Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Editor: Cosmin Dragomir
Coperta: Alex Baciu
Tehnoredactare: Dan Iancu

Copyright © Asociația Curaj Înainte, 2019

Toate drepturile asupra acestei ediții aparțin Asociației Curaj Înainte. Orice reproducere parțială sau totală este permisă numai cu acordul în scris al Asociației Curaj Înainte.

CONSTANTIN BACALBAȘA

REȚETE INTERBELICE

Ediție selectivă, îngrijită, prefațată și adnotată
de Simona Lazăr

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Viţelul înfăşurat / 344
Vol-au-vent / 277
Vrăbioară / 163

Z

Zeamă de carne albă (fond-blanc) (cald) / 68
Zeamă de carne brună (fonds crêps) (cald) / 68

CUPRINS

„LA ÎNCEPUT NU A FOST CUVÂNTUL, CI FOAMEA" / 5

NOTĂ ASUPRA EDIŢIEI / 18

Prefaţă la Ediţia I
„DOUĂ VORBE" / 19

PREFAŢĂ LA EDIŢIA A 2-A / 29

REGIMUL FAVORIT / 31
Cutia cu scrisori / 31
Scordoleaua de raci / 31
Şalău cu ciuperci / 32
Tocană de mânătărci (hribi) / 33
Miel cu sbârciogi / 34
Alivenci / 34
Mălaiul / 35
Crupuşoare de porumb cu lapte / 36
Cir de mălai cu lapte / 36
Budincă de parmezan / 36
Raţă, limbă de viţel sau iepure cu măsline / 37
Papanaşi de brânză de vaci (fierţi) / 37
Cozonaci moldoveneşti / 38
Plum-Cake / 38
Minciunile / 39
Prăjitura Tutti Fruti / 41
Crapul în solzii lui / 41
Potârniche cu varză / 42
Crapul la cuptor / 43
Salată de icre / 44

ALIMENTE DE REGIM / 46
Sosul nou / 46

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Sos Bedruve / 46
Sos tomat / 46
Bulion vegetarian / 46
Supă cu varză dulce (franceză) / 47
Supă gospodărească / 47
Piurea de linte / 48
Papară franceză („Panade") / 49
Supă de orez cu lapte / 49
Orezul în supele de piurea / 49
Supă Imperială / 49
Supă vegetariană / 50
Supă de pepene galben / 50
Paté de legume / 50
Galete de fasole / 51
Mâncare cu grâu verde / 51
Țelină norvegiană / 51
Varză gratinată / 52
Rondele de pâine / 52
Cotlete vegetariene / 52
Pâine de țelină / 53
Găluști romane / 53
Galantină vegetariană / 53
Lăptuci cu zeamă / 54
Anghinare cu sos alb / 54
Ghiveci francez / 54
Ouă țărănești / 55
Urzici / 55
Casulet (cassoulet) vegetarian / 55
Mere „Mica Înțelegere" / 56
Mere Demidoff / 56
Timbală de castane / 57
Patru-sferturi / 57
Șarlota „Sfântul Anton" / 57

SOSURILE / 58
Maioneză (rece) / 58
Sos Soubise / 59
Sos Bechamel (beșamel) / 60

Sos Regal / 60
Sos Tango / 61
Sosul Iadului / 61
Sos tomat / 61
Sos bearnez / 62
Sos Mousseline / 62
Sos cu muștar / 62
Sos „Maître d'hôtel" / 62
Sos alb / 63
Sos „Blond" / 63
Sos dijonez / 63
Sos „Poulette" / 63
Sos Remoulade (remulad) / 64
Sos tartar / 65
Sos „Velouté" gras / 65
Sos „Velouté" slab / 65
Sos „Suprême" / 66
Marele Bulion (Grand Bouillon) / 66
Sos spaniol / 67
Sos de unt (cald) / 67
Sos de capere (cald) / 68
Sos venețian (cald) / 68
Zeamă de carne albă (fond-blanc) (cald) / 68
Zeamă de carne brună (fonds crêps) (cald) / 68
Sos englez cu mentă (Mint-sauce) (rece) / 69

MEZELURI, CANAPELE
ȘI SALATE-MEZELURI / 70
Sfaturi și lămuriri / 70
Salată orientală / 71
Salată cu carne / 72
Salată de icre tescuite / 72
Salată de icre de crap și de știucă / 72
Salată de țâri / 73
Salată de iarnă / 73
Salată de vară / 73
Salată germană / 74
Salată rusească / 74

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Salată japoneză / 74
Salata regentului / 75
Salată Henri IV / 75
Salată de sardele (anchois) / 75
Canapea cu unt de sardele / 75
Canapea cu icre cu unt / 75
Canapea cu crevete / 75
Canapea cu ouă / 75
Canapea talmeș-balmeș / 76
Canapea moscovită / 76
Barbuni orientali / 76
Heringi-mezel / 76
Brânză cu untdelemn / 76
Ouă cu muștar / 77
Ouă cu maioneză / 77
Crochete surprize / 77
Pătlăgele vinete tocate / 77
Țelină cu muștar / 78
Nuci în oțet / 78
Anghinării grecește / 78
Tomate umplute cu pește / 78
Ciuperci cu vin alb / 78
Arpagic Istanbul / 79

