O CARTE DE BUCATE DIN *BELLE ÉPOQUE. POFTĂ BUNĂ! DE ZOTTI HODOȘ* (TIPOGRAFIA DIECEZANĂ, CARANSEBEȘ, 1899, 1900)

GUDRUN-LIANE ITTU[1]

A COOKERY BOOK FROM *BELLE ÉPOQUE. POFTĂ BUNĂ! DE ZOTII HODOȘ* (TIPOGRAFIA DIECEZANĂ, CARANSEBEȘ, 1899, 1900)

ABSTRACT

The paper is dealing with a cookery book, considered to be the best one written in Romanian language at the end of the 19th and the beginning of the 20th century. The author, Zotti Hodoş, was a well educated lady, who not only knew the international fine cookery, but also the regional one. She spoke many foreign languages and studied probably at a girls boarding school in Vienna. The book comprises refined and expensive receipts from the international cuisine, but also simpler ones, meant to be cooked by less wealthy people. Many receipts from Zotti's cookery book are still prepared in Transylvanian Romanian families.

Keywords: Cookery book, Zotti Hodoş, fine cookery, receipts, expensive meals, reasonable priced.

Dacă în *belle époque* în oraşele transilvănene exista suficientă literatură gastronomică în limbile maghiară şi germană, cea de limbă română era aproape inexistentă. În cercetările noastre nu am găsit nicio carte de bucate românească apărută în Imperiul austro-ungar înainte sau concomitent cu cea scrisă de Zotti, în ciuda faptului că, în nr. 2 din 1909 al revistei *Luceafărul*, la „Poşta redacţiei", o doamnă Lucia R. din Timişoara afirma: „(...) cea mai bună carte de bucate românească este Poftă bună de d-na Zotti Hodoş, care a apărut în ediţie nouă şi se poate comanda direct de la autoare din Sibiu, Kapgasse"[2].

Numele Zotti Hodoş l-am întâlnit cu prilejul parcurgerii publicaţiei *Telegraful Român*, în căutare de reclame comerciale. În numărul 69 din 31 august (13 septembrie) 1921, publicul cititor era anunţat că: „A apărut tocmai acum partea I din cea mai bună carte de bucate Poftă bună, de Zotti Hodoş. Partea aceasta cuprinde 162 de reţete pentru: supe, ciorbe, asiete, rasoluri şi sosuri – la sfârşit meniuri pentru zile comune şi pentru sărbători. Cartea costă 6 lei. De vânzare la Libraria Arhidiecezană în Sibiu şi în alte librării"[3].

Peste numai două luni, mai precis în numărul 84 al aceluiaşi periodic, avea să fie reiterat şi completat anunţul, de astă dată vorbindu-se despre alte două părţi ale respectivei lucrări: „La Libraria Arhidiecezană Sibiu, strada Măcelarilor 45 se găsesc

---

[1] Doctor în istorie, Sibiu; e-mail: gudrunittu@yahoo.de.

[2] *Poşta redacţiei*, în „Luceafărul", nr. 2/1909, p. 48.

[3] *Telegraful Roman*, LXIX, nr. 69/31 august (13 septembrie) 1921, Sibiu, p. 4.

https://biblioteca-digitala.ro

de vânzare cele mai bune cărţi de bucate sub titlul Poftă bună de Zotti Hodoş. Au apărut: Partea I à 6 lei, Partea a III à 10 lei, Partea a IV à 10 lei. Plus porto poştal à lei 2.50”[4].

Continuând căutările în mediul online[5], am realizat că autoarea publica încă de la sfârşitul secolului anterior. În 1897, la tipografia diecezană din Caransebeş, în seria „Biblioteca noastră”, al cărei director era chiar soţul autoarei, Enea Hodoş, a apărut comedia *Întocmai!* (probabil o traducere din limba franceză). În 1899, la aceeaşi tipografie şi în aceeaşi serie, avea să publice prima parte a unei cărţi de bucate cu titlul *Poftă bună!*, eveniment editorial semnalat în *Tribuna poporului* din Arad, în data de 22 iunie (4 iulie): „A apărut în „Biblioteca noastră” Poftă bună! Carte de bucate de Zotti Hodoş. Atragem atenţiunea cetitorilor asupra acestei cărţi, care conţine sub 420 de numere peste 600 de reţete şi anume cele mai bune reţete din bucătăria practică şi modernă. Această carte se poate întrebuinţa în orice gospodărie românească. Cartea cuprinde atât reţetele bucatelor celor mai simple, cât si reţete de bucate mai complicate: adică supe, ciorbe, arsiete, pastete, rasoluri, aspicuri, gelantine, fripturi naţionale şi franţuzeşti, torte, parfeuri, îngheţate, ceaiuri, licheruri etc. Preţul 70 cr. plus porto 5 cr. se afla de vânzare la D-na Zotti Hodoş Caransebeş”[6]. În anul următor (1900) avea să apară cea de-a doua parte a colecţiei de reţete.

