna. Cernem pe cârpător  $\frac{1}{4}$  chilogram de făină albă de cea mai fină, o mestecăm cu  $\frac{1}{4}$  chilogram de unt proaspăt, cu ajutorul cuțitului la un loc rece. Facem, tot cu cuțitul, la mijloc un loc în care punem 2 galbenușuri de ou, două linguri mari de zmântână acrișoară, puțină sare, puțină peatră acră pulverisată, și un păhărel de rom (ori rachiu bun.) Se mestecă repede cu cuțitul, până se compune aluatul presărând mereu făină, ca să nu se lipească de cârpător; dacă se pare într'o parte încă multă făina, tot cu ajutorul cuțitului mutăm aluatul ca să culeagă făina, lăsând numai atâta câtă ne trebuie ca să nu se lipească aluatul. Îl întindem cu vergeaua (sucitorul), apoi îl împăturăm cu ajutorul cuțitului de două trei ori, și ear îl întindem, (lucrăm tare repede), când are apoi aluatul formă de o

pătură cât de cât rotundă, și ie de grosimea unei dungi de cuțit, înferbântăm în foc un alt cuțit, și cu iel roșu tăiam pătura în bucăți cadrate. Punem cu o linguriță dulceață (marmeladă) puțină pe fiecare bucățică, îndoim cu cuțitul bucățica în două și tot cu cuțitul ridicăm bucățelele de pe cârpător și le punem rărute pe o tavă, ș'apoi le dăm la mașina (Röhre) fierbinte. Numai dacă ie focul iute cresc frumos. — Când nu voim să le umplem cu dulceață, le putem lăsa pătrate, atunci le ungem numai cu albuș de ou (dar la margini să nu ajungă albușul) și le presărăm cu migdale curățite și pisate, mestecate cu zahăr pulverisat.

### 342—343. Crème pittah și crema

Se pun 35 decagrame făină albă pe scândură de tăieței. Făina se împarte în trei părțicele egale. O jumătate din o părțică se pune la o parte, ca să presărăm cu ea la trebuință. Dintr'o părțică și jumătate se formează aluatul următor: Dupăce se face un loc în mijloc, punem un ou întreg, un gălbenuș, ceva sare, o linguriță de rom sau spirt, sucul dela jumătate de lămâie, un vârful de cuțit de peatră acră, pe urmă nițică apă rece, din aceste se compune un aluat ușor. Dacă ie compus, se lasă puțin să stea. Acum

se ia a treia parte din făină și 30 decagrame unt proaspăt și gras, se formează repede cu mâna un aluat. Cu sucitorul se întinde aluatul cu unt, iar cel dintâi se bate cu sucitorul, până s'a întins deajuns; cel cu unt vine pus pe celalalt și împăturat. Tot la jumătate de oră repetat, de trei ori se bate și împătură și se lasă acoperit cu un servet la loc recoros. Când voim să-l coacem, tăiam aluatul în două părți egale, una o batem cu sucitorul până s'a întins de are grosimea unei dungi de cuțit, o punem pe tipsia întoarsă și o coacem la foc bunicel până se rumenește puțin, când ie gata o resturnăm pe o scândură curată. Cu a doua parte se face asemenea.

Dupăce s'a răcit, se umple cu următoarea cremă :

Într'o oală curată se pun șasă gălbenușuri, două linguri de făină, 14 decagrame zahăr mărunț cu o bucățică de vanilie și se freacă binișor, pe urmă se adauge  $3\frac{1}{2}$  decilitre de lapte dulce și fiert, se mestecă în continuu în vreme ce fierbe până se îngroașă; când ie destul de groasă crema, o trecem prin o sătă și o punem la răceală. Când ie rece, se umple pittah de mai sus.





## VII. Torte

### 344. Notițe generale

Dacă voim să pregătim torte ușoare, spumoase și să crească frumos, urmăm astfel: Luăm totdeauna mai mult albuș de ou decât gălbenuș. Batem întâi spumă din albuș. În gălbenușele, frecate câteva minute singure și nu cu zahărul, trecem ușor cu vârful lingurii spuma tare de ou. Făina și zahărul se trece în aluat prin sită și în cantități mici. În tava, în care coacem torte, punem pe fund hârtie curată albă, punem aluatul egal de gros pretutindenea.

Focul să fie bun, când dăm torte la copt, ca să crească aluatul îndată. Grijim să nu ardă. Când se rumenește torta, focul poate să fie mai domol, însă nu slab de tot, atunci cade torta. Când credem că torta ie coaptă,

încercăm cu o undrea împunsă la mijlocul tortei; dacă scoatem undrea uscată din tortă, aceasta ie gata. Torta coaptă o deslipim cu un cuțit de marginile formei și o resturnăm pe o sită. Umezim hârtia de pe fundul tortei cu o cârpă udă și după un minut hârtia se deslipește ușor. La nici o tortă să nu alegem numai ouă mari, ori numai de cele mici. Ouăle trebuie să aibă diferite mărimi; ear dacă din întâmplare avem numai ouă mari luăm cu unul mai puțin de cât spune rețeta; ear dacă-s mai mici, se ia cu un ou mai mult decât ie arătat.

### 345. Tortă cu gust de roză

Frecăm într'un castron 7 gălbenușe, adaugem mai mult tăind decât mestecând cu vârful lingurii spuma tare dela 8 albușuri de ou. Adaugem puțină coajă rasă de lămâie și o lingură de suc de lămâie. Treccem în aluat prin sită 16 decagrame zahăr mărunț și 16 deca făină. Punem aluatul într'o formă pe fundul căreia am pus hârtie curată și-l coacem la foc bun. Când ie copt îl resturnăm pe sită, depărtăm hârtia și lăsăm torta să se răcească. După ce s'a răcit, frecăm jumătate albuș de ou cu un păhărel de zahăr cernut, câteva picături de suc de

lămâie și o picătură de oleu de roză. Ungem torta cu glazura aceasta și o dăm la mașină nu prea ferbinte, ca să se usuce.

### 346. Torta Sacher

16 decagrame unt proaspet se freacă într'un castron cu o lingură curată de lemn, apoi se freacă ear timp de jumătate de oră cu 16 deca șocolată încălzită dintâi pe hârtie ca să fie moale. 6 gălbenușe se adaog pe rând, 16 decagrame zahăr mărunț, 16 decagrame făină albă și uscată. La urmă se trece ușor în aluat spuma bătută bine din 6 ouă și sucii stors dela o lămâie. Se coace la mașină într'o formă de tortă cupțușită cu hârtie albă. Focul să nu fie prea mare, și torta să nu se miște până după un sfert de oră. Dacă s'a copt și s'a răcit, se acopere cu gheață de șocolată.

### 347. Tortă de alune

(Ada Bălaș)

$\frac{1}{4}$  chilograme de alune pisate mărunț (ori măcinate) și  $\frac{1}{4}$  chilogram de zahăr mărunț se pun într'un blid curat, 3 ouă întregi se mestecă cu zahărul și alunele timp de



$\frac{1}{2}$  oară. (Se mestecă foarte greu). Pe urmă se împarte în două părți egale, și se coace încet una după alta în două forme; când sânt coapte, se umplu cu marmeladă și se pun peste olaltă.

### 348. Tortă de nuci

(Ada Bălaș)

6 galbenușuri și  $\frac{1}{8}$  chilogram de zahăr pisat se mestecă până se face ca spuma, după aceea se adaugă  $\frac{1}{8}$  chilogram de nuci măcinate ori pisate, și o tăbliță de șocolată rasă. Se bate bine spuma dela cele 6 ouă și se adaugă; pe urmă se pune o lingură de pezmet udat cu o lingură de rom. Forma rotundă trebuie unsă cu nițel unt proaspăt și presărată cu făină, care se scutură ca să nu rămână prea groasă. Aluatul se coace la foc bun. Când ie rece de tot, se taie.

### 349. Tortă de castane

16 decagrame de castane fierte, curățite și tăiate mărunț, 16 decagrame migdale necurățite și tăiate mărunț și 6 decagrame de chitră (Zitronat) asemenea tăiată mărunț, le frecăm cu 8 galbenușuri, 40 deca-

grame zahăr mărunț și puțină vanilie. Toate le frecăm tot într'o parte, jumătate de oară. După aceea adăugăm spuma bătută dela 7 ouă. Această compoziție o coacem frumos într'o formă unsă cu unt și presărată cu făină. Când ie rece torta, o tăiam de-a latul în două și o umplem cu spumă de lapte îndulcită și mestecată cu castane fierte și tăiate mărunț. Și pe deasupra garnisim tortia cu spumă și cu castane tăiate în două și zaharisite.

### 350. Tortă popească (Bischofsbröt)

(Ada Bălaș)

Într'un castron curat se mestecă cu o lingură de lemn  $\frac{1}{8}$  chilogram de zahăr mărunț cu 5 gălbenușuri până se face spumă,  $\frac{1}{8}$  chilogram de migdale opărite, curățite și jumătate din iele tăiate lungăreț, ear jumătate măcinate, se mestecă în castronul cu ouăle și zahărul; se mai adaug  $\frac{1}{8}$  chilogram de șocolată tăiată bucățele, sucul dela jumătate de lămâie și coaja rasă, chitră (Zitronat) de 10 crețari tăiată bucățele, o linguriță de rom, cu care udăm o lingură pe pezmet. Albușul bătut spumă dela cele 5 galbenușuri se mestecă în castron și pe urmă 3 linguri de făină albă. Tava lată tre-

bue unsă cu unt ori unsoare curată și presărată cu făină. Se dă la copt. O tăiam felii subțiri, când ie de tot rece.

### 351. Tortă fără ouă

Frecăm, până ie ca spuma, 14 decagrame de unt proaspăt, punem o lingură de apă, sucul și coaja dela o lămâie, 14 decagrame de migdale curățite și măcinate, 14 decagrame de zahăr pulverizat. Dacă sânt frecate bine toate, mai adaogem 14 decagrame de făină. Ungem cu unt ori unsoare o formă de tortă, punem preparația în ea, și o coacem la foc lin.

### 352. Tortă Doboș

Frecăm jumătate de oară 5 gălbenușuri cu 14 decagrame zahăr pisat, adaogem spuma dela 5 albușuri și 5 lingurițe de făină. Ungem un model de tortă cu unt, îl presărăm cu făină și coacem câte puțin din compoziția preparată, astfel ca să fie pătura groasă ca dunga unui cuțit; când pătura ie coaptă, o resturnăm pe o scândură curată, ear cu restul preparației de mai sus, urmăm întocmai, până când avem 7—8 pături. Între

pături punem următoarea cremă: Două gălbenușuri le frecăm cu 20 decagrame zahăr pulverizat, adaogem 2 batoane de șocolată (rasă), punem  $\frac{1}{4}$  chilogram de unt proaspăt. Crema o punem cu vasul într'alt vas cu apă feartă, o ferbem în aburi meste-când mereu, dup'aceea o luăm din aburi și o punem cu vas cu tot într'un vas cu apă rece și frecăm până s'a răcit. Dupăce am uns toate păturile cu cremă, le așezăm peste olaltă, ear pe pătură de-asupra care nu ie cu cremă o ungem cu trei linguri de zahăr prăjit. O ungem cu un cuțit înmoiat în apă rece.

### 353—354. Tortă de migdale cu cremă franțozască

Frecăm 5 gălbenușuri de ou cu 14 decagrame zahăr pulverizat, adaogem 14 decagrame de migdale curățite și măcinate, suc și coajă de lămâie și la urmă spuma bătută din 5 albușuri. Din această compoziție coacem într'o formă de tortă unsă cu unt și presărată cu făină, 4 sau 5 pături de aluat. (După fiecare pătură se unge din nou forma și se presară cu făină). Când sânt coapte toate păturile, le umplem cu următoarea cremă:

Batem într'o cratiță curată 10 gălbenușuri, le frecăm la foc cu 18 decagrame

zahăr pulverisat și vanilie. Adaogem  $3\frac{1}{2}$  decilitre de spumă de lapte, un păhărel de rom și 5 tăblițe de gelatină disolvată. Când ie destul de groasă crema, o lăsăm să se recească. Batem apoi  $3\frac{1}{2}$  decil. spumă de lapte, o mestecăm în crema rece, împreună cu boabe de dulceață tăiate bucăți cubice; umplem torta cu cremă și o punem în gheață.

### 355—356. Tortă de nuci cu cremă

5 gălbenușuri, 14 decagrame zahăr pulverisat,  $3\frac{1}{2}$  decilitre nuci măcinate și 3 ouă întregi se mestecă  $\frac{1}{2}$  de oară. La urmă se pune o linguriță de pezmet și dela 4 ouă albușul bătut spumă. Acest aluat se împarte în două părți egale și fiecare parte se coace separat. Când s'au copt și s'au recit ambele părți, se umplu cu următoarea cremă:

14 decagrame de zahăr,  $3\frac{1}{2}$  decilitre de nuci măcinate și 5 linguri de spumă de lapte se mestecă și se trec prin sită, se umple cu cremă torta, ear pe deasupra se gătește cu spumă de lapte îndulcită. Torta trebuie ținută la loc rece, până când se servește.