SUPELE / 79
Ciorbă țărănească / 79
Supă de găluști de griș / 79
Supă de trahana / 80
Supă de zarzavat / 80
Supă de tăiței / 81
Ciorbă de pește / 81
Supă de linte / 82
Borș cu potroace / 82
Borș cu perișoare / 82
Borș cu pește / 83
Borș cu găluști de pește / 83
Ciorbă de burtă (Schembea) / 83
Supă de găluști de ficat / 84

Ciorbă de pește de la Dunăre / 84
Ciorbă pescărească / 85
Ciorbă de iepure țigănească / 85
Ciorbă de fasole / 85
Supă cu castane / 86
Pot-au-feu / 86
Supă de ceapă / 89
Supă de brânză cu pătrunjel / 89
Supă de iepure franceză / 89
Supă de raci (Bisque) / 90
Supa cultivatorului / 90
Gulasch-suppe (ungară) / 91
Sci (rusească) / 91
Borș polonez / 91
Pisto (italiană) / 92
Supă piurea de țelină / 92
Supă Cécile Sorel / 93
Supă Parmentier / 93
Supă italiană „Minestra" / 94
Supă Sacha Guitry / 94
Supa neputinciosului / 95
Consomeu Jockey Club / 95
Consomeu de pasăre Jockey Club / 95
Supă Bagration / 96
Bulionuri / 96
Bulionul vrăjitorului / 97
Supă de clapon / 97
Builabesa (La Bouillabaisse) / 97

OUĂLE / 98
Sfaturi și lămuriri / 98
Ouă cu ceapă / 99
Ouă cu ficat / 100
Ouă cu cârnați / 100
Matelotă de ouă / 100
Ouăle actriței / 101
Ouăle muzicantului / 101

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Ouă ca la mama acasă / 101
Ouă drăcești / 101
Ouă cu usturoi / 101
Ouă ca la Nisa / 101
Ouă regești / 102
Cum se fac jumările / 102
Jumări cu cartofi și ceapă / 102
Jumările Catincăi / 102
Jumările Mițișoarei / 103
Jumări Regale / 103
Jumările franceze ale Caterinei / 103
Jumări cu brânză de Brăila / 103
Ochiuri franceze / 104
Ochiuri românești / 104
Ochiuri la capac / 104
Omletă franceză / 104
Omletă cu costiță afumată / 105
Omletă spumoasă / 105
Omleta gospodinei / 106
Omletă simplă / 106

LEGUMELE / 106
Sfaturi și lămuriri / 106
Cartofi „Maire" / 107
Crochete cu ardei și conopidă / 108
Cartofi Timbala / 108
Cartofi în oală de pământ / 108
Cartofi părăluțe / 108
Cartofi englezești / 109
Cartofi Myriam / 109
Crochete exprese / 109
Pătlăgele roșii provensale / 110
Pătlăgele roșii umplute cu ciuperci / 110
Pătlăgele roșii, englezește / 111
Pătlăgele vinete marinate / 111
Pătlăgele vinete gătite grecește / 112
Imam Baialdam / 112
Pătlăgele vinete pariziene / 112

Pătlăgele vinete ca la Cairo / 113
Varză dulce cu smântână / 114
Varză acrită / 114
Varză nemțească / 114
Varză roșie cu mere / 114
Varză roșie cu untură de gâscă / 115
Fasole verde cu unt / 115
Fasole verde gătită mocănește / 115
Fasole boabe cu vin / 115
Fasole boabe bătută / 115
Fasole boabe iahnie / 116
Orezul femeii casnice / 116
Risotto italian / 116
Spanac după moda spaniolă / 117
Spanac gratinat / 117
Mazăre verde boabe / 117
Mazăre uscată bătută / 117
Morcovi rumeniți / 118
Fricase cu morcovi / 118
Crochete de țelină / 118
Andive cu sos / 119
Anghinare gătită evreiește / 119
Anghinare cu sos alb / 119
Sparanghel cu sos alb / 120
Sparanghel cu parmezan / 120
Ciuperci umplute cu creier / 120
Ciulama de ciuperci / 121
Piurea de ciuperci / 121
Conopidă gratinată / 122
Timbala de conopidă/ 122
Conopidă suflé / 122
Dovlecei gătiți italienește / 122
Dovlecei cu pătlăgele vinete / 123
Bob verde / 123
Linte / 123
Bame cu untdelemn / 123
Praz cu slănină / 124
Urzici de post / 124

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Salsifi cu sos alb / 124
Trufe / 125
Ceapă înăbușită / 125
Ștevie cu orez / 125

MACAROANE ȘI FĂINIȘURI / 126
Macaroane italienești / 126
Sufleu de macaroane / 126
Macaroane gratinate cu smântână / 127
Prepararea spaghetelor / 127
Tăiței cu brânză dulce / 127
Tăiței cu parmezan / 127
Găluști de brânză / 128
Găluști pariziene / 128
Călțunași / 128
Papanași / 129
Gnocchi / 129
Sufleu napolitan / 129