În 1914, anul izbucnirii Primului Război Mondial, autoarea publica, de astă dată la Editura Arhidiecezană din Sibiu, o nouă carte dedicată artei culinare – *Masă ieftină. Gătirea mâncărilor de dulce şi de post. Reţete de bucate simple şi bune*, în acord cu vremurile grele care aveau să vină.

Din păcate, nicio bibliotecă publică din Sibiu nu deţine scrierile doamnei Hodoş. Mă consider norocoasă că am găsit partea a doua a cărţii de bucate *Poftă bună!* (Caransebeş 1900) în biblioteca unei prietene, care o moştenise de la bunica ei şi care a avut amabilitatea să mi-o pună la dispoziţie[7]. Înainte de a trece însă la analiza acestei rarităţi bibliofile, se impune să oferim câteva date despre soţii Hodoş. Enea Hodoş (1858, Roşia Montană-1945, Sibiu) a fost descendentul unei ilustre familii de intelectuali transilvăneni, folclorist şi scriitor, membru corespondent, din 1904, al Academiei Române. În anul 1877 s-a înscris la Universitatea din Viena, unde a urmat, ca bursier al Societății „Transilvania”, cursurile de medicină timp de patru ani. În anul 1880 a părăsit această facultate, trecând la cea de Litere și Filozofie din Budapesta, iar apoi din Viena. La întoarcerea în țară, Enea Hodoș a fost profesor la Școala (românească) de fete din Sibiu, iar din 1889 până în 1905, profesor de limba română și limba maghiară la Institutul teologico-pedagogic din Caransebeş. Din cauza unor neînţelegeri cu protopopul, a părăsit în 1905 Caransebeșul, stabilindu-se la Sibiu, unde va locui până la moarte sa, survenită în 1945. A lipsit din urbea de pe Cibin doar în intervalul 1919-1920, perioadă în care i se încredinţase organizarea școlii normale din

[4] *Ibidem*, nr. 84/23 noiembrie (6 decembrie) 1921, Sibiu, p. 4.

[5] http://www.biblacad.ro/bnr/brmautori.php?aut=h&page=320&&limit=20.

[6] *Tribuna poporului*, III, nr. 120/22 iunie (4 iulie) 1899, Arad, p. 4; https://core.ac.uk/download/pdf/44697770.pdf.

[7] Doresc să-i mulţumesc şi pe această cale reputatei arhiviste din Sibiu, Liliana Popa, care mi-a pus la dispoziţie cartea de bucate *Poftă bună*.

https://biblioteca-digitala.ro

Sighetul Marmației[8]. Dacă viaţa şi opera lui Enea Hodoş sunt cunoscute şi cercetate, în privinţa lui Zotti trebuie să facem doar presupuneri. Din genealogia familiei Hodoş, disponibilă online[9], aflăm că a fost fiica fruntaşului transilvănean Gheorghe Secula (1839-1884) şi a Iuditei Secula, familie cu valori şi idealuri identice cu ale familiei soţului ei. Tot din genealogia online aflăm că soţii Zotti şi Enea Hodoş au avut o fiică, Astra, căsătorită cu unul dintre fiii din prima căsătorie a Constanței Hodoș (născută Taloș).

