

MAGYAR GAZDASSZONY

TEENDŐI

A

KÖZÉLETBEN, HÁZBAN ÉS KONYHÁBAN.



KÉZI ÉS SEGÉDKÖNYV

NŐK ÉS HAJADONOK SZÁMÁRA

ÍRTA

MEDVE IMRE.

E könyvet a Magyar gazdasszonyok egyesülete a múlt 1863. évi augusztus 5-kén tartott választmányi ülésből **Hollán** Ernőné alelnök Ő nagysága elnöklete alatt kiküldött választmányi tagok u. m.: **Simigh** Istvánné, **Szathmáry** Károlyné, **Liszy** Istvánné, **Grün** Jánosné és **Erdélyi** Sarolta nagyságaik megvizsgálták és jóváhagyták.



PESTEN.
KIADJA HECKENAST GUSZTÁV.

1 8 6 4

Pest, 1864. Nyomatott Landerer és Heckenastnál.

Szép a nő, ha angyal-arczán
A szemérem lángja ég,
S mint gyöngy, tenger mély ölében.
Tiszta gerjelmű szívében
Readítlan ül a hűség.

Szebb midőn bölcsen vezérli
A család dolgát ügyét;
S az erényt mily hön keresse,
Polgártársit mint szeresse
Inti kedves gyermekét.

Legszebb, hogy ha nemzetéért
Keble lelkesülve ver,
S fényt derítendő égére,
A hon-szeretet tüzére
Mint egy Vesztaaszúz ügyel.

Azt, kiben mind e tökélyek
Egyesülve díszlenek,
Védül az emberiségnek
S kit kövessünk példa-képnek
Alkoták az istenek.

V-i Barna.

— Und drinnen waltet
Die züchtige Hausfrau
Die Mutter der Kinder,
Und herrschet weise
Im häuslichen Kreise,
Und lehret den Mädchen
Und wehret den Knaben
Und regt ohne Ende
Die fleißigen Hände
Und mehrt den Gewinn
Mit ordnendem Sinn!

Schiller.

ELŐSZÓ.

Ezen műben, melyet mint czímén olvasható a magyar gazdaszonyok egylete, mely a hazában köz - elismerést vívott ki magának és méltán, – megvizsgált és érdemesnek tartott ajánlani; a magyargazdaszonyok kezébe oly könyvet igyekeztünk adni, mely tökéletes foglalata legyen mind annak, mi a házi gazdaság vezetésére szükséges és mit a gazdaszonyok tudnak és tudniok kell, ha sikerrel akarnak gazdálkodni.

A könyv közelebbi megvizsgálása adjon bizonyosságot róla, mily figyelemmel választatott meg mind az, mi a gazdaszonyi élethez tartozik és hogy ügyelet volt arra, mikép a nyelv is a legki-

sebb részletekben világos legyen, s minden gazdasszony kényelemmel hívhassa azt tanácsadóul.

Mi tartalmát illeti az oly bő, mikép annak egyenkinti előadása igen hosszas volna, ezt úgy is hozza a tartalom-jegyzék, mely tárgy-rendben a könyv végén következik.

Nincs tehát egyéb hátra, mint hogy e könyvet, milyen még honi irodalmunkban eddig meg nem jelent, a közönség szíves figyelmébe ajánljam.

Kelt Pesten September hóban 1863.

A KIADÓ.

ELSŐ KÖNYV.

A MAGYAR GAZDASSZONY

A KÖZÉLETBEN.

A jellem.

A szépség Isten ajándoka; mindamellet minden belbecs nélküli, ha jó szívvel és jellemszilárdsággal nem párosul. Ki e hármat egyesíti, angyal.

A lelki szépség vissz sugárzása az erénynek.

A rokonszenv egy perczben megszülemlik; de tartós vonzalom csak a jóban való következetességen épülhet.

Cselekedj a szív és ész meghallgatása után és mentve vagy az utóbánattól.

Inkább ezer veszélyben kockáztasd életedet, hogys em feláldozd jellemedet.

Az előtted feltűnedező különféle események szolgáljanak életednek jóban való megszilárdítására.

Értelmesség teszi a nő főelőnyét, ez rendeltetése nélkülözhetlen eszköze; általa lesznek jókká, s az önzés szűkkeblűségét levetkőzve megtanulnak tehetségeik összesítésével az emberiség és haza javára működni.

A nő rendeltetése igényli azt, hogy érzelmei gyöngéségével szilárd jellemet párosítson. Hisz a jónak csirái az anya keblén keletkeznek.

Földi létünk főczélja az emberi tökély. Az emberi kebel véghetetlen fogékonysággal és képességgel bír, csak jól irányoztassék.

A jellemszilárdság azon sark, mely körül éltünk tengelye forog. A tökéletesedésnek egyetlen útja tiszta jellemre törekvés által mentesülni a szenvedélyek rohamától. Jellemed legyen a horgony, melynél fogva a földi lét minden viszontagságaiban megnyughassál.

A múlt, jelen és jövő legyen mindig szemeid előtt, s iparkodjál oly jellemet tenni sajátoddá, hogy a jó útról eltántorítás kísérletei azon megtörjenek.

A hiúság kába csilláma oly bálvány, melynek csak a felületesség és gyöngeség papnói áldoznak. Az erényes nő kötelességei teljesítésében és lelki tökélyben keresi s találja fel élete legfőbb kincsét.

A hölgy jellem nélkül olyan, mint a magas szárú tulipán, melyet minden legkisebb lebel ide s tova ingat a nélkül, hogy illatával a leget fűszerezné. Sohase zavarjuk össze a daczot a jellemmel; amaz gőg, észhiány és szívüresség; míg ez az érzelem gyöngédségének pajzsa és legfényesebb dísze. Maga az engedékenység, mely a női gyengédségnek egyik legszebb kifolyása, jellem gyanánt tűnik fel, ha kellő helyen gyakoroltatik.

Kedély-egyformaság és mérséklet.

A kedély egyformasága boldoggá teendi életedet és a veled élő személyeket. Légy mindig egyenlő, se igen szomorú, se igen víg; a végletek veszélyesek.

Soha se légy különcz, s tartsd meg nyugalmadat minden viszonyok közt. Fogadd az előtted kedves személyeket nyájas arczczal; azokat pedig, kik tetszésedet nem bírják, udvariasan és emberségesen. Azon légy, hogy a mi ma tetszik, holnap ne legyen visszatetsző.

Ne légy könnyelmű baráti viszonyaidra nézve, szeresd igazán barátnőidet s úgy intézd a dolgot, hogy reád számíthassanak.

Ne légy féltékeny, a féltékenység megzavarja az észet, megrontja a szívet, és soha sincs hasznodra.

Ne tégy soha legkisebb szemrehányást is barátidnak, vagy legalább oly szelíd modorban tedd azt, hogy e miatt meg ne haragudhassanak.

Igyekezz barátidat megtartani; de ha szerencsétlenségre elidegenülnének tőled, az nehezedre eshetik ugyan, de azért panaszra ne fakadj. Kövess el mindent, hogy őket ismét megnyerhesd; fogadd vissza örömmel s

mindenek felett kerülj minden felvilágosítást, ha az nem keserúséget szülhetne. Fogadj szívesen különben minden útmutatást, s iparkodjál azt hasznodra fordítani a nélkül, hogy arra ügyelnél: ki adja azt. Fogadd a barátság jeleként barátid tanácsát; de ha abban valami nem tetszenék, tudasd velők szelíden okaidat, hallgasd ki az öveiket, hogy mindketten elfogadhassátok a jó véleményt.

Iparkodjál az egyforma kedély és mérséklet azon hangulatát sajátoddá tenni, melynél fogva barátidnak, bármit mondjanak is, soha se kelljen attól tartamok, hogy megsértenek. Ha valaki helytelenül vádol, az igazságtól várj elégtételt; maradj nyugodt és légy meggyőződve, hogy az idő igazolni fog.

Az Isten fia azt tanítja, hogy bocsáss meg ellenségeidnek, tehát ez kedves cselekedet előtte. Bocsáss meg azért az ellened vetetteknek, valamint magad is óhajtod, hogy Isten neked megbocsásson; sőt alkalmad lévén, légy kész még szolgálatukra is. Utálatnak kebledben helyet ne adj soha.

Szeresd felebarátidat, mert Isten parancsolta, és ellenségeidet az Isten szerelmeért.

Légy szíves és nyájas; soha se erőszakold akaratod teljesítését, se ne kívánd, hogy mások azt teljesítsék. Teljesítsd mindenkor inkább mások akaratát, semmint a magadét. Találkozzék mások akarata mindig a tieddel, oly jó szívvel s oly természetesen teljesítvén azt, hogy higgyék az emberek, miszerint nem tőnek egyebet, mint hogy megelőzzék akaratodat.

Soha se ellenkezzél, soha se vitatkozzál hevesen, s ne mutasd magadat makacsnak nézeteid érvényesítésében; engedj örömet még akkor is, ha igazad volna. Ne sértődjél meg, mint annyi ember szokta, a miatt, hogy semmit sem találsz jónak. Ne gyötrődjél a miatt, hogy a dolgok nem kívánatod szerint mennek, azon fel ne indulj, se a miatt arcod és kedélyed legkevésbé se változzék. Elégedjél meg mindennel, és a mennyire lehet, semmin se indulj fel.

A legszebb női erény, lemondani önakaratáról és

másokénak alárendelni magáét, de nem szolgálilag. Nem egy nap műve ez, fáradságba kerül és szokni kell hozzá. Soha sem lélszsz igazán megelégedett, mint ha megnyered azok tetszését, kikkel az isteni gondviselés rendeletéből élned kell. Egyetlen eszköze ez a boldogságnak.

Ne adj helyt szívedben semmi szenvedélynek; győzd le azokat ideje korán, légy azon, hogy az az észnek, ez pedig az Istennek legyen alávetve.

Ha lelkedet szomorúság bántja és szívedet szorulni ereznéd, fordulj a Mindenhatóhoz: ő megvigasztal, va^y legalább gyámolítani fog. Nyisd meg szívedet legbensőbb barátod és barátnőd előtt, hogy megvigasztaljanak, de gyöngéden tedd azt és nyugtalanság nélkül.

Úgy tekintsd az élet eseményeit, mint Isten akarata szerint történőket; ha dolgaid jól folynak, fel ne fuvalkodjál, s balsorsban el ne csüggedj.

Ha betegség ér, túrd azt odaengedéssel, lehetőleg keveset sopánkodván; ez mitsem enyhít bajodon, és csak elszomorítja azokat, kik irántad részvételt vannak.

Tanulj meg békét szerezni szívednek.

Ne tégy semmit heveskedésedben , se ne gerjedj soha haragra csekélységekért; ez nem illik eszes lényhez és még kevésbbé illik keresztyénhez. Azért őrizkedjél az ingerült állapottól; miatta számtalan hibába eshetünk.

Légy mindig gyöngéd szavaidban és cselekedeteidben.

Se ne végezz, se ne határozz valamely dologban mindaddig, míg ingerültséged le nem csillapult, s míg komolyan és higgadtan meg nem fontoltad azt, a mit teendő vagy.

Ha alkalmat találsz valaki megfeddésére, ne tedd azt soha rögtön; engedj időt az elmélkedésre, s akkor észszerűen fogsz cselekedni. Bánjál jóságosan cselédeiddel, megemlékeztél, hogy Isten előtt mindnyájan egyenlők vagyunk. Adj neki hálát, hogy megkülönböztetett, de ezzel vissza ne élj; beszélj velők szelíden, fedd meg őket szeretettel és ne feledd, hogy a haragban tett, vagy

hevesen és a szeszélyből történő pirongatásnak nincs hatása, sem az illetőt meg nem javítja.

Neked is vannak hibáid, senki sincs a nélkül; iparkodjál megjavulni, légy szelíd tenmagad iránt, hogy szívednek gyötrelmet ne okozz. Legkevesebb se csodálkozzál a felett, hogy visszaessél hibáidba, de bátorodjál fel és ne csüggedj; a mit egy hónap alatt utói nem értél, reméld azt két hónap alatt elnyerhetni; mindig úgy iparkodjál, mintha minden tőled függene és fordulj Istenhez, mint a kitől mindent várnod illik.

Legyenek vágyaid mérsékelték; mit se óhajts felette forrón, s ne ragaszkodjál szerfelett a világ gyönyöreihez; jusson eszedbe, hogy minden múlandó a nap alatt s csak az erény állandó.

Ne tégy soha olyat, mit valaha megbánhatnál.

Őszinteség és igazság.

Légy mindenkor őszinte és igaz cselekedeteidben és szavaidban. Soha se akarj másnak tartatni, mint a mi vagy: szükséges, hogy szavaink tetteinkkel öszhangozzanak. Másként szólni és másképp cselekedni okos személyhez nem illik, de még kevésbbé illik keresztyénhez.

Készítsünk magunknak tervet rendes élethez és kövessük azt őszintén és igazán. ,

Nyugodjunk meg Isten intézkedéseiben, ő ismeri szíveink rejtekét, őt megcsalni nem lehet, ragaszkodjunk hozzá őszintén, és szolgáljunk neki hűségesen.

Az embereket rászedhetjük, de az idő felleplezi az igazságot s becslés helyett megvettetünk.

Soha se hazudjál; a világ e hibát meg nem bocsátja s annak, kit hazugságon kapott, többé hitelt nem ad, még ha igazat mondana is.

Mi sincs kedvesebb Isten és világ előtt, mint mindenben igaznak lenni.

Soha se nagyítsd azt, a mit hallasz.

Légy egyszerű szavaidban és cselekedeteidben. Ne használj tekervényes utakat, sem álnok fogásokat.

Haladj mindig egyenlő léptekkel, és úgy, hogy vi-seleted se fennhéjázó, se aljas ne legyen; légy azon, hogy mások rád számíthassanak és szavaidban bízhas-sanak. Légy őszinte, nehogy mást mondj és mást gondolj.

Ha valaki tanácsodat kéri, add azt jó lélekkel.

Dolgaidban tisztán járd el, tekervényesség és csa-lárdság nélkül, s mindig igazsággal; – s igazad nem lévén, határozz tenmagad ellen is.

A legjobb fortély, ha fortélylyal nem élünk.

Törekedjél mindig a jóra, és iparkodjál, hogy az ész mindig részedre legyen.

Barátaiddal bánj őszintén; a világ iránt légy kíméle-tes; a nélkül azonban, hogy az igazságot valaha eltagadd.

Az eszély megengedi ugyan, hogy ne mondjuk ki mindig egészen az igazat; de azt soha, hogy az ellen cselekedjünk.

Legyünk eléggé őszinték bevallani hibáinkat és sohase követeljük barátainktól, hogy ők is elismerjék a magokéit, mert ez kényszerítés volna. Nincs szebb és magaszosabb dolog, mint elismerni saját hibáinkat; ez által is már némileg jóvá teszszük azokat; de semmi sem oly aljas, mint az igazság ellen magunkat tekervényes utakon és fogásokkal védelmezni.

Meg kell becsülnünk barátinkat azon intések alkal-mazásában, melyekre a barátság és őszinteség kötelez; szükséges, hogy azon kímélettel, melyet az eszély sugall-hat s oly modorban, minőt magunk irányában kívána-tosnak tartanánk, tudassuk velők hibájukat a nélkül, hogy azt felette éreztetnök.

Emlékezzünk meg arról, hogy az igazságban az Is-tent tiszteljük, az emberek becsülését és barátink bizal-mát megszerezzük, ezenfölül pedig saját szívünket nyug-tatjuk meg.

Eszély és méltányosság.

Eszélytelenség más dolgába avatkozni, s azoknak adni tanácsot, kik tőlünk azt nem kérték.

Ha valaha alkalmad van gyönyört szerezhetni és

szolgálhatni barátidnak, tedd meg azt örömmel; de légy eszélyes és méltányos.

Ha valaki tanácsot kér tőled, mindig az Istent, az észet, s annak érdekét tartsd szem előtt, ki tanácsodat kérte és ne soha a magadét. Tanácsod legyen olyan, minőt tenmagadnak másoktól óhajtanál.

Sohase szólj senkiről legcsekélyebbet is másképp, mint ahogy óhajtanád, hogy mások rólad szóljanak. Eszélytelenség mások hibáiról szólani; mert gyakran magunkban is ugyanazok, sőt néha nagyobbak vannak még, mint melyeket másokban gáncsoltunk.

Fontos dolgokban sohase tréfálj, ez mindig ellenségeket szerez; valamint sohase légy első abban, hogy gáncsolni valót találj.

Érdem vagy érdemtelenség felett ne határozz soha; ez fölülmúlja tehetségedet s ellenségeket szül.

Légy méltányos valamint legjobb barátid úgy mások iránt is a nélkül, hogy tudni kívánnád, mit veled tudatni nem akarnak; ne fürkészd viseletöket, tetteiket, és ne vegyülj dolgaikba felkérletlenül. Legkevesebb se vágyjál tudni, mi rád nem tartozik; elégedj meg kötelességed teljesítésével és hagyd élni az embereket tetszésük szerint.

Állj ellent a kísértetnek, feltörni oly leveleket, melyek nem hozzád intézvék, bármennyire legyen is érdekedben tudni azok tartalmát.

A halkán beszélgetőkhöz sohase közeledjél, nehogy azt higgyék, hogy kihallgatni akarod titkaikat

Ne követeld barátidtól soha a bizalmasságot; de ha azzal megajándékoznak, őrizd titkaikat sértetlenül és sohase élj vissza azzal, bármi történjék, még ha ők legnagyobb ellenségeiddé válnának is.

Légy titoktartó, és soha ki ne beszéld a reád bízottat, sem azt, mit talán felebarátodról véletlenül megtudnál, ha az ártalmára lehetne.

Vigyázz, hogy pletykát se ne csinálj, se meg ne hallgass; forrása szokott az lenni minden ellenségeskedésnek és csak rosszlelkű embertől eredhet.

Ha azt hiszed, hogy van okod barátaid ellen panasza; iparkodjál velők tisztába jöni s jelentsd ki előtök szíved keservét, lehet, tudodra adandják, hogy nincs igazad; de rád nézve közönyös emberekkel ne beszélj arról. A féltékenység kislelkűek osztályrésze.

Soha se végy részt barátid szenvedélyességében, de ne is szegülj mindjárt eleinte ellene; hagyd elmúlni első hevét, azután légy rajta, hogy meghallgattasd velők az ész szavát s meglátod, hogy önmagoktól eszökre térnek. Az eszélyesség arra kötelez mindenkit, hogy viseletében igen pontos legyen s minden lépteit nagy óvakodással intézze. A legkisebb dolognak is megvannak következményei.

Felettébb vigyázz valamely szorosb viszony és barátság megkötésében; mert gyakran elveszted jó hírnevedet, ha rosszul választottál. Semmikép se lépj összeköttetésbe oly egyénnel, kiknek életmódja épen nem egyez meg azzal, melyet követni magadban elhatároztál: szükséges, hogy ha választasz, jól válaszs. A jó példákat követésül tartsd szemeid előtt, a rosszakat pedig azért, hogy hibáid megjavíthasd.

Szükség gyakran komolyan elmélkedned a látottak felett, s elmélkedésed eredményét alkalmaznod is; ezáltal világismeretet szerzesz magadnak.

Az eszélyes és jó indulatú embernek sok ismerőse szokott lenni, de csak kevés barátja, kik iránt bizalommal viseltetik; szükséges azonban barátot szerezni, kinek becsületessége, erényessége, szelleme és jó hírneve ismeretes legyen, s ha ilyet találtál, vagy vele a gondviselés megáldott; légy iránta teljes bizodalommal, közöli vele jót és rosszat, ne titkold előtte kételyeidet, s nyisd meg neki barátsággal és őszinteséggel szívedet; hallgasd figyelemmel a mit mond s légy eléggé tanulékony azt alkalmazni és foganatosítani is.

A magadat érdeklő dolgokra nézve sohase bizakodjál egészen magadban, ha van oly barátod, mint a milyen fentebb le van írva; s higyj inkább azoknak, kik téged szeretnek. Azért ne légy önmagád iránt túlbízott;

boldog vagy, ha egész életed folytában hű és oly barátot vagy barátnőt találsz, kiből megbízható; őrizd meg azt jól, és könnyelműen el ne játszod barátságát és szeretetét, és kérd Istentől, mint oly dolgot, melyre neked legnagyobb szükséged van a világon. Véghetetlenül fontos jó tanács nélkül nem cselekedni, történjék bár a cselekvés mások, vagy saját jólléted érdekében.

Keveset beszélj és sokat figyelj; láss és hallj mindent, iparkodván hasznot húzni abból.

Első felindulásodban sohase cselekedjél semmit; ezt rendesen a szenvedély szokta intézni; végy magadnak időt a megfontolásra, mielőtt cselekszel.

Ha mondani valód van, ismételve gondolkozzál arról, de még jobban megfontold, mit írandó vagy. Az írott dolog fontos és maradandó annyira, hogy azok írásában alig lehetünk mindig eléggé óvatosak.

Iparkodjál hasznodra fordítani életed minden eseményeit, a jókat úgy mint a rosszakat, és szolgáljanak becsületed és jólléted gyarapítására.

Mérsékelj a hevességet és sohase cselekedjél, míg szenvedélyed le nem csilapult s időt nem vettél magadnak megfontolni a következményeket. Ha a dolog fontos: kérj tanácsot és kövesd.

Ne légy senki iránt könnyen hívó; bánjál mindenki-vel tisztességesen és finomul, de meghittséget se szavaidban, se viseletedben ne tanúsíts távolabb állók irányában, mert ez meg nem egyeztethető sem azzal, mit Isten kivan, sem azzal, mit a világ tőled vár.

Ne légy felettebb közlékeny cselédségeddel s ne bízd rá soha titkodat, mert visszaélhet azzal és függővé leszel tőle.

Sohase csinálj magadnak ellenségeket; élj jó egyetértésben mindenkivel, hogy kinyerhesd az emberek meglegedését; ne légy felette bizalmas és barátságos, ellenben minél udvariasabb és szívélyesebb. Azért soha senkit se vess meg; lehet hogy holnap rá szorulsz arra, kit ma megvetettél.

Takard el embertársaid hibáit, s mintegy magad

előtt rejtse el azokat, és ha megbízható barátidban s lelked ismeri hibáikat; szükség, hogy azokat csak szíved érezze. Légy barátid iránt igen kíméletes a nélkül, hogy tőlük azt követelnéd.

Önzetlenség.

Magadért soha se tégy semmit, hanem mindent Isten, haza és felebarátod iránti tekintetből. Jó cselekedeteid elvesztik érdemöket, ha azért történnek, hogy azok által az emberek becsülését és pártolását megszerezhesd.

Mondj le minden emberi tekintetről, ha azt akarod, hogy tetteid Isten előtt kedvesek legyenek.

Felebarátodnak szolgálj mindenben, mi tőled függ, anélkül, hogy részéről viszonzást reményiénél.

Igen nagy tudalom: ha magadat mindennemű érdekek fölé helyezni tudod.

Tanulj meg nem ragaszkodni a hírnévhez, a gazdagsághoz és gyönyörökhöz. Éld világodat, de tarts mértéket az élvezetben, ez által tartósan és soká fogod a jót élvezni. A kapzsiság kimerültséghez vezet.

Vesd meg szívedből a kitüntetések s emlékezzél meg, hogy minél kevésbé kívánod azokat, annál nagyobbakra fogsz méltattatni.

A gyönyöröket illetőleg ne feledd, hogy azok oly csalékonyak, s oly kevésbé állandók, mikép nem érdemlik meg a gyönyör nevet; ne ragaszkodjál azokhoz soha. Találj gyönyörűséget Isten, haza és felebarátod iránti kötelességed teljesítésében s maga a világ is megjutalmazand azért. Csak azon *gyönyör* valódi és állandó, mely az erény gyakorlásából származik.

Mi a gazdagságot illeti, azt állásodhoz képest használhatod ugyan, de e tekintetben, mint minden egyébben is, légy figyelemmel lelked nyugalma és a világ igényeire.

Kiadásaid legyenek becsületesek, s hozzád illőn történjenek. A tékozlás épen oly nagy hiba, mint a fősvényesség; az erény a kettő közötti középpontban van.

Legyen gondod saját dolgaidra, tartsd rendben házadat s ne tégy felesleges hiábavaló kiadásokat, nem azért, hogy kincset halmozz össze, hanem hogy legyen, miből segíthetsz embertársaidon.

Nem nagy érd ni a, szegényeknek végrendeletileg hagyományozni oly vagyont, melyet különben is nem vihetsz magaddal; de annál szebb, ha életed folytában adakozó vagy. Emlékezz meg arról, mit mondott fiának a régi bölcs: „ha sokkal bírsz, sokat adj; ha kévésed van, adj keveset, hanem adj mindig.” Adakozásodat tedd örömmel: s öntudatod boldogítani fog.

Ne csüggj egész szíveddel a gazdagságon, de ne is vesd meg azt egészen; tekintsd a pénzt, mint a forrás elfolyó habjait, melyek enyhítésedül szolgálnak.

Ha pöreid vannak, engedj szívesen érdekeidből, hogy kiegyezhessél s csak kényszerülve maradj meg a törvény útján.

Ha családodnál némi érdekek forognak kérdésben, ne becsüld túl a pénzt; tanulj veszteni is, s légy első, ki vagyodat áruba bocsátod, lemondván a béke áldásaért arról is, a mi téged netalán illetve, s megemlékezvén, hogy ama békét nem volnál képes elég drágán megvásárolni. Nagy tudalom az, kellő időben veszteni tudni, ez által gyakran többet nyertél, mint hitted volna.

Ne adj ki többet, mint kell, és nem leszesz pénzrevágyó.

Érdekeidhez való mód nélküli ragaszkodás mások megvetését vonja maga után.