PEȘTELE / 130
Sfaturi și lămuriri / 130
Peștele prăjit / 131
Peștele fript / 131
Crap cu vin negru / 132
Crap provincial / 132
Crap umplut / 133
Crap à la Lavaliére / 133
Crap în aspic / 134
Burtă de crap saramură / 134
Crap pescăresc / 134
Crap cumplut cu nuci / 135
Crap marinată / 135
Șalău cu vin alb / 135
Șalăul Țica / 136
Șalăul Duduei / 136
Șalău sovietic / 137
Păstrăvi fierți rasol / 137
Păstrăvi în hârtie / 137

Lin gătit evreiește / 137
Lin cu sos alb și cartofi / 138
Știucă gătită nemțește / 138
Știucă umplută gătită evreiește / 138
Cegă pescărește / 139
Cegă rasol / 139
Caracudă prăjită / 139
Morun stufat cu ciuperci / 139
Țipar stufat / 140
Somn cu trufe, mod milanez / 140
Nisetru rasol / 140
Scrumbie proaspătă de Dunăre / 141
Scrumbie de mare / 141
Calcan rasol / 141
Guvidie prăjită / 142
Chefal și țâri / 142
Stavrizi prăjiți / 142
Obleți prăjiți / 142
Plevușcă saramură / 142
Plătica / 142
Plachie de morun / 143

RACII, MIDIILE, MELCII
ȘI CARACATIȚA / 143
Sfaturi și lămuriri / 143
Raci fierți cu vin / 144
Raci cu unt / 145
Raci înăbușiți / 145
Raci marinărești / 145
Raci fripți / 145
Scordolea de raci / 146
Chiftele de raci / 146
Midii coapte / 146
Midii prăjite / 146
Midii cu orez / 147
Melci à la Bourguignonne / 147
Melci românești / 147
Caracatiță iahnie / 147

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

CARNEA DE VACĂ / 148
Sfaturi și lămuriri / 148
Rasolul numit „Boeuf à la mode" / 149
Rasol românesc / 150
Tocătură din rasol / 150
Chiftele marinată / 150
Gulaș / 151
Sarmale de varză dulce / 151
Sarmale de varză acră / 152
Ardei umpluți / 152
Musaca / 153
Carne marinată / 153
Înăbușită provensală / 153
Praz umplut / 154
Tuslama / 154
Piftie de vacă sau de viței / 155
Gutui cu carne / 155
Prune opărite cu carne / 155
Pătlăgele vinete cu carne / 155
Înăbușită „Coasta de Argint" / 156
Ghiveci / 157
Ragu de vacă / 157
Creier la cuptor / 158
Frigăruile / 158
Pulpă înăbușită / 158
Costiță negustorească / 159
Chiftele prăjite / 159
Turnedo gastronomic / 159
Pârjoala cârciumarului / 160
Mititei / 160
Patricieni / 162
Pârjoala (entrecôte) / 162
Fleici / 162
Vrăbioară / 163

CARNEA DE VIȚEL / 163
Sfaturi și lămuriri / 163
Tocană de viței / 164

Einghemacht / 164
Fricandeau / 164
Suluri de viței / 165
Cotlete în plic / 165
Blanchetă de viței / 165
Viței burghez / 166
Viței Marengo / 166
Fleică de viței / 167
Rinichi de viței cu sos / 167
Capul de viței / 167
Escalop natural / 168
Costițe de viței Pojarski / 169
Costițe de viței săltate / 169

CARNEA DE PORC / 169
Sfaturi și îndrumări / 169
Porcul trecut prin marinată / 170
Friptură țărănească / 171
Purcel în fașă / 171
Purcelul Alandala / 172
Purcel cu varză acră / 172
Purcel fript în pielea lui / 173
Șorici fript / 173
Friptură de carne de porc / 173
Piciorul de porc / 173
Capul de porc / 174
Piftie de porc / 174
Caltaboși / 175
Frigăruile Aghiuță / 175

CARNEA DE BERBEC ȘI DE MIEL / 175
Sfaturi și lămuriri / 175
Gigoul meu / 176
Berbec cu fasole albă / 177
Costițe cu cartofi / 177
Spata berbecului / 178
Berbec cu vin / 178
Cotlete de berbec marinate / 178

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Cotlete de miel la cuptor / 179
Friptura de miel mocănească / 179
Miel cu ciuperci / 179
Plăcintă de drob de miel / 179
Stufat de miel / 180
Şiş-kebap / 180
Sărmăluţele în foi de viţă / 180
Friptură de miel la tavă / 181

GĂINILE ŞI PUII / 181
Sfaturi şi lămuriri / 181
Pularda (găina) Sfânta Alianţă / 182
Găină Regală / 182
Găina jokeului / 183
Găină rasol (La poule au pot) / 183
Clapon umplut / 183
Găină ciulama / 184
Ostropel de pui / 185
Pui fripţi / 185
Pui cu orez (pilaf) / 185
Puiul înăbuşit / 186
Pui Marengo / 186
Puiul Celestin / 187
Pui gătit la minut / 188
Cocoşul cu vin / 188
Puiul cu orez, metoda Escoffier / 188
Cocoşel „à L'Écu de France" / 189
Pui ca pe vremea lui Brillat-Savarin / 189
Tocană de pui ţărănească / 190
Puiul la cratiţă / 190
Puişorul prăjit / 191
Puiul cucoanei mele / 191
Puiul Iadului / 191
Pui cu rachiu / 192
Pui piperat / 192
Puiul cu 24 de pipote / 192
Blanchetă de pui / 193
Racitură de pasăre / 193

