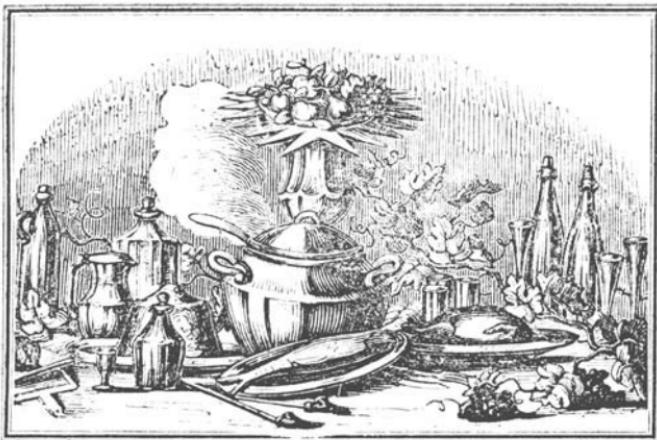


125. Budincă de alămâie	53
126. Învârtită de ciocolată	id.
127. Învârtită de jambon	id.
128. Învârtită de raci	54
129. Tort de lenți	id.
130. Tort de migdale	55
131. Tort de migdale	id.
132. Tort de lenți cu gratii	id.
133. Tort de migdale negre	56
134. Tort de lenți frcat	id.
135. Babe	id.
136. Babe fără lapte	57
137. Babe opărîte	id.
138. Babe opărîte tare bune	id.
139. Cozonaci	58
140. Posmagi de făină	id.
141. Posmagi de brașov	59
142. Bezele	id.
143. Scoarță	id.
144. Altfel de scoarță	60
145. Scoarță de migdale	id.
146. Scoarță de migdale hăcuite	id.
147. Pâne spaniolească	id.
148. Prăjiturî de migdale	61
149. Prăjiturî de zahar	id.
150. Milhbrod	id.
151. Mandel cuhen	62
152. Mandel cuhen cu foi	id.
153. Crapfen	id.
154. Gugoasă de ciocolată	63
155. Blamanje	id.
156. Buciume prăjite în unt	id.
157. Cum să face hamutul	64
158. Sufle de orez	id.
159. Sufle de mere	65

160. Lapte zburat	65
161. Cum se face tremura	id.
162. Orez cu ciocolată și cu șodo	66
163. Gratii de franzelă	id.
164. Spumă de lapte cu fragi.....	67
165. Tocmagi de brânză	id.
166. Tocmagi de orez prăjiți	id.
167. Tocmagi împărătești.....	68
168. Consome	id.
169. Corabiele	id.
170. Înghețată	69
171. Rahatlocum	id.
172. Orjadă.....	70
173. Glas	id.
174. Meridon de orez	id.
175. Castale prăjite	71
176. Perje prăjite	id.
177. Migdale prăjite	72
178. Castale înghețate	id.
179. Orez de cartofe	id.
180. Când a mirosi peștele a glod.....	73
181. Vișinap	id.
182. Vișinap.....	74
183. Vișinap	id.
184. Cum se păstrează patlagelele.....	id.
185. Patlagele murate	id.
186. Cum se fac drojdile de pâne.....	75
187. Drojdii de pâne tare bune	id.
188. Must pentru muștariu.....	76
189. Halva de făină de orez	id.
190. Chitonag de gutăi.....	77
191. Beltea de gutăi	id.
192. Oțet de vin	id.
193. Ceară pentru scânduri	78
194. Mijloc de a face brânză din cartofe	id.

195. Mijloc de a ține nucile proaspete un an întreg.....	79
196. Mijloc de a scoate sarea de prisos din bucatele cele prea sărare.....	80
197. Mijloc ca să se ouă găinele în fieștecare vreme a anului	id.
198. Metod de a limpizi vinul turburat	id.
199. Mijloc de a scoate din vin mirosul de poloboc	81
200. Chipul de a pute ține vara câteva săptămâni carnea proaspătă	82
<i>Vocabular</i>	83
<i>Nota editorului</i>	89
<i>Variante</i>	91
<i>Indice alfabetic al rețetelor</i>	105



No. 1. SUPĂ PISATĂ

Să iei un pui și să-l prăjești și jumătate de franzelă iar prăjită (puiul însă să fie tăiat bucăți); când va fi puiul și franzela prăjite, să se puie în piuliță și să se piseze bine; apoi să pui amestecătura în oală și să o umpli cu zamă 5 bună, să fearbă un ceas; când va fi feartă să o deie pin sătă și, dacă va fi zama aceea prea groasă, să se mai subție cu zamă curată, și când va fi de turnat în chisă să-i puie marole și rânză fearte bine și tăiete mărunțel, și felii de franzelă rumenite și va fi gata.

10