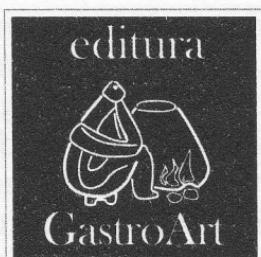


Bucătăria română

Carte coprinzătoare de mai multe rețete de bucate și bufet
1865

Ediție îngrijită și adnotată de Simona Lazăr



2018

Prefață 5

Notă asupra ediției 15

Introducțiuie 17

Bucătăria română 19

Tabel de măsuri 66

INDEX 68

**O cronologie a cărților de bucate
românești din veacul al XIX-lea 74**

Bibliografie selectivă 88

Despre Simona Lazăr 90

Istorie pe pâine 92

la pui sau carne de mel, tae² în bucăți mici, prăjesce³-le să se rumenească cu puțină ceapă, pătrungel, sare și piper. Apoi fă o boia⁴ de făină subțire, pune acea boia cu zeamă de carne și sos de tomate sau zeamă de lămâie ori felii.

Anghinare. - bucate -

Le ferbi în apă feartă cu sare ca conopidele, după ce mai întâiu le vei tăia vârfurile foilor cu foarfecele, și vei mai scoate și o parte de foi ca să poți scoate scama⁵ din întru.

Anghinare à la Barigoul⁶.

Spală-le și le curăță, și nu le lăsa să fearbă⁷ în apă feartă decât numai până ce se va muia într-atâta încât să poți scoate scama din întru. Apoi vei scoate foile din mijloc și scama și, după ce le vei strecu bine, le vei pune în unt cald, ca să se rumenească vârfurile frunzelor. Toacă și pisează bucătele de slănină cu ciuperci, pătrunjel⁸ și arpagic,

1 corect *anghemaht*, din germanul *eingemachte*; cuvântul cunoaște în epocă și alte forme, precum *anghimacht*, *anghmaht* și are forma de plural: *anghemahrturi*; mâncare de carne (pui, miel sau vițel), cu sos alb din făină și lămâie

2 tae; ca și în alte cazuri, vom prefera forma arhaică, folosind „-e” pentru „-ie”

3 ca și în alte cazuri similare, vom prefera forma arhaică, folosind „-sce” pentru „-ște”

4 prin boia, în epocă, se înțelegea atât condimentul obținut prin pisarea ardeiului roșu uscat, cât și un sos cu oțet, legume și unt sau ulei, care se adăuga în mâncăruri; prin extinderea acestui de al doilea sens, s-a ajuns să se numească boia și sosurile colorate (brune), obținute după rumenirea făinii în unt sau ulei și completarea lor cu diferite lichide (apă, vin, zeamă de carne etc.)

5 scama, adică puful mugurelui de anghinare; ar trebui sătut că de la anghinare sau *Cynara scolymus* (plantă erbacee spinoasă din familia compozitelor) se consumă receptacul florii, care conține un fel de puf (din care ulterior se dezvoltă petalele florii), acest puf (sau scamă), spune autorul, se va elimina la gătire

6 corect *Barigoule*; anghinarea à la Barigoule este o rețetă tipică provensală, care se pregătea la origine cu „barigoules”, o varietate de ciuperci – *Lactarius deliciosus* –, bureți lăptosi, iuți, de culoare aurie (înrudiți cu bureții iuți din pădurile noastre); ulterior, s-a acceptat pregătirea rețetei și cu alte feluri de ciuperci, precum și cu legume și chiar cu carne (cu condiția să nu lipsească totuși ciupercile din lista de ingrediente)

7 acesta este unul dintre cazurile în care vom prefera să preluăm de la autor grupul „ea”, acolo unde regulile de scriere de azi cer folosirea grupului „ia”

8 autorul folosește, alternativ, formele pătrungel și pătrunjel, ceea ce vom face și noi

sare, piper mare, și 41 dramuri⁹ unt și unt de lemn¹⁰ bun, toate împreună. Cu aceasta âmple¹¹ anghinarele și leagă-le cu atișoară, ca să nu se desfacă. După aceasta pune-le într-o cratiță unsă, adaogă puțină zeamă de carne și un pahar de vin alb și lasă să fearbă până în sfârșit¹² cu foc potrivit. Când vei servi la masă, vei arunca peste dânsele un sos compus din aceleași ingrediente¹³ cu care ai făcut amplutura.

