

Cronicarul gusturilor rafinate

Constantin Bacalbașa (1856-1935) a fost un jurnalist, memorialist și om politic, cunoscut ca unul dintre promotorii presei românești, din postura de membru fondator și președinte al Sindicatului Ziariștilor, și renumit pentru crearea celei mai pitorești fresce literare a *Bucureștilor de altădată*.

Constantin s-a născut la 21 august 1856, primul copil al unei familii în care talentul literar era la el acasă: Ion și Anton Bacalbașa, frații lui

Constantin, au ajuns și ei scriitori și jurnaliști cunoscuți. Și-a petrecut copilăria la Brăila, unde a urmat clasele primare și primele clase gimnaziale. În 1871, tatăl său, Costache Telescu Bacalbașa, șeful poliției locale, l-a adus în București pentru înscrierea la Liceul „Sf. Sava”. Atunci a locuit o scurtă vreme la Hotelul Concordia, într-unul dintre apartamentele în care se spune că a avut loc istorica dezbatere din noaptea de 23-24 ianuarie 1859, care a precedat Unirea Principatelor. A urmat apoi cursurile Facultății de Drept, la care a renunțat după doi ani, în 1879, pentru a-și începe activitatea de ziarist.



A fost prim-redactor la ziarul *Adevărul*, apoi la *Dimineața*, însă cea mai mare parte a carierei sale jurnalistice s-a concentrat în paginile celui mai important cotidian național

al epocii, *Universul*. A fondat ziarele *Țara*, *Patriotul*, *Românimea*, iar articolele sale au apărut în multe alte publicații: *Emanciparea*, *Drepturile omului*, *Telegraful*, *Conservatorul*, *Epoca*, *Literatorul*, *Lupta*, *Națiunea*. A fost membru fondator al Societății Presei și al Sindicatului Ziariștilor, și, din 1919, președinte al Sindicatului Ziariștilor. În paralel și-a explorat și latura pamfletară, fondând revista umoristică săptămânală *Ghița Berbecul*. Împreună cu frații săi Ion C. Bacalbașa și Anton Bacalbașa a scris volumul de proză satirică intitulat *Pardon*.

În perioada 1927-1932 s-a dedicat redactării celor patru volume care compun seria *Bucureștii de altădată*, o lucrare plină de farmec, cu valoare documentară incontestabilă, despre Bucureștii anilor 1800. Printre celelalte scrieri ale lui Constantin Bacalbașa se numără *Capitala sub ocupația dușmanului* (1921), *1001 feluri de mâncări* (1934), *Chestia cărciumarilor*, *Răvașe de plăcinte* și *Peticul lui Berechet*.

Un veritabil album literar-gastronomic

Pasiunea pentru arta culinară, care l-a însoțit toată viața pe Constantin Bacalbașa, și rafinamentul său într-ale gustului se reflectă perfect în cartea sa de bucate *Dictatura gastronomică. 1501 feluri de mâncări*, pe care scriitorul Păstorel Teodoreanu a considerat-o „un monument gastronomic”. Această spectaculoasă monografie culinară a României interbelice, care cuprinde rețete culese, încercate și prefațate de Constantin Bacalbașa, avea să fie publicată în 1935, la scurt timp după moartea autorului, fiind considerată una dintre operele de căpătâi ale acestuia.

Nu putem ști, din păcate, care a fost aportul Ecaterinei Bacalbașa, soția autorului, la această carte. Bănuim însă că ea a avut o contribuție mult mai semnificativă decât cele câteva rețete care-i poartă semnătura, dacă ne gândim la faptul că doamna Bacalbașa a fost bucătăreasa Casei Regale a României, de preparatele ei bucurându-se în special Regina Maria.

Parcurgând ediția de față, veți remarca actualitatea unora dintre rețete, precum și persistența în timp a anumitor mărci sau mâncăruri la fel de la modă și acum, ca și în urmă cu mai bine de 80 de ani (muștarul Savora sau cupa Melba, de exemplu).

