



„Cînd o mare editură (...) se hotărăște să scoată la iveală o carte de bucate, înseamnă: primo, că a desoperit o lucrare bună și, secundo, că și-o înțelege deplin rostul ei pe lume. O bună carte de bucate e o nouă treaptă de marmură în suișul spre civilizație“.

AL. O. TEODOREANU

M. KOGĂLNICEANU C. NEGRUZZI 200 rețete cercate



M. KOGĂLNICEANU C. NEGRUZZI



rețete cercate
de
Bucate, prăjituri
și
alte trebi
Gospodărești

SCARA

1. Supă pisată	11
2. Supă de raci	12
3. Supă cu găluștele de carne	12
4. Supă cu găluștele de raci	13
5. Supă franțuzească	13
6. Supă cu gugoșele de focătură de curcan	13
7. Răsoi cu salce de ciupercă	14
8. Bou de modă	14
9. Pui cu mazare cu raci	15
10. Pui herbinți	15
11. Pui cu capre	15
12. Pui albi înădușiți	16
13. Pui au cotton	16
14. Pânzoale cu sardele	17
15. Jamboane cu friganele	17
16. Hulubi în papilotun	18
17. Hulubi înădușiți	18
18. Raci înădușiți	19
19. Ouă umplute	19
20. Spanac de curechi vânăț	20
21. Limbă cu sos de sardele	20
22. Răcitun de cap de vitel	21
23. Cărnăcion de raci	21
24. Ouă franțuzești	22
25. Spanac cu ciărită	22
26. Friganele cu cren	22
27. Anghinar umplut	23
28. Cartofe cu sardele	23
29. Caralabii rumene	23
30. Curecșii nemțesc umplut	24
31. Uger de vacă	24

32	Câmăciori de carne	24
33	Pârjoale umplute	25
34	Limbă umplută.	25
35	Mâncare de miel.	26
36	Felii de carne umplute	26
37	Pept de căprioară cu sos	27
38	Enganele umplute cu migdale	27
39	Mușchi impanat de vacă sau de vițel.	28
40	Mușchi de vițel învăliți	28
41	Felii de carne învălite	29
42	Aluat pentru bucate	29
43	Aluat de pastetă	30
44	Aluat de pastetă frecat	30
45	Pastetă de locătură	31
46	Pastetă de hulubi	31
47	Fasole, mazire și bob verde de murat.	32
48	Mazire verde cu marole căpăține	32
49	Mazire verde în grăunte	32
50	Păstrarea mazini verde	33
51	Mâncare dulce de morcovi	33
52	Maiun de gâscă cu sos	33
53	Gălușicele de smântână cu raci	34
54	Gălușicele de gîsă	34
55	Gălușicele de crieri	35
56	Gălușicele de raci	35
57	Gălușicele de posmag cu migdale	35
58	Gălușicele de carne	36
59	Maiuri de gâscă cu cerc de orez împrejur.	36
60	Rață sălbatică friptă	37
61	Friptură de spinare și de but de căprioară	38
62	Pui prăjiți cu unt	38
63	Miel prăjit friptură	39
64	Curcan umplut	39
65	Pui prăjiți	40
66	Pui umpluți și fripți.	40

67. Cașcaval de vacă	40
68. Brânză zăurală	41
69. Came murală	42
70. Mușchi	42
71. Saleamun	43
72. Limbi	43
73. Dobă de curcan	43
74. Pastramă de vacă	44
75. Pastramă de mascur	45
76. Cum se febe jambonul	45
77. Jamboane	45
78. Budincă de grisă de pus în supă	46
79. Franzelă umplută cu focălură, pentru supă	46
80. Trahană pentru ciorbă	47
81. Salce de hrean cu migdale	47
82. Salce de mustanu rece, pentru răsol	47
83. Sos cu patlegete roșii	48
84. Sos de harpatică, de răsol	48
85. Sos de ciupercă	48
86. Sos de smântână, pentru vânat	49
87. Sos de unt, pentru bucate	49
88. Bution de palagele roșii, de a se pute ține peste iarnă	49
89. Zalatină pentru bucate	50
90. Zalatină de portocale	51
91. Zalatină de zmeură	51
92. Zalatină de alămăie	52
93. Zalatină de vanilie	52
94. Zalatină de pomușoară	52
95. Zalatină de toporași	53
96. Zalatină de fragi	53
97. Zalatină de lapte	53
98. Zalatină de gutăi	54
99. Zalatină de cafe cu lapte	54
100. Zalatină de vișine proaspele	55
101. Zalatină de zmeură	55

102	Zalatină de portocale.....	55
103	Budincă de cartofe.....	56
104	Budincă de ciocolată.....	56
105	Budincă de fructe.....	57
106	Budincă de vișini cu migdale.....	57
107	Budincă de vișini.....	58
108	Budincă de vin.....	58
109	Budincă de vișini.....	59
110	Budincă de gălbănuș de ou.....	59
111	Budincă de cafea.....	60
112	Budincă împăratului.....	60
113	Budincă de orez cu șotó.....	61
114	Budincă de morcovi.....	61
115	Budincă de carne.....	61
116	Budincă de carne de miel.....	62
117	Budincă împărătească.....	62
118	Budincă cu șotó.....	63
119	Budincă de cartofe.....	63
120	Budincă de pâine.....	64
121	Budincă de ciocolată.....	64
122	Budincă cu migdale și fisticuri.....	65
123	Budincă de raci ce se cheamă merdon.....	65
124	Budincă de alămăie.....	66
125	Budincă de alămăie.....	66
126	Învărtită de ciocolată.....	67
127	Învărtită de jambon.....	67
128	Învărtită de raci.....	68
129	Tort de lenti.....	68
130	Tort de migdale.....	69
131	Tort de migdale.....	69
132	Tort de lenti cu grati.....	70
133	Tort de migdale negre.....	70
134	Tort de lenti frecv.....	71
135	Babe.....	71
136	Babe fără lapte.....	72

137. Babe opănte.....	72
138. Babe opănte tare bune.....	73
139. Cozonaci.....	73
140. Posmagi de făină.....	74
141. Posmagi de Braşov.....	74
142. Bezele.....	75
143. Scoartă.....	75
144. Alt fel de scoartă.....	75
145. Scoartă de migdale.....	76
146. Scoartă de migdale hăcurite.....	76
147. Pâne spaniolească.....	76
148. Prăjitun de migdale.....	77
149. Prăjitun de zahar.....	77
150. Milhârod.....	77
151. Mandel cuhen.....	78
152. Mandel cuhen cu foi.....	78
153. Crapfen.....	79
154. Gugoaşe de ciocolată.....	79
155. Blamanje.....	80
156. Buciume prăpte în unt.....	80
157. Cum să facă hamutul.....	81
158. Sufle de orez.....	81
159. Sufle de mere.....	82
160. Lapte zburat.....	82
161. Cum se face tremura.....	83
162. Orez cu ciocolată şi cu şotó.....	83
163. Gratii de franzelă.....	84
164. Spumă de lapte cu fragi.....	84
165. Tocmagi de brânză.....	84
166. Tocmagi de orez prăjiţi.....	85
167. Tocmagi împărăteşti.....	85
168. Consonne.....	86
169. Coniabele.....	86
170. Înghietată.....	87
171. Rahatocum.....	87

172. Orjadă.....	88
173. Glas.....	89
174. Meridon de orez.....	89
175. Castale prăjite.....	90
176. Pene prăjite.....	90
177. Migdale prăjite.....	91
178. Cestale înghietate.....	91
179. Orez de cartofe.....	91
180. Când mirosi peștele a glod.....	92
181. Vișinap.....	92
182. Vișinap.....	93
183. Vișinap.....	93
184. Cum se păstrează patlagelele.....	93
185. Patlagele murate.....	94
186. Cum se fac drojdiile de pâne.....	94
187. Drojdii de pâne tare bune.....	95
188. Must pentru mustanu.....	96
188. Halvâ de făină de orez.....	96
190. Chitonag de gutăi.....	97
191. Beltea de gutăi.....	97
192. Oțet de vin.....	97
193. Ceară pentru scânduri.....	98
194. Mijloc de a face brânză din cartofe.....	99
195. Mijloc de a ține nucile proaspete un an întreg.....	100
196. Mijloc de a scoate sarea de prisos din bucatele cele prea sărate.....	100
197. Mijloc ca să se ouă găinile în fieștecare vreme a anului.....	101
198. Metod de a limpi vinul turburat.....	101
199. Mijloc de a scoate din vin mirosul de poloboc.....	102
200. Chipul de a pute ține vara câteva săptămâni carnea proaspătă.....	103



1. SUPĂ PISATĂ

Să iei un pui și să-l prăjești și jumătate de franzelă iar prăjită (puiul însă să fie tăiat bucăți). Când va fi puiul și franzela prăjite, să se pue în piuliță și să se pisaze bine, apoi să pui amestecătura în oală și să o umpli cu zămă bună, să fiarbă un ceas. Când va fi fiartă, să o deie prin sătă și, dacă va fi zama aceea prea groasă, să se mai subție cu zămă curată și, când va fi de tumat în chisă, să-i puie marole și rânză fiarte bine și tăiete mărunțel și felii de franzelă rumenite și va fi gata.

2. SUPĂ DE RACI

Să se iele douăzeci de raci și să se spele bine și să-i fiarbă în zama de carne bună. Apoi să-i scoată și să le iele cojile și carnea din picioare; apoi cojile toate puse în piuliță și pisate tare bine. Apoi să iei puțină grăsime și o înfierbântă și să pui cojile cele pisate înuntru să se prăjască puțin. Apoi să se strecoare acea grăsime printr-o petică și cojile acele să se pue iar în zama în care au fiert racii să mai fiarbă bine. Apoi grăsimea aceea strecurată să se pue într-o tiganie să se înfierbinte și să pue o lingură de făină înuntru și să lasă să se umfle, dar nu să se ruminească; și apoi să o toame zama aceea în care au fiert racii și să o strecuri prin sătă și să mai fiarbă puțin. Apoi să tai franzelă rumenită și să pui în masă împreună cu coditele și cu picioarele racilor și să tomi zama peste dâșii și să dai la masă.

3. SUPĂ CU GĂLUȘICELE DE CARNE

Să iei șezzeci și cinci dramuri carne de vitel sau de pasere, să o tai tare mărunțel și să pui o franzelă, de pe care să iei coaja cu răzătoare, și apoi să o stropești cu lapte și să o pui în carne cu puțină măduvă de vacă. Apoi să se pue toate în piuliță, să se piseze tare bine. Apoi să iei douăzeci dramuri grăsime să frigă puțav, să pui înuntru două ouă întregi și un gălbănuș și să le pisezi bine; apoi să pui carnea cea fiartă înuntru, puțină sare, să o amesteci bine, și dacă va fi prea subțire, să pui puțin posmag. Apoi să faci gălușcele, să le tăvălească în posmag și să le prăjască în grăsime să se îngălbinească. Apoi să pue în chisă și să se toame deasupra zama făcută rumână.

7. RĂSOL CU SALCE DE CIUPERCE

Pui vr-o șapte ciuperci și le curăți, le tai felii, puțin petrușel verde hăcuit. Pui într-o tigaie puțină grăsime luată de pe zămă și pui ciupercile și petrușelul de se prăjesc bine, apoi le pui puțină făină să se mai prăjească și un polonic de zămă și vr-o patru linguri de smântână și să mai fiarbă puțin și să-l toame peste răsol.

8. BOU DE MODĂ

Iei o bucată de carne de vacă, macră, să nu o speli, decât numai să o razi foarte bine și să o bați puțin. Apoi iei slănină și o tai de un cuțit de groasă, asemenea și jambon crud. Iei puțin petrușel verde, puțină ceapă, vr-o câteva ciuperci, o țelină, puțin usturoi, toate acestea hăcuite tare măruntel, cu puțină sare și pipenii le amesteci la un loc bine. Tăvăiești bucățelele cele de slănină și de jambon în hăcuiturile acele și apoi împănezi carnea. Pui în tigare felii de slănină, de ceapă, până ce va fi fiartă pe jumătate. Pe urmă pui cincizeci dramuri vin și o lingură mare de zămă și o lasă să fiarbă, până ce va fi bine fiartă. Apoi scoți carnea pe bled și cureți salcea de grăsime și o tomi peste carne, însă salcea să o streconi mai înainte.