Găina piftie / 193
Ficaţi de pui prăjiţi / 194
Aripi la frigare / 194
Măruntaie de găină sau de pui / 194
Cârnaţi din pasăre / 195

CURCANUL / 196
Sfaturi şi lămuriri / 196
Curcan fript / 196
Gelatină de curcă / 196
Curcan pilaf / 197
Curcan umplut cu cârnaţi / 197
Piftie de curcan / 198
Curcan umplut cu castane / 198

PORUMBEII şi BIBILICA / 199
Sfaturi şi lămuriri / 199
Porumbei la cratiţă / 199
Porumbei fripţi / 200
Porumbei gătiţi călugăreşte / 200
Porumbei prăjiţi / 200
Bibilică sovietică / 201
Bibilică umplută / 201
Bibilica friptă în hârtie / 201

RAŢA / 202
Sfaturi şi lămuriri / 202
Boboc de raţă cu varză acră / 202
Raţă cu măsline / 203
Raţă friptă / 203
Raţă roueneză / 203
Piepţii bobocului de raţă / 204
Boboc de raţă / 205

GÂSCA / 206
Sfaturi şi lămuriri / 206
Gâscă în lapte / 206
„Cassoulet" de gâscă / 207

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Gâscă friptă / 208
Gâscă umplută / 208
Gâscă cu varză / 208
Gâscă à la Coana Ţica / 209
Gâscă cu varză dulce Extra / 209
Gâscă umplută cu prune / 209

VÂNATUL / 210
Sfaturi şi lămuriri / 210
Tocană de prepeliţă / 212
Prepeliţă umplută / 212
Prepeliţele în maţ / 212
Prepeliţă sub foaie de viţă / 213
Prepeliţele Brillat-Savarin / 213
Prepeliţele răcituri / 213
Prepeliţele fripte / 214
Mâncare de prepeliţe / 214
Prepeliţe vanătoreşti / 214
Prepeliţe ţărăneşti / 215
Potârniche franţuzească / 215
Potârnichea bătrânei / 215
Potârniche friptă / 216
Potârniche umplută / 216
Pateu de potârniche / 217
Mâncare de potârniche / 217
Friptură de sitar / 218
Salmi de sitar / 218
Sitari cu coniac / 219
Sitari cu smântână / 220
Becaţine cu trufe / 220
Becaţine la minut / 220
Fazani fripţi / 221
Fazan înăbuşit / 221
Fazan la cratiţă / 221
Fazan cu smântână / 222
Fazan făcut pârjoală / 222
Fazanul „Sfânta Alianţa" / 222
Fazanul ţigănesc / 223

Raţă sălbatică friptă / 223
Raţă sălbatică, mâncare / 223
Raţă sălbatică cu măsline / 224
Dropie friptură / 224
Dropie mâncare / 225
Iepurele macedonean / 225
Iepure covrig / 226
Siveu (civet) de iepure / 226
Iepure cu sos / 227
Friptură de iepure / 227
Iepure cu măsline / 228
Pateu de iepure / 228
Iepurele vânătorului / 229
Friptură de căprioară / 230
Stufat de căprioară / 230
Muşchi de căprioară gătit englezeşte / 230
Cotlete şi muşchi de căprioară / 231
Capul de mistreţ / 231
Cotlete de mistreţ / 232

MARINATELE / 232
Marinată de piept de curcan / 232
Marinată de iepure / 232
Marinată de raci / 233
Marinată de scrumbii de Dunăre / 233
Marinată de morun / 234
Marinată de morun fiert / 234
Crap marinată / 235
Pătlăgele vinete marinată / 235

CONSERVE PENTRU IARNĂ / 236
Ardei umpluţi cu varza roşie / 236
Legume în saramură / 236
Varza roşie / 236
Murături în oţet / 237
Varză acră / 237
Bulionul nefiert / 238
Bulionul lichid / 238

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Pătlăgele roșii întregi / 239
Ardei grași în untdelemn / 239
Bujeniță de iepure / 239
Pastramă de gâscă / 239
Pătlăgele vinete / 240
Fasole verde în sare / 240
Fasole verde în oțet / 241
Alcool de portocale și lămâi / 241
Vișinată / 241

SALATE PENTRU FRIPTURI / 242
Sfaturi și lămuriri / 242
Salată de lăptuci / 242
Salată de sparanghel / 243
Salată de ardei copți / 243
Salată de varză roșie / 243
Salată de andive / 243
Salată de castraveți / 244
Salată de verdețuri / 244
Salată de fasole verde românească / 244
Salată de sfeclă / 244
Salată crudă-fiartă / 245
Salata restaurantului „Maire" din Paris / 245
Salata omului de chef / 245
Salată americană / 245
Salată cu maioneză / 245
Salata autorului dramatic / 246
Salată de țelină cu muștar / 246
Salată de castraveți murați / 246
Salată de varză acră / 246
Salată de varză acră cu lămâie / 246
Salată Orient-Express / 247
Salata de miază-zi / 247

