

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 freat .....	id.
135.	Babe .....	id.
136.	Babe fără lapte.....	57
137.	Babe opărite .....	id.
138.	Babe opărite 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.	Prăjituri de migdale.....	61
149.	Prăjituri de zahar .....	id.
150.	Milhbrod .....	id.
151.	Mandel cuhen.....	62
152.	Mandel cuhen cu foi .....	id.
153.	Crapfen .....	id.
154.	Gugoașe 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 drojdiile de pâne.....	75
187.	Drojdi 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 sărate.....	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 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