

REȚETARUL CULINAR AL LUI PETRU LUPULOV DIN 1857

Radu Ardelean*

Cuvinte cheie: *Rețetar culinar 1857*

Keywords: *Cooking Book 1857*

Des invocatele cuvinte de substrat, câte sunt, dau seama de o cătîme a modului de viață al celor vechi, așa de o parte a regimului alimentar spun *brânză, urdă, zer, mazăre, varză, strugure*. Coloniștii romani(zați) vor fi venit, de sigur, cu propriile cutume / preferințe alimentare, din diversele părți ale Imperiului.

Despre oamenii Evului de Mijloc se crede în general, cu mai multă ori mai puțină acoperire, că erau prin excelență carnivori, ceea ce pare a se verifica mai cu seamă în privința elitelor nobiliare și urbane, garnizoanelor de cetăți / castele, dar consumul de carne este atestat și în zonele rurale prin resturile osteologice, în care predomină bovinele¹. Nobilii înclinau, pare-se, spre porcine. Așa, chinezii Banatului Montan erau datori de Crăciun cu câte o friptură / afumătură de porc (*assatura*) Banilor de Severin²; la curtea de la Remetea Pogăniș a Himffy-eștilor asemenea se consumau de preferință porcine³. Și seniorul domeniului Hunedoarei avea de primit, de la fiecare gospodărie, câte un antricot (*scapulam*) de Sfântul Gheorghe⁴.

De măcelăriile urbane dă seama numele *Meszaros* (Măcelarul) atestat la Logoj și Caransebeș⁵.

Deși foarte friabile, au fost identificate oase de păsări în săpăturile de la curțile nobiliare Remetea-Pogăniș și Ilidia⁶; chinezii districtelor erau datori cu câte 12 ouă de Paști către Bani, pe care le procurau din propriile curți ori de la țărani supuși⁷.

Păsăretul de curte era bine reprezentat în

dicționarul lui Mihail Halici (-tatăl), prin găină și cocoș, puică, puichiță (bănățenism), rață și rățoi (bănățenism), gânscă și gânsac (bănățenisme), curcă și curcan (*gëinë, kokosh, pui, pujkë, racza, raczony, gënskë, gensak, kurkë, korkan*)⁸.

Și germanul trăitor în Banat la sfârșitul secolului al XVII-lea însemnase *gaina, kokos, racza, genska, korkan*⁹.

Un harap ajuns ceva dregător prin Banat pretindea zilnic câte o găină de la fiecare gospodărie, zice o baladă bănățană¹⁰.

De vânat dau seama toponime ori acele *aves* – care erau șoimi de vânătoare – ale nobililor și chinezilor bănățani, pe care și le prețuiau precum armele și caii, cerându-i expres Regelui să fie exceptate de la eventualele sechestre¹¹. Braconajul se practica și atunci, de pildă de orașanii din Caran pe moșia lui Ioan Părcălab¹².

Peștii, racii, eventual scoicile ocupau se pare un loc (mult) mai important de cât acum în alimentația celor vechi, mai fiind la mijloc, pe lângă relativa ușurătate a procurării lor, și anumite prescripții religioase legate de lungile și desele posturi / ajunări („deslegarea la pește”).

Nobilii puneau să se amenajeze iazuri de pește (*piscinae*) pe domeniile lor, lucrul fiind atât de uzual în cât a intrat în stilionarele referitoare la donații de moșii¹³, dar în fapt acelea existau în

* Institutul de Studii Socio-Umane, Filiala Timișoara a Academiei Române, Bld. Mihai Viteazul nr. 24.

1. Vezi, e.g., Dumitru Țicu, *Banatul Montan în Evul Mediu*, Timișoara, 1998, 258, pentru Ilidia, Gornea, Berzovia și Moldova Veche (după determinările Georgetei El Susi).

2. *Ibidem*, 493.

3. *Ibidem*, 257.

4. Frigyes Pesty, *Krassó vármegye története*, vol. III, Budapesta, 1882, nr. 375, 506 (datat la începutul sec. XVI).

5. E.g., Nicolae și Emeric *Mezaros* din Caransebeș, la Idem, *A Szörényibánság és Szörényi vármegye*, vol. III, Budapesta, 1878, nr. 167 din 19 iunie 1537, 204.

6. Dumitru Țicu, *op. cit.*, 257, 259.

7. Frigyes Pesty, *Szörényi*, III, nr. 70 din 28 februarie 1454, 67.

8. Mihail Halici-tatăl, *Dictionarium Valachico-Latinum* [*Anonymus Caransebesiensis*], ed. Alexandru Metea și Maria Király, Timișoara, 2003, vezi *Indicele alfabetic al cuvintelor românești* la 317-391 (mai departe DVL).

9. Carlo Tagliavini, *Il „Lexicon Marsilianum” dizionario latino-rumeno-ungherese del sec. XVII. Studio filologico e testo*, București, 1930, vezi indicele alfabetic la pp. 257-282, sub ^{vocibus}; mai departe LM.

10. *Doicin și Arapul*, la Atanasie Marian Marienescu, *Poezii populare din Transilvania*, ed. Eugen Blăjan, București, 1971, 470.

11. Frigyes Pesty, *Krassó*, III, nr. 312, datat Viena, 29 august 1457, p. 405 (este des invocatul *Privilegiu* al celor 8 districte / scaune românești bănățane).

12. Idem, *Szörényi*, III, nr. 111 din 27 mai 1494, 115.

13. E.g. idem, *Krassó*, III, nr. 218, datat Feldioara, 19 mai 1427, 311 (donație de moșii în Banat de către Sigismund de Luxemburg).

adevăr, cum pe moșia aceluia Ioan Pârcălab, mai sus arătat, braconat și la pește¹⁴.

În *Dicționarul* lui Halici apar mai multe specii de pești, cum *clean*, *crap*, *lin*, *lipan*, *păstrăv*, *știucă*, *țipar*, *zglăvoacă*, dar și probabil importatul *hering* și *morun*, cu *icrele* lor, fauna (sub)acvatică „alimentară” fiind completată și cu *scoică* și chiar *stredie*, eventual chiar *crevete* (*krevet*) și *caracatiță* (*krakaticze*)! Ceva mai puțin în *Lexicon Marsilianum*, între care *crap*, și *lipan*, dar apar *pești de mare*, care se vede că erau aduși de negustori în zonă la sfârșitul sutei a XVII-a. Aici se consemnează și *broska*, la fel *broska testosa*, acum delicii alimentare ale rafinaților (de ultima va mai fi vorbire în acest articol). Dar, ne spune Francesco Grisellini, cunoscător între altele și al preferințelor culinare ale bănațanilor din secolul al XVIII-lea, țiganii din provincie nu numai că țineau cu strictetețe posturile prescrise de cultul ortodox, dar „respectă și în zilele în care este îngăduit totul o anumită cumpătare și selecție în alimentație. Ei se abțin să mănânce broaște și broaște țestoase, lucru în care se aseamănă cu ceilalți creștini de rit grecesc”¹⁵.