Ha javaidban veszteséget szenvedsz, viseld azt türelemmel; szívünk csak annak elvesztése felett gyötrődhetik, mit szeret.

Ha arról van szó, hogy a szegényeken segíts, embertársadnak szolgálj, vagy barátidnak barátságod tanúsítványát add: ne kíméld sem vagyonodat, sem egészségedet, sem saját személyedet. Sohase hanyagold el önérdek miatt lényeges kötelességeidet, mire Isten tanít. Ha pedig a haza hí, életeddel, véreddel és vagyonoddal állj elő.

Ha erényes vagy s cselekedeteidben állhatatosan

követed az ész tanácsát, mindig elégséges jóllétnek fogsz örvendeni.

Azért legyen minden lépésed nemes és önzetlen, s hatást szívedre egyedül az erény gyakoroljon.

Háládatosság.

A háládatosság oly erény, melyet inkább érezni, mint értelmezni lehet. Hálával tartozunk az Istennek, kitől mindent vettünk; ő az, kire minden tetteink és gondolatainknak irányulniok kell, mert ő létünk első forrása és végcélunk. Hálás köszönetünket iránta nem tanúsíthatjuk másképp, mint ha őt szeretjük, akaratának hódolunk és magunkat tökéletesen reá bízunk.

Minél több jót vettünk Istentől, annál nagyobb hálával tartozunk neki. Szenteljük neki hálánk tanúságául szívünket: áldozzuk neki egész minmagunkat jó cselekedetek gyakorlása s mindannak távoztatása által, mi neki nem tetszenék.

Tégy annyi jót, a mennyit csak tehetsz, és kerüld a gonoszt az Isten kedvéért: e szolgálati hűség által tanúsíthatod irántai szeretetedet és háládat.

Isten után jönnek hazád és szülőid.

Emlékezzél meg, hogy a hálátlanság Isten és ember előtt utálatos.

Szülőid iránt soha sem lehetsz eléggé háládatos; emlékezzél meg, hogy Isten után nekik tartozol legtöbb köszönettel: tanúsítsd háládatosságod irántok való viseleted, gyöngédséged, akaratuk teljesítése, bizalmad, s végre azon törekvés által, nekik mindenben tetszeni.

Soha se követelj háládatosságot, s annál inkább fogsz abban részesíttetni. Elégedjél meg azzal, hogy másoknak örömet szereztél, anélkül, hogy annak viszonzását óhajtanád.

Feledd el másnak tett szolgálataidat; de egész életeden át emlékezzél meg a vett jótéteményekről, s tudasd azokkal is, kik arról mitsem tudtak.

Ne hidd könnyen, hogy barátid megváltoznak. Ne

hitesd el magaddal, mikép a jó barát, ki abban gyönyörködött, hogy téged lekötelezzen, s kitől barátságának lényeges bizonyítványait vetted, egy könnyen megváltozhasnék. Hidd inkább, hogy csalatkozol; ha azonban sehogysem bírnád aggodalmadat eltávolítani: hunyj szemet, hogy ne lásd, és tiltsd meg szívednek az e feletti bánatot. Hízelegj magadnak, hogy, ha netalán némi változáson ment volna is át barátsága, de őt visszanyerened megkettőztetett figyelmed és kedvességed által.

Ha barátid, vagy azon egyének, kik irántad némi kötelességgel tartoznak, elpártolnának tőled, tórd azt nyugalommal és tenmegadásoddal a gondviselés iránt, mely bizonyára ez által is javadat mozdítja elő.

Ne hidd magad feljogosítva, valamit követelni barátaidtól azért, hogy nekik szolgálatot tétél; neked azt feledned kell, nekik pedig arra emlékezniök.

Ne csodálkozzál azon, hogy hálátlan emberek találtnak a világon; elégedjél meg azzal, hogy azok számát te nem szaporítod.

Az irántad tanúsított jótéteményeket sohase feledd el és emlékezzél meg, hogy ez saját érdekedben is van. A háladatosság egyik jó tettért másikat von maga után.

Ha azok, kik irántad lekötelezvék, erről megfelekeznének, érezned szabad ugyan, de a nélkül, hogy panaszkodnál, vagy e miatt szemrehányást tennél.

Háladatosságod azok iránt, kiktől valamely jótettben részesítettél, úgy tanúsíthatod, ha mindenben ragaszkodól azokhoz, mi őket illeti, s azonkívül irántok szíves és bizalmas vagy, és azokban, mik nekik örömet szereznek, előzékeny légy.

Semmisem hatja meg barátink szívét annyira, mint ha érzelmeikben osztozunk, tetteiket helyesljük és irántok minden alkalommal gyengéd és őszinte barátságot tanúsítunk. – Ez a legjobb mód ragaszkodásunk bizonyítására. Természetesen itt megjegyzendő, hogy barátaink érzelmei és tettei legyenek a becsületnek megfelelők.

Köteles vagy szeretni barátidnak barátit, hogy ez által tanúsítsd, mikép választásukat becsülöd.

Tartsd eszedben, mikép az által, hogy méltánylod barátid érdemét, tenmagadat becsülöd meg.

Oly egyénekről, kik irányában hálával tartozol, mindig a becsülés és hála érzelmével beszélj.

Bármily állapotban legyenek is barátid és jóltevőid, ne hagyd el őket soha. Ne tórd, hogy jelenlétedben őket valaki gyalázza, vagy tréfa tárgyává tegye; pártfogold őket mindenkor.

Rejtsd el barátid hibáit a közönség elől, és iparkodjál azokat magad előtt eltitkolni.

Bármily helyzetben légy is, ne feledd soha a neked tett csekély szolgálatoakat, s ne mulaszsz el soha semmi alkalmat, azokat meghálálni.

Ne várd azt, hogy a jóért, mit másnak tevői, veled is jót tegyenek. A jót magáért tedd és a nélkül, hogy hálára számot tartanál.

Udvariasság.

Mindenki iránt légy nyájas és emberséges, A tiszteletadásban ne fösvény kedjél; ne haladj el senki mellett, habár sokkal alantabb állana is náladnál, anélkül, hogy iránta némi udvariasságot ne tanusíts, ha alkalmad van.

Társaságban másnak helyét el ne foglald.

Szobába belépve üdvözletedet nyilvánítsd. Ne kelj fel ülőhelyedből s ne haladj el senki előtt anélkül.

Minél előkelőbb valaki, annál nyájasabb és finomabbnak kell lennie; az ily magaviselet legbiztosabb mód arra nézve, hogy mások szeretetét és becsülését megnyerhessük.

Óvakodj beszéd közben a tagjártatástól, valamint attól is, hogy mást érints, vagy épen megtaszíts, hogy rád hallgasson.

Ülőhelyeden se meg ne támaszkodjál, se le ne dőlj. Lábaidat ki ne nyújtsd, se keresztbe ne tedd,

Légy vidám társalgó, és beszéd közben kerüld a fitogtatást és nyegleséget.

Bármi tekintetben sohase majmolj mást, ez mindig ellenségeket szerez.

Vigyázz arra, hogy mindig kedves dolgot mondj, és gondosan kerüld mind azt, mi másoknak legkevésbé is tetszésök ellen volna.

Senki beszédét bebeszólás által meg ne akaszd. Ne akarj mindig beszélni, hanem engedd, hogy mások is szólhassanak.

Udvariasság tekintetében tartsd szabályul; mindenki iránt előzékenynek lenni, ez által bírni fogod az emberek szeretetét.

Ha valami újdonságot, vagy eseményt tudsz, és van a társaságban valaki, a ki azt szintén tudja, ne törekedjél arra, hogy azt te beszélhesd el, se a beszélőt meg ne akaszd, visszaemlékeztetvén őt némi körülményekre, melyeket netalán elfeledt. Hagyd elbeszélteni vele a dolgot ahogy tudja, s miután az egészet elmondá, akkor szerényen hozd fel a körülményt, melyet tudsz, de azt is csak azon esetben, ha fontos; mert ha csekélység, akkor bizvást hallgass el vele. Hallgatni tudni nagy tudomány.

Engedd örömet feltűnni mások szellemét, sőt szolgáltass nekik arra alkalmat. Ne törekedjél mindig elméségedet kitüntetni, mert az fitogtatás, sőt inkább titkold azt, másoknak hagyván az örömet, hogy az övéket kitüntethessék; azért sohase is akard feltűnővé tenni érzelmeidet, gondolataidat pedig fejezd ki gyengéd és művelt hangon.

Kerüld a vitatkozást, bármennyire meg légy is győződve felőle, hogy igazad van. De ha már vitatkozol és igazad van is, engedj, még pedig neheztelés nélkül, és természetes arczkifejezéssel.

Ne ismételd soha, mit más elmondott, hacsak azok fontos dolgokra nem vonatkoznának s azokat tudnunk szükséges nem volna; de egyszersmind őrizkedjél a sok kérdezősködéstől; azonban légy a beszélgetésre figyel-

mes, mert udvariatlanság beszélgetés közben szórakozottságot negéyezni, vagy éppen szórakozottnak lenni.

Mások jelenlétében suttogva ne beszélj, vagy jelt ne adj, se a mások beszédét ne ismételd.

Ha valaki balgaságot mondott, vagy megvetést tanúsított, fel ne fedezd, hogy azt észrevetted.

Beszéded sem igen fennhangú, sem igen halk ne legyen; az első igen merész, az utóbbi pedig álszendéséget tanúsít.

Sohase ne vess hahotával, sem erőltetve. Nevetni csak annak idejében kell.

Sohase ne vessünk a felett, a mit nem értettünk, vagy a mit nem kell értenünk.

Sohase végy részt azon társalgásban, melyhez nem hívatál.

Légy mindenkor kész mások akaratát teljesíteni, és sohase nyilvánítsd azon óhajást, hogy azok szintén teljesítsék a tiédet.

Hűség.

Nem ritka eset, hogy nő férjéhez szívében hűtelen, anélkül azonban, hogy tetteleg is az lenne. Azt hiszik némely nők, hogy megmentik erényüket, ha szívük másért dobogván, mindemellett férjeik jogait nem sérítik meg.

Némely férfiek megalégesznek ezzel, de a jobbak semmiesetre sem.

Mit éra nő, ha lelke nem férjéé, – ha gondolkozása és érzése másé s legtitkosabb lelkiéletét nem osztja férjével?

Nem áll hatalmunkban, hogy szenvedélyeink legyenek-e vagy nem, de igenis az, hogy azokat uralkodni hagyjuk-e magunk felett vagy sem.

Csak az lehet erkölcsös, ki vágyait legyőzni képes.

A ki a bűnnel alkudozni kezd, azt már a bűn legyőzte.

A nő, ki a vétekre érdekléssel gondol, már elbukott.

A hűtlenség ugyanaz a nőnél, a mi a papnál a hi-

tetlenség: az emberi kötelesség elleni vétség legszélsőbb határa.

Ha valamely fél előbb bizonyos baráti vagy oly érzést táplál a másik iránt, a mit testvérinek lehet nevezni – és hosszú időn át ez atyafiságos érzelem nem hogy szűnnék, sőt inkább növekszik, utóbb pedig mindkét fél – férj és nő – már az egymástóli elválást lehetetlennek hiszi, daczára annak, hogy mindegyik erősen meg van győződve, miszerint némileg egymásba nem szerelmesek: – az ilyen párról bizton el lehet mondani, hogy érheti ugyan őket a sors balkezéből bármi szerencsétlenség; de azért házasságukban boldogtalannak soha sem fogják magukat érezni. Az ilyeneket a legszentebb, legörökebb kapocs, a lélek testvérisége köti össze, és ha valami földi érzés tarthat túl a síron, ezen egyetlen érzés az, mert ez oly tiszta és nemes, hogy az angyalok is megtűrhetik magok közt a mennyekben, anélkül, hogy tisztaságukban e társaság által bántva érezhetnék magukat.

De az ily szerelem csak oly nemes hölgy iránt támadhat, kinek angyali ártatlansága a férfi kebléből minden érzéki gondolatot eltávolít, és csak a szeretet égi magasságának gyönyöreivel táplálja. Az ily viszonyok lassan szövődnek, s csendes, apró, de megszünhetetlen és síríg tartó élvekkkel boldogítanak.

Az anyai szeretet és hűség azon egyetlen öröm s boldogság, mely túlhaladja a legmerészebb remény álmait is.

Házi boldogság.

Ha a teremtés egyedül a férfit jelölte ki arra, hogy a világ ura legyen; másrészt a nőnek azon hivatást adta, hogy a teremtést fenntartsa.

Mily magasztos hivatása van a nőnek, azt magyarázni nem e sorok körébe való.

A nő ha nem lehet ura a világnak, de legalább úrnéja, mert nála nélkül nincsen világ, nincsen család, nincsen boldogság.

Az ő birodalma a család, a ház.

Ha a nő eszélyes, a ház négy fala közé paradicsomot varázsolhat, melynek ő egyedül hű őre.

Valamint a házi boldogságot nem szükség kitrombitálni, úgy a házi boldogtalanságot sem kell idegen embereknek kibeszélni.

Ne panaszkodjál senkinek, még szülőidnek se, férjed valamely hibája miatt, mielőtt azt előbb neki magának elő nem adtad; mert ha ellenkezőleg cselekszel, akkor idegen hatalmak törnek be házadba, melyek gyakran megsemmisítik a háziboldogsághoz okvetetlen szükséges őszhangzást és egyezményt.

Ne túrjáték továbbá azt se, hogy idegen emberek avatkozzanak ügyeitekbe. Mert ők nem ismerhetik körülményeiteket, hogy azokat jól elintézhessék. Legjobb akarattal is többet fognak rontani, mint javítani. Beleszólásuk majd az egyiket, majd a másikat keseríti meg azon hiszemben, hogy pártot ütnek ellene, s nagyobb ellenállásra ingerlik. A férj *egy* nyugodtabb pillanatban elismeri neje előtt hibáját, de ha már *egy* harmadik személy is van jelen tanú gyanánt, ott nem akar tágítani, mert ez rá nézve nagy megaláztatás volna.

A jó lelkek összeférnek közbenjáró nélkül is; a roszakat pedig semmi békebíró sem szoktatja össze.

Ha bármely ügyben férjeddal tanácskozhatol, ne kérdezd napadat, sem jó barátnédát, sem semmiféle kávéénike-klubbot. Inkább a magad esze után hibázz egy keveset, mintsem a sógornék nyelvére kerülj.

Idegen befolyást egyáltalában távol tarts házadtól.

Szerelmetek és boldogságtok annál biztosabb, minél inkább el van rejtve, s minél inkább beéritek önmatokkal.

Kiváltképen pedig őrizkedjete oly emberektől, kik mindent tudnak, mindenről beszélnek.

Ismerhetitek tapasztalásból azon szíves jó akaratot, melylyel az emberek mások háziviszonyaiba avatkozni szeretnek.

Mennyi szer okoznak ott romlást a fontoskodás, újságvágy, káröröm, pletykabuzgóság és tolakodás!

Titkok.

Nyíltság, a nemesszívűség legszebb gyermeke, a férfiú éke és büszkesége, a nő legédesebb kecsé.

Nincs nagyobb boldogság, mint nőnk lelkét egészen ismerni, s így mintegy a lelki nyugalom és biztosság mélyére pillanthatni.

Egy titok a házasfelek közt, rákfene a háziboldogságon. Azért egyike a nő legszorosabb kötelességeinek, hogy férje előtt mit se titkoljon, s ne hallgasson el valamit még azon jó szándékú kíméletből sem, hogy férjét egy kis boszúságtól megóvja.

Mi sem szerez a férjnek nagyobb bizalmat és örömet házi életére nézve, mint ha mindenben őszinteséggel találkozik.

A nő saját boldogságát ássa alá, ha bizalmatlanságával s ferde utakon oda viszi férjét, hogy az mindig előbb próbára akarja tenni mind azt, a mit mögé állít, s pedig egyetlen hazugság e gyanakvó, vizsgálódó természetet felébresztheti a férjben.

A bizalom azon egyetlen s csalhatlan próbakő, mely a valódi szerelmet a vak és önző szenvedélytől, s a valódi becsülést az imádástól s bámulattól megkülönbözteti.

Ennélfogva a gyanú jobban bántja a szíveket komolyabb viszonyban, mint maga a hidegség.

Kell bírnunk oly szívet, mely ismerje lelkünk egész mélységét, s mellettünk esküdjék, ha az egész világ elhagyott is bennünket. S ez a jó hű nő, kinek nincs titka férje előtt.

Bizalom.

A házasságban a szeretők kölcsönös egymásra hatásban egyesülnek; éhez oly bizalom kell, mi által a házasfelek úgyszólván *egy* személyt képeznek. Mert a házasságban az egyéni szabadság csupán teljes átengedésen, vehető meg, különben elviselhetetlen kényszer lesz belőle.

Nem elég, hogy a nő hű legyen, de egyszersmind férjétől, rokonaitól, ismerős körétől annak is kell tartania. E végből neki figyelmesnek, óvatosnak kell lenni

s erkölcsének bizonyosságát mások szemében ép oly híven megőrizni, mint önmaga iránt.

Egy szóval: a nőnek arra is kell törekednie, hogy erényesnek látszassék is, mert a jó hírnév és becsület épen oly szükséges a nőnek, mint maga a valódi ártatlanság.

Ha pedig valódi okod van férjedre valamiért haragudni, mondd ki azt nyíltan, de ne duzzogj magadban és örökké. Ez utóbbi szívtelenségre mutat és előbb utóbb elveszted férjed szeretetét.

A házas életben mindig egyenesen, világosan, nyíltan és bizalommal kell beszélni, nem kell bogarak után kapkodni, alaptalan gyanakodni, s meg kell bocsátani az apróbb gyengeségeket, nem keresvén egymásban elérhetlen eszményeket.

Ne titkolózzék egyik is, és kerülje mindkettő a kárhozatos duzzogást, mint a lélek egyik betegségét s a jó egyetértés sírját.

Férjed hibáit komolyan, de szelíden ródd meg, de tanúk nélkül. Heves fellépések mindent elrontanak és könnyen ellenkező hatásúak lehetnek.

Nagyon csalatkozik, ki azt hiszi, hogy hatalommal többre megy, mint szelíd szeretetreméltósággal és tiszta bizalommal.

Szelíd engedékenység, kivált a férfit, de még a nőt is jobban meggyőzi, mint konok, nyakas ellenkezés, épen úgy, mint hogy a kard és golyó a pehelyben ártalmatlan vesznek el.

A nők megadás, bizalom és békés közeledés által győznek.

Kerülj kicsinyes alkalmakat az ellenmondásra, mivel ha nem keseríti is, de megnehezíti a házas egyetértést és bizodalmat, és a szíveket legalább pillanatra elzárja egymás elől.

Sokszor az ily ellenmondások nem egyéb okból tétetnek, mint hogy talán épen a társalgást fűszerezék; de a kedély nem mindig van egyképen jól hangolva, s a

mit egyszer könnyen eltűr, másszor fellázítja és kihozza türelméből.

Összhang a házi boldogság összetartó gyémántkapcsa, ellenmondás és mindenbeni igazságkövetelés igen káros hiba a nőben, kinek szoros egyetértésben kell élnie férjével.

A nők általában igen óhajtják elismertetni, hogy nekik igazuk van, részint hiúságból, részint hogy a férfizsarnokság ellen lázongjanak, részint ideggyengeségből, s végre azon természetes okból is, mert azon háziügyekben, melyekben velünk vitáznak, többnyire valóban igazuk is van. Az ő szemük élesebben lát be a dolgokba, csakhogy megesik, miszerint aztán ott is azt hiszik, hogy nekik van igazuk, a hol nem ők látnak élesebben.

Ellenmondás szelleme.

A mindenbeni igazságkövetelésből utóbb az ellenmondás szelleme fejlődik ki a nőben, és jaj aztán az olyan férjnek, ki egy ilyen nőt bír, mert az javíthatatlan az életben.

Az ellenmondás szelleme a nőben oly erőssé lehet, hogy életét is megunja, ha többé ellenmondásra semmi alkalma nincs, és ekkor mily nevetséges alak lesz belőle.

Eszélytelenül cselekszik azon nő, ki a mellett, hogy ő maga legkevésbé sem fékezi saját rossz hajlamait, s hibái elhagyásával éppen nem erőlteti magát; mindamellett férjétől sem kevesebbet, mint a tökéletesség legmagasb fokát követeli, összehasonlításokat tesz külszín után, s a legcsekélyebb s jelentéktelen dolgok miatt epés kifakadásokkal rohanja meg, s mindig másoknak panaszkodik.

Minden szerencsétlenségek közt, melyek az életben érhetnek bennünket, legnagyobb a házi egyenetlenségből származhatik. Minden egyéb szerencsétlenségben, bármilyenmű legyen is az, legalább egy vigasztalásunk marad, hogy t. i. családunk körében majd enyhülést nyerünk. De a hol ez is hiányzik, mi marad akkor számunkra?

A legkevesb nő – előbb a hajadon – képes kibékülni a férfival, s kezet adván mondani: már nem haragszom; – pedig a legistenibb diadal a megbocsátás. Ismerned kell azt egészen, kit boldogítani akarsz. Tudnod kell, mit szeret és mit nem szeret; mivel vigasztalhatod és vidíthatod őt legjobban, mivel lepheted meg s csinálhatsz neki legnagyobb örömet; mit kell kerülnöd, hogy neki boszúságot, bút ne okozz, s végre, mely dolgokat kell távol tartanod tőle, hogy őt rász kedvben ne lásd.

Igyekezzél azért férjed hajlamaival és kívánságaival észrevétlen megismerkedni, s teljesítsd azokat, hacsak azok a lehetőség és hatáskörötök határain belül fekszenek; igyekezzél férjed hajlamai szerint élni, ha ugyan ezt szomorú következtetések és káros feláldozások nélkül teheted; de vele ellenkezésbe soha se jőj.

Ha mint szerető és jegyes, férjed némi kedvenczhajlamait osztottad, vagy éppen azokat hízelgéssel növelt is, akkor ne végy fel más hangot a házasságban sem, különben kétségkívül a szeretőre emlékszik vissza a férj, s azt tapasztalja, hogy azzal egykor boldog volt. Ha pedig felismered férjed kívánságait anélkül, hogy az maga mondaná azt, akkor légy azon, hogy azokat szó nélkül egész csendben teljesítsd.

Ilyesmit a hálás érzelmes férj mindig észrevesz s nem fogja elmulasztani, hogy szerető nevének igen élénk bizonyosságait adja, mennyire szereti és becsüli őt.

Vannak csekélynemű, jelentéktelennek látszó kedveskedések, melyekről bizton állíthatni, hogy csupán a nőnem sajátjai, de a melyeket lehetetlen mind egyenkint megnevezni. Ez alkalmak, melyek annyiszor kínálóznak a nőnek és a melyeket egy szerető nő soha sem szalaszt el használatlanul, mindenekfelett ajánlhatók egy fiatal férjes nőnek. Ezek által újra lebilincseli férjét, s bizonyítja egyúttal, mily fáradatlanul iparkodik azon, hogy megelégedését és életboldogságát előmozdítsa.

Finom érzésű emberek azáltal büvölnek el másokat, hogy mások apró szükségleteire örökös gyöngéd

figyelemmel vannak, kitalálják legrejtettebb vágyaikat s teljesítik azt a magokéinak feláldozásával; szóval párányi kedvességeket követnek el, melyek selyemszálaival lágyan és mégis erősebben lekötik szíveinket, mint mások valami kikürtölt jótétemény hatalmas kötelékeivel.

Választás.

Egyedül azon egyének, kik házasodni akarnak, ítélni meg, ha vájjon egymáshoz illenek-e? Ha nem a szerelem erősebb, akkor az ész teszi a választást; ha a szerelem uralkodik, akkor már a szív, maga a természet választott. Ez különben a természet szent törvénye, melyet büntetlenül alig lehet áthágni, és a melyet semmi rang vagy állásra való tekintet élnem mellőzhet anélkül, hogy bűn és boldogtalanság ne legyen következése.

A szülők, gyámok és éltesebb rokonok higgadt ítélete, érett tapasztalása mindenesetre meghallgatandó az élet eme legfontosabb lépésénél, melyet gyengeség és szenvedély oly gyakran örvénybe vezetnek; de nem szabad nekik oly ügyben határozni, a mi csupán a szív ítélő széke elé tartozik, s nem szabad merő számításnak tekinteni azt, a mi a legbensőbb életbe mélyen bevág és a leggyöngédebb szálakat kettémetszheti. Kötelességük a szülőknek meggátolni oly összekeléseket, melyekből csak nyomor látszik ki előre, a mit a forró érzelemtől elkapott ifjúság semmikép nem akar meglátni. De miért, mily jogon gátolnának oly összekeléseket, melyek csak szeszélyeik, önfejes zsarnokoskodó hajlamaik, pénzkapzsizságuk vagy oktalan önzésükkel ellenkeznek? mi ad jogot nekik másrészt, hogy gyermekeik kezét, szívéit árulják s rabszolgákkul eladják? – mi ad jogot nekik, hogy férjeket toljanak leányaikra, kiket azok nem szenvedhetnek, kiket, mint ínségük okozóit, örökké csak utálni tudnak; kik galádságaikkal halálra gyötrik, s kik bűneikkel csak jó nőik szíveit mérgezik meg? A szenvedély már sok szerencsétlenséget okozott, de sem annyit, sem oly nagyot, mint a szülők kényszerítése.

Hogy a szülők biztosítva látni óhajtják, leányaikat a házasságban, azt csak helyeselni lehet, de hogy ők leányaikat azok gondolkozása és érzésére való minden tekintet nélkül élethossziglan tartó viszonyba erőltetik, mivel az talán az ő pénzsomjuk és becsvágyuknak hizeleg, ez már oly szörnyűség, a mire a valódi és gyengéd szülői kebelt és érzést képtelennek kell hinnünk.