Zotti a primit cu siguranţă o educaţie aleasă, cunoscând, alături de limbile română şi maghiară, franceza şi germana. A urmat, probabil, cursurile unei şcoli superioare de fete din Viena, şcoală la care prepararea de mâncăruri alese şi purtarea elegantă făceau parte din planul de învăţământ. Din reţetele propuse în cartea de bucate în discuţie ne dăm seama că era o bună cunoscătoare a bucătăriei internaţionale, în special a celei central europene, dar şi a celei franţuzeşti, englezeşti şi româneşti cu influenţe orientalo-balcanice. Ipoteza noastră, conform căreia a fost şcolită la Viena, este susţinută de multitudinea de cuvinte germane folosite pentru desemnarea sau explicitarea de ingrediente sau preparate – măduvă-*Markbein*, muşchi englezesc-*Lungenbraten*, ulei fin-*Tafelöl*, pesmet-*Brösel*, nucşoară-*Muskatnuss*, varză nemţească-*Kohl*, spanac-*Spinat*, mazăre verde-*Erbsen*, fleică friptă-*Holzfleisch*, budincă de migdale-*Mandelkoch*, aluat cu unt-*Blätterteig*, aluat fraged-*Butterteig* etc., precum şi de o trimitere la renumitul restaurant vienez Riedhof[10], unde se servea rasol, de fapt renumitul preparat imperial „Tafelspitz”[11]: „Astăzi nu mai ie obicei să se dea la masă, când avem musafiri, rasol de vită. Cu toate acestea, lumea care a rămas credinciosă obiceiurilor din bătrâni, vede bucuros pe masă un rasol gustos, garnisit cu multe de toate. Cu deosebire cine a mâncat la Riedhof din Viena un rasol, nu uită bunătatea aceasta vieaţa întreagă”[12].

Neştiind când s-a căsătorit Zotti Secula cu Enea Hodoş, putem doar presupune că ideea scrierii unei cărţi de bucate s-a născut la Sibiu, în perioada în care soţul ei a fost profesor la Şcoala de fete, deoarece după mijlocul secolului al XIX-lea educaţia fetelor devenise şi în societatea românească din Transilvania, aflată în progres social şi economic, o prioritate. Însuşirea de cunoştinţe solide în domeniul artei culinare, respectiv familiarizarea cu bucătăria fină, străină şi autohtonă, erau indispensabile pentru o viitoare doamnă, care trebuia nu numai să conducă o gospodărie, ci să şi reprezinte. Să dai mese îmbelşugate, cu mâncăruri gustoase, foarte elaborată şi cu denumiri străine putea să contribuie la creşterea prestigiului social al familiei. Prin urmare, lucrarea lui Zotti Hodoş a apărut din necesitate, venind să umple un gol.

Exemplarul din 1900, pe care am avut plăcerea să-l parcurg, poartă caracteristicile vechimii sale şi amprenta generaţiilor de gospodine cărora le-a trecut

---

[8] Vezi: https://ro.wikipedia.org/wiki/Enea_Hodoş, accesat 17 mai 2018.
[9] https://ro.wikipedia.org/wiki/Familia_Hodoş, accesat 17 mai 2018.
[10] https://www.wien.gv.at/wiki/index.php/Riedhof, accesat 17 mai 2018.
[11] Gabriela Salfellner, *The Best Imperial Recipes from Tafelspitz to Kaiserschmarren*, Vitalis, Vienna, 2012, p. 43.
[12] Zotti Hodoş, *Poftă bună!, Carte de bucate*, Partea II, Caransebeş, Tipografia Diecezană, 1900, p. 72.

https://biblioteca-digitala.ro

prin mână. Este foarte uzat, pătat, unele pagini sunt rupte, iar altele lipsesc (39-65; 246-251, precum şi ultimele câteva). Deşi aceste lipsuri sunt regretabile, ele nu constituie un impediment în descifrarea şi conturarea specificului acestei cărţi.

Propunând, pe de-o parte, reţete scumpe şi sofisticate – „pastete" [pateuri], claponi şi fazani umpluţi, vânat de tot felul în sosuri elaborate, torturi şi alte deserturi fine –, şi, pe de altă parte, reţete simple, necostisitoare, cartea se adresează atât elitelor înstărite, cât şi clasei mijlocii cu posibilităţi materiale limitate. Cartea este structurată pe zece capitole (I. Supe, Ciorbe; II Assiette; III Rasoluri şi sosuri; IV Legume; V Fripturi, garnituri, salate; VI Prăjituri, cofeturi; VII Torte, bomboane; VIII Creme, parfaituri; IX Îngheţate; X Dulciuri, compoturi, băuturi diferite), urmate de meniuri pentru toate zilele şi pentru mese festive (ambele pentru toate anotimpurile), de cuvinte explicate şi de cuprins.