Anghinare à la provinciale¹⁴.

Scoți mai întâi scama și le pui crude într-o tingire cu unt de lemn și sare. Când vor fi bine rumenite, le servi¹⁵ cu frunzele în untul de lemn în care au fert.

Anghinare cu unt.

Tae-le în șase bucăți, scoate scama și coada și nu lăsa la fiecare bucătă decât câte trei foi. Pune-le într-o tingire¹⁶ bine unsă, presără cu sare și pune-le să fearbă cu foc dedesubt și deasupra sau accoperă-le numai bine și pune-le să se coacă pe un foc potrivit în timp de 20 minute. Când sunt bine ferte, așeză-le pe un taler¹⁷ în rond, unele cu frunzele în sus și altele cu frunzele în jos; apoi aruncă peste ele untul în care au fert, cu pătrunjel și zeamă de lămâie.

Anghinare amplute.

Mai întâi ferbe-le pe jumătate în apă; âmple-le cu carne tocată, mestecată¹⁸ cu cepșoară¹⁹ și pătrunjel; apoi pune-le să fearbă; așea-

9 un dram echivala în Muntenia cu 3,18 g și în Moldova cu 3,23 g, deci, în acest caz, indicația este de a se folosi 130,38 g (aproximativ 130 g, prin rotunjire)

10 *unt de lemn* sau *untdelemn*, numele folosit în epocă pentru ulei

11 am preferat să folosim în această ediție forma veche a verbului a umple, respectiv *a âmple*; la fel am procedat pentru întreaga familie de cuvinte

12 până la sfârșit

13 ingrediente

14 corect *à la provençale*, adică pregătite ca în Provence, regiune din partea de sud a Franței

15 le servești; am hotărât să preluăm, în cazul acestui verb, *a servi*, forma folosită de autor

16 vas întins și adânc, de obicei din fontă sau aramă, folosit în epocă pentru pregătirea bucatelor (și vasul, și cuvântul sunt de proveniență turcească)

17 vas întins, din ceramică, lemn sau metal (mai larg decât o farfurie obișnuită), pe care se servește mâncarea; din germanul *taller*

18 corect *amestecată*

19 a se înțelege prin asta ceapă de tuns sau arpagică, hașme, orceag, ceapă-mică ori pur (acesta din urmă fiind varietatea sălbatică a aceleiași plante);

ză-le pentru masă cu verdețuri tocate subțire, cu puțin unt de lemn și zeamă de lămâie.

Anghinare prăjite.

Tae-le în felii subțiri, tăvălesce-le în aluat (ca de clătite), prăjesce-le rumene și servă-le înconjurate cu pătrunjel prăjit.

Aniseta. – bufet – licor²⁰ –

Pisează mare într-o piuliță²¹ 20 dramuri anason verde, 10 dramuri coriandru, 1 dram scorțișoară și 1 tenchiu²² de nucșoară. Toate acestea pune-le în 350 dramuri de rachiу în timp de o lună, apoi îndulcesce-l cu zahăr, strecoară-l și pune-l în butelie.

Ardei ampluți. – bucate –

Ia ardei, scoate capacul, curăță-i de sâmburi; âmple-i cu tocătură de carne de mel²³ prăjită și amestecată cu ceapă, pătrungel, sare și piper pisat; așează la loc capacele; așează-i în tingire cu puțină untură ca să se prăjească puțin; toarnă-le apoi puțină zeamă de carne cu puțin sos de tomate și lasă-i să fearbă pe foc potrivit până ce vor scădea.