Hogy okos szülők jóakaratteljes figyelmeztetésekbe bocsátkoznak, ha valami czélszerű házasság mutatkozik, mely talán csak egy némely mellékes ok miatt nem tesszik leányuknak, s hogy őket emlékeztetik, miszerint szülőik halála után védelem és segítség nélkül maradnak a világon: mindezt nem lehet tőlük rász néven venni. De mindezeknek annyi szeretettel s kedvességgel kell történni, hogy a leányok ne legyenek ezáltal elrettenve tagadó választ adni, ha netalán szívük és hajlamaik a szülői kívánalmakkal nem egyeznének meg.

Szülők! óvakodjatok áruvá termi azt, a miből a természet minden jót alkotott.

Hazaszeretet.

Valamint a nő a háziéletben az erény példányképe, úgy a hazaszeretletben fénycsillag, mely a vészekben elől ragyog.

Mennyi példáját mutatta már ennek a régi és újabbkori történet.

Az anya növelhet a hazának jó polgárokat, mert úgyszólván a csecsemő az anya tejével szívja be mindazon jó tulajdonságokat, melyek a hazafiban megkívántanak.

Méltó tisztelettel hajtja meg térdét a történelem egy Szilágyi Erzsébet egy Zrínyi Ilona előtt, nem is említve azon számos nőket, kik azóta a hazaszeretet oltárán csodákat műveltek, nem azért, hogy a világ bámulja őket, hanem mivel átérezték női hivatásuk egész fontosságát, és úgy tettek, mint azt gyengéden érező nemes szívük sugallotta.

A magyar nő mindig példányképe volt az erénynek

és női kötelességeknek. Nem voltak köztük büszke Aspasiák, sem Ninon de l'Enclos-ok, de voltak, kik gyermekeiket istenífélelemben és hazaszeretetben nagyra nővelték, és vannak most is, kikre büszke lehet a haza, hogy ilyen lányai vannak.

Tartsátok tehát meg gyengéd szíveitekben a hazaszeretet szent tüzet derék magyar anyák.

Áldozatok oltárán mindennap buzgósággal, mivel ti vagytok e legszentebb tűznek Vesta szüzei.

Ne engedjétek elfajulni gyermekeitek, hogy idegen isteneket imádjanak úgy is bő cosmopolitismusra hajló gyáva korunkban, melyben némelyek előtt nyegleségből már teherré kezd válni a honszeretem.

Ne hagyjátok elsatnyulni e nemzedéket, mert csak bennetek van a jobb s szebb jövő reménye!

Jó gazdasszony tulajdonságai.

Hogy a gazdaság – legyen az nagy vagy kicsiny – elősegítse az élet kényelmeit és a jóllétet gyarapítsa, a házinő részéről több tulajdonságokat kíván meg.

Legelőször is szükséges, hogy a nő szeressen gazdálkodni. Életének e fontos tárgyát ne tekintse tehernek, hanem kötelességnek, melyet örömmel kell teljesítenie.

A gazdálkodás iránti ellenszenv gyakran a házkörüli végzendő dolgok tudatlanságában keresendő, melyeket a gazdasszonynak tudnia kell, ha gazdaságot akar vezetni, hogy az virágozzék. Ezen tudatlanságnak oka fájdalom többnyire a ferde növelés. Ha a növelés olyan volt, hogy a leány egykori hivatásával nem öszhangzott, ha semmi tudomása nincs a háziélet gyakorlati oldaláról, természetesen nincs is kedve a gazdálkodáshoz. Azonban ha a leendő gazdasszony ily hibás növelésben részesült, csak tőle függ ezen hiányok kipótlása.

Valamint minden dologban a világon annak fogalmával kívánunk először is tisztába jöni, mi legközelebb áll hozzánk, úgy itt is az az első, hogy a körülöttünk

levő tárgyakkal ismerkedjünk meg, melyek a gazdálkodásban elkerülhetlenül szükségesek, s ha egyet ismerünk, a többi mintegy magától jó. Hol a jó akarat és kitartás nem hiányzik, ott a cél elérése mindig bizonyos és nem oly nehéz, mint sokan gondolják.

Már a becsvágy is hatalmas eszköz itt; mert ha a házi nő mint nő, anya és úrnő akarja elfoglalni őt illető állását, úgy a belső háziügyek minden ágának vezetését nem csak alaposan kell ismernie, hanem képesnek kell lennie abban leányait és cselédeit is oktatni.

Ha a háziasszony valamely cseléd esetleges haszonvehetősége vagy tudatlanságától függővé lett, úgy a gazdaságra nézve ütött a végső óra.

A szorgos és derék gazdasszonynak érteni kell a lak és alvószobák rendbentartását, a mosást, a bel háztartás körüli könyvvitelt, a házban s konyhában szükségesek árát s minőségét, egyszóval, mi a gazdasághoz tartozik, s melyekről e könyvben szó lesz.

Különben ezen dolgokat legjobban kell érteni oly házinőnek, ki falun lakik, azonban mégis nagy előny az, ha a városi nők is megismerkednek vele, már csak azon okból is, mert az élet viszontagságai közt megtörténhet, hogy a városi nőből falusi gazdasszony lesz, s mily jó akkor, ha többé saját kárán tanulnia nem kell.

A gazdálkodási szeretet mellett a házinőnek még háziasszonynak is kell lennie. A háziasszony azon legszebb erények egyike, melyek a nőt ékesítik, s a gazdaságra, családra és házra becsületet, szerencsét és áldást hoznak. A ház legyen a nő legkedvesebb tartózkodási helye, ezzel köteles gazdasága, férje és gyermekei irányában. Azért a legszívélyesebb barátság sohase költözzék ki a házból, sőt mindig nyitva álljon a vendégszerető ajtó a látogatók előtt. Az életnek nincs szebb képe, mint a nő háziasszonya, a család körében való tartózkodás és tevékenység; mert ott a szerelem és béke lakik, ha egyetértés, kölcsönös jóakarat, nyíltszívűség és bizalom uralkodik a házastársak közt s azok őszintén és híven segítik egymást.

A leendő nőnek azért alig lehet jobb tanácsot adni ennél: „szeress és gyakorold a háziasságot, mert az alapja a jó gyermeknevelésnek, a megelégedett és boldog családéletnek, s azon jóllétnek, mely az életet nemesíti és gyönyörűségessé teszi!

A gazdasszonynak a gazdaság minden eshetőségeiben körültekintőnek kell lennie. Ha hiányzik nála a lélek, mely mindent vezet, mely mindenre figyel, mindenben uralkodik, s a mindent látó házinő tekintete, mely a legkisebbet is észreveszi; ha hiányzik a bölcs meggondolás, mely előre ismeri a jövő eshetőségeket, a fenyegető bajoknak okossággal ellene nem dolgozik, és az adott alkalmat nem ragadja meg, hogy a gazdaságra nézve abból hasznothúzzon: akkor nem képes gazdaságát kellően vezetni, vagy legalább nem fog az oly virágzásra jutni, mint más esetben juthatott volna.

Továbbá szükséges a háziasszonyban a bátorság és szilárdság bizonyos neme. A szilárd akarat és a minden körülmények közt megpróbált bátorság felette megkívántató tulajdonság a jó gazdasszonyban, hogy el nem kerülhető balesetek és veszteségek miatt fejét ne veszítse, gazdaságával fel ne hagyjon és Istenbeni bizodalomban meg ne rendíttessék.

Ha a gazdaszony gazdaságában előfordult veszteségeket és szerencsétlenségeket nem bírja állhatatossággal és Istenbeni bizodalommal elviselni, úgy annak következései sokkal terhesebbek lesznek házi ügyeire nézve, mint ha a nő a sors csapásaival bátran és állhatatosan szembenéz s azok következményeit, mennyire lehet szelídíteni, igyekszik.

Tisztaság és rend.

A jó gazdasszony lényeges tulajdonságai közé tartozik továbbá a tisztaság és rend. Mindkettő nem csak sokat használ az élet kellemessé tételére, hanem előmozdítják az egészséget és az egész gazdaság felvirágzását.

Hogy a tisztaságot és rendet elérhesd, szükséges gondoskodnod a család tiszta ruháiról, ágyneműiről, asz-

talteríték, öltözetek, a szobák, konyha, udvar, kamara, stb. rendben és tisztán tartásáról.

Gondoskodjál róla, hogy minden házieszköz folytonosan használható állapotban a maga szokott helyén tartassék, hogy az ebéd mindennap pontosan asztalra adassék, és ne jöjjen elő munkamulasztás ürügye cseledeidnél.

Különben a gazdasszonynak minden időben és minden dologban a maga körében a rendet és tisztaságot fenn kell tartani és mindig neki kell élő példával előlmenni, mikép senki se mondhassa őt e tekintetben hanyagnak.

Mint már mondók, a gazdasszonynak szeme mindenütt legyen és semmi, még a legcsekélyebb dolog se kerülje ki figyelmét.

A rend és tisztaság fenntartja és előmozdítja a gazdaságot; ellenben a rendetlenség és tisztátalanság csak rontja és emészti.

Gazdaságosság és takarékoság.

A házinőnek gazdaságosnak és takarékosnak kell lenni, ha boldogulni akar; mert épen e tekintetben sok eszköz van a végezel elérhetésére a gazdasszony kezébe adva.

Tőle függ az életmódot takarékosan vagy pazarlólag intézni, a férj keresetét szem előtt tartani, vagy annak határain túlsapongni.

A gazdasszony hódoljon azon bölcs takarékoságnak, mely, ha a körülmények nem engedik, minden haszontalanságot és feleslegest nyavalyaként kerül, mivel nem csak a gazdaságot megrontja, hanem a családban is egyenetlenséget szül; ellenben a szükségest kellő időben és kellő módon szerezze be.

A nő tartsa össze és gazdaságosan jól használja fel, mit a férj keres.

Ez azon nagy áldás, mely a gyermekeknek házakat épít.

A gazdaságosságnak és takarékoságnak azonban

nem csupán pénz és pénzértékű dolgokra kell csak kiterjednie, hanem az időre is, mert az idő is pénz.

Az idő pontos alkalmazása is egy része azon kincsnek, melyet a gazdaság által nyerünk, és a gazdaságosság annak használatát rendezi el.

Az idő kellő felosztása és annak alkalmas használatától épen úgy függ a gazdaság felvirágzása, mint az ismeret, előrelátás, szilárdság, tisztaság, rend és takarékoságtól.

Tevékenység.

Egyike a legszebb erényeknek, melyek a gazdasszonyt ékesítik, a tevékenység.

A munka, különösen a hasznos munka, nemcsak a gazdagság és jóllét teremtője, hanem magában véve is már élvezet; csak az adja meg az életnek valódi becsét és értékét, minden szenvedély és bűn ellen erősít, forrása az önbecsülésnek és jólétre vezet, míg a henyeség vagy a sürgölődő semmit nem tevés, mi napjainkban igen divatos dolog, a test és lélek minden hibáinak talpköve és a gazdaság s családelet sírja.

Oly gazdaságok, melyekben a gazdasszony maga nem dolgozik, nem maga vezényel és öröködik mindenben, rendszerint a cselédek belátása, pazarlása vagy gonoszságának esnek áldozatul, és mindinkább romlásnak indulnak, és a rossz példa, mely e tekintetben a gyermekeknek adatik, azok szerencsétlenségére örökösödésbe lép.

A háziasszony tevékenységének főpontja a korai felkelés azon régi mondat szerint: „ki hajnalban kel, aranyat lel.”

Ha a cselédek tudják, hogy asszonyuk már jókor reggel talpon van, hogy maga rendez, itt-ott segít: úgy mindenik kellő időben helyén lesz, minden kötelességét híven és pontosan teljesíti, miáltal lehet sokat meggazdálkodni időben és készletben.

Fájdalom, sok asszony igen sokat bízik cselédeiben, meg nem gondolván, hogy ott, hová a gazdasszony szeme nem lát, a gazdaságban tevékenység, élénkség és rend gyakran rákmódra halad.

A nő viselete férje és gyermekei irányában.

A nőnek, mint a férj társa és segédének a házi életnek nem csak örömeit, de gondjait és terheit is meg kell osztania férjével.

A család fenntartója és táplálójának életét, mennyire lehet, igyekezzék kényelmessé és kellemetessé tenni, a házi boldogság felépítéséhez ő is járuljon s a férjnek ne csak a kéjére szolgáljon, hogy azért eltartassék.

A nő kezébe adatott, hogy a békét, egyetértést és mindent, mire a férjnek jóllétére nézve szüksége van, a házon belül találjon, hol az számára fenntartatik. Ha ez nem történik, a házastársat csakhamar kedvetlenség, és magát-nem-jól-érzés lepi meg, és azt, mit a házban nem talál, a házon kívül keresi, mindinkább elhanyagolja családját és a békételenségre az első lépés minden boldogtalan következményeivel meg van téve.

Az ily állapotnak létrejöttét a jó nő – feltéve, hogy a férj is megérdemli – nem is engedheti, ha a nő érti a mesterséget, férjének életét a házon belül kellemessé tenni és őt a ház- és családhoz bilincselni.

Erre nézve legelőször is szükséges, hogy a nőben a fentebb előadott jó tulajdonságok meglegyenek; mert csak ezen tulajdonságok képezhetik alapját a boldog házasságnak, a bizalmas családi életnek, mely üdvét önmagában találja.

Ha a nő bír ezen jó tulajdonságokkal s ezenkívül tud férjével minden irányban jól bánni, csekély hibáit megadással eltűrni, s neki a nap fáradalmi és heve után a házon kívül is engedni szórakozást, véleménykülönböznél saját nézeteit időnkint el bírja hallgatni, valódi összekoczanásnál kiengesztelésül kezét bír nyújtani; ha a gyermekeket jól növeli: akkor férj éhez viszonya olyan lesz, hogy kölcsönös boldog élet és üdv következik belőle.

Ellenben, ha a nő – daczára annak, hogy egy jó gazdasszony minden kitűnő tulajdonaival bír – uralkodni vágyó, veszekedő, kérlelhetlen, engesztelhetetlen: akkor a házassági kötés mindinkább tágul, a házastársak,

minél tovább tart a viszálykodás, annál inkább elidegenednek egymástól a házi,- úgy az egész családi béke felháborodik s elenyész, és a gazdaság mindig mélyebben mélyebben sülyed, s gyakran a nyomorúság köszönt be szerencsétlen következményeivel.

Azért a nő igyekezzék férjét megérteni tanulni, s az ő tetszése szerint élni, s mindent elkerülni, mi a házi megelégedést megzavarhatná, mert ezáltal csak önmagának szerez békességes és boldog életet.

A férjjeli jó és illő bánásmód mellett a családi boldogság még a gyermekek jó növelésétől is függ az anya részéről, és pedig kettős vonatkozással, először tekintettel a gyermekekre magukra, másodsor pedig a férjre nézve.

A gyermekekre nézve azért, mert a hibás növelés által rendszerint nem lehet azokban örömet találni, mi egyszersmind az egész gazdaságra kedvetlenül hat vissza; a férjre nézve pedig azért, mert a gyermekek hibás növelése elégedetlenséget szül a házastársak között és azt szítja, mi mellett a gyermekek még jobban elromlanak, s ezáltal ismét az egész gazdaság szenved,

Azért igyekezzék a nő és anya férjével egyetértőleg a gyermekeket ágy növelni, hogy azok szülőiknek örömet szerezzenek, és az emberi társadalom s haza hasznos polgáiraivá lehessenek.

A gyermek iránti szerető gondosság saját üdvére nézve nem csak azon pillanattól fogva ered, midőn a világra jött, hanem az anyának már előbb kell arról gondoskodni, hogy a gyermek ép testtel, melyben a szellemi adományok élénken és háborítlanul legyenek képesek kifejlődni, jöjjön a világra.

Minden más teremtménynél gyámoltalanabbul lép a világba az újszülött gyermek; e gyámoltalanság kárpótlásául szerető anyakaroknak kell őt körülfogni, hogy nyugodjék az anyai szíven, melynek legszentebb kötelessége az ő javáról gondoskodni saját maga javának hátrátételével!

A szerető gondoságnak azonban, melyet minden

anyának, ki e nevet valóban megérdemli, gyermekére fordítania kell, rendezettnek, a gyermek szükségéhez mértnek kell lennie minden tekintetben, hogy rá nézve üdvösséges legyen, és azért minden fiatal anyának tanítást kellene venni a gyermekek növelésében, mielőtt anyává lesz.

Itt most nem szólunk tovább a kis gyermekek ápolásáról, mivel ezen fontos tárgy körünkön túl esik. Jelen sorainkban inkább csak a gyermeki jellem kiképzéséről mondunk néhány szót.

A gyermeki jellem kiképzését tekintve, az anyát éri a legnagyobb felelősség. Jaj neki, ha azt hiszi, hogy ennek gondját a jövődöbeli iskolai tanításra bízhatja! A többé vagy kevésbé maradandó alapjellem csirái már korán erős gyökeret vernek, és azért egész hűséggel kell az anyának igyekezni, a gyermek jellemét már zsenge korától fogva idomítani. Fő elvül szolgál itt azon alapszabály: gyermekeddel minden körülmények között úgy bánj, a mint megérdemli.

Míg ártatlan és nemes érzelmeket mutat, részesítsd teljes mértékben anyai szeretetedben; minden ellenkező érzelmenek rögtön és szilárdul állj eléje. E mellett soha se engedd magad saját szeszélyeid által elragadtatni, mert gyermeked – ki mindig hajlandó környezetét mintaképül venni – eltántorodnék általa.

Az anya ne büntesse és ne jutalmazza a gyermek tetteit – mert ezek gyakran esetlegesek, önkénytelenek és lényegtelenek – hanem csak azon érzelmeket, melyek a tettek alapjául szolgállak; csak ez a fő dolog, és azért az anya legfontosabb feladata a gyermek érzületét kitanulni. Ez az anyára nézve csak akarja, igen könnyű, miután a gyermek a maga tiszta természetességében mutatja fel magát.

Az anya ügyeljen arra oly gyermekeknél is, kik még beszélni sem tudnak; mert az anya minél korábban keresi fel gyermekében a szeszély, a dacz, a durvaság és gonoszság csiráit és gyomlálja ki, annál biztosabban van kezében a mocsoktalan jellem kiképzője; ellenben minél

későbbben kutatja fel ezen csirákat és igyekszik mégsemmisíteni, annál erősebben gyökereznek meg, és akkor nagyon ritkán sikerül megsemmisítésük.

Az anya igyekezzék a szellemi erőt – a valódi életboldogság ezen alapfeltételét – a lemondás gyakorlata, a mérsékelttség és önmagán való uralom által emelni és erősíteni; az anya gyakoroljon mindég eszélyes, és valódi szeretettel párosult szigor gyermekei felett. Később azután segíteni fogja őt az ily módon a gyermek korán érett erkölcsi becsérzete, és a szigor mindinkább feleslegessé teszi.

Ama szeretettel párosult szigor egyike a legszentebb kötelességeknek, melyeket egy anyának gyermekei iránt teljesítenie kell.

Nincs ember, nem is találkozhatik, ki, ha egyszer szelleme az emberi élet tiszta fogalmára ébred, szüleinek szemrehányásokat tenne azért, hogy őt eszélyes szigorral növelték; ellenben ezereket találunk, kik meglett korukban szülőiket az álszeretet miatt elmulasztott szigor és vigyázat nem léteért még sírjukban is kárhoztatják.

Mi az iskolai tanítást illeti, azt soha sem kell kezdeni addig, míg a gyermek legalább a hetedik évet be nem töltötte. Azonban korunk már jeles kiseddévódákkal bővelkedik, tehát e tekintetben nincs mit aggódnia a szülőknek. Különben minden anya gondolja meg és fogadja elvül, hogy a lélek csak egészséges testben fejlődik ki.

A nevelésről általában.

A nevelés a közműveltség egyik legfőbb emeltyűje, s ha ferde irányt vesz, annak egyszersmind legfőbb akadálya.

A növelés teszi az embert azzá, a mivé lennie kell; mert a valódi növelés főeszköz arra, hogy az ember jó ember, jó polgár és a társadalom alkalmas tagja lehessen.

Őseink is belátták ennek igazságát és gazdagon adományozott pesti egyetemünk és más egyetemeink s

akadémiáink, s iskoláink mutatják e részbeni gondoskodásaikat; hogyan igyekeztek a növelést előmozdítani; sőt a külföldi egyetemekenél a magyar alapítványok is bizonyoságot tesznek arról, mily nagy fontosságú dolognak vették a növelési ügyet elődeink.

Azonban bárha megvoltak is minden intézmények a növelést illetőleg, a hiba abban rejlett, mikép növelésünk nem volt nemzeti, polgári növelés, hanem inkább tudományos; mert a múlt időkben az ifjúságot idegen nyelven vagy papnak, vagy prókátornak növelték.

Bármily gazdag iskolákban növelték is tehát hajdan gyermekeinket, a népnövelés, különösen pedig a leánygyermek növelése el volt hanyagolva.

Ez utóbbinak oka talán a nemzetünket jól s rosszul jellemző azon sajátság, melyet őseink magukkal hoztak, s utódaikra úgyszólván hagyományoztak, s azon természetünkhöz forrni látszó tulajdon is, minélfogva hölgyeinkben ama méltóságot, melyet az istenség nemükhőzi hivatásukhoz kötött, kellően méltányolni nem tudván, őket sokkal alárendeltebb szerepre kárhoztaták, mint minőre a józan ész s természet törvényei által hivatva vannak.

A ki hazánkban a családi viszonyokat ismeri, jól tudja, mily alárendeltségben élnek nőink, mi talán a hajdani patriarchális szokások maradványa, melyben az apa a családnál minden, bíró, vádló és végrehajtó egy személyben. Ennek vas vesszeje nőt, gyermekeket, cselédet egyaránt sújtott, ezek mind remegtek az úr előtt, míg az emberiség és így a nő jogait is elismerő korszakem a dolgon némi részben nem változtatott.

Azonban még sok kívánni való maradt hátra, s talán különben nemzeti jellemünknek ezen árnyékvonása szülheté egyedül azon, a társadalmi jólét fejlődését anynyira hátráltató kárhozatos állapotot, melyben nőink növelését sok helyütt maiglan is találni elég szerencsétlenek vagyunk.

Mint mondók, figyermekünk növeléséről korunk szükségeihez képest társadalmilag gondoskodva van, ha-

bár ott is elég visszaélással találkozunk, míg a leányok, főleg a vidéken, nem annyira a különben is sok oldalról elfoglalt s növelésre néha úgy sem képesített anya, mint inkább a házi jó s balkörülmények befolyása által, helyes cél s irány nélkül növeltetnek, vagy helyesebben növekednek. Az egyetlen könyv sokszor, mit önképzés végett kezébe adnak, az ismert „Értelmes gazdasszony,” s sok szülő úgy hiszi közönségesen, hogy nőnek annyi elég, többet tudnia nem szükséges. Beszéltem műveltségre igényt tartó szülőkkel, kiktől ily nyilatkozatot halottam: „ha leányom főzni, baromfit növelni tud, fölösleges a többi!” És innen van az, hamar egy lány főzni, baromfit növelni, rosszul olvasni, még rosszabbul írni, azonfölül jól öltözködni és tánczolni megtanult, szülői azt gondolják, hogy női hivatását ezzel már megtanulta ismerni.

Mi sors, mi szomorító jövő várhat az így képzett nőre, kinek nincs fogalma azon magasztos pályáról, melyre Istentől hivattaték; – azon szent kötelességekről, melyek e pályán rá várnak; – azon mély örvényekről, melyek útjában felmerülnek.

Az itt általánosságban elmondottak különben nem gúnyoló szándékkal írtak, mert nemzetünknel valamint a minden jóra, szentre és nemesre való törekvés nem hiányzik, úgy nem hiányzik a legszentebb és legnemessebbre, a jó és czélszerű növelést előmozdító igyekezetre sem az akarat és áldozatkészség.

Hogy a növelésre nézve az újabb időszak, mely az 1792. francia forradalommal kezdődött és hullámgyűrűzete még folyvást láthatólag nyomul szét a közéletben, az egyházban, a családban, egyszóval az egész emberiségen, azt tagadnunk nem lehet; vele elérkezettnek hiszszük az időt arra nézve, hogy tájékozásul kötelességünknek ismerjük figyelmeztetőleg szólni e fontos tárgyban, mely úgy szólván alapja az ember boldogságának, jó és balsorsának, sőt nem nagyítjuk tán a dolgot, ha azt mondjuk: a világ reformjának.

Egy nevelő, vagy bárki is, hasznosabb szolgálatot nem tehetne, mintha eszközöket hozna létre, hogy a nép

azaz az emberi nem legnagyobb része czélszerű növelésben részesüljön.

Azonban valamint mindenütt, úgy e tárgyban is különbélek a nézetek.

Vannak, kik a növelés megítélésében egyedül az ismereteket veszik tekintetbe. Vannak, kik az ismeretek mellé még érzelmet és szívet is kivannak és ezek nézete leghelyesebb.

A növelés feladata az egész embert és minden tehetségét öszhangzólag és czélszerűen kiképezni; kiművelni érzését, ízlését, szellemirányát, szokásait és erkölcsiségét.

A növelés azon egyetlen út, mely az emberiséget egyéni szabadságának okos élvezetében elősegíti és képessé teszi a jólét és boldogság elérhetésére.

A czélszerű növelés kibékíti az emberiség egymással szemben álló ellenséges elemeit.

A növelést a kisdedkorban kell kezdenünk, és pedig az első növelést a gyermek úgyszólván az anya emlőjéből szívja.

Azonban fájdalom! némely anyák épen itt hanyagolják azt el, s vannak igen sok elkényesedett anyák, kik gyermeküket már nem táplálják saját emlőjükkel, mert szépségüknek megárthat, a gyermekrivást sem szeretik és legnagyobb kincsüket a dajkák kezére bízzák.