PRĂJITURILE / 248
Plăcintă cu carne / 248
Plăcintă cu mere / 248
Plăcintă cu griș / 249

Plăcintă cu brânză / 249
Gogoși / 249
Baclava / 250
Halva turcească / 250
Mucenici / 251
Turtă dulce / 251
Clătite / 251
Cataif / 252
Sarailiile / 253
Strudel cu mere / 253
Cozonaci, rețetă veche / 254
Cozonaci munteneşti / 254
Corăbioare / 255
Tartele / 255
Aluatul pentru tarte / 256
Tarte cu caise / 256
Tarte cu mere / 257
Tartă portugheză / 257
Tartă cu prune / 257
Tartă de iarnă / 257
Turta de migdale / 258
Lintzer-Tort / 258
Turtă cu nuci / 258
Turtă simplă / 259
Turtă cu mere / 259
Turtă cu caise / 259
Turtă de migdale (franțuzească) / 260
Turtă cu vișine / 260
Sufleu cu caise / 261
Sufleu cu castane / 261
Sufleu cu smântână / 261
Sufleul Țichi / 261
Budincă cu griș / 261
Budinca Reginei / 262
Budincă britanică / 262
Budincă cu vin / 263
Budincă cu pișcoturi / 263
Budincă americană / 263

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Cremă / 264
Cremă cu vin Sabayon / 264
Cremă fără albuşuri, cu vanilie / 265
Cremă cu zahăr ars / 266
Cremă cu ciocolată / 266
Cremă cu vanilie / 267
Cremă bachică / 267
Crema Sabaglione / 268
Cremă diplomatică (pariziană) / 268
Cremă Chantilly / 268
Gelatină de portocale / 269
Gelatină de coacăze / 269
Gelatină de fragi / 269
Gelatină de gutui / 270
Omletă cu zahăr / 270
Omletă suflé / 270
Omletă surpriză / 270
Omletă cu dulceaţă / 271
Prăjitură Kugelhopf / 272
Prăjitură de Savoia / 273
Prăjitură cu dulceaţă / 273
Nuga / 274
Prăjitură Malakoff / 274
Insula plutitoare / 274
Lapte de pasăre / 275
Prăjituri uscate (fours-secs) / 275
Pandişpan / 275
Meringue / 276
Mărunţişuri / 276
Prăjituri de păstrat / 276
Pricomigdale / 277
Prăjituri de ora 5 / 277
Vol-au-vent / 277
Baba (prăjitură franţuzească) / 278
Savarin (prăjitura franţuzească) / 279
Madeleine / 280
Plum-cake / 280
Trigoane / 280

Casă de viespe / 281
Limbă de pisică (langues de chats, pariziană) / 282
Prăjitură Generalul Foch / 282
Ouă cu lapte / 282
Pesmeţi pentru ceai / 283
Năsturaşi / 283
Flan / 283
Pâine de migdale / 284

SOSURILE PENTRU PRĂJITURI.
CUPELE CU FRUCTE.
SPUMELE.
FRUCTELE ZAHARATE / 284
Sosul de fructe legate / 284
Sos de portocale / 284
Sosurile din fructe / 285
Sos cu fructe conservate / 285
Şato de vin / 285
Sos Sabayon / 285
Sos cu ciocolată / 286
Sos cu fragi sau căpşuni / 286
Vin cu fructe / 286
Cupa Saint-Jacques / 286
Cupa toreadorului / 286
Cupa Adelina Patti / 286
Cupa Melba / 287
Cupa princiară / 287
Cupa împărătesei / 287
Cupă cu piersici / 287
Spuma de banane / 287
Spuma de fragi sau căpşuni / 288
Spuma îngheţată cu smântână / 288
Cozonac cu fructe / 288
Fructe Savarin / 289
Pere umplute / 289
Pere Brillat-Savarin / 289
Mere cu orez / 289
Marmeladă în cozonac / 289

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Piersici Colbert / 290
Piersici sovietice / 290
Piersici în kirsch / 290
Piersici meringate / 291
Piersici sub flăcări / 291
Cum se prepara piersicile fierte / 291
Piersici drăcești / 291
Cireșe 10 mai / 292

CUM SE PREGĂTESC PRĂJITURILE / 292
Cremă engleză / 292
Cremă de prăjituri / 292
Aluatul pentru brioșe / 293
Cocă pentru Savarină / 293
Aluat zaharat pentru prăjituri / 294
Cocă pentru foi / 294
Coca pentru prăjit / 295
Sos de caise / 295
Sos de zmeură / 295
Sos de fragi / 295
Orezul pentru prăjituri / 296
Lapte de migdale / 296
Sabayon / 296
Frangipană / 296

COMPOTURILE / 297
Compot de mere bucăți / 297
Compot de mere întregi / 297
Compot de pere / 297
Compot de pere cu vin / 298
Compot de gutui / 298
Compot de caise / 298
Compot de piersici / 298
Compot de prune / 299
Compot meringat / 299
Compot de fructe uscate / 299