### 357—358. Tortă de alune cu cremă

La 5 gălbenușuri se iau 5 linguri de zahăr mărunț și se freacă bine, pe urmă se

adaog 10 decagrame alune măcinate, o lingură de pezmet și spumă dela cele 5 ouă. Se unge tava cu unt proaspet și se presară cu pezmet, și se dă torta la copt. Când ie coaptă și răcită, o umplem cu următoarea cremă: Două batoane de șocolată rasă, 4 gălbenușuri, 3 linguri de zahăr, o lingură de făină trebuie mestecate bine, apoi puțină cafea neagră și trei linguri de lapte; ear vasul în care sânt, îl punem într'alt vas mai mare în care fierbe apă. Mestecăm cu grijă crema, până când se îngroașă, punem nițel unt dulce, îl mestecăm și lăsăm crema să se recească.

### 359. Tortă de puncii

$\frac{1}{4}$  chilogram zahăr pisat se freacă într'un castron bine cu 14 gălbenușe, se adaug 16 decagrame făină, și la urmă spuma bătută din 10 albușe. Din aluatul acesta se coc două pături subțiri într'o formă de tortă, pe fundul căreia s'a pus hârtie curată albă. Aluatul rămas se împarte în trei părți egale. O parte se coace ear ca și celelalte, a doua parte se colorează cu două batoane șocolată rasă ș'apoi se coace, a treia parte se colorează roza cu puțin alkermes ori cu cochennille. Dupăce sânt coapte toate păturile, cele trei din urmă se taie bucățele pătrate și se așează într'un castron. Se fierbe apoi un pă-

har de apă cu 10 decagrame zahăr, și când clocotește se adaog două linguri de povidlă de caise, se lasă ca să dea undă, se ia la o parte ca să se recească. Când ie recorit siropul, se adaug 3—4 linguri de rom. Cu siropul astfel pregătit se varsă bucățelele tăiate și puse în castron, se mestecă ușor împreună. Se ung pe urmă păturile cele două coapte dintâi, pe o lature cu povidlă de caise, dar foarte subțire, se așează pe o tavă pătura dintâi cu partea unsă deasupra, peste aceasta vin bucățele umezite îndesate bine și acoperite cu a doua pătură, însă ca și cea dintâi, cu povidla pe bucățele. Se apasă bine, apoi i se face glazură cu rom și colorată puțin ca să fie roza.

### 360. Tortă albă de Linz

Topim puțin 56 decagrame de unt proaspet și-l frecăm un ceas și jumătate. Dacă n'o frecăm atâta, torta nu reușește. Adaogem 21 decagrame zahăr pisat mai mare, și pe urmă 70 deca făină fină și uscată. Punem hârtie albă într'un model de tortă, și peste ea jumătate din aluat, pe care îl ungem cu marmeladă (povidlă), ș'apoi punem a doua parte din aluat. De asupra facem împunsături cu o furculiță ori cu un cuțit crestă, ca se fie un fel de găteală pe de

asupra tortei. Torta se coace încet, ca să nu se rumenească. Se servește presărată cu zahăr.

### 361. Tortă brună de Linz

Lucrăm pe cârpător un aluat din 32 deca unt, 32 deca făină neagră, care le frecăm împreună, adaogem 32 deca migdale necurățite și macinate și 24 deca zahăr mărunț, puțină scorțișoară și foarte puțină sare. După ce le-am compus, facem la mijloc un loc în care punem 4 gălbenușuri. Frământăm aluatul cu ouăle și lăsăm se odihnească jumătate de oară. Punem hârtie albă pe fundul unei model de tortă, apoi întindem aluatul ca să fie de un deget de gros, îl punem în modelul cu hârtie. Din aluatul rămas sucim forme de bețișoare, care le aranjăm pe tortă ca și niște gratii; punem și jur împrejur din aluat ca și un brâu. Torta pregătită astfel se unge cu ou și se coace în mașină  $\frac{3}{4}$  de oară. După ce s'a copt și s'a recit, ungem locul dintre gratii cu dulceață de care voim.

### 362. Glazură de șocolată

Pentru acoperitul unei torte se iau 15 decagrame zahăr, care se leagă cu puțină



apă, 3 batoane de șocolată, se pune pe o hârtie în mașină până se înmoaie, apoi se scoate dela mașină, se frământă cu o lingură pe hârtie și la urmă se adaoge la zahărul legat și aproape recit. Torta se unge cu un cuțit lat și se lasă să se usuce în mașina puțin caldă.

### 363. Glazură albă

Frecăm  $\frac{1}{4}$  de oră 2 albușuri cu 125 grame de zahăr pisat și cernut prin o sită deasă. La urmă se adaoge sucul dela jumătate de lămâie, se mai freacă puțin și se acopere prăjitura sau torta. — Putem da gusturi diferite, adaogând rom sau esențe.

### 364—367. Glazură colorată

Glasura albă o colorăm roșă cu puțin alchermes sau cochenille, galbină cu zahăr de portocală, verde cu suc stors din spanac fiert. De cafea o facem, dacă îi adaogem o lingură de cafea neagră foarte tare.

### 368. Glazură de lămâie

Frecăm o lămâie pe o bucată de zahăr. Lăsăm să se uște puțin, apoi radem cu un

cuțit partea galbenă de pe zahăr și o topim în puțină apă caldută. Adaogem sucul dela jumătate lămâie și 20 decagrame zahăr cernut. Le frecăm bine toate împreună; și dacă ie destul de deasă glazura, ungem torta cu un cuțit și o punem să se usuce.

### 369. Bișcoturi

Batem spuma dela 6 ouă, îi adaogem unul câte unul 6 gălbenușe, 28 decagrame zahăr frecat pe coajă de lămâie și pisat, și la urmă de tot cernem în aluatul acesta 19 decagrame făină fină mestecând ușor. Din acest aluat umplem un cornet de hârtie sau un săculeț de pânză, pregătit pentru scopul acesta la fund cu o țeve ca și o tumbuliță cu care se fac cărnățiii. Punem pe o tavă hârtie curată și pe aceasta formăm bișcoturile, lăsând prin țeve întâi mai mult aluat, la mijloc mișcând sacul facem bișcotele mai subțiri, la urmă le isprăvim mai groase apăsând aluat mai mult, întocmai ca și la început. Când sânt bișcoturile pe hârtie, presărăm peste iele zahăr cernut prin sită deasă cât de mult, apoi le dăm la copt. Trebuie să rămână de culoare deschisă și după copt. Dacă s'au recit cu hârtie cu tot, udăm dosul hârtiei cu o cârpă udă și după câteva minute

se deslipesc frumos bișcoturile. Se păstrează în cutii la cămară.

### 370. Bișcoturi

Batem într'o căldărușă de spumă, care o ținem cu fundul în apă feartă, 6 ouă întregi cu 14 decagrame zahăr pisat cu gust de vanilie ori de lămâie ori de portocală. Când s'au încălzit bine cele din căldărușă, le luăm dela foc și după ce s'au recit, trecem în iele ușor 14 decagrame de făină. Coptul urmează ca și la alte bișcoturi; dacă voim, putem să coacem aluatul întreg în tavă cuptușită cu hârtie. Apoi se taie și se servește rece.

### 371. Buline (Hohlippe)

Se face un scrob gros ca și pentru clătite, din 4 ouă întregi, 8 decagrame zahăr cu gust de lămâie, 25 decagrame făină fină și 1 litru de lapte. După ce ie lucrat bine scrobul, se coace într'o tingire cu capac (tingire de buline) astfel: Tingirea se unge cu unt proaspăt ori cu o bucățică de slănină și se înfierbântă pe flacără ca și cea de clătite. Se pune la mijlocul iei o lingură din

scrob, se întinde pe tingire, apoi se închide cu grijă; se întoarce tingirea la flacără cu partea cealaltă, apoi ear cu cealaltă lature. Dacă curge scrob pe margini, trebuie tăiat cu un cuțit. Dupăce s'au copt 3—4 buline, se unge tingirea din nou și se înfierbintă. Cum se coace câte o bulină, caldă o înfășurăm pe coada unei linguri curate de lemn, ca să aibă formă sucită. Dacă voim să le rămână forma lată, punem peste iele calde un capac ș'apoi reci vor fi late și aspre. Se fac și împăturate în 4 ca și un servet, dacă se apasă calde cu un capac. — În scrob putem pune și scorțișoară, vanilie, coji de portocală etc.

### 372. Covrigei cu unt

Din 42 decagrame de făină, 28 decagrame de unt proaspăt, 14 decagrame zahăr pisat și puțin suc de lămâie, din trei gălbenușuri și un ou întreg se face pe scândura de tăieței un aluat. Dacă ie compus, tăiam din iel bucățele mărunte tot de mărimea unei nuci. Fiecare din bucățele trebuie sucită cu mâna pe scândură, până când ie lungă de 18—20 de centimetri, atunci luăm amândouă capetele și le punem și apăsăm cu degetul cel din dreapta la stânga și cel din

stânga la dreaptă, lăsând puțin loc gol la mijloc ca să se formeze covrigeii. Când sânt toți gata, îi ungem cu albuș de ou și îi presărăm cu zahăr pisat mărișor ca grișul. Pe urmă îi coacem, să aibă culoare galbenă. — Se pot păstra și săptămâni.

### 373. Turtă de fructe (Kletzenbrod)

(Livia Vuia)

Jumătate chilogram de smochine,  $\frac{1}{2}$  chilo de curmale (Datteln),  $\frac{1}{2}$  chilo nuci,  $\frac{1}{2}$  chilo prune uscate, apoi  $\frac{1}{2}$  chilo pere uscate, apoi un pătrar de chilogram de migdale,  $\frac{1}{4}$  chilogram de alune,  $\frac{1}{4}$  chilo de stafide mari, 14 decagrame prune curățite și uscate, 14 decagrame chitră (Zitronat), 14 decagrame coji de portocale zaharisite, 14 decagrame struguri negri, câteva fructe din compot și puțin caș de gutui, — toate cele înșirate trebuie tăiate mărunț, afară de nuci. Se varsă peste toate  $3\frac{1}{2}$  decilitre de suc de compot, un păhar de rom și un păhar de vin roșu. Astfel se țin acoperite 1—2 zile. Se freacă apoi  $\frac{1}{4}$  de chilogram de zahăr cu 7 gălbenușuri și un ou întreg, 3 tăblițe de șocolată rasă, cu 14 decagrame făină și li se adaogă și spuma dela 7 ouă. Toate se adaogă la fructele preparate și se lasă ca să odih-

nească, până se pregătește următorul aluat: Drojii de patru crețari disolvate în puțin lapte se bat cu 7 decilitre de făină, 12 decagrame unt, 2 linguri de zahăr, 4 gălbenușuri și 4 linguri de zmântână, se face un aluat mai vârtos decât cel de învârtită. Din aluatul acesta se fac 10 turtițe, care se întind subțire, se umplu cu fructele preparate, li se dă formă lungăreață de pâne (Wecken) și se coc încet. Turta se poate păstra săptămâni întregi. Se servă tăiată felii subțiri.

### 374. Felioare de migdale

Sfărmăm 20 decagrame unt cu 25 decagrame făină, adăugăm 5 decagrame zahăr mărunț, 5 galbenușe de ouă rescoapte și strivite, și 8 decagrame de migdale prăjite și pisate. Aluatul pregătit din cele înșirate, se întinde, se dă la copt într'o tavă. Se presară pe deasupra cu migdale prăjite și pisate. Când ie caldă prăjitura, se taie din ea felii lungi și înguste.

### 375. Bezele

2 decilitre de spumă de lapte bine bătută, se mestecă cu  $\frac{1}{3}$  chilogram de făină,  $\frac{1}{4}$  chilogram de zahăr pulverisat, vanilie

multișoară și spuma bătută din 7 albușuri de ouă. Ungem o tavă cu unt, și cu o linguriță de cafea punem mici grămezi din compoziția de mai sus, grijind ca să nu fie prea aproape unele de altele. Focul să fie bun și să le prindă iute, când le dăm la copt.

### 376. Bezele de alune

Se bate spumă din 3 albușuri, se mestecă cu 14 decagrame zahăr pisat, cu coaja rasă dela două lămâi, cu 14 decagrame alune măcinate ori pisate, la urmă se mai adaoge un albuș de ou și două mâni de firmituri. Se unge o tavă cu ceară albă ori cu unt, se înfăinează, și se pun pe ea mici grămezi din aluatul cu alune, lăsând loc gol între iele, ca să poată crește. În vârful fiecăreia se pune jumătate de alună.

### 377. Bezele în formă de nuci

(Amalia Lazici)

Ne trebuie o formă săpată în lemn, lucrată de strungar (Drechsler). La un capăt al lemnului ie forma externă a unei jumătăți de nuci, la alt capăt ie săpată forma sâmburelui de nucă tăiat în două.

