

# BUCĂTĂRIA ROMÂNĂ

## CARTE

CARE COPRINDE 224 REȚETE DE BUCATE,  
BŪFET ECT.

(Veđi tabela la fine.)

Proprietar: CHRIST IONNIN.

Se află de vânđare la tote librăriile.

BUCURESCŪ

TYPOGRAPHIA STEPHAN RASSIDESCU.

1865.



\*230318H\*

7-62



AUTOR *Christ Jannin*  
 VOL *Bucătăria română*  
 № *1097* ANUL *1865*

### INTRODUȚIUNE.

Este adevărat că nici cei ce mănâncă ca să trăiască, nici cei ce trăescă ca să mănânce, nu suntă în adevărata cale a destinatelor omenescă; căci de și „mănâncă numai cât să „trăescă“ a părut a face fericirea unor filosofi, dar iarăși omul are drept a se bucura de tôte bunătățile naturi cu moderațiune și a căuta ca să facă din alimentare o mică plăcere a vieți. Orî-ce eccesă nu convine omului în genere. Cu tôte acestea eccesele în tôte aū un bun nu pentru cei ce le facă, ci pentru masa cea-laltă a omeniri, masa moderată și înțelptă, care profită de rezultatele lor. Fără a vorbi de cei ce profită de efectele absti-



1-1549

cinui vre un rău stomahului său și corpului în genere.

A fi dar un bun bucătar este a fi un om folositor.

În această privință, și mișcați numai de ideea de a învăța pe fiă-cine ca să se nutrească plăcut și sănătos, am hotărît a publica aci câte-va feluri de mâncări streine și naționale, alegând pe cele mai sănătoase din experienți făcute din cărțile cele mai renumite și de bucătari cei mai speciali.

Ne grăbim a da această edițiune la lumină și creș că Derictricele de pensionate și mai cu sémă mumele de familie care doresc a iniția pe copilele lor în arta de a derige un menagiū vor găsi mare ajutor în această carte, pe care promitem a o desvolta mult mai mult în ediția ce vom da dupe acésta.

*Editorul.*

---

### **Ainghemacht.** — bucate —

Ia puî saũ carne de mel, taie în bucăți mici, prăjesc-le să se rumenescă cu puçină cėpă, pă-trungel, sare și piper. Apoi fă o boia de făină sub-țire, pune cea boia cu zémă de carne și sos de tomate saũ zémă de lămēie ori felii.

---

### **Anghinare.** — bucate —

Le ferbi în apă fėrtă cu sare ca conopidele, după ce mai ântėiũ le vei tăia vîrfurile foilor cu fórfecele, și vei mai scóte și o parte de foi ca să poți scóte scama din întru.

---

### **Anghinare à la Barigoul.**

Spalăle și le curățã, și nu le lăsa să fėrbă în apă fėrtă de cât numai pēnē ce se va muia într'a-tăta, în cât să poți scóte scama din întru. Apoi vei scóte foile din mijloc și scama, și, după ce le vei strecura bine, le vei pune în untũ cald ca să se rumenescă vîrfurile frunzelor., Tócă și pisézã

bucățele de slănină cu ciuperci, pătrunjel și arpagic, sare, piper mare, și 41 dramuri unt și unt de lemn bun, toate împreună. Cu acesta ample aghinarele, și légăle cu ațișoră ca să nu se desfacă. După acesta punele într'o cratiță unsă, adaogă puçină zémă de carne și un pahar de vin alb și lasă să férbă pêne în sfirșit cu foc potrivit. Când vei servi la masă, vei arunca peste dînsele un sos compus din aceleași ingrediente cu cari au făcut âmplutura.

---

### **Anghinare à la provinciale.**

Scoți mai ântêiū scama și le puī crude într'o tingire cu unt de lemn și sare. Când vor fi bine rumenite, le servi cu frunzele în untul de lemn în care au fert.

---

### **Anghenare cu unt.**

Taele în șése bucăți, scóte scama și códa și nu lăsa la fiă-care bucată de cât câte trei-foi. Punele într'o tingire bine unsă, presară cu sare și punele să férbă cu focu de desubt și d'asupra, saū acoperele numai bine și punele să se cócă pe un

foc potrivit în timp de 20 minute. Când sunt bine ferte, aşedă-le pe taler în rond unele cu frunzele în sus și altele cu frunzele în jos; apoi aruncă peste ele untul în care aū fert cu pătrungel și zémă de léméie.

---

### **Anghinare âmplute.**

Maī ântéiū ferbele pe jumătate în apă; âmplele cu carne tocată, mestecată cu cepşioră și pătrungel; apoi punele să férbă; aşedă-le pentru masă cu verdeţuri tocate subţire, cu puţin unt-de-lemn și zémă de léméie.

---

### **Anghinare prăjite.**

Taele în felii subţiri, tăvălesce-le în aluat (ca de clătite), prăjesce-le rumene și servă-le încungiurate cu pătrungel prăjit.

In de obşce anghinarele se mănêncă și în salată, ferte ca la început, și uni și crude.

---

**Aniseta.** — bufet. — licor —

Piséză mare într'o piuliță 20 dramuri ana-

son verde, 10 dramuri coriandră 1 dram scorțișóre, și 1 tenchiu de nuncșóră. Tóte acestea punele în 350 dramuri rachiu în timp de o lună, apoi îndulcescel cu zahar, strecóre'l și'l pune în buteliă.

---

**Ardei âmpluți. — bucate. —**

Ia ardei, scóte capacul, curăță-i de sîmburi; umple'i cu tocătură de carne de mel prăjită, și amestecată cu cépă, pătrungel, sare și piper pisat; așeză la loc capacele; așeză'i în tingire cu puçină untură ca să se prăjescă puçin; tórnă-le apoi puçină zémă de carne cu puçin sos de tomate și lasă'i să férbă pe foc potrivit pêne ce vor scădea.

---

**Ardei copti (salată).**

Cócei pe foc, curățai de pele, așeză'i pe taler și fă'i salată.

---

**Bacala cu sos alb. — bucate. —**

Pune'l să se desare în timp de 48 ore; curățal; pune'l în apă; ia spuma, și când începe apă să férbă, dă'l jos; strecórá'l; pune'l într'o tingire cu



unt, puçină făină, nucşóre, piper şi duoë linguri de lapte.

---

### **Bacala a la Bechamel. —**

Dupë ce'l veî ferbe ca mai sus, pune'l câte-va minute în sosul Bechamel (veđi).

---

### **Bacala cu capere şi cu sardele. —**

Dupe ce'l veî ferbe ca mai sus, tórnă'i d'asupra un sos alb (de făină neprăjită) cu sardele tocate şi capere.

---

### **Bacala cu cartofi. —**

Dupë ce 'l-aî desărat l'aî dat undă şi 'i-aî luat spuma, trage'l la o parte. Ia cartofi ferţi, curăţă'i şi taiei în bucăţi, avënd grijă d'a'i păstra calđi; stercórá bacalaoa şi'l curăţă de pele; pune'l într'un taler de bucate, şi 'mprejur aşeză cartofi; apoi topesce într'o tingire o bucată de unt próspăt cu sare, cu verdeţuri tocate şi zémă de lémie; tórnă peste bacala acest sos şi pune pe masă.

---

### **Bamii cu carne s'aũ puiũ. —**

Ia carne de mel saũ de puiũ; tai-o în bucãți; prãjescce-o în unt cu puçinã cãpã tãiatã mãrunt. Dupã ce s'a rumenit bine carnea, rumenesce puçin bamele dupã ce le ai spãlat și curãțitũ. Aședã cãte un rând de carne și cãte unul de bamii; pune sare și piper; tãrnã pe d'asupra zãmã de aguridã, saũ și sos de tomate; pune apã cãt sã acopere un deget peste tot; lasã sã fãrbã încet fãrã sã amesteci pãnã ce va scãdea ca sã rãmãie în untura lui.

---

### **Bamii de post.**

Prãjescce cãpã mãi multã în unt de lemn; pune peste dënca bamiile ca sã se rumenescã puçin; tãrnã d'asupra zãmã de aguridã cu sos de pãtlãgele roșii, sare, piper și puçin pãtrunjel tocat; pune apã potrivitã, și lasã sã scazã.

---

### **Becațe și bacaține la frigare. — fripturã --**

Lãgã pe d'asupra feliore de slãninã cu ațã și înfășurã totul cu frunze de vițã. Frigele la foc iute fãrã sã le scoți mațele.

---

**Becațe și becaține ample în tigae** — bucate, —

Scótele mațele și din ele fă o farsă (âmplutură) cu slănină, pătrunjel, *cihul* galbinare de ou crud, piper și sare; împlele pânțele cu această farsă; punele într'o tigae cu felii slănină cu bulion gras și 50 dramuri vin alb.

---

**Begnete de mere.** — prăjitură. —

Curăță merele; taie-le în fâlii, scotând midlocul; lasă-le puțin în rachii amestecat cu zahar și zémă de lémie; móele într'un aluat ca de clătite; aruncă-le în untură ferbinte; când s'aũ rume-nit servă-le, aruncând pe d'asupra praf de zahăr.

Begnete de *persici* de *zarzări* și *portocale* se facũ întocmai, însă taiăle bucăți și curățile de sâmburi sau semințe.

---

**Beltea de smeură.** — bufet —

Se facũ întocmai ca cócăzele (veđi). Pune zéma lor într'o tingire de dulcétă cu 375 de dramuri zahăr pentru 500 dramuri zémă. Dece minute de ferture este destulă; căci de veđi lăsa mai mult,

se înegresc, ceea ce nu trebuie. Strecură zéma ferbinte și âmple borcanele.

**Beltea de cócăze. — bufet. —**

Fărîmă într'un vas curat  $2\frac{1}{2}$  oca de cócăze,  $1\frac{1}{4}$  oca de agrișe și 330 dramuri de smeură; storce bine zéma printr'o pânză potrivită; pune zéma într'o tingire de dulcétă; pune să férbă cu foc mult un quart de oră; având grijă de a lua spuma; adaogă atâta sahar câtă zéma a ramas; pune să urmeze ferberea, luând necontentit spuma, pênă ce o linguriță de zémă vërsatë pe un taler se închiagă pe dată. Atunci beltea este gata; vars-o în borcane, pe cari le vei acoperi dupë dușdile.

**Beșamel. — sos. —**

Pune într'o tingire unt; când s'a topit, puicâte puçin atâta făină cât póte să înghiță; amesteci iute și puçin timp pe foc ca să nu se îngălbenească. Peste dînsa torni zémă de carne și lasă să scază pe foc mult. Când acest sos va începe a

se îngroșa, adaogă smântână ferbinte, vërsând câte puçină și amestecând neconținut.

Tot ast-fel se facă Blanchetele.

---

### Beșamel cu unt — sos. —

Pune într'o tingire o bucată de unt prós-păt cu duoë linguri de făină ; amestecă ; adaogă puçină apă, sare, cuișóre, pătrunjel, duoë cepe, bucăți de crap de știucă de țipari și lasă să fërbă. Dupë ce a fert, trece-o prin sită, adaogă 170 dramuri de cremaî grósă ; lasă să scađă și îngroșă sosul. Acest sos este fôrte bun pentru vițel, paseri și pesce.

---

### Biftek. — antret, —

Taie felii de muschi de vacă și lasă'l să stea nu mai puçin de o oră în unt de lemn, fălii de cé-pă, sare și piper. Scóte de acolo și frige-le pe gră-tar cu foc îndestul ; ridică-le când ênchë mai aũ sânge ; servă-le peste pătrunjel prăjit în unt și cu zémă de lêmëie sau de aguridă.

Asemenea să face orî-ce biftec și se servă, după gustul fiă-căruia cu cardama, cartofi prăjiți sau trufe ferte în fălii.

---

**Biscoturi de Transilvania.** —

Ia o oca de lapte, 100 dramuri unt, 11 ouă, puțin anason alb și zahăr, după gust. Laptele și untul trebuie să fiă căldicel. — Amestecă mai întâiu ouăle cu făină, laptele și drojdiile de bere; când aluatul începe a face bășici, pune untul și frământă pînă ce nu se mai prinde pe mână; aluatul trebuie să fiă môle; după ce s'a dospit bine aluatul, unge tăvile cu unt, pune aluatul în tăvi, mai lasă-l aci ca să se mai ridice puțin și pune la cuptor. A doua zi, când s'a răcit, le tai fălii, fălii le prăsări cu zahăr și le pui din nou în cuptor ca să se prăjescă.