Editorii și-au propus să păstreze stilul inconfundabil al autorului, pentru a nu afecta parfumul de epocă al cărții, fără de care acest volum ar fi avut foarte mult de pierdut. În același timp, am actualizat punctuația și ortografia, păstrând însă anumite cuvinte și exprimări în forma lor arhaică acolo unde intervenția redactorului ar fi eliminat savoarea textului original. Am ales, însă, să eliminăm anumite naivități lingvistice (un exemplu elocvent ar fi transliterarea Iris Tew pentru *Irish stew* – tocană irlandeză) și să uniformizăm denumirile și adresarea folosite în carte, pentru o parcurgere mai cursivă a textului. Acolo unde am considerat că sunt necesare explicații sau lămuriri suplimentare, am adăugat note de subsol, iar la finalul cărții veți găsi un glosar care conține termenii mai puțini uzitați în prezent.

Ca noutate față de alte ediții ale lucrării, am apelat la un grup de cunoscuți ilustratori contemporani, cu stiluri diferite, dar complementare, care au avut sarcina deloc ușoară de a traduce în imagini savoarea acestor delicioase rețete. Nu veți găsi ilustrații ale rețetelor în sensul convențional al acestora, ci adevărate tablouri de epocă, menite să vă binedispună și să vă introducă în atmosfera boemă a Micului Paris interbelic.



Capitolul X

Supele

Supele noastre, supele străine

Supele noastre

Ciorbă țărănească

Tai câteva cepe în felii și le pui să fiarbă în zeamă de carne, adăugând bucățele de carne de pasăre sau carne de vacă. Adaugi sare, ardei roșu pisat. Mai adaugi pătlăgele roșii sau prune verzi, morcovi, frunză de țelină, leuștean, toate tăiate mărunt. În timpul fiertului, spumezi mereu. Când dai la masă, presari pătrunjel tocat.

Supă de găluște din griș

Iei o bucată de unt și îl bați cu lingura până devine alifios. Adaugi gălbenușuri după cantitatea găluștelor pe care dorești să le faci. Amesteci mereu. Apoi presari griș și tot mereu amesteci. Albușul îl ții și-l amesteci apoi cu aluatul. Adaugi sare și puțin pătrunjel tocat.

Faci după aceea găluștele luând cu lingurița porțiuni din aluat și aruncându-le într-o cratiță în care ai pus puțină zeamă de carne. Găluștele trebuie scoase una câte una și aruncate în oala mare, unde fierbe toată zeama de carne care constituie supa. De unde rezultă că aceste găluște nu trebuie să fie fierte în toată cantitatea de supă, ci numai într-o parte a ei. Cantitatea mică de zeamă în care au fiert găluștele se adaugă apoi cantității celei mari.

Găluștele sunt fierte când se ridică la suprafața zemei.

Supă de trahana¹

Faci trahanaua astfel: iei 1 kg făină și o amesteci cu 3-4 ouă. După ce s-a dospit complet, frământă coca, adăugând și puțin lapte bătut. Treci prin ciur sau printr-o strecurătoare cu găuri mari și lași să se usuce. Când s-a uscat, o conservi la un loc răcoros.

Iei din ea și o fierbi în zeamă de carne pentru ca să dai la masă.

¹ Cocă frământată cu ou, iaurt sau lapte, trecută prin ciur și pusă în supă; tăietel

Supă de zarzavat

Tai mărunț și subțire zarzavaturi diferite: morcovi, țelină, conopidă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, bob verde, cartofi, napi etc. sau numai o parte din aceste legume. Le rumenești ușor în puțin unt.