Frecăm într'un castron 14 decagrame zahăr pulverizat cu gust de vanilie și cu 2 gălbenușuri; când ie spumos, adaogem 14 decagrame migdale curățite și măcinate. Din aluatul compus și pus pe o scândură scoatem cu forma 18 jumătăți de sâmburi de nucă. În aluatul rămas adaogem un baton de șocolată rasă. Scoatem din iel 18 jumătăți de forme de găoci de nucă. Lipim cu albuș de ou o parte galbină și una brună, ș'apoi sânt gată. Nu se dau la copt.

### 378. Indiane (Indianer Krapfen)

Cântărim 4 ouă, și luăm tot atâta zahăr pisat, și făină în aceeaș cantitate. Frecăm zahărul cu gălbenușele jumătate de oară, adaogem făina și pe urmă albușul bătut spumă dela cele 4 ouă. Pregătim o tavă cu hârtie albă, ca și la bișcoturi, apăsăm pe ea prin cornet sau prin săculeț cu țeve, gogosi de mărime egală lăsând loc gol între iele. Îi coacem ca și bișcoturile, și dupăce s'au recit, îi culegem de pe hârtia care am umezit-o pe dos. Scobim cu un cuțitaș ascuțit partea lată a indianelor, ear partea rotundă deasupra o ungem cu glazură de șocolată. Când sânt pregătite toate indianele, le umplem cu spumă de lapte îndulcită bine cu zahăr cu vanilie.



Punem două indiane la olaltă, și le aranjăm în coșulețe de hârtie preparate pentru scopul acesta. — Cu spuma de lapte se umplu numai atunci când se servesc, neumplute se pot păstra în cutii timp mai îndelungat, spuma de lapte de azi pe mâne se acrește.

### 379. Bomboane gustuoase

Jumătate chilogram de zahăr fin tăiat bucățele, se varsă cu un păhar de apă, se scurge apoi apa de pe iel și se dă la foc, ca să se lege. Când credem că ie legat destul, încercăm cu un bețicaș de lemn, care îl înmoiăm în zahărul legat. Dacă zahărul ce s'a lipit pe bețicaș după-ce s'a recit, se sfarmă, ie legat deajuns. Stoarcem sucul dela o jumătate de lămâie, cu care să dea zahărul odată undă și se adaog câteva picături de eter, de ananas ori de fragi. Zahărul se varsă apoi pe o tavă de marmoră ori de porțelan, și când ie rece de jumătate, se taie cu un cuțit bucățele cubice. Dupăce s'au recit bucățelele, se pot desface unele de altele și se păstrează în sticle, ori se pache-tează în hârtii subțiri și colorate, pe urmă se așează în cutii și se țin la loc uscat.





## VIII. Creme, Parfait-uri

### 380. Cremă albă de vanilie

20 grame gelatină (clei de morun) disolvată în apă caldă și stecurată prin sită se freacă cu 187 grame zahăr cu vanilie pisat și cernut. Apoi se adaugă  $\frac{1}{2}$  litru spumă de lapte bătută. Se umple apoi cu crema aceasta o formă unsă cu unt de migdale, și se dă la loc rece, ori la gheață, ca să se închege. Când o servim, înmoiăm forma cu fundul în apă caldă, o ștergem, și returnăm crema pe o farfurie de sticlă.

### 381. Cremă de șocolată

(Cornelia Hodoș)

Se pune la foc  $3\frac{1}{2}$  decilitre de lapte bun; când începe să fearbă, punem 4 găl-

benuse de ou și mestecăm mereu până începe a se îngroșa. Atunci punem zahăr și vanilie cât voim și două batoane de șocolată. După ce s'a îngroșat, se ia dela foc și se pune la răceală. Luăm 7 foi de gelatină și le punem să fearbă în puțină apă. Când s'a răcit laptele cu șocolata, se mestecă gelatina în iel, și toate la olaltă se strecură prin sită. Se pune din nou la răceală, și când începe să se îngroașe, se strecură earăș prin sită și i se adaoge mestecând spuma dela cele 4 ouă, (ori mai bine spumă de lapte). Udăm acum forma, în care voim să așezăm crema și o punem la răceală. Se poate pregăti și din cantitatea luată îndoit.

### 382. Cremă de cafea

Fierbem o ceașcă și jumătate de cafea neagră foarte tare, în care nu am adaos nici Frank, nici altfel de surogat, disolvăm 30 grame de gelatină albă într'o ceașcă de apă feartă și o strecurăm printr'un tifon, o mestecăm pe urmă în cafeaua cea neagră, și o lăsăm la răceală. Batem acum un litru de cremă de lapte, să fie spuma tare, și încetul cu încetul adaogem cafeaua cea neagră. Punem crema într'un vas de sticlă, și la gheață. Dacă voim s'o punem în model

de tinichea, forma trebuie unsă cu unt de migdale nainte de a pune crema, pentru ca să se poată resturna frumos pe farfurie, când vrem s'o servim.

### 383—384. Cremă de cafea în cești

Batem 4 gălbenușe în  $\frac{3}{4}$  litru cremă de lapte cu 5 linguri zahăr pisat și jumătate ceașcă de cafea neagra foarte tare. Dacă le-am bătut încet jumătate de oră cu o lingură, trecem crema printr'un tifon în pahare sau cești, care le acoperim cu capacuri. Așezăm ceștile într'un vas cu apă rece și le punem să fearbă încet. (Apă să nu fie prea multă în vasul în care punem ceștile, numai până la mijlocul ceștilor ori a paharelor.) După ce au fiert jumătate de oră, se scot ceștile sau paharele din apă, se șterg și se pun la loc rece. Se servesc în cești și cu buline (Hohlippen).

Din șocolată se pregătește tot astfel de cremă, dar în loc de cafea neagră se iau 3 batoane de șocolată disolvată în puțin lapte, și i se dă zahăr mai puțin.

### 385. Cremă de portocale

Coaja rasă dela 6 portocale se pune la foc cu 1 litru de lapte, 70 decagrame zahăr

pisat și 12 grame gelatină. După ce au fiert lin și mestecat împreună, se strecură și se recorește puțin, apoi se bat 8 gălbenușuri în laptele preparat, se dă crema din nou la foc lin, și când se îngroașe se strecură și se pune în formă unsă și la gheață. Se pregătește și astfel: 3 portocale curățite și fierte, se despică, li se scoate miezul, care se freacă într'un castron cu 5—6 linguri de zahăr cu gust de portocală, 10 grame gelatină dizolvată întâi în apă rece, apoi încălzită puțin ca să fie bine topită, și 3 $\frac{1}{2}$  decilitre spumă de lapte bătută, se mestecă toate împreună. Se unge o formă frumoasă cu unt de migdale, se pune crema în ea și se dă la gheață. Când se servește, se ține forma un minut în apă caldă, apoi se restoarnă pe o farfurie de sticlă.

### 386—387. Cremă olandeză

Frecăm 10 galbenușuri adaogând mereu zahăr pulverizat, până când ie vârtoasă crema ca o maioneză. Punem cu încetul arac ori cognac cât voim și 3 $\frac{1}{2}$  decilitru de spumă de lapte bătută. Adaogem și coaja rasă dela o lămâie. Crema o așezăm frumos pe o farfurie lată. Jur împrejur o garnisim cu spumă de ou bine îndulcită. Se poate pune crema

și în pahare și spuma de ou de asupra. Trebuie ținută în gheață, până când se servește.

Crema se servește cu mici tăblițe de Berlin, care se prepară astfel: Frecăm pe cârpător 28 decagrame de unt proaspăt, 245 grame zahăr pulverizat, 7 galbenușuri, 7 decagrame migdale curățite și măcinate, coajă de lămâie, scorțișoară pisată și 30 decagrame de făină. După ce ie compus aluatul, îl întindem cu sucitorul și-l tăiam sau cu pintenul sau cu cuțitul în tăblițe pătrate și le coacem pe o tavă.

### 388—392. Cremă colorată

Un litru de spumă de lapte se bate tare, se împarte în 3 părți egale. O parte se lasă albă și se îndulcește cu zahăr cu vanilie, a doua parte se mestecă cu sirop de smeură și zahăr, a treia se colorează cu șocolată ori cu cafea neagră. Disolvăm în apă rece 27 grame gelatină, o încălzim și o trecem printr'un tifon ud. Gelatina o împărțim în 3 părți egale, și o punem în cremele de diferite colori. Ungem o formă, punem crema cea întunecată și o dăm la gheață, ca să se închege. După aceea punem crema roșă și ear o lăsăm la gheață; mai la urma punem crema albă, o dăm ear la gheață

să se închege frumos. În felul acesta putem colora și da gusturi diferite creimei, bunăoară alune pisate și mestecate în cremă dau gust de alune, caise dau culoare galbenă și gust de caise, fisticuri dau culoare verde și gust de fistic etc.

### 393. Prepararea parfait-ului

Parfait-ul nu ie altceva decât o cremă înghețată. Pentru prepararea lui se cere timp de 4 oare; dacă însă nu dispunem de atâta timp, să nu încercăm a-l pregăti, căci nu îngheață, prin urmare nu reușește. Lucrul de căpetenie la parfait ie înghețatul. Ie de neapărată trebuință o formă de parfait, care ie cu capac ce se poate închide bine, și un ciubăraș provăzut la partea de jos cu un robinet, prin care să curgă apa ce se topește din gheață. Ciubărul trebuie să aibă și capac, pentru ca în timpul cât îngheață parfait-ul, să nu ajungă căldură ușor la gheață (vara mai ales) și să se topească prea iute. Între gheață se pune de comun 1—3 chilograme de sare pisată, ca să țină gheața mai rece și mai mult. Gheața trebuie să fie mărunță ca și alunele; ca s'o putem sparge așa mărunț, o punem într'un sac și o batem cu un lemn ori cu altceva.

Dacă voim să-l servim la ameazi, îl pregătim dimineața. Se poate servi și la gouteuri (la 4 oare după ameazi), și la sou-péuri, în totdeauna întocmim prepararea parfait-ului, astfel ca să aibă timp de 4 oare pentru înghețat. Când se pune la înghețat, se unge cu unt în jurul închizăturii ca să nu străbată apă sărată în formă. Se îngroapă forma de tot în gheață mărunță și sărată. Ie de lipsă ca gheața se fie de trei degete de groasă de toate părțile formei și și pe capac. Dacă ie forma ovală, întocmim cu lemne gheața în jurul ie ca să nu lunece. La servit, se scoate forma din gheață, se șterge bine cu o cârpă, se deschide și se restoarnă pe o farfurie bătând de mai multe ori la fundul formei. Dacă nu iese parfait-ul cu înleznire, ștergem forma pe din afară cu o cârpă curată îmoiata în apă ferbinte și stoarsă.

### 394. Parfait de vanilie

Batem la foc bun într'o căldărușă 5 gălbenușe cu 20 decagrame zahăr, 4 decilitre de lapte și un baton de vanilie. Când se îngroașă crema de se taie cu telul cu care o batem, o vărsăm într'un castron curat ca să se recească. Batem când ie rece crema 4 decilitre de spumă de lapte, și când



ie spuma tare, o trecem ușor în crema răcită. Udăm forma de parfait, punem crema în ea, închidem forma cu capacul, ungem cu unt în jurul închizeturei și așezăm parfait-ul în gheață cam la mijlocul ciubărului peste gheață sărată. Încunjurăm forma apoi de toate părțile cu gheață și sare multă, pe capac ca și pe celelalte laturi. Acoperim ciubărul cu capac și și cu un covor gros. În 4 oare parfaitul se poate servi.

### 395. Parfait de alune

15 decagrame alune prăjite și pisate se opăresc cu 2 decilitre lapte fierbinte, care se acopere până se recește, laptele se strecură cu gust de alune și se adaoge la un parfait de vanilie și se pune în gheață.

### 396. Parfait de șocolată

Pregătim o cremă din 5 gălbenușe, 20 decagrame zahăr, jumătate litru de lapte și 4—5 batoane de șocolată topită la marginea mașinei. În crema pregătită și recită se adaoge  $\frac{3}{4}$  litru de spumă bătută de lapte. Parfait-ul se pune în gheață în forma de parfait unsă cu unt de migdale.