**Bismană.** — prăjitură —

Spargă opt ouă; pune-le într'un castron cu zahăr pisat după plăcere; bate pînă ce va începe să se albescă; pune apoi făină, tot amestecând, pînă ce se va îngroșa ca o cremă; rade d'asupra cójă de lămîie și bate înainte mult pînă se albesce. Tórna lapte căldicel, tot amestecând, pînă ce se subție ca un lapte gros. Amestecă atunci iute ca să facă spume; aruncă în într'u lingură de unt; varsă îndată într'o tavă unsă, și pune în cuptor

care trebuie să fie cald. Fiind-că cócerea se face  
înte și trebuie servită caldă și pe tavă, se face  
când se servă supa.

---

**Bișof.** — bufet. --

Acéstă băutură se prepară cu vin fórte bun  
roșu, cu neramze, pe cari le cocî puçin mai nain-  
te de a le stórce zéma, mult zahăr și puçină scor-  
țișóră. Câți-va tabictlii înțepû neramza cu 3 saũ 4  
cuișóre când o pune să se cócă.

---

**Blan-mange.** —

Ia 170 dramurî migdale, între care vei pu-  
ne și câte-va amare ; punele în apă fértă ca să le  
poți curăța ; punele apoi în apă rece și le strecó-  
ră ; piséză-le într'o piuliță adăogënd puçină apă  
recc ; trece-le printr'o pânză ; pune zahar și adao-  
gă un pahar bun de lapte, câte-va picături de a-  
pă de flori, 10 dramurî de cleiũ de pesce ; pune  
în formă, și pune-1 să se închege în ghiaçia.

---

**Blancheta de vițel** — bucate. —

Pune într'o tingire o bucată de unt prós-păt

cu o jumătate lingură de făină; adaogă jumătate zémă de carne și o jumătate pahar vin alb, pucină slănină, due cepe, ciuperci, cimbru și o jumătate frunză de dafin. Lasă să férbă o oră. Când a fert sosul, încăldește vițelul, taie-’l felii mărunte; légă sosul cu due sau trei gălbînări de ou și zémă de lămâie; aședă vițelul încungiurat de ciuperci și fălii de slănină tăiată frumos, și varsă pe d’asupra sosul peste tot.

---

### **Blanchetă de paseri. — bucate. —**

Se face în tocmaș ca blancheta de vițel.

---

### **Bob cu unt. —**

Opăresce-’l mai ânteiū în apă, apoi ferbe-’l într’o tingire cu unt, cepșoră, pătrunjel și mărar. Pune, dupe gust, sare sau zahar, făină cât ei cu degetele; adaogă zémă de carne și lasă să férbă. În momentul când trimiți la masă aruncă pe d’asupra sos de gălbinare de ou amestecat cu puțin lapte.

---



### **Bob macedonian.**

Ia o bucată de unt, pune într'o tingire cu zémă de carne, vin alb, pucină făină, pătrunjel, ceșșoră și ciuperci tocate. Adaogă o legătură de pătrunjel și mărar netăiate când tóte sunt în ferbere. Adaogă partea cãrnósă de anghinare dupe ce le ai fert în apă și le ai tăiat în bucăți. — Adaogă, dupe trebuință, destul bob curățit și fert în apă. Lasă să scađă încet pe foc potrivit dupe ce vei pune piper și sare.

De voiesci a 'i face cu smântână, nu pune nici vin, nici anghinare. Atunci, în momentul de a servi adaogi în sos gălbinare de ou bătută în smântână.

---

### **Boboci de rață cu măsline.** — bucate. —

Pune-'l să se cócă într'o cratiță, dupe ce 'i ai amblut cu unt amestecat cu puțină făină, sare și zémă de lămâie. Servă-'l acoperit cu un sos de măsline.

---

### **Boboci de rață cu mazăre.** — bucate. —

Prăjescce-'i cu slănină; adaogă puțină făină

mes tecată cu zémă de carne saũ apă; adaogă sare și piper și mai multe verdețuri; apoi pune mazărea și lasă să fərbă pe foc potrivit. Dacă bobocul nu este prea ténăr, îl lași să mai fərbă ceva mai nainte de a pune mazărea.

---

**Boboci de rață cu castraveți acri.** — bucate. —

Ca cu mazăre.

---

**Brânză cu cremă.** — deser. —

Încăldește pe foc 300 dramuri lapte bun; adaogă ca o aluniță de drojdi amestecate cu lapte; amestecă bine; las'o pe spuză ca să se taie; pune într'un săculeț ca să se strecóre; servă într'un taler adânc cu smântână, bună și presar-o pe d'asupra cu zahar.

---

**Budincă (Puding).** — bufet. —

Ia un pachet de bișcoturi de Rems și móie 'l în lapte; pune să fərbă adăogând lapte, cât să nu să se îngroșe pré mult ferbând. Când s'a îngroșat bine, ridică dupe foc; topesce și curăță bi-

ne 61 dramuri măduvă de vacă pe care o vei pune în tingirea cu biscoturi ; amestecă și adaogă :

80 dramuri { zahar pisat,  
unt prós-păt,  
stafide fără sîmburi,  
Malaga.

20 dramuri { cójă de chitră verde,  
Anghelică,

42 dramuri Picromigdale pisate. Lasă să férbă împreună tóte acestea în timpú de 10 minute , avënd grijă a mesteca necontenit. Ridică de la foc și lasă să se rácéscă într'un vas de farfuriă. Când s'a rácit, sparge în întru due ouă ; pune un pahar de rom ; tórnă în formă și pune-'l să se cócă ca budinca de orez. Trebuie servit cald.

---

### Budinca de orez.

Pune 30 dramuri orez în 160 dramuri de lapte fert. Ferbe cu foc puțin. Adaogă 40 de dramuri de unt, zahar și cójă de lămâie. Când a fert orezul îndestul, adaogă patru ouă bătute și puțin lapte daca e pré gros. Unge forma cu unt, presar'o cu pesmet mărunt, varsă orezul, și pune în coptor. Trebuie să se cócă due ore. Când servi, îl restornă pe taler.

---

**Budincă de griși,** } se facū tot în acest mod.  
**Budincă de fidea,** }

---

### **Burtă de vițel.**

Alege burtă de vițel crétă, nu cea grósă; curătesce-o și o spală bine; pune-o să fərbă încet cu apă multă și cu piper, cuișóre etc., vinalb, cépă, verdețuri, cimbru, dafine, usturoiū și slánină. Când a fert, o poți servi ca să se manânce cu unt-de-lemnū și oțetū, saū cu un sos compusū de oțet, unt-de-lemnū și cépă.

---

### **Burtă de vițel prăjită.**

Ferbe-o ca maī sus; strecór-o, sterge-o cu o pânză curată; tai-o în bucăți; mói-o într'unū aluat compus de făină, gălbinare de ou cu apă și o linguriță de rachiū; prăjesce și servă cu pătrunjel prăjit.

---

### **Cap de vițel fert.**

Opăresce-l, lasă-l în apă ca să 'i iasă tot sângele; apoi pune să fərbă în apă o jumătate de

oră; pune-l din nou în apă rece; scóte ósele din falca de jos cum și rítul, astfel în cât să lași numai cranul; înfășurá-l într'un șervet cu felióre de lámâie; pune-l din nou să férbă cu foc puțin în apa în care ai pus verdețuri sau zarzavaturi dupe timp cum și pucină făină și felióre de slănină; ia-l afară, scóte cu băgare de sémă cranul ca să remâie creeri vėduți; servă pe un taler încungiu-rând cu pătrunjel, și pune alături într'o sosieri un sos verde (veđi ast sos).

---

### Cap de vițel prăjit — friptură. —

Resturile de sus a le capului se prăjescú în tigare, și se servú ast-fel pe masă.

---

### Caramelă. — bufet. —

Pune apă și zahăr în mici cantități într'o tingere; când zahărul s'a lipit de tingere și este de o față frumósă cafeniă, udă'l cu apă, iar nu de hulion; când caramela s'a dislipit, varsă'l într'un vas spre a se servi cu dînsul la trebuință. Servă a da colóre sosurilor, și se întrebuintédă și a spoi cu un penel cãrnurile și prăjiturile. Fiind că caramela srti-

că spoiala, este bine să te slujesci tot-d'a-una cu tingiri mai próste, și mai cu sémă de ter saú de tuciú.

---

### **Cartofi. —**

Chipul cel mai obicínuitú este a'í ferbe în apă pêně ce se móie sub deget; apoi îi cureți de pele și'í întrebuintezi după trebuință.

Cartofi potú intra mai în tóte sosurile și se acomodă în genere la tot felul de preparații.

---

### **Cartofi cu cremă. — mâncare. —**

Topesce într'o tingire o bucată de unt próspăt în care prăjesci cartofi ferți și curățați; tórnă pe d'asupra smêntină bună și pune sare; lasă'í să férbă pré puçin în ast sos la o parte, și servă'í la masă.

---

### **Cépa cu smêntênă. — mâncare. —**

Ferbe cépa în apă fértă și sărată; strecórále și presară puçină, făină; punele într'o tingire cu unt, piper și sare, și adaogă smêntênă, ameste-

când mereu, pênă ce sosul se va închea puçin ; servă.

---

### **Cépă năbușită. — mēncare. —**

Fă o boia cu unt și făină ; adaogă vin roșu și zémă de carne ; aruncă într'acest sos cépă fértă pe jumătate în apă cu diferite ferdeturi în buket ; pune piper, lasă să férbă bine, și când s'a gătit, servă la masă cu felii de pâne prăjite, capere și sardele tocate.

---

### **Cegă. —**

Se prepară ca somnu.

---

### **Cesvîrtă de berbece bătut. —**

Scóte osul fluerului ; împănéză'l cu slănină ; légă'l cu sfóră ca să nu'și strice forma, și pune'l într'o tingire ca să se rumenescă cu slănină, verdețuri aruncate mari, piper și alte epise ; pune apă ca să'l acopere, amestecă cu un pahar de vin alb ; lasă să férbă cu foc puçin în timp de cincî ore ; servă'l cu zéma lui.

---

**Cesvîrtă de căprioară. — friptură. —**

Împănază cu slănină; pune'î sare și piper; mărinéz-o ca cotelete; pune în frigare; frige la foc viu, stropindu'l des cu marinata lui; sosul ce va pica dintr'însa și care o veî culege într'un vas lung ce veî pune subt frigare, amestecă'l cu un sos picant (pipărat); pune cesvîrta ast-fel friptă într'acel sos și las'o să férbă în acel sos două ore.

---

**Cesvîrtă friptură. —**

Trebuie mai ântêiû să bați carnea bine, care va avea și mai'mult gust, de o veî lăsa două ore într'o marinată. Frige'l apoi la foc mult. Mai ântêiû de tóte trebuie curățită de pele care e fórt tare, și mai nainte d'a'l frige îl împăneđi cu usturoiû.

---

**Cheftele de cartofi.— mâncare.—**

Ferbe'î în apă sau cóce'î în spusă. Piséză'î într'o piuliță și trece'î prin sită ; adaogă unt jumătatea cantităđi cartofilor, cu sare piper, pătrunjel tocat și patru gălbînări de ou ; mai piséză tóte acestea



împreună ; fă din astă pastă chefteluțe ; tăvălescele în pesmet pisat saū făină și prăjesce-le.

---

### **Cheftele de orez.—**

Pasta o faci ca maī sus ; cheftelele le faci lunguețe, le tăvălescī în făină și le prăjescī.

---

### **Cicórá .—**

Se mănâncă în salată.

---

### **Ciokîrlan frigare.— friptură.—**

Împănéză'i cu slănină ; pune'i în frigăruși pe care le legī de o frigare ; frigi la foc iute ; servéză de voiesce, cu francelă prăjită.

---

### **Ciokîrlan la minut.—mêncare.—**

Prăjesce'i puçin cu unt și cu sare ; adaogă ciuperci, pătrunjel și cépă mică, pucină făină ; dupe ce aī maī prajit pe tóte împreună, adaogă puçină zêmă de carne și vin alb ; când începe a ferbe tragi la o parte și servi la masă cu francele prăjită.

---

**Cireși în Rachiu.**— bufet.—

Alege cireși culese dupe ronă și mai 'nainte de a fi de tot cópte; taele cojile; punele întp'un borcan de stlică; ia 102 dramuri zahar pentru 170 dramuri cireși; ferbe zaharul până se légă; lasă'l să răcèscă, și când sa răcit amestecă'l cu spiritul de 22 grade pe care'l vei vèrsa peste cireși; astupă'l bine cu o pânză și zipă; espune vasul la sóre pe timp de o lună sau șése săptămâni. Se póte în trebuință scorșióre și cuișóre; dar fiind că aceste facú de se perde gustul cireși, este mai bine a nu se pune.