ÎNGHEȚATE, MARMELADE,

SIROPURI, SORBETURI ȘI BOMBE / 300
Înghețată de vanilie / 300
Înghețată de portocale / 301
Înghețată de lămâie / 301
Înghețată de coacăze / 301
Marmeladă de portocale / 301
Pastă de gutui / 302
Marmeladă de dovleac / 302
Marmeladă de caise / 302
Marmeladă de Burgundia / 303
Sirop de coacăze / 303
Sirop de migdale / 303
Sorbet de portocale / 304
Sorbet cu șampanie și fragi / 304
Sorbet cu fructe / 305
Sorbet cu Kirsch / 305
Bombele / 305
Bomba mea iubită / 306
Bomba Monte-Carlo / 306
Bomba bucătarului Carême / 306
Bombă americană / 306
Bomba Caterina de Medicis / 306
Bomba Talleyrand / 306
Bomba omului cu chef / 307
Bomba Madeleinei / 307

DIFERITE BĂUTURI / 307
Cafea înghețată (café-glacé) / 307
Cafea neagră la gheață / 307
Portocaladă / 307
Limonadă / 308
Punci roman / 308
Marchiză cu șampanie / 308
Ciocolată înghețată / 308
Punci cu vin și coniac / 308
Punci cu ceai / 309
Vin cald / 309
Vin cald cu portocale / 309

Libris.RO
Respect pentru oameni și cărți

Vin franțuzesc / 309
Vin cu scorțișoară / 310
Grog englezesc / 310
Grog american / 310
Lapte de pasăre / 310
Cupa cu șampanie / 310

DULCEȚURILE / 311
Despre dulcețurile românești / 311
Dulceață de foi de trandafir / 311
Șerbet de trandafiri / 312
Dulceață de zmeură / 313
Șerbet de zmeură / 313
Dulceață de coacăze / 313
Dulceață de vișine / 314
Dulceață de fragi sau căpșuni / 314
Dulceață de caise verzi / 315
Șerbet de caise / 315
Dulceață de portocale bucăți / 315
Peltea de gutui / 316
Dulceață de gutui rase / 316
Pastă de gutui / 317
Dulceață de cireșe amare albe / 317
Dulceață de cireșe amare negre / 317
Dulceață de cantalup / 317
Dulceață de afine / 318
Dulceață de nuci verzi / 318
Șerbet de fisticuri / 318
Șerbet de cafea / 319
Șerbet de salcâm / 319
Șerbet de lămâie / 319
Peltea de zmeura / 320
Peltea de coacăze / 320
Peltea de caise / 320
Peltea de coarne / 320
Dulceața de prune / 320
Șerbet de porumb / 321
Dulcețurile franceze / 321

Dulceață de caise / 322
Dulceață de portocale / 322
Dulceață de cinci fructe / 323

COLȚUL
GASTRONOMILOR RAFINAȚI / 324
Cremă de raci / 324
Piurea de vânat / 324
Supă de prepelițe cu castane / 325
Supă de fasole verde cu ouă / 325
Supă cu nuci / 326
Ciorba „Culesul viilor" / 326
Supă de coadă de bou / 326
Homarul englez / 327
Homarul în scoici / 328
Homarul cu maioneză / 328
Langustă cu vin / 329
Langusta cu sos Bechamel / 329
Raci „Madame de Pompadour" / 330
Cozi de raci Nantua / 331
Melcii cu pătlăgele roșii / 331
Midii „à la mariniére" / 332
Scoici Saint Jacques / 333
Chiftele de știucă cu raci / 333
Șalău cu șampanie / 334
Șalăul gastronomului rafinat / 334
Țiparul ca la Lyon / 335
Păstrăvi ca la „L'Écu de France" / 335
Ragu-ul de gâscă / 336
Gâscă pe varză călită / 336
Găină tânără piftie / 336
Pui fript în usturoi / 336
Bobocel de rață la teasc / 337
Spinarea de căprioară / 337
Cartofi cu smântână / 338
Spanac cu usturoi / 338
Linte cu macriș / 338
Spumă Parmentier / 339

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

Sparanghel Gara de Est / 339
Salată de varză roșie / 339
Salată cu spanac / 339
Salată de chrysanteme / 340
Două feluri de oțet / 340
Patricieni / 340
Mușchi de vacă Lucien Tendret / 341
Costiță de vacă în vin / 341
Costiță de vacă pe roșii / 342
Mușchi de vacă sub garnitură / 342
Piept de vițel umplut / 342
Piept de vițel cu coniac / 343
Fleică de vițel cu rinichi / 343
Vițel cu sos / 343
Friptură rece de vițel cu orez / 344
Chiftele de vițel / 344
Vițelul înfășurat / 344
Chiftele de creier de vițel / 345
Picioare de vițel cu oțet / 345
Cotlete de miel cu sparanghel / 346
Miel prăjit / 346
Spată de berbec fiartă / 346
Uger de purcea / 347
Porc cu mazăre / 347
Prăjitura „Deliciul" / 347
Muscăleasca / 347
Piersici regale / 348
Vișine capodoperă / 348
Mere pe cozonac / 348
Pepene umplut / 349

REGINA BUCĂTĂRIEI
sau BUCĂTĂRIA UNIVERSALĂ
PENTRU SĂNĂTOȘI ȘI BOLNAVI /350
Supă de picățele / 350
Supă de bere / 350
Friptură vieneză / 350
Plăcintă de bojoci de miel / 351

Crap gătit spaniolește / 351
Macaron / 351
Compotul de castane / 352
Ciuperci umplute cu creier / 352
Friptură de miel pentru bolnavi / 352

INDEX / 354

în țările străine. Spre a sfârși atrag băgarea de seamă asupra câtorva inovațiuni de toată importanța.

