

133502



BCU Cluj / Central University Library Cluj

**BIBLIOTECA POPORALĂ  
A ASOCIAȚIUNII**

**Anul XXII.**

**Nr. 191.**

**Bucătăria gospodinei dela sate  
Sfaturi și rețete de mâncări  
date de ANA VICTOR LAZĂR**

Ediția II-a revăzută.

Editura Asoc. „Astra”, Sibiu Str. Șaguna 6.

**Publicație periodică.**

**Prețul 5 Lei.**

**„Asociațiunea pentru literatura română  
și cultura poporului român“, „ASTRA“.**

**Intemeiată în 1861.**

**PREȘEDINTE DE ONOARE:  
M. S. Regele CAROL II.**

**Președinte activ:  
Vasile Goldiș.**

**Vice-președinte:  
Dr. Gh. Preda.**

**Vice-președinte:  
Nicolae Togan.**

Comitetul central al „Asociațiunii“ numără 50 de frunziși din toate părțile societății românești.

**E datoria fiecărui bun  
român să sprijinească „Aso-  
cilațiunea“, cefind publicațiile  
ei și înscriindu-se de membru.**

**Taxele de membru sunt următoarele:**

Membru fondator al Casei Naționale, odată pentru totdeauna . . . . .	Lei 5000.—
Membru fondator al „Asociațiunei“, odată pentru totdeauna . . . . .	„ 1000.—
Membru pe viață al „Asociațiunei“, odată pentru totdeauna . . . . .	„ 500.—
Membru activ al „Asociațiunei“, anual	„ 50.—
Membru ajut. al „Asociațiunei“, anual	„ 10.—

651272

**Biblioteca populară a Asociațiunii „Astra“.**

**Anul al 22-lea.**

**1932.**

**Nr. 191.**

# Bucătăria gospodinei dela sate

**Sfaturi și rețete de mâncări**

date de

**Ana Victor Lazăr.** Cluj

Ediția II-a revăzută.



Biblioteca Universitatii	„Regele Ferdinand I.
Cluj	
Nr. 22 M 1932	
EXEMPLAR LEGAL.	

— Publicație periodică. —

Ediția Asociațiunii „Astra“, Sibiu, Strada Șaguna 6.  
Tiparul Institutului de arte grafice „Dacia Trăiană“, s. a., Sibiu.

133502

## *Cătră cetitoare.*

*De mult m'am interesat cum gătesc gospodinele noastre dela sate mâncările.*

*În „Călindarul Poporului“ din anii 1902 și 1903 am publicat serii mai lungi de sfaturi în privința aceasta. Ele au fost apreciate, dovadă și faptul, că Despărțământul „Astrei“ din Cluj le-a mai publicat odată ca No. 11 din Biblioteca lui sub titlul „Din ale bucătăriei țaranului“, în anul 1907.*

*În 1921 a apărut apoi scrisă tot de mine o broșurică mai cuprinzătoare „Bucătăria gospodinei dela sate“ în biblioteca populară a „Astrei“. Această broșură a fost îmbrățișată cu căldură, dovadă că în 3 luni au fost vândute și desfăcute peste 3000 de exemplare, cerute și de orășene, iar acum nu se mai găsește.*

*De aceea m'am învoit cu plăcere ca să se tipărească din ea ediția a doua încâtva mărită.*

*Ana V. Lasăr*

*n. Florea.*

**BCU Cluj-Napoca**



**RBCFG201504430**

## I. Introducere.

*Despre mâncări, despre bucătărie și cele dinlăuntrul ei.*

De multe ori auzim câte o femeie năcăjită dela oraș zicând: „Doamne, da fericite mai sunt femeile dela sate! Noi la oraș trebuie să fim tot cu mâna în buzunar de câte ori ne trebuie ceva de ale mâncării. La sate are pâne în casă, făină de mămligă, ouă, unt, lapte, brânză, pui de găină, rațe, găște, carne de porc în pod, untură (unsoare) în cămară, legumi în grădină sau, iarna, în pivniță în nisip, apoi murături, poame în pod, scurt, tot ce-i trebuie. La oraș putem avea toate acestea numai cumpărându-le“.

Orășanca are dreptate, dar numai când e vorba de gospodine *bune* dela sate. Căci sunt prea multe femei la sate, cari nu au tot ce le trebuie, lipsind mai ales legumile și poamele, la altele și carnea, untura, untul, brânza. Și în cele mai multe cazuri, pricina acestor lipsuri nu e sărăcia, ci nepriceperea

și adeseori lenea. Chiar și femeia care are cam tot ce-i trebuie pentru o hrană bună, suferă de altă meteahnă: nu știe cum să gătească, cu cecece are, o mâncare bună. Iată pentru ce dăm în Biblioteca poporală a Asociațiunii „Astra” și o cărticică pentru gospodinele dela sate arătându-le cum trebuie gătite mâncări simple din cecece au la casă sau ar trebui să aibă fiecare.

Înainte de a da *rețetele* pentru tot felul de mâncări, pe cari le poate găti orice femeie dela sate, trebuie să lămurim pe scurt unele lucruri. Ca să fie mâncarea de folos, ea trebuie să conțină materiile trebuincioase și să fie gătită (făcută) bine.

Corpul omenesc e o mașină, care lucrează pentru ca să ne ținem viața. Mașinilor obișnuite trebuie să le dăm, ca să poată lucra, materii, cari să le pună în mișcare: lemne, paie sau cărbuni pentru încălzire, curent electric sau apă cu puterea lor mișcătoare. Și corpului omenesc trebuie să-i dăm materii, cari să-i ușureze munca. Aceste materii sunt *alimentele*, adică cecece e de mâncare.

\* \* \*

Prin orice fel de muncă, dar și în timp de odihnă, corpul pierde materii. Aceasta ne-o dovedește foamea, pe care o simțim. Mâncăm dară, ca să dăm corpului înapoi

ceea ce a pierdut prin muncă, fie mai întărită, fie și numai a organelor lui lăuntrice, și pentru a păstra în corp ceea ce avem, sângele, mușchii și tot ce compune corpul nostru. Până la o anumită etate mai trebuie să mâncăm și pentru a crește.

Corpului îi trebuie, pentru hrană, anumite materii: apă, albumină, grăsime, hidrate de carbon și săruri nutritive. Nici unul dintre alimentele noastre nu conține toate acestea în cantitatea trebuincioasă, de aceea trebuie să amestecăm alimentele, ca să dăm corpului din toate materiile trebuincioase.

Dintre alimente, mai bogate sunt în albumină brânza, linte, fasolea și mazărea, precum și carnea de tot felul. Grăsime conține în cantități mari untura (unsoarea), untul, uleiul, slănină, dar e mai puțină și în brânză și în ouă, chiar și în mazăre și în linte. Mai bogată în hidrate de carbon e mămliga, urmează pâinea, apoi linte, mazărea și fasolea, pe urmă cartofii și poamele. Cele mai multe din sărurile nutritive le conține brânza albă, apoi fasolea, mazărea și linte, carnea, legumile și ouăle. E vorba deci tot de alimente, pe cari le are orice gospodărie de la sate. Vorba e, ca ele să fie gătite bine și gospodina să le dea schimbându-le, adică nu cu săptămâna tot cam unul și același fel de mâncare.

*Va ținea socoteală și de preț. De exemplu, carnea e mai scumpă decât fasolea, dar aceasta are albumină mai multă decât carnea, de aceea putem mânca în locul cărnii mai mult fasole (mazere și linte) sau brânză.*

*Mai însemnăm, că ceice lucrează mai înțelesit cu trupul, trebuie să mănânce cantități mai mari din alimentele, cari conțin albumină. Fasolea, mazerea și linta trebuie curățită de coaje (frecată, sleită), căci învelișul boabelor se mistuie greu.*

*Alimentele acestea trebuie gătite, căci numai puține din ele le putem mânca crude. Pentru aceasta ne trebuie bucătărie, apă, mașină de gătit (sobă, cuptor), vase, sare.*

BCU Cluj / Central University Library Cluj

**1. Bucătăria** e în cele mai multe case dela sate totodată și odaie de locuit, chiar și de dormit. Ziua mai merge să stai în odaia în care se gătesc mâncările, dormitul a mai multe persoane în bucătărie e însă cât se poate de stricăcios pentru sănătate din cauza aerului îmbâcsit cu tot felul de mirosuri din bucatele gătite, cu fum, cu aburi ș. a. Stricăciunea acestui aer se vede mai bine iarna la copii, cari au fețele buhăite, palide din cauza otrăvirii sângelui cu aer rău. De primăvara până toamna e altceva, căci copiii și oamenii mari petrec ziua mai mult afară. Nimeni nu se poate desvinovăți cu sărăcia, căci până a făcut o casă cu o odaie, poate



adaoge și cel mai sărac și o tindă, care să servească de bucătărie. Lucrul acesta îl înțeleg acum și în finuturile românești cu locuințele cele mai prost făcute, căci prin toate satele au început să construească Românii case mai bune.

În bucătărie (tindă) trebuie să fie *curățenia cea mai mare*. Bine e, dacă fereastra e îndreptată spre Miazănoapte sau Miazănoapte-Răsărit, căci soarele dela Amiază și Apus îngreunează munca femeii lângă cuptor. Bucătăria trebuie și aerisită des peste zi. Ca să nu se îmbâcsească pereții cu mirosurile de bucătărie, ea trebuie spoită cu var de cel puțin două ori pe an. Podeala e mai bine să fie din cărămizi, cari se pot spăla ușor. Să nu lipsească un dulap pentru vase sau cel puțin niște polițe, pe cari se așează vasele cu gura în jos. Pe podeală, prin unghiuri să nu se sufere nici o necurățenie. Hărnicia unei femei se judecă și după întocmirea și curățenia bucătăriei și nici uneia să nu i se pară, că de starea bucătăriei n'are să se îngrijească cel puțin tot atât de mult ca de a odăii de locuit și de dormit. În bucătărie petrece femeia harnică o parte bună a zilei, în bucătărie gătim mâncările, din care se formează sângele nostru, corpul nostru. De aceea trebuie curățenia cea mai mare în bucătărie, la vase, la mâncări.

2. **Apa** întrebuințată la gătitul mâncărilor trebuie să fie, ca și cea de beut, cât se poate de curată și proaspătă. În multe fântâni, apa conține și var, care face de carnea fierbe greu și nu se moale. Aceasta se poate întâmpla și cu carnea dela animale tinere. La orașe se ajută, ceice știu, astfel, că pun în oala cu carne un vârf de cuțit de bicarbonat de sodă, care e un fel de sare și o înmoale. Cele mai potrivite vase pentru ținerea apei sunt cele de pământ, nesmălțuite; în vase de tinichea, dar mai ales în cele de lemn, apa capătă gust de lemn și cu cât e donița (bota) mai veche, cu atât e gustul mai neplăcut.

3. Mult e ușurată femeia, care gătește, dacă are pentru scopul acesta o **sobă** (cuptor, mașină de gătit) bună. S'a cam pierdut și pe la sate obiceiul de-a găti mâncările pe *vatră*. Acum găsim aproape pretutindeni sobe mai mari sau mai mici de tinichea (pleu), având tablă de tuciu cu una sau două găuri acoperite cu cărigi (rotile). Mai bună e o sobă de cărămizi, căci acestea nu răspândesc în laturi căldură prea mare, așa că femeia care gătește nu suferă prea mult de căldură.

Sobele de tinichea sunt toate înlăuntru prea largi, așa că flacăra dela lemne se împrășteie prea mult în loc să se îndrepteze numai asupra fundului dela oală sau cratiță. De aceea soba de tinichea trebuie căptușită

înăuntru cu cărămizi și lut, rămânând loc liber numai la mijloc, sub cărigi.

Mai bine, când soba e astfel așezată, încât femeia care gătește poate ajunge pe trei laturi la ea. Lemnele întrebuintate la gătit să fie uscate și sparte (crepate) mai mărunț, ca să dea flacăără. Cel mai bun fel de-a clădi lemnele e următorul: se pune la dreapta și la stânga câte o bucată, între ele un șomoiag de paie (la oraș hârtie netrebuitoare), peste cele două lemne și peste paie punem de-a curmezișul așchii de brad sau de crenguțe uscate, peste acestea așchii de fag sau de stejar și pe urmă două bucăți mai grosicioare. În felul acesta se face un fel de pod. Apoi aprindem paiele, dar numai după ce am așezat oala sau cratița la foc. Mare greșală fac unele femei sau fete, cari, clădind rău lemnele și cu prea puține așchii, așa că nu se aprinde repede și bine, toarnă petrol (gaz, fotogen) peste lemne. Multe s'au nenorocit din cauza aceasta, căci petrolul face explozie. După ce a ars rândul cel dintâi de lemne, nu punem mai mult de două, cel mult trei și acestea sparte (crepate). Multe femei nu-și dau seamă, că arzând focul înainte de-a fi așezat oala la foc sau înfundând soba cu prea multe lemne fac risipă de lemne, cari și la sate costă mult. La orașe risipa e și mai costisitoare, căci arzând numai la amiază și seara cu 10 bucăți mai mult, cari

socotite că trag numai cinci chilograme, am ars de geaba pe zi cel puțin cinci—șase Lei, ceea ce face pe lună între 150—200 lei. Pe podeală sub gura sobei să batem cu cui-soare o bucată de finichea destul de mare, pentru ca să nu ajungă cărbunii căzuți de-a dreptul pe scândură.