În post românii se hrăneau, observa același atent autor, „doar cu pâine, garnituri de legume și păstăioase”, între care fasolea pe primul loc, care însă n-ar fi plăcut, se afirmă, țiganilor¹⁶. Chiar în afara posturilor românii mâncau destul de cumpătat, nu neapărat și bine gătit: „Pâinea lor, numită *melai*, făcută dintr-un amestec de făină de grâu și porumb, e preparată foarte prost, fiind coaptă și mai rău. Mâncărurile lor obișnuite sunt foarte simple și se compun mai ales din plante; ele sunt condimentate cu mult usturoi și ceapă, dar cu mai puțină sare. Salata și prăjiturile se gătesc cu untură de porc, iar în zilele de post cu ulei de in. Românii cresc tot felul de zburătoare: găini, curcani, rațe și găște, dar mănâncă din acestea doar arareori când au sărbători din cele mai mari. Chiar și cei mai săraci mănâncă de Crăciun un purcel, iar de Paști un miel și plăcinte”¹⁷. Una peste alta, românul bănațan era „obișnuit să mănânce de toate și fără vreo rânduială, când mult, când puțin”¹⁸.

Un alt observator atent și avizat al Banatului, Johann Jacob Ehrler, care a întocmit un raport asupra provinciei destinat Guvernatorului și autorităților superioare, reținea și el ajunările

riguroase ale țaranului român care, alt fel, „s-a obișnuit să mănânce – cu excepția zilelor de post – mai ales carne de miel și de oaie, o bucată de slănină afumată și uneori lapte, aceasta fiind singura sa hrană. În schimb, în vreme de post se fierbe mai ales fasole, ori căpățâni de varză creată; cea mai răspândită mâncare este însă o fiertură din făină de porumb cu ulei de in, numită mămăligă. Orătâniile sunt menite doar vânzării, cu acestea își prepară mâncarea germanii din țară, mai cu seamă militarii și funcționarii civili”¹⁹.

Un alt german, care și-a căutat vreme de 9 ani fericirea în Banat, menționa și el postul riguros al românilor care se abțin în acea perioadă (spre mirarea lui de protestant) nu numai de la carne, dar și de la unt, brânză și ouă, consumând mai ales fasole ardeiată, chiseliță și mămăligă / pâine de mălai²⁰; „românii mănâncă de obicei numai vegetale, pe care le condimentează cu foarte mult usturoi și boia iute (*spanischer pfeffer*, hrănindu-se doar arareori cu zburătoare”²¹, totuși se consumă și carnea de porc, la ocazii²², iar autorul a fost tratat chiar cu raci prăjiți²³. Se mai mâncau și prăjituri²⁴, îndulcite cu miere, firește, căci „mai că nu găsești vreo grădină românească fără o stupină cu opt până la zece stupi”²⁵.

În lista de cuvinte românești produsă de Steube pentru a învedera „originea italiană” a românilor sunt prinse, în ordine, *latte* (lapte), *carne*, *casciul* (cașul), *faina* (făină), *oa* (ouă), *munzat* (mânzat), *porc* (porc), *puomo mele* (pom măr), *pitte* (pită), *pilago* (pilaf)²⁶.

Acest *pilafera*, de sigur, urmare a unei aculturații din epoca otomană. Pe atunci Timișoara mai ales avea un important contingent de populație musulmană (de origine bosniacă în mare parte), în afară de garnizoana considerabilă, iar aceasta avea cutumele alimentare proprii. Vorbind de reședința eyalet-ului, Evlya Celebi notează că „orașul este vestit prin pâinea țipău, prin turta sa cu unt, plăcinta cu miere, ciorba neagră, varza și dovlecii umpluți”, iar „mierea și untul de aici sunt vestite în toată lumea”; pe dealurile ținutului „cresc soiuri atât de diferite de vișine, fragi, pruni și afini cum nu se mai află în alte țări”; vii și grădini înconjurau Lipova și Logojul, iar prunele

14. Cf. nota 12, *supra*.

15. Francesco Grisellini, *Încercare de istorie politică și naturală a Banatului Timișoarei*, trad. și ed. de Costin Feneșan, Timișoara, 1984, 160.

16. *Ibidem*, 161, 177.

17. *Ibidem*, 183.

18. *Ibidem*.

19. Johann Jacob Ehrler, *Banatul de la origini până acum*, trad. și ed. de Costin Feneșan, Timișoara, 1982, 53.

20. Johann Kaspar Steube, *Nouă ani în Banat (1772-1781)*, trad. și ed. de Costin Feneșan, Timișoara, 2003, 104, 105, 113.

21. *Ibidem*, 117.

22. *Ibidem*, 110.

23. *Ibidem*, 105.

24. *Ibidem*, 111.

25. *Ibidem*, 114.

26. *Ibidem*, 90-93.

și merele de la Logoj și Caransebeș erau „vestite” / „renumite”²⁷.

Peste un veac, orașanii alogeni ai Timișoarei găseau la piață, foarte ieftin, ouă, găini, curcani, carne de vită, dar și sitari și iepuri²⁸, întru mulțumirea regimului lor alimentar, dacă nu mâncau la ospătării cum și cea condusă de însuși Steube o vreme.

Popa Nicolae Stoica înseamnă și episoade alimentare uneori în savuroasa și mult învățătoarea lui *Cronică*. Amintește, evident, și de post, când se mânca fasole, varză (uneori acră, după anotimp), în general „legumi, pășui, mazăre, ceapă, aiu”, în lipsă chiar „nap rău”, urzici²⁹. Se mai mânca și „hrană rece” cum lotrii – pâine (*azimă*), mălai și brânză³⁰, dar și smântână, iaurt, ori chiar cacao³¹. Se cumpăra carne de vacă, dacă se găsea, iar la „chef” se frigeau găini, berbeci, boi și se adăuga unt³². O delicată era supă de găină sau chiar de vin (apare și la Halici ca un fel de mâncare însemnat *zama*)³³. „Desertul” se alcătuiă din nuci, piersici, miere, colaci și plăcinte³⁴.

La nevoie însă, cu ce nu se hrănește omul? Soldații împărătești frigeau bureți și îi „sărau” cu praf de pușcă să le țină loc de pâine, turcii i-au mâncat un cal popii Stoica iar acesta își ospăta fratele și pe ai săi cu „un crac de cămilă și de bivol turcesc”³⁵.