Asemenea altor autori/autoare de cărţi de bucate, Zotti Hodoş preia în culegerea ei reţete verificate de la membre ale familiei (de la mama, soacra şi cumnatele ei), prietene şi cunoştinţe, trecând după respectivele reţete întotdeauna numele sursei. Astfel apar nume precum: Judita Secula, Ana, Cornelia, Eugenia şi Lucreţia Hodoş, Ada Bălaş, Maria Ghidiu, Olivia Vuia, Sofia Pap, Amalia Lazici, Emilia Mureşanu, Sidonia Maior, Elisaveta Curta, Ida Faur, Letiţia Onciu, Netta Călciunariu.

Preţul cărţii, trecut atât în moneda maghiară, 56 de creiţari, cât şi în monedă românească, 70 de bani, ar putea indica faptul că autoarea şi-a dorit ca aceasta să fie achiziţionată nu numai de românii din Imperiu, ci să circule şi în România. Intenţia pare manifestă atunci când simte nevoia ca la reţeta nr. 286, „Pogăcele cu jumere", să explice, într-o notă de subsol, faptul că, *jumară* desemnează, funcţie de provincia în care este folosit, alimente diferite: „Jumări sunt în România ouăle bătute şi prăjite în unt sau unsoare. În Ardeal şi în alte părţi, jumere sunt rămăşiţele din slănină proaspătă de porc, tăiată bucăţi, prăjită şi stoarsă de unsoare. În reţeta noastră, vorba jumere e întrebuinţată în înţelesul din urmă"[13]. La reţeta nr. 174, „Ghiveci", preluată de la Lucreția Hodoș, după ce enumeră o serie de legume cunoscute în Ardeal, continuă cu pătlăgele vinete, bame și praz, subliniind că „acestea din urmă se află mai ales în România"[14]. Pentru că roşiile şi vinetele aveau acelaşi tip de flori, lumea le asemăna pe primele cu ultimele, numindu-le astfel pătlăgele roşii şi pătlăgele vinete. Între timp, s-a renunţat la cuvântul pătlăgele, rămânând doar exprimările „roşii şi vinete".

În ceea ce priveşte cantităţile ingredientelor necesare preparării reţetelor, Simona Lazăr, cea care a îngrijit şi adnotat reeditarea cărţii de bucate din 1865 a lui Christ Ionnin, face o constatare interesantă, anume că „indicaţiile pentru ingrediente nu iau întotdeauna în calcul (...) cât cântăreşte, în multe cazuri, preţul ingredientelor este cel indicat. (...) Zotti Hodoş îţi spune să pui drojdie de 2 creiţari sau făină de 15 creiţari (...) de fapt, tocmai acest amănunt din redactarea reţetelor ne dă o informaţie preţioasă, că la finele veacului al XIX-lea, în Banat şi Ardeal, preţurile erau constante

[13] Zotti Hodoş, *op. cit.*, p. 153.
[14] *Ibidem*, p. 99.

https://biblioteca-digitala.ro

şi la acelaşi nivel în tot teritoriul, astfel încât gospodinele nu riscau să greşească reţeta”[15].

După cum am afirmat mai sus, cartea de bucate *Poftă bună!* conţine reţete autohtone ardeleneşti şi bănăţene, reţete din bucătăria internaţională franceză, engleză, din cea central europeană – germană, austriacă, maghiară –, dar şi reţete din România, de influenţă orientalo-balcanică. În cazul reţetelor cu specific bănăţean şi ardelean, autoarea foloseşte uneori regionalisme pentru desemnarea ingredintelor – cucuruz, curcubată, poame, blid, slobozeală –, sau cuvinte corupte din limba germană (caralabe, de la *Kohlrübe* sau *Kohlrabi*; pasteturi, de la *Pasten*; a şpecălui, a împăna, de la *spicken*, paprică pentru boia etc.). Dintre mâncărurile ardeleneşti amintim *Varză ardelenească*, *Varză ca la Cluj*, *Costiţă de porc ca la Turda*, *Scoverzi* etc., iar din bucătăria internaţională *Rasol boeuf à la mode*, *Muşchi à la jardinière*, *sos de fricassée*, *Roastbeef năbuşit*, *Biftec englezesc*, *Rostbraten à la Eszterházy*, *Friptură la reţea, Netzbraten*, *Nickles-Pickles* ş.a. Bucătăria românească este prezentă cu *Plăcinte româneşti*, *Salată de pătlăgele vinete*, *Musaca*, *Musaca de pătlăgele vinete*, *Pătlăgele vinete cu smântână* – vinetele fiind folosite în Transilvania abia din perioada interbelică la scară largă –, *Ciulama* etc.