9. PUI CU MAZERE CU RACI

Puii îi grijești ca să nu rupă pelea. Apoi iei mazire de cea mică și o prăjești înădușită cu puțin petrunjel verde și puțin unt. Tai și bucățele de raci le amesteci la un loc cu mazirea. Putină smântână, puțină floare de nucușoară - umplând pelea - să le frigi frumos. Aceste pot sluji și la deosebite supe.

10. PUI FIERBINȚI

Iei pui mici și le dai sare și pui în tigare, cu ceapă, morcovi, petrunjel verde, puțin pipenu întreg, puțin enibahar, trei cuișoare, trei părți de apă și una de oțăt și le pune să fiarbă pân' când îi vei socoti pe jumătate ferți. Iei o lingură de unt, să se topească, o lingură de făină și lasă să se umfle; apoi, strecurând salcea în care au fiert puii, pui și trei linguri smântână și, așezând de isnoavă puii într-însa, o lași să mai fiarbă.

11. PUI CU CAPIRE

Iei o lingură bună de unt și lași de se topește și două linguri de făină și o lași de se umflă. Pui o ceapă încrestată în patru, zamă de carne, pe cât va trebui să o subții, și o lași să fiarbă, apoi o streconi prin sătă. Pui înuntru puii, o lingură de oțăt alb, trei linguri de smântână, o mână de capire, coajă de alămăie foarte mărunță și, pusă înuntru, le lași să fiarbă pân' ce vor găti.

12. PUI ALBI ÎNĂDUȘIȚI

Iei puii și le scoți osul cel din pept, le pui sare, pui în tîngire slănină tăiată felii, rădăcină de petrușel tăiată felii și țălină și morcovi tot felii tăiate, pipenu întreg, floarea de nucușoară. Pui puii deasupra și acopere iar cu felii de slănină și pui două linguri de zamă peste dînșii, și deasupra tîngirii pui o hîrtie albă și pe deasupra capacul tîngirii și-i lași să fiarbă înădușiți. Și, după ce ferb o bucată, scoți puii, îi acopere cu slănină, care au fost deasupra lor, și peste rădăcinele ce rămân în tîngire toamă zamă de carne cât trebuie, pe care o lași să fiarbă bine și o strecon, și, după aceea, pui puii și cu ciuperce în ea și o lași să fiarbă.

13. PUI AU COTTON

Să iei doi sau trei pui să-i prăjască după rînduială, puindu-le sare pe cât le trebuie și apoi, tăind felii suptiri de slănină, să se învelească cu ele puii peste tot și, pe deasupra acestora, să se învălească cu hîrtie albă și așa să se fîgă, luând sama bine să nu se ruminească. Rânzele lor să se fiarbă și, când or fi ferte, să se hăcuiască cu maiurile crude și cu puțin petrușel, harpăcică și douăzeci și cinci ciuperce. Apoi să se iele puțin unt într-o tigaie și, înfierbântându-se, pui topiturile acele înuntru și le lasă să se prăjască puțin, apoi, presărându-le cu o lingură făină și amestecându-le, lași să se mai prăjască puțin. Pe urmă tomi deasupra lor un polonic mare de zamă de carne, puțină sare și piperiu și o lingură de smântână și le lasă de ferb bine, și apoi puii, când vor fi bine fripiți, să se toame această saloe într-un blid și puii să se așeze înlăuntru, cu chip să nu se cunoască puii că-s fripiți.

14. PÂRJOALE CU SARDELE

Le un but de oaze și faci pâñoale, sau le faci de costile. Apoi ie douăsprezece sardele spălate, curățite și le toacă cu petrinjel și tare subțire și apoi ie tocătura aceea și o întinde subțire pe pâñoale, apoi o pune în tigaie și stoarce peste dânsule zamă de la o alărnăie, cincizeci dramuri smântână, le acopere și le pune jeratic deasupra și fierbe până scad. Faci friganele de franzelă, apoi ie cnen de la un miel, le curată și le toacă bine cu petrinjel și cu piperu și sare. Să le prăjască cu puțin unt, apoi să întindă aceasta pe franzelă și să să puie altă franzelă deasupra, apoi așază pâñoalele pe farfunii și fă gamitură împrejur cu sardele.



15. JAMBOANE CU FRIGANELE

Le o bucată de jambon și o pune de cu sară în apă, apoi o tai felii subțire și o pune într-o tîngire și pune o litră de zamă și un pahar de vin alb, puțin petrinjel verde, puțină harpaci-că și piperu pisat. Aceasta să fiarbă până s-a muia jambonul, zama însă să nu fie sarată, să fiarbă până va scăde bine. Apoi prăjește felii de franzelă și toarnă salce deasupra, apoi faci gamitură sau de cartofe, sau de ciuperci.

16. HULUBI ÎN PAPILOTURI

le patru sau cinci hulubi, să-i cureți și îi tai în două în lung, le pune sare și îi bate cu muchea cuțitului, ca să se lățească puțin, și apoi iei petrușel verde, ceapă și ciupercă, și maiurile hulubilor, și câteva sardele, piperiu și să le pisezi toate la un loc; apoi slănină și o tai în frunze subțiri. Apoi pune hulubii pe o hârtie albă și pune frunzele cele de slănină pe hârtie și întinde dinuntru implutură și pe deasupra iar slănină, și așa toate. Și să tai hârtia frumos, apoi îi pui pe un grătaru uns cu unt și îi frigi încet, până se gătesc.

17. HULUBI ÎNĂDUȘIȚI

le doi, trei hulubi, îi grijăști și-i **așază** bine și frumos, punându-le sare, și **așază** în fundul tingirii câteva frunze de slănină și ceapă tăiată în frunze și morcovi asemene și pune hulubii deasupra și lasă de șed înădușiți, pân' ce ruminesc. Apoi îi scoate și pune puțină făină în aceeași tingire și o întoarce pân' ce ruminește, apoi îi pune zamă de carne și puțin oțăt, puțină coajă de alămăie și piperu întreg și lasă de ferbe bine. Apoi strecoară prin sitișcă, pune puțin piperiu, două linguri smântână și pune puii de hulub înuntru și îi lasă să fiarbă bine și, făcându-le împregiur o cunună de hamut sau altă, le dă la masă.

TAMAR 18. RACI ÎNĂDUȘIȚI

După ce spală racii bine, pune o bucată de unt în tîngire de se înfierbîntă și pune o mână de petrușel verde, tăiat măruntel, și apoi pune și racii întregi, sare, și îi lasă puțin să fiarbă înădușiți, și apoi le pune o lingură smântână și îi lasă până scad



19. OUĂ UMPLUTE

Șese ouă să le răscoci și apoi să le tai în două, fiind întai curățite. Apoi să iei codițe de raci tăiate măruntel, o franzelă - luată coaja și muiat miezul cu puțin lapte - și pui în piuliță racii, franzela, un ou întreg și cinci linguri de smântână, să iei [și] o bucată de unt de raci. Aceste toate să le preseze bine la un loc. Apoi iei puțin raci tăiați, pui în tigaie puțină ciuperce tăiate, puțin petrușel hăcuit, puțină mazire verde și puțin unt de raci și le ferbi înădușite, până se scad, apoi le lași de se răcesc și le amesteci cu celelalte la un loc. Și pui pe jumătate într-un calup uns cu unt și așază ouăle tăiate și deasupra pui celelalte jumătăți și o dai în cuptoriu.

20. SPÂNAC DE CURECHI VÂNĂT

Într-î se spală curechiul tare bine și-l opărești de două ori cu apă clocotită, apoi îl pui de ferbe moale și, strecurându-l, îi faci rumineală, de-abia galbănă, de făină cu grăsime și, tăind curechiul tare mărunțel, îl pui înuntru, în rumineală, ca să se prăjească bine. Apoi îi pui două polonice de zamă de carne, puind pipenu și sare, o bucățică zahar, două linguri smântână, căstane, pe câte vrei, și să-l lași să fiarbă puțin. Și apoi îl pui pe farfurii, făcând gamitură împregiur de cărnați sau pârjoale.

21. LIMBĂ CU SOS DE SARDELE

Ferbi limba în oală o pui cu sardele, slănină tăiată, scoti limba din oală, să ieși pelea apoi degrabă, o spicuești cu sardele și cu slăcina cea tăiată și o pui în frigare. Pui dedesupt în tigaie o bucățică de unt, puțină smântână să tot tomi peste limbă de vr-o trei ori. Apoi o presăni bine cu posmag, să storci și zamă de alămăie, să mai tomi sos încă o dată și scoti din frigare și, puind-o pe farfuri, îi tomi sosul deasupra și-i gata de pus pe masă.

22. RĂCITURI DE CAP DE VIȚEL

Despică capul de vițel și-l ferbe cu sare și cu puțin petrușel și pui și două cepe, și puțin cimbrușor, și coajă de alămăie. Îi scoți și-l pui în apă răce, și în zama cealaltă îl pui de ferbe cu un picior de vițel și piperu întreg, și cuișoare, până ce scad să rămăie jumătate de ocă. Apoi o strecoari prin petcă și storci o alămăie, iar să o strecoari. Apoi scoți ciulanele de la cap și-l tai frumușel și-l așezi în calup. Să tomi zama deasupra și-l lasă de se prinde.

23. CĂRNĂCIORI DE RACI

Faci întâi clătite și le lași de se răcesc, apoi le tai în patru, ca să se facă cărnăciori de un deget de lung. Iei vârfuri de spărangă, ciuperce și codite de raci. Ciupercele să fie mai înainte înădușite cu un pic de unt, până ce se moale. Apoi iei toate aceste și le toci la un loc, pui puțin unt de raci într-o ligăie și-l infierbinti. Să pui tochitura înuntru și o lasă de se prăjăște, iar de pe foc. Pui un ou întreg și un gălbănuș, să-l amesteci și lasă de se răcește puțin. Apoi întinzi de o muche de cuțit tocătura de petiță, le faci cărnăciori, le așezi frumos pe farfuri unse cu unt și cu jumătate de ceas până a nu da bucate, tomi puțină smântână dulce și le pui pe jaratic. De vorești, le împodobești cu codite de raci prăjite.

24. OUĂ FRANȚUZEȘTI

Le i ouă și le ferbi vartos, apoi faci puțin unt și-l amesteci bine cu ouăle și pui și puțin petrinjel verde, apoi le faci chiar ca ouăle și le moi în albușul cel de ou, și le tăvălești bine în posmag, și le prăjești în unt și faci gamitun.

25. SPANAC CU CLĂTITE

Le i patru ouă și un polonic cu vârf de făină și pune patru linguri de lapte și amestecă bine, pune sare. Pune unt în tigăie să se înfierbânte, și apoi toarnă aluat subțire și-l împunge cu cutitul și lasă să se ruminească și, când va fi rumân pe o parte, să întorci pe cealaltă. Apoi să faci spanacul după cum se face și pui un rând de spanac și un rând de clătite și așa, le așază la farfuni, fiind gata.

26. FRIGANELE CU CRIERI

Le i crieri și le tai mărunțel cu sare, petrinjel și piperu și le hăcuiești la un loc. Apoi tai felii suptin de pâine și întinde pe o felie crieri și pune alte felii deasupra, și apoi le taie tot felii câte un deget de late, de lungi, le tăvălești în ouă și în posmag, le prăjești în grăsime și le pune în supă.

27. ANGHINAR UMPLUT

Să iei anghenan și să le curăți frunzele cele groase și să le ferbi cu apă, până ce se moare. Apoi freacă puțin unt, taie puținică pâine muietă în lapte și scobește puțin anghinari, și miezul acela îl hăcuiești ori cu puțină carne, ori cu gătun de raci și le mestecă cu unt, apoi pune un ou înuntru și puțină sare și pipenu și umple anghinari. Apoi îi ferbi puțin, îi așază pe farfurii și le faci sos de smântână deasupra.

28. CARTOFE CU SARDELE

Să speli cartofele și să le cureți. Pune puțin unt într-o tigare, să-l topești. Apoi, tăvălind fieștecare cartofă în făină, o pune în unt și le lasă acoperite până se ruminesc. Apoi ungi o farfurie cu unt, toarnă puțină smântână, tai cartofele roate, lei puțin sardale și le cureți, le tai subțire și le pui printre cartofe, presari pe deasupra posmag. Pui într-o tigaie puțină grăsime și puțină ceapă tăietă, de se topește, și opărești cartofele. Apoi le mai pui puțin pe jaratic.

29. CARALABII RUMENE

Lei caralabiile și le cureți și le tai lungărețe, apoi topești puțin unt și le pune înuntru și le lasă până se moare, dar le mestecă ca să nu se ardă. Apoi pune două linguri de făină, și două linguri de zarnă, și puțină sare și lasă de ferb, până se ruminesc.