De alt fel, popa Stoica era binișor „aculturat” în materie culinară: mânca nu numai din oala / cratița coanei preotese, dar și din straița lotrilor, fiind însă conviv (de nădejde!) la mesele episcopoești și popotele ofițerești, de toate gradele, ca *Feldkaplan* ce se afla. El este, și prin acest mod de a fi/a se manifesta, un bănațan de tranziție, din noua elită a etniei (nației) ce se re-inventa la sfârșitul sutei a optsprezecea și începutul celei următoare, după paranteza otomană. Această nouă elită, în zona intelectuală, descindea din preoțime – și cazul popii Stoica, însă cu tată refugiat din Ardeal de Uniație –, chinezii satelor, din școliții Graniței³⁶, dar și din maistorimea Logojului, ca Vasile Maniu

și Brediceni, ori Fabricului Timișorii³⁷, cum Petru Lupu-Lupulov³⁸, despre care mi-am propus să glosez mai la vale, cu o referință specială.

Fiu al starostelui breslei cojocarilor din Fabric (cea mai înstărită), Nicolae Lupul, numele i-a fost sărbizat probabil la școala primară în Lupulov (lingvistic o aberație, dar era o directivă a ierarhiei și *pour cause*), el semnând ulterior alternativ Lupul / Lupulov, pe acest din urmă nume fabricat având însă atestatele. După liceul piarist de la Timișoara a urmat filosofia în Verona „austriacă” (unde a frecventat ulterior și Simion Bărnuț), iar apoi dreptul la Pesta, fiind aplicat o vreme ca jurist. A fost profesor la Institutul Teologic ortodox din Zara Dalmatină (acum Zadar în Croația) între 1842-1846. S-a întors în Timișoara ca simplu învățător, în urmă funcționar municipal și chiar pretor. După Revoluție a umblat și el la Viena cu delegațiile din Banat și s-a apropiat de Mocionești, care l-au sprijinit a fi numit Director (inspector) al învățământului românesc din Graniță, funcție pe care a exercitat-o la Caransebeș (într-un mediu local ostil) de la 1851 (ca urmaș al lui Loga) până la 1857. Ulterior a fost pedagogul fraților Alexandru și Eugeniu Mocsonyi (Mocioni, Mucióni), pe care i-a învățat filosofia probabil (cu bune rezultate pentru Alexandru mai ales!), morală, dar și italienească. Lecțiile din 1862 le-a publicat la Timișoara la 1868 în broșura (manualul) *Despre educarea religioasă, fizică, intelectuală și socială*, dedicându-i fiind cei doi foști elevi, cum și în cazul lui Atanasie Marian Marienescu (*Istoria Română națională pentru tinerimea română*, Sibiu 1861). De menționat că de la prima tipăritură, din 1834 (versuri ocazionale), a utilizat exclusiv literele, fiind partizanul acestei grafii ca o manifestare a romanității, în contextul conflictului cu sârbii (cum și Vasile Maniu ori Nicolae Tincu Velia, care însă, ca o ironie a sorții, și-au tipărit cele mai importante publicații cu slove...).

Petru Lupul(ov) a fost un publicist fecund, frecventând mai multe domenii: a scris versuri ocazionale (slabe), a tradus/adaptat dramaturgie – italiană mai ales –, filosofie, morală, povețe economice, istorie (i-a rămas în manuscris o *Istorie*

27. Evlia Celebi, Cartea de călătorii, în *Călători străini despre Țările Române*, vol. VI, cura Mustafa Ali Mehmet, București, 1976, 501, 506, 534-535.

28. Johan Kaspar Steube, *op. cit.*, 117.

29. Nicolae Stoica de Hațeg, *Cronica Banatului*, ed. II-a, cura Damaschin Mioc, Timișoara, 1981, 221, 233, 263, 286.

30. *Ibidem*, 222.

31. *Ibidem*, 259, 264.

32. *Ibidem*, 241, 288.

33. *Ibidem*, 219, 264, 265.

34. *Ibidem*, 221, 258-259, 283, 285.

35. *Ibidem*, 244, 260, 287.

36. Vezi Nicolae Bocșan, *Contribuții la istoria iluminismului românesc*, Timișoara, 1986, 83-150.

37. Vezi Aurel Cosma, *Un mic istoric al bisericii române din Timișoara-Fabric*, Timișoara, 1926.

38. Pentru Petru Lupu-Lupulov vezi medalionul biographic, referințe și bibliografia parțială la Ioan Dimitrie Suci, *Literatura bănățeană dela început până la Unire 1582-1918*, Timișoara, 1940, 83-85 și, mai ales, cap. Un scriitor timișorean cunoscut de Eminescu și uitat de bănățeni, la Aurel Cosma, *Prin Timișoara de altădată*, Timișoara, 1977, 30-49, de fapt o micro-monografie pentru care autorul s-a documentat și în fonduri arhivistice, âst fel stabilind de pildă și anul probabil al nașterii (1808); referințe biografice la 46, n. 3-7 (unde și un articol propriu din 1921), 47, n. 14 și 48, n. 19.

a *Cruciadelor*, prima la noi după știința mea)³⁹. A lucrat tot de una în editură proprie, autofinanțându-se din veniturile pe care i le-au produs ocupațiunile succesive⁴⁰, nădăjduind probabil amortizarea spuselor din vânzări, poate și vre un ce profit. Nu cred că se poate aprecia cantitativ răspândirea scrierilor sale (nu ne putem permite măcar conjecturi asupra tirajelor), dar exemplare au ajuns în Ardeal (vezi mai jos) și chiar în Bucovina, unde elevul Mihai Eminescu de atunci a înregistrat câteva în inventarul bibliotecii gimnaziului de care îngrijea, lectura lor – se pretinde – instruindu-l/influențându-l, cum și cea din Bojâncă⁴¹.

Anul 1857 a fost unul rodnic în publicistica lui Petre Lupul(ov), apărându-i atunci la Timișoara cea mai importantă scriere a sa, prelucrarea după clasicii *Despre bărbații străluciți ai cetății Roma*, motivată național de trebuința ca românii să-și cunoască strălucitele origini, în tradiția Școlii Ardelene. Apoi, tot pe linia (post)luministă, o scriere moralnică destul de compozită, parțial în versuri, dar comportând și o secțiune catihetică și una de maxime/sfaturi, *Culegere a mai multor învățături folositoare date la lumină de Petru Lupulov*.

În fine, broșura la care mă voi opri, aflată la Biblioteca Academiei Române în colligat cu cea antecitată, *Recepte despre varie (deschilinite) bucate, cari ori și cine le poate face. Traduse în lim'ba română de Petru Lupulov și dedicate sessului femeescu*. Temisóra cu tipăriul a lui Förk & Comp. (odată a mosteanilor lui Beichel). 1857. Coperta ține loc și de foaie de titlu, iar textul cuprinde 10 pagini tipărite în 8^o, numerotate de la [3] la 12, conținând 24 de rețete, din care două sunt nealimentare, respectiv un tratament contra junghiurilor la copii și o modalitate de măsurare a purității aerului, poate prima manifestare de preocupări de mediu la români (nr. 19 și 21).