Ardei copți (salată).

Coace-i pe foc, curăță-i de pele, așează-i pe taler și fă-i salată.

Bacala²⁴ cu sos alb. – bucate –

Pune-l să se desăreze²⁵ în timp de 48 ore; curăță-l, pune-l în apă, ia spuma și când începe apa să fearbă dă-l jos; strecoară-l, pune-l într-o tingire cu unt, puțină făină, nucșoară, piper și două linguri de lapte.

În lipsă, se pot folosi frunze de ceapă verde ori arpagic, fragede, amestecate cu câteva fire de usturoi verde, pentru a reda același gust al bucatelor

20 adică lichior

21 piuă mică, din metal, lemn sau piatră, întrebuiștată în gospodărie pentru a mărunți, prin zdrobire cu un pisălog, diferite ingrediente (mai ales condimente)

22 adică tenchi, tenchiuri, unitate veche de măsură, de origine turcească, reprezentând un sfert dintr-un dram; respectiv: 0,795 g – pentru Muntenia și 0,805 g – pentru Moldova

23 adică miel

24 referința este, îndeobște, la cod sărat și uscat, care se prepară prin punerea lui mai întâi în apă, pentru desărare și rehidratare; prin extensie, poate fi vorba despre orice fel de pește sărat și uscat

25 la Christ Iōnnin: să se desare

Bacala cu capere și cu sardele.

După ce-l vei ferbe ca mai sus, toarnă-i deasupra un sos alb (de faină neprăjită) cu sardele tocate și capere.

Bacala cu cartofi.

După ce l-ai desărat, l-ai dat în undă și i-ai luat spuma, trage-l la o parte. Ia cartofii fierți, curătă-i și tae-i în bucăți, având grija de a-i păstra calzi; strecoară bacalaoa și-l curătă de pele; pune-l într-un taler de bucate și-imprejur așeză cartofii; apoi topescse într-o tingire o bucată de unt proaspăt cu sare, cu verdețuri tocate și zeamă de lămâie; toarnă peste bacala acest sos și pune pe masă.

Bame²⁷ cu carne sau pui.

Ia carne de mel sau de pui; tae-o în bucăți; prăjesce-o în unt cu puțină ceapă tăiată mărunt. După ce s-a rumenit bine carnea, rumeșce puțin bamele după ce le-ai spălat și curătit. Așeză câte un rând de carne și câte unul de bame; pune sare și piper; toarnă pe deasupra zeamă de aguridă²⁸ sau și sos de tomate; pune apă cât să acopere un deget peste tot; lasă să fearbă încet fără să amesteci, până ce va scădea ca să rămâne în untura lui.

26 corect *Béchamel* – sos alb, clasic, franțuzesc, folosit ca bază pentru alte sosuri; se presupune că este varianta îmbunătățită a unui sos toscan, „salsa colla”, adus de Caterina de Medici în Franța la jumătatea secolului al XVI-lea, iar un veac mai târziu, se atribuie noua rețetă lui Louis de Béchameil, marchiz de Nointel, fiind preluată de celebrul La Varenne în volumul „Le Cuisinier Français” (1651)

27 la Christ Iónnin: *bamie*; de data aceasta preferăm să transcriem forma contemporană *bame*, pentru ușurința lecturii și a urmăririi rețetei

28 zeama de aguridă, obținută din struguri verzi, presați și fierți până scade zeama – dar, prin extindere, se poate face și din alte „poame” crude, precum prunele sau corcodușele –; este varianta autohtonă a uneia dintre cele mai răspândite rețete de zemuri pentru acrit, pe care o întâlnim sub diferite nume (vertjus, salsa verde, sauce vert etc.) în primele culegeri de rețete de pe continent (secolele XI-XIV), fie ele în franceză, engleză, spaniolă, italiană sau... daneză

Prăjesce ceapă mai multă în unt de lemn; pune peste dânsa bamele ca să se rumenească puțin; toarnă deasupra zeamă de aguridă cu sos de pătlăgele roșii, sare, piper și puțin pătrunjel tocat; pune apă potrivită și lasă să scază.