**Ciupercí.** —

Veđi acéstă đicere la articolul *Instrucțiunii*.

**Ciupercí cu pâne prăjită** —

Curățesc ciupercile, aruncă-le, pe fiă-care ciupercă curățatò într'o apă în care ai pus zémă de léméie; pune într'o tingire o bucată de unt prós-păt cu o linguriță de făină și puțină apă; aruncă în întru ciupercile și lasă-le să fèrbă încet. Cu cincí minute mai 'nainte d'a servi, să albi gătită

cója întrégă a unei francele mari prăjine în formă de taler; móie acéstă cójă prăjită în sosul ciupercilor și las'o să înghiță bine sosul; când s'a mu-iat îndestul pune-o pe taler, légă ciupercile cu o galbinare de ou, adaogă zémă de lémêie și a-ședă ciupercile pe acea cójă în formă de piramidă. De vei voi să puï zahăr peste cójă de pânc, atunci trebue să verși pe d'asupra și cremă, și să nu puï zémă de lémêie.

---

### Ciuperci în hârtiă. —

Fă o cutiă de hartiă pe care o ungi bine cu unt; pune într'ênsă ciupercile tăiate în bucăți, cu unt, verdețuri tocate sare și piper; lasă să se cócă pe grătar cu pucin jar de desubt, și servă la masă în acea hârtiă chiar.

---

### Ciuperci cu puï. —

Veđi anghemacht de puï, în care puï ciupercile în bucăți cu pătrunjel mărunt.

---

### Cuperci âmplute. —

Alege pe cele mai mari; coadele lor, dupe

ce le vei storce bine printr'o pânză ca să scoți apa, fă o âmplură tocându-le mărunt și amestecând cu dînsele cepuliță, pătrunjel, capere și castraveți murați, unt-de-lemn, sare și piper nepisat; pune această âmplură în ciuperci; presară pe d'asupra cu pesmet, și pune-le în coptor.

---

### Ciuperci âmplate

Cele mai mari sînt cele mai potrivite; se frigă în frigăruși, ungându-le mereu cu unt amestecat cu sémă partea cea gólă. Pune-le sare și piper, și servă peste pușin unt topit cu verdețuri tocate mărunt.

---

### Clapon.

După ce'lă vei curăți, mai n'ainte d'a'l așeđa, lęgă'i pe pept o bucată de hârtiă unsă cu unt ca să conservi albéța carni peptului; pune'l într'o tingire cu apă care să'l acopere pe jumătate; pune sare, slănină morcovi, cépă, dafin și o legătură de verdețuri; lasă să fərbă năbușit și încet; când s'a fert bine, scóte pușină din zéma lui într'o tingire, și las'o să scađă pêne se îngroșă și ia o față în-

chisă; când a ajuns în astă stare, adaogă'i puçină apă ca să se desfacă de tingire; mai adaogă ceva zémă, adaogă'i puçină boia de făină; lasă să férbă puçin și servă claponul, turnând acel sos pe d'asupra.

---

### Clapon cu orez. —

Prepară'l ca sus; punele să férbă întocmai ca mai sus ia jumătate din zéma lui cu tótă grăsimea în care ferbe orezul ca pilaful; când s'a terminat servă peste orez claponul, peste care vei turna un sos ca cel de sus.

---

### Clapon fript.


Infășóră'l cu felióre de slănină; pune'l în frigare și unge-l neconținut cu unt. Servă'l cu cardama sare și oçet, peste care poți turna sosul ce s'a scurs din friptură.

---

### Clătite. —

Pune puçin unt în apă căldicică; amestecă în acea apă făină potrivită cu sarea trebuincioasă, ast-fel în cât să formeze o cocă ca smântêna gró-

să. având grijă să nu rămâe bălete nemestecate; adaogă două albușe de ouă după ce mai întéiule ai bătut deosebit pêne ce să se facă spumă; acesta cocă nu se conserva, trebuie făcută în momentul când trebuie servită; topesce în tîgae cât o alună de unt; tórnă în întru aluat nu prea mult, ast-fel în cât întins în tîgae să facă ca o fóie de hârtiă care să coprinďă tótă tîgaiea; prăjesce pe flacăre viă; întórcé-o pe cea-l'altă parte ca să se rumenescă pe amëndouë parțele; serve-le calde.

— — — — —  
**Cócăze bóbe zaharisite. — bufet. —** 

Ia cîorkinuțe frumoșe de cócăze bine cópte; móiele într'o zémă compusă din o jumétate pahar de apă și de ce albușuri de ouă bătute; lasă-le să se strecóre două minute; apoi tăvălesce-le în praf de zahăr, și lasă-le să se usuce pe hârtiă; zahărul se cristalisă pe fiă-care grăunțe, ceea ce va produce pe masă un fórté frumos efect.

— — — — —  
**Códă de porc pe cartofi bucăți. —**

Curăță-le și le pêrlesce; lasă-le întregi; ferbe-le singure ca urechile (vedî urechile); apoi fă

Într'o tingire o ciulama de cartofi saŭ de linte; când aŭ fert cojile, trece cartofi saŭ linte prin sită, așeză în mizloc și pune cojile împregiur ca garnitură.

---

### **Códă de berbece. —**

Ferbele în zémă de carne; pune verdețuri mărunte și piper, pucin usturoiŭ și pucină cóje de lămâiă; adaogă morcovi, cépă și țelină; lasă să fərbă trei ore; servă pe mazăre saŭ cartofi bătuți.

---

### **Códă de berbece prăjită.—**

Dupe ce le vei ferbe ca mai sus, lasă-le să se recască; mói-le în ou bătut; tăvălesce-le în pesmet; prăjesce-le; dupe ce le-ai scos din tigae, prăjesce puçin pătrunjel pe care 'l puî d'asupra.

---

### **Códă de vițel. —**

Ferbe-le cu zémă de carne, vin și piper; tăvălesce-le în pesmet, și frigele pe grătar, ungându-le din când în când cu câte pucin unt-de-lem bun.

---

**Compot de mere.**— bufet.—

Curăță mere creșeci; taie-le în două; scóte sâmburi; pune-le să férbă cu pucină apă, o bucată de zahar și zémă de lámâie. Cândú a fert, servă-le într'o compotieră.

---

**Compot de gutui.** — bufet. —

Pune-le să férbă pe jumătate în apă ferbinte; scóte-le și pune-le în apă rece; taie-le în patru; curățe-le de cójă și scóte-le mezu; aruncă-le într'o tingire unde ferbe deja o jumătate pahar de apă cu 50 dramuri de zahar; lasă se férbă, și servă-le rece dupe ce a scăzut siropul.

---

**Compot de pere cu vin.**— bufet.—

Prepară-le ca mai sus, și când aú fert pe jumătate aruncă în întru un pahar de vin roșu; când aú fertú și s'a redus siropul, servă-le reci.

---

**Compot de pere.**— bufet.—

De vor fi mari, taie-le în sferturi; de suntú mici, lasă-le întregi; dupe ce le-aí curățat de cójă



și de mez, pune-le să fêrbă cu zéma unei jumătăți de lămâie, apă și zahar; scóte-le în compotieră singure lăsând siropul să se lege; când va fi bine îngroșat siropul, varsă-le pe d'asupra lor.

---

**Compot de prune, de zarzăre, de persice, de cireși, de smeură, de cócăze, de struguri, de aguridă, și de fragi.— bufet.—**

Tóte se facú tot într'un chip. La tóte pui de la un paharu pêne la jumătate pahar de apă cu 42 dramuri de zahar. Când aú fert servi în compotieră, turnînd siropu pe d'asupra după ce l-ai legat bine. Zarzările și persicele trebuescú spintecate ca să le scoți sâmburi.

---

### **Conopide.**

Orí cum le vei prepara, trebuie mai întêiú să le fêrbí în apă când ferbe în clocote; le scoți, le strecuri și le prepari precum mai jos se arată.

---

**Conopide cu sos alb.**

(Vezi sos alb).

---

### **Conopide cu cașcaval. —**

Fă un sos alb (veđi) în care vei rade parmezan și șvaițer; varsă acest sos peste conopide, peste care vei măi presăra cașcaval din amëndoué spetile; tórnă pe d'asupra unt topit; peste tóte adaogă pespet pisat, și pune în cuptor ca să se rumenescă.

---

### **Conopide bătute. —**

Pune-le cu sos alb într'o tingire; fărâmə-le și batele bine; adaogă puçin unt de va trebui servă-le cu o garnitură de franzelă prăjită.

---

### **Conopidele. —**

Se măi potă face și cu sos de tomate ferte numai și cu unt próspăt topit pe d'asupra în care de vei voi poți pune și puçin pesmet pisat, saü și chiar în salată.

---

### **Conopide prăjite. —**

După ce le-ai fert, le puí de staü puçin cu oçet, sare și rămuri de pătrunjel: apoi le strecorí le moí în cocă și le prăjescí în untură ferbinte.

---

**Consome.** — zémă. —

Pune o găină bătrână în tingire cu trei litre de apă; adaogă 150 dramuri carne macră de vacă; adaogă morcovi, praz, cépă, cuişóre, și buket de zarzavaturi; lasă să férbă pênă va rămânea o litră de zémă, care este consomeul cerut.

---

**Cotelete de berbece cu măcrişu bătut** — mâncare

Ferbe cotelete în zémă de carne cu un buket de pătrunjel cepşioră, o fóie de dafin și o cracă de cimbru; când începe să dea untură, strecórá sosul, pe care'l mai lași să scază singur; apoi tórnă totulă peste măcrişul bătut.

---

**Cotelete de berbece cu legume.** —

Dupe ce ai curăţit frumos, prăjesce-le puçin cu untă próspătă cu bucetă de verdețuri, puçin usturoiū, și o bucată de cuişóră; adaogă pe d'asupra puçină zémă de carne și vin; mai adaogă câte-va felióre de șuncă și morcovi; dupe ce aū fert bine, aşéză-le, avënd îngrijire ca sosul să fiă bine scăđut.

Cotelete ast-fel preparate le poți servi și pe ori-ce alt zarzavat gătit deosebit cu unt.

---

### Cotelete prăjite în tigae. —

Pune tot-o-dată în tigae coteletele preparate cu o bucată de unt prospăt; lasă să se coccă încet cu pușin foc; scóte costișele din tigae, adaoggă la fie care lingură de untură remasă în tigae câte 5 saũ 6 linguri de zémă de carne; aruncă în întru piperuri, verdeșuri și castraveți murați tocate tóte mărunt; lasă să fərbă tóte împreună, și servă acest sos peste coteletele, adăoggând pușină zémă de lémie pe d'asupra.

---

### Cotelete pe grătar

De vrei să le mănânci bune, nu le turti cum reũ facũ uni bucătari; presară-le cu sare, piper și cuișóre nisate; pune-le să se frigă pe jeratec viũ ca să rămăie zéma lor într'ensele, și servă-le singure.

---

### Cotelete tăvălite în pesmet. —

După ce ți-ai curățit coteletele și le-ai pre-

sărat cu sare, piper și mai cu sémă cu puçin praf de cuișore, pune-le în unt-de-lemn; scóte-le de acolo, tăvălesce-le în pesmet pisat și pune-le să se frigă pe grătar ca vre o 10 minute; servă-le singure, sau cu un sos compus de unt próspăt cu verdețuri tocate.

### Cotelete de porc. —

Marinéază-le sau nu, după cum vei voi; frige-le pe grătar, sau prăjесce-le în tigae; servă-le cu sos de tomate, de castraveți murați sau de măcriș.

### Cotelete de vițel în hârtiă. —

Fă o âmplură de orez, de pâne, verdețuri tocate mărunt, piper, și puçină slănină; tăvălesce-le bine în astă farsă; înfășóră-le în hârtiă unsă cu unt și punele să se frigă la focu puçin.

### Covrigei de migdale. — bufet. —

Curăță migdalele; tăie-le în fălióre fórte subțiri; pentru o oca de migdale curățate, pune trei

albușe de ouă; amestecă adaogând câte puțin praf foarte fin de zahar până ce vei vedea că țină migdalele una de alta; unge o tavă cu ceară albă; ample forma cu această compoziție pe care o restorni încet pe tavă; pune într'un cuptor mai mult rece (prea puțin cald); lasă-le până ce vor fi mai de tot uscate.— Forma în care se pune pasta covrigilor se face de tinikea ca forma unii covrig spintecat în lungul lui.