Igaz, hogy dajkáknak csak egészséges személyek fogadtatnak, kik azonban a műveltség nem igen magas fokán állanak, azért a dajkát jól meg kell választani, ha már elkerülhetetlen. A kisded, dajkája gondviselése alatt tanul beszélni, tárgyakat ismerni, szeretni vagy gyűlölni. Ha tehát a dajka maga is hibás növelésben részesült, a kisded elméjét megtölti holmi ferde előítéletekkel, melyek egész életére csak károsak szoktak lenni. Ezt figyelembe kell venni minden anyának.

Egyébiránt a kisded fiú vagy leány nem marad mindig a dajkánál, mert a gazdagoknál vagy nevelő, és nevelőné keze alá, az iskolába és intézetbe vagy neveldebe kerül.

Első oktatást a ügy érmek elemi tanodák, al- és felgymnasiumok, vagy falusi iskolákban nyer és ezek tudományos kiképzéséről is van gondoskodva, míg a leány gyermekek növelését illetőleg még kissé hátra vagyunk. Vannak ugyan dicséretes kivételek, de falun, sőt városokban is, p. o. sokhelyütt együtt járnak a fiúkkal, s ezeket aztán egy tanító, ki nagyon sokhelyütt még nőtelen is, oktatja.

A gazdagabb szülők elküldhetik ugyan leányaikat nőnevelőbe, de ha az ily nevelő jó meg nem választatnak, ott ugyan a piperére és tánczra megtanítják a leánykát, s gyakran a η öveidéből kikerülve még irni s olvasni nem tud jól, és női hivatásáról égy szót sem hallót; egyszóval szellemileg keveset gondolnak vele.

És ekkor egy igen jeles nevelő szavaival kérdehetjük: „a szellemében így elhanyagolt nő hol vegyen erőt, ihlet-séget, biztatni a férjet, mikor ez az élet olykor nehéz küzdelmeiben csüggedni kezd – felbátorítani őt, ha kedélye a nehéz munkában néha elborul, – tanácsot adni, ha férje ösztönszerű s ritkán csaló azon hitében, miszerint a nő olykor jeles tanácsadó, hozzá tanácsért folyamodik? Hol vegyen erőt, türelmet önszenvedéseiben, ha vallásról fogalmi túl nem terjednek az imán, – hol vigasztalást, megnyugvást a gyakran nem érdemlett bán-talmak ellen, ha önbecsézete, a női kebel e drága gyöngye szívében nem hogy kifejlődve, de fölébresztve sincs? Mi lesz a hűség, a nők e koronás erénye, a női boldogság e védszentje ott, hol azt csak ösztönszerű fé-lénkség, nem pedig a szív nemessége az ész fegyverével védi? Mit várhat az így képzett nőtől a haza, melynek szent nevét nem ismeri, – mit az emberiség, midőn szűk keblének csekélyes érdekeivel háza körén túlterjeszkedni nem tanult? Mi lesz gyermekeiből, kiknek első nevelő-jéül a természet által rendeltetek, s a kiknek tehát tőle kell nyerniök az első, ekép a legmélyebb, a legmaradan-dóbb, s erkölcsi életünknek irányt adó benyomásokat?!”

De elég legyen e százakra folytatható kérdésekből ennyi. A felelet mindegyike csak egy és ugyanaz, s nem

más, mint hogy a szellemében kiművelni így elmulasztott nő, neme kötelességeit nem ismervén, az élet magasb becsét, magasb örömeit sem ismerheti, azon örömöket, a mikkel Isten öntudatunk által kötelességeink teljesítésekor s teljesítéséért megajándékoz. S minthogy életünk ösvénye nem csak rózsákkal, de tövisekkel is van behintve, ez ösvényen behunyt szemekkel járván, minduntalan tövisre, s fájdalomról fájdalomra hág, és szerencse, ha el nem bukik.

Napjainkban az esztelenség végfokáig csigázott fényűzés, a műveletlen keblekben vadon termő hiúságnak ez átkos gyümölcse, e mótely, mely az üres főket, s üres szíveket támadja meg, anyagi jólétünket s erkölcsi életünket egyaránt fenyegeti, mire mutat? ha nem a bensőség – hiányra, s szellemi szegénységre, mely anyagi, való, úgy mint látszatos gazdagságban keres takarót, menedéket! Ezen veszedelmes bajnak főgyökere is nőink szellemi növeltetésének elhanyagoltságából táplálkozik.

Ezeket mind fontolóra véve, arról kell gondoskodni, hogy a leánygyermek is oly növelésben részesülhesse, minőt nemük, rendeltetésük méltósága, a közjólét érdekében is korunktól joggal és sürgetve követel.

Ezért szükséges volna, addig még e tágyról a törvényhozás nem gondoskodhatik, vidékenkint oly nevelőintézeteket felállítani, melyekben a képzőerők czélt, irányt egyképen ismert egyénekből a helyes növelés előnyeit megtestesítve hoznák a rövidebben látók szeméi elé. Ezt pedig elérni nem lehetetlen.

Több nehézség volna talán az alkalmas nevelőegység megszerzése, mivel azonfelül, hogy ily pálya külön készülséget igényel, a nevelőnek veleszületett gyöngédséggel szükséges bírnia. Mert míg a fiú irányában alkalmazott szigor, heveskedés kevésbbé ártalmas nyomokat hagy úgy is keményebb természetében: a leány-gyermekkel szemközt egészen más bánásmód igényeltetik.

Különben a magyar anyaszentegyház ős idők óta mindig hű gondja és ápolása alá vette a nevelés szent

ügyet, s valamint a tudományos egyetemek, tanintézetek alapítványozásában, úgy a tanításnak kézbevétele által is kitünteté magát, és nem csak a fi-, hanem a nőnevelésre is kiterjeszté figyelmét; ezt minden század története bizonyítja.

E tárgyra vonatkozólag azért egész őszinteséggel idézem Ft. Munkay János Esztergom fő megyei áldozó pap és kékkeői lelkész következő szavait:

„Az egyház főpásztorai, valamint azelőtt, ugye korszakban is, méltányolván a nőnevelés hivatásának fontosságát, czélszerű növeldék felállítása és elrendezéséről gondoskodtak. E növeldékben egyéb a nőnemet megillető igényeken kívül, kitűnő figyelem fordítatik a kiképzés, vallás, erkölcsi oldalára; híven ama közmondáshoz: adjatok a népnek keresztény anyákat és keresztény népet látandatok felelevenülni. E téren pedig valamint azelőtt, úgy e korszakban is szép érdemeket gyűjtenek maguknak az angol kisasszonyok; a Mi Asszonyunk és Sz. Orsolyáról nevezett szüzek és iskolanénék; kiknek bölcs és kegyes vezénylete mellett, jelenleg is sikerdúsan taníttatnak és növelteinek a leánykák. – Igaz, e korszakban is nem egyszer hallottuk az ellenvetést, mintha azon szüzek, kik búcsút vettek a világtól, nem tudnának képezni lyánkákat a világbavalókat. De ezen ellenvetésnek hiúsága önmagától elenyészik; mert épen azért, hogy ezen szüzek lemondtak a világ zaja, s örömeiről, sokkal alkalmasabbak az annyi feláldozást igénylő pályára, mint akármely más világi tanítónők. A tapasztalás igen világosan megmutatta, hogy eme szüzek szent hivatásuknál fogva, bizonyos előszeretettel működnek; anyai gondoskodással örködvén a reájok bízott leánykákra. Vagy talán a szerzetesi fogadások akadályoztatják őket? Épen nem. A szegénység, melyet fogadtak, el fogja nyomni a tanítványokban az önzést, a mértéktelen vágyakat; korlátolni fogja a szertelen igényeket, melyekkel oly gyakran találkozunk a közéletben; a szüzesség, mely a szerzetes tanítónőket körül sugározza, a növendékeket is tisztelettel tölti el, hogy még a bűn

árnyékát is kerüljék; az engedelmisség, melylyel a szerzetes tanítónők a legfőbb jó iránt viseltetnek, a leánykákat is engedelmisségre fogja tanítani; szóval a jó példa, s azon nemes igénytelenség, mely a zárdái szüzek minden cselekvényeiből kitűnik, nem maradhat jó hatás nélkül. Szintén haszontalan a félelem, mintha a növendékek „csupa imanénékké” képeztetnének az ily intézetekben. Hisz a jámborság, a vétek kerülése, az engedelmisség, legszebb virágai a nőnemnek, és jobb, ha ezekből többet bírnak inkább, mint kevesebbet. E részben is a tapasztalásra hivatkozunk: például Észak-Amerikára, Franciaországra, Angolhon és Belgiumra, hol a női ifjúság legnagyobbbrészt szerzetesek kezében van; pedig világszerte tudatik, hogy ez országok leányai legjobban vannak növelve.”

Különben e részben a többi vallásfelekezetűek egyházai sem maradtak hátra, és nemcsak fővárosunk, de hazánk több városaiban is állanak a helvét és ágostai-vallásuak számára igen jeles nőiskolák és intézetek, melyekben kitűnő előmenetelt tesznek a leány növendékek.

Vajha jelen cikkcskémmel e szent ügynek úgy szolgálhatnék, a mint azt teljes szívemből kívántam vala.

Valami a testgyakorlatról.

A szülők legszentebb kötelessége még, ép és egészséges gyermekeket növelni; mert mit használ a szellemi kiképzés, ha a test ügyetlensége, elpuhulása, elgyengülése vagy épen elsorvadása képtelenné teszi a gyermeket a lélek és kedély művelésére s az élet örömeinek élvezésére.

Ép lélek csak ép testben lakozhatik.

Ezen alapfeltételt a történet tanúsítása nyomán már az ó görög szabad államok elismerték, s a testgyakorlat képezése a növelés egyik ágát.

De sőt az egész művelt világ elismerte ezt az újabb korban, miután a testgyakorlat minden ország növeléstervezetében benfoglaltatik és életbe léptetett.

Egy ily intézet, mely a legjobban van szervezve, a fővárosban is van – a magyar lovardaegylet épületében 5 pacsirta utczában – melyben a fáradhatatlan öreg Clair Ignácz főtanító és fia Clair Alajos első tanító, két segédtanítóval tanítják az oda szép számmal sereglő fi- és leánynövendékeket. A leány növendékek külön felvigyázója a főtanító leánya Clair Apollónia.

Az intézet részvények útján alapított 1839-ben és azóta virágzik. Az egylet alapítóinak névsorában az ország legtiszteltebb főurai és férfitársai neve áll.

A testgyakorló iskola nyári folyama évenként april hóban nyitattik meg, és tart október végéig. A téli folyam november elején kezdetik meg.

Mindenki lehet részvényes, ha kötelezi magát öt évre egymásután évenként 10 ft. 50 kr. o. é. lefizetni. Minden részvényesnek van joga egy fiú vagy leány tanoncot, legyen az saját gyermeke vagy idegen – minden részvény után a nemzeti testgyakorló intézetbe tanítás végett beküldeni.

Az intézetben a legnagyobb rend uralkodik, a fiú és leánytanoncok külön taníttatnak.

A levélírásról.

Bármily czél legyen összekötve a levél írásával, mindig lényeges dolog marad, hogyan van az megírva, mert ennek hatásától függ a czél elérése. A legjobb akarattal, a legszelídebb indulattal, de ügyetlenül megírt levél olyan kifejezést foglalhat magában, melynek az illető egész más értelmet tulajdonít, s mely ennél fogva a célzattal éppen ellenkező hatást eredményez. Az is való, hogy gyakran egészen más hatása van annak, a mit szóval mondunk, mintha ugyanazt írva olvassuk, annál fogva az írás kifejezéseinek szigorúbb törvényei vannak, melyeket tanulás nélkül magáévá nem tehet még az olyan egyén sem, kit a természet egyébkint legnagyobb észtehetséggel áldott meg.

Van a főnebbieken kívül még egy szempont, mely

a legnagyobb elővigyázatra, óvatosságra int a levélírás körül, s melyet a következő közmondásba foglalhatunk össze: „a szó elrepül, a betű megmarad.”

Minél fontosabb szerepet játszik valaki embertársai között, annál inkább óvakodnia kell, hogy olyasmit írjon, a miért későbben pirulnia, vagy kárt szenvednie kelljen. Mert „az idő változik, és mi is változunk benne” – és nem egy államférfiú írt meggondolatlan fiatal korában olyasmit, a mit később drága áron tenne nem történt dologgá. Senki sem tudja, hová jut később, akár a szerencse kedvezése, akár saját igyekezete és tehetsége által, azért meg kell válogatni még a legbizalmasabb barátainknak írt szavainkat is, hogy azok által magunkat rosszul ne jellemezzük.

A férfiú ezer más téren kitüntetheti belső tanulmányainak sikerét; a leány szellemi képzeltségét azonban legfőképen levelezéséből szokták megítélni, s már főnebb mondtuk, milyen nagy előnynek tartatik művelt századunkban, ha valamely leány nem csak külső, de valódi belső, szellemi műveltséggel is bír.

Sok leány egyedül ügyes leveleinek köszöni szerencsését, míg némelyek, kik legtítkosb szívügyeiket idegen kézre bízni kénytelenek, legtöbb boldogságot ígérő viszonyaik felbomlását gyakran egy visszataszító hatású levélnek köszönhetik.

A levélírás módja.

Erre nézve legfőbb általános szabály, hogy mindenki úgy írjon, mint a hogy azon személylyel, kihez ír, beszélni fogna.

Mielőtt azonban magának a levélírásnak alapszabályaira áttérnénk, szükségesnek találjuk a helyesírásról némi útbaigazító tanácsokat s figyelmeztetéseket adni olyanok számára, kik ezt iskolában tökéletesen meg nem tanulhatták, vagy épen, ha tanulták is, de későbbi körülmények folytán nagy részben elfeledték.

Még a férfiak is igen kevesen írnak helyesen, pedig

a magyar helyesírás alighanem a legkönnyebb minden nyelvek helyesírása közt.

Nem kívántatik egyéb hozzá, mint jó zenei hallás, míg a francia, angol, vagy német számtalan alapszabályt és kivételt kénytelen megtanulni, hogy anyanyelvén helyesen írhasson. A magyar azon egyedüli faj, mely kivétel nélkül minden szót úgy ír le, a mint azt kimondja, és a melynek népe ugyanazon nyelven beszél, melyen szónokai, költői és bölcsei szólnak.

De ha egyfelől a magyar nyelv szerkezetének okosságára könnyűvé teszi a helyesírást, másrészt azon sajátága van, hogy a helyesírás egy nyelvben sem annyira szükséges, mert egy betű, vagy csak egy ék-jel különbség gyakran egészen más értelmet ad a mondatnak.

Számos szó van olyan nyelvünkben, melynek értelmére felett egy ékjei, vagy valamely betű kettőzése vagy elhagyása határoz. Például: hal, hall; vetem, vettem; kar, kár; var, vár; stb. Mivel pedig csak *egy* hangjel, vagy egy kettős betű elhagyása is értelemzavart okozhat, a helyesírás igen fontos dolog.

A helyesírásban kevésbé gyakorlottak azért legjobban tesznek, ha azt, mit írni akarnak, lehető legkevesebb szóba összefoglalva, előbb fennhangon elmondják, mintha azzal beszélnének, a kihez írnak, – azután szorosán e szavak betűihez ragaszkodva, azt leírják. Mert legtöbben épen abban tévednek, hogy azt hívén, mintha a levélnek valami különös, a rendestől eltérő nyelven kellene fogalmaztatni, erőnek erejével a legszokatlanabb szavakat keresik ki, s azokból oly mesterkélt mondatzavart bonyolítanak, a miről aztán, mivel ők tudják, mit akartak mondani, azt hiszik, hogy az illető is meg fogja érteni. Pedig a legnagyobb s legszebb eszmék csak úgy hatásosak is egyszersmind, ha kifejezésükben az egyszerűség tökéletessége van eltalálva.

Minél gyakorlatlanabb valaki, annál rövidebb mondatokra szorítkozzék, vagyis ne csináljon úgynevezett körmondatokat, így aztán, ha ékesen nem is, de legalább érthetően és hibátlanul írható és a helyesírás szabályai-

nak is könnyebben megfelelhethet, mert könnyebben kirakhatja az írásjeleket, úgymint a vesszőt és a pontot, sőt ha a vessző elmarad is, az ily rövid mondatban nem okoz nagy zavart. Az ily egyszerű, kerek mondatokból álló levél helyesírására nézve leginkább csak arra ügyeljen az illető, hogy a mint egy mondatot bevezető, tegyen oda pontot és utána a másik mondatot nagy betűvel kezdje. Hogy a kezdő betűnek, akár a levél elején, akár a pont után, az írás akármely részén mindig nagynak kell lenni, az oly szabály, mely alul soha sincs kivétel.

Ezen kezdeten kívül azonban a tulajdon és személynevek is nagy betűvel íratnak. Tulajdonnevek a városok, falvak, folyók, tengerek, hegyek, fürdők stb., például: Pest, Pozsony, Paris, London, Duna, Tisza, Rajna, Kárpát, Mátra, Balaton-Füred, Visk, Pöstyén stb. De ha ezen tulajdonnevek, melléknevekké válnak, már akkor kis betűvel íratnak, például: pesti, pozsonyi, párisi, londoni, dunai, tiszai, rajnai, kárpáti, mátrai, b.-füredi, viski, pöstyeni stb. – A személynevek is mindenütt nagy betűvel íratnak, és pedig úgy a vezeték, mint mellék és keresztnév is, péld.: Hunyady Mátyás, Szent István, Nagy Lajos, Petőfi Sándor, Vásonkeői Gróf Zichy Ferencz. stb.

A megszólító szót is rendesen levélben a mondat bármely részén is nagy betűvel írjuk, ilyenek: Ön, Kegyed, Nagyságod, Méltóságos, Főméltóságos stb., a személyhez kihez írunk rangja szerint.

Azonképen az Isten nevét is mindig nagy betűvel írjuk.

A levélírásnál két dologra, úgymint a belső, vagy szellemi tartalomra, és a külsőségekre vagy is a levél alakjára kell tekintettel lenni. A bétartalom lévén a fődolog és a határtalanul nehezebb feladat, annál fogva erről tüzetesebben szólандok. A bétartalom fogalmazásánál két szempont, úgymint először is a személy, a kihez, másodszer a tárgy, melyről írunk, határozza meg a módot, mely szerint írunk kell.

Levélírás szabályai a személyre nézve.

Tekintettel kell lennünk azon személynek, kihez írunk, polgári állására és méltóságára és azon viszonyra, melyben mi állunk vele.

Ha magasabb állásúak mint mi, akkor természetesen a hódolat és tisztelet, de azért sohasem a csúszómászó alázatosság hangján szóljunk vele. Az ilyenhez írott levélben kerülni kell a családias, bizalmas szólást nemcsak, de még a tudósítást is a magunk családi viszonyainkról, kivevén, ha talán épen ez volna levelünk tárgya; azonképen illetlen volna ezeknek újdonságokat írni, vagy épen valami megbízásokra felszólítani. Szigorúan kell megválogatni a kifejezéseket és minden olyatén kitételeket kerülni, melyek a tisztelettel ellenkeznek, és a melyeket csak bizalmas embereinkkel szemközt szoktunk használni; azonképen kerüljük a tréfát és általában tartjuk meg az egyszer felvett hangot és megszólításokat, minők maguk a címek, például Méltóságos, Nagyságos stb.; továbbá az effélék: kegyes engedelmével, – van szerencsém, – kérni bátorkodom, – a szükséges helyeken ne hiányozzanak. Végül megjegyzendő, hogy efféle leveleket sohase kezdjük el bevezetés nélkül és ne végezzünk be udvarias bókok nélkül, a minthogy az előkelőknél rendszeren be szoktuk magunkat jelenteni és kegyeikbe ajánlani, ha távozunk. Hanem aztán a bevezetés a lényeges tartalommal együtt rövid is legyen, kivált olyanokkal szemben, kik fontos és sok ügygel vannak elfoglalva.

Ha magunkkal egyenlő rangúakhoz írunk, akkor még az a kérdés, ha vájjon idegenek és ismeretlenek, vagy pedig jó barátaink és ismerőseink azok? Az első esetben szintén szükséges a bevezetés, hogy ismeretlen létünkre bátorkodunk írni stb. és általában a mai műveltség megkívánja, hogy ezek irányában is végig a legudvariasabb és kellő tisztelettel legyünk. A magunkhoz hasonló jó ismerőink, barátaink és rokonainkhoz irt le-

veiben egészen fesztelenek, bizalmasak és szívélyesek lehetünk, egyszóval a magunk nyelvén beszélhetünk s inkább szívünk, mint eszélyünk sugallatait követhetjük.

Ha magunkkal kisebb rangúakhoz írunk, óvakodjunk a gögös, fennhéjázó hangtól, s adjuk meg ezeknek is azon becsülést, melylyel általában az ember iránt tartozunk; ne akarjuk éreztetni velük, sem levelünk hangja, sem annak külalakja által, hogy ők alantabb állanak.

Tekintetbe kell vennünk továbbá a személy korát, kihez írunk. Fiatal leány egészen más hangon írhat levelet koros hölgyhez, mint fiatal barátnéjához. Ilyenkor kerülje a szerfelett vidor és tréfás hangot, de e mellett saját ifjú természetét se tagadja meg, vagyis ne akarjon igen okoskodó és tudákos lenni, mert azáltal természetlenné lenne; válogassa meg kitételeit és tárgyait; t. i. ne nevezze barátnéjának azt, ki anyja lehetne, s ne írjon terjedelmesen ifjúkora multságairól, mint tánczvigalmak és szívviszonyokról, ha csak nem szükséges, valamint nagyon szomorú dolgokról.

Tekintetbe kell vennünk még annak jellemét, vérmérsékletét, kedélyhangulatát is, a kihez írunk. E szabály társalgásban is igen lényeges, sőt a történet tanúsága szerint, legfontosabb. Többnyire azok viszik legtöbbre, a kik jó emberismerettel bírnak, s az emberek gyenge oldalait kitalálván, azt ostromolják, mint a jó hadvezér teszi, midőn valamely várat be akar venni. E szerint a hiu embernek adjunk hízelgő bókokat; a komoly emberrel beszéljünk ünnepélyes szavakban; a száraz és szögletes egyén előtt ne tréfáljunk, valamint ügyeljünk a formaságokra, s nehogy vagy egy betűt elhagyjunk az őt illető czimekből. – A haragos embert egyetlen félreértett szóval eltaszítjuk, a szerfelett érzékeny vagy beteges, ideges nőkkel bánjunk lehető leggyöngédebben. A mélabús szomorkodó egyéneket vigasztalgassuk, valamint másfelől a vidámabbakat ne untassuk panaszaink és szenvedéseink elősorolásával. Általában vegyünk minden körülményt fontolóra, melynél fogva

egy némely tárgy az illetőre nézve unalmas vagy kellemtelen lehetne. így ha ismeretes előttünk, hogy valaki nem foglalkozik az irodalom és művészetrel, mivel tán erre fogékonysága hiányzik, hasztalan íránk le neki és magasztalnánk előtte élvezetes könyveket, műelőadásokat, valamint művészileg nevezetes egyénekről is hiába tennénk hosszab említést.

Vigyázzunk tehát arra is, minemű ismeretekkel, szellemi képzettséggel bír, a kihez írunk. Tudós emberhez írván, legyünk minél rövidebbek s csak szorosan a dologhoz szóljunk; mert ezek szokva vannak már ahhoz, hogy csak beletekintsenek a kéziratokba, s azon meggyőződésben, hogy kitalálták mi van az egészben, félreszokták vetni az egészet, ritka lévén az oly irat, mely rajok nézve újat, még nem ismerttet, érdekesebb tartalmazhat; így aztán megesik, hogy éppen azt nem olvasták meg, mit leginkább óhajtánk. – Viszont arra is ügyeljünk, hogy ne írjunk soha olyasmit, a miről az illetőnek fogalma sincsen, és pedig nem csupán a tárgyat, de a kifejezéseket illetőleg is. Például egy az újabkori nyelvreformokat nem értő, s azért gyűlölt öreg urat, kinek jó akarát megnyerni óhajtjuk, csak elidegenitenénk magunktól, ha levelünket éppen túlterhelnök a legújabb divatos szóvirágok és új szavakkal, melyeket ő részint nem ért, részint kövesült ellenszenvvel viseltetik irántuk.

A levél tárgyait illető szabályok.

Mindenekelőtt át kell gondolni és jól megfontolni azt, a mit s miről írni akarunk, azután pedig rendezni s felosztani a tárgyat a szerint, a mint azt legjobban megírandónak gondoljuk. Mivel pedig mint már fentebb is mondók, fontosnak tarthatja mindenki, a mit bár kihez ír, mert minden levél egy-egy megczáfolhatlan adat írója jelleméhez: annál fogva ne restelje senki, még a csekélyebb személyiségekhez intézett levelet is előbb fogalmazni és azután úgy leírni.

Fontosabb és terjedelmesebb levélnél pedig cél-

szerű leendő a fogalmazás előtt még egy kis vázlatot is írni, a mi a levél tárgyainak, egyes védokainak s hatalmasabb gondolatainak feljegyzéséből áll. Ennek alapján előre bizonyos rendet alkotunk az egészről, a mi az egésznek hatását biztosítja; mert a legszebb gondolatok, a legnyomósabb védokok, csak akkor hatnak, ha azok kellő rendben s a magok helyén alkalmaztatnak.

Nem kell gondolni, hogy a vázlat készítés és fogalmazás csak időpazarlás volna, sőt éppen ez által időt nyerünk, mert annál kevesebbé leszünk felakadva a levél megírásánál, minél tisztábban azt már előre elkészítettük.