30. CUREC[HI] NEMȚESC UMPLUT

Iei căpăținele nu prea mari și le scobești înuntru. Apoi iei și miezul acel scobit și-l ferbi cu sare. Pe urmă iei carnea și o hăcuiești cu puțină ceapă, cu puțină pâne muietă și cu curechiul acel fert, mărunțel. Apoi freci puțin unt, pui înuntru două lingun de smântână și le mesteci toate bine la un loc, apoi umpli curechiul acel scobit, apoi îi faci iar calup de curechi, îl leagă cu ală și îl ferbi în apă cu sare. Apoi le tai felii, și le așază în farfurii și le faci un sos deasupra.

31. UGER DE VACĂ

Ferbi ugerul până se moale, îl tai bucățele subțiri, le ungi cu unt și le tăvăiești în posmag. Apoi le pui în grăsime, [dar] să nu se ruminească prea tare, le așază cu puțină smântână și petrinjel și le lasă de scad.

32. CĂRNĂCIORI DE CARNE

Iei nouăzeci dramuri de carne, și o hăcuiești mărunțel cu petrinjel verde. Apoi iei puțină pâne muiată în lapte, iei o bucată de unt, cât un ou, și o freacă puhav. Pune două ouă întregi și un gălbănuș și le mestecă cu topitura. Pune puțină coajă de alămăie, sare, piperiu, două lingun de smântână, două lingun de posmag și le mestecă bine. Apoi faci cămăcon, îi tăvăiești în ouă, în posmag. Să se prăjască în grăsime.

33. PÂRJOALE UMPLUTE

Faci pârjoale sau de carne de vitel, sau de miel, dar nu tocate, și le ferbi în zamă. Apoi le pune pe o farfurie. Pentru douăsprezece pârjoale, ei nouăzeci dramuri carne friptă, puțin miez de pâne muiată în lapte și le hăcuiești la un loc, mărunțel; apoi puțină măduvă, coajă de alămăie, petrinjel, sare, piperu, două ouă și le mesteci bine la un loc. Apoi întinde locătura aceasta pe pârjoale deasupra, nu prea gros, le pune în tingire cu puțină grăsime, și le lasă de ferb înădușite până se gătesc, apoi le pune pe farfurii și le faci un sos.



34. LIMBĂ UMPLUTĂ

Să fiarbă limba până s-a muia, care apoi se curăță. Pe urmă o despică de-a lungu și scoate carnea aceea de la mijloc. Apoi taie carnea aceea și puțină pâne muiată în lapte, frece douăzeci dramuri unt puhav, pui două ouă întregi și două gălbănușuri, sare, piperu, coajă de alămăie, petrinjel, și apoi umpli limba. O leagă bine cu sfară, o învălește în hârtie și o frige în cuptonu. Apoi îi faci sos de sardele sau alt sos și toamnă deasupra.

35. MÂNCARE DE MIEL

Tai felii de carne macră, le bate și le sarează, apoi le pune în tîngire cu puțin unt, petrușel, ceapă, morcovi, cimbru, coajă de alămăie - toate tăiate măruntel -, le pui în unt și feliile de carne deasupra și le lasă de se rumenesc. Apoi scoți bucățile de carne și mai pui puțină grăsime și le lasă de ferb. Apoi strecoară sosul prin sătă și pune carnea înuntru, în sos, și pune să mai fiarbă puțin.

36. FELII DE CARNE UMWPLUTE

lei felii de carne rătunde și le bate bine. Apoi iei carne friptă și puțină pâne muietă în lapte și le taie măruntel, apoi pune câțiva zbărciogii și coajă de alămăie, și puțin piperiu, două ouă, două linguri de smântână și le mestecă bine la un loc. Apoi întinde tocătura cu feliile cele de carne, le pune în tîngire puțină grăsime sau stărină, le așază pe jaratic, până se rumenesc. Apoi pui într-o tîngire puțină grăsime, două linguri de posmag, puțină zamă, cincizeci dramuri smântână, puțină floare de sofran, zama de la jumătate alămăie și le lasă să fiarbă bine. Așază feliile de carne pe farfurii și toamnă sosul deasupra. Asemene se face și de căprioară.

37. PEPT DE CĂPRIOARĂ CU SOS

Să speli peptul de căprioară și să tai coastele și să le sărezi, să le pui în tingire și pui: vin, oțet și apă. Apoi să pui o ceapă împănată cu cuișoare înuntru, cimbru, rozmarin, piperiu și imbiri și lasă peptul de căprioară acolo, până s-a muia, apoi îl scoate. Pune într-o tingire puțin unt, trei cepe mici tăiate și pune peptul înuntru și lasă să se ruminească pe amândouă părțile. Apoi pui trei linguri posmag pisat peste pept și-l mai lasă puțin să se ruminească. Toamnă peste dansul oțăt de acel în care au fert peptul - pe atâta, cât trebuie pentru sos - pune puțină smântână și coajă de alămăie, puțin zahar ars și-l mai lasă jumătate de ceas de mai fierbe. Apoi pune-l în farfune și toamnă sosul deasupra.

38. FRIGANELE UMPLUTE CU MIGDALE

Patruzeci dramun migdale pisate, pui trei gălbănușuri și omăt de la două albușuri, coajă de alămăie și douăzeci dramun zahar și le mestici până ce se îngroașă. Apoi taie felii de pâne de un deget de groasă și întinzi migdalile pe felii și pui alte deasupra, le tăvălești în gălbănușul de ou și le prăjești în grăsime de vacă. După ce se prăjesc, le pui pe farfurii și le presări cu zahar și scorțișoară și tomi deasupra vin fert cu zahăr și le pui sus și jos, jaratic.

39. MUȘCHI ÎMPANAT DE VACĂ SAU DE VIȚEL

Să iei mușchiul, să-l găsești frumos și să-l sărezi. Apoi să iei o parte de otăt și două de apă. Pune vr-o câteva cepe, morcovi și coajă de alămăie, două frunze de dafin și pipenu întreg și le ferbi bine, apoi le torni fierbinte peste mușchi. Îl acoperi și-l lasă douăsprezece sau douăzeci și patru ceasuri înuntru, la răcoare. Apoi iei mușchiul și-l împănezi, făcând trei sau patru iărinduri. Pe urmă iei ceapa și morcovii și le pui în tingire și mușchiul deasupra. Pui deasupra jaratic și-l lași două ceasuri să fiarbă încet, până se ruminește, apoi toarnă o litră smântână peste mușchi și-l mai lasă un sfert de ceas la foc, până se rumenește sosul. Apoi pui mușchiul în blid și sosul deasupra.

40. MUȘCHI DE VIȚEL ÎNVĂLIT

Să iei mușchi sau carne macră, să o prăjești și să tai felii subțiri, să le bați cu cuțitul, și sare puțin. Carnea rămasă să o toci mărunț cu petrușel verde, coajă de alămăie, pâne muiată în lapte și puțină smântână. Apoi întinzi tocătura aceasta supțire pe felile de carne și le învâlești rătunde. Apoi pui în tingire puțină slănină sau grăsime, ceapă, frunză de dafin, ceva cimbru și morcovi, toate tăiate felii, pui felile cele învălite deasupra, le sărezi și torni deasupra otăt și apă, cât să le cuprindă, și le lasă să fiarbă. Când sunt gata, pui carnea în blid și torni sosul, cât trebuie, prin sătă.

41. FELII DE CARNE ÎNVĂLITE

Să iei carne și să tai felii lungărete și late ca mâna, dar de groase ca muchea de cuțit, le bate și le serează. Apoi ferbi creni cu sare, iei pelița de pe dâșii, îi toci mărunț și-i scazi cu petrinjel în grăsime. Pui puțină ceapă, sare, piperiu, o mână de posmag și o lingură de zamă și le lași puțin să fiarbă și să se răcorească. Apoi tai mărunț o bucătică de slănină, o amesteci cu tocătura aceea, o întinzi pe feliile de carne, o învâlești și o legi cu ață. Apoi pui în tângire grăsime, ceapă și morcovi cu carne deasupra și le lași de scad și se ruminesc. Scoți feliile și pui două linguri de făină, să se ruminească. Apoi pui zamă, puțin oțet și coaje de alămăie și lași să fiarbă. Streconi sosul, pui carnea lor înuntru și două linguri de smântână și mai lași să scadă. Apoi așăzi feliile cele învălțite de rând pe blid, torni sosul deasupra și presări cu coajă de alămăie.

42. ALUAT PENTRU BUCATE

Să iei făină, pe atâta și unt, îl sărezi, tai untul felii în făină, mesteci cu sucitorul bine, dar nu cu mâna, pui două ouă și atâta smântână, cât să nu fie prea vârtos și îl mesteci bine cu un cuțit. Aluatul acesta nu trebuie să fie nicicum vârtos și nicicum atins cu mâna. Îl întinde de trei ori, cât se poate de subțire, și tot îl strânge din toate părțile și îi pune făină numai cât trebuie. Aluatul acesta se poate întrebuinta la orice vrei, și untul trebuie să fie moale.

43. ALUAT DE PASTETĂ

Pune pe o masă 220 dramuri făină, taie felii 132 dramuri unt și 44 dramuri grăsime proaspătă și o amestică bine c-un sucitoriu. Pune sare, două ouă întregi și două gălbănușuri, opt linguri de smântână și-l mestecă bine c-un cuțit. Întinde-l de două ori, apoi îl pune în patru și-l lasă un ceas să se odihnească. Apoi îl întinde ca muchea de cuțit și fă ce vrei cu dânsul.



44. ALUAT DE PASTETĂ FRECAT

Să freci puhav 177 dramuri grăsime proaspătă. Pune șese linguri de vin, una câte una, șapte gălbănușuri, amestică bine un ceas, apoi pune făină cât să nu fie nici vântos, nici tare moale. Mai pune două linguri de vin și două de smântână, coajă de alămăie. Apoi întinde aluatul pe un calup, și pune înuntru ce mâncare vrei, și o coace încet și toamnă sosul, după ce vei tăia-o, deasupra.

45. PASTETĂ DE TOCĂTURĂ

Să iei 177 dramuri carne de vițel, puțină ceapă, coajă de alămăie, posmag muiat în lapte, le toacă tare mărunț cu carnea și pune două ouă întregi înuntru și le amestică. Pune trei ouă, o bucată de unt și puțin lapte, le ferbe ca un aluat și le stringe și le pisază la un loc cu celelalte. Pune acele două ouă sus arătate înuntru, apoi faci mâncare de maiuri cu puțin sos cu zamă de alămăie. Faci aluatul cu no. 42 și pune pe fundul unei tingiri da un deget aluat, apoi pune jumătate de topitură de cele de deasupra, pune mâncarea cea de maiuri și apoi cealaltă tocătură și o face rătundă. Întinde aluatul și taie dungi cu roțița cea cu zimți și o pune peste tocătură ca o grăție. O ungi cu ou deasupra și o coace trei sferturi de ceas. Când o pune pe farfurii, poate să se împodobească pe unde sunt borticele cu vârfuri de sparangă sau cu gâturi de raci.

46. PASTETĂ DE HULUBI

Să grijești și să sărezi hulubii și să-ți lași să fiarbă puțin înădușit cu puțin vin, zamă, ceapă, frunză de dafin și coajă de alămăie. Apoi să faci un faș cu carnea de vițel, sos de miel, puțină măduvă și maiurile de la hulubi, sare, pipenu, coajă de alămăie. Ungi cu acest faș hulubii. Fă o pastetă cu no. 43 sau 44, pune hulubii înuntru, fă și capacul tot de pastetă, ungi cu albuș de ou și o coace și o pune pe farfurii și o taie deasupra. Orice sos vrei, toamnă, ș-apoi pune capacul deasupra și pune pe masă.

47. FASOLE, MAZIRE ȘI BOB VERDE DE MURAT

Să pui un cazan cu apă să fiarbă și, după ce a ferbe cazanul, să pui fasolele în cazan, numai să le dai în undă și apoi degrabă să le scoți, să le pui pe o masă, să le usuci la soare până când s-ar usca, dar numai fasolele de harag, asemenea mazirea și bobul.

48. MAZIRE VERDE CU MAROLE CĂPĂȚINE

Tai marolele în patru părți și le opărești cu apă clocotită. Scurgi apa, apoi pui în tîngire unt sau grăsime și un rând de mazire verde, și un rând de marole, și la mijloc un pui prăjit și lași să scadă, coperite, până se moaie toate. Apoi pune puțină făină și petrinjel, lasă să se ruminească puțin, pune zamă cât se cuvine și să mai fiarbă puțin. Apoi așază frumos în blid.