---



## IX. Înghețate

### 397. Notiță generală

Pentru prepararea înghețatei trebuie să avem următoarele: Gheață destulă mestecată cu sare într'un vas de lemn provăzut la partea din jos cu un robinet, prin care să se scurgă apa din gheață; o formă cilindrică din tinichea cu capac și o lopățica de lemn cu care lucrăm înghețata. Nainte de a prepara materia de înghețat, așezăm forma de tinichea în vasul cu gheață și sare. Pregătim materia de înghețat, care dacă ie prea dulce nu îngheață, atunci se poate ajuta prin adaos de suc de lămâie. Și când ie prea mult rachiu, (cognac, rom etc.) în compoziție, nici atunci nu îngheață. Potrivim ca forma s'o umplem numai de jumă-

tate, aerul rece din locul gol grăbește înghețatul. După ce am așezat forma în gheață (să fie gheață de 3 degete de toate laturile), punem în ea preparația ce voim să înghețe, o acoperim cu capacul și o învărtim. După un sfert de oră desfacem capacul și cu lopățica de lemn împingem marginile înghețate în cantitatea cealaltă, o acoperim din nou, o învărtim și urmăm tot așa până vedem că întreg conținutul ie înghețat. Atunci frământăm cu lopățica de lemn, întreaga înghețată turtind-o de marginea formei ca și o mămăligă până ce ie ca un aluat. Se poate servi la urmă tăind din ea felii frumoase cu un cuțit lat și crestat. Dacă voim să dăm înghețatei o formă frumoasă de pepene, de stea etc., trebuie să avem o formă potrivită, în care punem înghețata gata și o lăsăm se stea în gheață câteva minute; când o deșertăm, ținem forma un minut în apă caldă o ștergem și o resturnăm pe o farfurie de sticlă.

### 398. Înghețată de vanilie

Un litru de lapte se fierbe cu 5 grame vanilie, și se lasă să se recorească. 6 gălbenușe se bat cu  $\frac{1}{2}$  chilogram de zahăr mărunț, se adaugă laptele recorit și se mestecă la foc moale până începe să se în-

groașe; îndată se toarnă în alt vas amestecând bine ca să nu se brânzească, până se recește. Se strecură prin sită și se pune la înghețat.

### 399—400. Înghețată de cafea ori șocolată

Fierbem un litru de lapte cu o ceașcă de cafea neagră foarte tare, punem și zahăr cât voim. Cafeaua astfel feartă o lăsăm să se recească, apoi batem cu telul 6 gălbenușe cu zahăr mărunț cât voim, adaugem laptele cu cafeaua, le ferbem toate la foc lin, până încep a se îngroșa. Se iau dela foc și se strecură, se mestecă până se recesc, și se dau la înghețat ca și celelalte înghețate. În loc de cafea putem lua 3—4 batoane de șocolată, atunci avem înghețată de șocolată.

### 401. Înghețată de zahăr ars

Jumătate de chilogram de zahăr pisat și rumenit într'o cratiță curată, se stânge cu 1 litru de lapte și se lasă la foc moale până se topește. Se mai adaugă nițel zahăr și 3 grame vanilie. După ce s'a topit de tot zahărul, se strecoara, se mai pune la foc lin,

până se mai îngroșă, apoi se răcește mestecând, și la urmă se pune la gheață.

## 402. Înghețată de alune

$\frac{1}{8}$  chilogram de alune se prăjesc într'o cratiță de fier, până când se desface coaja, apoi se șterg cu o cârpă curată și se macină. Un litru și  $\frac{2}{10}$  parte de spumă de lapte se fierbe cu 375 grame de zahăr, se adaugă alunele și 12 gălbenușuri; se bat la foc, până se formează o cremă. Când ie rece, se pune la înghețat.

## 403—404. Înghețată de lămâie și portocale

Un chilogram de zahăr, de care am frecat coaja dela 4 portocale, îl udăm cu un litru de apă, punem zahărul umezit la foc pentru a se lega puțin, stărcem sucul dela 4 portocale în iel. După ce s'a legat, se ia dela foc ca să se recească, apoi se dă la gheață și se urmează ca și la toate înghețatele. — Înghețata de lămâie se prepară tot așa numai coaja nu se freacă de zahăr, se pune numai sucul dela 4 lămâi la 1 chilogram de zahăr.

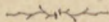
Înghețata de lămâie se mai face și astfel: Sucul stors dela 8 lămâi mestecat cu un chilogram zahăr legat, îl strecurăm print'run tifon și-l punem în formă ca să înghețe. Când se prinde de formă și-l frecăm și ie aproape de a fi gata, adaugem câte-o lingură de spumă bătută de lapte, până am pus 3—4 linguri. Se urmează ca mai sus.

#### 405—406. Înghețată de smeură, fragi etc.

Din fructele mustoase înghețata se pregătește la fel. Se stoarce suc din fructele proaspete  $\frac{1}{2}$  litru, se adaoage  $\frac{1}{4}$  litru de apă. Un chilogram de zahăr se leagă cu sucii poamelor și cu apa, apoi se strecură și se pune la înghețat.

#### 407—408. Înghețată de caise și de perseci

Poamele coapte se curăță, se desfac în două, li se scot simburii, apoi se trec prin sită, se adaoag unui chilogram de zahăr legat cu  $\frac{1}{2}$  litru apă. După ce a dat odată, undă și ie legat zahărul de ajuns, se strecură tot; dacă ie răcită compoziția, se îngheață ca și celelalte.





## X. Dulcețuri, Compoturi, Beuturi diferite

409—414. Dulceață de fragi, căpsune  
smeure, cireșe, vișine

La  $1\frac{1}{2}$  chilogram de zahăr legat bine se ia de obicei un chilogram de fructe alese nu prea coapte. Când fierbe tare zahărul, punem fructele în iel, ca să dea undă, luăm cratița dela foc și ear o punem să fearbă tare pe un foc iute, repetăm acest fiert și luat dela foc de mai multe ori, până când fructele par că sânt sclipicioase și străvezii ca gheața, ear zahărul ie destul de legat. După ce s'a răcit dulceața pe deplin în cra-

tița în care a fiert, o așezăm în borcane ori în sticle. Astfel se prepară toate dulcețurile din boabe. — Fragile și căpșunile se înmoaie la fiert, cine voește poate să le țină în apă de var înainte de a le fierbe în zahăr, după aceea se spală în apă rece și se scurg.

### 415. Dulceață de prune

La un chilogram de zahăr se iau 90 de prune frumoase. Zahărul se varsă cu un litru de apă și se pune la marginea mașinei ca să se topească. Prunele coapte, dar nu moi, se curăță de pelițe cu un cuțitaș, sâmburii se scot cu un bețicaș. Cu acesta se împinge sâmburele de-o parte, ca să easă pe cealaltă parte. Se pun prunele în apă cu var și se țin acolo o oară întreagă. Zahărul topit se pune la legat adaogând în iel o bucățică de vanilie. Prunele scoase din apa de var se spală în 5—6 ape reci, se pun pe sită, ca să se scurgă până ie legat zahărul bine. Atunci se pun prunele înlăuntru și se fierb repede ca și alte dulcețuri. Când sânt gata, scurgem în dulceață sucul dela o jumătate de lămâie, lăsăm se dea ultimul clocot și luăm cratița dela foc. După ce s'a răcit dulceața, se așază în sticle, se leagă cu hârtie curată și se păstrează.



## 416—417. Dulceață de caise și de perseci

Se prepară ca și dulceața de prune, se iau însă 80 de caise la un chilogram de zahăr, sau dacă sânt mai mici 120. Tot atâtea perseci. Acestora nu le punem vanilie, pentru că au gustul lor deșul de pronunțat și delicat. Cine voiește, poate pune în sticle pe deasupra și sâmburii opăriți și fierți în dulceață.

## 418. Dulceață de coacăze

Coacăzelor mari și coapte le scoatem cu un ac sămânțele, fără a le scoate miezul. La un chilogram de coacăze luăm 2 chilograme de zahăr și-l legăm cu apă și 3 grame vanilie. Când ie zahărul legat (dintr'un strop lăsat în apă rece se poate face cu degetele globuleț) adaogăm coacăzele cu sucul care a curs din iele. Fierbem dulceața repede până sânt coacăzele strevezii. După ce s'au recit de jumătate, se așează în sticle.

## 419—420. Dulceață de caise și de prune verzi

Dacă sânt fructele crude, se împung de 3—4 ori cu un ac; dacă sânt mai mari,

se curăță și li se scot sâmburii cu mașina. Se pun în apă rece schimbând-o de 10—15 ori. Având pe foc apă clocotită, se pun fructele într'un tifon, se înmoaie în apa aceea, ținându-se 2 minute, pe urmă se întinde pe o sătă de se scurg bine. Legăm 1 $\frac{1}{2}$  chilogram zahăr cu 1 litru de apă și cu o bucățică de vanilie. Fierbem fructele repede, și la urmă adaugăm sucul dela o jumătate de lămâie.

#### 421. Dulceață de nuci verzi

(Emilia Mureșanu)

Se curăță 100 nuci de coaja cea verde și să opăresc în 6 ape, lăsându-le în fiecare apă 10 minute, apoi le spălăm în apă rece, în care le ținem câte un sfert de oră. Schimbăm apa de 4 ori, și tot atâta timp ținem nucile în ea ca și mai întâi. Legăm un chilogram de zahăr cu un păhar de apă, cu 3 grame vanilie și puțină coajă de lămâie; fierbem nucile în zahăr și când ie aproape gata dulceața se adaugă sucul dela jumătate de lămâie.

#### 422. Dulceață de nuci

Dulceața de nuci se pregătește la începutul lui Iunie, când nucile nu sânt nici

prea mici, nici prea mari. Se împunge fiecare nucă de toate părțile până la mijloc cu o undrea, se așază într'o oală nouă de pământ și se acoper cu multă apă rece. În fiecare zi se schimbă apa seara, și dimineața. După zece zile, tăiam o nucă în două, o gustăm dacă ie amară. Și dacă nu ie amară, putem fierbe dulceața; mai are însă amăreală, continuăm cu apă rece încă 5—10 zile. Când nu mai sânt amare nucile, fierbem apă într'o oală de pământ, și când dă clocot punem nucile, le fierbem 5 minute, le punem pe sătă, le vărsam cu apă rece și le lăsăm să se scurgă. Cântărim nucile, la un chilogram de nuci luăm 2 chilograme zahăr. Zahărul îl umezim cu 2 pahare de apă, îl legăm ca și pentru alte dulceți. Punem într'un săculeț de pânză rară și udat coajă uscată de lămâie, vanilie, scortişoară și câteva cuişoare. Săculețul îl punem să fearbă cu zahărul. Când ie legat bine, punem nucile și le fierbem împreună la foc bun. (Cratița în care fierbem să nu fie de fer). Dupăce au dat undă de câteva ori, nucile cu zahărul le luăm dela foc și le lăsăm să se răcească în cratiță. În ziua următoare vedem că zahărul ie subțire, nucile au lăsat apă, le fierbem ear de câteva ori la foc iute. De comun nucile se fierb 3 zile dup'olaltă, de aceea nu se așează în sticle sau borcane

până a treia zi. Se întâmplă că și după câteva zile ie prea subțire zahărul de pe iele, atunci se mai fierb înc'odată. Cu nucile fierte astfel se garnisesc tortele.

### 423. Dulceață de portocale

Radem pe răzătoare coaja galbenă dela 6 portocale, și le fierbem în apă clocotitoare una câte una. Apa să fie multă și să se schimbe de 3 ori (adecă se fierb tot 2 portocale în aceeaș apă). Dacă au fiert câteva minute, le punem în multă apă rece, și la urmă pe sâtă vărsate earăș cu multă apă rece. Numai astfel iese amăreala din coaja rămasă pe iele. Până se răcesc pe sâtă, legăm  $1\frac{1}{2}$  chilogram de zahăr cu un păhar de apă și cu puțină vanilie. Taiăm portocalele felii rotunde ori bucățele pătrate după cum voim, scoatem simburii, și adaogem bucățile în zahărul legat. Le fierbem repede, până sânt străvezii portocalele. Le lăsăm să se răcească și le punem în sticle. Dacă voim să fierbem numai cojile de portocală, curățim coaja galbenă și subțire cu un cuțitaș de lungimea și lățimea unui deget, le formăm culbeci, le înșirăm pe ață, le fierbem în apă clocotitoare, le spălăm în apă rece și le fierbem ca și ceealaltă dulceață de portocale. Dupăce

s'a răcit, se scoate așa din culbeci, și dulceața se așează în sticle.

#### 424—426. Dulceață de foi de roze etc.

(I. Secula)

Un chilogram de zahăr pulverizat trebuie umezit cu puțină apă, ca să se topească.  $\frac{1}{4}$  chilogram de foi de roze alese le presărăm cu 2—3 grame de sare de lămâie (acid citric) pisată și trecută prin sâță. Mestecăm ușor foile de roze cu sarea de lămâie, punem apoi zahărul topit la foc repede, și când dă clocot punem foile de roze în iel, lăsăm să dea undă de două ori și dulceața ie gata. Dacă s'a răcit aproape de tot, se pune în borcane ori sticle. Tot așa se prepară și dulceața din viorele și garoafe.