Mindenekelőtt pedig jegyezzük fel, mik azon fő dolgok, melyek írandó levelünk tárgyát képezendik; melyek szükségesek és fontosak, így aztán nem történik meg velünk az, a mi sokakkal, hogy éppen a legfontosabb dolgot egy utóiratban kell a levélhez ragasztani, sem pedig nem esünk azon veszedelembé, hogy tárgyaink összebonyolódjanak, s e miatt szakadozott, hosszadalmas legyen levelünk, s ugyanegy tárgyra többször is kelljen visszatérnünk.

De másrészt azon nagy haszna is van az előfogalmazásnak, hogy ez által megszokjuk gondolatainkat rendszerezni, s általában rendes, egyenes, összefüggő gondolkozás és hatásos előadáshoz jutunk általa.

És ha levelünk némi fontossággal bír, jó, ha annak mását megtartjuk magunknál a fogalmazásban.

Végre pedig szükség, hogy a levél szépen is legyen írva; mert valamint nem lehet hatásos szónok, bár legbölcsebben beszéljen is az, a ki akadoz vagy hebeg, úgy a legjobban fogalmazott levél is sokat vesz hatásából, ha az illető azt akadozva nagy ügygyel bajjal, sőt hibásan is olvassa. Már pedig szépen, csak azon esetben írhatjuk levelünket, ha azt előre fogalmaztuk.

Legyen a levél világos, tiszta értelemmel fogalmazva; mert az azt vevő csak azon szavakhoz tarthatja magát, a melyek abban írva vannak, s nem kérhet felvilágosítást tőlünk, mint mikor jelen vagyunk. Kerüljünk annál fogva minden kétes értelmű kifejezést, úgy az egyes

szavakban, mint a szavak összerakásában és elosztásában. E hibába legkönnyebben esik a gyakorlatlan levélíró a hosszú körmondatokban, a bizonytalan vagy zavart értelmű gondolatok által, végre a hibás mondatjelezés, hanyag pontozás által.

Tartsa mindig minden levélíró szeme előtt, hogy leveléből saját jellemére, lelkületére fognak következni, azért legyen abban mindenekelőtt szerény és udvarias. E szabály különösen a nőkre nézve fontos, mert ha bizonyos esetekben a fenhéjazás vagy a nyersebb hang nem szerfelett visszataszító is a férfiú részéről, – a nő ajakáról vagy tolláról minden szerénytelen s udvariatlan szó mindig raja nézve hátrányos; mert az a nőiséggel ellenkezik és így természetlen is. Ennélfogva óvakodjék a nő hiúnak látszatni, mert ezen emberi gyöngeség z, melynek létezését megengedjük, sőt bizonyos mértékben nőnél szükségesnek találjuk, mindazáltal csak úgy, hogy azt kiki lehetőleg palástolni igyekezzék, s ne látszassék azt önmaga hirdetni. A hiúság nem hiába leg-hatalmasabb érzés a szerelem után, de ezzel még azon hasonlósága is van egyebek között, hogy azt is mint a szerelmet, titkolni kell. Ha az emberek nem takarnák a szerénység ruhájába apró hiúságaikat, akkor nem férnének meg együtt, s örökké viaskodniok kellene, mint a vadál átoknak. Lehetünk hiúk, de engedjük meg másoknak is, hogy azok legyenek, s ne ingereljük önérzetüket, szerénytelen szavainkkal.

Hogy tehát valamely nő szerénytelennek ne látszassék levelében, ügyelnie kell, hogy sokat ne írjon önmagáról, s kivált levelét ne önmagáról áradozással kezdje.

Minden áron pedig kerülje a hölgy a durva kitételeket, akármi alárendeltjével levelez is. Ha az illető nem érdemelne is kíméletet, saját nőisége iránt tartott azon becsüléssel, hogy írásbeli tanúságot ne tegyen arról, miszerint durva kitételekre képes ragadtatni. Jó vagy rossz esetekben legfőbb érdeme marad a nőnek, ha finomságának és gyöngédségének adta tanúbizonyágát, mert

ezek hatalmasabb fegyverek a nő kezében mint a durva fellépések.

Szigorúan szem előtt tartandó a viszony, melyben levelünk vevőjéhez állunk, s ha az magasabb rangú, óvakodjunk az elbizottság, a fenhéjazás hangjától, a tiszteletlen tréfa és hanyag pongyolaság hibáitól. Mert valamint az életben, ha előkelőbbeknél tett látogatásainkon hanyag pongyola öltözetünk méltán megsérti az illetőt, úgy levélben is a gondatlan, kuszáit írást és modort arra magyarázza az előkelő egyén, hogy nem viseltetünk irányában kellő tisztelettel.

Kerüljük a szokásos udvariassági szabályok ellen való hibákat is, mert ezen formaságok, bármi csekélyeknek látszanak is, az emberi hiúság valóságos lőrései, vagy is, leggyöngébb oldalai. Annálfogva ne fősvénykedjünk a rang címzésekkel, hanem adjuk meg mindenkinek az őt megillető címzéseket és pedig inkább valamivel többet, mint kevesebbet. Ezalatt nem azt értjük, hogy ily szolgálai és könnyű úton keressük a kegyet, hanem mindig tekintsük azt, hogy a bevett szokás szerint, mely rangcím az, melyet az illető elfogadhat, anélkül, hogy állását túlbecsülné?

Az udvariasság kívánja, hogy bizonyos kitüntető mellékneveket használjunk, ha az illetőnek hozzátartozóiról szólunk. Például: „Önnek, Kegyednek, Nagyságodnak családja” helyett mindig így írjunk: „Önnek vagy Nagyságodnak tisztelt családja,” s ha a viszony kevesbbé távoli, a tisztelt helyett „kedves, szeretetreméltó,” kitételekkel élhetünk. Például: „Önnek kedves fia, szeretetreméltó leánya” stb. Ellenben ha magunkról vagy hozzánk tartozókról teszünk említést, a tisztelő melléknevek elhagyandók. A kellő esetekben ne sajnáljuk a következő udvarias kitételeket is mint: „van szerencsém Önt tudósítani, – bátorkodom Kegyedet kérni” stb.

Ma már pedig a közbeszédben is hasznos dolog az elovigyázat, a megfontolás, a körültekintő óvatosság, még százszorta fontosabb az a levelezésben. Ne írjunk olyasmit, a mivel mást megsértünk, vagy a mivel ma-

gunknak árthatunk. Kiváltképen pedig, vagy ne is írjunk az első felindulás perczében, haragos, boszús kedélyállapotban, vagy ha már ettől nem is tarthattuk vissza magunkat, legalább annyira mérsékeljük hevünket, hogy ne adjuk postára, míg rendes, nyugodt lélekállapotunk vissza nem tért, sokan azt tartják és igen helyesen, hogy legjobb az ilyen levélre régi magyar közmondás szerint előbb egyet aludni, mert az álom az, melynek legcsilapítóbb ereje van minden lázas indulatra.

Gondoljuk meg nemcsak azt, hogy kinek kezébe jön először levelünk, de azt is, hogy azon kívül még kiknek kezébe kerülhet az; mert nem mindenki elég gyöngéd vagy óvatos, hogy a vett leveleket szigorúan őrizze. Azonkívül pedig levelünk eltévedhet, véletlenül feltörethetik, s ily esetben leggyöngédebb titkainkat magunk árultuk el. Ha csak nem szükséges, ne írjunk oly tárgyokról, melyek feszegetése veszélyes, ne olyan titkokról, melyek szerfelett kényesek és csak négy szem közé valók.

Lényeges dolog az is, hogy levelünket magunk írjuk oly esetekben t. i. midőn semmi ok nincsen, hogy azt mással írassuk.

A modorra nézve álló szabályok.

A levélírásban első és mulaszthatatlan kellék a tisztaság, mely ellen nőnek általában semmi dolognál véteni nem szabad, és pedig nem csak azért, mert e tulajdonság levélben is jó ajánlat nőre nézve, de valóban van jó hatása is arra nézve, a kihez valami ügyben folyamodik, valamint hogy a tisztátalanság azon hatást ellensúlyozza, melyet egyébiránt levelének jó fogalmazásával előidézne.

Legyen hát tiszta a papír, minden ténta és egyéb folttól; továbbá kerülni kell a kitörléseket, közbeeső fölibe írásokat, kivakarásokat, mert az effélék nemcsak hogy a hatást rontják, de egyszersmind tiszteletlenség jeléül is vétetnek.

Azonképen igyekezni kell, szépen, olvashatólag írni, nemcsak azért, hogy az olvashatlan írás kétségkívül lenézésnek vétetik, a mellett hatástalan is, de legfőképp azért, mert az ilyen hanyag írás néha a legnagyobb zavart, vizályt idézi elő azáltal, hogy valamely szó vagy mondat balra, a legroszabbra magyaráztatik, mit aztán vagy nehéz kiegyenlíteni, vagy ha későbbi felvilágosítás nem követi, örökös harag lehet következése.

Ha valaki szépen nem tud írni, az még nem baj, mert a nem tudás nem róható fel senkinek; de mindenestre írhat mindenki annyi gonddal, figyelemmel, hogy e gond és figyelem a bár rossz írás betűiből is kitetszik, és ekkor az illető belátja, hogy a levélíróban meg volt a jó szándék és akarat, s ez mindig több, mintha valaki levélírásából az tetszik ki, hogy van ugyan szép írása, de nem vett magának fáradságot, hogy gonddal és figyelemmel írjon.

E végből kerülni kell a szokásos rövidítéseket is, főleg, ha nem igen bizalmas barátnéhoz, de valami fesszebb viszonyban velünk állóhoz írunk; ez esetben még a legszokásosabb rövidítések, mint péld. (például), stb. (s a többi) egészen kiírandók.

Az irályról.

Az irálynak (stylus) első alapkelléke a nyelvtan, melyet a növendék leányka iskolákban szokott megtanulni. Ha valaki ezt elhanyagolta, annak számára e helyen nem adhatunk kielégítő oktatást. Azonban jelenleg már oly helyes tanmóddal írott nyelvtanaink vannak, hogy oly nők, kik regényeket olvasni szoktak, anélkül, hogy alaposabb nyelvtudományi képzettséggel bírnának, czélszerűleg cselekesznek, ha egy iskolai használatra írott rövid nyelvtant vesznek, és azt figyelemmel áttanulják.

Írály alatt értjük azon írásmódot, melylyel kik saját gondolatait szavakba szedvén, mondatokká alakítja a ezeket teljes egészszé kerekíti.

A levél irálya megkívánja, hogy úgy fejezzük ki gondolatainkat, miszerint az olvasóra a kívánt hatást megtehessek. Ez természetesen nem csekély feladat s ezt csupán jelen sorainkból senki sajátjává nem teendi. Feladatunk nem az, hogy általában írályról, csak arról értekezzünk, a mi sajátképen a levél írályára vonatkozik. Erre nézve következők tanácsaink.

Legyen a levél irálya természetes és egyszerű, vagy is, mint kezdetben mondtuk, írjon kiki úgy, a mint azzal beszélni fogna, a kihez levelet ír. E természetesre való törekvés pedig legjobban sikerül akkor, ha sem kelletténél pongyolább, közönségesebb, sem felettébb keresett nyelven nem írunk. Ha az úgynevezett közönséges nyelven írunk valami előkelőbbhöz, akkor szintén a tiszteletlenség hibájába esünk; ha pedig erőszakolt, cikornyás, dagályos kifejezésekkel élünk, akkor könnyen valami helytelent mondunk s nevetségessé leszünk. Azért legjobb itt is az a középút, vagyis a megállapított szokás szerint írni, a mitől csak az úgynevezett lángeszű, gyakorlott írók térhetnek el, mivel ők jobban tudnak írni a szokottnál, közönségesnél.

Kerüljük tehát a dagályos kitételeket, költői merész gondolatokat, s legyünk csak prózaikusok, a mint hogy a levélnek valóban nem is költészetnek, csak prózának kell lennie.

A mennyiben pedig a szép ötletek, bölcs mondatok, ragyogó képek sok helyütt előnyére lehetnek a levélnek, a ki nem bír ilyenekkel, leghelyesebben teszi, ha kellő helyen valamely már elismert szépségű mondatot idéz, és legfőlebb arra ügyel, hogy ne legyen egyhangú, unalmas, nem csak tárgyban, de még szavakban sem; vagyis, egy rövid levélben ugyanegy szóval ne éljen sokszor, a mi leghamarabb levélben esik meg, a hol például a következő szavak: köszönet, hála, szerencsém, tiszteletem stb. könnyen igen gyakran előkerülnek. Valaminthogy kerülni kell a felesleges szavakat is, mert ezek túlságos használata lelki ürességre és szegénységre mutat.

A levél belső és külső alakja.

A levél belső alakja következőkre osztható fel, u. m. címzés vagy megszólítás, bevezetés, tárgy-előadás, bevégzés, aláírás, kelet, utóirat.

A címzés vagy megszólításnál ismét tekintetbe veendő ugyanazon nézpontok, a melyekről már előbb volt körülményes említés, u. m. a személy rangja, életkora, jelleme és a viszony, melyben a levelezők egymáshoz állanak.

Bizalmas barátaink s rokonainkhoz írandó levelekben azon megszólítást alkalmazzuk, mely az illető előtt legkedvesebb. Ez alkalommal az is határoz, vajjon komoly, vagy tréfás hangon írunk-e, utóbbi esetben igen sok szabadság engedtetvén, efféle levelek a felek közti viszony természetéhez képest, minden szabályon kívül állván.

A címzés vagy megszólítás fontossága csak ott kezdődik, a hol a levelezők közt barátságos, bizalmas viszony nem létezik.

Legtöbb esetben köztudomás után eligazodhatik a levélíró, azonban általánosan következőt mondhatunk a hazánkban uralkodó címekről:

Levélben legtöbbször használtatik a T. ez. (teljes című) kitétel; de leginkább még is azon esetekben: ha a illetőnek, kihez írunk, nincs valamelyik határozott címosztálya s a tekintettest sokaljuk. Ha az illető épen oly állású, hogy a tekintetes címet kicsinyli, a nagyságos pedig nem illetheti. Ez eset leginkább a szellemi téren foglalkozó egyéneknél fordul elő, például nevezetes népszerű írók, színészek és művészeknél, a kik többnyire szívesebben veszik, ha egyszerűen „tisztelt” melléknévvel szólíttatnak, miután ez egyének polgári állása, tekintélye különben is a közbecsülés azon fokától függ, melyet szellemi működésük kisebb vagy nagyobb hatályával előidéztek, és sajátlagos rangjukat megállapítani címekkel csaknem lehetetlen. Egyébiránt a „T. Cz.”

kitétel csakis a borítékon, belül mint megszólítás igen ritkán használtatik.

A „tekintetes” cím mai napság kiterjesztetik minden rangú és állású olyan ügynevezett honoratiorra, ki sajátjából él, vagy független keresete van, vagy tisztviselő.

Ilyenek a kisebb földbirtokosok, egyszerű nemes emberek, tisztességes kereskedők, hivatalnokok, ügyvédek, uradalmi tisztartók, tanárok, orvosok, tudósok és művészek nejeikkel egyetemben.

Általában a nő rendesen férje címét viseli; – a jelenkori udvariasság azonban e részben is némi kivételeket hozott szokásba, s bizonyos nőket, kiknek férjeiket csak „tekintetes” címmel illetik, udvariasságból nagyságot szolgálni szoktak.

Ha pedig valamely nemes vagy polgári állású egyén neje aristokratikus származású, például született grófnő vagy bárónő, akkor a „méltóságos” címet méltán megadhatjuk neki, habár férje nem fogadhatja is el e megszólítást.

Nagyságos cím illeti a nagyobb birtokú tekintélyes nemeseket, országos főbb tisztviselőket és főorvosokat, egyetemek s egyéb nagy intézetek igazgatóit s a papok közül a kanonokokat és prépostokat; a katonatiszteket, kik arany vagy ezüst gallért viselnek, egyenruháikon két vagy három csillaggal, milyenek az ezredes, alezredes, őrnagy.

A „méltóságos” cím a főrend, a tábornokok, püspökök, főispánok, udvari tanácsosok, kir. kamarások, miniszteri osztály főnököké.

„Nagyméltóságúak” a miniszterek, érsekek, altábornagyok, táborszernagyok, tábornagyok, tartományi kormányzók, helytartók.

„Ő Kegyelmségeik” a hercegek, kik nem királyi család tagjai. Ez utóbbiakat a „fenséges” cím illeti.

Mindezen rangállású egyének nejei azonképen címeztetnek.

A papok, bármi címzet után még a „főtiszteljendő” címet is kapják. Például: Méltóságos és főtiszt-

telendő püspök!” – vagy: „Méltóságos püspök, főtisztelendő uram vagy atyáin!”

Természetes hogy e megszólítások a szerint módosulnak, a mint az illető rangbeli egyénnel bensőbb vagy bizalmasb viszonyban vagyunk.

A mi pedig az aláírt feletti kifejezést illeti, a mai francia udvariasság kitételét szórul szóra elfogadta a magyar szokás és e szerint, bármi visszásán hangzik is a magyar fülnek az „alázatos szolgálója” – nők részéről pedig az „alázatos szolgálója” használtatik; ez alatt természetesen csak azon udvariassági hajlam értetvén, mely szerint készek vagyunk, hozzánk illő dologban az illetőnek szolgálni.

Azonban ha a megszólításban a kellő rangcímet alkalmaztuk is, ez aláírási ajánlatot igen sok esetben mérsékelhetjük, s a viszonyhoz képest kevesebbé alázatos kifejezést használhatunk, magunknál kisebb állásúnak: „jó akaró barátnője,” – hasonlóan vagy kissé magasabban állónak is: „tisztelő híve,” – „őszinte tisztelője,” – „lekötelezettje,” – „lekötelezett tisztelője,” – „kész szolgálója,” stb. használható kifejezések.

Rendesen a levél felső szélétől 2–3 ujjnyira alább a levél oldalának közepére jő a megszólítás, ezen 1 – 2 ujjnyira alább következik a levél bevezetése. E távolság pedig a szerint nagyobbodik, a mennyivel az illető, kihez írunk, magasabb rangot foglal el. Általában megtiszteltetés jele, ha a levél kezdete minél távolabb áll a megszólítástól, valamint alul is a név minél távolabb álljon a címtől, ha sokkal magasabb rangúhoz van intézve levelünk.

Ha a megszólítás két sort képez, akkor az egyik sor a másikonál kisebb kezdendő, akár a felső, akár az alsó, az mindegy.

Egészen bizalmas levelekben nem szükséges a bevezetés, valamint a rövidebb tartalmú, sürgős tárgyú levélkéknél, jelentések, kérdések, meghívásoknál, valamely kérdésre adott válasznál sem.

Ellenben igen illő kellék az a következő esetekben.

Ha ismeretlen, vagy előkelőbb személyekhez írunk, kivel közelebbi összeköttetésben nem állunk. A bevezetés rendesen abból áll, hogy az ember bocsánatot kér, miszerint ismeretlen létére hozzáírni bátorodik, s előadja az okokat, melyek az írásra kényszeríték, s általában előre igyekszik megnyerni ügye részére az illetőt.

Kérelmet vagy folyamodást tartalmazó levélben is illetlen volna minden bevezetés nélkül egyenesen a tárgyra térni. Előbb a kedvét kell megnyerni annak, a kitől valamit kérni akarunk.

Ha oly tárgyban írunk, melyről tudjuk, hogy kelemetlen arra nézve, kihez a levelet intézzük; például, ha valami hibánkat mentegetjük, valaki mellett könyörögünk, valakit inteni, vagy vádolni akarunk.

Ha valami szomorú, leverő hírről tudósítunk, kivált ha az a levélvevőt közelebről s igen érzékenyen érdekli. Ilyenek: a halál vagy szerencsétlenségi esetek, bukások, veszteségek, elemi csapások, stb.

Igen fontos ügyekben szintén szükséges a bevezetés, hogy az illetőnek figyelmét lekössük, s végre, oly válaszokban, melyekben szükségesnek tartjuk előrebocsátani azon vett levél tartalmát, melyre felelünk kell.

A bevezetés pedig álljon egy gondolatból, mely a levél fő tárgyára előkészít, s mintegy észrevétlen ahoz vezet. E gondolatnak természetesnek s minden erőszakoltságtól mentnek kell lenni, vagyis mint mondani szokás, nemcsak amúgy hajánál fogva előrántottnak. Példának okáért: ha előkelő személyhez valamely kéréssel akarunk járulni:

„Miután Nagyságod annyi tetteges bizonyosságát adta emberbaráti nemes érzületének, mely legfőbb öröme egyedül mások boldogításában találja, bátorodom én is szorult helyzetemben jószívűségéhez folyamodni stb. vagy

„Teljes bizodalommal Önnek jóságában, melylyel mások javát előmozdítani óhajtja, egy alázatos kéréssel

járulok Kegyedhez annak teljesülése iránt előre is legjobb reményeket táplálva stb.”

Vagy más körülmények közt:

„Annyiszor részesültem már Önnek szeretetteljes részvételében, hogy állandó óhajtásom ez iránti hálámat tetteg is kifejezhetni; azonban mielőtt ezt tehetném, újjólag szaporítanom kell Ön iránti tartozásaim sorát s egy kéréssel alkalmatlankodom, stb.”

A bevezetés ne legyen hosszú, hanem kerek és rövidsége mellett is kimerítő.

A mi a levél tárgyát illeti, erre nézve minden szempontot figyelembe kell venni, a mit eddig elmondottunk, mert az mind alkalmazható, és pedig leginkább e résznél, mely tulajdonképen a fődolog. Mindannyinál azonban előbbvaló szempont azon viszony marad, melyben ahoz állunk, kivel levelezést folytatunk. Mert ez határozza meg a levelezés hangját, kül- és belalakját, a tárgynak mikénti előadását, szóval, ha levelet írunk, először is azt gondoljuk meg, kihez, és másodsor azt, miről akarunk írni; mert ha még oly szabatosan megczáfolhatlan elmélettel, ragyogó ékesszólással Írnánk is meg levelünket, vagyis ha annak tárgya remekül lenne is előadva, de a személyhezi viszonyra való tekintet el lenne hibázva benne, – azért kétségkívül eltévesztené hatását; semmi talpraesett élez, semmi velős indok vagy fénylő szócso- kor helyre nem üti azt, ha például bizalmas hangon írunk oly személyhez, a ki e viszonyba lépni velünk nem hajlandó, és ki e bizalmaskodást jogosítlan tolakodásnak veszi. Azért ha magasb rangúakhoz írunk, legyen levelünk hangja szerény, valamint a korosabbakkal szemközt komoly, a gyászolókkal vigasztalók, barátainkkal szemközt pedig legyünk szívesek.

Ha nem egy, hanem több tárgya van levelünknek, akkor kezdjük el a legfontosabbal, és pedig szintén elkezdve mindenik tárgyat, hogy ez által a tárgyak különbsége szembetűnő legyen. Mindenik tárgy legyen egyszerre, egy helyütt kimerítve, nem pedig egyre többször visszatérve.

Valamint a levél egyéb részének hangja és kitételei, úgy a záradék minéműsége is azon viszonytól függ, melyben az illetőhöz állunk.

Így például, a jó barátok és ismerősökhöz irt levél végén következő kitételek közül válogathatunk:

„Isten áldjon meg a hozzátartozókkal, vagy tieddel együtt;”

„Teljes szeretettel és barátsággal maradtam a te hived;”

„Teljes szívemből vagyok most és mindég;”

„További szíves barátságodba ajánlva magamat, vagyok;”

„Légy meggyőződve, hogy soha meg nem szűnök maradni barátod, vagy híved;”

„Minden körülmények közt, vagy örökké a tied;”

„Kérlek, őrizd irányombani drága baráti érzelmeidet;”

„Ezt kívánja szívből a te barátnéd;”

„Élj boldogul, és örvendeztess meg mihamarább feleletteddel;”

„Siess hamar karjaiba utánad sóvárgó kedvesednek;”

„Lelkemben téged ölelve, vagyok;”

„Szeress a távolban úgy mint én, ki vagyok;”

„Köszöntsd hozzátartozóidat, vagy öveidet nevemben, s gondolj szeretettel barátnédra;”

Kevesbbé ismerősek és előkelőknél már megválogatjuk a kitételeket, például:

„Esedezem, méltóztassék meggyőződve lenni, legmélyebb tiszteletem felől;”

„Van szerencsém teljes tisztelettel magamat ajánlani;”

„Kérem, fogadja kegyesen tőlem mély tiszteletem, és nagyrabecsülésem alázatos kifejezését;”

„Nagyrabecsült rokonszenvébe, vagy pártfogásába ajánlva magamat, mély tisztelettel vagyok;”

E záradékok, illetőleg tisztelet nyilváníások a bizalmasabb vagy kevesbbé feszes viszonyú levelekben a tartalom végéhez csatolva is lehetnek; például: „hálás

köszönettel veszem e szívességet, s minden alkalmat megragadok kifejezhetni, hogy valódi nagyrabecsüléssel vagyok” stb.; – vagy pedig: „elismerésem e jósága iránt mindig oly nagy lesz, mint tisztelem, melylyel maradok stb.

A távolabb viszonyban kelt szabatosabb, szigorúbb illemű levelek végén azonban ezen hálálkodások külön mondatot képeznek, valamint hogy a bevezetésnek, ha a tartalomhoz van ragasztva, nem szabad erőszakoltnak, hirtelen odarántottnak lenni, hanem egészen természetesen folyni, vagyis egy mondatot képezni. Például, igen helytelen volna az ilyen bevezetés: „hálás köszönettel veszem e szívességet és maradok stb.” – Ez éppen úgy jön ki, mint midőn valaki egy társaságban felkelne, s a nélkül, hogy távozását indokolná, „alászzolgáját” mondván távoznék. Ez bizonynyal nagy vétéség volna az illem és modor ellen, a jó modor pedig legfőbb ismertető jele, de legdrágább tulajdona is a helyes növelésnek és sokszor fontosabb magánál a lényegnél. Ügyelni kell tehát, nehogy levelünkben eláruljuk, hogy nincs jó modorunk vagy növelésünk.