49. MAZIRE VERDE ÎN GRĂUNTE

Dezghiocând mazirea, numai grăuntele, fiind tânără, o arunci în apă, când clocotește, și o lași să ieră un clocot bun. Apoi o streconi prin sătă bine și o presări pe tavă și o dai la cuptor, care să nu se înfierbinte, ca pe încetul să se poată usca. Și când îi vra să faci ducate, s-o pui în apă răce, să fiarbă.

50. PĂSTRAREA MAZIRII VERDE

Să umple cu mazire grăunte o butecă și s-o astupi cu dop bine și s-o pui într-o tingire cu apă răce să fiarbă un ceas și jumătate; și apoi, luând-o de la foc, o vei lăsa tot în acea tingire până se va răci și, scotând-o, vei rășăni (sic) butelca și o vei pune la un loc uscat.

51. MÂNCARE DULCE DE MORCOVI

Să iai una litră și jumătate de morcovi tăiați lungăreli și subțiri. Să li se deie mai întâi un clocot și să se scurgă bine de apă, apoi să se puie într-o altă tingire, curată, cu o litră de zahar sfărmat și să se toame deasupra apă clocotită, până le va acopen peste tot. După ce va scăde apa pe jumătate, să se puie coajă de alămăie cât se va socoti de trebuință și, după ce va mai scăde, încât să rămăie ca patru linguri de apă numai, să se stoarcă zamă de la două alămăi. Așa, fiind gata, să se așeze pe farfuri și să se deie fierbinte la masă.

52. MAIURI DE GÂSCĂ CU SOS

Să sărezi maiurile și să le împănez cu coajă de alămăie. Pune într-o tingire puțină grăsime sau unt, ceapă tăiată, și maiurile, și marariu și le lasă să fiarbă puțin. Pune puțină făină și lasă să ruminească puțin. Pune zamă și smântână, câteva picături de oțet și pipeniu, lasă să mai ieie un clocot și apoi așază-le.

53. GĂLUȘICELE DE SMÂNTÂNĂ CU RACI

lei douăzeci dramuri unt și-l freci puhav; pui patru ouă întregi, unul după altul, pui patru linguri de smântână, puțină sare. Apoi pui făină într-însul, cât trebuie să fie de gros aluatul. Pui jumătate oca lapte în tingire să fiarbă și faci gălușicele cu lingura, le pui în lapte, ca să fiarbă cât trebuie. lei gături de raci hăcuite, ungi o farfune cu unt și așezi un rând de gălușicele, presan raci de cei hăcuiți și puțină smântână și așa le așezi până ce se mântuie, însă pe deasupra pui gături de raci întregi. Și smântână să le pui, raci și sus, și jos. Și le lasă să fiarbă, să se ruminească.



54. GĂLUȘICELE DE GRISĂ

Să freci o bucată de unt puhav, bate înuntru două ouă, unul după altul, pune și cinci linguri de grisă, sare și două linguri de smântână. Amestică toate bine la un loc. Faci gălușicele, prăjește-le în grăsime, apoi pune-le în supă, să mai iele vr-o două clocote.

55. GĂLUȘICELE DE CRIERI

Să iei cnen, să-i curăți de petriță și să-i toci mărunt, cu petrinjel. Pune și două ouă, sare, piperiu și usucă-i puțin pe jaratic cu puțin unt. Apoi să-i pui să-i pisez cu puțină pâne murată în lapte. Freacă puțin unt de raci și mestică cu tocătura, pune și un ou și puțin posmag. Faci gălușicele și le ferbi în supă.

56. GĂLUȘICELE DE RACI

Să moi pâne în lapte și o toacă mărunt cu codițe de raci, petrinjel, coajă de alămăie. Apoi iei unt de raci de mărimea unui ou, îl freci înuntru, pui raci, două ouă întregi și un gălbănuș, sare, două linguri smântână, puțin posmag, le mestică toate bine la un loc. Fă gălușicele și ferbe în supă.

57. GĂLUȘICELE DE POSMAG CU MIGDALE

Să freci patruzeci dramuri unt și frecându-l, să pui câte puțină apă înuntru. Apoi pune o mână de migdale pisate, șapte ouă și atâta posmag, ca să se facă aluatul cam vârtos. Fă gălușicete și le ferbe în supă. Aceasta este pentru patrusprezece persoane.

58. GĂLUȘICELE DE CARNE

Să iei 177 dramuri carne tocată și o amestică cu o litră lapte și cu două ouă. Pui două sau trei mâni de pâne muiată în lapte, tomi și unt topit de mărime ca jumătate de ou, puțină floare de nucșoară și frământă bine aluatul. Fă gălușicele și le ferbe în zamă.



59. MAIURI DE GÂSCĂ CU CERC DE OREZ ÎMPREGIUR

Să iei maiuri de gâscă, le speli, le sărezi, le pui în tîngire. Supt maiuri pui nouă sau zece felii de ceapă și morcovi roate tăiați. Împănezi maiurile cu cuișoare, apoi pui jumătate litră smântână, o mână posmag și câteva bucățele unt sau grăsime bună. Acoperi cu capacul, pui dedesupt și deasupra jaratic și le lași un ceas să se coacă bine. Apoi scoți maiurile și iei grăsime de pe sos și, peste celelalte rădăcini și cuișoare, pui câteva linguri de zamă și să le scazi degrabă. Apoi așezi maiurile în farfune, unde trebuie să fie gata cercul acel de orez și tomi sosul pe dânsul. Cercul acela de orez

se face în următorul chip: Să pui o bucătică unt să se înfierbinte, să pui înlăuntru petrinjel verde hăcut, pui 83 dramun orez, taie și o ceapă în patru, pui puțin piperiu. Apoi le lași toate acestea să fiarbă un ceas și tot pui, din vreme în vreme, puțină zamă, ca să nu se ruminească orezul. Îndată ce se va muia orezul, să scoți ceapa și piperiul afară și să pui o bucătică de unt de raci. Apoi pui în altă tingire o bucătică de unt să se înfierbinte, pui puțin petrinjel verde și vr-o câteva ciuperci tăiete și le lași să scadă, puind și puțin pipenu pisat. Când va fi scăzut, să pui puțină făină, o lingură sau două smântână și iarăși să scadă. Din orezul mai sus-zis să faci împrejurul farfuriei un cerc frumos și apoi pui de-a curmezișul un rând de ciuperci și un rând de gături de raci, tot câte de două degete unul de altul de parte, ca să fie ca o cordea. Apoi, fiind cercul gata, vei pune maiurie de găscă cu sosul lor.

60. RAȚĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

Rața, după ce-i grijită, o pui într-o farfurie, și ferbe oțăt amestecat cu puțină apă și cu o bucătică de coajă de alămăie, și cu frunze de dafin, și cu enibahar, și apoi, clocotită fiind, torni peste rață și o lași de șede vr-o două zile. Apoi lei rața și o întinzi cu șese rânduri de slănină pe pept. Pui rața în frigare și pui oțet de cel în care au șezut rața, cât socotești că trebuie pentru salce, și pui și o lingură de smântână și tot torni peste rață, până ce se frige. După ce-i friptă, o pui pe farfurie și torni salcea deasupra și o dai la masă.

61. FRIPTURĂ DE SPINARE ȘI DE BUT DE CĂPRIOARĂ

Iei butul sau spinarea spalată curat și o pui să șadă două ceasuri în sare, apoi pui oțet amestecat cu apă într-o ulcică și pui două cepe întregi - vără patru cuișoare în cepe -, o țelină și un cătăl de usturoi, două frunze de dafin, coajă de alămăie, vr-o câteva fire de enibahar și puțin piperiu întreg. Aceste toate se ferb cu oțet și, fiind clocotit, pui butul în strachină și tomi oțet deasupra, ca să-l cuprindă, și-l lași două sau trei zile, opăindu-l în toate zilele câte de două ori tot cu acel oțet. Apoi iei pelea acea vânăată de pe dânsul și-l împănezi foarte des cu slănină, îl pui în frigare și pui oțet de cel strecurat în tigaia cea de supt frigarea cu friptura, cât socotești ca să aibă salce. Pui și o lingură de smântână și, frigându-se, să tot tomi deasupra salce de aceea, până se va frige bine. Apoi, puind pe farfuni, tomi salcea deasupra și-i gata.

62. PUI PRĂJIȚI CU UNT

Puiul, grijit foarte curat și tăiat în patru, îl sară precăt trebuie și îl lași să șadă un ceas. Apoi, puind unt mult în tigaie de lut, lași să clocotească și apoi, tăvălind bucătățile, le pui în făină de grâu. Le moi pe urmă în apă rece, și apoi, tăvălindu-le în posmag de franzelă, le pui în tigaia cu unt și, ruminându-se bine pe o parte, le întorci pe cea parte, ca să se ruminească deopotrivă, și sunt gata.

63. MIEL PRĂJIT FRIPTURĂ

Iei carne de miel și tai tot felii, și pe urmă o ferbi cu puțin unt. Apoi, după ce se răcorește, o tăvălești în ou și o presăn bine cu posmag și o prăjești în grăsime, apoi o pui în farfurii și pune petrinjel pe deasupra.

64. CURCAN UMPLUT

Să iei un curcan, să-l gînjești și să-i tai pelea de-a lungul pe spate, și apoi, c-un cuțit, să-i tai ciolanele pîn' la aripi și picioare, fiind de a tăia pelea. Apoi ia ca o jumătate ocă carne de vitel, un mai de găscă și puțină slănină și le toacă, dar nu prea tare mărunt. Ia și câteva triufe sau ciuperce și asemine tocate, le pune la un loc, de scad, cu puțin unt, petrinjel verde, hăgimă, sare și piperu. Apoi le pune într-o strachină, puind un ou întreg și un gălbănuș, și le mestică bine. Cu aceasta umple curcanul și îi coasă pelea pe spate. După aceasta, taie felii de slănină tare subțiri, cu care învălești curcanul și-l leagă pe deasupra cu ață. Apoi îl așază în tîngire și-i pune trei linguri de zamă de vacă, jumătate de litră vin alb, puțin petrinjel verde și hăgimă și-l lasă încet de ferbe. Și când îi curcanul destul de moale, îl scoate și-l pune într-un loc să nu se răcească. Apoi ia grăsime de pe sos și-o strecoară printr-o sătă și-o lasă de ferbe, pîn' rămâne numai puțină. Și atunci, dezlegând slăcina de pe curcan, îl așază pe farfurii și-i toamă deasupra acel puțin sos și prinpregiurul farfuriei așază cartofe mici, prăjite.

65. PUI PRĂJIȚI

Să grijești puii și să-i tai în patru, să-i sărezi. Bate omă-tul de la două ouă, unge puii și-i presoară cu posmag; și să-i prăjești frumos și le pune garnitură.

66. PUI UMPLUȚI ȘI FRIPTI

Să-i grijești și să-i sărezi. Scoate maiurile și stomahurile și le hăcuiește cu petrinjel. Apoi pune două ouă, patru linguri posmag ruminat în unt, sare și puțină smântână. Umples puii, leagă-i cu ață și-i frigi în frigare și tot îi unge cu unt. Când vor fi gata, îi așază cu petrinjel.

67. CAȘCAVAL DE VACĂ

Îndată ce va mulge laptele, să-l pui într-o caldare de trei vedre sau după mulțimea laptelui și, dându-i cheag foarte puțin, să-l pui pe foc pe socoteală, ca tocmai pe la al treilea ceas să se închege, și neconținut să-l mestici cu mâna, pân' nu va mai putea suferi mâna înuntru. Și pe urmă,

amestecându-l cu o cracă, până când se va face laptele în colțun ca alunele și când acele colțuri or începe a se lipi unul de altul, atunci să-l pui în strecătoare de astaniu și să-l pui prin tipanu. Și sare zgrobunțată să-l dai în patru rânduri: întâi, puțin; al doilea, după trecere de 12 ceasuri, mai multă, al treilea, după 24 ceasuri, și mai multă, și al patrulea, iarăși la 24 ceasuri. Apoi să-l scoată din tipariu și să-l puie pe o scândură la teasc, unde să șadă vi-o patru-cinci zile. Tiparul să fie rătund și de mărimea unei săle.