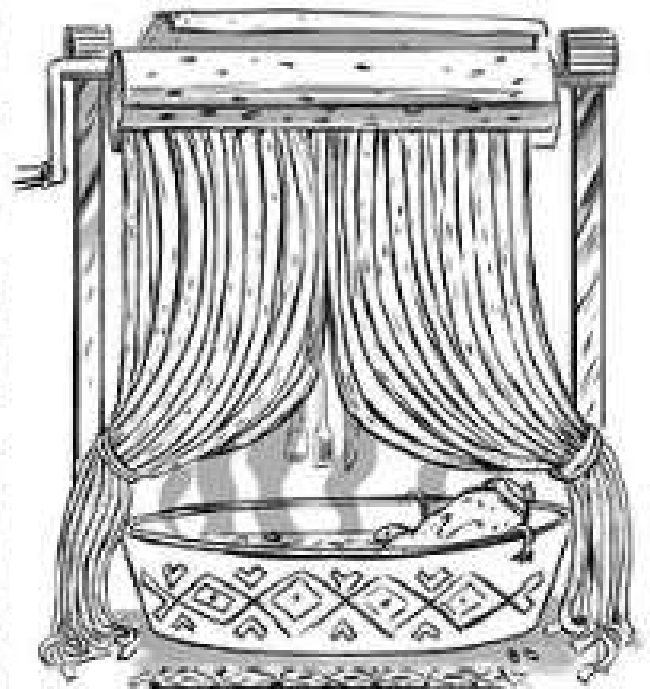
Zeama de carne o pui să fiarbă, când este în clocot mare, adaugi legumele, dar nu toate deodată. Mai întâi pui morcovii, care fierb mai greu, apoi, treptat, celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, evitând ca zeama să se răcească dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate deodată. Când arunci un pumn, aștepti să reinceapă clocotul și numai atunci arunci pumnul următor.

Când dai la masă, toci pătrunjel, îl presari și adaugi mici cuburi de franzelă prăjită.

Supă de tăieței

Tăieței se pregătesc astfel:

Pentru un pumn de făină, un ou. Amesteci bine până ce amestecul e perfect. Atunci adaugi untul proaspăt în cantitate mică. Amesteci mereu și frământăți în mână. Când amestecul e deplin, lași să se răcească și să dospească, acoperind cu un tulpă. Când s-a răcit, pui aluatul pe masa de lucru și îl întinzi cu un sucitor până obții subțirimea dorită. Atunci apuci aluatul de la un colț și îl răsucești ca pe un sul. Când sulul e destul de gros, tai cu cuțitul și reincepi un alt sul. Apoi, cu un cuțit foarte subțire, tai coca ce cade în șiruri subțiri. Dar, mai înainte de a-i arunca în zeama de carne fierbinte, tăieței trebuie împrăștiați pe masă spre a se usca. Întrucât, puși în zeama fierbinte neuscați bine, s-ar preface în cocă crudă.



Supă de pătlăgele roșii cu orez

Această supă se face fie cu zeamă de carne, fie de regim, numai în apă.

Iei o cantitate mică de zeamă de carne sau de apă și fierbi în ea atâtea pătlăgele cât dorești să fie supa, mai deasă ori mai limpede.

Când pielița de pe pătlăgele se ridică ușor, acestea sunt fierte. Și atunci le treci prin sită. În unt rumenești o cantitate de ceapă și o treci prin sită și pe aceasta. Separat, prăjești orezul destinat supei, după ce l-ai ținut 1-2 ore în apă spre a se înmuia. În zeama de carne sau în apa destinată supei torni piureaua de pătlăgele, cea de ceapă, orezul, cât și zeama sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum și untul în care ai prăjit ceapa.

Adaugi o frunză de leuștean și alta de țelină. Sărezi și lași să fiarbă până ce orezul este gata.

Adaugi și puțin zahăr, după cum vrei să fie supa de dulce sau acră.

Unii pun și un rântaș de făină făcut în untul în care s-a prăjit ceapa. Chestie de gust.

Ciorbă de pește

Toci 6 praji cu 4 cepe, le pui la foc cu 50 ml untdelemn. Lași să se prăjească, apoi adaugi puțin usturoi, pătrunjel, 4 sardele de butoi spălate bine și tocate, sare, piper, 6 pătlăgele roșii și apă. După ce au fiert o jumătate de oră, strecuri totul prin sită și pui să fiarbă peștele ales în această zeamă.

Supa e cu atât mai bună cu cât pui mai multe feluri de pești.