Az aláírás mineműsége szintén attól függ, kihez írunk, s mi viszonyban állunk vele. Nagyon magasan felettünk állókhoz írván, következők az ajánlások: „legalázatosabb tisztelő szolgálója,” – vagy „tisztelője,” s szerintünk azonban elég ha „szolgáló” helyett, bár kihez írjon is, nő éppen nem vét az udvariasság ellen, ha „tisztelő” kitéltet használ. Mert éppen a mai kor műveltsége oly magas polczra helyezi a női méltóságot, hogy a legmagasb állású egyén sem követelhet valami igen aláazatos hangot sokkal kisebb állású nőtől. Különben az „alázatos szolgálója” udvarias kitélt csak is egy magas állású nő és koránsem férfiú irányában használandó, ha t. i. a levélíró nem cselédi vagy alattvalói állást foglal az illető irányában. A kevesbbé magasb állásúak irányában egyszerűen „alázatos tisztelője,” „lekötelezett tisztelője,” – bizalmas viszonyban pedig „hü, állandó, változatlan, őszinte tisztelője” kitéltelek alkalmazhatók.

A névalírásnak, kivált ismeretlenekhez, egészen tisztának, olvashatónak kell lennie.

Magasabb rangbeliekhez irt levélben pedig a névalírás minél alantabb álljon az ajánló címzettől.

A kelet áll a helységnek, melyben a levél íratik és a napnak, hónapnak és évnek pontos feljegyzéséből és annak semmi levélből sem szabad hiányozni, mert ebből számtalan esetben már a legnagyobb félreértések származtak, kivált pedig ha idegenek vagy ismeretlenekhez írunk, nem szabad a keletnek hiányosnak lenni. Ez esetben ha a helység valamely kevesbbé ismeretes pont, és postaállomása nincsen, szükséges ahoz még az utolsó postaállomás helyét is feljegyezni. A keletet pedig helyesen magyarul úgy írjuk, ha a hónapot teszszük elöl és a napot utána, például: Pesten november 7-én. 1863.

A kelet helyére nézve: ha ismerősökhöz, barátinkhoz írunk, akkor a kelet írva lehet mindjárt a levél kezdetén, annak jobb oldali felső sarkára. Ellenkező esetben, ha t. i. magasb állásúakhoz írunk, a keletnek a levél végén alul, szemben a névalírással kell állani. Például:

Méltóságodnak

Pesten november 7. 1863. legalázatosabb tisztelője

Halmi Róza, s. k.

Utóirat vagy rövidítve U. I. lehet vagy valami tréfas megjegyzés, vagy oly tárgy, mit elfeledtünk a tartalomban érinteni. Ez tehát szintén nagy bizalmasságból, vagy hanyagságból, vagy feledékenységből történhetik, s e szerint előkelőbbekhez irt levélben tapintatlansági hiba lenne, és legfeljebb akkor engedhető meg, ha a tárgy valóban a levél megírása után jött tudomásunkra, vagy pedig nincs már idő újabb levelet írni.

A levél kül-alakja.

Valamint öltözetünkben, ha előkelőbbekhez megyünk, csínyt és tisztaságot kell követnünk, akként a levél külalakjában is tartozunk tiszteletünket kifejezni,

annak csínja és tisztasága által. Erre nézve következő szabályok állanak:

A levélpapír legyen tiszta, fehér, jól körülmetszett; ne legyen átlátszó, itatós, a ténta pedig legyen minél feketébb.

A levél baloldalán, alul és felül egy két ujjnyi íratlan szél hagyandó, s ha igen megakarjuk tisztelni az illetőt, e szél még szélesebb is lehet. Jobb oldalról mindig tele legyen írva a papír.

A megszólító címzet és kezdet közt annyival nagyobb köz maradjon, minél előkelőbbhöz írunk;

A levél második és minden következő lapján a kezdet az első lap megszólító címzetével egy irányban legyen;

Előbbkelőkhöz irt levelet, nem szabad a levél hosszának közepén alul bevégezni;

Porzó ne maradjon az íráson, hanem vagy úgy száradjon meg az porzás nélkül, vagy ha porzót öntöttünk rá, azt szépen le kell róla seperni.

A levél összehajtásánál ügyelni kell arra; hogy csinos, arányos alakja legyen; legjobb a nem nagyon hosszukás négyszög; hogy összehajtása lehető egyszerű legyen, s annak felbontása ne kerüljön fáradtságba; hogy az írás a borítékon átlátható ne legyen.

Előkelőbbeknek mindenkor boríték alatt írjunk és pedig nem nyolczad, hanem negyedrében. Igen magas személyekhez folyamadó levelek kicsiny, de egész ívre irandók.

A pecsétlés viaszszal és ostyával történhetik. Utóbbi inkább csak ismerősök és kereskedők közt használtatik. Minden egyéb magánlevél, bizalmat vagy tiszteletet tárgyazó pecsétviaszszal pecsételtetik. És pedig vörös viaszszal azon személyekhez, kik iránt nagy tisztelettel tartozunk, egyéb színű viasz csak barátságos viszonyban használtathatván.

Lehet pecsételni fekete viaszszal: családi gyász idején, de csupán a rokonok és jóbarátokhoz, nem pedig ismeretlenek és előkelőbbekhez, kikre a mi gyászunk

nem tartozhatik. Továbbá udvariasságból oly előkelőbbekhez írt levélen, kik épen gyászolnak – vagy halálhírrrel tudósító levélre adott sajnálkozó leveleken.

A pecsét ne oldalvást, hanem egyenest álljon a borítékon levő czimzettel egyezőleg.

A borítékon a czimzetben a tulajdonnév valamivel nagyobb betűkkel Írandó a többinél és aláhúzendó, – pusztakézzel a jó ismerősökhöz, vonal segítségével egyenesen az előkelőbbekhez.

A levélpapírok rózsafából vagy egyéb gazdag faragványokkal ékített csinos szekrényben, mely a házibútorok kiegészítő részét teszi, vagy csinos kötésű albumban tartandók.

A szekrények és albumok erős jó illatot lehelnek a végre, hogy azt papírtartalmuknak átkölcsönözzék. Ez okból czédrus vagy szantálfával is béleltetnek.

A levélpapírt illatos takaróban tartani, még férfiaknál is szokás, kivált a nőkkeli levezésben.

Ki bővebben és kimerítőleg akar e tárgyban magának tudomást szerezni, azt egy igen hasznos könyvre utaljuk, melynek czíme: „Hölgyek titkára,” vagyis legújabb levelező könyv nők számára, minden előforduló alkalmakra való fogalmazási mintákkal, mindenféle társasági, családi, bizalmas és szerelmes levelekkel, stb. – emlékkönyvbe való válogatott versekkel stb. – Füzve 1 frt. Kapható Heckenast G. kiadó hivatalában, Pesten, egyetem utca 4. sz. a.

A nők olvasmányairól.

Nálunk magyaroknál a ház napja a nő, és az volt az ősidőkben is; sőt bebizonyíthatjuk, mikép nemzetünk volt az első-, mely a nőt a szolgaságból, melyben különösen a keleti népeknél tartatott, felszabadítá, a férj barátnéja és segédévé s feléve azaz feleségévé tette, s jogokkal felruházta. De oly jók és eszesek is voltak ám mindig a magyar nők, hogy férjeik szívesen hallgattak tanácsaikra és szerető keblükön a harczok vagy nap fáradalmai után

örömmel siettek pihenni, s üdülést s vigaszt, s bátorságot nyerni.

De mi ős anyáinkat leginkább kitüntette; az azon bizonyos nemes és magasztos honérzelem volt, mely a házias gondosság és pontossággal egyesült mindenkor. Fájdalom, az újabb időkben, midőn a növekedő szükséggel az apró házi gondok is szaporodtak, a magasabb érdekek, vallás, művészet és tudomány, erkölcsi műveltség iránti értelem férfiú és nőnél ritkább lett, s a házi ügy nagy igénybe vette az elmét és érzelmeket, mikép a saját érdekek és ügyeken kívül csak kevés kedv és idő maradt hátra. De minél inkább távozik az ember az egész emberiségtől, attól, mi minden emberre nézve szükséges, a közösségtől, mely őt egy magasabb világrendhez, az istenihez sorozza, annál inkább süllyed oda alá, mit közönségesnek nevezünk. Közönséges és nemtelen, az állathoz közelebb mint az emberhez, *egy* fogalom, és mivel mi emberek félig érzéki, félig szellemi természetűek vagyunk, könnyen belejutunk a közönséges osztályba, ha felettünk az érzékiség győzelmeskedik. Fontos ügyekbeni mozgalmas élet, melyben a közérdek is képviselve van, a férfiút a közönséges életből is magasabbra emelheti; de a nő, házi ügyeivel a legközönségesebb emberekkel jövén érintkezésbe, ha nem oly szerencsés, hogy barátnői legyenek, kik látogatásaik alkalmával, közönséges pletykák és felületes beszélgetések helyett nemesebb érzelmeket és beszélgetési anyagot hozzanak magukkal, és ha még e felett a férj hivatása olyan, hogy kevés időt tölthet családjá körében, nem táplálhatja a nemesebb és magasztosabb érzelmeket kebelében. Azonban valamint minden időnek meg vannak bajai, úgy meg vannak orvosszerei is, és ezen orvosszerek az elvadulás és közönségesség ellen a – könyvek. Ez a minden idők és népek legnemesebb szellemeivel való társalgás és azzali foglalkozás mit a bölcsök és hivatottak a jelen- és utókor számára feljegyeztek. Tehát a könyvek és azok olvasása az, mi a lelket a közönségességből felemeli, az értelmet felvilágosítja és a szívet nemesíti.

Vannak sokan, kik rosszalják ugyan azt, ha a nők könyvekkel foglalkoznak, sőt némely értelmés ember is osztja ezek balvéleményét, azonban jogosan csak a sok olvasás ellen lehet rosszalólag szólani, t. i. ha az a nő egész idejét igénybe venné. Ismertem például egy nőt, ki reggel felkelt, felöltözött és a kötést, a házitevékenység ezen képviselőjét, kezébe véve, a könyv mellé ült és csak akkor kelt fel, midőn a levest asztalra hozták, vagy látogatók jöttek, vagy ő ment el hazulról. Gyermekei, a cselédek, vagy önmagukra bízva, néha be be mentek anyjukat valami iránt megkérdezni, vagy neki valamit meg[^]mutatni, de rendszeren röviden elutasítottak. A férjjet ügyei egész napon át távol tartották a háztól, estve pedig inkább társaságokban töltvén idejét, még dicsérte nejét, ki oly ritkán megy ki a házból, kevés látogatásokat tesz, s mindig gyermekei között van. Történt egyszer, hogy egyik gyermeke igen beteges lévén, éjjel nappal sírt, rítt, úgy hogy már semmiféle ápolónő nem akart mellette maradni. Ez sem hozta ki az asszonyt sodrából, ő a gyermeket, ha már a cselédek sem bírtak vele, ágyacskájával együtt saját szobájába viteté, és nyugodtan tovább olvasott, a nélkül, hogy csak pillanatra is elfordította volna figyelmét a könyvről szenvedő gyermekére. Úgy-e bár, azt hihetne ezen előzmények után mindenki, hogy ezen anya szívéből minden érzelem kihalt, azonban mennyiszer lehetett őt könnyezve látni, midőn az olvasott regény valamely érzékeny leírásához jutott. Az élet valódi fájdalmai iránt érzéketlen volt ugyan, de annyival jobban érezte regény hősei költött fájdalmait. Ő sem férjjet, sem gyermekeit, sem másokat nem szeretett, de regényes személyei és hősei iránt valódi szenvedélyes vonzalmat érzett.

A nőknél tehát csak a mértéktelen olvasási vágy megrovandó, mi lel az a valódi világtól, melyben a nőnek testtel s lélekkel élnie és működni kell, elidegeníti őt és annyira felcsigázza érzékenységet, hogy képtelenné válik a családi boldogság élvezetére, mi nagy szerencsétlenség mind reá, mind családjára nézve. Ha az olva-

sás tehát arra való, hogy nemesítse érzelmeinket és a köznapiasságtól megóvjon, tehát mintegy a szív és lélek erősítő szeréül használjon, hogyan lehetne sikere, ha az időt meg nem várjuk, melyben az olvasmány gondolkozási és érzési módunkkal mintegy össze nem olvadt. Ez épen olyan volna, mintha egész napon át csak azért boroznának, mert egy pohár jó bor erősít és felvidámít. Ismerek nőket, kik a háziasság példányképei, és még is oly helyesen ítélnek a művészet és irodalomról, mintha mindég azzal foglalkoznának, pedig némelyike sokszor megvallá, mikép csak egy órácskát szentel az olvasmánynak. A lélek felüdítésére elég gyakran csak egy költeményt vagy a bibliának egy tételét, vagy valamely ismertebb jó munkából néhány sort elolvasni, melyben csaknem minden körmondat szellemdús gondolatokkal van tele. És hála az égnek, irodalmunkban már minden kornak, osztálynak számára találhatunk elég lélek és szívképző olvasmányt.

Úgy hiszem nem lesz szükséges névszerint elősorolnom azon jeles írókat, kik irodalmi egünkön csillagokként ragyognak, miután azokat irodalom pártoló lelkes női közönségünk épen úgy ismeri mint mi. Azonban azok számára, kik talán nem érnének rá ezen irodalmi kincsek között válogatni, érdekesnek tartjuk még is, hogy legalább némi csekély útbaigazítással szolgáljunk.

A női olvasmányok legkönnyebben megszerezhető részét képezik a divatlapok, s úgy hiszem nincsen műveltségre igényt tartó ház, mely egyiket vagy másikat ne jártná, miután azokban nem csak válogatott költemények és novellákat, nagyobb és jobb külföldi regények fordítását is találhatjuk, de mintegy a napi események színvonalára emelkedvén, tudhatjuk mi történik a nagy világban.

A divatlapok után ott vannak tűzlelkű költőink, kiknek minden sora egy-egy drága gyöngyöt rejt; például: Vörösmarthy, Bajza, Garay, Petőfi, kik fájdalom! irodalmunk kárára jobb világba szenderültek. De mennyien vannak még az úttörők közt, mint Kazinczy,

Kölcsei, Berzsenyi, Ányos stb., kiket lelkes hölgyeink figyelmébe kell ajánlanunk. A még élők közül úgy hiszem nincs ajánlásra szükségük. Arany, Tompa Szász Károly, Hiador (Jámbor Pál) és többeknek, kiket mindnyájan ismerünk.

Ezeket követik régibb és újabb regény íróink szívet és lelket nemesítő olvasmányaikkal, s e téren legtündöklőbb nevek Fáy András, B.Eötvös, B. Józsika, Jókai, P. Szathmári, B. Podmaniczky stb.

De ne feledkezzünk meg jeles nőíróinkról sem, kik élvezettest eleget nyújtottak és fognak nyújtani irodalmunknak, s ezek közt leginkább: Emília, Vahot Sándorné, B. Józsika Julia, Karács Teréz, Ferenczy Teréz, Flóra és több másokról, kiket úgy hiszem mindnyájan ismerünk.

Jelesebb női olvasmányok pedig e következők: Arany János. Toldi és Toldi estéje a költő arczképével. (287 lap) egy kötetbe kötve arany vágással 2 ft. Arany János. Kisebb költeményei. Két kötetben. A költő arczképével. Második kiadás. (240; 256 lap, nagy 16-rét) fűzve 2 ft. 50 kr. – A két kötet vörös vászonba arany vágással egy kötetbe kötve 3 ft. 60 kr. Berzsenyi Dániel versei. Kiadta Toldy Ferencz. A költő hű arczképével. (363 lap, 16-rét) fűzve 2 ft., diszkötésben 2 ft. 80 kr.

C z u c z o r Gergely költeményei. A költő arczképével. Három kötet. (733 lap) ára fűzve 4 ft. 20 kr. Diszkötésben 6 ft.

Dalmady Győző. Költemények. (260 lap, 16-rét) fűzve 1 ft. 50 kr., diszkötésben 2 ft. 50 kr.

Dalmady Győző. Szerelem. Költemények (244 lap, 32-rét) fűzve 1 ft. 60 kr., diszkötésben 2 ft.

Dickens Károly. Puszta ház. Az angol eredetiből fordította Dr. Récsi Emil. 10 rész. Három kötetben. (164; 164; 160; 160; 162; 164; 148; 152; 158; 144 lap, kis 8-rét) fűzve 5 ft.

Dickens Károly. Nehéz idők. A mostani idők számára. Az angol eredetiből fordította Dr. Récsi Emil.

Három rész. (169; 158; 160 lap, kis 8-rét) füzve 1 ft. 50 kr.

B. Eötvös József. A karthausi. Egy kötetben. „Ötödik javított kiadás, czimképpel (480 lap, 8 rét) füzve 2 ft. Diszkötésben 3 ft.

B. Eötvös József. A nővérek. Regény. Második kiadás, czimképpel egy kötetben ára 2 ft. Diszkötésben 3 ft.

B. Eötvös József. Elbeszélések. (202 lap, 8-rét) füzve 1 ft. 40 kr.

Freytag Gusztáv. Kalmár és báró. „Soll und Haben” czimű regény után németből fordítva 3 ft. 50 kr.

Garay János. Az Árpádok. Történeti balladák-, legendák- s mondákban. Második kiadás. (216 lap, nagy 8-rét) füzve 2 ft., diszkötésben 3 ft.

Garay János összes költeményei. Egy kötetben. A költő arczképével. Második teljes kiadás. 4-rét, füzve 6 ft.

Gyöngysorok, B. Eötvös József összes szépirodalmi műveiből füzte Vachot Sándorné. Báró Eötvös József arczképével. (414 lap, 16-rét) füzve 2 ft. 50 kr. Diszkötésben 3 ft. 60 kr.

A magyar nemzet classikus írói. Egy-egy folyam: 10 kötet.

I. folyam. Kisfaludy munkái, 8 kötet. – Kölesei munkái, 1. 2. kötet. – II. folyam. Kölesei munkái, 3.–8. kötet. – Mikes Kelemen törökországi levelei, 2 kötet. – Bajza József összegyűjtött munkái, 1. 2. kötet. – III. folyam. Virág Benedek magyar századai, harmadik kiadás, 6 kötet. – Bajza összeszedett munkái, 3.–6. kötet. – IV. folyam előfizetési után, tartalma: Gyöngyösi István válogatott munkái. – Szentjobi Szabó László költeményes munkái. Harmadik kiadás.– Bacsányi János poétái munkái. Harmadik bővített kiadás. – Újhelyi Dajka Gábor versei. Harmadik szorosán a költő saját kéziratain alapuló kiadás. – Csokonai Vitéz Mihály válogatott költői munkái. Négy kötetben. – Berzsenyi Dániel munkái. Újra átnézett kiadás két kötetben. Egy-egy évi folyamnak ára 5 ft.

Magyar remekírók. Gyémánt-kiadás, egy-egy kötet füzve 70 kr. Vörös vászonba díszesen kötve 1 ft.

Mindegyik kötet egyenkint kapható, úgymint: 1. Kisfaludy Sándor. A kesergő szerelem, a költő arczképével (209 lap). – 2. Kisfaludy Sándor. A boldog szerelem, (176 lap). – 3. Kisfaludy Károly költeményei, a költő arczképével, (242 lap). – 4. Kazinczy Ferencz költeményei, a költő arczképével, (243 lap). – 5. Kisfaludy Sándor. Gyula szereleme, (234 lap). – 6. Csokonai Mihály válogatott versei, a költő arczképével, (246 lap). – 7. Katona. Bánkban, a költő arczképével. – 8. Kölesei Ferencz versei, a költő arczképével. – 9. 10. Zrínyi. Szigethi veszedelem, a költő arczképével.

Irodalmi kincstár, gyémánt-kiadás 32-rét, füzve 70 kr. Diszkötésben 1 ft. egy-egy kötet.

I. Népdalok, Petőfi S. arczképével, (192 lap). – II. Románczok, Vörösmarty M. arczképével. (232 lap). – III. IV. Magyar balladák könyve, Arany J. arczképével (192; 192 lap). – V. VI. Külföldi lant. - VII. Emlék-könyv. – VIII. Epigrammák (207 lap). – IX. X. Szerelem dalnokai. Válogatott gyűjtemény. (1X216; X206. 1.) – XI. XII. Életiskola.

Ismerettár (Conversation-Lexikon). Nélkülözhetlen segédkönyv mely a történelem, természet, s egyéb tudományok és művészet köréből lehetőleg minél több érdekes tárgyat, és egyéniséget betürosozatos rendben megismertet. (8-rét) Füzve egy-egy kötet ára 1 ft., teljesen 10 kötet 10 ft. Vászonzba kötve 12 ft.

Jókai Mór Decameronja. Száz novella. Tíz kötet. (1625 lap. 8-rét). Borítékba füzve 10 ft.

Jókai Mór. Felfordult világ. Regény. Kétkötet, (I. 180; II. 164 lap), füzve 1 ft, 50 kr.

Jókai Mór. Az elátkozott család. Regény. 383 lap, 8-rét) Két kötet füzve 2 ft.

Jókai Mór. Kárpáthy Zoltán. Regény. Második kiadás. (705 lap, 8-rét). Három kötet füzve 3 ft.

Jókai Mór. Egy magyar nábob. Regény. Második kiadás a szerző arczképével. (773 lap, 8-rét) 4 kötet, füzve 4 ft.

Jókai Mór. A régi jó táblabírák. Regény. (842 lap, 8-rét) Négy kötet, füzve 4 ft.

Jókai M. Árnyképek. Második kiadás. (375 lap, 8-rét) füzve 1 ft.

Jókai Mór. Délvirágok. Második kiadás. (327 lap 8-rét) füzve 1 ft.

Jókai M. Szélcsend. Beszélyek. Két kötet (I. 210; II. 164 lap) füzve 2 ft.

Jókai M. A magyar előidőkből. (344 lap, 8 ré) Két kötet füzve 2 ft.

Jókai M. Véreskönyv. Csataképek a jelenkori háborúból (582 lap, 8-rét). Három kötet füzve 3 ft.

Jókai M. Oceania. Egy elsülyedt világrész története. (180 lap, 8-rét) füzve 1 ft.

Jókai M. Népvilág. Elbeszélések. (404 lap, 8-rét) Két kötet, füzve 2 ft.

Jókai M. Tarka élet. Két rész egy kötetben. Második változatlan kiadás. (320 lap, 8-rét) füzve 1 ft. 50 kr.

Jókai M. Kakas marton tolltaraja, kiválogatott versei, levelei, és apróbb elbeszéléseiből. (332 lap, 8-rét) Két kötet, füzve 2 ft.

Jókai Mór. Színművek. Három kötet, füzve 3 ft.

I. kötet: 1. A szigetvári vértanuk. – 2. Könyves Kálmán. (192 lap, 8-rét). – II. kötet: 1. Dózsa György. – 2. Manlius Sinister. (192 lap, 8-rét).– III. kötet: 1. Dalraa. – 2. A murányi hölgy. (179 lap, 8-rét). – Egyes kötetek nem kaphatók.

Jókai M. A magyar nép adomái. (320 lap) második 150 új adomával bővített kiadás füzve 1 ft.

Jókai M. A nagy tükör. 126 képpel. (228 lap, 4-rét füzve 2 ft.

Jókai M. A magyar nemzet története. Regényes rajzokban. Második javított kiadás. XVII. Geiger-féle képpel (292 lap, 8-rét) Borítékba füzve 2 ft. 50 kr. Diszkötésben 4 ft.

Jókai M. Téli zöld. Regék és elbeszélések az ifjúság számára. Képes díszkiadás. (376 lap, nagy 8-rét) Kemény kötésben 4 ft.

Jókai Mór munkái. Népszerű kiadás, (16-rét) egy kötet füzve 40 kr.

I. A varchoniták. (III lap). – II. Fortunatus Imre, – Shirin. (124 lap). – III. Kalóz király. (119 lap). – IV. Sonkoly Gergely. – A drága kövek. – Marce Záré. (111 lap). – V.–IX. Török világ Magyarországon, öt kötet. (549 lap). – X. A bűntárs. – Nepean sziget. (115 lap). – XI.–XII. A két szarvu ember. – Az egyiptusi rózsa. Két kötet. (336 lap).

– XIII. Koronát szerelemért. – A Hargita, – A kalmár óe családja. (127 lap.) – XIV. Petki Farkas leányai. – Háromszéki leányok. – A két száz. (119 lap). – XV. Regék. (103 lap). – XVI. Carinus. – A nagyenyedi két fűzfa (127 lap). – XVII. A serfözö. – A nyomorék naplója. – Fekete világ. (111 lap). – XVIII.–XX. Erdély aranykora. Egeény. Három kötet. (389 lap). – XXI.–XXIII. Csataképek 1848-1849-ből. (380 lap). – XXIV. Bujdosó naplója. – Kurbán Bég. – Megölt ország. (127 lap). – XXV.–XXVI. A fehér rózsa. Második kiadás. – Humoristicus papirszeletek. (XXV. 128; XXVI. 128 lap). – XXVII. Magyarhon szépségei (148 lap).

– XXVIII–XXIX. Szomorú nap -k. (148; 160 lap).

Jósika Miklós. Abafi. Regény. Diszkiadás 3 aczélra metszett képpel. 352 lap, velin, nagy 8-rét) kern, kötve 2 ft.