La *fiert* și la *fript* trebuie să ținem socoteală de unele reguli. Legumile, îndeosebi fasolea, mazerea și linteia, trebuie fierte în vase acoperite, altminteri nu se moaie bine. Fiind vasul acoperit, în boabe răzbat și aburii, cari se formează în apa clocotindă. La fasole și alte boabe uscate să nu uităm să vărsăm apa, în care au dat întâia oară în undă, și să turnăm apoi alta, curată, dar tot caldă. Din fasole ori alte legumi iese un miros neplăcut, din ea se sloboade chiar și o culoare. Carnea o punem la foc deodată cu apa, dacă vrem să avem o supă bună. Dacă fierbe carnea din seamă afară mult, ea nu mai are nici un gust. Legumele (morcovi, cartofi, țelină ș. a.) nu trebuie puse deodată cu carnea la foc, căci lor nu le trebuie atâta timp pentru a se muia, afară de aceea fierbând prea mult, fie și numai cât trebuie să fiarbă carnea, își pierd tot gustul. Carnea proaspăt tăiată e bine să o ținem, chiar și când e cald, la aer curat, ferită de muște și pe căldură, până a doua zi, iarna 2—3 zile, (dar să nu înghețe),

căci devine mai moale și fierbe mai bine. Dacă vrem să mâncăm și carnea, să n'o lăsăm să fiarbă de tot, ci numai până ce intră o furculiță ușor în ea fără să scrâșnească, altminteri carnea e ca lasca și nu mai are nici un gust. Fiertul să se facă la un foc încet. La fript, punem carnea, după ce am spălat-o (ca de altminteri și cea de supă), deadreptul în untură (sau altă grăsime) *ferbinte*, și numai după ce s'a fript puțin, întorcându-o pe toate părțile, turnăm peste ea apă tot fierbinte, pentru muletură. Carnea se frăgezește mult, dacă o tăiem bucăți lăși, pe cari le batem bine cu un ciocan de lemn. După ce am turnat apa fierbinte peste carne, tragem cratița mai la o parte pe cuptor, o acoperim bine și lăsăm carnea să se frigă încet.

Cartofii și fasolea se pun cu apă rece la foc, varza, morcovii și toate legumile verzi se pun în apa, care a început să fiarbă. Fasolea fiartă în apă tare, care conține adecă var, și apa din mai toate fântânile noastre e tare, se moale greu, adecă îi trebuie câteva ceasuri. Mai bună e apa curgătoare, dacă avem foarte curată. Altminteri ne folosim de bicarbonat de sodă, un fel de sare, care se capătă pe preț ieftin la drogherii, chiar și în unele băcăni. Din acesta punem un vârf bun de cuțit în oala, în care fierbem fasolea.

4. **Sarea**, pe care o punem în mâncări, să fie de cea mai curată, chiar dacă e mai scumpă. Să ne ferim de sarea, după care rămân rămășițe pe fundul vasului.

5. **Vasele**, pe cari le întrebuițăm în bucătăria dela sate, sunt mai ales de pământ, fier, aramă și lemn. Cele de fier sunt sau de tuciu (fier turnat) sau de tinichea. Cele de tuciu sunt smălțuite pe dinlăuntru, cele de tinichea emailate pe dinlăuntru și pe dinafară. Vasul de tuciu ține mai mult, își pierde însă și el din smalt mai ales din cauza neglijenței. Smaltul de pe el se desface în bucățele mici, când îl lovim cu obiecte tari, ne scapă din mână, sau oala s'a înfierbântat tare fiind goală și am turnat apoi apă rece în ea. Acelaș lucru se întâmplă și cu vasele emailate (de tinichea). Vasul de tinichea se strică mai curând, capătă găuri, cari se pot astupa ușor, dar reparatura nu ține mult. Vasele de tinichea neemailate ruginesc ușor și se găuresc și mai ușor.

Vasele le spălăm cu lește fierbinte și le limpezim cu apă caldă. Oalele, tigăile și cratițele, cuțitele și furculițele le frecăm pe dinlăuntru și pe dinafară cu nisip mărunț sau cu moloz, apoi le spălăm iar cu lește și le limpezim cu apă caldă, le punem sau pe o masă curată să se svinte, sau într'un coș.

Resturile de mâncări de pe farfurii și de pe blide, le ștergem cu hârtie apoi spălăm vasul. Lingurile de lemn le opărim, le spălăm cu o perie anume cu săpun, le limpezim bine și le punem pe un loc curat să se usuce. Dintr'un petec de pânză facem un săculeț pe care îl împodobim cu o broderie națională, îl atârnăm aproape de mașina de gătit și în el păstrăm lingurile de lemn, de care avem atâta nevoie la bucătărie. Vasele spălate, după ce s'au scurs, le ștergem bine cu un ștergar de bucătărie făcut din pânză groasă, și le așezăm fie într'un dulap sau unde obișnuim a le ținea cu gura în jos, ca să nu intre praf în ele; farfuriile le așezăm una într'alta, cuțitele, lingurile și furculițele într'o lădiță.

Oricât ar fi de curat vasul, înainte de a-l întrebuința trebuie clătit cu apă rece.

Vasele, în cari ne fierbem laptele, să nu le întrebuințăm niciodată pentru a găti alte mâncări în ele, căci laptele va căpăta un gust neplăcut.

Tacâmul, adecă lingura, furculița și cuțitul trebuie ținute de asemeni cât mai curate. Furculițele și cuțitele cu mâner nu se pun în apă fierbinte întregi, ci numai până la mâner. Ele trebuie apoi frecate cu cenușe sau chiar cu nisip fin, apoi clătite. Tot ce întrebuințăm din tacâm la gătitul mâncărilor, mai ales linguri (de metal sau mai bine de

lemn), trebuie muiat mai întâiu în apă curată, fierbinte, care să fie totdeauna la îndemână într'un vas pe plită (plată).

Femeia, care ține la cinstea ei, trebuie să cunoască deci însemnătatea mâncărilor gătitе bine pentru sănătatea celor din casă, pentru traiul bun în casă, pentru economie (cruțare) și pentru cinstea casei.





## II. Rețete pentru mâncări.

Gospodinele, cari vor încerca să gătească mâncări după rețetele, cari urmează mai încolo, să nu uite, că de multeori vor greși și mâncarea nu va fi după dorință. Aceasta mai ales, când nu se vor ținea cu totdinadinsul de ceea ce am spus la fiecare rețetă și dacă nu vor sta mereu lângă mâncare până e gata. Nereușita să n-o sperie însă pe nici o gospodină, căci și bucătarii dela curțile regilor greșesc uneori. Lucru principal e, ca fiecare gospodină să aibă voința hotărâtă de-a face o mâncare bună, tot mai bună. Având aceasta, *deprinderea* va face cu timpul din fiecare femeie o bucătăreasă bună pentru ea și pentru ai casei.

Cele mai bune rețete ar fi pilda vite: societățile noastre culturale, cari au în programa lor cultura poporului pe toate terenurile vieții, ar trebui să trimită la sate femei pricepute în ale gospodăriei și ale gătitului mâncărilor, pentruca să țină cursuri de 3-4 zile cel puțin. La aceste cursuri li s'ar spune și

cu gura, dar li-s'ar arăta și alevea, la sobă (mașina de gătit), cum se gătesc mâncările. Și-ar fi destul, dacă la aceste cursuri practice ar lua parte și numai zece femei din sat, căci dela acestea s'ar învăța și celelalte.

## 1. Supe, eiorbe (zămuri, fierturi).

**Supă cu carne de găină.** Tăiem găina, o mulem repede, de mai multe ori în apă clocotindă și de câte ori o scoatem, o jumulim de pene. După ce am curățit-o de pene, o presărăm cu făină de păpușoiu (cucuruz) și o frecăm bine cu mâna pe toată pielea ei, apoi o spălăm bine în apă caldicioasă și o limpezim în apă rece. Îi scoatem berigata și gușa, făcând o tăietură de-alungul gâtului, apoi scoatem măruntațele pe sub osul pieptului, o punem, timp de o oră în apă rece, o scoatem și o așezăm pe un cârpător, ca să se scurgă apa bine, pe urmă o punem pe o farfurie curată și o păstrăm până a doua zi în camera sau pivnița răcoroasă, ca să se frăgezească. A doua zi o punem să fiarbă la un loc cu un morcov, un pătrungel, o țelină, o ceapă și o linguriță de sare. După ce a fiert, strecurăm supa, luăm găina fiartă și o punem pe un cârpător curat și o tăiem de-alungul spinării, tăiem picioarele, aripile, gâtul, osul din capul pieptului; din spate

facem patru bucăți. Toată carnea o așezăm pe o farfurie și o punem să stea caldă până o dăm la masă. — În supă fierbem tăieței, câte o lingură de fiecare persoană, sau găluște de gris. Tăieței sau găluștele vin în supă dupăce s'a fiert carnea și am strecurat supa, așa că să fiarbă singuri.

**Supă de carne de vacă (vită).** Un chilogram de carne de vacă se spală repede cu apă rece, fără să lăsăm carnea să stea în apă, apoi se pune la fiert cu o linguriță de sare, ceapă curățită, o țelină, un morcov, un pătrânel, totul curățit și bine spălat. Peste gura oalei punem o lingură de lemn, peste ea acoperemântul. Când se ridică spuma, nu o luăm, ci o amestecăm cu lingura de lemn în supă, ca să se împrăstie, căci așa e mai hrănitoare. Dupăce a fiert carnea, strecurăm supa prin o sită (— sunt sitițe anume pentru aceasta —), zarzavatul, afară de ceapă, îl tăiem bucăți și îl punem în vasul (strachina), în care dăm supa la masă. Supa o punem de nou la foc, dupăce am spălat oala cu apă caldă, gustăm dacă e destul de sărată și fierbem în ea tăieței sau gris sau găluște de gris. Gris să nu punem prea mult în supă, căci se îngroașe: la o supă dintr'un chilogram de carne ajung două linguri vârfulte. — Carnea o punem într'o strachină să stea caldă turnând puțină supă caldă peste ea,

ca să nu se usuce. La masă o dăm cu sos și cu pirea de cartofi sau numai cu hrean curățit, ras pe răzătoare, sărat puțin și peste el oțet de poame. Tot așa dăm și la carnea de găină.

**Tăieței pentru supă.** Punem o jumătate chilogram făină pe un cârpător curat, facem în mijlocul ei o gaură, batem cu furculița într'un blid trei ouă întregi și punem de fiecare ou câte o lingură de apă, turnăm totul în mijlocul făinei și o amestecăm încet cu un cuțit până se face un aluat potrivit, nici prea vârtos, nici prea moale, îl frământăm pe cârpător până ce nu se mai lipește nici de mâni, nici de cârpător, facem din el cu sucitorul (făcălețul) două turte mari, subțiri, le lăsăm să se svinte bine, tăiem fiecare pătură în patru părți, le punem unele peste altele, le facem sul și le tăiem foarte mărunț cu un cuțit ascuțit bine, îi împrăștiem pe cârpător să se usuce bine. În supă se pune pentru fiecare persoană câte o lingură de tăieței.

Tot așa se pregătesc și tăiețelii, pe cari îi gătim cu *brânză* sau cu *nuci*; numai cât turta o lăsăm mai groasă și tăiețelii îi tăiem mai lați. Sâmburii de nucă îi mărunțim.

**Găluște de gris.** Luăm untură (unsoare) sau unt cât o nucă și o frecăm bine într'o

farfurie, amestecăm în ea două gălbinișuri de ou, batem albușul deosebit până s'a făcut spumă tare, amestecăm în aceasta gris până se face ca un aluat, punem apoi și gălbinișurile și amestecând mereu luăm cu o linguriță muiată în supă tot câte o porție și o punem în supa elocotindă, care să mai fiarbă cu găluștele fără întrerupere cam 20 de minute (ceva mai bine de un sfert de oră).

**Supă de chimăn (chimîn).** Punem să fiarbă doi litri de apă cu o linguriță rasă de sare și cu o ceapă curățită și crestată. Facem apoi din o lingură de untură și două linguri de făină un răntaș. Când începe răntașul a se îngălbeni, punem în el o lingură de chimăn și îl prăjim împreună cu răntașul amestecând mereu. Răntașul să nu-l prăjim prea tare. Când e gata, îl stângem cu o ceașcă de apă rece și îl turnăm în oala, unde pusesem ceapa și sarea, și lăsăm să fiarbă o jumătate de oră. Apoi luăm zeama de chimăn dela foc, o strecurăm prin sâță, o gustăm de e destul de sărată, punem două linguri de smântână și o dăm la masă. În supa aceasta punem bucățele de franzelă sau pâne prăjită și tăiată bucățele de formă cubică.

În supa de chimăn, ca să fie mai hrănitoare, putem pune și urez, după ce am străcurat-o.

