

Iei pui mici și le dai sare și îi pui în tingire cu ceapă, morcovi, petrinjel verde, puțin piperiu întreg, puțin enibahar, trei cuișoare, trei părți de apă și una de oțăt și le pune să fearbă 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 fert puii, pui și trei linguri smântână și așazănd de isnoavă puii într-însa, o lași să mai fearbă.

No. 11. PUI CU CAPIRE

Iei o lingură bună de unt și lași de se topește; pui 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 suptii și o lași să fearbă; apoi o strecuri pin sătă; pui înuntru puii, o lingură de oțăt alb, trei linguri de smântână, o mână de capire, coajă de alămâie foarte mărunță și puse înuntru, le lași să fearbă pân' se vor găti.

No. 12. PUI ALBI ÎNĂDUȘIȚI

Iei puii și le scoți osul cel din pept; le pui sare; pui în tingire slănină tăiată felii, rădăcină de petrinjel tăiată felii și țălină, și morcovi tot felii tăiate, piperiu întreg, floare de nucușoară; pui puii deasupra și acopere iar cu felii de slănină, și pui două linguri de zamă peste dânșii, și deasupra tingirii pui o hârtie albă și pe deasupra capacul tingirii și-i lași să fearbă înădușiți; și după ce ferb o bucată scoți puii, îi acopere cu slănina care au fost deasupra lor, și peste rădăcinele ce rămân în tigaie toarnă zamă de carne cât trebuie, pe care o lași să fearbă bine și o strecuri; și după aceea pui puii și cu ciuperce în ea și o lași să fearbă.

Să iei doi sau trii pui să-i prăjască după rânduială; pu-
 indu-le sare pre cât le trebuie și apoi tăind felii suptiri de
 slănină să se învălească cu ele puii peste tot, și pe deasupra
 5 acestora să se învălească cu hârtie albă și așa să se frigă,
 luând sama bine să nu se ruminească; rânzele lor să se
 fearbă, și când or fi ferte să se hăcuiască cu maiurile crude
 și cu puțin petrinjel, harpacică și douăzeci și cinci ciuper-
 ce; apoi să se ieie puțin unt într-o tigaie și înfierbântân-
 10 du-se, pui tocăturile acele înuntru și le lasă să se prăjască
 puțin; apoi presărându-le cu o lingură făină și amestecân-
 du-se, lași să se mai prăjască puțin; pe urmă torni deasu-
 pra lor un polonic mare de zamă de carne, puțină sare și
 piperiu, și o lingură de smântână și le lasă de ferb bine; și
 15 apoi puii când vor fi bine fripți, să se toarne această salce
 într-un blid și puii să se așeze înlăuntru, cu chip să nu se
 cunoască puii că-s fripți.

No. 14. PÂRJOALE CU SARDELE

Le un but de oaie și faci pârjoale sau le faci de costițe;
 apoi ie douăsprezece sardele spalate, curățite și le toacă cu
 petrinjel și tare subțire, și apoi ie tocătura aceea și o întinde
 5 subțire pe pârjoale; apoi le pune în tigaie și stoarce peste
 dânsule zamă de la o alămâie, cincizeci dramuri smântâ-
 nă, le acopere și le pune jaratic deasupra și le ferbe până
 scad; faci friganele de franzelă, apoi ie crieri de la un miel,
 le curăță și le toacă bine cu petrinjel și cu piperiu, și sare;
 10 să le prăjască cu puțin unt, apoi să întindă aceasta pe fran-
 zelă și să puie altă franzelă deasupra; apoi așază pârjoa-
 lele pe farfurii și fă garnitură împregiur cu sardele.

Le o bucată de jambon și o pune de cu sară în apă; apoi o tai felii subțire și o pune într-o tingire, și pune o litră de zamă și un pahar de vin alb, puțin petrinjel verde, puțină harpaciă și piperiu pisat; aceasta să fearbă până s-a muia jambonul, zama însă să nu fie sarată; să fearbă până va scăde bine; apoi prăjăște felii de franzelă și toarnă salce deasupra; apoi faci garnitură sau de cartofe prăjite, sau de ciuperce.

No. 16. HULUBI ÎN PAPILOTURI

Le patru sau cinci hulubi să-i curăți și îi taie în două în lung; le pune sare și îi bate cu muchea cuțitului ca să se lățască puțin; și apoi iei petrinjel verde, ceapă și ciuperce; și maiurile hulubilor și câteva sardele, piperiu și să le pisezi toate la un loc; apoi slănină și o tai în frunze subțire; apoi pune hulubii pe o hârtie albă și pune frunzele cele de slănină pe hârtie și întinde înuntru împlutura, și pe deasupra iar slănină, și așa toate; și să tai hârtia frumos, apoi îi pui pe un grătariu uns cu unt și îi frigi încet, până se gătesc.

No. 17. HULUBI ÎNĂDUȘIȚI

Le doi, trei hulubi, îi grijăști și-i așază bine și frumos puindu-le sare; și așază în fundul tingirii câteva frunze de slănină și ceapă tăiată în frunze și morcovi asemine, și pune hulubii deasupra și lasă de șed înădușiți pân' se ruminesc; apoi îi scoate și pune puțină făină în aceeași tingire și o întoarce pân' se ruminește; apoi îi pune zamă de carne și puțin oțăt, puțină coajă de alămâie și piperiu întreg și lasă de ferbe bine; apoi strecoară prin sitișcă, pune pu-

10 Rețetă
10 puțin piperiu, două linguri smântână și pune puii de hulub înuntru și îi lasă să fearbă bine; și făcându-le împregiur o cunună de hamut sau altă, îi dă la masă.