La capitolul deserturi, respectiv torturi şi prăjituri, predomină cele de sorginte central europeană. Dintre acestea, unele precum *Kugelhupf* [corect Gugelhupf], *Tortul de Linz* şi *Torta de migdale* sunt vechi de secole, ele apărând deja în cărţile de bucate vieneze din secolele al XVII-lea şi al XVIII-lea, iar altele sunt creaţii mai recente. Astfel, *Sachertorte* (Tortul Sacher) a fost creat în 1832 de cofetarul vienez Franz Sacher (1816-1907), iar *Tortul Doboş* de cofetarul budapestan József C. Dobos (1847-1924), în 1885, cu prilejul „Expoziţiei universale” din capitala Ungariei. Ca o noutate în domeniul cofetăriei, Dobos a folosit ca umplutură pentru cele șapte foi ale tortului o cremă fină de unt şi ciocolată, or, până la acea dată, cremele erau cele fierte (*crème pâtissière*) sau frişcă îndulcită şi aromatizată (*crème chantilly*)[16]. Un alt desert îndrăgit până în zilele noastre, a cărui reţetă o găsim în cartea de bucate a lui Zotti Hodoş sub denumirea de *Crème pittah şi cremă*[17], este *cremşnitul*, în germană *Creme-Schnitte*. Desertul a fost creat în spaţiul central european, probabil în prima jumătate a secolului al XIX-lea, dar nu s-a transmis numele cofetarului sau a cofetăriei unde a fost preparat pentru prima dată. Paternitatea cremşnitului este revendicată atât de unguri, cât şi de austrieci, polonezi şi sloveni. Autoarea propune varianta clasică a reţetei, constând din două foi umplute cu cremă de vanilie, dar există şi alte varietăţi, în care crema se amestecă cu albuş bătut spumă sau cu frişcă, ultima fiind reţeta celebrei cofetării „Ruszwurm” din Budapesta (deschisă la 1827)[18]. Într-o altă variantă, considerată simbol culinar al localităţii Bled din Slovenia, frişca nu se amestecă cu crema de vanilie, ci este întinsă într-un strat consistent deasupra acesteia[19].

---

[15] Christ Ionnin, *Bucătăria română. Carte coprinzătoare de mai multe reţete de bucate şi bufet 1865*, Bucureşti, Editura GastroArt, 2018, p. 87.
[16] https://en.wikipedia.org/wiki/Dobos_torte.
[17] Zotti Hodoş, *op. cit.*, p. 178-179.
[18] http://www.ruszwurm.hu/backwerke-im-bild/die-ruszwurm-cremeschnitte/.
[19] https://www.oetker.at/at-de/rezepte/r/cremeschnitten-aus-bled-mit-blaetterteig.html.

https://biblioteca-digitala.ro

În continuare, reproducem câteva reţete propuse de Zotti Hodoş, reţete specifice zonei Banatului şi Transilvaniei.

Nr. 9, **Supă de vin (Supă de post)**, p. 6:

„În vinul subţiat cu apă, fierbem câteva bucăţi de zahăr, coajă de lămâie, scorţişoare, cireşe, vişine ori alte poame uscate (poamele uscate le spălăm întâi în apă caldă). Dăm pâine prăjită tăiată cubic lângă supa aceasta".