#### 427. Șerbet de lămâie

(Eugenia Hodoș)

În cratița unde vrem să facem șerbetul, punem un chilogram de zahăr și două pahare de apă, nu tocmai pline, lăsăm cratița pe marginea mașinei să se topească zahărul. Radem pe o farfurie coaja dela o lămâie și stoarcem sucul într'un pahar, de asu-

pra căruia punem un tifon ori o cârpă curată, astfel că storcând sucul îl și strecurăm ca să fie limpede. Punem acum zahărul la foc ca să se lege, și dacă credem că ie legat de ajuns, facem proba astfel: Într'un pahar de apă rece dăm o linguriță din siropul legat și dacă în apă rece îl putem forma cu degetul globuleț, adică dacă se încheagă în apă, ie gata. Când îl luăm putem cu o mână lua cratița, ear cu cealaltă să băgăm din pahar trei părți din sucul de lămâie, tocmai când zahărul dă ultimul clocot. Lăsăm acum să se răcească zahărul. Când ie rece de ajuns, punem în iel lămâea rasă, apoi îl batem, adică îl mestecăm cu un lemn făcut pentru acest scop, făcăleț. După ce l-am bătut puțin, punem și restul dela sucul de lămâie și mestecăm nainte până se taie șerbetul. Pe urmă îl punem în borcane ori sticle.

## 428. Șerbet de smeură

(Maria Ghidiu)

Se pisează mărunț un chilogram de zahăr și se cerne prin sâtă. Se pune într'o cratiță cu  $3\frac{1}{2}$  decilitre și 2 linguri suc stors din smeură proaspătă. Se lasă cratița la marginea mașinei, până se topește zahărul, se face foc bun, se dă cratița înainte, ca să

fearbă repede și în clocot. Când se ridică zahărul, luăm cratița dela foc până se așează; punem cratița din nou la focul bun și urmăm ca și întâia oară. Repetăm și a treia oară acelaș fiert, și punem șerbetul la o parte. Când s'a răcit de jumătate, se mestecă cu o lingură curată de lemn ori cu făcălețul, până se taie, adecă lasă urmă lingura. Se pune apoi în sticle, ori borcane, până nu ie de tot rece.

#### 429—433. Șerbet de trandafiri

Se aleg  $\frac{3}{4}$  chilogram de foi de roze. Se pune la foc într'o tingire  $7\frac{1}{2}$  decilitre apă. Când începe să fearbă apa, se pune tot câte o mână de foi, se mestecă cu o lingură până se înmoaie toate foile. Lăsăm să fearbă împreună până își perd foile culoarea. După aceea se toarnă într'un castron să se răcească; se strecură printr'un tifon strângând tifonul bine să easă tot gustul și mustul din foi.  $\frac{1}{2}$  litru din sucul acesta se toarnă peste 1 chilogram zahăr cernut, dupăce s'a topit la un foc moale, se strecură din nou și se pune la legat. Luăm două linguri din zahărul legat bine, disolvăm în iel 3 grame sare de lămâie și-l punem la o parte. Când ie șerbetul legat gata (după ce am încercat ca și la șerbetul de lămâie), îl luăm dela foc și îl frecăm îndată ce s'a răcit puțin. Când ie

aproape de tăiat, punem în iel sarea de lămâie disolvată și pusă la o parte. Isprăvim ca și la alte șerbeturi.

Toate șerbeturile de flori se prepară astfel, nu li se pune însă sare de lămâie, ci când șerbetul ie încă la foc, însă legat aproape gata, se pune sucul dela  $\frac{1}{4}$  de lămâie. Florile cu mirosuri tari se pot lua toate pentru șerbeturi. Mai des se iau micșunile (viorele), flori de tei, de nufăr și flori de salcâm (agaț).

#### 434—435. Șerbet de coji de migdale

La un chilogram zahăr cernut se iau  $7\frac{1}{2}$  decilitre suc stors din  $1\frac{1}{2}$  litru apă feartă cu  $\frac{1}{2}$  chilogram coji de migdale. Se urmează ca și la alt șerbet, dar nu i se pune suc de lămâie. Cine vrea, poate pune în iel 25 deca migdale opărite, curățite, uscate și măcinate.

Șerbetul de alune se prepară tot așa.

#### 436. Marmeladă de caise

Curățim caisele coapte de coajă și de sâmburi, le cântărim, și cântărim tot atâta zahăr. Zahărul îl înmoiăm în apă, îl punem la foc să se lege într'o cratiță de pământ.



Caisele curățite le trecem prin sătă și le fierbem puțin tot într'o cratiță de pământ. Când ie legat bine zahărul, punem caisele în iel și le luăm dela foc; urmăm apoi ca și la cea de smeură și de fragi.

### 437—438. Marmeladă de smeură și fragi

Strecurăm smeură prin tifon sau prin o sâtiță deasă, fierbem sucul 8 minute într'o cratiță lată, (ca să fie sucul numai de două degete în ea). Adaogăm la un chilogram de suc, un chilogram de zahăr mărunț, fierbem sucul cu zahărul earăș numai 8 minute. Îl luăm dela foc și umplem cu iel de jumătate cald sticle încălzite. Numai în ziua următoare legăm sticlele cu hârtie, dupăce s'a format de-asupra marmeladei o peliță.

Din fragi se prepară tot așa.

### 439. Caș de gutui (Kittenkäse)

Fierbem gutuile, până ce se înmoaie și le lăsăm să se răcească în apa, în care au fiert. Le curățim de coajă și le trecem prin sătă. La un chilogram de gutui luăm  $1\frac{1}{2}$  chilo-

gram de zahăr, care îl topim în suc în care au fiert gutuile. Când ie legat zahărul ca și pentru șerbet, adaogem gutuile strecurate. Le fierbem împreună mestecând, până ie groasă pasta de ajuns. (Putem pune coajă rasă de lă-mâie, ori migdale, sau fisticuri curățite și pisate mărunt). — Dacă voim să fie cașul roșu fierbem cu gutuile și mere roșii. Sau legăm zahărul mai puțin, ca să fearbă gutuile mai mult, atunci au o culoare întunecată roșie. Când cașul ie fiert de ajuns, udăm farfurii cu apă rece, sau le ungem cu unt de migdale, împărțim cașul în farfurii și lăsăm să se sleiască, să se usuce. Când ie uscat, se păstrează tăiat felii, presărat cu zahăr mărunt, în sticle legate la gură cu hârtie.

#### 440—446. Compot de cireșe și de vișine

La orice compot alegem fructele cele mai frumoase. Pregătim sticle înalte cu grumazul destul de larg, cârpă albă, pergament și sfoară pentru legatul sticlelor. În orașe mari se află anume sticle cu șuruburi.

Siropul de zahăr care se pune peste poamele din sticlă poate fi și fiert și nefiert. Cel fiert se leagă mai puțin decât pentru dulcețuri. Ear la cel nefiert se topește zahărul în apă rece, și când ie de tot topit, se strecură

printr'un tifon și se pune peste poamele din sticlă. Din experiență știm, că compoturile așezate cu sirop nefiert au gustul mai natural, decât cele cu siropul fiert. La 8 sticle mijlocii de compot se ia un chilogram de zahăr și 4 sticle pline de apă. Se pregătește siropul fiert sau nefiert, fructele se spală și se aleg. Cireșele întregi și fără cozi se așează în sticle, ear vișinelor le lăsăm cozile scurte tăiate cu foarfecile. Dacă am umplut sticlele bine, punem siropul peste iele, le acoperim cu cârpă și pergament îmoiât în apă. Legăm sticlele foarte strâns cu sforicică. Tăiăm hârtia care atârână. Punem pe fundul unei cratițe o cârpă curată, așezăm sticlele pe ea, grijim ca să nu se atingă una de alta, punem și între iele cârpe curate. Punem apă rece în cratiță, ca apa să ajungă mai sus de jumătatea sticlelor. O dăm apoi la foc. Când începe să fearbă bine apa din cratiță, o luăm dela foc, acoperim sticlele cu un ștergar curat. Dupăce s'a recit de jumătate apa, scoatem sticlele, le ștergem și le ținem acoperite până se răcesc de tot. Atunci le mai ștergem odată, le legăm din nou cu hârtie și le punem la cămară. Dacă ie cămara întunecată, culoarea compoturilor rămâne frumoasă neschimbată. Lumina descolorează. În veri ploioase sânt și fructele mai apătoase decât în alți ani, atunci nu strică dacă

punem în fiecare sticlă de compot un vârf de cuțit de salicil, acesta împedecă stricatul compotului. — Compotul din *coarne, prune, pere, perseci, caise* etc. toate să pregătesc la fel, aceste trei din urmă au să fie curățite de coajă și de sâmburi.

#### 447—448. Compot de ringlote (reine-claude)

Mai simplu se pregătește astfel: Ringlotele nu de tot coapte se împung des cu un ac, se aruncă în oțet care fierbe, se țin în iel 2—3 minute, se spală în 4 ape reci, ținându-se în fiecare apă câte un sfert de oră. După ce s'au scurs pe sătă, se așează în sticle, se acoper cu sirop și se leagă bine. Pe urmă se fierb în aburi numai un minut, se scot din apa în care au fiert, se acoper până ce răcesc. Când sânt reci de tot, le legăm cu hârtie și le punem la cămară. Ringlotele se fierb și cu mai multă măiestrie, ca să le rămână culoarea verde. Felul acesta ie mai mult sau mai puțin veninos, și nu-l recomand cetitoarelor mele.

Cofetarii pregătesc ringlotele astfel: Într'un dop de plută împung atâtea ace ca să formeze o perie mică. Se'nțelege acele trec prin dop și vârfurile ascuțite formează peria.

Cu aceasta se împung bine ringlotele, apoi se țin o oară în apă cu peatră acră. După aceea se fierbe oțet subțiat cu apă într'o căldărușă da aramă, în oțetul acesta se fierb ringlotele până pocnește puțin coaja de pe iele. Se spală apoi de câteva ori în apă rece, și numai acum se pun în sticle pentru a le fierbe cu sirop în aburi. Ringlotele pregătite astfel sânt frumoase, dar nu-s de recomandat.

#### 449—455. Fructe cu salicil

(Ada Bălaș)

La 5 kilograme *cireșe* ori *vișine* cântărim 2 kilograme de zahăr mărunț. Așezăm fructele într'o sticlă largă și cu gâtul cevaș mai strâmt, (sticlă în care acrim castraveții), astfel ca să fie un șir de fructe și un șir de zahăr mărunț. Când am isprăvit cu fructele și cu zahărul, disolvăm salicil de 20 crețari într'un păhărel de rom, îl vărsăm apoi peste fructele din sticlă. Legăm sticla bine cu pergament, și o punem la soare 2—3 zile, până când sucul din fructe disolvă zahărul. Dup'aceea sticla se păstrează la cămară ori la un loc răcoros și uscat.

Când avem fructe mai puțin mustuoase decât *cireșele* ori *vișinele*, *perseci*, *caise*, *afine*,

*prune, coarne* etc. atunci topim zahărul cu puțină apă (facem un sirop) și acela îl punem peste fructele din sticlă; altfel urmăm ca și la fructele mustuoase.

Dacă avem sticlă mai mică, luăm numai jumătate din cantitatea de mai sus.

## 456. Fructe cu rom

(I. Secula)

Ștergem bine o sticlă curată (de cea de castraveți), punem în ea jumătate litru de rom fin ori cognac, 500 grame zahăr pulverizat și 500 grame fragi coapte și alese, apoi ear 500 grame zahăr mărunț și 500 grame cireșe fără sâmburi. Legăm sticla și o păstrăm la loc răcoros, după ce am împuns în hârtia cu care am legat-o câteva găurele. Cătră fructele aceste adaogăm toate soiuriie de poame în șir după cum se coc. Strugurei (coacăze), vișine, caise, zarzere, smeure și așa mai departe, bine înțeles că de câte-ori adaogăm câte 500 grame fructe punem și 500 grame zahăr pulverizat, și totdeauna scuturăm sticla, de câte-ori adaogăm ceva nou.

Acest soi de compot ie foarte gustos earna, servit cu fripturi, sau se servă și la ceai.

## 457—458. Cafea

Ca să fie bună cafeaua neagră, trebuie să fie Mokka și prăjită proaspătă înainte de a o fierbe. Să nu fie neagră, ci numai brună prăjită ; presărată cu puțin zahăr, să nu se mestece cu nici un surogat. Să ia de obicei o lingură de cafea prăjită pentru o persoană, apoi se macină, se pune în mașină, se bate puțin, și se opărește cu apă feartă. Trebuie să se scurgă încet.

Cafeaua cu lapte o pregătim așa : Se pune în fiecare ceașcă o bucată de zahăr, 3 lingurițe de cafea neagră tare și apoi lapte fiert cald sau rece. Deasupra se pun două linguri de spumă de lapte îndulcită cu zahăr și vanilie.

## 459—460. Șocolată

Se ia de fiecare persoană o ceașcă de lapte și un baton și jumătate de șocolată rasă. Când fierbe laptele, se pune șocolata în iel și se mestecă cu o lingură, până ce șocolata începe să se îngroașe puțin. Se poate adaoga, cui i place dulce, și puțin zahăr sau un gălbenuș frecat cu puțin zahăr și lapte rece și apoi adaos în șocolata aproape gata. Se pregătește și de *post*, fără lapte, dar cu apă.