Becațe și becaține²⁹ la frigare. – friptură –

Leagă pe deasupra felioare de slănină cu ață și înfășură³⁰ totul cu frunze de viță. Frige-le la foc iute, fără să le scoți mațele³¹.

Becațe și becaține amplute în tigae. – bucate –

Scoate mațele și din ele fă o farsă³² (âmplutură) cu slănină, pătrunjel, cihul³³ gălbinare³⁴ de ou crud, piper și sare; ample-le pântecele cu această farsă, pune-le într-o tigae cu felii de slănină cu bulion³⁵ gras și 50 dramuri de vin alb.

Begnete³⁶ de mere. – prăjitură –

Curăță merele, tae-le în felii, scoțând mijlocul; lasă puțin în rachiu amestecat cu zahăr și zeamă de lămâie; moaie-le într-un aluat ca de clătite; aruncă-le în untură ferbinte; când s-au rumenit, servă-le, aruncând pe deasupra praf de zahăr.

Begnete de *piersici*, de *zarzăre* și de *portocale* se fac întocmai, însă tae-le bucăți și curăță-le de sâmburi sau semințe.

29 becațele și becaținele sunt păsări călătoare, înrudite, cu ciocul lung, care cuibăresc în zonele mlăștinoase; sunt renumite pentru carnea lor gustoasă

30 preluăm aici forma folosită de autor *înfășură*, în loc de *înfășoară*

31 aici cu sensul de măruntaie

32 de la termenul gastronomic franțuzesc farce, adică umplutură

33 chiar dacă expresia pare să conțină și o eroare de culegere (probabil un cuvânt de legătură lipsă), acest cihul e posibil să se refere la faptul că gălbenușul este bătut, înainte de a fi introdus în compozиție, verbul învechit a cihai însemnând a bate.

34 adică gălbenuș

35 fertură redusă de carne și oase, folosită ca bază pentru mâncăruri

36 în cărți de bucate și articole gastronomice din epocă întâlnim și formele *benieuri* sau *benicuri* pentru acele dulciuri prăjite în (baie de) ulei ferbinte, fie că este vorba de aluaturi de tipul gogoșilor, fie că ne referim la astfel de fructe (chiar și legume) trecute printr-un aluat mai subțire, ca de clătite, și prăjite în ulei

Se fac întocmai ca coacăzele (vezi). Pune zeama lor într-o tingire de dulceață cu 375 dramuri zahăr pentru 500 dramuri zeamă. Zece minute de fertură este destul; căci de vei lăsa mai mult, se înnegresc, ceea ce nu trebuie. Strecoară zeama ferbinte și ample borcanele.

Beltea de coacăze. – bufet –

Fărâmă într-un vas curat 2 ½ oca³⁸ de coacăze, 1 ¼ oca de agriș și 330 dramuri de smeuriă; stoarce bine zeama printr-o pânză potrivită; pune zeama într-o tingire de dulceață; pune să fearbă cu foc mult un quart de oră³⁹, având grija de a lua spuma; adaogă atâtă zahar câtă zeamă a rămas; pune să urmeze ferberea, luând neconitenit spuma, până ce o linguriță de zeamă vărsată pe un taler se încheagă pe dată. Atunci belteaoa este gata; vars-o în borcane pe cari le vei acoperi după două zile.

Beșamel. – sos –

Pune într-o tingire unt; când s-a topit, pui câte puțin atâtă făină cât poate să înghită; amesteci iute și puțin timp pe foc, ca să nu se îngălbenească. Peste dânsa torni zeamă de carne și lasă să scază pe foc mult. Când acest sos va începe a se îngroșa, adaogă smântână ferbinte, vărsând câte puțină și amestecând neconitenit.