Nr. 158, **Gulii (caralabe) umplute**, p. 92:

„Luăm gulii tinere, îndeosebi de cele vinete, le curăţim de coajă, le tăieăm deasupra în formă de capac. Le scoatem miezul cu o linguriţă şi le lăsăm subţiri de ½ centimetru. Miezul scos îl păstrăm pe o farfurie. Când sunt gata toate, prăjim într-o cratiţă unsoare cu ceapă, orez, carne tocată, la care adăugăm, după ce s-au răcit, un ou sau două, piper, sare şi o parte din miezul scos. Cu acestea umplem guliile, le punem capacul, şi după ce am uns bine o cratiţă, punem pe fundul ei restul miezului, peste acesta înşirăm guliile una lângă alta cu capacul în sus, le acoperim cu apă sau bulion fierbinte şi punem la fiert. Până când fierb încetişor, facem o prăjeală subţire din unsoare şi făină, rumenim în ea puţină ceapă şi frunze de petrinjel tăiat mărunt. Strângem prăjeala aceasta cu apă rece, ca să nu se facă cocoloaşe, îi dăm sare şi o vărsăm peste guliile care fierb. Acoperim din nou guliile şi le lăsăm să fiarbă cu prăjeala, mişcăm însă adeseori cratiţa, ca să nu se lipească guliile de fundul cratiţei. Când sunt fierte, se aranjează frumos în castron (blid), adăugăm la sos smântână şi-l vărsăm peste iele".

Nr. 159-161, **Şparanghel şi conopidă cu zmântână**, p. 93:

„Atât şparanghelul cât şi conopida se curăţă de părţile lemnoase şi se fierb puţin în apă sărată. Până când fierb, prăjim într-o cratiţă pesmet în o lingură de unt ori unsoare. Scurgem apa de pe şparanghel (sau conopidă), îl aşezăm în o cratiţă unsă şi presărată cu pesmetul prăjit. Punem din acest pesmet şi între şparanghel (sau conopidă). Deasupra punem unul sau două pahare de smântână, după cantitatea ce o preparăm. Se poate prepara şi cu pesmet mai puţin, atunci se pune numai pe fundul cratiţei şi deasupra. Dacă avem smântână prea puţină, putem să o subţiem cu puţin bulion (supă de carne). La maşină se ţine puţin, numai cât dă odată sau de două ori undă. Dacă scade smântâna şi şparanghelul sau conopida sunt seci, această bucată delicată e negustoasă şi nereuşită. Şparanghelul şi conopida se pregătesc şi mai simplu în Germania. Acolo se servă îndată ce se scot din apă sărată, vârsate cu unt proaspăt şi fierbinte. De multe ori se aduce în două vase separate, într-unul zarzavatul fiert în apă sărată, şi într-o ceaşcă untul fierbinte în care se încinge.

Dovleacul (curcubată) se poate pregăti ca şi conopida şi şparanghelul. Se curăţă de coajă, se taie felii de grosimea şparanghelului şi de câţiva centimetri de lungi, se fierbe apoi în apă sărată şi se urmează ca şi la şparanghel şi conopidă".

Nr. 262-263, **Tăieţei cu şuncă** (jambon)[20], p. 146:

---

[20] În cartea Elisei Fröhlich, *Die siebenbürgische Küche*, Sibiu 1897 (ediţia a 6-a, 1910, p. 31), se găseşte o variantă a acestei reţete, foarte populară în zilele noastre în Europa Centrală. Fröhlich prepară *Schinken-Nudeln* cu o singură foaie de aluat, pe care aşează alternativ un strat de şuncă şi unul de tăieţei, peste care se toarnă două sute ml de smântână amestecată cu trei ouă bătute şi se coace timp de ¾ de oră în cuptor. Reţetele moderne ale preparatului, accesibile

https://biblioteca-digitala.ro

Tăiem dintr-o pătură de tăiţei petecuţe pătrate. Le fierbem în apă sărată, le punem să se scurgă în strecurător vârsate cu apă rece. Facem acum două păturí din făină, gălbenuş de ou şi vin. Le întindem subţire, apoi ungem un model[21] fie în formă de stea, de inimă ori alta, o căptuşim cu o pătură de aluat cu vin. Facem o mestecătură de şuncă tocată mărunt cu smântână şi puţin unt. Mestecăm tăiţeii cu şunca cu smântână, îi punem în forma căptuşită cu aluat şi-i acoperim cu a doua pătură. Facem deasupra câteva împunsături şi dăm tăiţeii la maşină, Când e puţin rumenită coaja deasupra, deşertăm tăiţeii în castron şi-i servim întregi.