Subtitlul de la p.[3] repetă parțial, dar și nuanțează titlul: *Cuina de calatorie, seu recepte despre deosebite bucate, cari se potu usioru ordina, seu fiesce carele potu ordina, seu fiesce carele poate sa le face*. E deci un rețetar „de campanie”, adresat și începătorilor, eventual bărbați (poate Lupulov însuși, ca burlac ce se afla, exersa uneori gătitul), cu toată dedicația galantă către „sessulu femeescu”, din partea căruia aștepta poate și succesul de librărie al broșurii sale. În subtitlu apare deja melanjul lexical care alătură cuvinte dialectale cum *cuina* (dar din latinescul *culina*, deci mai neaoș de cât bucătărie!) unor latinisme și străinisme (barbarisme?), unele acceptate ulterior în limba română, dar altele nu.

Neavând termen românesc, le adoptă / adaptează pe cele străine, cum *thè* (sic, ceai – care a și fost utilizat în limbă o vreme), ori *sparagii* (sparanghel, din pluralul italian); merele domnești sunt, cu un italianism, *appiole* (ciudat că nici la Halici, care enumeră 17 soiuri, nu se găsește), scorțișoara e, nemțește, *zimmet* (în *DVL* apare însă ca atare), iar țelina e *selleru*, tot din germană (dar și bunica mea, româncă din Mahala Timișorii, spunea *țimăt* și *țelâr*).

Lupul(ov) își prezintă rețetele ca „traduse”, fără a preciza însă sursa, care cred că nu a fost unică (unitară), ci că el a spiciuit, având poate în biblioteca personală mai multe cărți de bucate, fiind că îl interesa domeniul. O supă e „nemțească” (nr. 5 *Anexă*), „focaccia (pogacia)” trimite la bucătăria italiană (nr. 17), din Franța vine supa de broască țestoasă „precum se face în Montpellier” (nr. 20), iar o „supă restaurante (dătătoare de puteri) a lui Boerave” (nr. 23) cred că trimite la medicul și botanistul olandez Hermann Boerhave (1668-1738), unul din fondatorii medicinei clinice moderne⁴².

Specialitățile recomandate de cel care se prezintă însuși ca traducător sunt nu numai delicioase, dar și priincioase sănătății. Supa de lapte de migdale (nr. 2) e foarte bună și sănătoasă, cum „sănătoasă și restaurante” (revigorantă) e și cea de dovleac (nr. 3); pasta de caise (nr. 15) e „sănătoasă și cătava lassativă” (laxativă), „pâinea piperată” (nr. 16) „este estraordinarie usoară”, pogacea (nr. 17) „excellente” și după 6 luni de conservare, „laptele de găină” (nr. 18) e băutura „cea mai bună pentru peptu”, cum supa de broască țestoasă (nr. 20) „este excelente de a curățî sângele”, o alta, care mai avea și avantajul de a se prepara repede, era „excellente și foarte nutritivă” (nr. 22), iar de cea „restaurante (dătătoare de puteri) a lui Boerave” (nr. 23) am mai pomenit.

Pentru a avea calitățile proclamate, mâncarea trebuie să fie, firește, una igienică. Âst fel, se pun la foc „erburi bine curățite și spălate” (nr. 1), supa de migdale este „foarte bună și sănătoasă deacă amigdalele nu sunt rancede” (nr. 2), pentru supa de granule de fruct de palmier, „mai nainte de toate se spală Sagul de două ori în apă rece și a treia oară în apă caldă” (nr. 5), cum cicoarea se prepară „după ce am curățit-o și spălato” (nr. 6), tot așa sparanghelul trebuie „spălat bine” după ce e tăiat (nr. 7), la fel spanacul care e „curățit și spălat” (nr. 8), agrișele și ele „debue bine să se spele” (nr. 14), cum la fel se folosesc „stafidele bine spălate” (nr. 23), iar caisele pentru gem „le punem într'una căldare foarte curată” (nr. 15).

39. Toate datele de până aici *ibidem, passim*.

40. *Ibidem*, 34.

41. *Ibidem*, 35-38 (cu trimeri la studii de eminescologie).

42. *Der grosse Brockhaus*, vol. III, Leipzig, 1929, 92, *sub voce*.

Rețetarul propune mai întâi supe, apoi aluaturi (*aloat* în *DVL*), salate și paste, dulcețuri și siropuri de fructe. Legumele cerute sunt cele obișnuite, morcovi, pătrunjel, păstârnac, țelină, ceapă, usturoi (*ai*), castraveți, spanac, din care parte apar și la Halici (*ai, csapă, petrunshey, bosztan, spenaky, crastavete, csikore* etc.) și care la oraș se procurau din *piacz vergye*, potrivit *LM*. Mai „exotice” sunt migdalele, stafidele, vanilia și „sagul”, care nu apar în *DVL* și *LM* (surprinzător, nici lămâile, deși portocalele sunt trecute ca *naramcse* în *DVL*), la fel sparanghelul de salată, singurul fel ce presupunea ulei (*olej* în *DVL*) și oțet, în rest gătindu-se cu unt opt feluri (*unt* și în *DVL*) și acrindu-se cu lămâie. Mierea era surclasată de zahăr, reclamat de nouă preparate (ambele menționate și în *DVL*) și socotit pe atunci un aliment foarte sănătos. Șapte feluri cuprind ouă (dar nu și *skrob*, ca în *DVL*), iar șase lapte și smântână (*lapte, zmantana* în *DVL*). Scorțișoara – în varianta *țimet* – caracterizează patru preparate (în *DVL* însă *skorzishora*, termenul românesc!), vanilia două, iar într-unul se pun chiar petale de garoafe și mușcate, ceea ce excede învederat practicile bucătăriei tradiționale prin „ingredientele” (nr. 16) propuse.

La fel supa de broască țestoasă – dar și cu pui (nr. 20), cea de vițel (nr. 22) fiind firește cunoscută; erau singurele feluri cu carne recomandate de rețetar⁴³.

„Utilajul” unei bucătării urbane consta, pentru a fi funcțională, după cerințele *receptelor*, dintr-un cuptor cu plită, oale – inclusiv de supă –, cuțite (subînțelese), linguri – de metal, lemn, spumătoare –, caserole (așa în text), blide/farfurii (*tăiere*), tigiaie (*tiganie*, cum în *DVL*, unde e însemnată și *tigăniucze*), tăvi (*tipsie* în *DVL*), cârpătoare, mojar, strecurătoare, răzătoare, sucitor, căni și pahare, șervețele, ciocănel de spart sâmburii, cazan / „căldare”. Acolo era și locul *biglaisului* (Bügeleisen), fierul de călcat cu jar care se reîncălzea pe plită, recomandat pentru tratamentul junghiurilor intercostale infantile (nr. 19).

Mai că putem vizualiza această bucătărie!