**Cozonaci.** —

La 100 dramuri unt căldicel, o oca de lapte tot căldicel, 4 ouă, drojdie de bere ca o nucă topită în lapte, sare, și puțin atâta făină în cât aluatul să fiă mult mai môle decât cel de pâne; pe la jumătatea frământăturii adaogi puțin zahar și stafide; framânți până ce nu se mai lipesc aluatul de mâni; apoi lași de se dospesc; îl așezi împletindu'l pe o tavă unsă cu unt; ungi pe d'asupra cu gălbinare de ou, și puțin de se coace într'un cuptor cald

**Crapu.** —

lacuri stătătore au

obinuit un miros de nomol foarte displăcut. Spre a face să dispară acest gust, e destul ca îndată ce-l prinde să 'l faci să înghiță un pahar de oțet tare; acésta produce crapului o nădușelă, care se ridică când îl curăță de solzi.

---

### **Crap cu vin. —**

Dupe ce 'l ai curățat, âmple-'l cu unt amestecat cu pătrunjel și cepuliță tocate mărunt, piper și cuișóre; légă'l cu ață și pune'l să fərbă în 150 dramuri vin roșu, zémă de carne, unt, cépă, cuișóre, dafin; dupe ce a fert, deslégă ață și servă sosul în care a fert.

---

### **Crap prăjit. —**

Spintecă-l în duoë; scóte'i lapți și icrele; tăvălesce-le în făină și pune să se prăjescă; pe la jumătate adaogă și lapți sau icrele tot ast-fel tăvălitate în făină, și servă cu pătrunjel prăjit.

---

### **Crap cu sos. —**

Ferbe-l în bucăți în puçin vin, unt-de-lemn,

piper, puçin unt, usturoiũ, cepulițã verde și ciu-  
perci, tóte pisate mărunt; adaogã și fórtè puçinã  
fãinã, și lasã sã fèrbã.

**Crapfen.** — prãjiturã. —

Ia 40 dramurĩ unt; frécã l bine pênè începe  
de se albesce; amestecã bine la o parte 7 gãlbi-  
nãri de ouë și unal întreg cu o litrã de lapte; fã  
cu acestea și cu fãinã bunã un aluat potrivit, în  
care vei pune dospiturã cu drojdii de bere potri-  
vite; frãmântã aluatul bine pênè face bãșici și nu  
se mai lipesce de mãnã; lasã'l sã se dospescã; ia  
atunci aluatul și întinde'l încet pe o masã presã-  
ratã cu fãinã pênè ce rãmãne de un deget de gros,  
îngrijind a nu apãsa peste aluat ca sã nu se tur-  
téscã bãșicile; ia orĩ o formã de crapfen, saũ un  
pahar și taie coca róte, róte; aruncã-le în unturã  
multã și bine ferbinte, unde le lași pênè se rume-  
nescũ bine: scóte-le, așezã-le în taler, presarã-le  
cu praf de zahãr și trimite-le la masã ferbinte.

**Castraveți.** —

(Veđi murãturĩ).



### Creeri de vacă. —

Pune'î în apă ca să iasă tot sângele; cură-  
ță-l de toate poșghițele; pune'î să fərbă puțin în  
apă caldă în care vei pune sare și oțet; ia bine  
spuma când ferbe; după ce a fert puțin scote'î,  
strecóră'î și tórănă-le d'asupra puțină apă rece; fă  
apoi o boia de făină în care vei pune și puțină  
cépă mărunță, adăogând și puțină zémă de carne  
și lasă să fərbă cu puțin foc; apoi adaogă ciupercă  
tăiate mărunț, puțin vin roșu, sare, piper și foi de  
dafin; când a fert cât-va împreună, pune creeri  
în întru tăiați în bucăți; în minutul de a servi, a-  
daogă și o bucată de zahăr cât o nucă pe care'l  
ai topit cu puțin unt próspăt și prea puțină făină

---

### Creeri de vițel prăjiți.

După ce saū curățat și fert ca mai sus, îi  
tăvălesci în ouă bătut și apoi în făină și 'î pră-  
jesci în untură ferbinte.

---

### Cremă cu miros de apă de flori. — bufet. —

Pune 45 dramuri zahăr în 150 dramuri de  
lapte ferbinte; ia'l de la foc; adaogă opt gălbînări

de ouă și două albușuri bine bătute împreună; adaogă trei linguri de apă de flori; pune vasul în care ai toate acestea în alt vas plin cu apă ferbinte și amesteci neconținut până se închiagă; tórnați în fine în taler și lasă să se închege.

---

### Cremă cu cafea —

Ferbe laptele; pune în întru 20 dramuri de cafea bóbe prăjită; dupe ce a fert cât-va, strecórá prin sită ca să alégă din cafea; adaogă 2 albușuri și 6 gălbínări de ouă bine bătute împreună; tórno într'un vas de farfuriă și pune vasul ca mai sus într'otingire cu apă ferbinte până se închiagă; când s'a făcut, adaogă pe d'asupra zahăr ars, și servă rece.

---

### Cremă cu ciocolată. —

Ia 160 dramuri de lapte, 6 gălbínări de ouă și 40 dramuri zahăr; amestecă-le bine pe foc; lasă să férbă, amestecând neconținut până se va scade cam vre-o a patra parte din tot; adaogă 40 dramuri ciocolată rasă subțire; lasă să dea de câte-va-oră în unde și servă rece.

**Cremă cu vanilie. —**

Ferbe 160 dramuri lapte; aruncă în întrutrei dramuri de vaniliă, cu 80 dramuri de zahar; lasă să stea ca o oră ca să dea vanilia mirosul; scóte vanilia, și isprăvesce crema cu ou întocmai ca la crema cu cafea.

---

**Cuglof. —**

Ia 340 dramuri de făină, 10 dramuri sare, 8 ouă întregi, 80 dramuri unt, 80 dramuri stafide mici fără sâmburi; amestecă totul prin apă caldă; adaogă drojdiă de bere ca mărimea unui ou; aibă grijă ca coca să stea móle și legată; unge o formă cu unt, și tórnă aluatul în întru; lasă să stea aci pêne se dospesce bine, apoi pune să se cócă la coptor.

---

**Curcanū fript și âmplut. —**

Împană'l cu pucină slănină; pune'l în frigare mai ântêiū trebuie ca mult timp să se frigă cu foc pucin. Se póte âmple saū cu tot felul de carne tocată, saū cu ciupercī tocate cu verdețuri, saū cu castane cópte.

**Dovlecei cu carne.** — bucate. —

Ca tóte zarzavaturile. Vezí bamií.

---

**Dovlecei âmpiuți.** — idem. —

Radele cója verde de d'assupra; retéză-i la nă cap; scóte din întru sâmburi cu o linguriță, fără a trece pênă din colo; âmple-i cu o tocătură de carne, saú cu orez când vei a'í face de post; astupă cu bucate ce a'í tăiat dintr'un capăt; lăsă-i să férbă în zémă de carne cu boia saú cu sosul obicinuit la post; când vei servi pune pe d'asupra și un sos de tomate, de 'ți va plăcea.

---

**Dovlecei prăjiți.** —

Curață-le cójea; tae-i în duoë; scóte seminte-le; ferbei mai ântéiu în apă cu sare; strecóră-i și pune-i a se prăji în untură saú unt-de-lemnú cu pucină cépă, sare, piper.

---

**Dovlecei salată.**—

Dupé ce a'í curătat și fert, íi servi cu oțet unt-de-lemnú, sare și piper, ca orí-ce salată.

---

### Epure friptură. —

După ce l-ai împănât sau înfășurat în falió-re de slănină, îl pui în frigare; de voiesci poți fărîma sîngele, ficatul și bojogul în oțet cu multă sare și mult piper cu cêpă mărunță tocată; acest sos îl ferbi pe cărbuni bine aprinși și într'un vas lung pus subt frigare; ungi neconținut friptura cu acest sos, și când e aprópe gata, rosesci clescele în care eî o bucată de slănină, lăsând să cadă grăsimea topită pe friptură.

Epurele nu trebuie să fie prea mult fript;

De pui în frigare numai partea dinapoi, o-presci plămóni, ficatul și sîngele ca să le gătesci cu partea dinainte.

### Epure. — mîncare. —

Ia ósânză pe care o topesci cu unt și cu micî cepulițe în întru, pe care le scoți când s'au rumenit; ia bucățele de epure pe care le-ai marinat în oțet, sare, piper și foi de dafin, și le prăjesce puțin în acea untură; scé e apoi carnea și prăjesce în untură o lingură de făină adăogând la sfîrșit o zémă de carne și o litră de vin; pune apoi din nou carnea și cepulițele prăjite; adaogă

piper și o legătură de diferite verdețuri; dupe o oră de ferbere, vei adaoga sângele și măruntaele; lasă sosul să se mai îngroșe, dupe ce ai pus și puțin zahăr.

---

### **Epure cu măline. —**

Prăjesce mai multă cépă mare tăiată în unde-lemn; adaogă apoi carnea tăiată în mici bucăți și o lași de se rumenesce; tórnă apoi apă caldă pe d'asupra pêně să acopere carnea; adaogă pentru o jumătate epure, (mai obicînuit se pune partea dinainte) 50 dramuri măline verđi, piper, o frunză de dafin și pătrunjel tocat; lasă să scađă pêněi dă untura, și servă nici prea cald, nici rece de tot.

---

### **Fasole uscată. —**

De este fasolea nouă, o aruncă în apă cu sare când începe să férbă, lasă să férbă cu foc mult și strecórá; mai 'nainte d'a se răci pune-o într'otingere cu unt próspăt. pătrunjel, cepuliță verde tocată și puțin oțet; lasă să férbă și servă cald.

---

### Fasole verde.

Alege păstăi tinere, spalăle și le curăță; ferbe-le în apă fértă cu sare, strecórá-le fără să le lași să se răcéscă; topesce unt próspăt, în care vei arunca pătrunjel tocat mărunt; aruncă în întru fasolea; las'o să se rumenéscă și servă ferbinte cu puçin oçet sau zémă de aguridă.

### Fasole verde salată. —

Veđi salata de dovlecei.

### Fazan în frigare. —

Împănă'l cu slănină și pune'l să se frigă. Se scie că fazanul ca să fie bun și fraget trebuie să fie stat de câte-va ðile.

### Ficat de vițel. —

Împănéză'l cu slănină și pune'l să se cócă cu puçin foc într'o tingire, adăogând și câte-va fálii de slănină, o jumătate pahar de apă, un mânunchiú de verdețuri netăiate, cépă în care în figi trei cui-

şóre, o jumătate pahar de vin, sare şi piper; servă cald.

**Franzelă prăjită. — garnitură. —** X

Taie franzela în felióre; móie-le în lapte; strecórá-le bine; móie-le din noă în ou bătut bine şi prăjesce-le în untură bine ferbinte.

**Galantină de curcan. — friptură. —**

Dupé ce l'ai curăţat, scóteí bine ósele fără să'í stricí pelea; curăţá tóte fibrele picerelor; ample'l cu câte un rând de farsă de pateurí reci (vedí), un alt rând de felióre de şuncă şi cârnaţi, un alt rând de trufe, şi așa mai încolo pêne ce'l vei ample de tot; cóse'l păstrându'í formu d'ântéiú; înfăşurá'l într'o pânză curată şi lasá'l să férbă ca rasolul de clapon; când îl puí a ferbe adaogă şi o pulpă şi un picíor de viţel; lasá se férbă încet de la 7 pêne la 8 ore; când a fert bine, adună untura dupe d'asupra; strecórá zéma şi când s'a răcit garnisesce cu acéstá gelatină pasărea pe care ai aşezat-o într'o farfuriá de mâncare.





**Gogoși. — prăjituri. —**

Pune într'o tingire ca o lingură de unt, un pahar de apă, cójă de lēmēie, puçin zahăr și sare; lasă să dea un clocot și apoi adaogă atâta făină cât-va putea înghiți apa, mestecând neconținut; când coca s'a îngroșat atâta încât nu se mai ia pe tingire, adaogi trei sau patru ouē, puindu-le unul după altul și tot amestecând; când ai făcut această pastă, ia dintr'ensă și aruncă bucăți mici în untură abia caldă unde se vor unfla, și atunci le puī pe un foc iute și le lași pēnē se rumenescū servă-le aruncându-le pe d'asupra praf de zahăr.

**Hameiū. —**

Vlăstarele cele tinere suntū fragete și se întrebuințēză ca sparanghelu (veđi)

**Ingheçiată de caise. — bufet. —**

Alege caise culese prōspăt fōrte cópte și din ale mai galbene; scótele sâmburi; taie-le în bucăți mai mult sau mai puçin mici; dupe ce le-ai pus într'o tingire pe foc, lasă-le să fērbă câte-va minute în 150 dramuri apă; trage-le de la foc și

trece-le prin sită ca să iasă tótă carnea în care veî adăoga 50 dramuri de zahăr topit în apă; pune acest tot în șerbetieră și fă înghețată.