Şi mai simplu se pot pregăti. Fierbem tăiţeii şi-i scurgem, prăjim în unsoare şuncă macră tăiată mărunt. Adaugem tăiţeii cei fierţi, mestecăm odată, punem smântână în ei şi-i dăm la masă".

Nr. 264, **Tăieţei cu carne**, p. 146-147:

„Prăjim bucăţele de carne de vacă în unsoare, cu sare, piper şi maiorană[22]. Carnea poate fi şi tocată mărunt, îi dăm apoi supă ori apă caldă, ca să fiarbă carnea [în]năbuşită până ce se înmoaie. Întindem tăieţeii ceva mai gros ca de obicei şi-i tăiem scurţi şi înguşti. După ce i-am fiert şi prăjit, îi folosim ca garnitură la carnea cea mustoasă, în care am pus niţică smântână sau mestecăm tăiţeii fierţi şi scurşi de apă cu carnea cea mustoasă".

Nr. 350, **Tortă popească (Bischofsbrot)** (Ada Bălaş), p. 184:

„Într-un castron curat se mestecă cu o lingură de lemn 1/8 chilogram de zahăr mărunt cu 5 gălbenuşuri până se fac spumă, 1/8 chilogram de migdale opărite, curăţite şi jumătate din ele tăiate lungăreţ, iar jumătate măcinate, se mestecă în castronul cu ouăle şi zahărul, se mai adaug[ă] 1/8 chilogram de şocolată tăiată bucăţele, sucul de la jumătate de lămâie şi coaja rasă, chitră (Zitronat) de 10 creţari tăiată bucăţele, o linguriţă de rom, cu care udăm o lingură de pesmet. Albuşul bătut spumă de la cele 5 gălbenuşuri se mestecă în castron şi pe urmă 3 linguri de făină albă. Tava lată trebu[i]e unsă cu unt ori unsoare curată şi presărată cu făină. Se dă la copt. O tăiem felii subţiri, când e de tot rece".

Considerăm că ar putea interesa şi meniurile pentru mese festive, întocmite de Zotti Hodoş, meniuri care se constituie într-un indicator al rafinamentului gastronomic atins de familiile înstărite la început de secol XX. Din cauza paginilor lipsă, reţetele unora dintre preparate, cum ar fi supa à la Victor Hugo, pe care nu am găsit-o în alte cărţi de bucate, rămân deocamdată necunoscute. În ceea ce priveşte carnea, remarcăm că cea de vânat, de viţel, de păsări de curte şi de peşte este preferată cărnii de porc.

---

online, sunt derivate din varianta a doua oferită de Zotti Hodoş, deosebindu-se de aceasta prin condimentare mai accentuată şi prin folosirea de ceapă prăjită, ouă, brânză parmezan şi frunze de pătrunjel (http://www.kimcookstheworld.com/austria-schinkenfleckerl/, accesat 6 iunie 2018).

[21] *Die* sau *der Model* (germană) înseamnă formă, în cazul nostru este vorba despre o tavă de copt.

[22] Maiorană: este vorba despre măghiran (*majorana hortensis*).

https://biblioteca-digitala.ro

Pentru mese festive

„**I.** Supă albă[23] cu aluat umplut cu carne de viţel. Stridii crude cu lămâie. Ştiucă cu smântână. Muşchi englezesc[24] năbuşit în foi de varză nemţească. Budincă de orez complicată, cu şodou de ciocolată. Curcan fript cu salată verde şi compot. Brânză. Cremă olandeză cu tăbliţe de Berlin. Fructe. Cafea neagră.

II. Supă neagră[25] cu bobiţe. Hachée cu carne de vânat. Păstrăvi cu lămâie. Căprioară cu sos garnită cu macaroane. Pittah de mere[26]. Pui umpluţi şi piept de viţel umplut, compot şi salată verde. Torte. Caşcaval. Parfait de vanilie. Pepene şi struguri. Cafea neagră.

III. Supă à la Victor Hugo. Icre negre unse pe felii de franzele. Somn cu aspic şi maioneză. Galantină de clapon. Iepure cu sos şi paştet de vol-au-vent. Conopidă cu smântână. Gogoşi dospiţi. Purcel fript cu castraveţi şi gâscă friptă cu salată de pătlăgele roşii. Torte. Brânză. Îngheţată de smeură şi cafea. Poame. Cafea neagră".

