



## 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 sâtă 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 foarte bine și tăiete mărunțel, și felii de franzelă rumenite și va fi gata.

10

## №. 2. SUPĂ DE RACI

Să se ieie douăzeci raci și să se spele bine și să-i fearbă în zamă de carne bună; apoi să-i scoată și să le ieie cojile și carnea din picioare; apoi cojile toate puse în piuliță și pisate tare bine; apoi să iei puțină grăsime și o înfierbântă și să pui cojile cele pisate înuntru să se prăjască puțin, și apoi să pui jumătate lingură făină înuntru și să se mai prăjască puțin; apoi să se strecoare acea grăsime pîntr-o petică, și cojile acele să se puie iar în zama în care au fert racii să mai fearbă bine; apoi grăsimea aceea strecurată să se puie într-o tigaie să se înfierbinte și să puie o lingură de făină înuntru, și să lasă să se umfle, dar nu să se ruminească; și apoi să o toarne zama aceea în care au fert racii și să o strecuri prin sătă și să mai fearbă puțin; apoi să tai franzelă rumenită și să pui în chisă împreună cu codițele și cu picioarele racilor, și să torni zama peste dâșii și să dai la masă.

## №. 3. SUPĂ CU GĂLUȘTELE DE CARNE

Să iei șezzeci și cinci dramuri carne de vițel sau de pasere să o tai tare mărunțel și să pui o franzelă de pe care să iei coaja cu o răzătoare, și apoi să o stropești cu lapte și să o pui în carne cu puțină măduvă de vacă; apoi să se puie toate în piuliță, să se piseze tare bine; apoi să iei douăzeci dramuri grăsime să se frigă puhav, să pui înuntru două ouă întregi și un gălbănuș și să le pisezi bine; apoi să pui carnea aceea pisată înuntru, puțină sare să o amesteci bine, și dacă va fi prea subțire să pui puțin posmag; apoi să faci găluștele, să le tăvălească în posmag și să le prăjască în grăsime să se îngălbinească; apoi să le puie în chisă și să se toarne deasupra zama făcută rumână.

## No. 4. SUPĂ CU GĂLUȘTELE DE RACI

Să ferbi grăsime de rărunchi puhav; pui un ou, puțin posmag, puțin petrinjel verde hăcuit mărunțel, sare și piperiu, codițe de raci hăcuite mărunțel și făină cât poate ține în trei degete; frecând toate la un loc le faci găluștele și să le ferbi în supă. 5

## No. 5. SUPĂ FRANȚUZASCĂ

Le o căpățână de curechi nemțesc, un caralab, morcovi, cartofe, de fieștecare potrivă, să le tai ca tocmații; apoi ia patru ori cinci ciuperce și le taie în frunze, apoi pui toate la un loc și le pui pe foc cu grăsime prăjită, și să prăjești jumătate de ceas; apoi le pui puțin piperiu și floare de nucușoară, apoi toarnă zamă de carne și le ferbe bine; apoi o toarnă peste felii de franzelă prăjită. 5

## No. 6. SUPĂ CU GUGOȘELE DE TOCĂTURĂ DE CURCAN

Le o bucată de pept de curcan fript și vro câteva ciuperce, jumătate de franzelă muietă în lapte, puțin petrinjel verde, floare de nucușoară și le toci, apoi le pisezi; apoi pune două gălbănușuri de ouă și le mestecă bine cu tocătura; apoi presără pe o scândură posmag subțire, pune tocătura și o întinde de un deget de groasă; apoi le taie cu un fer tot rătunde și să le prăjești; apoi toarnă deasupra zamă arsă. 10

## No. 7. RĂSOL CU SALCE DE CIUPERCE

Iei vro șapte ciuperce și le curăți, le tai felii, puțin petrinjel verde hăcuit; pui într-o tigaie puțină grăsime luată

de pe zamă și pui ciupercele și petrenjelul de se prăjesc  
5 bine; apoi le pui puțină făină să se mai prăjască și un po-  
lonic de zamă și vro patru linguri de smântână și să mai  
fearbă puțin; și să-l toarne peste răsol.

## №. 8. BOU DE MODĂ

Iei o bucată de carne de vacă macră, însă să nu o speli,  
decât numai să o razi foarte bine și să o bați puțin; apoi iei  
slănină și o tai de un cuțit de groasă, asămene și jambon  
5 crud; iei puțin petrenjel verde, puțină ceapă, vro câteva  
ciuperce, o țălină, puțin usturoi; toate aceste hăcuite tare  
mărunțel, cu puțină sare și piperiu le amesteci la un loc  
bine; tăvălește bucățelele cele de slănină și de jambon în  
hăciturile acele și apoi împănezi carnea; pui în tingire  
10 felii de slănină, de ceapă, de morcovi, și peste aceste car-  
ne pe deasupra; acopere bine și o lași să fearbă până ce  
va fi feartă pe jumătate; pe urmă pui cincizeci dramuri  
vin și o lingură mare de zamă și o lasă să fearbă până ce  
va fi bine feartă; apoi scoți carnea pe blid și curăți salcea  
15 de grăsime și o torni peste carne; însă salcea să o strecuri  
mai înainte.

## №. 9. PUI CU MAZĂRE CU RACI

Puii îi grijești ca să nu se rupă pelea; apoi iei mazăre  
de cea mică și o prăjești înădușită cu puțin petrinjel ver-  
de și puțin unt; tai și bucățele de raci, le prăjești în puțin  
5 unt de raci, le amesteci la un loc cu mazărea, puțină smân-  
tână, puțin posmag, puțină floare de nucușoară; umplând  
pelea, să le frigi frumos.

Aceste pot sluji și la deosebite supe.

## No. 10. PUI FIERBINȚI

Iei pui mici și le dai sare și îi pui în tingire cu ceapă, morcovi, petrinjel verde, puțin piperiu întreg, puțin enibahar, trei cuișoare, trei părți de apă și una de oțăt și le pune să fearbă pân' când îi vei socoti pe jumătate ferți; iei o lingură de unt, să se topească, o lingură de făină și lasă să se umfle; apoi strecurând salcea în care au fert puii, pui și trei linguri smântână și așzând de isnoavă puii într-însa, o lași să mai fearbă.

## No. 11. PUI CU CAPIRE

Iei o lingură bună de unt și lași de se topește; pui două linguri de făină și o lași de se umflă; pui o ceapă încrestată în patru, zamă de carne pe cât va trebui să o supții și o lași să fearbă; apoi o strecuri pin sâtă; pui înuntru puii, o lingură de oțăt alb, trei linguri de smântână, o mână de capire, coajă de alămâie foarte mărunță și puse înuntru, le lași să fearbă pân' se vor găti.

## No. 12. PUI ALBI ÎNĂDUȘIȚI

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