Această supă se fierbe în patru feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borș sau în zeamă de varză.

De preferat borșul și zeama de varză.

Supă de linte

Lintea o pui să fiarbă în apă rece. Când boabele au crăpat, pui sarea, câțiva căței de usturoi, o ceapă tăiată mărunt și o ramură de cimbru.

O poți fierbe și trece prin sită ca o piurea. O poți găti și trecând prin sită numai un sfert din boabe, lăsând celelalte trei sferturi de boabe întregi, cum se face și pentru supă de fasole.

Se face în apă, de post, sau în zeamă de carne, de dulce.

Când lintea e făcută piurea, îi adaugi un rântaș de făină cu unt.

Supă economică cu varză dulce

Toci o căpățână de varză, îndepărtând foile cele verzi și cotorul; o pui într-o tângire cu 50 de grame de slănină tocată și puțin usturoi. După ce s-a rumenit slăcina, torni peste toate 2 litri de apă fierbinte, adaugi puțină sare, o bucată de cârnat puțin rumenit în unt și lași să fiarbă.

Cui îi place, poate să garnisească fundul castronului cu bucățele de franzelă prăjită și să toarne supa peste ele când o dă la masă.

Supă cu găluște de raci

Fierbi grăsime de la rinichi de vacă. Iei o lingură bună din această grăsime și o freci cu un ou, apoi îi adaugi puțin pătrunjel, sare, piper, puțin pesmet, o franzelă pisată mărunt, puțină făină. Frământați toate acestea cu lingura și le amesteci cu cozile racilor fierte, curățate și tocate; faci găluștele și le pui să fiarbă în zeamă de carne sau în bulion de pătlăgele roșii.

Ciorbă cu potroace²

Pui borșul să fiarbă cu ceapă și pătrunjel, apoi adaugi potroacele tăiate mărunt. După ce au fiert bine, servești. Poți bate un gălbenuș cu smântână și să-l torni în ciorbă înainte de a o da la masă. Unii fierb potroacele în apa în care au pus zarzavatul. După ce a scăzut apa, care nu a fost prea multă de la început decât atâta cât a trebuit să acopere bucățile, adaugă zeamă de varză fiartă. La potroacele de găscă să nu fie zeamă mai mult de jumătate de litru când este fiartă.

Borș cu perișoare

Toci bine carnea de vacă, scoțându-i toate vinele; pui în tocătură miez de franzelă înmuiat în apă sau în lapte, sare, piper sau puțin ardei, un ou sau două (după cantitate) și o jumătate de lingură de unt proaspăt. Faci perișoare, le tăvălești în puțină făină și le pui în borșul ce fierbe. Înainte de a servi, poți să bați un gălbenuș și să-l amesteci în ciorbă.

E mai bine să se fiarbă puțin zarzavat în apă cât să-l acopere; când este fiert, se adaugă borșul, care a dat un clocot, cu o ceapă întreagă. Tot atunci se adaugă și perișoarele. Zarzavatul se scoate întreg din supă înainte de a servi la masă. Unii taie în feliuțe subțiri o parte din el și-l servesc odată cu borșul.

Borș cu pește

Pui în borș ceapă, pătrunjel și piper și lași să fiarbă. Speli, cureți peștele bine, îl tai în bucăți măricele și-l pui în borșul fierbinte în care-l lași numai un sfert de oră descoperit. Peștii cei mai buni pentru borș sunt crapul și morunul.

¹ Măruntăle de pasăre cu care se prepară această ciorbă

Mai gustos iese dacă se fierbe zarzavatul cu puțină apă; când e pătruns, atunci se toarnă borșul, care a fiert deoparte cu o ceapă întreagă. Se pune peștele când zeama a dat în fiert și se lasă până se pătrunde bine. La sfârșit, se adaugă pătrunjel și leuștean verde în castron. Unii pun și hrean ras.

Borș cu găluște de pește

După ce fierbi bine peștele, despartți carnea de oase și o toci, apoi adaugi puțin miez de franzelă muiat în untdelemn, o ceapă coaptă și tocată, sare, piper; amesteci bine totul până ce devine ca o cremă.