68. BRÂNZĂ ZĂURATĂ

Lapte de vacă, îndată ce se va mulge, să se puie pe foc să fiarbă. Și ferbând, iei lapte acru de oi cu un polonic, îl pui în lapte, până ce cuprinde laptele deasupra și-l lași de ferbe, până ce se corăștește. Pe urmă îl tomi în strecătoare, îl lași de se scurge bine și apoi îl scoți din strecătoare și pui botul pe lesă, până se scurge bine, și-l iei pe urmă la frământat, până se face ca un alifiiu. Apoi îi dai sare câtă trebuie și iarăși să-l frământă bine. Și puind în putini puțină sare, bați brânza cu un pilug și presără și deasupra puțină sare. Să-i pui frunză de alun și să bați lut deasupra.

69. CARNE MURATĂ

Iei buturile și carnea cea macră de la o vacă și o grijești frumos de vine și peie. Apoi tai bucăți de două sau trei ocă și o așază în puțină, puind un rând de carne și unul de sare și mirodenii, în următorul chip: la o ocă de sare, 50 dramuri silitră, 25 dramuri piperu, 25 dramuri enibahar, 25 dramuri frunze de dafin și puțin usturoi. Și pui un rând de carne, unul de sare cu silitră și mirodenii și așa, până se umple puțină. Și pui teascu. Peste o săptămână se poate mânca această carne fiartă. Această carne se poate pune la foc, ca jambonele.

70. MUȘCHI

Iei mușchi de vacă sau de mascul și îi grijești tare bine, apoi îi speli cu apă. Șed două sau trei zile în apă, apoi îi scoți și îi așezi într-o covată, puind un rând de mușchi și unul de sare. La o ocă de sare [pui] 50 dramuri silitră, 25 dramuri piperu și puțin usturoi. Pune un rând de mușchi și unul de sare cu silitră și piperu, și așa, tot rânduri - rânduri. Apoi torni vin, până îi cuprinde, și șed așa trei sau patru zile. Pe urmă scotându-i din vin și puindu-i pe o masă, le pune teasc trei zile, apoi îi bate tare bine cu muchea satirului pe amândouă părțile. După aceea îi torni cu grăsimi înuntru și-i bagă în maie de vacă, nici subțire, nici tare groase și îi învălește cu sfară, în lanț. Îi lasă la vânt două zile, apoi îi pune la fum. După două săptămâni se pot mânca, când vor șed trei sau patru săptămână la fum. Apoi să-i iei și să-i așezi într-o ledă cu cenușă și vor șed tare bine afară.

71. SALEAMURI

Lei carne macră și buturile de mascur și o grijește tare bine. Apoi o hăcuiești și o pisezi până se face moale. Apoi lei slănină și o hăcuiești și o amesteci cu carnea. Pui și sare - la o oca de sare, 50 dramuri silitră -, și pipernu, cât vei socoti, și puțin usturoi. Amesteci aceste cu carne bine, și apoi îi umpli în mață de vacă tare îndesat, cu pușca cea de cărnați, și îi învălești cu sfară, în lat. Îi pui două sau trei luni la vânt, apoi îi pune la fum și urmează ca cu mușchii.

72. LIMBI

Lei limbile și le grijești bine, le așază la puțină, un rând de limbi și unul de sare - la o oca sare, 50 dramuri silitră și puțin osturoi - și așa, rânduri, până să umple putina, și pui teasc. După ce vor ședea zece zile pe o parte, apoi le întorci pe cealaltă parte și, șezând alte zece zile, apoi le scoți și le pui ziua la vânt, noaptea la teasc, până să zvântează. Așa le pui la fum.

73. DOBĂ DE CURCAN

Lei un curcan, îl grijești și-l pui să fiarbă. Apoi scoți bineșor pelea de pe dânsul și scoți și carnea de pe ciolana. Faci din carne tocătură mărunțică cu miez de pâne, pui înuntru cinci sau șase ouă, după mulțimea tocăturii. Apoi pui

puțină sare, piperiu, enibahar, scorușoară și coajă de alămăie și să amesteci tare bine la un loc. Apoi faci o turtă de un deget de groasă din tocătură și tai tot ciubuce de limbă, jambon, picioare de vacă, iepure, slănină și castraveți murați și pui tot rânduri. După ce umpli turtă de tocătură de mai sus, o îndoiești în două și o învâlești în pelea ce de curcan și o pui într-o pânză curată, legată la capite, și o ferbi în zama în care au fert curcanul. După ce este fiartă, o iei și o pui la teasc, să se tipărească și este gata.

74. PASTRAMĂ DE VACĂ

Să iei un giunc gras, să se scoată toată carnea ce macră și cu grăsime, apoi să se taie tot bucăți, câte de două oca și numai de trei degete de groasă. Apoi să le pui într-o covată și să tot pui un rând de carne de aceea și un rând de sare și în toate zilele să le întorcă. Să le ție opt zile așa. Apoi, după opt zile, să le iei, să le speli în două ape și, tăind o bucățică, să o frigi, ca să vezi de este destul de sărată. De va fi prea sărată, să o mai speli o dată. Apoi, puind o pânză pe o masă, să așezi bucățelele de carne pe pânză, să pui altă pânză deasupra și teascul și să șadă tescuite 24 ceasuri. Apoi să iei jumătate oca silitră, 100 dramuri chimion, cernute, 20 căpățâni usturoi și cinci chipăruși, pisate; le amesteci bine la un loc și le moi cu o oca de vin bun. Apoi iei acele bucăți și le ungi cu acele mirodenii și pe o parte și pe alta și să le pui să șadă o zi într-o covată, ca să ieie miros. Apoi le înșiri pe o sfară și le pui afară, ca să se zvânteze bine. Când vor fi bine zvântate, se pot mânca crude și fipte.

75. PASTRAMĂ DE MASCUR

Să iei picionul cel de porc scos pentru pastramă și, spălându-l bine, să presări peste el silitra trebuincioasă, enibahar, sare și usturoi și să-l pui în salamura să șază trei săptămâni, și pe urmă îl scoți și îl ții trei zile la teasc, și după aceea îl pui la fum, unde să steie patru săptămâni, însă la fum de măsură. Și apoi o iei de la fum și, de voiești, o ferbi cu vin în care pui trei cepe, frunze de dafin și rozmarin și lași de ferbe sau un ceas și jumătate, sau mult două ceasuri, și atunce-i gata.

76. CUM SE FERBE JAMBONUL

Îl pui întâi de ferbe o jumătate de ceas numai cu apă, apoi, peste apa aceea, pui vin mai puțin decât apa. Pui și chimion, enibahar și ce alte mirodenii voiești. Apoi, după ce ferbe, îl scoți din apă și, după ce se răcește bine, este gata.

77. JAMBOANE

La jamboane, îndată ce le vei scoate, calde încă fiind, să pui 250 dramuri silitră pisată, puind câte o mână bună de silitră de fieștecare jambon, ținându-l până a doua zi numai în silitră, și a doua zi le pui sare, până se fac albe. Și puin-

du-le tot câte două, came la came, și întorcându-le în toate zilele, le stropești cu salamura care îți lasată dintr-însele și le ții șapte zile dacă sunt mici, iar dacă sunt mari, apoi le ții zece zile. Pe urmă îi scoți și-i pui la teasc patru zile, apoi îi pui la fum și-i ții până la Paști.

78. BUDINCĂ DE GRISĂ DE PUS ÎN SUPĂ

Iei o litră de zamă, pui 50 dramuri gnsă și o lași să fiarbă bine și să se răcească. Apoi să iei 40 dramuri unt puhav, pui patru ouă întregi și două gălbănușuri, puțin petrinjel și posmag, și apoi le amestecă cu gnsa la un loc. Unga un calup cu unt și îl pune înuntru și-l coace, apoi îl tai bucățele și îl pui în supă. Această supă este pentru zece persoane.

79. FRANZELĂ UMPLUTĂ CU TOCĂTURĂ, PENTRU SUPĂ

Iei came de miel și maiuri de găină și petrinjel și le hăcuiești mărunțel la un loc. Apoi pui și topești puțin unt și pui două linguri de posmag și tocătură înuntru, puțină sare și piperuși lași de să ruminește. Apoi pui un ou întreg și două linguri de smântână și le amesteci bine. Pe urmă tale felii de pâine mici, întinde tocătura deasupra și le prăjești în grăsime. Apoi le pui în supă, să iere un clocol.

80. TRAHANĂ PENTRU CIORBĂ

Lapte acru de vaci să-l ții și o săptămână, adică on amestecându-l până se va înăcri bine. Apoi, la zece ocă lapte acru să pui 30 sau 40 ouă și făină de grâu curat. Să se frământa vartos cu aluat de grâu, iar nu cu drojii; și de trei ori pe zi să se frământa, în curgere de o săptămână. După aceasta să-l rupi bucăți și să-l pui la soare și bucățelele să le tot rupi până când vor fi bune de frecat. După aceasta să le freci în ciur și, cernându-le, le usuci bine. Și vei avea bună trahană.

81. SALCE DE HREAN CU MIGDALE

lei cinci linguri de smântână, jumătate lingură de făină și le amesteci tare bine la un loc. Apoi pui înuntru un polonic de zamă de carne, o mână de migdale pisate bine, o bucățică de zahar și hrean ras, iarăși o mână, și mestecându-le, lași să dea un clocot și să torni peste răsol.

82. SALCE DE MUSTARIU RECE, PENTRU RĂSOL

Să răscoci patru ouă; trei sardale curățite bine și scoase oasele, puțină ceapă, puțin petrușel - toate la un loc să se hăcuiească tare mărunț. Apoi, pundu-le într-un blid, pui mustariu, puțin zahar și oțet, după plăcere, și amestecându-le bine, le torni peste răsol.

83. SOS CU PATLEGELE ROȘII

Iei patlagele și le pui într-o covată sau într-o putină și le mustuiești cu un băț. Le lași o zi sau două și, după aceea, scurgi apa care este deasupra, și zama cea groasă s-o pui să fiarbă până se îngroașă bine. Apoi o dai prin sătă și iar o pui la fert, până se face vâtoasă. Apoi o pui pe tavă și o dai în cuptoriu, până se usucă. Pe urmă o tai, o înșiri pe ață și o spânzuri.

84. SOS DE HARPACICĂ, DE RĂSOL

Să pui într-o tingire puțin unt și să-l topești. Apoi să pui trei linguri de făină și două linguri de harpatică tăiată măruntel și să fiarbă puțin pe jaratic. Apoi pui ceapă, puțină smântână și oțet, puțină sare și puțină harpatică tăiată și faci sos și-l pui pe răsol deasupra.

85. SOS DE CIUPERCE

Pui într-o tingire puțin unt și lași de se topește. Apoi pune puțin petrinjel. Mai iei puțin ciupercă și le taie suptire și le pui în unt, să fiarbă puțin. Apoi pune puțină făină și-l lasă de se ruminește. Apoi pune puțină ceapă, puțin vin roșu și sare. Sosul acesta se poate pune și peste pârjoale, și peste pui.

86. SOS DE SMÂNTÂNĂ, PENTRU VÂNAT

Când a fi vânatul pe jumătate fript, să iei o litră făină și o litră de smântână acră, să le mesteci bine. Apoi ungi friptura cu sosul acesta, să o mântui de fript. Apoi celalalt sos, cât rămâne, îi pune puțină coajă de alămăie și puțin cimbru și-l ferți puțin. De va fi prea suptire, să pui o lingură de făină să se ruminească, apoi o toamnă peste friptură. Și poți pune și capere înuntru, în sosul acesta.

87. SOS DE UNT PENTRU BUCATE

Să pui puțin unt să se încălzească până să va topi numai. Apoi pune trei linguri făină și lasă să se umfle puțin, fără să se ruminească. Apoi pui înuntru zamă și trei linguri smântână și o lasă să scadă și este gata.

88. BULION DE PATLAGELE ROȘII, DE A SE PUTÈ ȚINE PESTE IARNĂ

Să iei patlagelele roșii foarte coapte și, tăindu-le în două sau în trei, să le pui în două-trei linguri de dulceți, umplându-le bine numai cu patlagele, fără însă să se puie apă nicum. Pe urmă să le pui pe foc și, cu neconținere, să le amesteci

cu un melesteu, ca să le sfarni și să nu se ardă nicicum, și să se fiarbă bine, până să va îngroșia. Apoi să le petreci prin sătă rară și pe urmă iarăși le pune prin tingini foarte curate. Și să se fiarbă, până se va îngroșia ca povidla de peșă. Și când este aproape de a se mântui de fert, atunci pune puțină făină picluită, pentru ca să se îngroașe. Și pe urmă îl tomi prin gavanoase, care să fie drepte - precum în fund, așa și în gură - și le lași ca să se răcească bine. Și pe urmă pui de topești grășime și, fierbinte, o tomi deasupra - ca degetul să fie - și apoi o lași de se slăbește. Și așa stă, fără să se strice, toată iama.