Cărțulia de bucate a lui Lupul(ov) este o premieră, după știința mea, în publicistica bănățană, dacă nu chiar în cea general românească și o probă de mentalitate modernă, promovând o alimentație igienică, sănătoasă – să nu-i spun *rațională*, căci sintagma s-a încărcat negativ în anii ceaușismului târziu – și variată, de fapt chiar cosmopolită, autorul ei fiind un om umblat prin lume. Nu știm ce tiraj și ce desfacere – deci ce impact – a putut avea. Exemplarul de la Biblioteca Academiei Române i-a aparținut,

43. Aurel Cosma, *op. cit.*, 48, nota 22, indică, dintr-un *lapsus calami*, și *peștele*, care nu figurează însă în rețetar.

cum arăta Aurel Cosma, lui Alexandru Sterca Solutiu⁴⁴, având *ex libris*-ul (*m.p.*) „dintre cărțile lui Alex de Siuluts”⁴⁵ și a fost presumabil cumpărată, căci nu poartă vreo dedicație a autorului.

Dacă a ajuns și în Ardeal, e de crezut că și gospodinele bănățane de la oraș se vor fi inspirat din rețetarul lui Lupul(ov). În mediul urban bucătăria austriaco-șvăbească, dar și cea ungurească și sârbească au influențat-o pe cea tradițional românească, inclusiv în mediile muncitorești, nu numai burgheze (și știu asta de la cratița bunicii mele din Timișoara!).

Rețete culinare s-au publicat ulterior prin *Calendarele* de tip almanah, sporadic. Sub auspiciile *Astrei*, medicul Simeon Stoica a publicat la Brașov în 1897, *Dietica populară*, care nu cuprindea însă rețete, ci îndrumări igienice și sfaturi de alimentație sănătoasă. Fusese însă devansat, cu decenii, de medicul bănățan Pavel Vasici (*doctor medicinae*), care tipărise încă în 1831, la Buda, *Dietetica sau învățătura de a păstra sănătate; a domoli boalele; a se feri de primejdia morții și a se mântui dintrânsa*.

Un rețetar mai aparte, cu înlocuitoare de carne, era oferit gospodinelor în 1915 de la o colaborare a ziarului *Românul* la *Cronica feminină*, inspirat și acela de bucătăria (de austeritate!) austriacă și germană⁴⁶.

Textul lui Petru Lupul(ov) nefiind prea lung, îl reproduc în ceea ce se numește, după uzanțe, *Anexă*, dar el este mult mai interesant de cât considerațiile mele preliminare. Uneori chiar curios pentru cetitorul de acum, dar mai ales pentru cel (cea!!) de la 1857: pogacea (nr.17) „e unu lucru foarte bunu a o duce pre mare, s'aru conservă la cea mai lunga navigatiune.” Timișorenii de atunci navigau însă doar pe Beghei.

Poftă bună!

44. *Ibidem*.

45. Sterca Siuluti de Cărpiniș, Alexandru (1794-1867), din 1850 Episcop Greco-catolic de Făgăraș (cu sediul la Blaj), iar din 1853 primul Mitropolit Greco-catolic, vezi *Enciclopedia Română*, red. Cornel Diaconovich, vol. III, Sibiu, 1904, 1041, *sub voce*, art. de Augustin Bunea. În articolul *Lupulov, Petru*, de Iuliu Vuia, *ibidem*, 145, *sub voce*, anul apariției rețetarului este indicat greșit, ca 1846, cum și al nașterii, ca 1804, îndreptat de Aurel Cosma în *loc. cit.*, 31 și 45-46 (nota 1).

46. T.B. [?], Bucătărie de războiu, în *Românul* (Arad), V, nr. 267 din 6/19 decembrie 1915, 7.

LE LIVRE DE CUISINE DE PETRU
(PIERRE) LUPULOV
(Timișoara 1857)

(Résumé)

Pour commencer, l'auteur présente le mode de se nourrir des Roumains et des allogènes du Banat (Hongrois, hospites Allemands des villes, Gitans) pendant le Moyen Âge et au XVIIIe siècle, tel comme cela se révèle des fouilles archéologiques, documents, dictionnaires de langue roumaine du XVIIe siècle et des descriptions de voyage. Il s'arrête puis au petit livre de cuisine imprimé à Timișoara en 1857 par Petru (Pierre) Lupul-Lupulov (qui est reproduit dans *l'Annexe*). Cel-ci (1808-1872) fut un intellectuel roumain (dont le nom fut serbisé à l'ordre de la hiérarchie ecclésiastique serbe) qui étudia à Timișoara, Pesth et Verona et fut appliqué comme fonctionnaire administratif, professeur à Zara / Zadar (Dalmatie), inspecteur des écoles roumaines de Banat.

Aminé d'une vision post-luministe, il a écrit, traduit et adapté des ouvrages très variés: théâtre, histoire (de Rome et des Croisades), philosophie, morale, conseils, pratiques. Sa petite brochure de 1857 constitue une première pour la littérature roumaine de la région. Elle est présentée comme une „traduction”, mais sans indiquer les sources, qui sont probablement diverses, car elle contient des plats de la cuisine allemande, italienne et française (soupe de tortue à la Montpellier). C'est une cuisine „cosmopolite”, bien éloignée de celle traditionnelle, un indice du processus de modernisation, même sur ce palier, des élites urbaines roumaines de Banat.

ANEXĂ

[Coperta I]

RECEPTE

DESPRE VARIE (DESCHILINITE) BUCATE, CARI ORI SI CINE LE POATE FACE.

[3]

Cuin'a de calatorie, séu recepte despre
deosebite bucate, cari se potu usioru ordina,
séu fiesce carele póte sa le faca.

[1] SUPPA (CIORBA) DE ERBURI.

Pune în tr' unâ olâ micâ de fertu erburi bine
curâtite si spâlâte; si anume unâ portiune bunâ
de cerefoiu,¹ macrisu,² unu pâstinacchiu, una
morcovâ (morconiu) si pucintelu de selleru, tóte
tâiate mânuntu; pune tóte aceste sâ férbâ în apă cu
o bucatâ de buteru (untu de vaccâ) si sare.

[2] SUPPÂ DE LAPTE DE AMIGDALE.

Luvâmu o jumâtate de pundu (pfundu) de
amygdale dulci, le punemu cu apă la focu; candu
începe ap'a sâ férbâ, atunci scótemu amigdalele
afarâ, ca sâ le curâtimu de piele; în urmâ le aruncâmu
în apă rece, apoi le uscâmu, le pisâmu bine în unu
morsariu (avanu), udândule cându si cându cu unâ
lingurâ plinâ de apă, ca sâ nu se prefacâ în uleu.
Dupâ acést'a punemu în unâ casserole o catatime
buna de zacharu, sare forte pucina, una bucâcicâ
forte mica de Zimmet (Cinnamomu) o criscâ
subtiré de lâ-mâie, tote aceste lásâmu sâ férbâ cam
unu pâtrariu de órâ, dupâ acést'â ne serbimu de
compositiunea acést'a, ca sâ se scurgâ amigdalele
aceste prin unu salvettu, apâsândule câtu de bine
cu o lingurâ de lemnu; în urmâ, se versa acést'a
totu în tr' unu blidu (scudella) de suppa, în care
se pune si pane alba uscatâ tâiatâ în bucatiele
mitutele, care, dupâ pofta se póte si praji. Suppa
acést'a é forte buna si sanatósâ, déca amigdalele nu
suntu rancede.