Jósika Miklós regényei, olcsó kiadás, 24 kötet 12 ft. vagyis egy-egy kötet 50 kr. 12 kötetben keményen bekötve 16 ft.

1 – 2. Abafi. 2 kötet, (347, 32-rét) fűzve 1 ft. – 3. Zólyomi. 1 kötet, (208 lap, 32-rét) fűzve 50 kr. – 4–6. Az utolsó Bátor. 3 kötet, (663 lap, 32-rét) fűzve 1 ft. 50 kr. – 7–10. A csehek Magyarországon. 4 kötet. (743 lap, 32-rét) fűzve 2 ft. – 11–14. Zrínyi a költő. 4 kötet (845 lap, 32-rét) fűzve 2 ft. – 15 –16. A könnyelműek. 2 kötet, (310 lap, 32-rét) fűzve 1 ft. – 17–24. Második Rákóczi. 8 kötet fűzve 4 ft.

Jósika Miklós Veszélyei és kisebb regényei. Új olcsó kiadás. Nyolcz kötet 4 forint, egy-egy kötet 50 kr.

1. Az élet utjai. 1 kötet (232 lap, 32-rét) fűzve 50 kr. –

2 – 4. Élet és tündérhon. 3 kötet (503 lap, 32-rét) fűzve 1 ft. 50 kr. – 5–6: Szív rejtelméi. 2 kötet (579 lap, 32-rét) fűzve 1 ft.

– 7–8. Viszhangok. 2 kötet (353 lap, 32-rét) fűzve 1 ft.

Jósika Miklós legújabb regényei. Egy-egy kötet fűzve 1 ft.

Két barát. Történelmi regény négy kötetben (712 lap, 8-rét) fűzve 4 ft. – Két élet. – Kakukszó. Két kötet (I. 211; II. 300 lap, 8-rét) 2 ft – A két mostoha. Történelmi regény. 2

kötet (I. 234; II. 553 lap, 8-rét) 2 ft. – A végváriak. Regény Bethlen Gábor fejedelem korából. Három kötet (I. 175; II. 177; III. 172 lap, 8-rét fűzve 3 ft.

Jósika Miklós munkái, új folyam. 52 kötet. Egy-egy kötet 80 kr.

1–4. Jön a tatár. Regény. Négy kötetben. (192; 170; 193; 184 lap, 8-rét) fűzve 3 ft. 20 kr.

5 – 6. Pygmalion, vagy egy magyar család Parisban. Regény. Két kötet. (232; 208 lap, 8 rét) fűzve 1 ft. 60 kr.

7–10. Régibb és újabb Novellák. Négy kötet.

– Ára fűzve 3 ft. 20 kr.

Tartalom. I. kötet: Az Ilmérek. (Történeti beszély.)

– Az emródi kísértet. (Történeti beszély). – Életregény po-
harazás közben. – II. kötet: Egy igaz ember (Beszély). –
A XVIII. század új öntetben. – Kettő egy helyett. – III.
kötet: Egy anya. (Eredeti beszély). – Annia. (Eredeti be-
szély). – IV. kötet: A különcz. (Vígbeszély). – A tengeren.
(Novella). – Egy éj Sulowban. (Novella).

11–13: A tudós leánya; Három kötet. (281; 250; 252 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. 40 kr.

14–16. A gordiusi csomó. Három kötet. (224; 220; 196 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. 40 kr.

17–19. Regényes képletek. Három kötet. (223; 240; 212 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. 40 kr.

20 –22. A rejtett seb. Regény. Három kötet. (207; 191; 220 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. 40 kr.

23. Egy kétemeletes ház Pesten. Novella egy kötetben (195 lap, 7-rét) fűzve 8 kr.

24–26. A szegedi boszorkányok. Regény. Három kötet. 213; 208; 184 lap, 8-rét) fűzve 3 kötet 2 ft. 40 kr.

27–29. A zöld vadász. Regény. Három kötet. (256; 376; 276 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. 40 kr.

30–32. A nagyszebeni királybíró. Regény. Három kötet. (151; 186; 172 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. 40 kr.

33–3.8. A hat Uderszky leány. Regény. Hat kötet. 1210 lap, 8-rét) fűzve 4 ft. 80 kr.

39–41. Két királynő. Regény. Három kötet. (536 lap, 8-rét) füzve 2 ft. 40 kr.

42–43. Akarat és hajlam. Regény. Két kötet (200; 223 lap, 8-rét) füzve 1 ft. 60 kr.

44–45. Az első lépés veszélyei. Regény. Két kötet (527 lap, 8-rét) füzve 1 ft. 60 kr.

46–50. Jósika István. Regény. Öt kötet (219; 229; 237; 222; 236 lap) füzve 4 ft.

51–52. A rom titkai. Regény. Két kötetben. (238; 192 lap, 8-rét) füzve 1 ft. 60 kr.

Jósika Miklós. A magyarok őstörténelme. Három kötet (965 lap, 8-rét) füzve 6 ft.

Jósika Júlia. Éva. Regény. Két kötet. (480 lap, 8-rét) füzve 2 ft.

Jósika Júlia. Családélet. Regény. Két kötet. (480 lap, 8-rét) füzve 2 ft. 50 kr.

Jósika Júlia. Közlések a külföldről. Fiatal olvasók számára. Két kötet. Magyar-német kiadás. Két színezett címképpel. (8-rét) egy kötetben keményen kötve 2 ft.

Jósika Júlia. Való és költött. Novellák és vázlatok gyűjteménye. Három kötet (230; 223; 207 lap, 8-rét) füzve 3 ft.

Jósika Júlia. Pályavezető. Jó tanácsok világba lépő fiatal leányok számára (432 lap, 8-rét) füzve 2 ft., díszkötésben 2 ft. 80 kr.

Kisfaludi Kisfaludy Sándor minden munkái. Kiadta Toldy Ferencz. A költő arczképével. Egy kötetben. (1262 lap, keskeny 4-rét). Füzve 4 ft. Keményen kötve 5 ft.

Magyar koszorúsok albuma. írói élet- és jellemrajzok. Írta Zilahy Károly (mutatványokkal) és tizennégy aczélmetszettel (120 lap, 8-rét) díszkötésben 5 ft.

Újabb magyar lantosok. Petőfitől máig (Petőfi Sándor arczképével) (320 lap, 8-rét) füzve 2 ft. Díszkötésben 3 ft.

Nemzeti lant. Újabb költőink válogatott versei.

Összeállította Vajda János. Két kötet. Vörösmarty Mihály arczképével. (490 lap, 16-rét) fűzve 2 ft. Diszkötésben 2 ft. 80 kr.

Nemzeti színház kiadja Toldy István. Egy-egy kötet fűzve 80 kr.

I. Szigligeti Ede, Béldi Pál. Eredeti szomorújáték öt felvonásban 8-rét (171 lap). – II. Sardou Victor. A jó barátok. Színmű négy felvonásban, fordította Szerdahelyi Kálmán 8-rét (179 lap). – III. Szigligeti Ede. Fenn az ernyő nincsen kas. Eredeti vígjáték három felvonásban 8-rét (155 lap). – IV. Feuillet Octave. A kísértés. Színmű öt felvonásban. Fordította Radnótfay S. 8-rét (128 lap). – V. Be lot Adolf. A rendszeres férjek. Vígjáték három felvonásban francziából Bérczik A. és Toldy J. 8-rét (118 lap).

Petőfi Sándor összes költeményei. 1.–2. kötet 1842–1846. – 3.–4. kötet újabb költeményei 1847 – 1849. A négy kötetnek ára fűzve 6 ft. 30 kr. – Diszkötésben

Remény. Irodalmi és művészeti évkönyv 4 színezett képpel, 2 könyomatú arczképpel, 4 aczélmetszetű és 2 könyomatu tájképpel. (19 ív 4-rét) Diszkötésben 12 ft

Rosti Pál. Úti emlékezetek Amerikából. 2 színezett képpel, 13 kőmetszvénynyel, 2 aczélra metszett tájképpel, és 25 fametszvénynyel. Legnagyobb negyedrében, (198 lap) fűzve 20 ft. Diszkötésben 24 ft.

Stifter Adalbert. Költői vázlatok, czimképes kiadás. (415 lap, 8-rét) fűzve 2 ft. Diszkötésben 3 ft.

Szabó Richard. Nők világa. (294 lap, 8-rét) fűzve 1 ft. 80 kr.

Szász Károly. Költemények. Két kötet. (504 lap, 16-rét) fűzve 2 ft. 50 kr. Diszkötésben 3 ft. 60 kr.

Vörösmarty Mihály minden munkái. Rendezte és jegyzetekkel kísérte Gyulai Pál. Tizenkét kötet, a költő arczképével. Kis 8-rét. Fűzve 14 ft.

Toldy Ferencz. A magyar költészet története. Két kötet. (240; 240 lap, 8-rét) két arczképpel, fűzve 2 Mo kr. Vörös vászonba kötve 3 ft.

Toldy Ferencz. A magyar nyelv és irodalom

kézikönyve a mohácsi vésztől a legújabb időig, vagyis az utóbbi három század kitűnőbb írói és költői életrajzokban és jellemző mutatóanyagokban feltüntetve.

Első kötet: a XVI., XVII. és XVIII. század költői. (736 hasábos lap, nagy 8-rét). – Második kötet: a XIX. század költői. (848 hasábos lap, nagy 8-rét). – Ára a két kötetnek fűzve 4 ft. 20 kr. Vörös vászonba kötve 5 ft.

Tompa Mihály versei A költő arcképével. Hat kötet. (1375 lap, 16-rét) fűzve 7 ft. 50 kr. Díszkötésben 10 ft.

Tompa versei. VI-ik kötet vegyes tartalommal külön. (215 lap, 16-rét) fűzve 1 ft. 20 kr. Kötve 1 ft. 60 krajczár.

Tompa Mihály, Dalok és románczok. A költő arcképével (480 lap, 16-rét) vászonba kötve, arany vágással 3 ft. 50 kr.

Tompa Mihály. Regék és népregék. Külön kiadás (446 lap, 16-rét) diszkötésben 3 ft. 50 kr.

Tompa Mihály. Virágregék. Harmadik kiadás (175 lap, 8-rét) diszkötésben 1 ft. 50 kr.

Tóth Kálmán összes költeményei. Két kötetben. A költő arcképével. Ara a két kötetnek (600 lap) 3 ft. Diszkötésben 3 ft. 60 kr.

Vasárnapi könyvtár. Első folyam (képekkel).

I. Regék a magyar előidőből. Írta Kisfaludy Sándor. – II. A tatárjárás Magyarországon 1241 –1242. Írta Szalay László. – III. Hunyady Mátyás király. Írta b. Jósika Miklós – IV. A természetből. Közli Dr. Hegedüs. – V. –VI. Boldogháza. – VII. Utazások az éjszaki sarkvidékeken. Kikli Fényes Elek. – VIII. Víg elbeszélések. Írta Kisfaludy Károly. – IX. A legvitézebb huszár. Írta Jókai Mór. – X. Újabb magyar költők, összeszedte Boross Mihály. – Ára a tíz kötetnek 2 ft.

Vasárnapi könyvtár második folyam.

I. II. Mesék francia után Lovásztól. Újra szerkeszté Czuczor Gergely. – III. Gr. Benyovszky Móricz élete és viszontagságai. Írta Gaal. – IV. A világ csudái, összeállította Szegfi Mór. – V. VI. VII. Andrása szolgálégy, – VIII, Rontó Pál élete és viszontagságai. Írta Gaal,

– IX. Regék a magyar előidőből. Írta Kisfaludy, Sándor.

– X. Szigetvár ostroma. Írta Fényes Elek. – Ára e tíz kötetnek 2 ft.

Vasárnapi könyvtár harmadik folyam.

I. Regék. Írta Jókai Mór. – II. III. IV. Robinson Crusoe, élete és kalandjai, angol után átdolgozva. – V. Pál és Virginia, francziából. – VI. VII. A vékfeldi lelkész, elbeszélés angolból. – VIII. Attila Isten ostora. Írta Pálffy Albert. – IX. Elbeszélések. – Írta Jósika Miklós. – X. Peru fölfedezése és elfoglalása. Írta Gaal. – Ára e tíz kötetnek 2 ft.

Zschokke Henrik. Áhítatosság órái. Kiválógatva és fordítva Szász Károly, magyar tud. akad. tag által. Két kötetben. 2 ft. 50 kr.

Cleyermann Károly. Isten, mindenem, örömmöm, vigasztalásom. Imádságok és elmélkedések mivelte keresztyének számára. Harmadik Szász Károlytól átnézett és kiegészített kiadás. (278 lap, kis 8-rét) nyomtat, papíron kötetlen 50 kr. kötve 80 kr. Velin papíron bőrbe kötve aranyvágással 2 ft.

Dobos János. Az úri ima, a keresztyénség magasabb szempontjaiból. Kézikönyvül a miveltebb protestánsok számára. (216 lap, 8-rét). Vásznonba kötve aranyvágással 1 ft. 60 kr.

Dobos János. Keresztyén imák. A házi ájtatosság növelésére, és a protestáns keresztyén felekezetek használatára. Második kiadás (386 lap, 8-rét). Nyomtat, papíron kötetlen 50 kr. Nyomtat, papíron vászonba kötve 80 kr. Velinen kötetlen 1 ft. 40 kr. Velinen bőrbe kötve aranyvágással 2 ft. 50 kr. Velinen díszkötésben 6 ft.

Pap István, reform, lelkész Istenfélő társalgás imákban. Magán s családi használatra. (300 lap, 16-rét) füzve 20 kr., kötve 50 kr.

Peltzmann Gergely. Lelki kalauz, elmélkedésre oktató imakönyv keresztyén katolikus hívek templomi és házi használatára. Harmadik javított kiadás. 6 aczél-metszettel. Bibornok herczeg primás s esztergomi érsek ő eminentiája helyben hagyásával. (600 lap, 8-ret) kötetlen 80 kr. Díszkötésben 1 ft. 80 kr.

Szász Károly. Buzgóság könyve. Elmélkedések és imák protestáns nők számára. Egy aczélmetszettel. (348 lap, kis 8-rét) kötetlen 1 ft. 50 kr. Csinosan be- kötve aranyvágással 2 ft. 50 kr. Díszkötésben 5 ft.

Tarkanyi Béla. Vezércsillag az üdv elnyeré- sére. Imakönyv a kathol. nőnem használatára. Kis nyol- czadrét 452 lap, öt finom aczélmetszetű képpel, híres műreemek után a külföld legjelesb művészei által metszve. Kötetlen 2 ft. 50 kr. Bőrbe kötve aranyvágás- sal 4 ft. Francia bőrbe díszkötésben 6 ft. Bársonyba kötve 10–25 ft.

Tárkányi Béla. A hajadonok őrangyala katholi- kus imakönyv. (272 lap, kis 8-rét). Nyomt. papíróson két képpel. Kötetlen 50 kr. Vászomban kötve 1 ft. Velin pa- píróson, öt képpel, kötetlen 1 ft. 50 kr. Bőrbe kötve arany vágással 2 ft. 50 kr. Francia bőrbe díszkötés- ben 5 ft.

Gyermekek olvasmánya.

Az anya nemcsak testi, de lelki táplálékról is gon- doskodik gyermekei számára, s ezek a könyvek, melyek hála Istennek irodalmunkban sem hiányzanak már.

Hogy azonban a gondos anyának itt is segítségére legyünk, a legszükségesebb és válogatottabb szív és elmét képző gyermek-könyvek lajstromát adjuk; melyek kaphatók Heckenast Gusztáv pesti könyvkiadó és nyomdatulajdonos kiadóhivatalában Pesten, Egyetem- utcza 4-ik szám, első emeleten, hova a megrendelések intézendők, s honnan a szétküldés posta útján eszközöl- tetni fog, és pedig azon esetben, ha a megrendelt könyvek összege legalább 2 forintot tesz, bérmentesen. Az illető összeg vagy előre beküldendő a kiadó hivatalhoz, vagy a könyvek átvételekor a postahivatalnak kifizetendő.*)

Ajáky új magyar-német képes olvasókönyv színezett képes borítékba kötve 40 kr.

Bezerédi Amália Flórikönyve 120 képpel és

*) A fentebb közölt könyvek is mind Heckenast G. kiadóhivata- lában kaphatók.

zenemelléklettel, dísz kiadás 1 ft. 40 kr. Ugyanaz színes borítékban népkiadás 40 kr.

Bodrogi Lajos, Regélő tulipán színezett borítékban 80 kr.

Boldogháza oktató történet 23 képpel 50 kr. Vörös vászonba kötve 1 ft.

Boross Mihály Magyar krónikája 80 kr.

Campe J. H. Ifjabbik Robinson képpel 80 kr.

Coursier E. Francia és magyar beszélgetések és társalgás kézi könyve 1 ft.

Családkönyve, hasznos ismeretek és mulattató olvasmányok, két évi folyam egy kötetben kötve 6 ft.

Denzel. Vezérlés a szemlélő oktatásra, kérdések és feleletekben, mely szerint a növendékek a mindennapi élethez tartozó tárgyakkal közelebről megismertetnek, zsenge elméjükben a képzelő és gondolkozó tehetség ébresztetik, stb. fűzve 20 kr.

Don Quichotte de la Manche. Nagyobb gyermekek számára 80 kr.

Sárvári Eöry Andor. Az állatország képekben, 122 fametszettel fűzve 2 ft.

A madárvilág, 80 ábrával fűzve 1 ft. 50 kr.

Erdélyi Indali Péter. Egészen *u*] szerkezetű ABC. kötve 25 kr.

Ugyanaz képekkel 50 kr.

Ugyanaz színezett képekkel, díszkiadás 1 ft. 50 kr.

Fali olvasó táblák képes kiadás 2 ft.

Képes verses könyv ajándéku jó gyermekek számára, színezett borítékba kötve 1 ft. 60 kr.

Ügyes Mari, a kis konyhakertészné, vagyis alapos oktatás a zöldség termesztésben, fűzve 50 kr.

Fáy András. A Halmay család. Erkölcsi olvasmány. Csinos borítékban 3 ft. 50 kr.

Garay János. Magyar és német beszélgetések kézikönyve. Hatodik javított kiadás, fűzve 1 ft., kötve 1 ft. 40 kr.

Glatz Jakab. Erényi atya, olvasókönyv. Képpel kötve 60 kr.

Gyermekvilág. Elbeszélések, regék, mesék stb., Írta és összegyűjtötte Vachott Sándorné. 6 aczél és több fametszettel, színes borítékba 3 ft.

Horkai bácsi Kis hegedű, Kis mesélő, Vásárfia, egyenkint 20 kr.

Horváth Mihály. A magyarok története rövid előadásban, harmadik javított s bővített kiadás füzve 2 ft. 50 kr. Kötve 3 ft.

Jánosi Föld és természetrajz füzve 35 kr.

Lukács Pál ismert és kedvelt, gyermekek számára írott munkái, u. m.: Kis furulya, Kis hegedű, Kis czitera, Béni kis naplója, Kis mesélgető, Virág cserép, egyenkint színes borítékba keményen kötve 50 kr.

Majer István. A regélő István bácsi 80 kr.

Majer István. István bácsi a boldog család-
atya és okos gazda 40 kr.

Majer István, Szívmívelő beszélgetések és szímjátékok. Egy képpel ill.

Mesék, képekkel füzve 50 kr., díszkötésben 1 ft.

Samarjai Károly. A magyar-német gyermekbarát. Füzve 1 ft.,-kötve 1 ft. 50 kr.

Schwiedland Frigyes. Francia nyelv-
tan 1 ft. 50 kr.

Steinacker Gusztáv. Német nyelv-
tan 40 kr.

Szász Károly, Magyarország története 50 kr.

Szász Károly. Magyarország földleírása
50 k raj ez ár.

Szász K. Vers szavalás elméleti és gyakorlati
kézikönyve 1 ft.

Szünórák. Mulattató családi olvasmányok képek-
kel. Színes borítékba kötve 3 ft.

Tavaszi képek a kedves gyermekeknek 7 színezett
képpel, borítékban 2 ft. 10 kr.

Vachott Sándorné. Sziklárny Ilona történeti
.beszély az ifjúság számára; két színezett képpel 1 ft.

Vachott Sándorné. A magyar nemzet törté-
nete, fiatal leánykák számára 50 kr.

Vachott Sándorné. Rövid magyarok története 7-10 éves leánykák számára 50 kr.

Warga János. Bibliai történetek mindkét hitvallás, evang. népiskolák számára 30 kr.

Weinhofer József. A ker. kath. egyház fő hit és erkölcstanai 30 kr.

Wildermuth Ottila. Regék és elbeszélések az ifjúság számára, négy színezett képpel kötve 3 ft.

Winternitz Károly. Olvasás-játék négy-hat éves gyermekecskék számára, mely által ők tanító és sajátlagos oktatás nélkül megfelelő rövid idő alatt nemcsak olvasni megtanulnak s az eléjük mondott gyarkorlatok helyesírásában ügyességre jutnak, hanem egyszersmind szellemöket a kifejlődés oly fokára viszik, mely eddig ily korban a ritkaságokhoz tartozott. A német eredetinek negyedig javított kiadás után magyar nyelvre alkalmazá Matics Imre, tanár. (109 betűvel kártya-papíroson 19 olvasó táblával, melyek között a 8 első képes, 1 kirakó-táblával s $1\frac{1}{4}$ ív szöveggel vagyis utasítással: mint kell az olvasásjátékot alkalmazni). Harmadik jobbitott kiadás 1 ft.

Dobos János. A gyermekimái és első vallásos érzelmei. Protestáns iskolák és gyermekek számára. Kéményen kötve 80 kr., vászonba aranyvágással 1 ft. 60 kr.

Tarkanyi Béla. Ártatlanok öröme. Kath. imakönyv gyermekek számára 20 kr.

Az öltözékről.

Az öltözet a testnek az, mi a nevelés a szellemnek.- Ennélfogva az öltözékek, melyek mindnyájunknál egyforma elemekből vannak összeszerkesztetve, változók az ízlés, tartás, rend, gond és elegancia által. Az öltözék tehát mintegy önmagunknak visszképe, melyből elég helyesen megítélhetünk.

A divatokat csak parvenuek és ízlés nélküli nők túlozzák. Művelt nőnek nem szabad túloznia sem jóban, sem rosszban. Nem szabad azokat elfogadni nagyon korán, sem elhagynia nagyon későn.

A nőt öltözéke után csaknem mindig meglehet ítélni. A rendszerető, szerény nő, a tiszteletreméltó családanya sohasem fog úgy öltözködni, mint a hiu, kaczer nő.

Az ékszereknek mindig az évszakhoz kell alkalmazva lenniök; ennél fogva azok, kik tudnak jól öltözködni, nyáron sohasem fognak gyémántokat és drágaköveket viselni még bálban sem, hanem e helyett virágokkal, vagy szalogokkal ékesítendik magukat. Épen oly kevesbé lehet télen, nappal gyémántokat és drágaköveket viselni, melyek csupán bálban, színházban, hangversenyben, vagy nagyobb estélyen alkalmazhatók.

Ízléses nő soha sem visel sok gyűrűt minden ujján, legfeljebb néhányat húz negyedik ujjára, de tovább nem megy. A karpereczeknek, melyeket nappal visel, nem szabad gyémántokkal vagy drágakövekkel kirakva lenniök, mivel a jó ízlés azt kívánja, hogy azok egyszerűek legyenek.

Ízléses nő soha sem fog lármás (igen feltűnő) ruhát viselni az utcán, s ha nem fiatal, a homályos színeknél, vagy épen a feketénél marad; úgy szintén kerülni fogja a kivágott ruhákat, mert nevetségessé válik, de ha az udvari, vagy bárminő más etiquette – szabályok ezt megkívánják, vagy shawlt, vagy csipkekendőt vesz magára, annak jeléül, hogy tiltakozik e korához nem illő viselet ellen. Templomban sem szabad nagyon keresett öltözékben megjelenni. Az egyszerűség tanúsítja az ajtatósságot.

„Jó ízlés mindig jó értelemre mutat,” monda Maintenon asszony. Minden nőnek e jelenmondatot kell öltözékénél figyelembe venni.

Az illatszerek bő használata nagyon rossz ízlést árul el. – Gyengébb illatszerek még tűrhetőek a nőknél, de mint mondók, nem nagy mértékben.

A fűzőváll túlságos szorítása, vagy igen szűk czipők viselése káros és hátrányos; mert az utóbbi akadályoz a könnyű járásban, a mozdulatokat nehézkesekké és idomtalanokká, s az előbbi a, karokat ügyetlenekké teszi.

Oly nő kinek haja nincs jól rendezve, kevesebb, mint nem elegáns nő, mert tisztátalannak lehet nevezni.

Drága ruha, régi czipők és színehagyott keztyűk visszataszító tekintetet adnak a nőnek. Mindenki azon álláshoz képest öltözzék, melyet e világon elfoglal, túlságos egyszerűség gazdag embernél fősvénységet árul el; túlságos elegancia szegényebb sorsúaknál tékozlásra és rendetlenségre mutat. A túlvitt fényűzés nem illik semminemű álláshoz, még a legdúsabb emberhez sem.

Jó tapintatú nő mindig korához alkalmazza öltözékét, nem csupán a színekre, hanem a ruha szabására, kalapokra stb.-re nézve is, oly nő, ki tud öregedni, mindig izléssel fog öltözni, bárminő helyzetben is.

Kasmírt, gyémántokat, csupán nők viselhetnek; – leányoknak, habár korosabbak is, éhez semmi joguk.

A fiatal leányok öltözékének végtelenül egyszerűnek kell lennie, mert angyalokhoz, nem piperebábokhoz hasonlítják őket.