89. ZALATINĂ PENTRU BUCATE

lei o oală de cinci ocă și pui înuntru următoarele: șese picioare de mascur, patru de vitel, un cap de vitel fără crieri, un font de jambon cu carne afumată de mascur, puțină sare, puțin pipenu și pe atâta enibahar, și umplând oala cu apă, o lași să fiarbă două ceasuri. După aceea, pui într-o tingire vr-o câteva felii de slănină, de cepe, de morcovi, de caralabe, un font carne de oaie și un font ciolan bun de vacă fărâmat în bucățele și o acopere cu capacul ei, lăsând-o să fiarbă pe jaratic atâta de mult, pân' ce se va rumeni fără să se ardă. Și când va fi bine rumenită, se va tuma în oala acé de cinci ocă, în care zama se afla fiartă, pe care o lași iarăși să mai fiarbă un ceas și o strecon prin o sătă deasă. Și pui o litră și mai puțin oțet și iarăși o mai lași să fiarbă un ceas. Apoi pui în altă oală trei albușuri de ouă cu coajă cu tot, le bate

bine cu lingura și peste ace toarnă zama clocotită și le bate bine, puindu-le în spuză fierbinte, și, după jumătate de ceas, le strecoară. Și întinde un șarvet, puind deasupra lui hârtie groasă sugătoare, și toarnă peste ea încetisor zama aceea, pentru ca să se strecoare limpede. Iar dacă se va răci, o vei încălzi de isnoavă. Și, răcindu-se, o poți întrebuința la ce vei voi.

90. ZALATINĂ DE PORTOCALĂ

Iei 16 dramuri de clei, îl tai bucățele și-l moi în jumătate de pahar de apă. Apoi pui 75 dramuri zahar și-l topești cu jumătate de pahar de apă. Când va începe a ferbe, amestică cleiul și un albuș de ou și apoi îl streconi printr-un șarvet. Și iei zama de la 12 portocale - zama să fie strecorată - amestici zama cu zaharul și îl tomi în calup și îl pui în gheață, să se prindă. Așa să urmezi la toate zalatinele, puind pe cât zahar, atât și ori de ce zamă ai voi să o faci.

91. ZALATINĂ DE ZMEURĂ

Storci jumătate ocă de zmeură. Apoi pui zama de la patru alămăi și 60 dramuri zahar să fiarbă puțin, până se topește zaharul. Apoi pui zece dramuri clei furt mai înainte și ia o ferfură. Apoi îl pui în calup pe gheață. Când vrei să-l scoți, încălzești calupul în apă caldă.

92. ZALATINĂ DE ALĂMĂIE

Iei 120 dramuri zahar bucăți, îl ferbi cu cinci alămăi și o strecon, să fie limpede. Pe urmă o amestici cu jumătate oacă apă și o torni peste zahar, o ferbi și îi pui clei, ca la cea de zmeură.

93. ZALATINĂ DE VANILIE

Jumătate oacă slifcă să se fiarbă, apoi o lași să se răcească. Să iei 50 dramuri zahar cu un dram de vanilie și le pisează suptire, le pui în oală și pui peste dânsul nouă gălbănușuri de ou și le bate bine cu lemnul de ciocolată. Și pui slifca înuntru și iar o bați bine, apoi o pui pe jaratic tot bătând-o și o bați până începe a se îngroșia puțin. Pe urmă o deserti în altă oală curată și o amestică până se recorește. După aceea pui 7 dramuri clei fert în lapte și o amestică bine și o pune în calup.

94. ZALATINĂ DE POMUȘOARĂ

Iei 88 dramuri pomușoară și pui într-o tingire cu 120 dramuri zahar și 50 dramuri apă și o lași să fiarbă bine. Apoi o strecon printr-o pânză și o pui iar să fiarbă, pân' ce încheagă pe lingură. Apoi o pui cu tingirea în apă răce. Iei o fartune și pui pe dânsa pomușoară boghițe și o parte de zalatină peste ea, și iar pomușoară și rânduri-rânduri, pân' ce mântuie. Deasupra o împodobesti cu crânguțe întregi de pomușoară și dai la masă.

95. ZALATINĂ DE TOPORAȘI

Să iei 60 dramuri toporași - numai frunzele de la floare - și le opărești c-o litră de apă clocotită și o lași până se limpezește. Apoi torni apa aceea peste 40 dramuri zahar și pui și zamă de la două alămăi și o lași puțin să fiarbă. Apoi pui înuntru trei dramuri clei topit, de moron, o lași să se răcorească și o strecoar[i] printr-o pânză, în calup.

96. ZALATINĂ DE FRAGI

Să iei 265 dramuri fragi copti, să storci deasupra zama de la două alămăi, să-i coperi și să-i lași să steie puțin. Apoi pune într-o tigaie 70 dramuri zahar și 150 dramuri apă și o lași să fiarbă bine. Pui și cinci dramuri clei de moron, topit, și o lași să mai fiarbă. Apoi, clocotită, o torni peste fragi și o lași să șadă pân' își perd fragii floarea. Apoi, mestecând bine, o strecoari printr-o pânză, în calup, și o purie pe gheață.

97. ZALATINĂ DE LAPTE

Ferbi una ocă lapte, lași de se răcorește, apoi bați înuntru două gălbănușuri ouă și zahar pe cât voiești de dulce. Apoi pui omătul de la zece albușuri de ouă, o pui pe jaratic tot bătând-o, pân' ce îngroașă, o strecoari prin pânză, în calup, și pui pe gheață. Apoi o împodobești cu făstăci tăiate.

98. ZALATINĂ DE GUTĂI

Ferbi șese gutăi mari în apă pân' se vor muia, apoi strecoară apa și lasă gutăile să se răcească, le curăță și le dă prin sătă. Pune într-o strachină jumătate din acele gutăi și jumătate din apa în care au fert gutăile, zece gălbănușuri ouă și zahar pe cât o voiești de dulce. Apoi o pui pe jaratic și o mestici, pân' ce îngroașă (fără să lași să fiarbă). Pune apoi și celelalte gutăi ce-au rămas înuntru și zama de la două alămăi și o bați cu leul, pân' se face toată spumă. Apoi o așezi pe farfurii ca o piramidă și o împodobești împregiur cu scoarță de migdale. Această zalatină trebuie să se facă la un loc răce.



99. ZALATINĂ DE CAFÈ CU LAPTE

Să prăjești 40 dramun cafe la care să pui vr-o zăce migdale când o prăjești. Apoi o rășnești și o ferbi în trei litre de lapte. După ce se așază cafeaua, o strecoari printr-o pânză și pui zahar pe cât o voiești de dulce. Pui și 8 dramuri clei de moron, topit, și o strecon iarăși prin pânză, în calup, și o pui la răceală.

100. ZALATINĂ DE VIȘINE PROASPETE

Să iei jumătate ocă vișine, să le pisezi cu simbur. Pune-le într-o farfurie mare și toarnă peste dânsule o litră apă caldă și o acoperi, ca să șadă la răcoare până la doua zi. Apoi, a doua zi, stoarce zama prin un șervet, pune zahar cât va trebui de dulce și o coajă de alămăie și o pune să fiarbă bine. Pui și cinci dramuri clei topit și omăt de la un albuș și să mai ieie un clocot. Apoi îl strecoari de două sau trei ori prin șervet în calup așezat pe gheață.

101. ZALATINĂ DE ZMEURĂ

Să iei jumătate ocă zmeură, să o ferci bine, să torni peste dânsa o litră apă caldă și să șadă la răcoare până la doua zi. A doua zi se strecoară zama, și pune zahar cât trebuie de dulce, și pune coajă de alămăie și să fiarbă jumătate de ceas bine. Pui cinci dramuri clei topit și să mai ieie un clocot, și o strecoari în calup așezat pe gheață.

102. ZALATINĂ DE PORTOCALĂ

Să ferci 84 dramuri zahar, pui patru portocale mari și două alămăi. Pune zaharul în tingire, stoarce zama de la acele portocale și alămăi peste dânsul, pune și jumătate ocă vin tare bun și lasă să fiarbă bine jumătate de ceas. Apoi pune zece dramuri clei topit și-i mai dă un clocot și-l strecoară în calup așezat pe gheață.

103. BUDINCĂ DE CARTOFE

Șaizeci dramuri cartofe ferte, 40 dramuri unt pus într-o piulită și pisate bine împreună, și apoi le pui într-o strachină. Pui 8 ouă - gălbănușurile, unul după altul -, 20 dramuri migdale pisate, din care să fie și vr-o câteva amare, și 20 dramuri zahar pisat și coajă de la jumătate alămăie. Și apoi, amestecându-le un ceas, faci omăt de patru albușuri, îl amesteci împreună, ungi calupul cu unt, îl torni înuntru, îl coci încet și îngădui coptul ce-l dai îndată pe masă, prăsarându-i zahar pe deasupra.



104. BUDINCĂ DE CIOCOLATĂ

Patruzăci migdale pisate suptire, 30 dramuri zahar pisat și două ouă întregi și opt gălbănușuri, unul după altul, și, amestecându-le un ceas, pui 20 dramuri ciocolată rasă, puțină vanilie pisată și amestecate toate bine. Faci omăt de la trei ouă, îl amesteci împreună și-l torni în calup, ungând calupul cu unt, și-l pune în cuptoriu, fiind cuptoriul slab.

105. BUDINCĂ DE FRAGI

Două sute dramuri fragi dați prin sătă și 40 dramuri zahar pisat muiat cu cinci linguri de apă și ferbe până începe a se lega, ș-apoi pune fragii înuntru și să fiarbă până s-a îngroșia. Ș-apoi să le pui într-o farfurie și le lasă să se răcească și iei de la o alămăie zama și o lingură de zahar și, amestecându-le cu fragii un ceas, să faci omăt de șese albușun, puind tot câte o lingură până ce s-a sfârșit omătul, și la sfârșit [pui], de la jumătate de alămăie, coaja. Apoi o pune pe o farfurie cu unt unsă, făcută cărămidă, și copt într-o căldură de mijloc și date degrabă la masă, că scade.

106. BUDINCĂ DE VIȘINI CU MIGDALE

Patruzăci dramun migdale pisate suptire, 30 dramuri zahar pisat, de la o alămăie - coaja, patru ouă întregi și patru gălbănușun și patru albușuri făcut omăt, puindu-le într-o strachină, le freacă un ceas. Ungi calupul cu unt și posmag, pui a triea parte înuntru și o dai în cuptoriu, de le coace puțin. Apoi, scotând-o, iei vișini scoase de sămburi și presărate cu zahar și, scurgându-le zama, presără pe deasupra și apoi, mai puind cealaltă parte, o dai iarăși în cuptoriu și o lași de se coace iarăși puțin. Apoi o scoți și-i presări iarăși vișini, pui și cealaltă parte și o dai în cuptoriu, până se coace bine; și, presărând zahar, o dai la masă.

107. BUDINCĂ DE VIȘINI

Două sute vișini coapte le pui de ferb înădușite un pic le torni pe o sită, ca să se scurgă zama lor, și le scoate sâmburile și taie în trei vișina. Apoi iei trei felegene de posmag și-l stropеști cu slăcă cât socotești, ca să nu rămăie. 20 dramuri unt și-l freacă puhav. Pui în veșini posmag, coajă de alămaie, 40 dramuri zahar - aceste toate le pui o dată în unt - și pui două ouă întregi și patru gălbănușuri și, amestecându-le jumătate de ceas, faci omăt de la patru albușuri și, amestecând înuntru, ungi calupul cu unt, cu posmag, îl torni înuntru și-l dai în cuptoriu.

108. BUDINCĂ DE VIN

Cincisprăzăce dramuri unt pui într-o tigaie să se infierbinte și pui de la patru franzele posmag într-insul, ca să se umfle. Apoi pui 100 dramuri vin alb să fiarbă, amestecându-l, și apoi îl lasă să se răcorească. Pui 20 dramuri unt și-l freci puhav și pui trei ouă întregi și patru gălbănușuri, unul după altul, de la o alămaie - coaja, 30 dramuri zahar, și, când vor fi amestecate bine, iei de la patru albușuri omăt, amestecându-l binișor, și ungând calupul cu unt și cu posmag, îl torni înuntru și-l dai în cuptoriu.