1) La începutul câtorva Capitole cititorii vor găsi sfaturile științifice menite să apere sănătatea.

2) În toate capitolele mâncările sunt înșirate pe categorii. De pildă, la Capitolul „legumelor", se începe cu cartofii și sunt înșiruite toate pregătirile cu cartofi, apoi toate pregătirile cu pătlăgele roșii și tot așa mai departe. În capitolul peștelui se începe cu toate mâncările făcute cu crapul, apoi toate cele cu șalăul etc. Cititorii nu vor mai fi siliți să caute în întreg capitolul toate mâncările făcute cu același pește.

3) Am dat o atenție specială capitolului destinat hranei vegetariane și de regim. și am așezat mâncările în ordine: mai întâi toate sosurile, apoi toate supele, apoi toate „mâncările" apoi toate prăjiturile.

4) Capitolul Meniurilor l-am îmbogățit cu 12 meniuri destinate prânzurilor de lux, de noapte (Supeuri) unul de fiecare lună, plus Meniul Revelionului, plus ceaiurile.

În astfel de condiții, cartea ce va apare acum va răspunde tuturor dorințelor și tuturor trebuințelor.

Constantin Bacalbașa

REGIMUL FAVORIT

Răspunsurile doamnelor și domnilor

Cutia cu scrisori

Editura a rugat pe un număr de doamne și domni să binevoiască a contribui la compunerea acestei cărți de bucate, răspunzând întrebării: „Care este felul de mâncare favoritul d-voastră".

Până când am pus cartea sub tipar, acum doi ani, am primit următoarele răspunsuri:

D-na Ana Berlescu
str. Maria Rosetti

Dragă, Domnule Bacalbașa,

Dacă n-am răspuns până acum amabilei dv. scrisori, este că gusturile mele nu sunt destul de fine, pentru a putea figura în cartea d-tale. Totuși pentru că nu pot refuza dorința d-tale, îți comunic că mâncarea mea preferată este: Sărmăluțe în foi de spanac. Cum se pregătesc nu știu. Știu însă să le mănânc.

Cu toată prietenia Ana Berlescu

D-na Maria Arbizani

Scordoleaua de raci

Prefer orice mâncare de raci, mai ales scordoleaua. Dau mai jos două moduri de a prepara scordoleaua.

Întâia metodă: Se ia 250 g nuci curățate și bine pisate într-o piuliță de marmoră sau de lemn. Se freacă bine și se înmoaie câtva timp în untdelemn miezul a două felii de franzelă, se pisează vreo doi-trei căței

Libris.ro
Respect pentru oameni și cărți

de usturoi și se amestecă bine toate aceste elemente. adaugi în castron puțin untdelemn și puțină zeamă de la apa în care au fiert racii.

Într-o oală se fierb racii – vreo 20 la număr –, cu sare, piper, frunze de dafin, cimbru, chimen, o ceapă întreagă. După ce au fiert racii se curăță cozile, se toarnă în farfurie scordoleaua; cozile se pun deasupra, iar picioarele racilor decorează farfuria de jur împrejur.

A doua metodă: În apa în care fierbi cei 20 de raci se pune sare, 10 boabe de piper, frunză de dafin, doi căței de usturoi, o ceapă întreagă, un morcov, țelină, pătrunjel, un păhăruț de oțet sau un pahar de vin. Racii fiind fierți, se scot din oală și se strecoară zeama.

În lapte se moaie trei felii de franzelă, se pisează bine 10 nuci într-o piuliță de marmoră sau de lemn, se frământă bine pâinea cu unul-trei căței de usturoi, se adaugă nucile.

Se curăță picioarele racilor de coajă, se pisează bine împreună cu zarzavatul de la raci, la care se adaugă și puțin din zeama în care au fiert racii.

Toate acestea se pun într-un castron și se amestecă împreună până când se formează o pastă. Apoi se adaugă untdelemn până ce amestecul devine consistent. Se mai adaugă vin sau zeamă de lămâie. Scordoleaua se așază apoi pe farfuria de servit și se garnisește cu cozile racilor curățate de coajă.

Maria Arbizani

D-ra Elena Stelian Popescu[37]

Șalău cu ciuperci

Doi șalăi nu prea mari, 1/4 kg ciuperci, 100 g parmezan ras, o jumătate de kg smântână.

37 Azi Doamna Lugojanu (nota autorului).

Se opărește peștele și apoi se scoate osul de la mijloc. Rămân astfel două felii (de la doi pești, patru felii).