---

### Înghețată de ananas. —

Ia patru ananași próspeți și bine copti; trece'i prin rădětóre și pune'i să stea 3 ore în 166 dramuri de zahăr clarificat și legat potrivit mai nainte d'a se răci, ca să lase aromul seú în acel zahăr; adaogă apoi zémă de douë lémói; trece apoi prin sită, apăsând cu o lopățică de lemn ca să trecă și tótă carnea ananasului. Pune în șerbieră și fă înghețată.

---

### Înghețată de cïocolată. —

Ia 83 dramuri de cïocolată bună calitate; rade-o; pune-o în 300 dramuri de lapte și 100 dramuri de cremă; lasă să férbă pêne se va îngroșa; adaogă 100 dramuri zahăr alb, mestecând neconținut cu o lopățică de lemn; varsă apoi într'un castron ca să se răcescă; când s'a răcit pune în șerbetieră și fă înghețată.

---

**Înghețiată de cremă. —**

Bate zece gălbînări de ou cu 312 dramuri cremă, 156 dramuri praf de zahăr. După ce 'l-ai pus la un foc slab și 'l ai îngroșat puțin, adaogă 156 dramuri ciocolată topită într'un pahar de apă care trebuie bine mestecată. După ce ai strecurat totul, fă înghețiată în șerbetieră.

**Înghețiată de lămôie. —**

Ia de la 8 pêne la 10 lămôii după cum vor fi, mai mari sau mai mici, alegând de cele mai còpte. Ia 312 dramuri de zahăr fert, strecurat și legat bine. Pune două treimi din acest zahăr într'o strakină; cioplesce còja a 3 sau 4 lămôii și pune în acel zahăr ca să 'i ia mirosul; taie cele-l'alte lămôii în felii subțiri și strecoră-le prin sită în zahăr ca să trecă numai zéma; lasă-le ca la o oră, după care trecele a două oră printr'o sită sau printr'o pânză mai rară; aruncă apoi peste această zémă și cea-l'altă  $\frac{1}{3}$  parte ce ai lăsat-o la o parte; apoi fă înghețiată ca cele de mai sus.

**Înghețiată de frage. —**

umóse și bine còpte; trecele

prin sită ca să scoți zéma lor fără sâmburi; uni pe lângă 312 dramuri fragi pună 50 dramuri cócăze, alți în loc de cócăze pună zémă din două lēmăi, și amestecă acestea cu 312 dramuri zahăr topit, curățat și legat potrivit. Lasă să stea o oră; strecórá și fă înghețiată.

Înghețiată de smeură, } Se face ca cea de frage.  
Înghețiată de cócăze, }

**Kari.** — sos indian. —

Pune într'o tingire o bucată de unt, o lingură de kari, de ardeiu, pucin șofran, nucșórá, două lingură de făină, zémă de carne; lasă să férbă pêne să se îngróșe și servă cu cãrnuri ce n'au mult gust.

**Limbă de vacă.** —

Frécă limba cu praf de silitră; pune-o într'un vas cu mai multe verdețuri și piperuri; lasă să se marineze o jumătate de zi; scóte-o din acel sos, las'o să se scurgă, spal'o și ferbe-o în multă apă și cu o a treia parte din acea marinată; adaogă morcovi, piper și cépă lasă să férbă pêne ce va

scădea ; apoi ridic-o de la foc și lasă să se răcească în sosul ei.

---

**Limbă de vacă cu verdețuri mărunte. —**

Aședă frumos pe un taler mare capere, pătrunjel, cépă verde măruntă, arpagik tocat foarte mărunt, pucină zémă de carne, pucin oțet, piperruri.. Pune peste toate felii de limbă fértă și lasă să férbă pe spuză pêně ce se va prinde o cojiță pe fundul talerului.

---

**Limbă de vacă cu parmezan. —**

Spal-o bine, ferbe-o cu verdețuri ; curăț-o de pele ; tai-o în fãlii ; pune-o într'o tingire cu un pahar de șampaniă și douë lingurițe de zémă de carne tare ; lasă să férbă pêně ce nu va mai rămănea sos ; pune jumătatea din sosul acesta într'un taler de bucata ; rade pe d'asupra parmezan ; aședă d'asupra feliile de limbă, peste care pune iarăși zémă și apoi parmezan ras ; pune totul orî în coptor, saũ pe cărbuni cu un capac cu foc pe d'asupra.

Limbă de bivol, }  
Limbă de vițel, } Se facũ ca cea de vacă.

---



**Limonată.** — bufet. —

Alege lămôii bune cópte; frécă bucățile de zahăr pe cója lămôilor ca să ia bine untul spirtos al lămôii; aruncă acel zahăr în cătimea de apă necesare, care vei stórce bine lămôele. Pentru 300 dramuri de apă poți pune 2 sau 3 lămôii adăogând și zémă de la o portocală, sau două alegând de cele mai cópte și mai dulc.

---

**Linte.** —

Se gătesce întocmai ca fasolea uscată.

---

**Macaróne.** —

Ferbe 300 dramuri macaróne în zémă de carne cu 40 dramuri de unt și piper nepisat; dupe ce a scăđut zéma și a fert macarónele, adaogă 80 dramuri de parmezan și gruer rase împreună; amestecă și tórnă într'un vas uns cu unt; presară pe d'asupra din cașcavalul ras; pune pe d'asupra un capac de fer cu foc, și lasă pêně va prinde cójă; servă cu acel vas pe masă.

---

**Macidoniană legume. —**

La tot felul de legume; curată-le; ferbe-le în zémă de carne; fă un sos cu gălbinare de ou și pucin zahar; pune zarzavaturile în acest sos, și vervă.

---

**Magiun de must cu fructe. — bufet. —**

Stórce bine brobóne de struguri alese și curățate; dă prin sită; ferbe pênă ce va scade pe jumătate; pune în întru felii de pere sau orî ce alt fruct; lasă să mai scadă ca o a treia parte, mestecând necon-tenit; pune în borcane, pe care le vei lăsa în cup-  
tor căldicel ca la 8 sau 10 ore.

---

**Magiun de mustu fără fructe. —**

Se face ca cel mai de sus, mestecând zéma când ferbe pênă ce va scade a patra parte din tot; treci apoi prin sită și pui în borcane.

---

**Maionesă. — sos. —**

Pune într'un vas o gălbinare de ou cu piper, sare și câte-va picături de oțet; mestecă bine; a-

runcă picătură cu picătură unt-de-lemn bun, mestecând neconținut; când sosul s'a îngroșat, mai adaugă puțin oțet, având grijă de amesteca neconținut. Se înțelege că, ca să isbutesci a face acest sos, trebuie să nu fii într'un loc cald; prin urmare, vara se face în pivniță.

Acest sos este minunat cu pește sau stacoji fierți cumu și cu puț rasol.

---

**Marinată de pasăre. — friptură. —**

Dupe ce ai curățat puiul, pune-l, tăiat în bucăți, să stea 3 sau 4 ore pe spuză în marinată de oțet, zémă de carne, piperuri, cépă, cepuliță verde, foi de dafin și pătrunjel. Scóte-le din acea marinată și lasă-le să se svînteze; móiele apoi în albuși de ou bătut bine, apoi în făină sau pesmet pisat, și pune-le să se prăjescă cu pătrunjel care va servi de garnitură pe taler.

---

**Marmeladă de zarzăre. — bufet. —**

Curăță pelița și scóte sumburi; taisele în bucăți și pune într'o tingire de dulcéță jumătate oca de zahar de o oca zarzăre; mestecă neconținut 3



cuarturi de oră ; ferberea atunci e făcută, ceea ce cunoscî când, băgînd degetul în marmeladă veđi că se întinde. Jumătate din sîmburi acestor zarzăre îi moî mai dinainte în apă caldă, îi curești de cójă și'i amesteci în marmeladă când o ridici dupe foc cas' o puî în borcane.

---

### Marmeladă de prune . — bufet. —

Se face în tocmai de cea de zarzăre însă fără a curăți posghiță.

---

### Măruntăi de curcan. —

Taie-le în bucăți și pune-le într'o boia de făină ; tórna pe d'asupra zémă de carne cu sare, piper și verdețuri ; adaogă cartofi și bucăți mici de slănină ; lasă să férbă încet în timp de trei ore.

---

### Mazăre. —

Pentru o oca mazăre trebuesce 20 dramuri unt prósoăt. Se pun împreună și să lasă să férbă cu pucină cépă măruntă, cu un buket de pătrun-

jel și cu o lăptucă tăiată în patru, adăogând sare sau zahar dupe gustul fiă-căruia.

Mazărea uscată e bună numai bătută.

---

### Midiî. —

Curăță-le scoica și spală-le în mai multe ape; deschide-le și scóte-le animalul străin ce afli în întru; lasă-le să se cócă puçin în unt prós-păt cu sare; presară pucină făină, apoi tórnă pucină apă, și lasă să dea o undă; îngróșe sosul cu două sau trei ouă bătute cu jumătate de lămôie, și servă pe dată.

Se póte prepara și în modul următor; dupe ce le prepari ca mai sus, scoți numai o gióce, le prăjesci pucin în unt, le aședí pe taler, și verși d'asupra lor un sos ca cel de mai sus.

---

### Midiî pilaf. —

Curăță-le, spală-le și le pune într'o tingire cu fórte bun unt-de-lemn; când încep a se deschide pe foc, adaogă puçină cépă tăiată potrivit și lasă pêne se roșesce cépa; atunci adaogă orez în porție cu cătimea midiilor, sare, piper și puçin pă-

trunjel tocat. Lasă mai ântâiū să se prăjescă pu-  
çin orezul, apoi tórnă apă caldă care să acopere  
totul cu vre-o două degete; pune capacul și lasă  
să fêrbă pêne va scade apa șiși va da untura. Ser-  
vâ'l de preferință rece.

---

### Morun. —

Taiă-l în fălii gróse de câte 5 degete; în-  
pană-l la pele cu slănină tăiată mărunt, și pune-l  
să stea șése ore în oçet, unt-de-lemn piper, dafin  
cépă pătrunjel; légă fălii de morun pe o frigare  
de lemn, puind între fiă-care câte o bucată de pê-  
ne de grosimea unui deget și de mărimea bucățe-  
lelor; légă acéstă frigare de lemn de frigarea de  
fer; unge cu unt; și după ce s'a fript poți să o  
servi cu un sos pipărat.

---

### Murături. —

Alege castraveți mici, ardei, pătlăgele verđi,  
foi de țelină și tarhon; spală-le tóte bine și le  
șterge; când s'aū uscat bine le așeđi într'un bor-  
can de sticlă rânduri, rânduri; ferbe într'o tingire  
oçet tare de vin, puind la două oca de oçet o mâ-

mă de sare; când a fert oțetul bine, îl torni ferbinte peste murături ca să le acopere; acoperă apoi borcanul și legă bine. Peste câte-va zile mai adaogi oțetul ce va lipsi. — Uni aū obiceiū, ca să păstrede fația, puie să puțină pétră acră în oțet; dar mai preferabil este a le face numai cum s'a arētat mai sus.

### Musaca de pătlăgele vinete. —

Taie felii de pătlăgele vinete, nu pré subțiri; presară-le cu puțină sare, și lasă-le să stea astfel vre o oră; prăjesce-le în unt pe amēdouē părțile; aședă-le într'o caravană un rând din aceste pătlăgele și un rând de carne de mel tocată și prăjită bine cu sare, piper și pătrunjel, îngrijind ca rāndu'l de d'asupra să fiă de pătlăgele; varsă d'asupra sos de pătlăgele roșii; ample cu zémă de carne ca să acopere cu vre-o douē degete; acopere și lasă să férbă năbușit pēnē să scađă bine: servă cu caravană (ghiuveciū).

### Mușchiū de vacă în frigare. — friptură. —

Împănēză-l cu slānină și lasă'l să stea în o-

çet și unt-de-lemn cu sare și piper. — Servă-l cu verdețuri tocate.

---

**Nisetru.** —

Bun rasol și marinată. — Poți a'l face și în frigare ca morunu (vez.).

---

**Nuci.** —

Vezi turtă de nucă.

---

**Nuga.** — bufet. —

Opăresce 166 dramuri de migdale; curăță-le; taie-le să se usuce la foc potrivit pênă ce îngălbescă tóte; pune într'o tingire de dulcêță 125 dramuri zahăr pisat cu pucină apă ca să se topescă; amestecă neconținut zahărul topit cu o lingură de lemn; aruncă în întru migdalele calde; amestecă, având grijă a trage tingirea de la foc; unge o formă cu unt-de-lemn de migdale; pune midelele pe margini așezându-le ca o tencuială cât se póte de subțire; când c'a răcit, întórce forma pe un taler și ridic'o ca să remâe nugaoa în forma ce ai voit a'i da.