## 461. Cafea turcească

Dupăce ie prăjită cafeaua, se macină cu o moară, pentru scopul acesta, așa de mărunț ca făina. Se ia pentru fiecare persoană o ceașcă de apă, o linguriță de cafea măcinată și o lingură de zahăr cernut. Se pun la foc bun toate împreună. Când începe cafeaua să fearbă, se ridică caimacul (spuma) deasupra, care se culege cu o linguriță și se pune în cești. Cafeaua trebuie să mai fearbă 10 minute, după care se lasă ca să se așeze și se pune în cești peste caimac, însă fără drojdiile (Satz) rămase.

## 462. Ceai

Ceaiul cel mai bun ie cel rusesc, apoi cel de flori de portocală. La 6 persoane ie de ajuns două lingurițe de ceai, îl punem în ceainic, și când fierbe apa în clocot, cam 2—3 litre apă, vărsăm peste ceai în ceainic. Îl acoperim cu un capac și după 1—2 minute se servește ceaiul în cești. Ie greșit dacă ceaiul opărit stă mai mult. Prin stat își pierde adevăratul gust, și miroasă a fân. Ceaiul și-l prepară fiecare persoană la masă după gustul său, de aceea odată cu servirea lui se dă la masă: zahăr, rom și felii de lămâie. La



masa de ceai se servesc diferite mâncări mititele, despre care am vorbit la „hors d'oeuvres“. Se dau și mezelicuri diferite, cofeturi și bomboane.

### 463—464. Punci

Pregătim un litru de ceai bun, îl îndulcim, stoarcem sucul dela 2 portocale în iel, adaogăm jumătate sticlă de vin alb și un păhar bun de arac ori de alt licher. Punciul mestecat îl strecurăm printr'un servet stors în apă rece; îl înfierbântăm și îl servim.

Punci *cu ouă* se face așa: 25 deca zahăr pe care s'a frecat o lămâie și o portocală se pune într'o cratiță, se acopere cu o sticlă de vin și  $\frac{1}{4}$  sticlă de arac. Dacă ie topit zahărul, se bat în iel cu telul 2 ouă întregi și 3 gălbenușuri. Focul să nu fie mare până se bate punciul cu telul; dacă ie ferbinte bine, se servește.

### 465. Grog

Umplem bine paharele cu apă ferbinte și îndulcită, punem în fiecare păhar felii de lămâie ori de portocală, vărsăm peste iele rom sau licher. Îi dăm foc, și când se stânge, mestecăm cu o linguriță și îl servim.

## 466. Lapte de migdale

Acesta ie bun pentru bolnavi, se dă mai ales la copii. 125 grame de migdale opărite și curățite se pisează, se mestecă cu 6 deca zahăr pulverisat, și 1 litru de apă; se fierbe încet 2 oare. Dup'aceea se lasă să stea acoperit, și la urmă se stoarce printr'un servet ud și stors de apă rece. Se servește rece. Cine vrea, poate să-i de și ceva gust de licher.

## 467—468. Limonadă

Disolvăm 18 decagrame zahăr cu gust de lămâie într'un litru de apă rece, stoarcem sucul dela două lămâi, apoi strecurăm limonada printr'un servet udat în apă rece și stors. Punem limonada într'o sticlă și o servim rece.

Și *din portocale* se poate prepara limonadă, atunci zahărul trebuie frecat pe o portocală, ca să capete gustul ei; se ia și suc de portocală mestecat cu suc de lămâie.

## 469. Beătură de înghețată

Or ce înghețată se subție cu spumă de lapte, până ie fluidă; se servește apoi în

păhare. La baluri și souarele, ie servită cu predilecție.

### 470. Sirop de smeură

Se turtesc smeurele și se pun într'o sticlă mare la soare. După două zile scurgem sucul ce s'a stors, le stoarcem toate printr'un servet ud și sucul îl punem din nou la soare ca să se înăcrească. Strecurăm printr'un tifon sucul de smeură în toată ziua de două ori, până ce ie limpede de tot și nu se mai așează nimic turbure pe fundul sticlei. Cântărim atunci atâtea chilograme de zahăr, câte litruri de suc de smeură avem. Legăm zahărul cu puțină apă ca și pentru șerbet, punem în iel sucul de smeură, lăsăm ca să dea undă de 3—4 ori și-l luăm dela foc ca să se răcească. Se așează apoi siropul în sticle de vin, se astupă bine și se păstrează la cămară. În chipul acesta se pregătește siropul și din alte fructe. — O linguriță de sirop ie de ajuns pentru un păhar de apă rece ori de apă gazoasă (sodă).

### 471—472. Vișinată

(Emilia Mureșanu)

Într'o sticlă mare așezăm straturi de vișine alese și spălate. Între fiecare strat de

vișine punem zahăr mărunț multișor, cu vanilie. Când avem sticla aproape plină, acoperim vișinile cu rom. Legăm apoi sticla bine cu pânză și pergament. Câteva zile o ținem la soare, până când se disolvă zahărul; scuturăm de mai multe ori sticla ca să se mestece bine toate la olaltă. Sticla cu vișinata o punem la cămară.

Și vișinile din vișinată sânt bune lângă friptură, ori se servă cu prăjituri la ceai.

#### 473—474. Vin de strugurei (coacăze)

(Maria Ghidiu)

Disolvăm  $1\frac{1}{4}$  chilogram zahăr într'un litru de apă. Strivim coacăzele și le trecem prin sită ori printr'un tifon. Adaogem 2 litruri din suc la zahărul disolvat, le mestecăm împreună și le punem într'o sticlă mare de castraveți; sticla n'o umplem de tot, lăsăm loc și pentru dospitul vinului. Legăm gura sticlei cu o pânză rară și o păstrăm unde voim. Vinul trebuie să dospească 3—4 luni până ce se limpezește. Atunci se strecură și se așează în sticle de vin, și se astupă cu dopuri de plută. Dacă s'ar mai așeza ceva turbure la fundul sticlei, se strecură din nou printr'un tifon.

Se nțelege, dacă se prepară vin mai

mult, se ia cantitatea de mai sus de atâtea ori mai multă, cât suc de coacăze avem.

În felul acesta se prepară vin și din *afine* (Heidlbeere).

### 475. Licheruri

Licheruri se pregătesc din sirop fiert de zahăr, adăogându-i alcool (spirt) și diferite esențe ce le cumpărăm dela farmacie. Când avem fructele din care facem licherul, ținem coji de fructe în spirtul ori romul cu care subțiem zahărul, 10 zile la căldură; asemenea facem și cu florile la licher de flori. Se amestecă romul aromat cu zahărul legat, se vântură de mai multe ori, se strecură printr'un tifon sau flanelă. Se așează la urmă în sticle prin pânne, se astupă cu dopuri de plută; ie bine să fie și pecetluite sticlele, și să li se pună și etichete, ca să se știe ce licher conțin.

### 476. Licher de portocale

Curățim 6 portocale de coajă, care o tăiam felii și o punem într'o sticlă mare și vărsăm peste ea 1 litru de spirt fin. Astupăm sticla bine și o ținem 4 săptămâni la

căldură, nu uităm s'o scuturăm în toată ziua. Pe urmă luăm 1 chilo zahăr galbin (candis), îl topim în  $\frac{3}{4}$  de litru apă, îl ferbem puțin, dacă s'a recit adaogăm spirtul cu gust de portocale strecurat și-l punem în sticle.

### 477. Licher de vanilie

Ținem un baton de vanilie o săptămână în 1 litru de spirt fin. Legăm  $1\frac{1}{2}$  chilogram zahăr cu 1 litru de apă, și dacă s'a răcit mestecăm spirtul cu zahărul, îl strecurăm și colorăm cu puțin cochenille.

### 478. Licher de flori de tei

Fori de tei înflorite bine și culese proaspet se acopăr într'o sticlă, cu alcool de 85 grade. Aici se țin astupate bine 14 zile, scuturând câte-odată sticla, 75 decagrame zahăr se disolvă într'un litru de apă rece. În siropul rece se mestecă un litru de alcool strecurat de pe florile de tei. După ce s'a vânturat mai de multe ori zahărul cu alcoolul, se strecură licherul printr'o sugativă cenușie, și se păstrează în sticle. Licherul ie modern la Paris.

## 479—480. Cremă de chartreuse

Luăm  $2\frac{1}{2}$  decilitre spirt rafinat, punem în iel 8—10 picături de esență de chartreuse, scuturăm sticla bine, adaogăm  $2\frac{1}{2}$  decilitre apă și jumătate litru sirop de zahăr. Se mai adaogă  $\frac{1}{4}$  litru rachiu amar ori Kreuterbitter. După ce s'au scuturat toate împreună, colorăm licherul cu suc verde stors din spanac fiert și adaos cu puțin spirt.

Când avem licher tulbure îl putem limpezii, dacă punem în iel 2 linguri de lapte fierbinte, îl scuturăm și-l strecurăm.





# Menu-uri

## I. Pentru mese de toate zilele

### I. Primăvara

*Duminică.* Supă consommé. Știucă cu zmântână. Porumbei umpluți, salată verde. Budincă de urez cu șodou de vin.

*Luni.* Ciorbă de miel. Beefsteak englezesc cu felii de cartofi. Tăieței cu brânză de vacă.

*Marti.* Supă cu aluat cu ficat. Șparanghel cu zmântână. Mușchi de vacă cu sos. Clătite cu umplutură de migdale și stafide.

*Mercuri.* Supă albă cu tăieței pătrați. Ochiuri cu ficat de gâscă. Mazere boabă cu miel prăjit.



*Țoi.* Supă franțuzească. Omletă de zmântână. Friptură de vițel și salată. Covrigei cu unt și compot.

*Vineri.* Supă de bureți. Raci umpluți. Sarmale de frunză de viță. Cornuri de Pressburg.

*Sâmb.* Supă de griș. Pastet de cartofi. Rasol cu sos de macriș și garnitură de găluște.

\*

*Dum.* Supă neagră cu bobite. Mușchi de vacă (filet). Sarmale de frunză de gulii. Piept de vițel umplut. Tortă cu gust de roză.

*Luni.* Supă cu găluște de pezmet. Rasol cu garnitură de cartofi și sos de mărar. Tăieței cu șuncă.

*Marti.* Supă cu griș. Rasol cu găluște și sos de sardele. Șpanac cu ochiuri de ouă.

*Merc.* Supă de șparanghel. Tocană de miel cu cartofi. Macaroane cu brânză.

*Țoi.* Bulion cu urez. Șparanghel cu zmântână. Miel fript cu salată verde. Învărtită cu brânză de vacă.

*Vineri.* Supă de lapte. Mazere verde cu carne de miel. Budincă de lămâie.

*Sâmbătă.* Supă cu petecuțe. Chiftele cu garnitură de trahană și salată de cartofi. Plăcinte românești.

\*

*Dum.* Supă à la Victor Hugo. Vițel

cu sos rece. Mazere boabă cu pui prăjit. Crème pittah. Fragi cu zahăr.

*Luni.* Supă de gulii cu porumbei. Păstravi prăjiți pe jăratie (ori marinați). Învârtită de cireșe.

*Marți.* Supă de raci. Șnițel natur cu urez. Clătite cu brânză.

*Mercuri.* Supă cu găluște de griș. Cireșe cu zmântână. Rasol cu garnitură de pirea de cartofi și sos de agrișe. Gulii umplute.

*Joi.* Supă cu urez. Pastet de carne de pasere. Rasol „boeuf à la mode“. Iepure cu sos de zmântână. Uscățele și compot de cireșe.

*Vin.* Supă de bureți. Perișoare scăzute. Sitari fripți. Tăieței cu carne (maiorană).

*Sâmb.* Supă cu aluat făcut cu pâlnia. Rasol garnisit cu gulii prăjite și sos de coacăze. Învârtită cu cireșe.

## 2. Vara

*Dum.* Supă ragout. Rasol de păstravi. Rață friptă cu salată verde cu zmântână. Prăjitură pripită.

*Luni.* Supă națională. Rasol cu sos de macriș. Fasole verde cu pui fript.

*Marți.* Ciorbă rusească. Tocana de pui cu macaroane. Musaca. Învârtită cu vișine.

*Mercuri.* Supă cu găluște de franzelă. Ochiuri românești. Mazere boabă. Clătite cu dulceață.

*Joi.* Supă de raci. Pastet de carne de pasere. Ardei umpluți. Boboc de găscă cu salată.

*Vineri.* Ciorbă de pui cu gulii. Pește prăjit. Fasole verde, cu chiftetele.

*Sâmb.* Supă de griș. Rasol cu garnitură de trahană sos de patlagele roșii. Cartofi cu zmântână.

\*

*Dum.* Supă cu aluat franțuzesc. Omletă cu hachée. Rasol garnit cu ouă umplute și legume, sos de vișine. Pui prăjiți, salată verde.