Din această tocătură faci găluște mici, pe care le prăjești în untdelemn, apoi le pui în borș ca să fiarbă. Această ciorbă se poate face și cu zeamă de varză.

Borș cu găluște de raci

Aceste găluște se fac tot ca cele de pește, cu deosebirea că la felul acesta de ciorbă, după ce se scoate carnea din raci, restul se pisează bine, se fierbe în borș și, înainte de a se pune găluștele în acest borș, se strecoară. (Racii trebuie mai întâi fierți.)

Supă de dovlecei

Razi coaja dovleceilor, îi scobești și îi umpli cu ce ai scos din ei amestecat cu miez de franzelă, cu tocătură de carne de miel în care pui un ou sau două, după cantitate, sare, piper, puțin orez și pătrunjel.

Așezi dovleceii umpluți în oala cu zeamă de carne și îi lași să fiarbă, adăugând puțin orez, sare, piper, ceapă tocată și coaja de la o jumătate de lămâie.

Când carnea este fiartă, dai la masă. Se pune în zeamă să fiarbă înainte zarzavatul, apoi se pun dovleceii, care se pot fierbe și în apă în loc de zeamă de carne.

Mulți servesc această supă cu aguridă³ (se fierb boabele de aguridă cu puțină apă, apoi se zdrobesc și se strecoară zeama lor peste supă cu dovlecei).

Supă de ciuperci

Spală, curăță și taie ciupercile bucăți, rumenește-le în unt și presară-le cu făină. Pune-le apoi sare, piper, puțin pătrunjel și usturoi tocat și fierbe totul în zeamă de carne sau de mazăre ori chiar în apă simplă.

Unii pun, înainte de a servi, puțină smântână. Mulți o servesc cu borș fiert. În acest caz, se dă la masă cu puțin leuștean tocat.

³ Strugura înainte de coacere, cu gust foarte acru

Ciorbă de burtă (schembea)

Se iau burtă și picioare de vacă. Cantitățile, la discreție. Să zicem: 2 kilograme de burtă, unul de mure⁴ și un picior. Să se curețe bine, să se spele în mai multe ape, opărindu-le; oasele piciorului se sparg, ca să iasă cuprinsul lor.

Se pun toate acestea într-o oală cu apă; apa să acopere carnea. Se adaugă o căpă-țână de usturoi necurățată, o ceapă întreagă, un morcov, 2-3 foi de dafin, piper negru boabe, sare și o bucată de seu de vacă. Se acoperă oala și se lasă să fiarbă ușor.

Se strecoară zeama printr-o sită deasă, iar seul se freacă pe sită cu o lingură, ca să iasă grăsimea. Burtă se taie în bucăți subțiri cum e cartoful pai. Se pune iarăși în oală și se toarnă peste carne zeama în care a fost.

Separat, se pun: 4-5 gălbenușuri, o jumătate de castron de iaurt, o jumătate de lingură de făină și se freacă toate împreună. Pe urmă se iau din ciorbă 2-3 linguri și se toarnă peste aceste ouă și se strecoară prin sită în oala cu ciorbă. Se toarnă și o cantitate de oțet din vin, după dorință.

Să nu stea pe foc lute, căci se tale.

Supă de găluște din ficat

Ficatul de vacă îl cureți, îl fierbi și îl treci prin sită, apoi rumenești ceapă în unt, adaugi și ficatul pentru ca să-l rumenești în același timp. Scoți de la foc și adaugi: un ou întreg bătut, pătrunjel tocat, miez de pâine înmuiat în lapte sau zeamă de carne. Pui iarăși la foc. Ficatul îl faci găluște și le pui, una câte una, când fierbe zeama. Piper cât de mult. Să fiarbă 15 minute.

Ciorbă de pește de la Dunăre

Rumenește în untdelemn 3 cepe, 3 bucăți albe de praz, o țelină, 4 tomate fără pieliță și semințe. Aruncă în cratiță și 3 căței de usturoi striviți și umple cu 3 litri de apă. Pune sare și piper. Curăță un kilogram și jumătate de pești diferiți, după cum ți-e pofta.