Se pune o felie într-o farfurie și pe deasupra ciupercile. Acestea se taie în bucăți mici, apoi se prăjesc înăbușit în unt, cu puțin pătrunjel și astfel se pun în formă peste felia de pește. Urmează altă felie de pește și iar ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan și smântână și se lasă în cuptor să se rumenească la un foc slab.

Elena Stelian Popescu

D-na Laurenția Bacalbașa[38]
(Inspectoare școlară)

Onorată editură,

Sunt întrebată care este felul meu de mâncare favorit. Iată o întrebare ce mă pune în încurcătură, căci nu știu cu ce să încep.

Din mulțimea felurilor de mâncări favorite, să aleg doar câteva specialități ale bucătăriei delicioase moldovenești.

Tocană de mânătărci (hribi)

Pui de cu seară la muiat în apă căldicică o mână de mânătărci din care îți iese o mulțime de mâncare să poți mulțumi 3-4 persoane. Tai mânătărcile în felioare foarte subțiri, ca pe tăiței. Tai mărunt și puțin pătrunjei și mărar, dacă gustul acestor verdețuri place. Prepari apoi un sos cu 2-3 cepe tăiate mărunt și prăjite în untdelemn, un vârf de cuțit cu făină, un pic de piper, sare și bulion de roșii. În acest sos răstorni

38 Laurenția Bacalbașa este și autoarea volumului *Călătorind pe Rhin – Povestiri de călătorie împletite cu legende*, Editura „Cultura română"; a fost soția unuia dintre frații autorului, dramaturgul Ion Bacalbașa.

Libris.ro

mânătărcile și verdeața și lași să fiarbă bine, la foc nu prea tare, adăugând și un păhărel de vin când sunt aproape fierte și scăzute. Se servește rece.

Din hribi se mai prepară: un borș minunat, sarmale de post cu orez, pilaf și varză.

Țin însă să adaug că apa în care ai pus mânătărcile o lași să stea o noapte întreagă, n-o arunci, ci o întrebuințezi la diversele mâncări după ce te-ai încredințat că e bine limpezită și curată.

Mânătărcile trebuie cercetate și curățate una câte una ca să nu aibă viermi.

Miel cu sbârciogi

Mi-a mai plăcut, atunci când încă nu începusem seria regimurilor, acel fel de ciuperci numit „sbârciogi". Se gătesc în Moldova. Iată preparația:

Rumenești în unt bucăți de miel. Sbârciogul îl cureți de rădăcină, lăsându-i piciorul și-l speli în câteva ape. După aceea îl tai, însă nu mărunt, dacă sunt mici îi poți lăsa și întregi. Îi pui apoi în apă ca să dea un clocot-două, îi scoți, îi așezi în cratiță împreună cu carnea, umplând cu un sos pregătit cu unt și puțină ceapă. adaugi sare, pătrunjel și mărar, lași să fiarbă și, când e aproape să scadă, adaugă atâtea linguri de smântână câte bucăți de carne ai pus în cratiță.

Alivenci

Fiindcă sunt în seria bucatelor moldovenești, să arăt cum prepar câteva feluri de bucate din naționalul nostru păpușoi.

Ați auzit de „Alivenci". Prepararea acestui fel național moldovenesc a degenerat și ea astăzi, ca multe altele. Am văzut prin unele cărți de bucate că gospodinele le fac cu ouă și mai știu eu cu ce. Iată cum știu eu că se prepară acest fel.

Cu câteva ore mai înainte opărești cu lapte dulce cantitatea de făină de păpușoi (porumb) cernut prin sită deasă: un kg este destul pentru 5-6 persoane. Lași să se răcească. După aceea pui cam un litru de lapte acru („chișleag" se spune în Moldova la ceea ce rămâne după ce se ia smântâna de pe oale) și o mână de mărar proaspăt. Amesteci bine, pui și două linguri bune de unt și puțină sare. Frământi bine și lași să dospească. Alegi, după aceea, câteva frunze de varză, le speli bine apoi le ungi cu unt proaspăt pe una dintre părți. Pe partea unsă așezi, în grosime de două degete, din această compoziție și pui deasupra a doua frunză și dai la cuptor după ce-ai scos pâinea, ca să nu fie cuptorul prea tare.

Când s-a rumenit bine, servești cu smântână foarte proaspătă.

Mălaiul

„Mălaiul" este o prăjitură țărănească foarte „en vogue" pe vremuri în satele și chiar în orașele moldovenești.

Iată preparația. Se cerne bine mălaiul apoi se opărește cu apă sau lapte dulce fiert. Lași să se răcească. De o parte pregătești o mică plămădeală ca pentru pâine. Când s-a răcit mălaiul opărit, i se adaugă plămădeala, sarea necesară, se frământă bine și se lasă să dospească.

Tava în care va fi copt se unge cu unt. După aceea se ia compoziția se mai frământă puțin adăugându-i-se puțin unt, mărar, câteva linguri de smântână sau chișleag (lapte acru). Se așază în tavă și se pune la cuptor. Pentru ca să nu pleznească, se unge deasupra cu făină de grâu subțiată cu apă.

Se servește caldă cu smântână; se poate mânca și rece.