Tot astfel se fac Blanchetele.

Beșamel cu unt. – sos –

Pune într-o tingire o bucată de unt proaspăt cu două lingurițe de făină; amestecă; adaogă puțină apă, sare, cuișoare, pătrunjel, două cepe, bucăți de crap, de știucă, de țipari și lasă să fearbă. După ce a fert, trece-o prin sită, adaogă 170 dramuri de cremă⁴⁰ groasă; lasă să scază și îngroașă sosul. Acest sos este foarte bun pentru vițel, paseri și pesce.

Biftek. – antret⁴¹ –

Tae felii de mușchi de vacă și lasă-le să stea nu mai puțin de o oră în unt de lemn, felii de ceapă, sare și piper. Scoate de acolo și frige-le pe

37 adică peltea

38 ocaua este o veche unitate de măsură, aproximativ egală cu un litru și un sfert (pentru lichide) sau cu un kilogram și un sfert (pentru solide)

39 un sfert de oră

40 smântână dulce, pentru gătit

41 antreu

grătar cu foc îndestul; ridică-le când încă mai au sănge; servă-le peste pătrunjel prăjit în unt și cu zeamă de lămâie sau aguridă.

Asemenea se face orice biftec și se servă după gustul fiecăruia cu cardama⁴², cartofi prăjiți sau trufe ferte în felii.

Biscoturi⁴³ de Transilvania.

Ia o oca de lapte, 100 dramuri de unt, 11 ouă, puțin anason alb și zahăr, după gust. Laptele și untul trebuie să fie căldicel. Amestecă mai întâi ouăle cu făina, laptele și drojdiile de bere; când aluatul începe a face bășici, pune untul și frământă până ce nu se mai prende de mâna; aluatul trebuie să fie moale; după ce s-a dospit bine aluatul în tăvi, mai lasă-l aici ca să se mai ridice puțin și pune la coptor. A doua zi, când s-au răcit, le tai felii, felii, le presari cu zahăr și le pui din nou în coptor, ca să se prăjească.

Bismană⁴⁴. – prăjitură –

Sparge opt ouă; pune-le într-un castron cu zahăr pisat după placere; bate până ce va începe să se albească; pune apoi făină, tot amestecând, până ce se va îngroșa ca o cremă; rade deasupra coajă de lămâie și bate mult până se albesce. Toarnă lapte căldicel, tot amestecând, până ce se subție ca un lapte gros. Amestecă atunci iute, ca să facă spume; aruncă în intru o lingură de unt; varsă îndată într-o tavă unsă și pune în coptor, care trebuie să fie cald. Fiindcă coacerea se face iute și trebuie servită caldă și pe tavă, se face când se face supa.

Bișof. – bufet –

Această băutură se prepară cu un vin foarte bun, roșu, cu

42 cardamon (cardamom sau hel) este o mirodenie exotică, din aceeași familie cu ghimbirul și turmericul, de la care însă se folosesc semințele, care sunt foarte parfumate, cu gust dulceag și piperat, asemănător cu al cojilor de citrice

43 după cum se va vedea și din desfășurarea rețetei, specificul acestui preparat este coacerea de două ori *bis-cotto* (de unde și termenul *biscuit* din *bis-cuit*)

44 interesant în ce privește această rețetă este faptul că ea se identifică cu *ghizmana*, care se găsește în partea de sud a țării, în a treia zi de Rusalii sau când se joacă Paparudele, după un ritual care suprapune credințe și obiceiuri creștine și precreștine; se zice că *ghizmana/bismană* ar fi o coptură dacică, pregătită din ingrediente (ouă, miere sau zahăr, făină, chiar și mălai, azi) pe care copiii le adună din casă în casă; coptura o pregătește o femeie „curată” sau „iertată de Dumnezeu” (de obicei o bătrână sau o văduvă) și în momentul ritualului se împarte în tot satul

neramze⁴⁵, pe care le coci puțin mai înainte de a le stoarce zeama, mult zahăr și puțină scorțișoară. Câțiva tabietlii⁴⁶ înțeapă neramza cu 3 sau 4 cuișoare când o pune să se coacă.