### Orez cu lapte. —

Când a fert laptele pune orez, 50 dramuri pentru o oca de lapte, zahăr după gust, cójă de lămôie rasă; când a fert bine orezul, dă cratița la o parte; vei avea pregătite la o parte 8 gălbînări de ou pe care le legi bătându-le mereu cu lapte, ce ei din cratiță; când s'a bătut bine, adică s'a albit, atunci îl torni în lapte cu orez, amesteci bine și lași să se răcescă de tot.

### Pan-d-Espană. —

Ia, pentru o oca de zahar pisat și cernut subțire, 60 ouă și trei litre făină fină; frecă gălbînările cu saharu pênă se albesce; într'acelașu timp altul bate albușul pênă ce se face spumă; când s'a gătit albușul, amesteci făina cu gălbînările bine frecate; amestecă-le apoi pe tôte, și varsă într'o tavă unsă, puind în cuptor cald.

### Paprică. —

Dupe ce faci ainghemaht de puî, adaogi ardei roșu bine pisat dupe cum voiesce fiă care.

**Păsărele în frigare. —**

Împănéză-le cu slănină; pune-le în frigăruși, pe cari le vei lega d'o frigare; frigele la foc iute; servă, de vei voi cu francelă prăjită.

---

**Păsărele mâncare. —**

Lasă-le să se rumenescă pucin în unt cu sare; rumenesce în deosebii în unt ciuperci, pătrunjel și cepulițe verzi tocate, în care vei pune un praf de făină și apoi pucin via alb și pucină zémă de carne; când acest sos începe a ferbe pune păsărele pucin într'ênsul și servă peste felii de rancelă prăjită.

---

**Păstrăvi. —**

Cel mai bun mizloc d'a'i ferbe spre a'și păstra colorul, este să'i ferbi în apă cu oțet înfășurați în hartiă próstă.

---

**Pateuri reci. —** *Manieră de a prepara cărnurile pentru pateuri reci. —*

Atât carnea de la măcelăria, cât și cea de

pasăre de curte sau de vânat, trebuie mai ânteiu sârata și pipărată atât pe din întru cât și pe din afară ; năbușesce-o într'o tingire astupată cu pucin unt și foi de dafin ; când s'a rumenit pucin o lași de se răcesce în sosul ei ; tócă mărunt la un loc slănină cu bucăți din curățituri de carne ; pune sare și piper ; adaoga faliș subțiri și lungi be slănină, — Tóte acestea fiind astfel preparate, fă coca în modul următor :

Ia 300 dramuri de făină pe care o strîngi la un loc pe masă în formă de piramidă ; fă o gaură în mijloc, unde vei pune 5 dramuri sare, 80 dramuri unt, două ouă întregi și pușină apă ; amestecă tóte împreună ; aluatul trebuie să flă cam tăricel. Mai 'nainte de a se servi cu acéstă cocă, las'o să stea ca la o oră acoperită cu un șervet curat. —

Acum étă cum faci pateul :

Ia din acéstă cocă jumătate greutatea cărnice ai ; pune-o pe o hârtie îndoită și unsă cu unt ; dă'i forma ce voesci ca să aibă pateul, desenând cu degetul pe coca ce ai turtit-o ; ridică mărginele ca să formeze bordura pastei ; pune în fund un rând de tocătură, apoi carnea și în fine d'asupra restul farsei cu o bucată de unt care să fiă a opt-spre-



dece-lea parte a pasteii; felióarele de slănină le ai pus între pastă și âmplatură. Se înțelege că trebuie de mai nainte, să fi oprit și pastă îndestulă ca să faci capacul pe care'l vei lipi cu gălbinare de ou și puțină apă; unge apoi tótă pasta în afa-fă cu gălbinare de ou și pune'l să se cócă.

---

### **Pătlăgele fripte. —**

Taie-le în două; pune-le să stea în unt-de-lemn cu sare și piper; cóce-le pe grătar, stropin-du-le cu acea marinată.

---

### **Pătlăgele âmplute. —**

Ia carne tocată, adaogă o bucată de pâne muiată în lapte, sare, piper, puțin oțet, pătrunjel, verdețuri tocate mărunț; pune totul într'o piuliță; din câte-va pătlăgele potrivite cu cuantitatea cărnei, scóte bine mezul păzind a nu strica pelea din a fară; pune mezul acestor pătlăgele în piulițe peste cele-l'alte materii; amestecă bine totul pêne ce se vor face o migmă; âmple pătlăgele cu acéstă farsă; după ce le-ai așezat în tingire, taie pe d'a-

supra puçină c pă măruntă, pune punică apă și lasă să f rb  încet.

---

### **P tl gele  mp nate. —**

La pătlăgelele pe cari le spinteci la mijloc  ncrușat; lasă le ca o jumătate or  în apă; scótele d n apă și  mp nez le cu felii subșiri de usturoi , c pă măruntă, pătrunjel tocat, sare și puçin piper; ast-fel le așezi în tigae unde vei avea preparat unt-de-lemn cald; pune-le capacul și lasă să f rb  încet; servă-le reci.

---

### **Persice. —**

#### **Veđi benietele.**

---

### **Pesmeđi de Brașov. —**

La o oca de lapte pu  100 dramuri unt, 11 ouă, puçin anason și puçin zahăr ca să  ndulcesci ceva. Laptele trebuie să fi  căldicel (nu însă fert); cum și untul. Se prepară în modul următor:

Fr m nt  mai  nt i  făina cu ouăle, laptele și drojdiile de bere; când începe a face b șici,

pune untul și frământă pînă ce nu se mai ia pe mîni; — aluatul trebuie să fiă môle, — atunci pui și anasonul și după ce îl amesteci ca să se amestece în tot aluatul, acoperi și lași de se dospesce; când s'a dospit bine, pune în forme unse și pune în coptor; a doua zi, când s'a răcit bine, scoți din forme și tai felii gróse ca de un deget; așezi pe o tavă și pui în coptor ca să se rumenescă.

---

### **Picere de porc. —**

Spintecă-le în lung; înfașură fiă-care bucată într'o fâșia de pânză; așeză-le într'o tingire în care vei pune due mîni de sare, o legătură de diferite verdețuri, busuioc, două sau trei căței de usturoi; aruncă peste tóte apă rece; după ce a dat o undă și ai curățat spuma, âmple pînă sus cu apă ferbinte; după ce a fert 5 ore, le lași de se răcescu pucin ca să poți scóte pânza; după ce ai desfășurat, moie-le în unt, tavălesce-le în pesmet pisat și frige-le pe grătar pe un foc fórte viu.

---

### **Picere de berbece. —**

Aruncă-le într'o tingire cu destulă apă ca să

le acopere; adaoga două saū trei cepe, sare, piper, o legătură de diferite verdețuri, o cuișoră saū două; lasă să férbă șépte saū opt ore; scóte-le dupe foc, curăță-le de óse, și pune-le într'o tingire cu boia de făină și zémă de carne; lasă să férbă astfel vre o jumătate oră, cu ciupercă, cepulițe, sare piper și nucșoră; légă sosul cu două gălbínări de ouă, și când va fi să servi pe masă, adaogă și puțin oțet.

---

### Pirosći. —

Fă o fóie de aluat ca pentru teițe; taie careuri largi de trei degete; pune în întru oră brânză própătă amestecată cu ou, saū carne tocată prăjită gata ca pentru plăcinte; adu un colțu peste cel în dreptul lui lipind mărginile în cât ia forma unui triunghiū; aruncă-le în apă fértă cu sare ca pentru macaróne; lasă-le să dea o undă; strecórá-le, și opăre-sce-le ca macarónele cu unt. — Unii le lasă să se cam prăjescă în unt.

---

### Plēmôni de vițel. —

Lasă-'l în apă ca să și dea sângele; spală bine; taie în bucăți mici, și pune-le cu puțin unt

și puțină făină fără a lăsa să se rumenescă; adaogă zémă de carne, verdețuri tocate mărunt și piper; când va fi pe jumătate fert; adaogă ciuperci și cepulițe; în momentul de a servi bate vre o două gălbınări de ouă.

---

### Ponciū Frances. —

Dupe ce ai frecat bucăți de zahăr pe cója lēmôilor ca să scoți mirosul dupe ce'l ai topit în ceai (de ceai verde) cam căldicel; adaogă tot zahărul ce crezi de cuviință spre a'l îndulci îndestul ca să pótă fi luat cu cognac saũ rom (cu rom este mai bun), cu rac saũ cu kirșu, etc. Toți recomandũ a'l arde mai mult saũ mai puțin timp și mai toți o facũ; dar acesta este o operațiune fórte fără rezon, cel puțin nefolositoare; căci afară de incovenientul de a'l face stifos, îl face ânchẽ să pérzã tot spirtul; ar fi negreșit mai bine a pune o mai puțină câtime de licor de cât a pune mult și apoi a face să disparã prin foc.

---

### Ponciū englez. —

Se face adăogând trei părți de rom bun la

O parte de zémă de lămâie în care ai pus mai înainte să stea coji de lămâile. Peste tot adaogi nouă părți de ceai bine făcută; îndulcesce cu cantitatea de zahar necesariă, dupe gustul fiă-căruia: In locul romului mulți punū vin roșu, rac sau vin de șanpaniă și în fine orī ce licor vinos sau alcoolic, dupe gust.

---

### **Ponciū înghețiat, sau înghețiată de ponciū. —**

Dupē ce ai făcut ponciu englezesc cum s'a dis mai sus, pune'l într'o șerbetieră și fă înghețiată.

---

### **Ponciū cu ouă.**

Dupē ce ai pus atâta gălbinare de ouă câtă zémă de lēmōie și le ai amestecat și bătut bine împreună, adaogă trei părți de rom; varsă peste acestea de dece-orī atâta înfusiă de ceaiū făcută de mai 'nainte și îndulcită; amestecă bine totul și adaogă jumētatea albușului de ouă bătut bine pēne ce facū spumă.

---

### **Porumbei năbușiți. —**

Pune porumbei cu cēpă măruntă în boia, în

care adaogi zémă de carne, vin, sare, piper buket de verdețuri și cuișóre.

---

### **Porumbei prăjiți. —**

Taie-i în douë, ferbe'i într'o tingire cu sare și piper, verdețuri și puçină zémă de carne; scóte, lasă să se răcéscă; tăvălesce în făină și prăjesce.

---

### **Potîrnike în frigare. —**

Se face ca fezanul (veđi fezanul).

---

### **Potîrnike mâncare —**

Pune să férbă încet și năbușit cu un pahar de zémă de carne, o bucată de slănină, cépă, morcovi și piper.

---

### **Povidlă. — (magiun de prune).**

Ia prune, scótele sômburi și le pune într'o căldare pe un foc potrivit, amestecând bine cu o lopată de lemn pênă se topescă prunele; trece-le apoi printr'o sită rară ca să scoți numai carnea, re-

mâind în sită numai pelița; pui apoi de ferbe într'o altă căldare și lași de ferbe încet pêne ce se îngroșă bine, amestecând neconținut cu lopata de lemn ca să nu ardă pe fund și să se afume. Când s'a îngroșat bine, scoți și pui într'un borcan smălțuit.

Acastă afară că este foarte bun a se mânca cu pâne; dar servă și la âmpluturi de clătite, crapfene și alte prăjituri.

---

### Prepelițe în frigare —

Frige-le întocmai ca becațele (veđi), cu deosebire că trebuie să le scoți mațele.

---

### Prepelițe pe grătar. —

Spintecă-le în două; după ce le-ai împănat cu puțină slănină, pune-le să se cócă puțin într'otingere cu puțin unt; când sunt aproape ferte, tăvălesce-le în pesmet pisat și punele să se frigă pe grătar; servă pe un sos compus de zémă de carne, zémă de lēmôie și untura ce a rămas în tingere.



**Pui prăjiți. —**

Taie-î în patru bucăți; dă-le sare și piper; tăvălesce-î în făină, apoi în ouă batut și în fine în pesmet și pune-î să se prăjescă în untură ferbinte, lăsându-î să se prăjescă bine. Servă-î pe d'asupra cu pătrunjel prăjit.

---

**Pulpă de berbece năbușită. —**

Scóte fluerul; împănéză cu slănină; légă'l ca să și conserve forma și pune'l în tingire cu fălii de slănină, piper și verdețuri și lasă să se prăjescă când s'a prăjit bine, adaogî trei părți de apă și o parte vin alb pênă să acopere; lasă să férbă cu puçin foc în timp de cincî ore pênă ce scade și rămâne în sosul lui; servă cu sosul.