Urezul (3 linguri vârfulite de urez la o supă pentru 6 persoane), îl alegem, îl opărim cu apă fierbinte, îl limpezim cu apă rece, apoi îl fierbem în supa străcurată până înflorește, adică până ce să desface boabele.

**Ciorbă (zeamă) de post cu fasole boabe.** Se alege fasolea, din care ajunge o jumătate de chilogram la șase persoane, se spală și se pune cu apă rece la fiert, grijind ca apa să treacă de o palmă peste boabe. După ce a fiert, scurgem toată apa, în care a fiert, și turnăm peste boabele rămase altă apă curată, dar care fierbea clocotind. Într'aceea curățim o căpățină de aiu (usturoiu), îl tocăm mărunt și îl punem în oala cu fasolea împreună cu o linguriță de sare, ca să mai fiarbă încă un sfert de oră. Apoi o înăcerim cu borș, pe care l-am fiert mai întâiu deosebit, sau cu două linguri de oțet amestecat cu o jumătate linguriță de făină și lăsăm să mai clocotească câteva minute.

**Ciorbă de fasole verde.** Culegem păstăile, le curățim, spălăm și le punem în apă rece la fiert. Când a început să fiarbă, punem în ea o jumătate de ceapă tăiată mărunt și foi verzi de pătrânjel tocate mărunt. Într'o crăticioară facem un răntaș din două linguri de untură (unsoare) sau din o bucată de slănină tăiată bucățele și din două linguri de

făină. Când e răntaşul pe jumătate prăjit, punem în el o jumătate de ceapă tăiată mărunt și o prăjim împreună cu răntaşul. Să grijim, să nu ardem ceapa, căci atunci răntaşul capătă gust rău și stricăm numai mâncarea. Dacă e fiartă fasolea, punem în ea răntaşul și sarea trebuincioasă, gustăm dacă zeama e destul de sărată, apoi o lăsăm să mai fiarbă cu răntaşul. Pe urmă o înăcerim cu oțet sau cu borș fierț mai întâi deosebit; vara putem înăcri și cu mere acre sau cu prune verzi. Ciorba de fasole verde are gust mai bun, dacă înainte de-a o mânca a stat o oră la o parte.

**Ciorbă de patlagele roșii cu urez, fără carne.** Curăți și tai mărunt o ceapă mare, o prăjești în două linguri de untură până începe să se înmoaie. Pui apoi două linguri de urez ales și spălat și-l prăjești împreună cu ceapa, apoi pui câteva linguri de apă, cât să treacă peste urez; pui și sarea trebuincioasă. Când seacă apa, pui de nou câte puțină apă caldă. În alt vas pui bulion de patlagele roșii amestecat cu apă să fiarbă. Dacă nu ai bulion, iei un chilogram de patlagele roșii, coapte, le speli și le pui la fierț. Dacă s'au fierț, le treci prin sită, le pui de nou la fierț și amesteci urezul în bulion lăsând să fiarbă împreună. Mai guști apoi, dacă mai trebuie sare. La masă se pot pune și 2—3 linguri de smântână în ciorbă.

**Ciorbă de salată.** Spălăm patru căpățâni de salată verde în câteva ope, le tăiem dealungul, fiecare căpățînă în opt părți egale și le punem pe o farfurie. Punem apoi într'o oală la foc doi litri de apă cu un vârf de cuțit de sare, o mână de foi verzi de aiu, dupăce le-am spălat mai întâiu și le-am tocat mărunt, tot atâtea foi de pătrunjel și puțin mărar verde și le lăsăm să fiarbă. Luăm acum o bucată de slănină de mărimea unei palme, o tăiem bucăți mari cât un vârf de deget și le punem să se topească într'o tigaie. Când sunt topite, facem jumări (păpară, ratotă, sdrob) din șase ouă, lăsăm tigaia pe marginea plitei (platănelui). Mestecăm apoi într'un blid o lingură de făină cu două gălbinișuri de ou, trei linguri de smântână și trei linguri de oțet, punem tot câte puțină apă din oală amestecând mereu să nu se opărească ouăle, turnăm apoi totul în oala cu zeama clocotindă și punem apoi și toată salata. Lăsăm să dea odată bine în clocot, o luăm dela foc și turnăm în ea și jumările făcute din cele șase ouă. Gustăm, de e destul de sărată sau de acră, mai punem de mai trebuie sare sau oțet, apoi o putem mânca.

**Zeamă de cartofi cu legumi, fără carne.** Curățim doi morecovi mai măricel, două rădăcini de pătrânjel, o jumătate de țelină



(felăr), îi spălăm, luăm și o jumătate de ceapă și radem legumile pe o răzătoare anume de zarzavat (legumi), iar de nu o avem, tăiem legumile în felii subțiri, iar ceapa o radem pe răzătoarea cea mică. Punem la foc vreo doi litri de apă și o linguriță de sare. După ce au fiert legumile, punem în oală un chilogram de cartofi curățiți, spălați și tăiați bucăți dealungul. Facem apoi din o lingură de unsoare și una de făină un răntaș, pe care îl stângem, dacă s'a rumenit, cu apă rece, îl amestecăm, ca să nu se facă cocoaloașe și-l turnăm în supă. Când s'au muiat cartofii, mai punem și frunze verzi de pătrânjel. Aceasta e zamă dulce; cui îi place acră, pune oțet. / Central University Library Cluj

**Zeamă acră de cartofi cu carne.** Se face cu tot felul de carne: de vacă, de oaie, de porc, proaspătă sau afumată. Cartofii curățiți, spălați, tăiați se pun în zeamă numai după ce a fiert carnea și am strecurat zeama sărată cât trebuie. În zeama acră de cartofi nu punem legumi, ci numai puțină ceapă rasă pe răzătoarea cea mică și o căpățină de aiu curățit și tăiat mărunt. Nu facem răntaș, ci o legăm la urmă cu o linguriță de făină amestecată cu oțetul trebuincios pentru acrit. Când s'o dăm la masă, punem în ea și un gălbinaș de ou bătut bine.

**Supă de carne de vită cu gullii (călă-rabe).** Punem carnea la fiert cu legumile obișnuite (morcov, pătrânel, țelină) și sarea trebuincioasă, curățim gullile, le spălăm și le tăiem felii de grosimea unui creion și lungimea unei jumătăți de deget, le punem să fiarbă cu carnea împreună, dacă întrebuițăm *gullii târzii* de iarnă, iar de sunt de cele *timpurii*, în luniu și lultu, acestea le punem la fiert după ce carnea e pe jumătate fiartă. Când s'au muțat gullile, scoatem morcovul, pătrânelul și țelina din supă, facem un răntaș, îl punem în supă și lăsăm să mai fiarbă odată mai bine de un sfert de oră. Se poate face supa aceasta și cu carne de oaie sau de găină.

**Zeamă de morcovi.** Prăjim într'o cratiță mai mare în uleu o jumătate de ceapă tăiată mărunt. După ce s'a muțat ceapa (să grijim să nu se ardă!), punem o farfurie de morcovi tăiați felii de mai înainte, îi prăjim puțin împreună cu ceapa, apoi punem apă fierbinte peste ei și o linguriță de zahăr pisat și-i lăsăm să fiarbă până s'au muțat bine. Numai după aceea o sărăm și punem câțiva căței de aiu tăiați mărunt. Facem un răntaș, tot cu uleu, apoi lăsăm supa să mai fiarbă puțin. Dacă o vrem acră, punem oțet cât ne place.

Zeamă de aceasta se poate face și cu carne de porc, proaspătă sau afumată, sau

cu carne de oaie. Prăjitul cepii și răntașul se face cu untură. Morcovii îi punem numai după ce a început zeama să fiarbă bine.

**Borșul.** Nu există acreală mai sănătoasă decât *borșul* făcut din țărâțe. Mulți și-au îndreptat unele boale de stomac, și-au curățit sângele bând borș. Oțetul de fabrică poate deveni chiar stricăcios pentru stomac, oțet de poame nu prea face oamenii, cu toate că la safe ar avea mere destule. Borșul se întrebuințează de altminteri în multe părți ale României, dar arătăm cum se face pentru ceice nu știu, pentru că multe ciorbe bune se pot înăcri cu el. Iată cum se face borșul :

Într'un vas foarte curat de lemn sau de pământ fin (falantă), smălțuit, miem cu puțină apă rece țărâțe de grâu amestecate cu de cele de cucuruz. În alt vas punem apă la fier și când elocotește o turnăm în vasul cu țărâțele până se umple. Mai punem în el și o bucată de aluat dospit de pâne. Vasul îl punem la un loc căldicel, aproape de sobă, și după două zile borșul e gata, adecă îl putem întrebuința pentru înăcrit. Borșul să nu-l fimem prea mult, căci se înăcrește prea tare. Dar având odată borș, e ușor să facem din el altul proaspăt. Pentru scopul acesta deșertăm vasul de borș, îl opărim, spălăm și limpezim. Din țărâțele borșului numite *huște* păstrăm câțiva pumni pentru plămă-

deală, le punem în vasul curat, punem peste ele alte tărâțe de grâu și de cucuruz cu apă cum am spus mai sus, și umplem vasul iarăși cu apă clocotindă. Borșul făcut din huște e gata a doua zi. — În fiecare zi să luăm cu o lingură pelița, care se face deasupra borșului și să ștergem marginea vasului pe dinlăuntru cu o cârpă curată. De câteori luăm din borș pentru gătit, să umplem vasul din nou cu apă curată. Borșul trebuie făcut în fiecare săptămână proaspăt. Când îl întrebuițăm, îl fierbem totdeauna deosebit, apoi îl turnăm în zamă.

**Borș rusesc.** Borșul acesta se poate face cu carne de vacă, de oaie, de porc, proaspătă sau ajumată. Tăiem carnea bucăți potrivite, o punem să fiarbă cu atâta apă, ca să treacă bine peste carne. Mai punem o ceapă tăiată mărunt, o jumătate linguriță de sare, o lingură de untură și lăsăm să fiarbă toate, grijind să nu se prindă de fundul vasului. Tăiem apoi subțire ca tăietei un ardeiu (ciușcă) gras, o mână de foi de aiu, o jumătate de ceapă, doi morcovi, un pătrânjel, o țelină, o bucătică de varză albă și puțin mărar verde, pe cari le punem toate în vasul cu mâncarea. Adaogem apoi și o mână de orez ales și spălat. Dupăce s'a mulat carnea și s'a fiert zarzavatul, mai adaogem apă fierbinte și gustăm, dacă e destul

de sărat, apoi punem borșul fiert deosebit și lungit cu apă fierbinte, dacă ni se pare prea acru.

**Borș de miel cu cartofi.** Speli carnea și o pui la fiert cu sare cât trebuie, o ceapă, o foaie de dafin (lurben) și o bucățică de slănină. Curăți apoi, speli și tai dealungul câțiva cartofi, pe cari îi pui în zamă când e carnea aproape fiartă, scoți ceapa, curăți o căpățină de aiu, o toci mărunț și o pui în vasul cu mâncarea. Într'aceea, în altă oală, a fiert borșul și-l torni în mâncare, după ce l-ai potrivit cum îl vrei de acru. Lăși să mai fiarbă puțin și borșul de miel e gata. — Clorba aceasta se poate face și cu carne de oaie, de vițel sau de porc.

**Borș de pește.** Peștele e bun numai proaspăt, iar de e sărat, să fi fost sărat curând după ce a fost prins. Cu puține mâncări s'au otrăvit oamenii atât de des ca cu mâncare de pește stătut prea mult. Peștele se cunoaște că e proaspăt, când branchiile (urechile) îi sunt încă roșii, ochii limpezi și nu vâriți în cap. Peștele cu branchiile spălăcite, cu ochii turburi și vâriți în cap este vechiu, stătut și e periculos pentru sănătate, căci ne putem intoxica (otrăvi).

Peștele se curăță astfel: îl punem pe un cârpător, îl ținem de coadă și curățim solzii

cu un cuțit bun, dând dela coadă spre cap, apoi îl spălăm în apă curată, îi facem o tăietură dealungul pântecelui, scoatem cu îngrijire mațele și icerele, pe cari le despărțim de mațe, îi scoatem și urechile. La crap mai scoatem din ceafă și un os în formă triunghiulară, căci acesta e amar.

Borșul de pește se face astfel: Potrivești borșul după câte persoane sunt, îl lungеști cu apă, ca să nu fie prea acru, tai mărunt o ceapă, pui mărar, pătrânjel și o mână de foi de usturoiu, o foaie de dafin, sare câtă trebuie, două linguri de urez ales. Când a fiert urezul, pui peștele spălat; dacă e mare, îl tai în câteva bucăți, dacă sunt pești mai mici, îi lași întregi, dar după ce i-ai curățit și spălat. Borșul de pește se face mai ales din crap și știucă.

Ciorbă de pește se poate face și cu moare (zeamă de varză) întocmai ca borșul de pește.

## Sosuri.

Carnea de vacă din supă e cam seacă, pentrucă mustul din ea a trecut în supă. De aceea se mănâncă cu sos, anume făcut. Ca să fie și mai gustoasă, putem da pe lângă carne și sos și cartofi prăjiți în unsoare sau pirea de cartofi. Sosurile se fac într'o cra-

tiță, în care se lasă să rămână calde, până se servește la masă. În sos mulem cu pâine și cu carne.