Respect pentru oameni și cărți

Blan-mange⁴⁷.

Ia 170 dramuri de migdale, între care vei pune și câteva amare; pune-le în apă feartă ca să le poți curăța; pune-le apoi în apă rece și le strecoară; pisează-le într-o piuliță adăugând puțină apă rece; trece-le printr-o pânză; pune zahăr și adaogă un pahar bun de lapte, câteva picături de apă de flori⁴⁸, 10 dramuri de clei de pește⁴⁹; pune în formă și pune-l să se închege la gheață.

Blanchetă⁵⁰ de vițel. – bucate –

Pune într-o tingire o bucată de unt proaspăt cu o jumătate de lingură de făină; adaogă jumătate zeamă de carne și o jumătate de pahar de vin alb, puțină slănină, două cepe, ciuperci, cimbru și o jumătate de frunză de dafin. Lasă să fearbă o oră. Când a fert sosul, încălzește vițelul, tae-l felii mărunte; leagă sosul cu două sau trei gălbini de ou și zeamă de lămâie; așează vițelul încunguiurat de ciuperci și felii de slănină tăiată frumos și varsă pe deasupra sosul peste tot.

Blanchetă de pasere. – bucate – (Ca blancheta de vițel.)

Bob⁵¹ cu unt.

Opăresce-l mai întâi în apă, apoi ferbe-l într-o tingire cu unt, cepșoară, pătrunjel și mărar. Pune, după gust, sare sau zahăr, făină cât iei cu degetele; adaogă zeamă de carne și lasă să fearbă. În momentul când trimiți la masă, aruncă pe deasupra sos de gălbini de ou amestecat cu puțin lapte.

45 neramze sau naramze, varietate de portocale amare

46 a se înțelege prin asta acele persoane care au tabieturi sau manii, persoane pedante sau tipicare

47 rețeta se pare că își are originile în bucătăria de la curțile arabe din sudul Europei, în Evul Mediu timpuriu (Spania, Sicilia)

48 rețeta originală cere a se folosi apă de flori de portocal

49 care are rolul de a lega compozitia, asemenei gelatinei

50 nume dat în epocă mâncărurilor (de carne sau de ciuperci) cu sos alb, de felul celor numite azi ciulama

51 Plantă leguminoasă, din aceeași familie cu fasolea și mazărea, *Vicia faba*, cu păstări mari și semințe (boabe) ovale, turtite

Ia o bucată de unt, pune într-o tingire cu zeamă de carne, vin alb, puțină faină, pătrunjel, cepsoră și ciuperci tocate. Adaogă o legătură de pătrunjel și mărar netăcate, când toate sunt în ferbere. Adaogă partea cărnoasă de anghinare după ce le-ai fert în apă și le-ai tăiat în bucăți. – Adaogă, după trebuință, destul bob curățit și fert în apă. Lasă să scadă încet pe foc potrivit, după ce vei pune piper și sare.

De voești a-l face cu smântână, nu pune nici vin, nici anghinare. Atunci, în momentul de a servi, adaogi în sos gălbineare de ou bătută în smântână.

Boboc de rață cu măslini. – bucate –

Pune-l să se coacă într-o cratiță, după ce l-ai amplut cu unt amestecat cu puțină faină, sare și zeamă de lămâie. Servă-l acoperit cu un sos de măslini.