Pune peștele în cratiță să fiarbă 20 de minute, apoi trece lichidul prin sită în altă cratiță. Servește foarte cald.

Ciorbă pescărească

Iată o ciorbă care nu se poate mânca în condiții excelente decât prin bălți, pe la pescării (cherhanale). Aceasta din două cauze: întâia, că numai acolo se pot găsi mai

⁴ (Reg.) Glanda, ganglion de la pieptul sau de la gâtul unor animale; momițe

multe varietăți de pești deodată; a doua, fiindcă peștele proaspăt prins are cu totul alt gust decât peștele mai vechi.

Se procedează astfel pentru pregătire:

Se pun într-o oală mare cu apă mai multe feluri de pește, cu sare și câteva legume. Fiertura se face bună când peștii aproape s-au topit. Atunci, ce a mai rămas din toți acești pești e aruncat, iar în lichidul rămas se pune, spre a fi fiert, un pește nou, acela pe care îl aleg comeseții.

Fiert în bulionul tare în care au fiert ceilalți pești, peștele ales capătă un gust deosebit.

Ciorbă de iepure țigănească



Întrebuințezi capul și alte bucățele ale părții de dinainte a iepurelui. Le pui într-o oală cu vin alb să stea puțin, adaugi apoi apă și pui să fiarbă. Înainte de a începe fierberea, mai pui: orez, ceapă tocată, morcovi tăiați ca paiul, sare, mult piper măcinat proaspăt, coaja de la o jumătate de lămâie.

Ciorbă de fasole

Pui în ajun să se înmoaie fasolea într-un vas cu apă caldă. Să stea astfel cel puțin 12 ore.

A doua zi, pui această fasole într-o oală cu apă rece. Cantitatea, potrivită cu numărul comeseților și cu dorința de a fi ciorba mai rară sau mai deasă.

După ce fasolea a început să crape, numai atunci pui sarea. Apoi, în timpul clocotului, adaugi: ceapă tocată, o ramură de cimbru, o ramură de țelină, morcovi tăiați subțire. Când fasolea e fiartă bine, iei o pătrime a ei și o treci prin sită, lăsând să cadă prin ea în oală. În timpul fiertului, nu trebuie să bagi lingura ca să amesteci.

Unii adaugă și puțină pătlăgea roșie pentru a colora și a da ciorbei un gust acrișor.

Ciorbă de potroace moldovenești

Această ciorbă se face și cu borș, și cu zeamă de varză acră: cea cu zeamă de varză e preferabilă.

Pui zeama sau borșul să fiarbă cu ceapa tăiată în bucăți și cu pătrunjel; apoi adaugi bucățele din măruntaiele curcanului sau ale găștei.

Ciorbă de perișoare

Altă pregătire a ciorbei acesteia pe care am mai prezentat-o o dată.

Toci carne de vacă în care ai pus miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, sare, piper, ouă câte trebuie, după cantitatea cărnii, și puțin unt proaspăt. Faci perișoarele, le tăvălești în făină și le pui să fiarbă în borș sau zeamă de varză.

Când dă în clocot, adaugi câteva zarzavaturi: morcovi, ceapă, leuștean, țelină, asmățui, foaie de dafin, cimbru. Zarzavaturile nu trebuie puse când apa e încă rece, căci s-ar întări. Și nici toate deodată, ci numai puțin câte puțin, pentru ca lichidul să nu se răcească.

Supă de varză cu smântână

Pune în zeamă de carne varză tocată, piper, ardei roșu și lasă să fiarbă o jumătate de oră.

Cinci minute înainte de a servi amestecă unt proaspăt cu făină și pune în oala în care fierbe supa. Adaugă smântână și oțet mai mult ori mai puțin, după gust. Sărează și servește.

Supă de castane

Curăță castanele de coji, pune-le în apă fierbinte pentru ca să le poți lua și pielețele, apoi fierbe-le în zeamă de carne.