**Sos de aiu.** Facem un răntaș din două linguri de unsoare și două de făină albă. Când e gata răntașul, punem în el o căpă-țină de aiu curățită și tăiată mărunt (cățaii din ea), dar nu lăsăm aiul să se prăjască, ci turnăm numai decât o ceașcă de apă rece și sare câtă trebuie, turnăm și oțet pe cât vrem să fie de acru sosul și-l lăsăm să fiarbă, să nu se prindă de fundul vasului.

**Sos de ceapă.** Din două linguri de făină și două de untură se face un răntaș. Când e pe jumătate fript, punem două cepe curățite și tălate mărunt. Dacă s'a rumenit ceapa, turnăm apă rece până la jumătatea vasului, amestecăm cu o lingură de lemn și lăsăm să fiarbă punând și o jumătate de linguriță de sare. După ce a fiert un sfert de oră, îl acrim cu zeamă de lămâie sau cu câteva lingurițe de oțet. Dacă e prea subțire, se poate îngroșa punând în oțet o jumătate linguriță de făină, chiar și puțină smântână mai acrișoară.

**Sos de patlagele.** Luăm patlagelele roșii, coapte bine, le spălăm și le punem la fiert cu puțină apă și cu o ceapă tăiată mărunt.

Dupăce au fiert, le strecurăm prin sită, facem apoi un răntaş din două linguri de unturi și două de făină, îl prăjim bine și turnăm patlagelele în el, punem o jumătate linguriță de sare, cui îi place și 3—4 bucățele de zahăr și lăsăm să fiarbă.

## 2. Mâncări de legume (zarzavat).

**Morcovi cu pâne prăjită.** Spălăm morcovii, îi curățim, îi tăiem felii subțiri ca niște bețișoare. Frigem o jumătate de ceapă tăiată mărunt în unsoare, punem morcovii în ea adăogând tot câte puțină apă caldă și mestecând mereu, ca să nu se prindă de fundul vasului grijind însă să nu se sfărâme nici morcovii. Punem și o linguriță de zahăr pisat și foi de pătrinjel, precum și puțină sare. Apoi se lasă să fiarbă încet la o parte, dar în zeama lor până se 'nmoaie bine. În timpul acesta tăiem felii de pâne moale de grâu, le muțem în lapte, le tăvălim în ou și le prăjim în untură fierbinte. Pânea aceasta se mânăncă cu morcovi gătiți în felul arătat.

**Mâncare de gulii fără carne.** Prăjim în două linguri de unt sau de untură o ceapă tăiată mărunt. Dupăce am curățit și spălat gulile (călărabele), le tăiem în jumătăți pă-



trate de grosimea creionului, le punem în ceapă prăjită, umplem vasul cu apă, punem pătrânel verde tocat și lăsăm să fiarbă. Facem un răntaş, în care punem și o lingură de zahăr pisat, îl subțiem cu apă, îl turnăm peste guli și le lăsăm să scadă. Când sunt fierte, le sărăm, batem trei gălbenușuri de ou în trei linguri de smântână, lăsăm să fiarbă încă cinci minute și luăm vasul de pe foc.

**Gulii umplute cu carne.** Curățim guli *tinere*, le spălăm și le scobim cu un cuțitaș să se facă ca niște cupe mici cu pereții de grosimea unui creion. Facem apoi o tocătură de carne de miel, o sărăm potrivit și umplem cu ea guliile. Guliile umplute le așezăm într'o cratiță largă unele lângă altele (nu una peste alta), turnăm peste ele apă sărată potrivit și le lăsăm să fiarbă până se 'nmoaie *pe jumătate*. Facem în timpul acesta un răntaş din două linguri de unt sau de unsoare și o linguriță și jumătate de făină, punem și o lingură de zahăr pisat, apoi subțiem răntaşul cu supă din cratiță, îl turnăm peste guli și punem și frunze verzi de pătrânel. Lăsăm apoi să fiarbă până scade, pe urmă punem și trei linguri de smântână și punem mâncarea pe masă.

**Cartofi prăjiți.** Se curăță cartofii, se spală și se taie dealungul sau dealatul în

feli mai groase ca muchia cuțitului și se prăjesc rumen pe amândouă părțile în untură. După ce l-am prăjit, îi sărăm și îi mâncăm cu carnea fiartă de vacă și cu sos, precum și lângă friptură de porc sau de vacă. La friptură mâncăm și murături.

**Pirea de cartofi.** Curățim cartofii, îi spălăm, îi tăiem felii mici și îi punem cu apă și puțină sare să fiarbă. După ce au fiert, scurgem apa și frământăm cartofii bine cu o lingură de lemn. Prăjim apoi o ceapă tăiată mărunț în două linguri de unsoare sau unt, apoi turnăm pirea de cartofi în unsoarea și ceapa fierbinte, sărăm, amestecăm bine și îi lăsăm să se prăjească împreună grijind să nu se prindă de fundul vasului. Cartofii astfel prăjiți se dau lângă orice fel de carne, dar și cu murături.

**Budincă (balmoș) de cartofi cu brânză și cu unt.** Cartofii curățiți, spălați și tăiați bucăți îi fierbem. După ce au fiert, scurgem apa și îi sărăm puțin, apoi îi frământăm bine cu o lingură de lemn. Luăm o cratiță, o ungem pe dinlăuntru bine cu unt proaspăt, așezăm în ea un rând de cartofi, apoi presărăm brânză, pe ea punem câteva bucățele mici de unt, apoi iar un rând de cartofi, brânză și unt până ce am umplut vasul, așa că deasupra să fie numai cartofi și bucățele

de unt. Punem apoi vasul în cuptor să se coacă bine o jumătate de oră. Dacă nu avem cuptor, coacem budinea pe plită (platân), dar acoperim vasul bine.

**Mâncare de cartofi fără carne.** Prăjim într'o cratișă destul de mare două cepe tăiate mărunt, în două linguri de unsoare, sau de e post, de ulei. Mai înainte de-a curăți însă ceapa, curățim cartofii, îi spălăm, îi tăiem dealungul în patru bucăți, de sunt mari în 6 bucăți egale, îi sărăm și-i lăsăm să stea așa sărați un sfert de oră. Apoi îi punem în ceapă prăjită, îi învârtim puțin prin grăsime și prin ceapă, apoi turnăm apă caldicioasă cam jumătate cratișa și punem un sfert de litru de bulion de patlagele și o foaie de dafin și lăsăm să fiarbă până scade pe jumătate. Pe urmă mai punem două linguri de smântână amestecate cu o jumătate lingură de făină. — Cine nu are bulion sau patlagele roșii, ca să facă bulion, acrește cu puțină făină și oțet, dar la urmă, după ce au fiert cartofii.

**Găluște de cartofi,** bune lângă orice friptură. Spălăm și fierbem în coaja lor un chilogram de cartofi. După ce au fiert îi lăsăm să se răcească, îi curățim și îi radem pe răzătoare, îi amestecăm cu 2—3 linguri de făină albă și cu trei gălbiniși de ou, puțină

sare și îl frământăm pe cârpător. Din acest aluat formăm găluște lungi cât degetul cel mic, le fierbem 20 de minute în apă sărată și le punem pe o sătă să se scurgă. Apoi frigem în două linguri de unt o lingură de pesmeți, punem găluștele într'o farfurie încălzită, turnăm untul cu pesmet peste ele, pe deasupra presărăm zahăr pisat, apoi se pot mânca.

**Varză (curechiu) acră cu sarmale.** Pentru o oală bună de varză ne trebuie un chilogram carne de vită și o jumătate de porc, apoi patru căpățini de curechiu de mărime mijlocie. Spălăm căpăținile în apă rece, desfacem apoi foarte de foarte tăind dungile mari din dosul foilor, alegem foile pentru sarmale (găluște) la o parte, celelalte le punem una peste alta, le facem sul și tăiem varza cât putem de subțire, ca tăieței, o punem într'un castron (blid mare) și facem sarmale cum urmează: din trei sferturi chilogram de carne fără os luăm jumătate de vită și jumătate de porc, o dăm prin mașina de tocat carne, sau de nu avem, o tocăm pe un cârpător, apoi o punem într'un blid, o sărăm, îi punem și puțin piper și două sau trei linguri de apă. Luăm apoi trei linguri vârfulite de orez, îl alegem, spălăm și amestecăm cu carnea tocată. Acum facem sarmalele: pe fiecare foaie de varză punem

câte o lingură de tocătură, o facem sul dela coadă spre vârful, iar marginile le îndoim de amândouă părțile înlăuntru. Până le terminăm pe toate, punem pe cele terminate pe farfurie. Din trei sferturi de chilogram de carne și trei linguri vârfulite de urez ies până la douăzeci de sarmale nu prea mari, potrivite.

Așezatul verzii se face astfel: luăm o oală de vreo cinci litri, tăiem o ceapă mărunt, creștăm o bucată de slănină cam de un sfert de chilogram, acestea le așezăm pe fundul vasului, punem apoi peste ele un strat de varză, pe acesta îl acoperim cu sarmale, peste ele alt strat de varză și iar sarmale până ce isprăvim cu ele. Deasupra punem carnea și peste ea varză tăiată mărunt. Dacă e prea acră varza, o punem la fiert cu apă, dacă nu e destul de acră, punem peste ea moare (zeamă de varză).

Pentru sarmale se ia carne dela pulpă, iar pentru fiert e bună carnea dela piept.

Varza se poate fierbe și numai cu carne de porc afumată sau proaspătă, fără sarmale, sau și numai cu slănină, dar atunci punem o jumătate chilogram din aceasta.

**Varză dulce cu carne de porc.** Luăm două căpășini mai mari de varză coaptă, le tăiem fiecare în patru și le opărim binișor, le scoatem și le punem pe o sită, ca să se scurgă. Pe fundul oalei, în care fierbem

varza, punem o bucată de slănină crestată și o ceapă tăiată mărunț, spălăm și legăm cu un fir de ață câteva fire de mărar și așezăm varza. Peste ea, deasupra de tot, punem carnea de porc — un chilogram — umplem vasul cu apă și-l punem la fiert. Carnea de porc o sărăm puțin înainte de a o pune în oală. Carnea fierbe mai curând decât curechiul, de aceea dacă e fiartă, o scoatem într'o strachină, pe care o acoperim și-o finem la căldură. Varza o fierbem până e destul de moale, apoi o acrim cu oțet, în care am amestecat și o lingură de făină și o linguriță de sare. O lăsăm să mai fiarbă ca un sfert de oră cu oțetul, apoi e gata.

**Sarmale (găluște) de post.** Prăjim în ulei 5—6 cepe mari până se înmoale tăiate mărunț, punem apoi în ea cinci linguri vârfuite de urez ales și spălat, îl lăsăm să se prăjească puțin, turnăm un pahar de apă și lăsăm să fiarbă până scade apa. Sărăm cât trebuie, punem și puțin piper, apoi facem sarmalele din foi de varză acră, le așezăm într'o cratiță și punem peste ele bulion de patlagele roșii, amestecat pe jumătate cu moare să fiarbă până ce sunt fierte folle de varză.

**Ardeiu umplut.** Curățim ardeii grași de sămburi și de vinele usturoase, îl opărim și îl punem pe o sită să se scurgă. Facem apoi din trei sferturi chilogram carne de porc sau de vițel sau de miel o tocătură ca

și pentru sarmalele de varză, umplem ardeii cu tocătură 'și-i așezăm într'o crațiță unul lângă altul. Peste ei turnăm bulion de patlagele roșii, amestecat cu apă sau cu supă, dacă avem, punem și sare puțină, apoi foi de pătrânjel tăiate mărunt. Vasul îl lăsăm să fiarbă acoperit. Facem apoi un răntaș din o lingură de untură și una de făină, iar când e fript jumătate, punem în el și o jumătate de ceapă tăiată mărunt, ca să se prăjească cu răntașul la un loc, apoi turnăm răntașul peste ardei, ca să mai fiarbă până s'a legat sosul. Ardeii îi scoatem cu grije cu o lingură de lemn, îi punem pe o farfurie mare, turnăm sosul de bulion peste ei și punem și o lingură două de smântână.

**Pilaf de urez.** Alegem și spălăm întâiu cu apă fierbinte, apoi cu de cea rece un sfert de chilogram de urez, îl punem într'o crațiță cu un vârș de cuțit de sare, o lingură de unt și atâta apă, cât să-l acopere. Il punem cu crațița neacoperită în cuptor (mandocă, rer), din când în când scoatem crațița și o scuturăm, dar nu amestecăm cu lingura în el, căci se sdrobesc boabele. Când scade apa aproape de tot, mai punem câte puțină apă elocotindă peste urez. Când s'a mulat bine, îl scoatem cu lingura de lemn pe o farfurie. Pilaful se mănâncă lângă carne ca și pireaua de cartofi sau cartofii prăjiți.