---

**Pulpă de căprioră. —**

Împănéză, sară, pipăreză și pune în marinată ca coteletele; pune apoi în frigare și frige la foc iute, udând cu marinată. Servă cu sos picant mes-tecat cu zéma ce a curs subt friptură. Îi trebuie două ore ca să se frigă bine.

---

### Purcel în frigare. —

După ce l-ai curățit și spălat bine, îl âmpli cu o tocătură compusă de tóte măruntaele și altă carne bine tocată, sărată și piperată, adăogând și cimbru, ciuperci și castane, tóte amestecate împreună. Pe când se frige, trebuie mereu stropit cu o saramură pipărată servindule de o ramură de cimbru ca pământuf, și din când în când adăogând și unt próspăt.

---

### Raci. —

Raci se ferbă cu totu în puçină apă; se ferbă și în vin alb: sau în apă cu oçet; tot-d'a-una trebuie multă sare; — servăi grămadă pe un taler decorat în mijloc cu un buket de pătrunjel.

---

### Rață năbușită. —

Împănéză cu slănină și pune să se cócă năbușit pe puçin foc cu câte-va bucăți de slănină diferite verdețuri, aromate și piper, zémă de carne și vin.

---

**Rață în frigare.** —

Se pôte umple cu cărnați, saū ciuperci cari mai ântêiū trebuescū preparate.

---

**Rață cu măslīne.** —

Dupē ce ai curățit rața fă o boia de făină în care vei pune să se rumenescă puçin rața tăiată în bucăți, adăogând tot odată și puçină zémă de carne saū apă caldă. Desară ca o litră măslīne. dupē aceea opăresce-le ca vre-o cincī minute cu apă ferbinte, mai spală-le în apă rece, și aruncă-le în mâncare cu cincī minute înainte de a ridica dupē foc.

---

**Ratafia.** — (*Licor*). — bufet. —

---

**Ratafia de gutui.** —

Alege gutuele fôrte cópte și radele pe răzētóre pēnă la meș fără să atingi sômhuri; lasă-le ast-fel într'un vas trei zile; stôrce-le apoi ca să le scoți zémă; amestecă acéstă zémă cu atâta rachiū, și pune o litră zahăr la o oca de zémă cu cuișóre

și scorțișore ; lasă să stea ast-fel șese săptămâni după care scurge și pune în buteliî.

---

### Ratafia de smeură. —

Topesce o oca zahăr în trei litre de zémă de smeură și 60 dramuri zémă de cireși ; adaogă duoë oca rakiü și după ce vei amesteca bine, lasă să stea împreună mai multe zile pênă ce se va limpedi. Atunci pune în buteliî.

---

### Revani. —

Ia deosebit ouë sparte, unt prós-păt, zahăr pisat cernut subțire și făină de cea mai fină, în cantități eguale. Frecă mai ântêiü untul cu mâna într'un vas mare pênă ce se albesce ; adaogă ouăle și freci iarăși pênă ce se face ca o cremă ; adaogă zahărul frecând necontenit pênă ce se tope-sce bine în cât să nu mai simți subt mână brobó-ne, în fine adaogi făină câte puçin puçin, ameste-când mereü și repede, și torni în dată într'o for-mă unsă, pregătita mai dinnainte. Pune să se có-că la coptor cald ca la pandespani. Se servă rece ca pandespania.

---

### Rinikî de vacă cu vin alb.

Tăie-î în bucăți mici; pune-î într'o boia de făină cu verdețuri și aromate; adaogî pușin vin alb și lasă să dea o fertură.

---

### Rinikî de porc. —

Se facū în frigăruși ca cei de mel sau în bucăți ca cei de sus.

---

### Rinikî de mel. —

Spintecăî pe la mijloc în lung; pune-î în frigăruși cu sare și piper și frige-î pe grătar. Servă cu zémă de lēmōie.

---

### Rosbift englezesc.

Ia partea cea mai mare de carne din cesvir-tă de vișel, pune-o în frigare și pune-o să se frigă la un foc iute căutând a nu'l slăbi pêne ce se va frige carnea bine; aibi grijă să nu se usuce frigându-se prea mult. Când s'a fript bine servă împrejur cu cartofi ferți sau prăjiți.

---

**Spanac.** —

Curăță spanacu, și pune-l să fêrbă în apă cu sare; strecoră-l de apă, tócă-l mărunț, gătesce-l cu unt și servă cu franzelă prăjită sau picere prăjite

Se face spanacul mai cu osebiră ca mâncare cu carne de mel ca tarhonu și cele-l'alte legume.

Spanacul cere mult unt.

---

**Sparanghel.** —

Ferbe mai ânteiu sparanghelul în apă ferbinte cu puțină sare.

Îl poți servi sau în salată, sau opărit cu unt și pesmet pisat prăjit sau cu sos alb.

Se gătesce și ca mazărea verde. (veđi mazărea verde).

---

**Stacoji.** —

Ferbe mai ânteiu la foc bun în timp de o jumătate oră cu apă, oțet, pătrunjel, buket de verdețuri și piper; servă rece cu verdețuri tocate oțet și unt-de-lemn. — Se pôte servi și cu maioneză (veđi).

---

**Stridii. —** poftă bună!

Când le veți avea, n'ăi de cât să le deschizi și să le mănânci botezându-le cu zémă de lémôie. Nu uita a avea și de bcut viu alb de drăgășani.

---

**Strudel. —**

Intinde pe o față de masă o fóie subțire de aluat făcut cu ou; unge fóia cu unt topit, căldicel, subțire; presară zahăr pisat, stafide fără sômburi, scortişore, felii de mere tăiatu subțiri, sau migdale pisate, ori cremă (după plac); ia colțul mesei și ridică'l ca să se rěstogoléscă și să se înfășure fóia; așezi în rotocol pe o tavă unsă cu unt; servă cald, presărând cu zahăr pisat.

---

**Sufle de orez. —**

Ia făină de orez. Ferbe-o în lapte, pêne s'o îngroșa, pune zahăr, picromigdale pissate, dându'i puçin miros de vaniliă sau cafea; — adaogă apoi patru sau cinci gălbenuși de ou; — albușurile batele, pêne se va face spumă; în fine tórnă totul într'o formă și pune în coptor; — când veți servi, pressară pe d'asupra praf de zahăr.

---

### Șuncă. *libre*

Când vrei s'o fierbi, înfășior'o bine într'o pânză grósă, lég'o strîns cu sfóră în tóte sensurile; — pune-o să férbă saú cu apă simplă; saú, mai bine, cu jumătate apă și jumătate vin — aruncă în ntru puçină flóre de fên; după șése ore de fierbere potrivită, vei cunósce că a fiert decă înfingênd o pană de gâscă o póte pătrunde lesne pêne la os. Când te ai încredințat că e bine fiértă, scóte-o, pune-o într'un loc ca să se strecóre puçin de apă, și apoi scóte-o din pênză și las'o să se răcéscă. Unele persóne dibace pot, pe când încă e caldă, să scóță binișior ósele dintr'însa, fără să strice forma, lăsând numai osul fluerului. Pentru frumusețe unele persóne o ung pe d'asupra după ce se răcesce, cu zahăr ars.

Șunca se servă la masă tăindu-se în fâlii fórte subțiri și în contra fibrelor cărni, potrinvindu se pe cât se póte a nu fi numai felii slabe saú numai grase ci a avea fiă care feliă carne și grăsimi.

### Tocătură de berbece cu verdețuri. —

Tócă-ți bine carnea. Pune într'o tingire o bucată de untú, arpagik, pătrunjel, tarhon, și ciu-



percii tocate, după ce le vei lăsa puțin pe foc  
adaogă două linguri de masă de făină; și puțină  
zeamă de carne; lasă să fêrbă pucin pêne se va  
îngroșa puțin sosul; aruncă apoi în întru tocătura,  
pe care o vei lăsa pêne să se cócă. Când vei ser-  
vi, pune-î împrejur pâine prăjită.

---

**Tomate âmplute. —**

(veđi pătlăgelele âmplute)

---

**Tortă cu fructe. —**

Ia aluat ca pentru paste, din care fă un bulz  
de mărimea unui pumn; pune în mijlocul unei  
tave pe care ai preșerat ânteiu făină; — întindele  
pêne la margini, pêne ce va trece de tóte părțile  
de câte un deget. Aședă în întru peste tóte pómele  
ce vei voi însă întregi și fără sâmburi, pe cari le  
vei fi opărit în rachiu fiert cu zahăr. După ce le  
vei aședa, întórce mărginile aluatului în întru, și  
pune în coptor. Când s'a copt varsă pe d'asupra  
puțin din siropul care ai imuiat fructeie.

Când nu ai fructe poți pune tot felul de mar-  
melade.

---

Turtă de nucii. —

Ia nucii, sparge-le și le curăță, piséză-lă nu foarte mărunte; la un taler de supă, plin, ras cu nucii pisate, puî, tot atâta zahăr. pucină scortişoră, și un sfert de cójă de lêmôia rasă. Ia deosibit, cincî gălbînări de ou, pe cari le vei frécă cu zahăr pêne se vor albi. Amestecă acestea cu cele-l'alte. Bate, osebit albușul pêne va face spâumă bine; vérsă pe d'asupra celor d'ântéiü amestecând încet; tórnă tottul într'o formă pe care ai uns'o mai dinainte cu pucin unt. Pune în coptor pătrivit. E mai bună rece de cât caldă.

*Turtă dulce*

*o strecură și*

$\frac{1}{2}$  cea de miere se freacă  $\frac{1}{2}$  uas,  
 și 2 ouă și se freacă cu o litră  
 zahăr apoi se amestecă cu miere  
 5 bani botas și se dilată în apă  
 fierdă și se amestecă cu mierea  
 $\frac{1}{2}$  cea de făină și toran câte puțin  
 și amestecând mierea cu o lingură  
 lemn. Amestecane toate împreună și  
 se întărește într'o tavă unsă cu unt. De lemn  
 face în ustur

## TĂEREA FRIPTURILOR.

Știm că în prânziurile oficiale tóte cărnurile se aducú pe masă tăete gata; noi însă nu facem acéstă carte pentru bucătari, ci pentru damele ce voiescú a se ocupa de menagiul lor. Voim dar și aci a face acéstă recomandație pentru prânziurile intime. Intr'adevăr nu este nimic mai frumos de cât a vedea o pasăre saú o altă piesă de friptură venind pe masă în întregul ei; mulți simtú atáta mulțumire la acest spectacol, în cât se satură numai din vedere (de nu'i credeți pe cuvânt).

O stăpână de casă căreia îi place să priiméscă în intimitate este de multe ori, póte mai tot d'a-una, nevoită a avé trebuință de esercițiul acesta plăcut de a tăia și a împărți.

Noi nu putem aci face un curs de anatomiă comparativă și chiar de am avé nebunia de a o face ar fi tocmai ca când am voi să învățăm pe cismar, cismăria din carte. Datoria nóstră este de a recomanda mai ántéiú și mai cu sémă mumelor de familii a se esersa a tăia cărnurile. Ca regulă generală dar,

vom spune că pentru păsări trebuie a desface piciorile de la încheeturi conservând toate cărnurile ce țin de o parte, iar pepturile a le tăia în fâlii subțiri luându-le în sensul cel mai favorabil spre a face feliile lungi și late; restul câtă a fi proporționat și astfel în cât părțile de un gust ôre care să fie bine despărțite, ca fiă care mesean să pótă fi servit dupe gustul seü. Pentru buturi șunci și alte cărnuri de vite mari, fâliile trebuiesc tăiate în curmezișul fibrelor și cât mai subțiri se va putea. Obicinuința și gustul va complecta restul. De multe ori și imitația nu strică.

Pentru cine amibționază a tăia bine, prima trebuință este a vea arme bune, de mărime proporționate cu cărnurile ce voiesce a tăia, îngrijind tot-d'a-una ca cuțitul să fie solid și bine ascuțit, iar furculița să aibă dinți de oțel, lungi și bine ascuțiți.

Când ia cine-va în serios misiunea acésta atât de importantă în viața umană, trebuie afară de armele tăietóre să fie și bine acoperit ca să nu se âmple pe sine, și a tăia cu băgare de sémă ca să nu âmple pe convivi, pentru că simtū mosafiri cari ar prefera a nu mai gusta din friptura D. tale de cât a se vedea stropit de politeța ce vei să le faci. Ce vreți? așa aste lumea; Egoismul s'a încuibat în

tóte colțulețele, s'a suită chiar și pe masă, și apoi cine ar fi anfitriionul acela atât de bărbat care ar voi sa decore pe amici săi cu stele de sos? negreșit ar fi un anfitriion cum nu s'a mai văđut nici o dată.