1 Chaerefyllon, cerefolium. (Kerbelkraut.)

2 Acetosa./

[3] SUPPA DE DOVLIACU (LUDAIE).

Dupa proportiunea a catatimei de suppa, care
vremu sa facemu, luvamu mai multu ori mai
pucinu d' în dovliacu. La una Pintâ³) de lapte
luvamu a patr'a parte d' in unu dovliacu de marime
mijlocie, o curatimu de scórtiâ, de sementiâ si de
totu acéea ce é înpreunatu cu ea, taiemu dovliaculu
în bucatiele mitutele; lu punemu în una óla cu
apa, si lu facemu sa férba pana se face pappa, si
pana nu mai remane nimica d' in apa; în urma
punemu o bucata de untu de vacca de marimea
unui ou, si pucintica sare, lasamu sa mai férba
pucintelu, dupa acést'a ferbemu o pinta de lapte;
punemu în întru zacharu, si versamu laptele preste
fertur'a dovliacului, remestecamu tote la olalta, si
mai punemu cateva crische de pane în întru, în
modulu acést'a vomu avé una suppa sanatósâ si
restaurante.

[4] SUPPÂ DE THÈ.

In una pinta buna de lapte, ori de smantana
pune 6 ori 7 linguri mici pline de thè, o bucatica
de zacharu, si de vanilia; pune sa férba, inse cu acéa
luvare de séma, ca sa nu se topésca smantan'a; dupa
acést'a sdrobesce in pucintelu lapte caldu trei ori
patru galbinuse de ou (Eierbotter), arunca le în
smântânâ, apoi în urmâ fa sa streccure totu pr' in o
síta forte chiara: ne vrêndu sâ sufferi foile de thè,
arunca în întru scortie mitutele de pane prajita.
s.a.m.d.

3 Una pintâ are 48 tiolluri cubice./

[5] SUPPÂ NEMTÉSCÂ D' IN SAGU SI D' IN VINU.

Mai nainte de tote se spala Sagulu de doa ori în
apa rece si a treia óra in apa calda, apoi in urma se
pune la focu, adaugêndu cateva bucatiele de scórtia
de lamiae cu pucintelu de cinnamomu (Zimmet)
lasamu sa férba una óra si jumătate, in urma
versamu preste ellu totu atat'a vinu, cata apa amu
pusu la inceputu; si lasamu sa férba mai o jumătate
de óra, in urma lu addulcimu cu zacharu dupa
placere; portiunea pentru o persóna este una tassa
(siollu) buna de Sagu, in unu paharu si jumătate
de apa, si apoi unu paharu mare de vinu. De place
cuiva sa fie Sagulu grosu, atunci se pune mai multu;
suppa acést'a e forte buna si extraordinariaminte
sanatósâ.

[6] MODULU DE A PREGATI CICORI'A.

Dupa ce amu curatito si spalato, o lasamu sa férba una jumătate óra in apa, apoi se scóte afara si se pune in apa rece, ca sa o stórcemu catu se póte mai bine; in urma se ferbe cu pucintelu untu de vacca (buteru) si candu é destulu de férta, se adauge arom'a.

[7] SPARAGII (Spargel).

Dupa ce amu taiatu una parte d' in celu albu, si dupa ce i amu spalatu bine, i punemu sa férba in apa si sare, jumătate patrariu de óra é destulu; dupa acest'a i punemu pre taieru ca sa i mancamu cu uleu si aceta./

[8] SPINATU.

Dupa ce lu amu curatito si spalatu, lu punemu sa férba in apa, dupa acéa lu punemu in apa rece, ca sa lu storcemu bine, in urma lu punemu in una caserola cu o bucata de untu de vacca, si apoi lu punemu sa férba incetu unu patrariu de óra, se pune pucintica sare, fanina catu se póte luvá cu doa ori trei degete, si turnamu preste ellu lapte ori smantana.

[9] TZECLÉ (Rothe Rüben).

Vrêndu sa le fricassamu (frigemu), trebuie sa le punemu cu untu de vaca in tr' una casserola, mai punemu patranjeiu (petrosiliu), cepe manuntu taiate, pucintelu aliu (usturoiu), pucintica fanina catu se póte luvá cu doa ori cu trei degete, pre urma acetu, sare, piperu, si lasamu sa férba unu patrariu de óra.

[10] OAOE ÎNCHIEGATE.

Luvamu o tiganie plana care nu se dissolve la focu, punemu pre fundu pucintelu untu de vacca, care sa se estinda preste totu, in urma punemu in ea oaoele condite cu sare, piperu, si doa ori trei linguri de lapte; si apoi apasamu cu o lingura candenta (tare ferbinte).

[11] OAOE CU CRÂSTAVETI.

Luvamu crastaveti, i taiemu in bucatiele de grosimea unui degetu, i punemn la focu, cu buteru, patranjeiu, si cu cepe manutu taiate; dupa acéa punemu désupra pucintica fanina catu se póte luvá cu doa ori trei degete, si i udamu cu pucintica apa condita cu sare si cu piperu, dupa ce s'au fertu, si nu se mai afla succu, atunci punemu oaoe

inchiegate, taiate in patrare, turnamu lapte ori smantana désupra, lasamu sa mai férba pucintelu pana clocotesce, le gustamu óre au bunu gustu, si le punemu pre taieru.

[12] SPECIE DE SMANTÂNÂ (Nahmkoch).

Luvamu sésa oaoe, doa intregi cu patru galbinuse le sbatemu (sdrobimu) cu o mana mica plina de fanina, unu saidlicu (una litra) de smantana, trei biscotte zdrobite, pucintica

lamaie verde (cruda) taiata manuntu, una bucata de Zacharu, punemu taierulu, cu care vremu sa ne serbimu, pre unu cuptoriu nu ferbinte, punemu smantan'a acést'a in taieru dupa ce amu remestecato bine, si lasamu sa férba una óra; dupa acest'a apasamu cu o lingura candenta.

De vomu pune smantan'a acest'a sa férba la unu focu mare, atunci partea ei d' in josu se va arde si va avé unu gustu neplacutu.

[13] MERE FERTE ORI ABURITE (gedünstet).

Taiemu in doa, sésa mere appiole mari (Reinett Aepfel) le curatimu de scortia si de sementia, si in urma le punemu in apa prósata, apoi éra le scótemu afara, si le punemu sa férba cu unu paharu mare de apa, cu succulu d' in jumătate de lamaie, si cu una bucata de Zacharu. Candu voru fi merele ferte, atunci le vomu scóte afara, le vomu pune pre unu taieru, in urma vomu ferbe sirupu d' in Zacharu, pana ce se va lipi de degete, si apoi lu vomu versa preste mere.