### 3. Fripturi. Tocană. Pește.

**Tocană de miel.** Tătem trei cepe felți subțiri și le punem să se prăjească în două linguri de grăsime. Spălăm carnea, o tăiem bucăți și o punem la fript împreună cu ceapa și o jumătate linguriță de sare. O lăsăm să se prăjească puțin, apoi turnăm apă fierbinte și acoperim vasul, ca să fiarbă înăbușit. Când a scăzut apa, mai amestecăm în cratiță, să nu se prindă carnea. Dacă s'a mutat carnea și a mai scăzut apa, mai adăugăm puțină grăsime, presărăm un vârj de cuțit de făină, amestecăm și mai punem apă fierbinte, ca să fie sos (muletură) destul și mai lăsăm să fiarbă câteva minute.

În tocană putem pune, la sfârșit și *găluște*, anume făcute sau *cartofi*. Cartofii aceștia îi fierbem în apă *sărată*, după ce i-am spălat, dar nu i-am curățit de coaje. După ce au fiert, îi curățim, îi tăiem bucăți și-i punem în tocană. În loc de cartofi putem pune găluște de tocană descrise mai jos.

Tot în felul acesta se face și tocana cu carne de vită, de oaie de vițel, de porc. Carnea de vită și de oaie trebuie să fiarbă însă mai mult decât cea de miel, porc și vițel.

**Găluște pentru tocană.** Batem într'o farfurie adâncă 3 ouă întregi, 3 linguri de apă rece



și sare cât iei cu două degete, amestecăm apoi în ele atâta făină albă, încât să formeze un aluat moale ca aluatul dospit. Într'aceea trebuie să fi pus să fiarbă apă curată, bine sărată, într'o oală plină numai pe jumătate. Când fierbe în clocot, luăm tot câte o linguriță de aluat și îl turnăm în oală. Când se umflă, amestecăm până în fund cu o lingură de lemn. Găluștele acestea trebuie să fiarbă mereu 20 de minute. Apoi le scoatem, le punem pe o sâță să se scurgă apa de pe ele și le punem în tocană.

**Tocană de puiu cu smântână.** Curățim și tăiem felii subțiri 2 sau 3 cepe și le prăjim în 2 linguri de unsoare. Carnea de puiu o tăiem în bucăți potrivite și o punem peste ceapa aproape rumenă, punem sarea trebuincioasă și lăsăm să se frigă carnea grădind să nu se prindă de fundul vasului, punem din când în când și puțină apă fierbinte, ca să se formeze și sos (muetură). După ce s'a fript carnea, luăm 3 sau 4 linguri de smântână, o amestecăm într'o ulcică, în care am pus și un vârf de cuțit de făină albă și turnăm amestecul acesta în cratița cu tocană lăsând să se fiarbă încă câteva minute, apoi dăm tocana la masă.

**Friptură de gâscă sau de rață.** E bine să o facem din gâscă sau rață mai tânără.

Carnea e mai fragedă, dacă o ținem, după ce am tăiat paserea, o zi sau chiar două în cămară sau în pivniță (vezi pag. 68). Când e să o frigem, o spălăm, o sărăm și o lăsăm să stea sărătă un ceas, apoi o punem la fript cu puțină apă pe fundul tăvii. Carnea trebuie udată mereu cu sosul ei și întoarsă pe toate laturile, ca să se rumenească. Carnea de rață se frige într'o oră și jumătate, la cea de gâscă tinăra îi trebuie două ore.

**Puiu fript în cuptor.** Într'o cratiță mică, în care tocmai începe, punem grăsime și puțină apă pe fund, apoi așezăm în ea putul curățit, spălat și sărat. În timpul friptului îl udăm mereu cu sosul lui. Când scade sosul, mai punem câte puțină apă fierbinte. Putul se frige într'o oră.

**Puiu prăjit.** Putul, dacă e mic, îl tai în patru, de e mai mare, în opt bucăți, îl sari și îl lași o jumătate de oră să tragă. Iei apoi, cu furculița, fiecare bucată, o moi în făină, apoi în ou bătut și pe urmă în pesmet (brezli, jimblă uscată, rasă) și așezi bucățile una lângă alta pe cârpător. Într'o cratiță punem câteva linguri bune de untură și când aceasta e fierbinte, punem în ea bucăți la fript. Când s'au rumenit pe o parte, le întoarcem pe cealaltă.

La fel se gătește și *mielul* prăjit și șnitelul de vitel sau de porc.

**Friptură de miel.** Spălăm carnea, o sărăm, o punem într'o cratiță cu puțină apă pe fundul vasului, o lingură de grăsime peste carne; adăugăm și o ceapă tăiată felii mici; vasul îl punem în cuptor (mandoaacă, frigătoare, rer), udând carnea din când în când cu sosul ei. Dacă seacă sosul, punem câte puțină apă fierbinte. Spre sfârșit punem în sos o căpășină de alu (usturoiu) curățit și tăiat mărunt. Lângă friptură se mănâncă salată verde, de cartofi sau murături.

**Friptură de porc.** Se spală carnea, se bate puțin dealungul cu un ciocan de lemn sau cu făcălețul, se sară și se pune la fript cu puțină apă pe fundul cratiței într'o lingură de untură. Până se frige, o udăm mereu cu sosul ei. Când scade sosul, punem de nou câte puțină apă fierbinte. În cursul friptului, carnea o întoarcem, ca să fie rumenă pe toate părțile. Lângă friptura de porc sunt bune salata de cartofi, varza călțită, acră sau dulce, murături.

**Friptură de carne de vită cu sos.** Spălăm un chilogram de carne de vacă (mai bună dela coadă), o batem cu ciocanul de lemn o punem în cratiță cu o lingură bună de grăsime, câteva cepe tăiate felii, sarea trebuincioasă. Acoperim vasul și punem carnea să se frigă înăbușit până începe a se rumeni. O întoarcem apoi pe toate părțile, îi punem mereu câte puțină apă cât mai fierbinte

până ce s'a topit ceapa și carnea s'a mutat și rument bine. O scoatem apoi din vas pe un cârpător, o tăiem felii subțiri, facem, în cratiță, un sos din puțină apă și bulion de patlagele roșii, punem felile de carne în sos și lăsăm să fiarbă. Când scade sosul, adaogem câte puțină apă caldă. Când e gata, adaogem puțin vin. Lângă friptura aceasta sunt buni cartofi prăjiți în unt sau pilaf de urez.

**Drob de miel.** Fierbem plămânii și inima mielului în apă cu puțină sare timp de o jumătate de oră. După aceea le punem în apă rece, le scoatem și le lăsăm să se scurgă. Le dăm apoi prin mașina de tocat carne, iar de nu avem, le tocăm mărunt cu cuțitul. Tot acum tocăm și ficatul crud. Tăiem apoi mărunt un pumn bun de ceapă verde, pătrânjel și mărar, spargem și două ouă, adaogem și o lingură de grăsime, sare câtă trebuie și amestecăm bine toate la un loc cu carnea tocată. Ungem apoi, pe dinlăuntru, o cratiță cu grăsime, iar praporul mielului, pe care l-am pus mai întâiu în apă caldicioasă, îl întindem în cratiță ca să treacă peste marginile ei. Turnăm în cratiță pe prapor toată tocătura și o acoperim pe deasupra cu marginile praporului. Dacă nu avem prapor, facem un aluat din o linguriță de unsoare, un ou, 4 linguri de făină și puțină apă caldicioasă, îl întindem în cratiță cum am spus la prapor, punem tocătura o aco-

perim cu foaia de aluat și așa îl punem să se coacă în cuptor (mandoacă) timp de o jumătate de oră.

**Pește prăjit.** Curățim peștele de solzi, îl spălăm, scoatem măruntaiele, rupem branhile (urechile), îl tăiem bucăți nu prea mici, îl sărăm și-l lăsăm să stea puțin. Punem la foc o tigaie cu un det lemn (sau altfel de ulei), luăm bucățile de pește, le ștergem pe o cârpă curată, le tăvălim în făină și le punem în tigaia cu uleiul *fierbinte*, unde le lăsăm, întorcându-le apoi, să se prăjească rumen pe toate părțile. — Gângă pește prăjit se mănâncă iarna salată de cartofi, vara salată verde.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

#### 4. Sălături.

**Sălată verde.** Pentru șase persoane ajung trei sau patru căpățini de salată verde. Tăiem fiecare căpățină în patru, le spălăm în patru ape curate, le punem pe o sătă, ca să se scurgă. Fierbem trei ouă în elocot vreo șase minute, după ce au fiert le punem în apă rece, le scoatem, le ștergem cu o cârpă curată, le curățim de coaje. Dintr'un ou fiert scoatem un gălbinaș fiert bine, îl sfărâmăm cu o lingură de lemn în strachina, în care vrem să facem sălata, turnăm oțet și-l amestecăm bine cu gălbinașul sfărâmat, punem o lingură de unt de lemn, o jumătate de linguriță de sare,

de avem punem și o lingură de muștar și amestecăm bine toate. Apoi muiem bine toată sălata în sosul acesta, gustăm, dacă mai trebuie puțin oțet sau sare. Ouăle fierte le tăiem în patru fiecare și le punem pe salată sărându-le puțin.

**Sălată de ardeiu copți.** Luăm ardeiu grași și îl coacem pe plita (platănu) sobei pe toate părțile, apoi îl punem într'un blid adânc, presărăm sare peste el și-l lăsăm să stea acoperiți o jumătate de oră. Ii curățim de pelița cea subțire, care se ia ușor, dacă i-am copț bine (fără să se ardă!), îi așezăm într'o farfurie unul lângă altul și punem peste ei oțet și puțin unt de lemn (sau alt uleiu bun, proaspăt).

**Sălată de patlagele roșii.** Luăm mai multe patlagele roșii coapte bine și le spălăm. Tăiem apoi două cepe mari, le curățim, le tăiem felii subțiri, le sărăm și le lăsăm să stea puțin, ca să se moaie ceapa, turnăm peste ele oțet și puțin unt de lemn. Tăiem apoi patlagelele felii și le amestecăm cu felile de ceapă. Cine vrea o salată mai fină, curăță mai întâiu patlagelele de pelița, în care sunt învelite și de semințele dinlăuntru.

**Sălată de cartofi.** Cartofii spălați se fierb cu coaje cu tot, în apă sărată, ca să nu se

sfărâme. Până fierb cartofii, tălem mărunt două cepe mari, le sărăm bine și le lăsăm să stea aproape un sfert de oră în sare, turnăm apoi peste ceapă oțet, în care am amestecat și o lingură de muștar și una de unt de lemn. Scoatem apoi cartofii din oală, îi curățim repede și îi tălem bucăți până sunt cât se poate de fierbinți, apoi îi punem în ceapa cu oțet, mestecând cu o lingură de lemn, dar grijind să nu-i sfărâmăm. Cine vrea, poate pune și puțin piper. Salata o lăsăm să se răcească, apoi o mâncăm.



## 5. Aluaturi.

BCU Cluj / Central University Library Cluj

**Clătite.** Batem trei ouă, o ceașcă de lapte și câteva linguri de făină, amestecând toate bine și le subțiem cu lapte până se fac ca o smântână subțire, în care punem și puțină sare. Punem într'o tigare cu coadă, o linguriță de grăsime, punem tigaia pe *flacăra*, iar când s'a topit untura și s'a înfierbântat tigaia, punem câteva linguri din aluatul cir și plecăm tigaia în dreapta și 'n stânga, înainte și înapoi, ca aluatul să-i acopere tot fundul, punem tigaia iară pe *flacăra* și când s'a copț clătita pe o parte, o întoarcem pe cealaltă, ca să se coacă amândouă fețele. Cum e gata o clătită, o punem pe o farfurie

așezată pe marginea sobei, ca să rămână caldă.

Acestea sunt clătite *goale*. Dacă avem lictar (magiun, miere de prune sau de mere sau de măceșe), ungem fiecare clătită cu lictar și o facem sul. Bune sunt clătitele și cu brânză. Pentru acestea radem, înainte de a ne apuca de coptul clătitelor, brânză pe răzătoare, tocăm mărunt mărar spălat și-l amestecăm cu brânza. Apoi ne apucăm de clătite. Când s'a copt o clătită pe o parte, o întoarcem, iar pe *jumătatea* din partea coaptă presărăm brânză și o acoperim cu cealaltă jumătate a clătitei. Așa îndoită o întoarcem să se coacă cât trebuie, o scoatem și vine alta la rând.

Clătitele făcute în felul arătat ies de multe ori cam pieloase. Ca să fie mai fragede, adăugem la aluatul de clătită și cartofi cruzi. Pentru clătitele acestea ne trebuie doi cartofi mari, 2 ouă, o jumătate litru de lapte și 4-5 linguri de făină. Curăți cei doi cartofi mari cruzi (nefierți) și îi razi pe răzătoare într'un vas; bați cele două ouă în jumătate din făină și jumătate din lapte mestecând și punând și puțină sare. Pui apoi răsătura de cartofi, amesteci pe urmă pui și cealaltă jumătate de lapte. Dacă aluatul e prea gros, mai pui puțin lapte. Coptul clătitelor cu cartofi se face ca și la cealalte.