Boboc de rață cu mazăre. – bucate –

Prăjesce-l cu slănină; adaogă puțină faină mestecată cu zeamă de carne sau apă; adaogă sare și piper și mai multe verdețuri; apoi pune mazărea și lasă să fearbă pe foc potrivit. Dacă bobocul nu este prea Tânăr, îl lași să mai fearbă ceva mai nainte de a pune mazărea.

Boboc de rață cu castraveți acri. – bucate – (Ca cu mazăre.)

Brânză cu cremă⁵². – desert –

Încălzesc pe foc 300 dramuri lapte bun; adaogă ca o aluniță de drojdi amestecate cu lapte; amestecă bine; las-o pe spuză ca să se tae; pune într-un săculeț ca să se strecoare; servă într-un taler adânc cu smântână bună și presar-o cu zahăr.

Budincă (*Puding*). – bufet –

Ia un pachet de bișcoturi de Rems⁵³ și moaie-l în lapte; pune-l să fearbă adăugând lapte, cât să nu se îngroașe prea mult ferbând. Când

52 În acest caz, cremă e totuna cu smântână, semn că rețeta poate fi un împrumut francez – *crème*, smântână dulce – dar nu obligatoriu, pentru că împrumuturile lingvistice din franceză, pentru domeniul gastronomiei, erau tot mai frecvente

53 Reims, localitate în estul Franței, în regiunea Champagne, celebră între altele pentru „pișcoturile de șampanie” care se fac aici

s-a îngroșat bine, ridică de pe foc; topesce și curăță bine 61 dramuri măduvă de vacă pe care o vei pune în tingirea cu bișcoturi; amestecă și adaogă:

Respect pe 80 dramuri de zahăr pisat,

unt proaspăt,

stafide fără sămburi,

Malaga⁵⁴

20 dramuri de coajă de chitră⁵⁵ verde,

Anghelică⁵⁶,

42 dramuri Pricomigdale pisate.

Lasă să fearbă împreună toate acestea în timp de 10 minute, având grijă a mesteca neconitenit. Ridică de la foc și lasă să se răcească într-un vas de farfurie⁵⁷. Când s-a răcit, sparge în intru două ouă; pune un pahar de rom, toarnă în formă și pune-l să se coacă ca budinca de orez. Trebuie servit cald.

Budincă de orez.

Pune 80 dramuri orez în 160 dramuri lapte fert. Ferbe cu foc puțin. Adaogă 40 dramuri de unt, zahăr și coajă de lămâie. Când a fert orezul îndestul, adaogă patru ouă bătute și puțin lapte, dacă e prea gros. Unge forma cu unt, presar-o cu pesmet mărunt, varsă orezul și pune în coptor. trebuie să se coacă două ore. Când servi, îl răstorni pe taler.

Budincă de gris;

Budincă de fidea. (Se fac tot în acest mod.)

Burtă de vițel⁵⁸.

Alege burta de vițel creață, nu cea groasă; curățește-o și o spală

54 vin de Malaga – vin dulce, specific pentru regiunea spaniolă Malaga, folosit și ca ingredient în gastronomie pentru prăjitură, sosuri sau la pregătirea unor feluri de mâncare cu carne

55 fructul chitrului (*Citrus medica*), din aceeași familie cu lămâile, portocalele și alte citrice, are forma și culoarea unei lămâii, cu coaja însă mai groasă și mai denivelată, miezul alb și foarte acru și amăru, folosit îndeosebi pentru dulceață, dar și ca ingredient la diferite dulciuri

56 în acest caz, băutură alcoolică obținută din planta medicinală cu același nume – *anghelică* sau *angelică* – băutura e folosită îndeosebi în tratamentul bolilor de stomac, dar și pentru aromatizarea unor dulciuri

57 vrea să zică: un vas de ceramică

58 aceasta este doar prima dintre rețetele care folosesc măruntaie de animale, rețete tipice pentru mahalaia bucureșteană de la mijlocul secolului al XIX-lea