*Luni.* Supă de bureți. Unt cu ridichi. Varză nemțească umplută. Chiftetele și salată.

*Marti.* Supă cu găluște foarte bune. Păstravi marinați. Rasol cu sos de mărar verde. Tăieței cu varză.

*Mercuri.* Ciorbă de vânat. Patlagele roșii umplute. Pui fript. Uscățele cu compot de cireșe.

*Joi.* Supă cu urez. Entrecôte de vițel fripte în hârtie. Ardei umpluți. Rața selbatecă. Budincă de migdale cu șodou de zahăr ars.

*Vineri.* Supă de lapte. Fasole verde cu patlagele și șnițel natur. Învârtită de mere.

*Sâmb.* Ciorbă de pui cu cartofi. Fleici cu ridiche. Ghiveci. Găluște de brânză.

\*

*Dum.* Supă de carne cu clătite. Gamar (Hummer). Ghiveci. Boboc de gâscă cu salată diferită. Tortă Doboș.

*Luni.* Supă de conopidă. Roastbeef năbușit, garnit cu pirea de cartofi noi, și castraveți acri. Omletă de zmântână.

*Marți.* Supă albă cu găluște de făină. Rasol de găină cu sos de patlagele roșii, și diferite garnituri.

*Mercuri.* Supă de raci. Pastet de vol-au-vent umplut cu ouă perdue și cu sos francez. Șnițel vienez.

*Joi.* Ciorbă de patlagele roșii cu cru-toane de franzelă. Conopidă cu zmântână. Varză de vară murată, cu carbonadă de porc. Pui umpluți și castraveți acri.

*Vin.* Supă de cartofi. Tocană de pui cu găluște și salată de castraveți. Plăcintă cu prune.

*Sâmb.* Supă cu găluște de ficat. Rasol de limbă de vacă cu sos de hrean. Patlagele vinete.

### 3. Toamna

*Dum.* Supă neagră cu tăieței umpluți cu ficat de pasere. Perseci cu zmântână. Rasol italian. Varză nemțească umplută. Rață friptă cu salată de castraveți.

*Luni.* Supă ragout. Ochiuri românești. Fasole verde cu rostbraten.

*Marți.* Supă cu găluște de franzelă. Căprioară ori iepure rece. Învârtită cu varză.

*Mercuri.* Supă cu tăieței în formă de panglici. Căciugă cu aspic și maioneză. Mușchi englezesc și castraveți acri.

*Joi.* Supă de găină. Dovleac cu zmân-tână. Răsol de găină cu sos de patlagele roșii. Aluat cu unt.

*Vineri.* Supă de țelină. Ficat de gâscă. Tocană de pește cu cartofi. Găluște cu prune.

*Sâmb.* Supă cu găluște foarte bune. Bureți galbini. Carne tocată cu vin de Madeira. Tăieței cu griș.

\*

*Dum.* Supă cu fidea. Hachée. Rasol de pește cu sos tartar. Clapon fript și compot.

*Luni.* Ciorbă de vânat. Pui fript cu aspic. Musacă.

*Marți.* Supă cu ouă acre. Rață selbatică cu varză roșie. Clătite cu dulceață.

*Mercuri.* Ciorbă de varză. Gamar (Hummer) cu sos remolade. Gulii prăjite cu bifece de vițel.

*Joi.* Bulion cu frecăței. Pastet de carne de vițel. Piept de vițel umplut cu salată de patlagele vinete. Bișcoturi cu șodou de vin.

*Vineri.* Ciorbă de patlagele roșii. Frip-tură de sitari cu salată de cartofi. Învârtită.

*Sâmb.* Supă cu găluște de făină. Prune cu zmântână. Rostbraten à la Eszterházy cu felii de cartofi prăjiți.

#### 4. Earna

*Dum.* Supă de carne cu urez și cu brânză. Pastet de carne de vânat. Varză ca la Cluj. Curcan umplut cu castane. Învârtită cu mere.

*Luni.* Supă de conopidă. Ochiuri cu ficat de găscă. Iepure fript și salată de țelină.

*Marți.* Supă cu găluște de făină. Morcovi prăjiți cu cârnați. Învârtită cu brânză.

*Mercuri.* Ciorbă de varză. Fasole. Frip-tură în rețea.

*Joi.* Supă de găină. Rasol de găină cu sos de hrean și garnitură de legume. Varză cu prăjeală și carbonadă de porc. Gogoși crestați.

*Vineri.* Supă de bureți uscați. Urez cu mărunțișuri de rață. Învârtită cu zmântână.

*Sâmb.* Supă cu griș și cu ou. Rasol garnit cu tăieței și cu sos de usturoi ori ceapă. Cartofi umpluți.

\*

*Dum.* Bulion cu tăieței de inele. Șuncă cu hrean. Varză ardelenescă. Fazan fript cu salată rece de varză. Gogoși dospți.

*Luni.* Supă acră cu ouă. Piftii. Mazere cu cărnați fripți.

*Marți.* Supă de gulii cu găluște. Limbă de vacă cu sos polonez. Tăieței cu carne.

*Merc.* Supă de patlagele roșii. Porc sălbatic cu sos de măceșe. Varza călită.

*Joi.* Supă cu găluște de spumă. Cartofi cu zmântână. Clapon fript cu compot și cu salată de ardei. Tăeței cu șuncă.

*Vineri.* Ciorbă de vânat. Costițe de porc ca la Turda, cu varză călită. Găluște de cartofi.

*Sâmb.* Supă de vin. Pogăcele cu jumere. Linte cu cardaboși fripți.

## II. Pentru mese festive

### 1.

Supă albă cu aluat umplut cu carne de vițel. Stridii crude cu lămâie. Știucă cu zmântână. Mușchi englezesc năbușit în foi de varză nemțească. Budincă de urez complicată, cu șodou de șocolată. Curcan fript cu salată verde și cu compot. Torte. Brânză. Cremă olandeză cu tăblițe de Berlin. Fructe. Cafea neagră.

### 2.

Supă neagră cu bobite. Hachée cu carne de vânat. Păstravi cu lămâie. Căprioară

că sos garnită cu macaroane. Pittah de mere. Pui umpluți și piept de vițel umplut, compot și salată verde. Torte. Cașcaval. Parfait de vanilie. Pepene și struguri. Cafea neagră.

## 3.

Supă à la Victor Hugo. Icre negre unse pe felii de franzele. Somn cu aspic și maioneză. Galantină de clapon. Iepure cu sos și pastet de vol-au-vent. Conopidă cu zmântână. Gogoși dospiti. Purcel fript cu castraveți și găscă friptă cu salată de patlagele roșii. Torte. Brânză. Înghețată de smeură și cafea. Poame. Cafea neagră.

## 4.

— Un prânz academic, din Odobescu —

*Rachiu anason.* Supă cu plăcintioare. *Vin dulce de Madera.* Mezelicuri felurite. Somn fiert însoțit cu raci și cu sos de muștar. *Vin alb vechi de Drăgășani.* Mușchi de vacă cu sos de zmânt., garnit cu mazere boabe și cu cartofi. *Vin negru de Bordeaux.* Prepelite gătite cu sos de vânat și năbușite în foi de plăcintă. *Punci à la Romaine.* Patlagele roșii cu tocătură de măruntaie. Coapsă de berbece friptă la frigare, salată de verdețuri, gătită ca la muntele Atonului. *Vin de Champania.* Cașcaval uscat de Olanda. Go-



goși dospite nemțești. Biscoturi cu înghețată de lapte. Coșuleț cu poame, Pepene Cantalup. *Vin dulce de Tokay*. Dulcețuri de mere dulci și de prune, Cofeturi cu zahăr. *Vutcă de ananas*.

## 5.

— Dela masa unui arhiduce —

Potage\*) à la Dauphin.  
 Timbales à la Grand Duc.  
 Darné de Saumon, sauce vénitienne.  
 Filet de boeuf à la Massenet.  
 Zéphyr de poulardes à la moderne.  
 Homard à la Neva. Sorbet.  
 Rein de chevreuil, salade, groseilles.  
 Asperges en branches.  
 Bombe à la Jocelyn.  
 Fromage.  
 Glaces aux framboises et aux noisettes.  
 Dessert.

## 6.

— Dela masa imperială —

Potage Pierre le Grand.  
 Timbales à la Trianon.

---

\*) Potage=supă. Timbales=pastete. Saumon=somn. Homard=gamar, rac de mare. Chevreuil=căprioară. Asperge = șparanghel. Bombe=înghețată umplută. Fromage=brânză. Glace=înghețată.

Saumon, sauce béarnaise.

Piece et filet de boeuf.

Suprême de poulardes, pointes d'asperges.

Pain de homards à la niçoise. Sorbet.

Rein de chevreuil, salade, groseille.

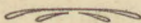
Quartiers d'artichauts à la lyonnaise.

Bombe Yokohama.

Fromage.

Glaces aux abricots et au chocolat.

Dessert.



## Cuvinte d'ale bucătăriei

*care nu-s cunoscute pretutindenea de Români*

<b>ardei</b> — paprică, piparcă	<b>coacăză</b> — pomușoară, strugurei, (Ribisl)
<b>baton de șocolată</b> — Tafelchocolade	<b>conoșidă</b> — carfiol (Blumenkohl)
<b>borcan</b> — vas, oală	<b>cornet</b> — o hârtie ca o pâlnie (vezi pâlnie)
<b>bulion</b> — supă de carne; patlagele roșii fierte și strecurate	<b>cozonac</b> — colac
<b>capac</b> — acoperitor (Deckel)	<b>cremă de lapte</b> — „soboră,” (Obers)
<b>castron</b> — blid, strachină	<b>curechi</b> — varză
<b>cârpător</b> — Nudelbrett	<b>dovleac</b> — curcubetă, bostan
<b>ceașcă</b> — vas mic de porțelan (Schalle).	

- farfurie* — taler (Teller)  
*farsă* — umplutură  
*ficat* — „mai“ (Leber)  
*fidea* — tăței (Nudel)  
*franzelă* — „jemlișcă“  
*gogoși* — pancove (Krapfen)  
*gogoși creștați* — Spritzkrapfen  
*gulie* — „calarabă“, (Kohlrübe)  
*împănat* — gespickt  
*invârtită* — un fel de plăcintă (Strudel)  
*jumări* — păpară, găigană, „ratot“ (Eierspeis). V. pag. 158.  
*mașină în bucătărie* — Sparherd  
*magiun* — „lictar“ „pecmez“,  
*menaj* — conducerea casei, economia de casă  
*nucșoară* — Muskatnuss  
*parmezan* — un fel de brânză  
*patlagele* — paradais  
*pâlnie* — „tolcer“ (Trichter)  
*pesmet* — posmag (Brösl)  
*pifiii* — cotoaroage, reci, aite  
*piuliță* — „mojer“, (Mörser)  
*prăjeală* — „rântaș“ (Einbrenn)  
*rasol* — carne feartă (Rindfleisch)  
*sarmă* — urez și carne tocată învălită în foi de varză etc.  
*satâr* — bărdiță de tocat.  
*sălic* — măsură de  $3\frac{1}{2}$  del.  
*sucitor* — vergea (Nudelwalker)  
*șparanghel-șpargă* (Spargel)  
*tel* — Sprudel  
*trahană* — tărhana  
*țelină* — Zeller  
*tipsie* — tingire, tavă, „plev“ (Bachblech)  
*tranșez* — tai  
*varză nemțească* — „chil“ (Kohl)  
*zarzavat* — verdețuri (Grünzeig).