109. BUDINCĂ DE VIȘINI

Patruzăci dramuri unt frecat tare puhav și pui 8 gălbănușuri, unui după altul, și 40 dramuri migdale pisate măruntel și 40 dramuri zahar pisat, de la patru ouă - albușurile. Aceste le mestici un ceas, apoi pui șese linguri posmag foarte suptire și-l amestici încet, 160 dramuri vișini coapte bine și le amestici degrabă înuntru. Apoi le pui în calup, însă calupul să fie uns și presărat cu posmag, și o coci jumătate de ceas.



110. BUDINCĂ DE GĂLBĂNUȘ DE OU

Lei gălbănușurile de la șese ouă răskoapte, a patra parte de migdale curățite și îndeosebit pisate în piuliță fieștecare și, frecând tare puhav, un sfert de font de unt. Amesteci în el cele pisate, gălbănușuri și migdale, precum și patru ouă întregi și patru gălbănușuri, care, amestecându-le bine, le pui zahar pisat, pe cât o voiești de dulce, și vanilie pisată. Și pe urmă, luând de la alte trei ouă numai albușul, care să să bată omăt vartos, îl amestică ușor cu celelalte și o așezi în urmă într-un blid uns cu unt. Faci un cerc împregiur de hârtie unsă bine și o coace încet în cuptoriu.

111. BUDINCĂ DE CAFĂ

Prăjești un sfert de funt de cafea, o scoți din frigare și puind-o într-o oală, o opărești cu o literă de slăcă clocotită și o lași să șadă jumătate de ceas înădușită. Apoi, strecurând laptele peste 50 dramun de făină îl amesteci, lăsându-l să fiarbă bine. Lași de se răcește, freci puhav 30 dramuri unt, pui mămăliguta înuntru și pui 8 gălbănușuri, unul după altul, atâta zahar, cât trebuie de dulce și amesteci jumătate de ceas. Faci omăt de la șese albușuri și-l amesteci ușor și, ungând calupul cel de tort, îl pui înuntru și-l coci jumătate de ceas, însă focul să nu fie tare.

112. BUDINCA ÎMPĂRATULUI

lei jumătate de funt de zahar, tomi 50 dramuri apă și-l lași puțin, apoi îl ferbi până ce se leagă bine. lei jumătate de funt de zmeură și o dai pin sătă, o pui în zahar și o lași să fiarbă grosuț și pe urmă, după ce se răcește, freci puhav 15 dramuri unt, un sfert de funt de migdale pisate foarte suptire, 20 dramuri posmag stropit cu lapte, le pui cu migdalele înuntru, două ouă întregi și patru gălbănușuri. Pui și zmeură înuntru și-l freci jumătate de ceas și, pe urmă, pui omăt de la trei albușuri și amesteci ușor și o pui într-un calup de tort uns cu unt și o coci încet.

113. BUDINCĂ DE OREZ CU ȘOTÔ

Le o litră orez și-o ferbe bine în jumătate oacă lapte. O lași de se răcorește și pui 40 dramuri unt puhav, 7 gălbănușuri, 20 dramuri zahar frecat pe alămăie și le mestici. Apoi pui albușul de la șese ouă făcut omăt și îi pui în calup și-l coci, apoi faci șotô și tomi deasupra.

114. BUDINCĂ DE MORCOVI

Le morcovii și-i spală și ferb cu sare și lasă de se răcesc, apoi îi dai pe răzătoare. Lei o bucățică de unt, îl freci puhav, apoi strâci tot câte două ouă și iei câte două linguri de morcovi de cei rași, puțin posmag, puține migdale pisate și zahar puțin și coajă de alămăie. Apoi ungi calupul cu unt și tomi înuntru și-i coci.

115. BUDINCĂ DE CARNE

Lei 177 dramuri carne de vitel sau de miel, puțină măduvă, o ceapă, coajă de alămăie, petrinjel, puțin mez de pâine muiată în lapte și le hăcuiești tare mărunt aceste toate. Apoi iei 20 dramuri unt și-l freacă puhav și-l amestecă cu tocătura la un loc. Pune patru ouă întregi și două linguri de posmag și le mestică bine. Apoi ungi tîngirea cu unt, și presări cu posmag, și toarnă înuntru și pune jaratic dedesupt și deasupra, până s-a rumenit. Pe urmă tai felii frumoase și le pune împrejur verdețurile lor.

116. BUDINCĂ DE CARNE DE MIEL

Iei carne macră de miel, o pui cu puțin unt, ceapă și sare de ferbe puțin, apoi o toacă tare mărunț cu petrușel și pâine muiată în lapte. Iei o bucată unt și-l freacă, pune patru sau cinci ouă și le amestecă cu tocătura, apoi pune puțină smântână și poșmag înăuntru. Ungi un calup cu unt și pune o parte din tocătură - s-o netezești cu lingura deasupra -, apoi pune codițe de raci sau zbârșciogi. Să iei iar o parte de tocătură, apoi sparangă sau conopidă sau și caralabe sau mazire verde și iar pune un rând de tocătură. Să fiarbă în abun, și-i pune pe deasupra orice sos ai vrea.

117. BUDINCĂ ÎMPĂRĂTEASCĂ

Să moi mezul de la două franzele în lapte și-l taie bucățele. Apoi pisezi 40 dramuri migdale, cu franzela la un loc, pui două ouă întregi și șase gălbănușuri, 30 dramuri zahar, puțină vanilie, 50 dramuri lapte și le mestici bine. Apoi faci omăt de la două ouă și le mestici înuntru. Ungi calupul cu unt și presăi cu poșmag și torni acele înuntru. Apoi pui într-o tîngire apă de ferbe și pune calupul înuntru și lasă de ferbe un ceas, apoi îl pui pe farfurii. Ca să faci șotă, pui într-o oală 15 gălbănușuri de ou și 100 dramuri vin și vanilie, zahar - cât să fie dulce -, apoi îl pui pe jaratic, îl mestici cu bățul de ciocolată, până se îngroașă și începe a se umfla, și îl torni peste budincă.

118. BUDINCĂ CU ȘOTÔ

Să amesteci șese polonice pline de făină cu o jumătate ocă de lapte - laptele să fie rece, și tot câte puțin să se mestice în făină -, apoi îl pui pe foc și îl tot mestici până se îngroașă și-l lasă de se răcește. Pe urmă freacă puhav 20 dramuri unt și îl mestici în laptele cel cu făină. Pui și un ou înuntru și șese gălbănușuri, zahar și vanilie, și o mestici jumătate de ceas. Apoi faci omăt de la patru albușuri și îl mestici înuntru; ungi calupul cu unt, îl torni înuntru și îl ferbi în aburi. Apoi faci șotô: iei o litră de lapte, cinci ouă, 30 dramuri zahar și vanilie și le pui pe foc, tot mestecându-le cu bățul de ciocolată până începe a se îngroși, apoi îl torni peste budincă sau, în loc de șotô, torni vutcă de vanilie încălzită, deasupra.

119. BUDINCĂ DE CARTOFE

iei 177 dramuri cartofe ferte și răci și date pe răzătoare, iei 80 dramuri unt frecat puhav, pui nouă gălbănușuri, unul după altul, coajă de alămăle, 30 dramuri zahar și le mestică bine, puțină sare. Apoi pui cartofele înuntru și le mestici bine, pui și două linguri posmag. Albușul de la 9 ouă să se facă omăt și să pui înuntru. Ungi calupul cu unt și cu posmag, torni înuntru și-l coci în cuptoriu ca și celelalte budinci.

120. BUDINCĂ DE PÂNE

Iei 30 dramuri unt frecat puhav, 45 dramuri migdale pisate și 45 dramuri zahar, coajă de alămăie, le amesteci la un loc. Moi 20 dramuri posmag cu o litră vin și le mestecă bine cu unt. Apoi pune un ou întreg și 4 gălbănușuri și le mesteci jumătate de ceas. La urmă pui omăt de la trei albușuri, ungi calupul cu unt și-l tomi și îl ferbi în aburi trei sferturi, apoi îl răstoamnă pe farfuni și-i faci șotò sau îi pui dulceti.



121. BUDINCĂ DE CIOCOLATĂ

Să iei 44 dramuri migdale pisate și 30 dramuri zahar. Pune două ouă întregi și cinci gălbănușuri, tot câte unul, și să-i amesteci un ceas. Apoi iei 20 dramuri ciocolată, puțină vanilie și le mesteci, apoi omăt de la trei ouă și le mestică și le toamnă în calup, să se coacă. Aceasta-i de 8 persoane numai.

122. BUDINCĂ CU MIGDALE ȘI FESTICURI

Iei 44 dramuri unt și-l freci puhav, apoi iei 44 dramuri migdale pisate și 10 gălbănușuri - le pui unul câte unul -, le mestici un ceas, apoi curăți 20 dramuri de festiciuri tăiate mărunțel și curetite și pune 40 dramuri zahăr și le mestică la un loc, până s-a mesteca bine. Apoi le pune în calup, însă calupul uns cu unt și presarat cu posmag, și pui să se coacă în cuptoriu. Aceasta-i pentru șese persoane.



123. BUDINCĂ DE RACI CE SE CHIAMĂ MERIDON

Iei posmag de la două franzele și-l moaie în lapte. Apoi freci puhav 25 dramuri unt de raci și îl mesteacă cu posmagul. Pui 40 sau 50 codițe de raci și picioare, 50 dramuri mazire verde - care mai înainte să fie scăzută în unt -, puțină sare, două ouă întregi și cinci gălbănușuri, unul după altul, și le mestică bine. Apoi pui și omăt de la cinci albușuri. Ungi calupul cu unt de raci și așază codițe de raci, mazire verde sau vârfuri de sparangă, pui budinca înuntru și o ferbi în aburi un ceas.

124. BUDINCĂ DE ALĂMĂIE

Să iei 42 dramuri migdale pisate suptire și să le stropești cu zamă de la jumătate de alămăie zărnoasă. Apoi iei 42 dramuri zahar, îl topești cu două linguri apă și-l legi puțin, îl torni ferbinte peste migdale și le mestici până se răcoresc. După ce s-au răcit de tot, pui înuntru două ouă întregi și șese gălbănușuri, tot unul câte unul, și să le amestici trei sferturi. Apoi pui coajă de alămăie și omătul de la trei albușuri. Ungi calupul cu unt și o torni și o coci încet. Aceasta este pentru șese sau opt persoane, nu flămânde.



125. BUDINCĂ DE ALĂMĂIE

Pune în jumătate oca lapte șese ouă întregi și puțină zamă de alămăie să fiarbă până se stringe laptele. Apoi o strecoară și stoarce bine acea brânză și o lasă să se răcească. Freacă puțav 42 dramuri unt și mestică untul cu acea brânză și puțin mez de franzelă muiată în lapte. Pune 66 dramuri migdale pisate și patru întregi și cinci gălbănușuri, tot câte unul, coajă de la două alămăi și zahar cât trebuiește. De vrei, pune și puține festice mestecate bine. Și o toamă în calup.

126. ÎNVÂRTITĂ DE CIOCOLATĂ

La jumătate oacă de făină pui un gălbănuș de ou și unul întreg și apă caldă cât socotești că trebuie. și apoi, după ce se odihnește, întinzi aluatul mai suptre cât se poate și, lăsându-l puțin să se răcească, să-l stropești cu o lingură de unt cu ciocolată, două bucățele rase. [lei] 40 dramuri migdale pisate și 15 dramuri zahar și, amestecându-le la un loc, presăni aluatul, și apoi stropești aluatul cu cinci linguri de slifcă. Și puind slifca de un palmac în calup, învâlești învârtita și o pui înuntru. Pui jaratic dedesupt și deasupra și o lasă să scadă dedesupt.



127. ÎNVÂRTITĂ DE JAMBON

Să faci aluatul după cum se face și la celelalte învârtile, numai să pui o bucățică de unt cât un ou de mare și, frecându-l cu făină, faci aluat după cum trebuie. Apoi îl lasă să se odihnească și pe urmă îl întinzi și, întinzându-l, îl stropești cu unt, și bați două ouă, întinzi ca jumătate litră de smântână și, ungând aluatul, iei jambon fert, tăiat mărunț, și presăni deasupra, și învâlești învârtita, o pui pe tavă unsă cu unt și o dai în cupton.