**Uscățele** se fac din o jumătate chilogram de făină albă, două linguri de smântână, două ouă, sare cât prinzi în trei degete și apă cât să iese un aluat ca cel de tăieței. Aluatul îl frământați pe cârpător până nu se mai lipește nici de cârpător, nici de mâni, îl întinzi cu făcălețul, faci o pătură ca și pentru tăiețeiii cu brânză (adecă mai groasă decât la tăiețeiii de supă), tai cu cuțitul fășii de un deget lungime și de câte doi centimetri lățime și le coci în untură fierbinte sau în unt pe amândouă fețele. Untură să fie multă. După ce s'au copt, le scoatem cu grije să nu se sfarme, le punem pe o farfurie mare, le presărăm cu puțină scorțișoară măcinată și cu zahăr pisat mai mult. Uscățelele sunt bune și calde și reci.

**Cozonacul.** Opărești într'un vas patru linguri de făină cu lapte fierbinte pentru plămădeală și amesteci pentru a se răcori. Într'o ulcieă pui lapte cald cu o bucățică de zahăr și cu de un leu drojdie la un chilogram de făină. Când s'a răcorit plămădeala astfel, ca să poți suferi degetul în ea, amesteci drojdia și o bați bine până se face beșici, presari făină pe deasupra și pui plămădeala să crească la căldură. În timpul, când crește, spargi ouăle — patru la un chilogram de făină, le bați într'o farfurie punând o linguriță rasă de sare, pui la încălzit

patru linguri de grăsime, pregătești chilogramul de făină să fie gata cernută. În vasul, în care vrei să frământă, pui cinci linguri vârfulite de zahăr pisat, vanilie tăiată mărunt sau coaja rasă dela o lămâie. Acum te apuci de frământat turnând plămădeala în vasul cu făina, ouăle, lămâia și zahărul. Pui lapte cald cel și frământă mereu. Lapte pui atâta, ca să dea un aluat moale, dar nu curgăcios. Când nu se mai prinde aluatul nici de mână nici de vas, pui grăsimea topită și îl mai frământă vreo douăzeci de minute, îl presari cu făină și îl lași să se dospească acoperindu-l cu o cârpă curată și peste ea cu ceva de lână. După ce s'a ridicat aluatul, îl punem pe cârpătorul presărat cu făină, îl întindem cu făcălețul numai atâta, cât e de larg vasul, în care vrem să-l coacem, ungem vasul cu grăsime, facem aluatul sul și-l punem în vas, unde-l lăsăm să se ridice a doua oară. Trebuie ținut bine minte, că din aluat să punem în vas numai atâta, ca să treacă de jumătatea vasului, ca să aibă unde crește până ce-l punem la copt. Vasele cu aluat să stea, până să crească, la loc cald, mai bine pe un scaun lângă sobă sau pe masă, dacă masa e aproape de cuptor, acoperindu-le cu o hârtie. Nici pe ușe să nu prea umblăm. După ce s'a ridicat aluatul peste marginea vaselor, îl ungem cu ou bătut și-l punem la copt.

**Strudăl cu mere sau cu brânză de vacă.** Din o jumătate chilogram făină, o fumătate lingură de unt sau unsoare, un ou, puțină sare și apă caldicioasă facem un aluat în felul următor: Punem făina pe cârpător și frecăm cu mâinile untul sau unsoarea cu ea, ca să răzbată grăsimea prin toată făina. Facem la mijlocul făinei o gaură, punem în ea la mijloc oul bătut, punem apă caldicioasă și sare cât poți lua cu două degete și facem un aluat moale, îl frământăm mereu până face beșici și nu se mai lipește, îl acoperim cu o cratiță încălzită și-l lăsăm să stea o jumătate de oră. În timpul acesta curățim merele, le tăiem subțire și le presărăm cu puțin praf de scorțișoară. Apoi așezăm masa astfel, ca să ne putem învârti în jurul ei, o acoperim cu o față de masă curată, pe care o presărăm cu făină. Punem apoi aluatul la mijloc, îl întindem puțin cu făcălețul, apoi îl întindem încetinel cu mâinile, ca să nu se rupă, pe fața de masă până trece de marginile ei în jos. Marginile aluatului le tăiem cu o foarfecă și le punem pe cârpător sub o cratiță încălzită, ca să facem din ele mai târziu un strudăl mai mic. Aluatul întins îl stropim apoi cu unt cald sau cu unsoare caldă, proaspătă, presărăm pesmet peste el și punem la marginea mesei, dealungul ei, un strat de felii de mere lat de o palmă și înalt de trei degete dela un capăt la cela-

lalt, deasupra merelor punem un strat de zahăr pisat, ridicăm încetîșor foaia de aluat, care atârănă de partea unde am pus umplătura, o dăm peste mere, prindem fața de masă și o rostogolim cu aluat și umplătură cu tot până la mijlocul mesei formând un sul. Tăiem apoi pe la mijlocul mesei, pe lângă sul, foaia cu un cuțit ascuțit. Ungem acum cu unsoare tava de tinichea, în care vrem să coacem strudălul, îl tăiem în bucăți după lungimea tavei, le așezăm în ea unele lângă altele stropite cu unt sau unsoare topită și o punem în cuptor. Tot așa facem cu cealaltă foaie de aluat, care a rămas pe masă.

În loc de mere putem întrebuița pentru umplătura strudălului *brânză de vacă* (lapte acru scurs). Luăm o jumătate chilogram brânză de vacă, o lingură de unt sau de unsoare, trei gălbinișuri de ou, o lingură de zahăr pisat, cui îi place mai dulce, pune una și jumătate, o mână de stafide curățite de coade. Frecăm bine untul cu cele trei gălbinișuri, le amestecăm cu brânza de vacă, punem și spuma bătută din albușul celor trei ouă. Apoi lucrăm ca și cu umplutura de mere.

**Plăcintă cu mere.** Făină câtă încapă în 3 cești de cafea cu lapte, 3 linguri de unt topit rece sau de unsoare, două ouă, coaja rasă dela o lămâie, 2 linguri de zahăr pisat. Coaja dela lămâie o radem pe răzătoare.

Punem făina pe cârpător, frecăm între mâni untul până s'a amestecat bine cu făina, facem la mijlocul făinii o gaură, punem un praf de sare și cele 2 ouă, lucrăm aluatul cu cuțitul, punem și lapte rece ca să fie un aluat potrivit ca cel de tăieței. După ce l-am frământat bine îl lăsăm să stea puțin pe o farfurie curată la loc răcoros și ne facem umplătura: curățim 5—6 mere-mai mari, le tăiem felii subțiri, le frigem într'o lingură de unt, le punem puțin zahăr și puțină scorțișoară măcinată și le luăm dela foc ca să se răcească. Ungem o tavă cu untură, împărțim aluatul în două părți egale, îl întindem cu vergeaua (întinzătorul), acoperim fundul tăvii și ridicăm puțin aluatul la marginea tăvii, punem merele pe aluat, le așezăm binișor să fie stratul de mere egal de gros pe tot fundul tăvii, mai punem puțin zahăr, întindem celalalt aluat și acoperim bine merele, dăm la cuptor. Când să rumenește deasupra e coaptă.

Plăcinta aceasta se poate umplea și cu brânză de vacă (lapte acru stors). Umplătura se face așa: într'un blid frecăm o lingură de unt proaspăt până ce face spumă, adaugem 2 ouă pe care le amestecăm bine cu untul, punem o jumătate de litru de brânză de vacă, amestecăm câteva minute, punem o lingură vârfită de zahăr pisat, radem coaje de lămâie dacă avem, dacă nu, și așa e bună.



**Gogoși.** Facem un aluat cum am arătat că se face cel pentru cozonaci. Zahăr punem numai jumătate ca la cozonaci. După ce s'a ridicat bine, îl turnăm pe cârpătorul presărat cu făină; îl întindem cu făcălețul ca să fie de grosimea unui deget. Luăm apoi un pahar mare, îi mușiem mai întâiu buza în făină, apoi tăiem cu el bucăți rotunde, pe cari le punem pe cârpător, le acoperim cu o cârpă curată și le ținem la căldură, ca să dospească și să se ridice. Când sunt dospite, punem într'o cratiță unsoare multă, o punem pe plită (plată), sub care să fie un foc bun, dar cărigile să nu fie luate, pentru ca flacăra să nu bată de dreptul în fundul cratiței. Luăm apoi gogoșii și îi punem în unsoarea fierbinte. Când s'au rumentit pe o parte, îi întoarcem pe cealaltă. Când sunt gata un rând, îi scoatem și punem alt rând.

**Gogoși fini.**  $\frac{1}{2}$  kgr. făină fină, 4 gălbenușuri de ou, puțin praf de vanilie, 2 linguri de zahăr pisat, 10 dekagrame de unt topit, lapte nefiert cât cere aluatul, 3 dekagrame de drojdie, facem ca și la aluatul de cozonaci și îi coacem ca pe ceilalți gogoși.

**Găluște cu prune.** Opărim prunele și le punem pe o sită să se scurgă. Le curățim de peliță, scoatem sâmburii, dar nu spărgându-le, ei înșingându-le cu un lemnșor

dinspre coadă spre vârf. Facem apoi un aluat ca cel pentru *găluște de cartofi* (cetește la pag. 32), îl întindem cu făcălețul pe cârpătorul presărat cu făină, tălem cu cuțitul bucăți de mărimea unei palme și grosimea unui creion, punem o prună la mijloc și formăm cu mâinile găluștele, pe care le punem tot pe cârpător până ce am terminat cu toate. De mai înainte încă trebuie pusă o oală la foc, umplută de jumătate cu apă, în care am pus și o linguriță de sare. Când e apa în clocot, punem găluștele, dar nu acoperim oala. Găluștele trebuie să fiarbă în clocot timp de un sfert de oră socotit nu decând le-am pus în oală, ci decând a început să dea apă în undă *după* ce le-am pus la fiert. Găluște cu prune se pot face iarna cu prune uscate fierte cu o zi înainte și puse să se svinte.

**Găluște cu brânză de vacă** (lapte acru scurs). Trecem prin sită o jumătate litru de brânză de vacă. Într'un blid amestecăm o lingură de unsoare până face spume, punem un vârf de cuțit de sare și patru ouă întregi. le amestecăm bine, apoi punem brânza de vacă și amestecăm și trei sau patru linguri vârfulite de făină, facem găluștele rotunde de mărimea unui ou de găină, le punem pe un cârpător presărat cu făină până le isprăvim pe toate, punem într'o oală mai

mare apă până la jumătatea vasului, o linguriță de sare, iar când clocotește apa, punem toate găluștele pe rând în oală să fiarbă în clocot un sfert de oră. După ce au fiert, luăm vasul de pe foc, scoatem găluștele, le punem pe o farfurie formând cu ele o moulită și punând farfuria la căldură. Frigem apoi în două linguri de unt sau untură două linguri de pesmet grijind să nu se ardă, turnăm pesmetul peste găluște, presărăm și o lingură de zahăr pisat peste ele și găluștele se pot mânca.

**Tăieței cu brânză.** Punem la foc oala cu apă sărată ca pentru supă și când începe apa să clocotească, punem în ea tăieței pregătiți de mai înainte, dar nu o acoperim. Când se ridică tăieții, amestecăm cu o lingură de lemn până în fundul vasului. Tăieții trebuie să fiarbă în clocot cam douăzeci de minute. Punem acum o sită pe o strachină mare, luăm oala de pe foc și turnăm tăieții cu zeamă cu tot în sită, aruncăm repede zeama din strachină, o umplem pe jumătate cu apă rece, turnăm toți tăieții din sită în apa aceasta, îi limpezim bine și-i punem iarăși în sită, ca să se răcească bine. Punem apoi într'o cratiță trei linguri de untură (unsoare) sau unt și când s'a înfierbântat grăsimea, punem tăieții, îi prăjim puțin amestecând cu o lingură de lemn, dar cu grije, ca să se ungă toți,



ii luăm și ii punem în mandoacă (rer) unde ii lăsăm să se coacă, dar să nu se întărească. Brânza o radem pe răzătoare și o punem pe masă într'o farfurie, pentruca fiecare să-și pună pe tăieței cât îi place.

Tot așa se fac tăieței cu *nuci*. Sâmburii de nucă îi mărunțim, îi presărăm cu zahăr și din ei punem pe tăieței. În loc de nuci se pot pune și semințe de *mac* pisat și amestecat cu zahăr pisat.