# Cuprins

	Pag.		Pag.
Prefață . . . . .	3	33. Supă de bureți . . .	29
<b>I. Supe și ciorbe</b>		34. Supă de raci . . .	30
1. Notițe generale . . .	11	35. Supă de vin . . .	30
2. Supă (Bulion) . . .	12	36. Supă de lapte . . .	31
3—16. Găluște și alua- turi pentru supă 14—19		37. Ciorbă de pui . . .	31
17. Supă de carne (Bu- lion) . . . . .	19	38. Ciorbă de miel . . .	32
18. Supă albă . . . . .	20	39. Ciorbă de pătlagele	32
19. Supă neagră (Bulion)	20	40. Ciorbă de varză . . .	33
20. Bulion negru . . . . .	22	41. Ciorbă rusească . . .	34
21. Supă de urez . . . . .	22	42. Ciorbă de vânat . . .	35
22. Supă națională . . . . .	23	<b>II. Assiette</b>	
23. Extract de carne . . . . .	24	43. Notiță generală . . .	36
24. Supă consommé . . . . .	25	44—56. Hors d'oeuvres	37
25. Supă à la Victor Hugo . . . . .	25	45. Masline . . . . .	37
26. Supă franțuzească	26	46. Sardinii . . . . .	37
27. Supă de zarzavat (Ragout) . . . . .	26	47. Sardele . . . . .	37
28. Supă de conopidă . . . . .	27	48. Unt de sardele . . . . .	37
29. Supă de șparangel . . . . .	28	49. Unt cu șuncă . . . . .	38
30—32. Supă de gulii (călărahe) . . . . .	29	50. Unt cu ridichi . . . . .	38
		51. Scumbrii și țiri . . . . .	38
		52. Stridii crude . . . . .	39
		53. Scoici cu sardele . . . . .	39
		54. Salam, Dobă . . . . .	39
		55. Cașcaval . . . . .	39

	Pag.		Pag.
56. Brânză . . . . .	39	93. Fazan de casă . . . . .	59
57. Ouă . . . . .	40	94. Galantină de clapon . . . . .	59
58. Ouă moi . . . . .	40	95. Piftii . . . . .	61
59. Ochiuri de ouă . . . . .	40	96. Piftii acre . . . . .	62
60. Ochiuri românești . . . . .	41	97. Limbă de vacă . . . . .	62
61. Ochiuri cu ficat . . . . .	41	98—99. Vițel cu sos rece . . . . .	63
62. Ouă perdute . . . . .	42	100. Porc sălbatic . . . . .	64
63. Ouă acre . . . . .	42	101. Caprioară ori iepure rece . . . . .	65
64. Ouă umplute . . . . .	43	102. Pasteturi . . . . .	65
65. Jumări de ouă . . . . .	44	103. Umplătură p. pa- steturi . . . . .	67
<b>Pești . . . . .</b>	<b>44</b>	104—110. Umplătură de pasteturi . . . . .	67
66. Somn cu aspic . . . . .	44	111. Pastet de vol-au- vent . . . . .	68
67—71. Aspic . . . . .	45	112. Hachée . . . . .	69
72. Alt aspic . . . . .	47	113. Umplătură de hachée . . . . .	69
73. Maioneză . . . . .	47	114. Pastet de vițel . . . . .	69
74. Maioneză fără unt de lemn . . . . .	48	115. Pastet de ficat de gâscă . . . . .	70
75. Căciugă . . . . .	48	116. Pastet de șuncă . . . . .	71
76. Păstravi . . . . .	49		
77. Păstravi prăjiți . . . . .	50	<b>III. Rasoluri și sosuri</b>	
78. Pește marinat . . . . .	51	117. Notițe generale . . . . .	72
79. Știucă cu zmân- tână . . . . .	51	118. Rasol „boeuf à la mode“ . . . . .	74
80. Tocană de pește . . . . .	52	119. Rasol italian . . . . .	75
81. Aceeaș . . . . .	53	120. Rasol de pește . . . . .	75
82. Gamar, rac de mare . . . . .	53	121. Rasol de găină . . . . .	76
83. Gamar, rac cu maioneză . . . . .	54	122. Sos tartar . . . . .	77
84. Crevetă . . . . .	54	123. Alt sos tartar . . . . .	77
85. Caracatiță . . . . .	54	124. Sos Beșamel . . . . .	77
86. Raci . . . . .	55	125. Sos Olandez . . . . .	78
87. Raci umpluți . . . . .	56		
88—89. Broaște . . . . .	56		
90—91. Melci . . . . .	57		
92. Melci umpluți . . . . .	58		



	Pag.		Pag.
196. Miel umplut . . .	116	231. Pui fript cu aspici	133
197. Miel prăjit . . .	116	232. Pui umplut . . .	134
198. Friptură de vițel	117	233—4. Pui prăjit . . .	135
199—200. Piept de		235. Tocană de pui	
vițel . . . . .	118	(papricaș) . . . . .	135
201. Șnițel de vițel . . .	118	236—7. C'apon fript . . .	136
202. Biftece de vițel . . .	118	238. Rață friptă . . . . .	137
203. Entrecôte de vițel	119	239. Rață selbatică . . .	138
204. Mușchi de vacă		240. Cur an fript . . . . .	138
(filet) . . . . .	119	241. Curcan umplut . . .	139
205—206. Mușchi de		242—3. Boboc de găscă	
vacă cu sos . . . . .	120	fript . . . . .	139
207. Mușchi copt . . . . .	121	244. Ficat de găscă	
208. Mușchi englezesc	121	fript . . . . .	140
209. Acelaș . . . . .	122	245—250. Bureți . . . . .	140
210. Mușchi rece . . . . .	122	251. Bureți galbini . . .	141
211—212. Roasbeef		252. Feli de cartofi	
năbușit . . . . .	123	prăjiți . . . . .	142
213. Roastbeef franț. . .	124	253. Urez prăjit . . . . .	142
214. Cotate cu sos . . . . .	124	254—5. Macaroane . . . . .	143
215. Rostbraten à la		256. Pirea de cartofi . . .	143
Eszterházy . . . . .	125	257. Găluște de brânză	144
216—217. Șnițel . . . . .	126	258. Găluște de cartofi	144
218. Beefsteak (Biftec)	126	259. Găluște cu prune . . .	145
219. Biftec englezesc	127	260-1 Tăieței cu brânză	145
220. Fleici . . . . .	127	262-3 Tăieței cu șuncă	146
221—223. Chiftele		264. Tăieței cu carne . . .	146
(Faschirt) . . . . .	127	265. Salată verde . . . . .	147
224. Carne tocată cu		266. Salată cu zământ . . .	147
vin de Madera . . . . .	128	267—8. Salată de cas. . . . .	148
225. Carbonadă de porc	129	269. Salată de cartofi . . .	148
226. Costițe ca la Turda	130	270. Salată de pui . . . . .	149
227—8. Friptură în re-		271. Salată de vază . . . . .	149
țea (Netzbr.) . . . . .	131	272. Salată rece de varză	150
229. Iepure cu sos . . . . .	131	273. Sal. de patl. vinete . . .	150
230. Friptură de pui		274. Salată de ardei . . . . .	150
de găină . . . . .	132	275. Sal. de patl. roșii . . .	150

## VI. Prăjituri — Cofeturi

	Pag.
276—7. Cozonaci (Colaci) . . . . .	152
278. Cozonaci cu unsoare . . . . .	153
279. Colac cu șocolată	154
280. Kugelhupf cu bicarb. . . . .	155
281. Cornuri de Pressburg . . . . .	155
282—3. Gogoși (Krapfen) . . . . .	156
284. Gogoși cu zmânt.	157
285. Gogoși creștați	157
286—7. Pogăcele cu jumere . . . . .	158
288. Uscățele (Šneeballen) . . . . .	159
289—294. Clătite (scorverzi) . . . . .	160
295—6 Clătite cu carne	161
297. Omletă cu hachée	162
298. Omletă cu zmânt.	163
299—300. Plăcinte românești . . . . .	163
301—2. Plăc. cu brânză	164
303—4. Plăc. cu carne	165
305. Plăcinte cu prune	166
306—313. Învărtită (Strudel) . . . . .	167
314—317. Învărtită de zmânt. . . . .	168
318—320. Învărtită cu mere etc. . . . .	170
321—2. Budincă (Koch)	170

	Pag. de
323—4. Budincă de migdale . . . . .	171
325—8. Budincă de urez . . . . .	172
329. Șodou de vin .	172
330—1. Șodou de vin	173
332—3. Șodou de lapte	173
334. Șodou de zahăr ars . . . . .	174
335—7. Șodou diferit	174
338. Aluat cu unt (Blätterteig) . . . . .	175
339. Aluat cu unt (Butterteig) . . . . .	176
340—1. Prăjitură pripită . . . . .	177
342—3. Crème pittah, creina . . . . .	178

## VII. Torte, Bomboane

344. Notițe generale .	180
345. Tortă cu gust de roză . . . . .	181
346. Tortă Sacher . .	182
347. Tortă de alune .	182
348. Tortă de nuci .	183
349. Tortă de castane	183
350. Tortă popească	184
351. Tortă fără ouă .	185
352. Tortă Doboș .	185
353—4. Tortă de migd. cu cremă . . . . .	186
355—6. Tortă de nuci cu cremă . . . . .	187
357—8. Tortă de alune cu cremă . . . . .	187



	Pag.
359. Tortă de puncii . . . . .	188
360. Tortă albă de Linz . . . . .	189
361. Tortă brună de Linz . . . . .	190
362. Glazură de șocola- lata . . . . .	190
363. Glazură albă . . . . .	191
364—67. Glazură co- lorată . . . . .	191
368. Glazură de lămâie . . . . .	191
369. Bișcoturi . . . . .	192
370. Bișcoturi . . . . .	193
371. Buline . . . . .	193
372. Covrigei cu unt . . . . .	194
373. „Kletzenbrod“ . . . . .	195
374. Felioare de mig- dale . . . . .	196
375. Bezele . . . . .	196
376. Bezele de alune . . . . .	197
377. Bezele în formă de nuci . . . . .	197
378. Indiane . . . . .	198
379. Bomboane gu- stuoase . . . . .	199

### VIII. Creme, Par- fait-uri

380. Cremă de vanilie . . . . .	200
381. Cremă de șocolată . . . . .	200
382. Cremă de cafea . . . . .	201
383—4. Cremă de cafea în cești . . . . .	202
385. Cremă de por- tocale . . . . .	202
386—7. Cremă olan- deză . . . . .	203

	Pag.
388—392. Cremă co- lorată . . . . .	204
393. Prep. parfait-ului . . . . .	205
394. Parfait de vanilie . . . . .	206
395. Parfait de alune . . . . .	207
396. Parfait de șocolată . . . . .	207

### IX. Înghețate

397. Notiță generală . . . . .	208
398. Înghețată de vanilie . . . . .	209
399—400. Îngh. de ca- fea, șoc. . . . .	210
401. Îngh. de zah. ars. . . . .	210
402. Înghețată de alune . . . . .	211
403—4. Înghețată de lămâie și port. . . . .	211
405—6. Înghețată de smeură etc. . . . .	212
407—8. Înghețată de caise etc. . . . .	212

### X. Dulcețuri, Compo- turi, Beuturi diferite

409—414. Dulceață de fragi etc. . . . .	213
415. Dulceață de prune . . . . .	214
416—7. Dulceață de caise etc. . . . .	215
418. Dulc. de coacăze . . . . .	215
419—420. Dulceață de caise verzi etc. . . . .	215
421. Dulceață de nuci verzi . . . . .	216

	Pag.		Pag.
422. Dulceață de portocale . . . . .	218	467—8. Limonadă . . . . .	232
424—6. Dulceață de foi de roze . . . . .	219	469. Beutură de îngh. . . . .	232
427. Șerbet de lămâie . . . . .	219	470. Sirop de smeură . . . . .	233
428. Șerbet de smeură . . . . .	220	471—2. Vișinată . . . . .	233
429—433. Șerbet de trandafiri . . . . .	221	473—4. Vin de strugurei . . . . .	234
434—5. Șerbet de coji de migdale . . . . .	222	475. Licheruri . . . . .	235
436. Marmel. de caise . . . . .	222	476. Licher de portoc. . . . .	235
437—8. Marmeladă de smeură etc. . . . .	223	477. Licher de v. nilie . . . . .	236
439. Caș de gutui . . . . .	223	478. Licher de flori de tei . . . . .	336
440—446. Compot de cireșe etc. . . . .	224	479—480. Cremă de șartrös . . . . .	237
447—8. Compot de ringlote . . . . .	226		
449—455. Fructe cu salicil . . . . .	227		
456. Fructe cu rom. . . . .	228		
457—8. Cafea . . . . .	229		
459—460. Șocolată . . . . .	229		
461. Cafea turcească . . . . .	230		
462. Ceai . . . . .	230		
463—4. Punci . . . . .	231		
465. Grog . . . . .	231		
466. Lapte de migdale . . . . .	232		

## Menu-uri

### *I. Pentru mese de toate zilele*

1. Primăvara . . . . . 238
2. Vara . . . . . 240
3. Toamna . . . . . 243
4. Iarna . . . . . 244

### *II. Pentru mese festive* 245

- Cuvinte explicate . . . . . 248
- Cuprins . . . . . 250



## Publicațiuni de E. Hodoș

---

### Cărți literare:

- E. Hodoș**, *Schițe Umoristice*, 2 cor.  
— *Poezii pop. din Bănat*, 2 cor. 60 f.  
— *Cântece Bănățene*, 58 fil.  
— *Cântece Cătănești*, 28 fil.  
— *Literatura pop. alzasă*, 28 fil.  
— *Convorbiri pedagogice*, 28 fil.

### Cărți de școală:

- *Manual de Limba română. Elemente de Ist. literaturii române*, 2 cor. (3 Lei).  
— *Manual de L. română. Elemente de stilistică și poetică și Carte de citire*, 3 cor. (4 Lei).  
— *Manual de Limba română. Gramatică și carte de citire*, 2 cor. (3 Lei).  
— și **Dr. I. Dengi**, *Manual de Limba maghiară. Carte de citire și gramatică*, 2 cor. 40 fil.  
— *Man. de L. magh. Elemente de stilistică și poetică*.  
— *Întâia carte de scriere și citire*, aprobată de În. Ministeriu r. u. și de Ven. Consistoare din Caransebeș, Arad și Oradea mare, 50 fil.