128. ÎNVÂRTITĂ DE RACI

Să faci aluatul după cum se face și la celelalte învârtite, numai să pui unt cât un ou de mare și să faci cu făină. Apoi să iei de la 40 de raci gâturile și picioarele tăiate și posmag mai mult decât jumătate de franzelă, să-l stropești cu slifcă dulce. Apoi iei o bucată de unt de raci și-l freacă puhav și pune un ou întreg și două gălbănușuri și posmag. Stropești. Pune și patru linguri de smântână dulce, îl amesteci bine, puind și puțin petninel sau coajă de alămăie, și, întinzând aluatul tare suptire, îl lași să se zbicească. Apoi stropești cu unt de raci - să se presere acela bine - și, învârlind învârtita, să o pui pe o tăvălută unsă cu unt, să o dai în cuptoriu, unde o lași de se coace bine.

129. TORT DE LENȚI

Pui într-o strachină 60 dramuri unt proaspăt, îl freacă până se face puhav, 160 dramuri migdale curățite și pisate foarte suptire, ca făina - și pe dănsule le tot stropești cu apă, pe urmă le pui în unt și le freci un sfert de ceas -, 80 dramuri zahar cernut și pui iarăși înuntru două ouă întregi, coaja și zama de la o alămăie, și frecate trei sferturi. La sfârșit să pui 40 dramuri făină picluită, bună, și pe urmă frecat bine vr-o zece minute. Și, în urmă, ungi tavaua, pui dulceți deasupra și iarăși o dai în cuptoriu, până se coace. însă în cuptoriu să nu șadă mai mult decât un sfert de ceas.

130. TORT DE MIGDALE

Optzeci dramuri de migdale pisate foarte mărunt, 80 dramuri zahar pisat și coajă de la o alămăie - aceste toate să se amestice la un loc. Apoi le pui într-o oală smălțuită și pui și 8 ouă întregi și 8 gălbănușuri - aceste toate să se amestice la un ceas. Apoi să fie cuptorul gata și acolo, la gura cuptorului, să se toame în calup, fiind calupul uns cu unt și presărat cu posmag. Îndată să se pună în cuptor și, după ce-i copt, îl lași de se răcește și apoi le scoți din calup.



131. TORT DE MIGDALE

Pentru un tort mare iei 120 dramuri migdale curățite, le hăcuiești pe o scândură tare mărunt. Pui într-o oală trei ouă întregi și trei gălbănușuri, 120 dramuri zahar cernut și le mestecă jumătate de ceas. Apoi pui migdalele cele hăcuite, le amesteci jumătate, pui de la două alămăi coaja, ungi calupul cu unt, îl tomi înuntru și o dai în cuptor să se coacă frumos.

132. TORT DE LENȚI CU GRATII

Iei 80 dramun făină, 40 dramuri unt proaspăt, care să se frece la un loc cu făina, 40 dramuri zahar pisat mărunt și 40 dramuri migdale pisate mărunt, amestecate la un loc cu făina. Apoi pui și trei gălbănușuri de la ouă, întregi, zama și coaja de la o alămăie și trei linguri de vin, frământate toate bine și lăsate să se odihnească puțin. Pe urmă faci o turtă de un deget de groasă, o pui pe tavă unsă cu unt, deasupra îi faci gratii și o dai în cuptor să se coacă pe jumătate. Apoi o scoti, o umpli cu dulcetă, o dai iarăși în cuptor și o lași de se coace.

133. TORT DE MIGDALE NEGRE

Iei 88 dramuri migdale, le ștergi bine, iei pelita lor, le pisază. Apoi pui într-o strachină 14 gălbănușuri de ou și omăt de la șese albușuri și 50 dramuri zahar și le bate până se îngroașe bine. Apoi pune coajă de alămăie și jumătate bucată de ciocolată - dacă va fi de cele mari - și migdale, le mestică bine, le toarnă în calup și le coace. Apoi faci omăt de la un ou, două linguri de zahar și jumătate bucată de ciocolată și le mestică bine la un loc. Apoi, făcând o leică mică de hârtie, toarnă ciocolata deasupra, îi faci flori și iarăși o dai în cuptor, să se usuce.

134. TORT DE LENȚI FRECAT

Iei 120 dramuri unt, îl freacă tare puhav, pui 12 gălbănușuri de ou - tot câte un ou și câte puțin zahar, până să mântuie ou[ă]le. Apoi pui 177 dramuri migdale pisate, le mestici jumătate de ceas, pui puțină scorișoară, o coajă de alămăie și 30 dramuri crohmală pisată, omătu de la șese albușuri de ou. Apoi ungi o tavă cu unt, pui jumătate de acest aluat pe tavă, peste tot dulceti de care-i voi, pui rămășița aluatului deasupra și-l coci. Apoi iei albușuri de ou, le bați omăt, le mestici bine cu zahar, ungi tortul peste tot și să se usuce.



135. BABE

Să iei una ocă făină, 50 dramuri unt proaspăt. Freacă bine. Pune patru ouă gălbănușurile și trei întregi și, frecându-se bine cu untul, să faci plămădeală. Pune un polonic de drojii și-l lași de dospaște. Pe urmă le bați cu lingura, amestici făina cu untul cu ou[ă]le la un loc, apoi le torni în calupuri pe jumătate, le lași dospind până să fie ca de cozonaci și, rumenindu-se, deasupra le pui câte o hârtie ca să nu se ardă.

136. BABE FĂRĂ LAPTE

Iei 200 dramuri făină, 50 dramuri unt sleit și 50 dramuri unt proaspăt, frecat puhav. Freci cu unt 10 gălbănușuri unul după altul, 10 ouă întregi - pui tot câte un ou și câte două linguri de făină în unt și tot le freci -, pui și 20 dramuri zahar, coajă de la o alămăie, un polonic și jumătate drojdii de bere, puțină sare, și pe urmă mai freci un sfert de ceas. Apoi torni în calup pe jumătate, fiind calupul uns cu unt și presărat cu posmag. Îl lași până ce se umple, o dai în cupton și, după ce s-a rumeni pe deasupra, îi pui hârtie ca să nu ardă.

137. BABE OPĂRITE

Iei 300 dramuri făină măsurată cu litra, le opărești cu două litre și jumătate lapte clocotit, le freci cu polonicul până se mai răcoresc. Apoi pui într-o oală 12 ouă întregi și 27 gălbănușuri, le bați până ce fac spume, le strecoari, iei două litre și pui în plămădeală. Pui și 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme, bine, jumătate de ceas, le coperi cald și le lași să dospească. După ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci la frecat în palme, le pui și câte ouă au mai rămas și o litră de lapte și le freci un ceas. La jumătate de ceas le pui o ceașcă de unt clocotit - de va fi untul de vacă, o ceașcă și jumătate - și, când se apropie de ceas, pui două cește de zahar pisat și coajă de alămăie, apoi le coperi și le lași iar să dospească bine. Pe urmă ungi calupurile cu unt, le presări cu posmag, ungi mâinile cu unt, iei aluatul și-l pui în calupuri pe jumătate și iar le lași, până se umple calupurile, apoi le dai în cuptoriu. Cuptoriul să fie puțin mai tare decât de cozonaci.

138. BABE OPĂRITE TARE BUNE

Iei 300 dramuri făină măsurată cu litra și îndesată, o opărești cu două litre și jumătate lapte clocotit și o freci cu polonicul până se mai răcorește. Apoi pui într-o oală 12 ouă întregi și 27 gălbănușuri, le bați până se fac spume și le streconi. Iei două litre, pui în plămădeală, împreună cu 50 dramuri drojdii bune, începi a le freca în palme, bine, jumătate de ceas, apoi le coperi cald și le lași să dospească. După ce dospesc bine, pui 5 litre îndesate de făină, le apuci iar la frecat în palme, le pui și câte ouă au rămas și o lătrăde lapte și le freci un ceas. La jumătate de ceas le pui o ceașcă de unt clocotit - de va fi untul de vacă, o ceașcă și jumătate - și, când se apropie de ceas, două cește de zahar pisat și coajă de alămăie. Apoi le coperi, le lași iarăși să dospească bine. Pe urmă ungi calupunile cu unt, le presăni cu posmag, ungi mâinile cu unt, iei aluatul și-l pui în calupuri și iar le lași până se umplu calupunile, apoi le dai în cuptor. Cuptoriul să fie puțin mai tare decât de cozonaci.

139. COZONACI

La trei ocă de făină faci plămădeală cu o litră drojdie de bere și cu una litră de lapte, puind și trei ouă întregi. Lași de dospește frumos și pui două litre și jumătate de lapte, 18 ouă întregi, trei litre de unt topit și sarea trebuincioasă și frământându-l până ce se desprinde de mâni. Apoi îl lasă de dospește frumos și, după ce au dospit bine, întoarce aluatul, îl mai lasă puțin de șede. Pe urmă, făcând cozonaci, îi ungi cu gălbănuș de ou și-i dă la cuptor.

140. POSMAGI DE FĂINĂ

Trei oacă făină pecluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere și una literă lapte, pus cald, amestecându-le la un loc, să faci plămădeală și lăsându-le pân' se vor dospi. După aceea să se frământa, puind înuntru 13 ouă, cu albușuri cu tot bătute, și lapte precât cuprinde făina, una literă unt proaspăt, topit, și 10 dramuri zahar pisat și apoi frământa aluatul până când începe a rădica beșici. Lași iarăși să dospască frumos. Pe urmă, frământându-le, îl pui în bucăți și așezi prin formă și iarăși îl lași puțin de dospește; și ungându-l deasupra cu ou, îl dai în cuptoriu, gata ca de cozonaci. Și, după ce se coace, îi lași de se răcesc, îi tai în felii și-i pui să se usuce în cuptoriu.

141. POSMAGI DE BRAȘOV

Iei o oacă de făină, pui 50 dramuri lapte și 30 dramuri drojdii, însă laptele cald, și fă plămădeala; o lasă să crească. Apoi iei 100 dramuri lapte cald, puțină sare, șese ouă și 100 dramuri zahar pisat (însă din zahar să se oprească pentru presărat deasupra), una lingură unt - din care să se ungă și calupurile - și, frământându-le până ce se ieu de pe mâni, le lași ca să crească. Apoi pui aluatul pe scândură și-l tai bucățele mici, le frământă să le faci lungărețe și le pui în calup și apoi le pui la un loc cald, ca să dospască două ceasuri; și apoi le dai în cuptoriu, ca la pâne de Spania.

142. BEZELE

Pui 8 albușuri pe un talger și pui talgerul pe gheață de șede două ceasuri, apoi îi faci omăt. Iei o literă zahar pisat suptire și, puind tot câte o linguniță în omătul cel făcut de ou, o amesteci până se mântuie zaharul. Pe urmă pui pe tavă hârtie, iei tot câte o lingură din zaharul cu albuș, îl pui pe hârtie și-l dai în cuptoriu, însă cuptoriul să fie slab, și să șadă ca o jumătate de ceas.

143. SCOARȚĂ

Să iei 40 dramuri zahar cernut, îl pui în aluatul de la două albușuri, îl amesteci până se va îngroșia. Pe urmă pui coajă de alămăie, un gălbănuș de ou și făină cât vor trage două ouă, le mestici tare bine. Ungi tavaua cu ceară, le întinzi suptire le presări cu migdale pisate amestecate cu zahar și, cocându-le, le tai.

144. ALT FEL DE SCOARȚĂ

Iei omătul de la trei albușuri de ouă, pui zahar cât trag trei ouă, le mestici un ceas: apoi pui făină cât trag două ouă, coajă de alămăie, un gălbănuș de ou, le mestici bine. Ungi tavaua cu ceară, le întinde ca de jumătate de deget de gros, le presări cu zahar și le coci. Apoi le presări cu zahar pisat și cu migdale sau le faci glas.

145. SCOARȚĂ DE MIGDALE

Iei o litră de zahar și o litră migdale și le pisezi la un loc. Pui, pisându-le, tot pui câte un albuș de ou până la 7, apoi ungi tavaua cu ceară albă și întinzi aluatul pe tavă, îl dai în cuptoriu și șede ca un sfert. Apoi, scotându-l, îl iei și-l pui pe calup rătund.

146. SCOARȚĂ DE MIGDALE HĂCUIE

Iei 150 dramuri zahar, pui 7 sau 8 albușuri, le bati tare bine. Hăcuiești o litră migdale și le pui înuntru și zama de la jumătate alămăie și, mestecându-le, le întinzi pe tava unsă cu ceară, le dai în cuptoriu și apoi le pui în calup.

147. PÂNE SPANIOLEASCĂ

Tai felii de pâne suptiri, iei dulceți de zarzare, le întinzi pe o felie, pui alta pe deasupra. Pui zahar în vin și moi feliile, apoi le tăvălești în gălbănuș de ou bătut și în posmag, le prăjești în grăsime și, preserându-le cu zahar, le dai la masă.