**Budincă de tăieței cu șuncă sau cu altă carne afumată.** Facem tăieței ca și de cei pentru a fi mâncați cu brânză, îi fierbem în apă sărată, îi limpezim în apă rece și i lăsăm să se scurgă bine. Luăm un sfert de chilogram șuncă sau altă carne de porc afumată, pe care am fiert-o cu o zi înainte, o dăm prin mașina de carne sau o tocăm mărunt; într'un blid mai mare punem o lingură de unt sau de unsoare, o frecăm bine cu o lingură de lemn până se face spumoasă, punem un vârf de cuțit de sare (dacă e prea sărată carnea, nu mai punem altă sare), o lingură cu vârf de zahăr pisat, patru gălbenușuri de ou, și cinci linguri de smântână și frecăm mereu până se face totul ca o spumă. În alt vas batem albușul dela cele patru ouă, apoi facem din patru linguri de făină, un ou și puțină grăsime un aluat ca pentru tăieței, îl întindem cu făcălețul atâta,

cât să treacă bine peste marginile cratiței, în care vreme să coacem budinea. Ungem apoi cratița peste tot, punem aluatul întins pe fundul ei și-i ridicăm marginile astfel, ca să acopere și părțile cratiței și să treacă și peste marginile ei. Apoi punem spuma de albușuri peste gălbenușurile cu smântână, le amestecăm, punem șunca tocată, iară amestecăm, pe urmă punem tăieței amestecați și ei bine. Amestecătura aceasta o turnăm în cratiță în foaia de aluat, dăm marginile peste tăieței ca să-i acopere bine, o ungem pe deasupra cu ou bătut și o punem să se coacă timp de o oră și jumătate.

**Budincă de urez.** Fierbem încet, pe marginea plitei, un sfert de chilogram urez într'un litru de lapte cu puțină sare și câteva bucăți de zahăr. Dacă seacă laptele și urezul nu s'a mulat, turnăm puțină apă fierbinte până a fiert și a secat toată apa. După ce a fiert, punem vasul cu urezul la o parte să se răcească. Spargem șase ouă, albușul îl batem deosebit până se face spumă, iar cele șase gălbenușuri le frecăm bine împreună cu o lingură de unt și cu zece decagrame zahăr pisat, radem în amestecul acesta coaja dela o lămâie, turnăm și albușul bătut, amestecăm acum și urezul fiert și-l punem într'un vas uns cu untură sau unt, presărat cu pesmeți și-l punem să se coacă timp de o oră,

**Budincea de urez** se poate face și cu mere. Curățim 6—7 mere mai mari, le tăiem bucățele curățindu-le și de cocean, le prăjim puțin într'o tigăie cu o lingură de unt, punem peste ele o linguriță de zahăr pisat și un vârf de cuțit de scorțișoară, grijind să nu se prindă de fundul tigăii. După ce s'au prăjit merele, le punem în vasul, în care facem budincea de urez, și anume pe fund un strat gros de urez, pe care l-am pregătit ca pentru o budincă curată de urez, apoi unul de mere și așa mai departe, grijind ca deasupra să se vină urez.

**Budincea de gris** se face ca și cea de urez, numai cât în loc de urez fierbem gris în lapte. BCU Cluj / Central University Library Cluj

## 6. Adaus.

**Mămăligă pripită.** Mămăliga e o mâncare sănătoasă, dacă e fiartă bine. Dar e și hrănitoare, pentrucă boabele de cucuruz conțin și peste 50% ulei. Acesta se mistule ușor, dacă făina a fost pătrunsă destul de bine de fierbințeală, încât uleiul s'a dizolvat. Stomacul sănătos birue cu mistuirea, unul mai slab nu prea. De aceea se potrivește pentru un stomac mai slăbit mămăliga pripită, căci în ea fiecare fir de făină e rășbit de căldura fierbinte a apeli. Mămăliga pripită

se face astfel: Când începe apa de mămligă să clocotească punem o linguriță de sare, apoi începem să presărăm încet cu stânga făină, iar cu dreapta mestecăm mereu, până ce am terminat cu făina. Mestecatul acesta trebuie să țină aproape o jumătate de oră. Mămăliga o scoatem din oală cu lingura.

**Cartofi cu unt.** Cartofii necurățiți de coaje îi spălăm, îi ștergem cu o cârpă curată și îi punem în cuptor (mandoacă, rer) să se coacă. Dacă s'au copt, îi punem într'o farfurie, îi acoperim cu un șervet (năframă albă, curată), ca să nu se răcească și îi dăm numai decât la masă. Cartoful îl frângem în două și punem unt pe fața lui și sărăm. Lângă cartofii cu unt e bună și puțină brânză.

**Fabricarea brânzei de oaie.** Brânză de oaie își poate face oricine de primăvara până vara, când se capătă caș. Dacă o face bine, brânza făcută în anotimpurile acestea se ține până în anul următor.

Pentru a face o brânză bună, cașul nu e iertat să mai conțină zăr, căci acesta face de înfloreste și apoi se strică brânza. Ca să îndepărtăm zărul din el, curățim cașul de coaje, îl tăiem bucăți mici și le punem la un loc sbieit și aeros să se uște, ca să evaporeze zărul din el. După două zile îl cercăm, dacă nu mai are zăr. Aceasta se

poate cunoaște de pe aceea, că strivindu-l între degete, acestea nu se umezesc, cel mult dacă se fac unsuroase.

Dupăce am scos în felul arătat zărul, scoatem și aierul din el. În scopul acesta punem tot cașul îmbucătățit într'o albie (covată, trocuță), îl sărăm, apoi îl frământăm bine, cum se frământă aluatul pentru pâne. Frământându-l și frecându-l, dispar găurile din caș, acesta se firimează așa de tare, încât firimiturile se lipsesc unele de altele de tot, fără să mai rămâie loc pentru aer.

Ca să se poată păstra timp cât mai îndelungat, brânza trebuie pusă în vase, în cari să nu poată pătrunde aerul. Mai potrivite sunt vasele de tinichea sau de sticlă, putem însă în trebuița și vase de pământ sau de lemn, dacă le ungem păreții pe dinafară cu grăsime sau cu ceară, ca să le astupăm porii.

Brânza frământată în felul arătat se pune în vas în porțiuni mici și se apasă bine cu mâna sau cu o măciulie de lemn, ca să nu rămână găuri cu aer printre ea. Dupăce am umplut vasul, punem deasupra unt topit, cam de două degete grosime. Celce vrea să facă economie (cruțare), care de altminteri nu se potrivește aici, poate pune deasupra și o pătură de lut (pământ galben) foarte curat, fără pic de alt pământ în el, spălat în mai multe ape. La 4—5 zile trebuie

să ne uităm la capacul acesta de lut, căci poate să fi crepat. Atunci lipim crepătura bine cu lut moale, ca să nu pătrundă aerul la brânză, altminteri nu se ține.

Păstrând brânza în felul arătat, ea se ține și un an de zile, cu toate că nu e în burduf. Dacă începem vasul, punem pe fața brânzii o cârpă mulată în apă sărată. Bine e dacă punem brânza în două, trei vase mai mici.

**Oțetul de fabrică** e de cele mai multe ori nesănătos. Gospodarii cu socoteală își fac oțetul acasă, mai ales din mere căzute, când sunt multe chiar din cele bune. Oțetul se face mai ușor la teasc. Dacă nu avem teasc și vrem să facem o cantitate mai mică de oțet, dar totuși de ajuns pe un an, adunăm merele căzute, le facem grămadă și le lăsăm să stea câteva zile așa, ca să se mai coacă. Apoi le curățim de părțile putrede și vermănoase, le tăiem bucăți, le punem într'o putină (se poate chiar în cea de varză), turnăm apă clocotindă peste ele, ca să treacă de două degete și le lăsăm. În câteva săptămâni, după-cum e putina la loc mai călduros sau mai răcoros, se face oțetul. Gura putinei o astupăm cu un tulpan, adecă cu o pânză rară, prin care să nu răzbată insecte și necurățenii, dar să răzbată aerul și căldura. Dupăce e gata, trecem cirul printr'o

sită deasă sau printr'un tulpă, ca să rămâie numai oțetul. El se limpezește apoi singur în butoiușul, în care îl punem după aceea.

Femeia, care are o mașină de tocat carnea, ceea ce nu e lucru mare nici într'o gospodărie mai de dai Doamne dela sate, trece merele curățate și de coceni prin mașina de tocat, iar miezul îl stoarce în mână. Din mustul căpătat se face apoi oțet.

Cu cât sunt merele mai aproape de coacere, cu atât e și oțetul mai bun.



### III. Păstrarea legumelor și a altor alimente.

Toamna când scoatem țelina, pătrânjelul și morcovii din pământ, îi lăsăm două zile să stee, ca să se svinte, le rupem apoi foile și îi păstrăm sau în gropi, cum arătam la varză, sau îi punem în straturi în nisip în pivniță; morcovii se așează movilă.

Când punem morcovii în pivniță, nu-i așezăm în straturi ca pe țelină și pe pătrânjel, ci facem o roată așezându-i cu capetele înlăuntru cu cozile în afară. După ce am așezat un rând, adecă am făcut o roată, o acoperim cu pământ, peste pământ alți morcovi și iarăși pământ și așa până facem o movilă acoperită cu pământ. În felul acesta păstrați, morcovii nu veștejesc și se țin bine până primăvara.

Ceapa se păstrează mai bine în podul casei. Când începe gerul, o acoperim bine cu țoale, pe cari le ridicăm, dacă a trecut înghețul.



**Cartofii** se iernează bine în gropi, dar și în pivniță se pot păstra într'un colț întunecat. E bine să punem printre ei bucăți de var nestins, care împiedică putrezirea și încolțirea lor.

**Fasolea albă** se păstrează în saci sau lăzi în podul casei.

**Fasolea verde**, adică păstăile, se curăță, se spală, se fierb zece minute în apă clocotindă sărată cât sărăm o supă, se pun să se svinte, se așează apoi pe scânduri și se vără cu ele cu tot în cuptorul din care tocmam am scos pânea; peste două zile scoatem păstăile, le punem în săculețe curate de pânză le atârnam în podul casei. Când voim să gătim din ea, luăm doi-trei pumni, seara o lăsăm să stea până dimineața în apă rece; să nu uităm să punem o linguriță de cenușe legată într'un petic de cârpă seara când o punem la muțat. Dimineața scoatem cârpa cu cenușe și o aruncăm, spălăm păstăile și le gătim.

**Varza** (curechiul) poate fi păstrată și în stare crudă. Căpăținile de varză și de chil (varză crească) se scot cu rădăcini cu tot din pământ și se așează cu rădăcinile în nisip mărunt și sbieit, unde să nu ajungă lumină căci atunci crește.

Mai bine se păstrează varza în gropi tot așa și morcovii pătrânelul și țelina.

Gropile trebuie făcute la locul cel mai înalt al grădinii, ca să fie scutite de umezeală; să nu fie mai adânci de o  $\frac{1}{2}$  metru. Varza o așezăm în gropi cu rădăcinile în sus. Deasupra gropii punem în ajunul iernii lați sau araci de fasole, apoi pale sau frunziș. Cu începerea gerului, așternutul se îngroașe.

**Muratul verzii.** Putina (cada) de varză o opărim cu lește fierbinte și o frecăm bine pe dinlăuntru și pe dinafară cu o perie aspră, o limpezim de câteva ori cu apă curată rece, o ștergem cu un ștergar gros și o lăsăm să se usuce bine. Punem apoi pe fundul vasului o țiglă, pe țiglă așezăm un blid de tichea sau de lut, în care am pus cărbuni aprinși peste care punem o lingură de pucioasă măcinată, acoperim repede cu un capac de lemn, peste care punem un țol gros, ca să se afume bine putina. După 24 ore scoatem vasul și țigla din puțină și așezăm pe fundul ei foi de vișin și de viță de vie, cimbru, mărar, anason, hrean curățit și tăiat felii dealungul, trei pumni de sare zdrobită, nu măcinată mărunț, apoi așezăm varza.

Varza să fie bine coaptă și îndesată. Tăiem o bucățică din cocean și îl aruncăm, curățim varza de foile din afară, scobim co-

ceanul făcându-i o gaură și scoțând miezul, nevătămând însă marginea tare a coceanului. Umplem coceanul cu sare și așezăm varza în rând frumos umplând toate golurile cu căpățini, aruncând din când în când și câte un pumn de sare până umplem putina. Deasupra punem iară trei pumni de sare și tot ce am pus în fundul vasului (hrean, anason, mărar, cimbru). Peste varză așezăm niște scândurele bine spălate și piatra verzei, care trebuie păstrată ani dealungul numai pentru acest scop. Piatra bine opărită și spălată o punem pe scândurele, apoi turnăm apa de fântână peste piatră până ce se umple putina. O acoperim cu un capac și peste el cu o pânză curată, pe care o prindem cu o sfornică. După 3 săptămâni o pritoim, curățindu-o de mucegai cu o cârpă curată, desfacem canaua (pipa), dăm drumul la zeamă într'un ciubăr curat, gustăm dacă mai trebuie sare, și dăm zeama iarăși peste piatră. Repetăm aceasta de vreo 3 ori. Pritocitul se face de aci înainte în fiecare săptămână până ce s'a acrit varza.

La 100 de căpățini trebuie  $3\frac{1}{2}$  până la 4 kgr. sare.

Darza se mai poate păstra și tăiată cu rindeaua (cuțitoala) de varză.

Tăiată fiind o punem pe o pânză curată presărându-o cu puțină sare mărunță. După ce am isprăvit cu tăiatul, o lăsăm să stea

două ore. Până atunci curățim vasul (de lut sau de lemn sau chiar borcan de sticlă), care trebuie să fie foarte curat. Pe fundul lui punem foi de varză spălate, un pumn de sare mărunță și după aceea un strat de varză tăiată pe care o apăsăm cu mâinile cu toată puterea ca să se tescuiască cât mai bine. Continuăm apoi punând pe rând un pumn de sare și un strat de varză. Printre varză punem mărar, cimbru, hrean, tăiat felii subțiri, boabe de cucuruz (porumb) foi de viță de vie, cari toate dau gust bun verzei murate.