Rugăm însă și pe mosafirī a nu se pré uīte la cel ce taie, mai cu sémă de este o damă frumușică și sficiosă; ci, pe când se taie carnea, să facă bine și să vorbescă între dīnși despre politica ڊilei.

Impărțirea se face dupe cum voiesce stapâna casei saũ dupe cum își are organisat serviciul mesei; adică, orī se trimite fie care bucată tăiată la cutare saũ cutare persónă anume dupe cum cunosce gustul fiă căruia, saũ se pune totul pe o farfurie si se oferă invitaților a se servi fiă care dupe plac. Nu vom mai adăoga că la casul d'ântêiũ piesa oferită nu trebuie refusată: acéstă, a înțelege fiă care, ar fi o impoliteță neertată!

Ce să mai zicem? am zis destule: a mai adăoga ceva ar fi póte o impoliteță. Ce fel? vorbim cu persoane care nu aũ nici un visũ de lume?

170  
200  
Dramur făină 740 Unt  
răspăt netopit. 4 ouă și  
cojă de lămâie și se ape-  
la în moduș urmator  
ia untul și se freacă cu zahăr  
1/2 de oră apoi pui 2 Gălbene-  
surii de ouă și le freacă bine  
cu pui și cele lalte două  
dar întreci frecand mereu  
și torni câte puțin făină  
cu el nu mai are 'gogol'.  
Tot trebuie frecat 1 oră.  
În acest aluat într-o tavă  
cu unt și pământ și se bagă  
înptor. Nu prea încuns ca  
să se începtos 1 oră.

# TABELA

## RĂCETELOR COPRINSE ÎN ACEASTĂ CARTE

No. recetelor.

No. pagini.

1	Introducțiunea.....	3.
2	Ainghemacht — bucate.....	7.
3	Anghinare idem.....	7.
4	Anghinare à la Barigoul.....	7.
5	Anghinare à la provinciale.....	8.
6	Anghinare cu unt.....	8.
7	Anghinare ample.....	9.
8	Anghinare prăjite.....	9.
9	Anisetă bufet-licor.....	9.
10	Ardei ampleți — bucate.....	10.
11	Ardei copti — salată.....	10.
12	Bacala cu sos alb.....	10.
13	Bacala à la Bechamel.....	11.
14	Bacala cu capere și cu sardele.....	11.
15	Bacala cu cartofi.....	11.
16	Bami cu carne saă pui — bucate.....	12.
17	Bami de post.....	12.
18	Becațe și Becaține la frigare — friptura....	12.
19	Becațe și Becaține umplute în tigae—bucate	13.
20	Begnete de mere — prăjitură .....	13.
21	Beltea de smeură — Bufet.....	13.
22	Beltea de cöcăze — bufetu.....	14.
23	Beșamelu sosu.....	14.

<u>No. recetelor</u>		<u>No. pagini.</u>
24	Beșamelü cu untü — sosü . . . . .	15.
25	Biftek antret . . . . .	15.
26	Biscoturi de Transilvania . . . . .	16.
27	Besmană — prăjitura . . . . .	16.
28	Beșof Bufetü . . . . .	17.
29	Blan mange . . . . .	17.
30	Blancheta de vițelü — Bucate . . . . .	17.
31	Blanchetă de paseri — Bucate . . . . .	18.
32	Bob cu untü . . . . .	18.
33	Bob macedonian . . . . .	19.
34	Boboci de rață cu măslina — bucate . . . . .	19.
35	Boboci de rață cu mazăre — bucate . . . . .	19.
36	Boboci de rață cu castraveți acri — bucate . . . . .	20.
37	Brânză cu cremă — deser . . . . .	20.
38	Budincă (Puding) bufetü . . . . .	20.
39	Budincă de orez . . . . .	21.
40	Budincă de griși . . . . .	22.
41	Budincă de fidea . . . . .	22.
42	Burtă de vițelü . . . . .	22.
43	Burtă de vițel prăjită . . . . .	22.
44	Capü de vițelü fertü . . . . .	22.
45	Capü de vițelü prăjitü — friptură . . . . .	23.
46	Caramelă — Bufetü . . . . .	23.
47	Cartofi . . . . .	24.
48	Cartofi cu cremă mâncare . . . . .	24.
49	Cépă cu smântână — mâncare . . . . .	24.
50	Cépă năbușită — mâncare . . . . .	25.
51	Cegă . . . . .	25.
52	Cesvârtă de berbece bătut . . . . .	25.



<u>No. recetelor.</u>	<u>No. pagini.</u>
53 Cevîrtă de căprioră Friptură.....	26.
54 Cevîrtă friptură.....	26.
55 Cheftele de cartofi — mîncare.....	26.
56 Cheftele de orez.....	27.
57 Cicoră.....	27.
58 Ciocârlan frigare — friptură.....	27.
59 Ciocârlan la minutu — mîncare.....	27.
60 Cireși în rachiù — Bufet.....	28.
61 Ciuperci.....	28.
62 Ciuperci cu pâne prăjită.....	28.
63 Ciuperci în hârtiă.....	29.
64 Ciuperci cu puiù.....	29.
65 Ciuperci âmplute.....	29.
66 Ciuperci âmplute .....	30.
67 Claponù .....	30.
68 Clapon cu orez.....	31.
69 Clapon friptu.....	31.
70 Clătite.....	31.
71 Cócăze bóbe zaharisite — bufet.....	32.
72 Códă de porcu pe cartofi — bucăți.....	32.
73 Códă de berbece.....	33.
74 Códă de berbece prăjită.....	33.
75 Códă de vițelù.....	33.
76 Compotù de gutui — bufetu.....	34.
77 Compotù de pere cu vinu — idem.....	34.
78 Compotù de pere — bufet.....	34.
79 Compotù de mere — idem.....	34.
80 Compotù de prune — idem.....	35.
81 Compotù de zarzăre — idem.....	35.

<u>No. recetelor.</u>	<u>No. papini.</u>
82 Compotă de persici — idem.....	35.
83 Compotă de cireșe — idem.....	35.
84 Compotă de smeură.....	35
85 Compotă de cĂcăze — idem.....	35.
86 Compotă de struguri — idem.....	35.
87 Compotă de aguridă — idem.....	35.
88 Compotă de fragi — idem.....	35.
89 Conopide.....	35.
90 Conopide cu sosă albă.....	35.
91 Conopide cu cașcavală.....	36.
92 Conopide bătute.....	36.
93 Conopidele.....	36.
94 Conopide prăjite.....	36.
95 Consome — zĂmă.....	37.
96 Cotelete de berbece cu măcriș bătut mĂncare	37.
97 Cotelete de berbece — legume.....	37.
98 Cotelete ast-fel preparate, le poți servi și pe orice alt zarzavat gătit deosebit cu unt. ....	38.
99 Cotelete prăjite în tigae.....	38.
100 Cotelete pe grătar.....	38.
101 Cotelete tăvălite în pesmet.....	38.
102 Cotelete de porc.....	39.
103 Cotelete de vițel în hĂrtiă.....	39.
104 Covrigei de migdale — bufet.....	39.
105 Cozonaci.....	40.
106 Crap.....	40.
107 Crap cu vin.....	41.
108 Crap prăjit.....	41.

<u>No. recetelor.</u>	<u>No. pagini.</u>
109 Crap cu sos.....	41.
110 Crapfen — prăjitură.....	42.
111 Castraveți.....	42.
112 Creeri de vacă.....	43
113 Creeri de vițel prăjiți.....	43.
114 Cremă cu miros de apă de flori — bufet.	43.
115 Cremă cu cafea — bufet.....	44.
116 Cremă cu ciocalată — idem.....	44.
117 Cremă cu vanilie.....	45.
118 Cuglof.....	45.
119 Curcan fript și âmplut.....	45.
120 Dovlecei cu carne — bucate.....	46.
121 Dovlecei âmpluți.....	46.
122 Dovlecei prăjiți.....	46.
123 Dovlecei salată.....	46.
124 Epure friptură.....	47.
125 Epure mâncare.....	47.
126 Epure cu măsline.....	48.
127 Fasole uscată.....	48.
128 Fasole verde.....	49.
129 Fasole verde salată.....	49.
130 Fazan în frigare.....	49.
131 Ficat de vițel.....	49.
132 Franzelă prăjită — garnitură.....	50.
133 Galantină de curcan friptură.....	50.
134 Gogoși prăjitură.....	51.
135 Hameiü.....	51.
136 Înghețată de caise — bufet.....	51.
137 Înghețată de ananas — idem.....	52.

138	Înghetată de ciocolată — bufet.....	52.
139	Înghetată de cremă — idem.....	53.
140	Înghetată de lămâie — idem .....	53.
141	Înghetată de fragi — idem.....	53
142	Înghetată de smeură.....	54.
143	Înghetată de coccăze.....	54.
144	Carì — sos indian.....	54.
145	Limbă de vacă .....	54.
146	Limbă de vacă cu verdețuri mărunte....	55.
147	Limbă de vacă cu parmezan .....	55.
148	Limbă de bivol .....	55.
149	Limbă de vițel... ..	55.
150	Limonată — bufet ... ..	56.
151	Linte ... ..	56.
152	Macaróne ... ..	56.
153	Macedoniană legume .....	57.
154	Magiun de must cu fructe bufet.....	57.
155	Magiun de must fără fructe.....	57.
156	Maionesă — sos.....	57.
157	Marinată de pasăre friptă.....	58.
158	Marmeladă de zarzăre — bufet.....	58.
159	Marmeladă de prune idem.....	59
160	mărntai de curcan... ..	59.
161	Mazăre.....	59.
162	Midiî.....	60.
163	Midiî pilafü.....	60.
164	Morun.....	61.
165	Muurături.....	61.
166	Musaca de pătlăgele vinete.. ..	62.

<u>No. recetelor</u>	<u>No. pagini:</u>
167 Mușchi de vacă în frigare friptură.....	62.
168 Nisetru.....	63.
169 Nucă.....	63.
170 Nuga bufet.....	63.
171 Orez cu lapte.....	64.
172 Pan-d-Espan.....	64.
173 Papricași.....	64.
174 Păsărele în frigare—friptură.....	65.
175 Păsărele mâncare.....	65.
176 Păstrăvi.....	65.
177 Pateuri reci..	65.
178 Patlăgele fripte.....	67.
179 Patlăgele umplute—mâncare...	67.
180 Patlăgele împănate—mâncare.....	68.
181 Persice.....	68.
182 Pesmet de Brașov .	68.
183 Picere de porc. . . . .	69.
184 Picere de berbece . . . . .	69.
185 Piroșci.....	70.
186 Plēmōni pe vițel . . . . .	70.
187 Ponciū frances . . . . .	71.
188 Ponciū Englez. . . . .	71.
189 Ponciū înghițat.....	72.
190 Ponciū cu ouă.....	72.
191 Porumbei năbușiți—mâncare . . . . .	72.
192 Porumbei prăjiți.....	73.
193 Potîrnike în frigare....	73.
194 Potîrnike — mâncare.....	73.
195 Povidlă (magiun de prune).....	73.

70

No. recetelor.

No. pagini.

196	Prepeliță în frigare.....	74.
197	Prepeliță pe grătar.....	74.
198	Pui prăjiți.....	75.
199	Pulpă de berbece năbușită.....	75.
200	Pulpă de căprioară.....	75.
201	Purcel în frigare.....	76.
202	Raci.....	76.
203	Rață năbușită.....	76.
204	Rață în frigare.....	77.
205	Rață cu măsline.....	77.
206	Ratafia (licor)—bufet.....	77.
207	Ratafia de de gutui.....	77.
208	Ratafia de smeură.....	78.
209	Revani.....	79.
210	Rinikî de vacă cu vin.....	79.
211	Rinikî de porcū.....	79.
212	Rinikî de mielū.....	79.
213	Rosbiftū englezescū.....	80.
214	Spanasa.....	80.
215	Sparangelū.....	80.
216	Stacoji.....	81.
217	Stridiī.....	81.
218	Strudelū.....	81.
219	Sufle de orez.....	82.
220	Șuncă.....	82.
221	Tocătură de berbece cu verdețuri.....	82.
222	Tomate âmplate.....	83.
223	Turtă cu fructe.....	83.
224	Turtă de nucī.....	84.

100g de nucă

În 400 de nucă spargere și  
piseazăte nu prea mărunț  
la 100 de nucă pui 1/2 ouă și  
jumătate de kito de zahăr  
și jumătate lămâie



**Prețul este 4 lei și 20 parale.**