No. 18. RACI ÎNĂDUȘIȚI

După ce spală racy bine, pune o bucățică de unt în o tingire de se înfierbântă și pune o mână de petrinjel verde tăiat mărunțel, și apoi pune și racy întregi, sare și îi lasă
5 puțin să fearbă înădușiți; și apoi le pune o lingură smântână și îi lasă până scad.

No. 19. OUĂ UMPLUTE

Șese ouă să le răscoci și apoi să le tai în două, fiind întâi curățite; apoi să iei codițe de raci tăiate mărunțel, o franzelă luată coaja și muiat miezul cu puțin lapte și pui
5 în piuliță racy, franzela, un ou întreg și cinci linguri de smântână; să iei și o bucățică de unt de raci; aceste toate să se pizeze bine la un loc; apoi iei puțini raci tăiați, pui în tigiaie puține ciuperce tăiate, puțin petrinjel hăcuit, puțină mazăre verde și puțin unt de raci și le ferbi înădușite
10 până ce scad; apoi le lași de se răcesc și le amesteci cu ce-lelalte la un loc; și pui pe jumătate într-un calup uns cu unt și așază ouăle cele tăiate, și deasupra pui ce-lelalte jumă-tăți și o dai în cuptoriu.

No. 20. SPĂNAC DE CURECHI VÂNĂT

Întâi se spală curechiul tare bine și-l opărești de două ori cu apă clocotită; apoi îl pui de ferbe moale și stre-curându-l, îi faci rumineală de-abia galbănă de făină cu
5 grăsime; și tăind curechiul tare mărunțel, îl pui înuntru în rumineală ca să se prăjască bine; apoi îi pui două polo-

nice zamă de carne, puind piperiu și sare, o bucatăcă zahar, două linguri smântână, căstane pe câte vrei și să-l lași să fearbă puțin; și apoi îl pui pe farfurii, făcând garnitură împregiur cu cârnați sau pârhoale.

10

№. 21. LIMBĂ CU SOS DE SARDELE

Ferbi limba în oală, o pui cu sardele și slănină tăiată; scoți limba din oală, să iei pelea apoi degrabă, o spicuiesti cu sardele și cu slănina cea tăiată și o pui în frigare; pui dedesupt în tigaie o bucatăcă de unt; puțină smântână să tot torni peste limbă de vro trei ori, apoi o presări bine cu posmag; să storci și zamă de alămăie, să mai torni sos încă o dată; o scoți din frigare și puind-o pe farfurii îi torni sosul deasupra și-i gata de pus pe masă.

5

№. 22. RĂCITURI DE CAP DE VIȚEL

Despică capul de vițel și-l ferbe cu sare și cu puțin pe-trinjel, și pui și două cepe și puțin cimbrușor, și coajă de alămăie; îl scoți și-l pui în apă răce; și în zama cealaltă îl pui de ferbe cu un picior de vițel și piperiu întreg și cuișoare până ce scade, să rămăie jumătate de ocă; apoi o strecori pin petică și storci o alămăie; iar să o strecori; apoi scoți ciolanele de la cap și-l tai frumușel, și-l așăzi în calup; să torni zama deasupra și-l lasă de se prinde.

5

№. 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 lungi; iei vârfuri de spărangă, ciuperce și codițe de raci; ciupercele să fie mai înainte înădușite cu un pic de unt, până ce se moaie; apoi iei toate aceste și le toci la un loc; pui puțin unt

5

de raci într-o tigaie și-l înfierbinți; să pui topitura înuntru și o lasă de se prăjăște; iei de pe foc, pui un ou întreg și un gălbănuș să-l amesteci și lasă de se răcește puțin; apoi
10 întinzi de o muche de cuțit tocătura pe petică, le faci cârnăciori, le așezi frumos pe farfurii unse cu unt și cu jumătate de ceas până a nu da bucate, torni puțină smântână dulce și le pui pe jaratic; de voiești, le împodobеști cu codițe de raci prăjite.

No. 24. OUĂ FRANȚUZEȘTI

Iei ouă și le ferbi vârtos; apoi freci 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 tăvă-
5 lești bine în posmag, și le prăjești în unt, și faci garnituri.

No. 25. SPANAC CU CLĂTITE

Iei patru ouă și un polonic cu vârf de făină și pune patru linguri de lapte, și amestecă bine; pune sare, pune unt în tigaie să se înfierbinte, și apoi toarnă aluat subțire și-l
5 împunge cu cuțitul, și lasă să se ruminească; și când va fi rumăn pe o parte, să-l 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 farfurii, fiind gata.

No. 26. FRIGANELE CU CRIERI

Iei crieri și îi tai mărunțel cu sare, petrinjel și piperiu și îi hăcuiești la un loc; apoi tai felii suptiri de pâne și întinde pe o felie crierii și pune alte felii deasupra, și apoi
5 le tai tot felii lungi cât un lat de deget, le tăvălești în ouă și în posmag, le prăjești în grăsime și le pune în supă.