**Bulion de patlagele roșii.** Spălăm patlagelele coapte bine, le rupem, le stoarcem puțin și le punem la fiert, le scoatem și le dăm prin sită, apoi le fierbem iară până ce s'au îngroșat binîșor, luăm vasul la o parte și umplem sticlele (borcanele) pe cari le-am încălzit înainte. Astupăm sticlele cu dopuri nouă pe cari le-am fiert ca să fie moi de tot, legăm gâtul sticlelor cu hârtie de pergament muiată în apă rece, legăm hârtia în jurul gâtului sticlei cu sfoară cât putem de strâns. Așezăm pe fundul unui căzan paie, învelim fiecare sticlă în cârpe de bucătărie ca să nu se atingă sticlele unele de altele și să nu se spargă. Dacă nu avem cârpe, punem otavă sau fân între ele, apoi turnăm apă nu prea rece, ci ca laptele când îl mulgi, cât să treacă puțin de jumătatea sticlelor și

le acoperim cu un ștergar gros muțat în apă. Facem apoi un foc domol sub cazan ca să fiarbă încet dar în clocot jumătate de oră. Luăm apoi cazanul de pe foc, îl punem la o parte și numai a doua zi scoatem sticlele, le ștergem și le păstrăm în pivniță. Cine are cuptor de pâne, nu are nevoie să fiarbă sticlele în cazan ci le bagă în cuptorul de pâne, după ce a scos pânea, lăsându-le acolo până a doua zi.

Alt mod: Tăiem pătlăgelele roși în două dealatul, le lăsăm să se scurgă puțin, le punem pe scânduri cu care le băgăm în cuptorul de pâne, după ce am scos pânea. Uscându-se bine le punem în săculețe curate și le păstrăm atârinate în podul casei. Când ne trebuie, le spălăm și le punem de seara să se înmoaie cu apă rece, le fierbem și le dăm prin sită.

**Ardeiu gras verde proaspăt, nevătămat,** se poate păstra proaspăt până primăvara în cutii sau chiar în straturi în pivniță uscată, unde nu pătrunde gerul. Il punem în nisip mărunț și curat cu coadele în sus, așa ca să nu se atingă unul de altul, umplând toate golurile cu nisip, care trebuie să treacă și peste cozi.

Alt mod. Se spală ardeii, se scot coadele cu semințe cu tot, se pune în fiecare câte puțină sare, se pune unul lângă altul

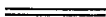
cu vârful în jos și se lasă să stea peste noapte. A doua zi îi așezăm în borcan mai punem sare peste ei, îi lăsăm 2—3 zile să se așeze, punem apoi apă, deasupra o scândurică și o piatră. Când vrem să gătim, îi scoatem și îi lăsăm să stea 2—3 ore în apă rece.

**Păstrarea cărnii proaspete vara.** Carnea proaspătă de vacă, porc, vițal, ca să o putem păstra vara de pe o zi pe alta, o punem în apă clocotindă, o lăsăm să dea de 2—3 ori în undă, o scoatem și o lăsăm să se răcească. Muiem o cârpă curată în oțet tare, o stoarcem, învelim carnea în ea și o punem într'o oală de pământ, acoperim oala cu un capac și o așezăm în pivniță. Găina, puiul, rața, gâsca vara pe călduri mari nu le opărim, ci le învelim numai în cârpă muiată în oțet și le punem în oala de pământ cu capac în pivniță.

**Muratul șuncilor și al altor cărnuri.** Învelim carnea în foi de ceapă, usturoi, foi de dafin, piper, le așezăm într'un vas curat de lemn (ciubăr sau ciubăraș) așezându-o bine, ca să se umple toate golurile, fierbem în 12 kgr. de apă 2 kgr. de sare, 5 decagrame de salitră, timp de jumătate de oră; după ce s'a răcit de tot, turnăm murătura peste carne, punem o scândură peste ea

și pe scândură o piatră. După o săptămână scoatem carnea, o lăsăm să se svinte 24 ore, apoi o punem la fum și o afumăm bine.

**Păstrarea merelor iernatice.** Merele le culegem cu mâna din pom, dacă voim să avem mere și iarna. Locul cel mai potrivit pentru ele este o pivniță uscată și curată, unde nu finem altceva decât zarzavat în nisip, la nici un caz și puțină cu varză, căci merele fiind foarte gingașe capătă gust rău de orice miros. Se păstrează pe polițe anume făcute, în lăzi sau în coșuri. La întuneric se păstrează mai îndelungat și mai bine decât la lumină. Mereu trebuie să alegem pe cele ce vor să se strice dintre cele bune. Bine se mai țin pachetând fiecare măr în hârtie de gazetă și punându-le în lăzi; cele cari se strică rămân în hârtie fără să vatem pe celelalte. Se mai păstrează merele și în butoaie punând pe fundul butoiului un strat de nisip, apoi un rând de mere, așa ca să nu se atingă, apoi iar un strat de nisip, iar mere până se umple butoiul; deasupra nisip. Se 'nțelege, că nisipul să fie foarte mărunț, uscat și curat.



# Cuprinsul:

	Pag.
Cătră cetitoare . . . . .	2
I. Introducere. Despre mâncări, despre bucătărie și cele dinlăuntru ei . . . . .	3
Alimentele . . . . .	4
Bucătăria . . . . .	6
Apa . . . . .	8
Soba (cuptorul, mașina de gătit) . . . . .	8
Sarea . . . . .	12
Vasele . . . . .	12
II. Rețete pentru mâncări . . . . .	15
1. Supe, ciorbe (zămuri, ferturi) . . . . .	16
Supă de carne de găină . . . . .	16
Supă de carne de vacă . . . . .	17
Tăieței pentru supă . . . . .	18
Găluște de gris . . . . .	18
Supă de chimăn (chimîn) . . . . .	19
Ciorbă (zeamă) de post cu fasole boabe . . . . .	20
Ciorbă de fasole verde . . . . .	20
Ciorbă de patlagele roșii cu urez, fără carne . . . . .	21
Ciorbă de salată verde . . . . .	22
Zeamă de cartofi cu legumi, fără carne . . . . .	22
Zeamă acră de cartofi cu carne . . . . .	23
Supă de carne de vită cu gulii (călărabe) . . . . .	24
Zeamă de morcovi . . . . .	24
Borșul . . . . .	25
Borș rusesc . . . . .	26
Borș de miel cu cartofi . . . . .	27
Borș de pește . . . . .	27



	<i>Sosuri</i> : Sos de aiu . . . . .	29
	Sos de ceapă . . . . .	29
	Sos de patlagele roșii . . . . .	29
2.	Mâncări cu legume (zarzavat) . . . . .	30
	Morcovi cu pâne prăjită . . . . .	30
	Mâncare de guli fără carne . . . . .	30
	Guli umplute cu carne . . . . .	31
	Cartofi prăjiți . . . . .	31
	Pirea de cartofi . . . . .	32
	Budineă (balmoș) de cartofi cu brânză și unt . . . . .	32
	Mâncare de cartofi fără carne . . . . .	33
	Găluște de cartofi . . . . .	33
	Varză acră cu sarmale (găluște) . . . . .	34
	Varză dulce cu carne de porc . . . . .	35
	Sarmale de post . . . . .	36
	Ardeii umpluți . . . . .	36
	Pilaf de urez . . . . .	37
3.	Fripturi. Tocană. Pește . . . . .	38
	Tocană de miel . . . . .	38
	Găluște pentru tocană . . . . .	38
	Tocană de puiu cu smântână . . . . .	39
	Friptură de găscă sau de rață . . . . .	39
	Puiu fript în cuptor . . . . .	40
	Puiu prăjit . . . . .	40
	Friptură de miel . . . . .	41
	Friptură de porc . . . . .	41
	Friptură de carne de vită cu sos . . . . .	41
	Drob de miel . . . . .	42
	Pește prăjit . . . . .	43
4.	Sălături: Salată verde . . . . .	43
	Salată de ardei copți . . . . .	44
	Salată de patlagele roșii . . . . .	44

Salată de cartofi . . . . .	44
5. Aluaturi: Clătite . . . . .	45
Uscățele . . . . .	47
Cozonacul . . . . .	47
Strudăl cu mere sau cu brânză de vacă . . . . .	49
Plăcintă cu mere . . . . .	50
Gogoși . . . . .	52
Gogoși fini . . . . .	52
Găluște cu prune . . . . .	52
Găluște cu brânză de vacă (lapte acru seurs)	53
Tăieței cu brânză sau cu nuci sau mac . . . . .	54
Budincă de tăieței cu șuncă sau cu altă carne de porc afumată . . . . .	55
Budincă de urez sau de gris . . . . .	56
6. Adaus: Mămăligă prăjită . . . . .	57
Cartofi cu unt . . . . .	58
Fabricarea brânzei de oaie . . . . .	58
Oțetul . . . . .	60
III. Păstrarea legumelor și a altor alimente . . . . .	62
Țelina, pătrânjelul, moreovii . . . . .	62
Ceapa . . . . .	62
Cartofii . . . . .	63
Fasolea albă . . . . .	63
Fasolea verde . . . . .	63
Varza (curechiul) . . . . .	63
Muratul verzii . . . . .	64
Bulion de patlagele roșii . . . . .	66
Ardeiul gras verde . . . . .	67
Păstrarea cărnii proaspete vara . . . . .	68
Muratul șuncilor și al altor cărnuri . . . . .	68
Păstrarea merelor iernatice . . . . .	69



# Biblioteca populară a Asociațiunii („ASTRA“).

Și în anul 1932 vor apare în „Biblioteca populară“ lucrări prețioase, vrednice de a fi citite de țărânul român.

Dacă în anul 1931 s'au tipărit poezii patriotice, de declamat, — conferențe despre marii noștri cântăreți ai neamului: Alecsandri, Coșbuc și Alexandrescu — povestirea istorică cu omorîrea mișelească a lui Mihai Viteazul, pe Câmpia Turzii — sfaturi medicale: Cum să ne ferim de boalele molipsitoare — povești din viața fraților noștri de pe Valea Someșului — povești din viața înaintașilor noștri, romanii — tâlcuirea sfintei liturghii — sfaturi cetățenești scrise de dascălul nostru N. Iorga — acum urmăm seria broșurilor și atragem, deocamdată luarea aminte a cititorilor noștri asupra următoarelor broșuri:

Cel ce vrea să sădească în grădina sa viță de pomi sănătoși, aducători de roadă bogată, va face bine să citească „*Cultura pomilor*“, după clima, poziția și solul grădinei“ de dl prof. Ieronim Mardan (cu 13 ilustrații) — Nr. 190 — (10 Lei).

Cel ce vrea să aibă sfaturi bune și rețete de mâncări în gospodăria sa, va afla un sfetnic foarte potrivit în „*Bucătăria gospodinei dela sate*“, de d-na Ana Victor Lazăr. Broșura aceasta apare în ediția a 2-a, sporită și conține zeci și zeci de rețete de mâncări, dela supe, ciorbe, borșuri, sosuri, până la fripturi de tot soiul, la aluaturi și la sfaturi cum se păstrează legumele și alte alimente. Nr. 191 — (5 Lei).

O cârticică cu minunate sfaturi cetățenești este cea intitulată „*Pentru temeiul țării*“. Părintele I. Agârbiceanu, cunoscutul nostru scriitor, vorbește pe înțelesul tuturor despre greutățile timpului, despre trecut, despre binefăcătorii nației, despre buna rânduială, despre „adevărata revoluție“, despre limbă și Sf. Scriptură, așa, cum trebuie să vadă și să înțeleagă țărânul nostru chemările vremii. O educație cetățenească de aur! Nr. 192 — (5 Lei),

Cine n'a uitat întâia broșură din „*Biografii romane*“ (Nr. 186) de A. W. Grube, în trad. lui Nicolae Petra-Petrescu, unde a fost vorba de cei șapte regi romani și de începutul Republicii romane — va citi cu plăcere și interes sfârșitul, despre timpul de eroism și despre decadența Republicii romane. În partea aceasta a doua este vorba despre Hanibal, despre dărâmarea orașului Cartagen, despre cei doi Grachi Tiberiu și Caius, despre Iuliu Cezar și omorîrea lui, despre Antoniu și Cleopatra, despre împăratul August și despre venirea creștinismului. Nr. 193 — (5 Lei).

Vor urma:

„*Creșterea copilului mic*“, sfaturi doftorești, de dl medic-primar Dr. I. Stoichiția;

„*Dela frații noștri din Muntenia*“, snoave și ghițeiuri, adunate de dnii N. S. Dumitrașcu și I. N. Popescu.

„*Povestiri din viața țărănească*“ de I. Pop-Reteaganul, vestitul scriitor popular și alte broșuri, cari se vor anunța la timp. „*Calendarul*“ pentru 1933 va fi redactat, ca de obicei, de dl Horia Petra-Petrescu și va cuprinde un bogat material economic-literar.