În concluzie, putem afirma că *Poftă bună*, carte de bucate de Zotti Hodoş, a fost de la cumpăna veacurilor şi până în primul sfert al secolului XX cartea de căpătâi a doamnelor române din Banat şi Transilvania, ea contribuind în mare măsură atât la răspândirea bucătăriei fine internaţionale, cât şi la cunoaşterea, la scară largă, a bucătăriei regionale. Numeroasele reeditări fac dovada popularităţii acestei cărţi, care este folosită până în zilele noastre[27].

Lista ilustrațiilor:

Fig. 1 – Reclamă pentru cartea de bucate *Poftă bună* de Zotti Hodoş, în *Telegraful Român,* nr. 69 din 31 august (13 septembrie) 1921.

Fig. 2 – Reclamă pentru cartea de bucate *Poftă bună* de Zotti Hodoş, în *Telegraful Român,* nr. 84 din 23 noiembrie (6 decembrie) 1921.

Fig. 3 – Pagina de titlu a cărţii de bucate *Poftă bună* de Zotti Hodoş, Tipografia Diecezană Caransebeş, 1900.

---

[23] În loc de carne, se fierb multe oase, un os de măduvă şi multe legume, vezi nr. 1-2, „Supa albă din oase cu găluşte", p. 3-4.

[24] Muşchi de vită preparat împreună cu ficat de gâscă, vezi *Poftă bună*, nr. 208, „Muşchi englezesc (*Lungenbraten*)", p. 121-122.

[25] Supele negre sau brune, *potage brun* (în limba franceză), sunt supe de carne sau vânat a căror culoare închisă se obţine prin prăjirea legumelor şi adaos de rântaş brun. La urmă se adaugă vin desert precum Sherry, Porto sau Madeira.

[26] Prin „Pittah de mere" (*almás pite* în maghiară), se înţelege o plăcintă cu aluat fin de unt şi umplutură de mere, nucă şi scorţişoară.

[27] Pe pagina de facebook a unei producătoare de paste făinose din judeţul Hunedoara putem citi următoarele: „Taieţeii „Lască de la buna Romaniţa" sunt singurul produs tradiţional atestat de pe Valea Mureşului din judeţul Hunedoara. (...) Pregătită în casele hunedorene de către gospodine, în special la sate, din făină şi ouă provenite din gospodăria proprie, după o reţetă transmisă din generaţie în generaţie, în anul 1899 laşca şi-a găsit locul în cartea de bucate intitulată „Poftă Bună! Carte de bucate", autor Zotti Hodos, rămasă în familia noastră de la „buna Romana".

https://biblioteca-digitala.ro

Carte de bucate. A apărut tocmai acum partea I din cea mai bună carte de bucate *Poftă Bună*, de *Zotti Hodoş*. Partea aceasta cuprinde 162 de reţete pentru: Supe, ciorbe, asiete, peşti, rasoluri şi sosuri, — la sfârşit menu-uri pentru zile comune şi pentru sărbători. Cartea costă 6 Lei. De vânzare la Librăria Arhidiecezană în Sibiu, şi în alte librării.

Fig. 1

La Librăria Arhidiecezană, Sibiu, strada Măcelarilor 45, se găsesc de vânzare cele mai bune:

Cărţi de bucate

sub titlul **Poftă Bună,** de *Zotti Hodoş*. Au apărut: Partea I à 6 Lei, Partea III à 10 Lei, Partea IV à 10 Lei. Plus porto postal, à Lei 2·50.

Fig. 2

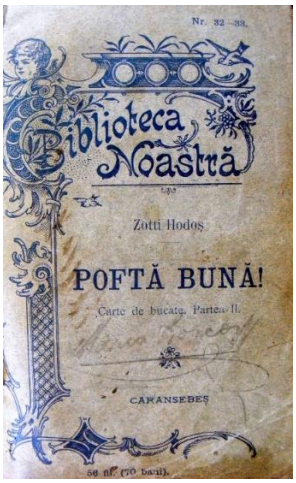

Fig. 3

https://biblioteca-digitala.ro