Trece-le prin sită, ca să se facă piurea.

Moaie piurea cu zeamă de carne, adaugă vin de Madera, fierbe supa și curăță-o mereu de pielețele ce ies deasupra.

Rumenește ușor în unt felii de mere (rotocoale) și pune-le în supă în momentul servirii.

Nu e nevoie de prea multă sare sau de prea mult piper.

Supă de fasole verde cu ouă

Subțiază tecile de fasole verde, fierte în prealabil în apă sărată. Trece printr-o strecurătoare cu găuri mari gălbenușuri răscoapte.

Încălzește zeama de carne cât mai mult. În momentul servirii, pune înăuntru fasolea și micile bucăți de ouă.

Supă de piure de cartofi cu smântână

Fierbi în atâta apă câte tacâmuri ai la masă cartofi tăiați bucăți, apoi îi treci prin sită. Într-o cratiță, rumenești în unt sau untdelemn ceapă și praz, în părți egale. În apa în care au fiert cartofii pui piureaua, ceapa, prazul, sărezi, piperezi și adaugi câțiva căței de usturoi curățiți.

Zece minute înainte de a da la masă, pui în supă lapte sau, mai bine, smântână dublă. Aceași supă se poate face în zeamă de carne în loc de apă.

Supă de tapioca

Rumenește ceapă și praz în părți egale în unt sau untdelemn.

Pune în zeamă de carne. Sărează și piperează. Pune câțiva căței de usturoi curățați. Adaugă în ploaie tapioca. Pune pe foc să fiarbă domol, atât cât trebuie pentru ca tapioca să fie fiartă. Adaugă un pahar de smântână. Amestecă pe foc, dar nu lăsa să mai dea în fiert. Servește cald.

Supele străine

Pot-au-feu

Cititorii vor găsi imediat felul cum se pregătește cunoscuta supă franceză numită *Pot-au-feu*; înainte vom da câteva lămuriri și principii de bază.



Părerea eminentului bucătar Jules Gouffé, care a fost mulți ani bucătarul-șef al Jockey Clubului din Paris, e că sunt două feluri de *Pot-au-feu*; cel mic, pentru intimitate, și cel mare sau extra.

Pentru cel mic, iată elementele și proporțiile:

- | | |
|------------------|-------------------------|
| • 750 g carne | • 150 g morcovi |
| • 125 g oase | • 150 g ceapă |
| • 4 l apă | • 200 g praz |
| • 30 g sare | • 10 g frunză de țelină |
| • 25 g păstârnac | • 1 cuișor, 150 g napi |

Unii adaugă și usturoi, dar este o greșeală.

Pentru cel mare:

- | | |
|-----------------|------------------|
| • 1,5 kg carne | • 300 g ceapă |
| • 400 g oase | • 400 g praz |
| • 8 l apă | • 25 g țelină |
| • 60 g sare | • 2 cuișoare |
| • 300 g morcovi | • 50 g păstârnac |



Carnea întrebuințată: pulpa și coasta. Despre prospețimea ei nu mai e nevoie să vorbim.

Procedura este următoarea:

Focul să fie bine făcut de la început, adică mașina să fie bine incinsă când oala este pusă pe foc. Focul trebuie să dureze egal și fără nicio întrerupere. Când începe să slăbească, adaugă lemne sau cărbuni cu încetul, evitând ca flacăra să pornească brusc și violentă.

După ce a început fiertura, capacul să rămână întredeschis cam de două degete, căci, închis de tot, zeama ar ieși turbure.

În oală pune, mai întâi, oasele sfărâmate, apoi cărnurile legate, în sfârșit 3 litri de apă filtrată pentru micul rasol și 6 litri pentru cel mare. Pune la foc. Adaugă sare. Să înceapă fierberea!

De îndată ce spuma începe să urce, adaugă 150 ml apă rece în micul rasol și 300 ml în cel mare. Spumează cu lingura găurită. Șterge bine marginile oalei.

Adaugă legumele.