[14] RIBESLE FÉRTE. (Eingesottene Johannisbeeren.)⁴

Punemu sa férba unu patrariu de pfundu de Zacharu in unu pacharu de apa, pana ce va fi sirupulu dessu, inse debue sa lu curatimu bine de spuma; dupa acést'a punemu in sirupu riblese, care inse mai nainte debue bine sa se spele, sa se usuce, si sa se desgrane (sa se curatie de codi s.a.), le facemu sa dé trei colcaturi mari (bolli), le luvamu della focu, si mai odata le curatimu de spuma.

[15] PASTÂ DE SINGHILII CÂISÂNE (Aprikosenkoch).

Taiemu catu se póte mai manuntu sésa pfundi de singhiliu, cari nu sunt tare cópte, si in

⁴ Latin. Ribes, ribesium./

urma le punemu intr' una caldare forte curata. Spargemu ósele, le luvamu pelea josu, le taiemu de totu manuntu, ca sa le punemu la olalta cu singhiliile: pulberisamu 4 1/2 pfundi de zacharu, si l' incorporamu asemené cu singhiliile, punemu caldarea pre unu focu chiaru, si remestecamu tote cu una lingura spumatoria (Schaumlöffel), ca sa nu se lipésca past'a de fundu, dupa ce a innaintatu fertur'a, retragemu d' in tempu in tempu caldarea, ca sa sdrumicamu bucatielele de singhiliii, cari anca nu s' au topitu; mai pre urma lasamu sa mai férba past'a pana ce se lipesce de degete, dupa acéea le punemu in vasciore.

Confectur'a acést'a é sanatósá si catava lassativa; pentru ca tóte fruptele cu nuciolu (osu) au proprietatea de a curati stomachulu binisoru.

[16] PASTE (Backwerk).

PÂNE PIPERATĂ.

Luvamu doa pinte, (ocale) de miere, le punemu sa se încaldésca; punemu scórt'a della una lamaie taiata in bucatiele mitutele, unu patrariu de pfundu de amygdale asemené manuntu taiate, unu loth de potassa pulberisata, punemu parti asemeni de timmetu (canella),⁵ si de garófe aromattice (Gewürznelken), si flori de muscata (Muskatblüte); aceste trei parti debuie sa pondere la olalta unu loth; îndata ce clocaie miera, se pune în una óla supa, se arunca desupra fanina, remestecamu, pana ce miera este ceva mai multu decatua calduta, pe urma punemu în întru potass'a, si apoi mestecatur'a susu însemnata, remestecandu necontenitu, punemu totu cate pucintica fanina, pana ce past'a s'a invertosiatu d' in destulu, ca sa o lucramu; atunci se întinde ca sa ajunga grosimea de patru ori cincii linii; se taie past'a acést'a în forma de tablette mici, se dispunu aceste tablette pre una lastra (Platte) de feru, asupra caria amu aruncatu mai anteiu fanina, ca sa nu se lipésca past'a, pe urma se pune acést'a totu în tr' unu cuptoriu, lasamu în lontru pana ce se radica past'a si pana ce é cópta; acést'a dura ordinariaminte unu bunu patrariu de óra.

Debuie sa ne îngrijimu, ca sa nu punemu ingredientiele în miere candu e acést'a forte calda, cacii potass'a s' aru peface in varu, éra deca miera aru fi forte rece, atunci potass'a nu s' aru dissolvî (deschiegâ).

Ca sa experimentamu caldur'a cuptorului, debuie sa aruncamu pucintica fanina în lontru, déca se negresce fanin'a atunci este ellu forte caldu; se cade sa capete fanin'a o colóre formosa

⁵ Cinnamomu./

galbina.

Acésta pane piperata, cu multu nu é atatu de gré, ca si cea ordinaria, ea este extraordinarie usora, si gustului atatu de priinciosa catu póte fi orice alta pane piperata.

[17] FOCACCIÂ (POGACIÂ) DE O MIE ANI.

Luvamu unu pundu de untu de vaca, care lu punemu sa se topésca, ci sa nu negrésca, apoi sa recésca pucintelu: o lamaie rasa cu rasatorea, unu pundu de Zacharu pisatu, trei oaoe, cu albusu, si galbinusu; tote aceste le mestecamu bine, si se adauge atat'a fanina (de cea mai alba) catu se cer ca sa o potemu fragmenta si estinde in pasta; aluatulu (past'a) acést'a se întinde cu unu cilindru (sucitoru), si candu é de grosimea manunchiului a unei linguri, o taiemu in bucati, le ungemu cu galbinusu de ou, care s'a subtiatu cu apa, in urma o punemu in cuptoriu, pucinu dupa ce s'a scosu pana d' in ellu. Acésta focaccia se conserva buna unu tempu forte îndelungu, precum lu esprime titlulu seu iperbolicu; unulu mi a narratu, ca a mancatu d' in una atare focaccia ce a fostu conservat'o de sése luni, si ca erá excellente. É unu lucru forte bunu a o duce pre mare, s' aru conservá la cea mai lunga navigatiune.

RECEPTU PENTRU PEPTU

[18] LAPTE DE GÂINĂ

Luvamu doa oaoe de totu prospete, lapadamu albuşul si sbatemu galbinusiele in pucintica apa calduta (cepida); în urma punemu in lontru o bucata buna de zacharu, versamu désupra doa pahare mari de apa calda, mestecamu tote aceste la olalta. Beutur'a acésta é cea mai buna pentru peptu.

[19] PENTRU JUNGHIURILE ÎN CÓSTELE PRUNCILORU.

Eu amu vêdutu prunci a suferi aceste in tr' unu modu compatimitoru; aceste junghiuri casiunate de venturi, se tamaduescu nesmintitu, dandu se prunciloru Cly-stire (lavativi), si applicandu in partea in care sente prunculu junghiulu acél'a, o caramida forte calda (preste unu vestmentu can grosu), ori unu biglaisu (Bügeleisen), acést'a inse nu debuie sa fie candente (rosu schinteitoru).

[20] RECEPTU DE A FACE SUPPÂ DE BRÓSCÂTIESTÓSÂ (TARTARUGÂ), PRECUM SE FACE ÎN MONTPELLIER.

Ia una tartaruga de pre pamentu, ori de cele ce vietuiescu in apa curgătoare, de marime mijlocia, care pondera cu scórti'a (Schale) ei cam 24 loti; o luvamu d' in scórti'a ei afara, i taiemu capulu, picerele si cód'a; luvamu carnea, sangele, ficatul si inim'a, si aceste tóte le ferbemu cu unu puiu micu, pucintelu de cerefoiu, si cicoria, in urma storcemu tote aceste bine, si le strecuramu; inse debuie sa bemu acésta suppa mai pucinu uná luna ori sése septâmani, ea este escelente de a curati sangele.

[21] MIJLOCIRE DE A JUDICĂ PÂNĂ LA UNU ATARESEMNU DESPRE PURITATEA (CURĂTENI'A) AERULUI.

Luvamu unu paharu de apa cu varu bine saturata, ci sa fie filtrata si fórté chiara (limpeda); paharulu acést'a se pune la aeru pre o feréstra, care sa nu fie nici fórté innalta, nici fórté scunda; o lasamu sa sté optu ori dece dile; vëndendu ca se turbura ap'a curendu, potemu conchide, ca este multu aeru necuratu in atmosfera; cu catu mai pucinu se turbura ap'a, cu atatu mai multu é curatu aerulu: facendu esperienti'a acést'a in deschilinite locuri, se va poté recunósce in care locu é aerulu mai bunu.

[22] SUPPA ESCELLENTÉ, SI FORTE NUTRITIVA, CARE SE PÓTE FACE IN MAI PUCINU DE UNĂ ÓRĂ.

Luvámu unu pâtrariu de pundu de carne de vitellu della cóstă, o tâiemu în bucatiele mici, in form'a dadiloru (Würfel); pe urma o punemu în una óla cu o pinta (ocaoa) de apa, adaugendu una lingura de urezu. Dupa ce a fertu ap'a acést'a de jumătate (care succedé in mai pucinu de una óra), retragemu supp'a, storcemu carnea de vitiellu si urezulu, strecuramu totu, si lasamu pucintellu sa se asiedie.

[23] SUPPĂ RESTAURANTE (DĂTĂTÓRE DE POTERI) A LUI BOERAVE.

Luvamu unu pundu de apa, o punemu sa férba, indata ce ferbe, punemu in intru unu patrariu de pundu de pane négra uscata, si patru loti de stafide bine spalate, lasamu sa férba acést'a trei patrarie de óra, si refundemu apa de dupa mesur'a precum se consuma. Dupa trei patrarie de óra mai adaugemu trei linguri de zacharu pulberisatu, si una bucacica de cinnamomu (Zimmet), in urma érá lasamu sa férba tóta mestecatur'a acést'a mai unu patrariu de óra, si dupa acést'a strecuramu totu pr' in unu Salvetu.

[24] Cum se face *Sirupulu*? Unu *Sirupu* finu dulce se póte câstigá, decá în succulu de póme în tr'o căldare pusu vomu amestecá cretá pulberisata, pana ce va produce acést'a o clocotire. Pr'in asiá lucrare se perde acrímea succului. Dupa ce succulu acést'a a începutu sa férba de caldura, atunci lu filtramu pr'in flanelu. Dupa acést'a punemu pucintelu albusiu de ou rece séu caldutiú în tr'insulu, apoi érá încaldimú succulu pana ce ferbe. Albusiulu se scurge acuma, se despumega, si pr'in acést'a deplin se limpediesce succulu. Pe urma se ferbe succulu încetisioru pana la consistinti'a unui sirupu. Fiindu ellu de furnici cercetatu, se pune ól'a preste o catatime de cenusia fina de lemnú.

GLOSAR

- acet** - oțet (it. *aceto*)
(mere) **apple** [*Reinett Aepfel*] - (mere) domnești (it.)
amigdale - migdale (dial.)
biglais - fier de călcat (dial., din germ. *Bügeleisen*)
biscotte (pl.) - biscuiți (it. *biscotto*)
butter - unt (germ. *Butter*)
caisâne (pl.) - caise (dial.)
caisâne singhili - caise mici și acrișoare, fructe ale unor pomi nealtoiți („sălbatici”) (lingură) **candentă** - incandescentă, fierbinte (it.)
cătătime - cantitate (dial.)
cerfoiu [*Kerbelkraut*] - asmățui/hasmațuchi (*Anthriscus cerefolium*), plantă erbacee utilizată ca aromatic
cinnamom [*Zimmet*] - scorțișoară (lat.)
colcăituri (pl.) [*bolli*] - clocote (arh. dial.)
confectura - dulceață (it. *confettura*)
crâstaveți - castraveți (dial.)
crișcă - bucată, felie (dial. din srb *krizka*)
cuină - bucătărie (dial.)
dadi (pl.) [*Würfel*]-cuburi (it. *dado*)
(a) **debu**i-(a) trebui (arh. lat.)
deschilinit - diferit (dial.)
(a se) **desgrana**-(a se) curăța, decoji (arh. lat.)
famina - făină (dial.)
focaccia - lipie, plăcintă (it.)
lapte de găină - lapte de pasăre (sintagma actuală), desert
lassativă - laxativă (it.)
lastra [*Platte*] - placă de metal, sticlă, lespede, platou, farfurie întinsă (it. *lastra*)
litră - măsură de capacitate echivalentă cu ¼ l (ngr.)

loth - unitate de masă echivalentă cu cca 18 g (germ.)

morsariu - mojar

nuciol - sâmbure (arh. lat.)

oase (de caise) - sâmburi (dial.)

oca(oă) - măsură de capacitate echivalentă cu cca 1 l (tc. *oka*)

ordina - a prepara

pappa - mâncare, papară, piure (it.)

pâstinacchiu - păstârnac (dial.)

pintă - măsură de capacitate echivalentă cu cca 1 l (magh. *pint*)

platte - tavă, platou, farfurie întinsă (germ. *Platte*)

potassă - carbonat de potasiu, sodă lat., germ., fr. it.)

pund/pfund - unitate de măsură echivalentă a cca 0,5 kg (germ. *Pfund*)

recepte (pl.) - rețete (lat.)

(a) **refunda** - a (re)umple (lat., it.)

restaurantă - reconfortantă (it.)

ribizle (pl.) - coacăze (magh. *ribizli* din germ. *Ribisel*)

sag - pulbere sau granule de sagotier (palmier), prin extensie și amidon de cartofi care se fierb(e) în supă sau lapte (it. *sago*)

salvet - șervet (dial. din magh. *szalvéta*)

scoartă - coajă; carapace (dial.)

sdrumica - (a) zdrobi (dial.)

seidlic(u) - măsură de capacitate echivalentă cu 0,3-0,5 l (în text cu o litră=1/4 l) (germ.)

seller - v. țeler

sparagii (pl.) [*Spargel*]-sparanghel (*Asparagus officinalis*) (it. *sparagio*)

specie [*Rahmkoch*] - fel, sort, soi (it.)

spinat - spanac (ngr.)

șol - cană, ceașcă (dial., din srb. *šolja*)

tassa - cească (germ. *Tasse*)

taier/tăier - farfurie întinsă, fund de lemn (magh. *tányer*)

thè - ceai (fr.)

tiganie - tiganie (dial., din srb. *tiganja*)

tzvecle (pl.) - sfeclă (dial.)

țeler - țelină (magh. *celler*, din germ.)

urez - orez (dial.)

zimet - scorțișoară (germ. *Zimmet, Zimmt*)