Naponkint többször öltözködni, időpazarlás; azonban néha mégis elkerülhetetlen; például ha valaki látogatásokat tesz, fel kell öltöznie; s hazaérkezte után újra le kell vetkőznie; mert a rendszerető nő soha sem tartja magán látogatási ruháit, nehogy összegyűrje azokat.

A látogatási öltözéknek összhangzásban kell lenni a látogatás idejével és okával. így a meghitt látogatások a legegyszerűbb öltözéket engedik. Látogatások oly egyéneknél, kikkel az ember csupán nagyvilági összeköttetésben van, valamivel több fényt igényelnek; de mi ezt itt nem határozzuk meg, miután e részben mindenki vagyoni körülményeihez alkalmazza magát. Az esküvői öltözék igen fényes lehet; mert meg van engedve a fiatal nőnek, hogy büszkén mutogathassa nászajándokai legszebb ékeit.

A nő elegancia általában sokkal inkább függ a részletektől, mintsem az egésznek értékességétől.

A tisztaság, a gondosság az elegancia alapja.

A zátony, melyet a nőknek ki kell kerülniök, a pompázás, csekély vagyonuk és középszerű ruhatáruk da-

czára; mert csupán önmagukat ámítják el, s mások előtt nevetségessé lesznek. Pamutbársony ruhát viselni, hogy az emberek selyembársonynak tartsák, hamis gyémántokkal, hamis ékszerekkel ékeskedni; nemcsak rász ízlésre, de rász tapintatra is mutat.

Oly nőnek, ki gyakran jár ugyanazon házba, változtatni kell öltözékeit, különösen, ha azok elegánsak; s épen azért a kevésbbé vagyonos nők jól teszik, ha mindjárt eleinte egyszerűen öltöznek, s vagy fehér, vagy fekete ruhát viselnek, mert a szalagok, vagy virágok, vagy csipkék színárnyasulatának változtával az egész öltözék meg van újulva. Ezenfölül az egyszerűség lefegyverzi a bírálatot.

A cipőkre nem csupán az elegancia, de az egészség szempontjából is gondot kell fordítani; ne legyenek azok finomak és könnyűk, hanem jók és tartósak; mert a láb meghűtése rendszeren a legelső oka a betegségeknek. Viseljünk tehát jó cipőket, s inkább azon iparkodjunk, hogy jó egészségünk, mint kis lábunk legyen.

A ruhák legyenek mindig az évszakhoz alkalmazva; könnyűek nyáron, melegek télen, – de inkább őrizkedjünk a hidegtől, mint a melegtől, mert a meleg néha az igaz alkalmatlan barát, de a hideg mindig veszélyes ellenség.

Végre ügyelnünk kell bizonyos körülményekre, melyeket nem szabad elhanyagolnunk, s melyek vagy valamely üledék szabálynak, vagy bizonyos értelemnek felelnek meg. Például: ha beteg- vagy vigasztogatást teszünk, egyszerűen és szerényen kell öltözve lennünk.

Ha kevésbbé vagyonos és visszavonult életű egyént látogatunk, szintén a legnagyobb egyszerűséggel kell megjelenünk; szóval kerülnünk kell mindent, mivel eszükbe juttathatnék az általunk látogatottaknak azon állást és helyzetet, mely tőlük megtagadtatt.

Szabad-e a nőnek „politizálni?”

Egyik kitűnő írónk erről így ír.

A politizálás alatt a politikai eseményekkel foglalkozást értvén, ez véleményem szerint – bocsánat a professori hangért! – vagy passiv, vagy activ. Az első alatt értem, hogy a napi politika eseményeit figyelemmel kísérik, okaikat, összefüggésüket tanulmányozzák, lehető következményeit fontolgassuk, és mind az eseményekről, mind a főszereplőkről egyéni nézetet, ítéletet képezzünk magunknak. Az activ politizálás – csúnya magyartalan kifejezés, de érthető – még befolyást is tételez fel a politikai események menetére, még pedig vagy azoknak közvetlen kormányzása és irányzása, vagy pedig közvetve is a közvéleményre való hatás által.

Elegen vannak, a kik a nőt a politizálás e két nemének egyikére sem tartják képesnek és nem tagadhatni, hogy e nézeteket hatalmas érvekkel gyámolítják. Azt mondják először, hogy a nőnek sem ideje, sem hivatása nincs politikai dolgokkal foglalkozni, hogy az ő rendeltetése a házi és családi körre szorítkozik, és hogy ezt kell elhanyagolnia, ha tekintete e határon túl a világ színhelye felé barangol; azt mondják másodszer, hogy a nő előképzettsége nem olyan, mely őt a politikai események tiszta felfogására, helyes megítélésére képesítené, mely a valódi komoly tudomány mélyebb aknáiba szállván le, az érett ész és tapasztalás kincseit hozná fel onnan; azt mondják harmadszor, a politika reális tudomány, mely miként a mathezis, csak józan, higgadt észnek, nem pedig táláradó szívnek lehet tulajdona; a nő pedig sokkal többet érez mintsem képes lehetne a nagy világeseményeket megérteni. Mondám, hogy ez érvek hatalmasak, de azért korántsem megczáfolhatatlanok, nem olyanok, mik arról győzhetnének meg, hogy a nő a fennevezett passiv politizálásra nem volna képes.

Az első érv a leggyöngébb. Hogy miképen egyeztetni össze a nő politikával való foglalkozását tulajdonké-

peni hivatásával, házi és családi kötelességeivel, az az ő dolga. Egy kis szabadideje mindegyiknek van és ha ő ezt arra használja, hogy ne csak azt tanulmányozza, vajjon Aladár megkapja-e Irmát, vagy pedig meghalnak-e az atyai zsarnokság feletti bújokban, ha – mondjuk – ezenkívül még a kortörténet nem kevésbé érdekes drámáját is figyelemmel kíséri, ezt, úgy hisszük, nem lehet neki vétkül felróni.

A második érv is megcáfolható. Hát mi férfiak csak arról szólunk-e a mihez „alaposan,” „tudományosan,” „ex professo” értünk? nem szólunk e, nem ítélünk-e a zenéről, a nélkül hogy mindnyájan contrapunktisták volnánk, vagy Albrechtsberger Generálhass-Lehrejét könyv nélkül tudók? nem bírálgatunk e festményeket, a nélkül, hogy ha arra kerül a dolog, egy Rubens-et egy Rembrandt-tói megtudnánk különböztetni, vagy Göthe színtanulmányaiból az első lapnál többet olvastunk volna? Nincsenek-e bizonyos általános alapok, mikre a művelt nő csak úgy tehet szert, mint a művelt férfi, és mik arra képesítenek bennünket, hogy – szaktudomány és paróka nélkül – a tudomány és művészet körében, minden praetensio nélkül, csak amúgy „fürs Haus” véleményyt, ítéletet képezzünk magunknak, mely talán nem valami genialis, de legalább – badar? És e szerint a politikáról miért ne szólhatna oly nő, ki általános műveltséggel bír, ki a történelmet ismeri, és a mellett józan észszel bír, habár Vattel, Martens, vagy Ghillánynak soha hírét sem hallotta? Én csak annyit súghatok meg – meg súgom, nehogy férfitársaim hallják, – hogy én nőktől politikai dolgokban már igen-igen gyakran sokkal talpraesettebb megjegyzéseket és ítéleteket hallottam, mint az erősb nem száz meg száz büszke tagjától.

A harmadik érv, megvallom, legsúlyosabb. A nőnél gyakran megtörténik, hogy miként a német mondja, „das Herz mit dem Verstande durchgeht,” az élénk képzelet sugarai a meleg szívből felpárolgó érzelmekbe ütközvén, nem egy fényes délibábot teremtenek, melyet a nő valóságnak tekint; a regényesség fátyola megett ő

rendesen hősöket gyanít, míg a nélkülözhetlen sebészi műtétek előtt kegyetlen gyilkosságok gyanánt szoktak feltűnni; de végre is – mit ártanak ily csalódások? A tévedés nem terjed a saájátház négy falán túl és sokszor még ezen belül is találja helyreigazíttatását és aztán – nem tévednek-e a férfiak is? nem vakítja meg őket soha a szenvedély, pillanatnyi hangulat, az önérdek, vagy elfogultság. És nem járnak-e a nőknek még tévedései is némi haszonnal? Nem szükséges e reánk férfiakra nézve is, hogy a napi események képét, a tisztán emberi érzélem üveglencséje által megtörve szemlélhessük? A valódi politika célja nem lehetvén más, mint az emberi nem boldogítása, nem szükséges-e azon benyomást is tanulmányozni, melyet az egyes események azokra gyakorolnak, – pedig ide tartozik a férfiak nagy része is – kik nem eszökkel, hanem csak szívökkel ítélik meg a dolgokat?

Ezek után szükségtelen mondanom, miszerint a „passiv politizálás” a nőnek nemcsak szabad, hanem kétségen idvül legnemesebb foglalkozásai közé tartozik. De épen ezen őszinteségnél fogva, megfogják engedni, hogy határozottan tiltakozzam az activ női politikusok ellen, mert a politika ezen neme mindazt igényli, a mivel a nő rendesen nem bír, és mindazt zárja ki, a mi közönségesen a nő természetétől el nem választható. A ki a kortörténelem menetelére befolyást akar gyakorolni, a ki a közvéleményre iránytadólag akar hatni, annak csakugyan alapos tudománnyal, messzelátó tekintettel, érett tapasztalással és az érzélem felhőitől nem homályosított értelemmel kell bírnia, annak az érzélem árján felül kell állania, nem oly messzire ugyan, hogy ez ár irányát fel ne ismerhesse, de nem is oly közel, hogy maga is bele merüljön; a politizálás ezen neme roppant felelősséggel jár, itt minden tévedés felmérhetlen szerencsétlenséget okozhat, mert hatása ezeket, sőt milliókat sújt. Azon olvasztó kemenczéhez, melyben a kor eszméi tisztulnak, avatott kezek kellene; azon szövöszték mellől, a hol az emberiség sorsú készül, a kontárt

ki kell zárni, legalább a mennyire lehet. Azért nem szeretem a női diplomátákat, nem a politikai írónőket, ha csak oly ritka organizational nem látta el őket a gondviselés, hogy nőiségek csak külsőleges, valódi lényegök pedig a férfiúval azonos. Nem tehetek róla, de én reám félig kellemetlen, félig neveltető benyomást teszen, midőn olvasom, hogy a francia császárnő ott ül a miniszteritanácsban, és a kor legfontosabb kérdéseiben oppositíót csinál férje – e kor legnagyobb diplomátája – ellenében. Ezt genialisnak tarthatja, a kinek tetszik, de én nevetségesnek találom. Eugenia császárnő elragadóan szép a Winterhalter-féle képen, a hol udvari hölgyei körében látjuk őt, de nagyon komikai szerepet játszik a miniszterek közt és az újkori Caesar oldala mellett, ha nem mint hitves, hanem mint tanácsadó áll ottan ...

Így szól korunk leggenialisabb vészérczik írója Falk Miksa és éhez többet tenni nem lehet.

A gazdasszony cselédjei irányában.

Azon panasz, hogy nehéz jó cselédekot kapni, napról napra mindinkább szaporodik. Nem csoda, ha az úr és szolga közti viszony sok kellemetlenséget mutat, ha meggondoljuk, mikép a régi viszony egészen feledékenységre ment és az újnak még csak most kell alakulnia; ha továbbá eszünkbe vesszük, hogy a szolgálati viszony olyan, mely a szolgának már természeténél fogva ellene van, mert folytonos engedelmességet kíván, s az önakaratu életet folyvást megszakasztja, de a szolgálatadónak sem tesz eleget, mert az hajlandó azt hinni, hogy azért mit ő fizet, nem eleget dolgoznak neki.

Azon panaszok után, melyeket a szolgálatadóktól cselédjeik felett hallunk, úgy látszik, hogy a cselédeknek napjainkban épen semmi jó tulajdonságaik nincsenek. Azt modják engedetlenek, nyakasok, gorombák, restek, semmivel be nem elégedők, czifrálkodók, pazarlók, becsületre nem nézők, erkölcstelenek, és ha két úrnő találkozik egymással, egyik bizonyosan ily panaszoson

kiált fel: „a cselédekkel már nem lehet boldogulni!”

Ha azt kérdezzük, hogyan lehetne e bajon segíteni, úgy e kérdésre csak akkor felelhetünk kielégítőleg, ha e panaszokat alaposan megvizsgáljuk. Rendszerint a fáktól nem látjuk az erdőt. A panasz forrása igen közel fekszik, igen gyakran maguk az úrnők okai, hogy nincsenek jó cselédek. A közmondás: „milyen az úr, olyan a szolgálta” igen igaz.

Ha a cselédek mai napjainkban való roszaságának valódi okát kutatjuk, hogy azok már nem olyanok mint hajdanában voltak, olvassuk meg mit ír e felől egy jeles író, ki erről ezeket mondja:

„A cselédek a családbani élés által sok ideig mentve voltak a proletariusi ziláltságtól. A magyar nemzet egyik fényes tulajdona volt az legalább őseink idejében, hogy ők a szolgák és cselédeket a ház tagjaiul tekintek. A cselédek csak az által folyvást egyik szolgálattól a másikba átmenve vándorló zsoldosokká lettek.

Ez mintegy elhomályosítja nemzeti dicsőségünket, mert mit a szép ősi kifejezés szerint házi cselédségnek hittak, a hű cselédeknek ezen valódi patriarchális viszonyát a családhoz, mindig dicsősége volt a magyar nemzetnek, úgy hogy a népnél a cseléd kifejezés még most is a család nevezettel egy. A magyar gyermekeit, nejét, egy szóval családját még most is úgy mutatja be, hogy: „ezek az én cselédjeim!”

Most a cselédek sokkal nagyobb bért kapnak mint hajdan, és dolguk csaknem kevesebb, és mégis hajdan tagjai maradtak a polgári és pórrendnek, melyből származtak, míg most a negyedik rendbe kezdenek belépni.

A cseléd felemelt bére mellett családaltan és honatalanná lett.

Családi életünk alá van ásva, azért romlanak el cselédeink is; hol tehát a cselédek romlottságáról beszélnek, ott előbb tekintsük meg a szolgálatadók romlottságát.

A mi családainkból kiveszett a házikormány valódi

fogalma. Hajdan ezen házikormányzat erejénél fogva a cselédség a családban és a családdal növeltetett. Most a háziasszony előkelőbbnek tartja a cselédséget egészen mellőzni, mint azt valóban vezényelni és kormányozni.

A házi cselédek azon ősi díszpéldányai, kik a házi leltár mintegy elidegeníthetlen tulajdonai több nemzedékek alatt a családban maradtak, csaknem egészen kihaltak már.

A háziasszony erkölcsi szolgálattételt követel cselédeitől, azt kívánja hogy a cseléd egész egyéniségét átengedje; de mily erkölcsi ellenszolgálatot tesz neki, és mily mintaképet talál rendszerint a cseléd a családi szervezetben, hogy abból okulhasson?”

Mai napjainkban a cselédek romlottságának fő oka tehát azon körülményben keresendő, hogy a szolgálatadók a cselédséget a családból kitaszíták; a család maga a jó erkölcsöket megvetette, melyhez hajdan a cseléd is ragaszkodott, és melyek mellett oly kényelmesen érezte magát.

Hajdan a család és cselédség úgyszólván egyek voltak, az utóbbiak az élet jótéteményeit a családban élvezték és azért szívöket és kezöket adták cserébe. Most mindkettő el van választva; a családból kitaszítva, a cselédség szívét és kezét visszavonja attól, magához hasonlóhoz csatlakozik és azokkal pártot alakítanak uraik ellen, és ezt annál inkább, mert az uraság a cselédséget csak eszköznek tekinti és alig becsüli többre barmainál.

Ily körülmények közt aztán nem kell csodálkoznunk, ha igaz lesz azon közmondás: „a hogy az erdőbe kiáltunk, úgy hangzik az vissza.” Ha a családi élet elerkölcszteledett és minden irányban megromlott, annak annál inkább ki kell hatni a cselédek romlottságára is. Ha tehát jobb cselédeket akarunk, úgy mindenek előtt a családi viszonyokat igyekezzünk erkölcsi tekintetben javítani, a cselédséget a családhoz közelebb hozni. Nevezetesen az úrnőnek legyen szíve cselédje iránt és a cseléd is odaadja szeretetét és hűségét a családnak!

Hogyan kell akkor a gazdasszonynak magát cselé-

dei irányában viselni, következőkben összefoglalható: a gazdasszony legyen tekintettel a cseléd sajátságaira, használja és mozdítsa elő jó tulajdonságait és legyen elnéző azon gyengeségek iránt, melyek ez vagy amaz jó tulajdonságokkal összeköttetésben lehetnek.

Az egyik cseléd talán igen hamar dolgozik, de nem oly gondos és tiszta mint a másik, ki ismét jobban a rendhez szokott és nem olyan fürge. A vérmérséklet és szokások úgy is különbözök. Mind kettő úgy dolgozik, a mint vérmérséklete, növelése és szokásai magukkal hozzák, és habár tevékenységük különbözik, mégis mindkettő magában hordhatja a teljesített kötelesség önértét. Ezen különbségre figyelmezni kell a gazdasszonynak; cselédeiben ne keressen egyforma tökélyt.

Ha a fürge cselédet fölületessége miatt és a rendszeretöt lassúsága miatt fogná lehordani, úgy a jót, mely mind két cselédben van, nem látná, és természetüket kényszer alá vetné.

A szolgálati idő legyen egyszersmind tanulási idő is; a cselédek szorítani kell arra, hogy azon tulajdonságokat, melyek bennök kevésbé vannak kiképezve, sajátukká tehessék. A gazdasszony épen úgy alkalmazza magát cselédei sajátságaihoz, mint- a cselédek tartoznak a gazdasszony sajátságaihoz magukat alkalmazni.

A gazdasszony mindig gondolja meg, hogy a cselédek egymástól velökszületett vagy megszokott sajátságaikban különböznek; mert csak így kerülheti el gyakran a boszúságot, midőn meggyőződik a felől, hogy az, mi neki nem tetszik, nem rász akarattól eredt, és azért csak útbaigazításnak nem pedig dorgálásnak van helye.

Továbbá a jót ismerje fel a gazdasszony a cselédben is, és megelégedését nyilvánítsa.

Ha a cselédet közelebb akarjuk magunkhoz emelni, legelőször is odavigyük, hogy az önértet bennük felébresztessék; erre pedig szükséges, hogy alkalmilag elismerésben részesíttessenek.

Az élet minden viszontagságos állásában vannak pillanatok, melyben a bátorság elvész; ha tehát a nehéz

és fárasztó munka mellé még pirongatás is járul, abból bizonyos eltompulás következhetik, míg az elismerés új bátorságot és kitartást kölcsönöz.

Ne higgye a gazdasszony, hogy a cseléd nem fogékony dicséret és pirongatás iránt; nagyrészt ez mindig úgy van. Igen hibás dolog a felette sűrű dorgálás; ha a gazdasszony ritkán dorgál, de akkor határozottan és érdem szerint, az bizonyára nem téveszti hatását. A sok pirongatás tökéletesen érzéketlenné teszi a cselédet, és ha ilyenkor a gazdasszony még szitkolódik és káromkodik is, elveszti cselédeinek becsülését, mert a szitkolódzás és káromkodás csak durva szenvedélyek kitörései.

A gazdasszony adjon cselédeinek teljes igazságot, és ne kívánjon tőlök többet mint a mi illendő.

E pontra nézve igen nagy ügyeletre van szükség, mert semmi sem oly sértő a cselédre nézve, mint midőn szemére lobbantják bérüket, élelmüket és szünidejük sokaságát. Mind két félre nézve legjobb, ha e részben a helyi szokást követik. A munka felosztásban is szükséges ezen rendet követni, mert csak így lehet sok visszaélésnek elejét venni és hibákat elkerülni.

Mit kell még a gazdasszonynak cselédei irányában figyelembe venni, hogy kölcsönösen üdvös viszonyt idézzen elő, következőkben lehet összefoglalni:

A gazdasszony jó tanácsosai és tettleges segédkezéssel járuljon cselédeihez, segítse őket előmenetelükben, sorsuk javulását tegye kilátásba, legyen részvétellel aggodalmaikban, mutasson irántuk jó akaratot.

Ha valamely cseléd megbetegszik, ne legyen előítéletes és büszke, hanem ápolja azt szeretetteljesen.

A gazdasszony intse cselédeit háziasságra, takarékoszágra, ruházatokbani egyszerűségre.

Az isteni tisztelet szorgalmas látogatására szorítsa és szigorú gondossággal örködjék erkölcsi viseletük felett.

Annál könnyebben fog a gazdasszony magának jó cselédeket növelni és megtarthatni, minél inkább igyekszik jó példával előlmenni minden tekintetben; ha ez hibázik, ha a kormányt durvaság vezeti, ha erkölcstelen-

ség, veszekedési vágy, szeszély stb. által rász példát ad a gazdasszony cselédeknek, s nem érti azok tiszteletét és szeretetét megszerezni, akkor a cselédségtől sem várható a példás viselet, akkor a cselédek roszaságáróli panasz is alaptalan, mert ezen panaszok a gazdasszonyra magára esnek vissza.

Azután gondolja meg minden gazdasszony, hogy a valódi parancsoláshoz, valódi értelem is szükséges azok felett, mit a cselédnek tennie kell.

Nagyobb gazdaságokban ezen parancsoláshoz és munkába állításhoz gyakran nehéz és osztatlan figyelem szükséges.

Ne higgye senki, hogy ha a gazdasági ügyek önmaguktól és magukból folynak is, és ha a háztartás, ha már egyszer be van rendezve, nem kívánná meg a mindennapi gondoskodást! A jó óra magában jár ha egyszer felhúzatott, azonban a nagyobb gazdaságokban, mert a ruganyok benne emberekből vannak, mindig akad valami javítani és rendezni való.

MÁSODIK KÖNYV.

A

GAZDASSZONY A HÁZBAN

Első dolga avagy gondja a gazdasszonynak, miután kora reggel felkelt, hogy felügyelete és ellenőrködése mellett elvégeztessék:

A ház söprése és bútorok leporoztatása.

A söpréshez legalkalmasabbak a kefeseprők. Miután a seprésnél por támad, először is a lakszoba ablakai kinyitandók, hogy a por a szobából elszállhasson. Az ablakok kinyitásából azon haszon is származik, hogy friss lég jó a szobába, mi az életre nézve szerfelett szükséges.

Ha a szoba pallója tisztára ki van seperve, akkor a rajta levő piszokfoltokat vizes ruhával fel kell törölni, még a zsír és olaj foltokat vízbe meghígított fazekas agyaggal kell vastagon behúzni és ha megszáradt, az agyagot eltávolítván a foltokat kisikálni, ha csak az egész szoba kisikálása nem szükséges.

A fényezett pallót kefével fel kell kefélni és ronggyal feltörölni.

Ha a seprés által támadt por leszállt, a bútorokat, képeket, ajtókat, ajtórámákat le kell törölni, és pedig fényezett bútoroknál ócska selyemkendővel, a festett bútoroknál, ajtóknál pedig nedves, de finom vászonronggyal. Még jobb ha a rongyot szappanos vízbe mártod és ismét kifacsarod; de a víz ne legyen kút vagy forrás víz, mert abban a szappan zsírja megemésztetik, és az olajfestékekkel festett dolgoknak ártalmára van, mivel a festéket is leviszi, hanem inkább folyó- vagy eső-víz.

Sikálás és pallófestés.

A palló sikálása annyiszor szükséges, mennyiszor az bepiszkolódik. Legalább is hetenkint egyszer meg kell történnie.

Hogy a palló tiszta legyen, a meleg lúgot annyiszor kell felváltani, mennyiszor az a dézsában piszkos lesz. A szalmacsutakkal való skálás nemigen ajánlandó, mert ezáltal nagyon romlik a palló; legjobb a pokróczdarab, vágy kemény sárkefe, de akkor sem köport kell használni, hanem inkább fekete szappant. Ez által nemcsak kiméltetnek a pallódeszkák, hanem szép fehérek is lesznek. Ha egy darab tisztára van sikálva, jó azt rögtön száraz ronggyal jól feltörülni, hogy a palló ne maradjon sokáig nedves, és bevégzett sikálás után ki kell nyitni minden ablakot, mert a levegő jobban szárít, mint a kályha melege, mi télen a kisikált szobában egészségtelen gőzt és kipárolgást okoz. Különben a kisikált szobát addig ne használd, míg az tökéletesen meg nem száradt.

A sikálásnál egyszersmind a pallóban levő foltokat is ki kell venni. Hogyan kell az olaj és zsír foltokat eltávolítani, már fentebb elmondok; de hogy e szer használjon, a foltokat sikálás előtt legalább 24 órával kell agyaggal bevonni, hogy az kellőleg magába vehesse a zsíradékot. A vérfoltokat pedig következőleg vesszük ki; nevezetesen a foltot előbb be kell dörzsölni 3 lat vízzel, melyben 1 lat kénsavanyt olvasztottál fel, ha a vérfolt eltűnt, akkor tiszta vízzel megsikálod. A tentafoltokat szintén így veszed ki, hanem előbb késsel vakard le.

Azonban a gyakori sikálás nem csak az egészségnek, hanem a pallónak, sőt az egész háznak ártalmára van, mivel nedvesség mindig marad a pallóban, azért igen ajánlatos a lakszobák pallóit színes mázzal ellátni. Az ily bemázolt vagy viasszolt pallókat nem szükséges sikálni.

A máznak sokféle nemei vannak, a legjobb pedig következő: Végy 4 font erős lúgot milyen a szappano-

soknak kell, egy font sárga viasszot $\frac{1}{4}$ font enyvet, 5 lat tisztított hamuzsirt, 4 lat federweisz, $\frac{1}{4}$ font sárga okért, $\frac{5}{8}$ itcze spiritust, 2 lat gummit. Az enyvet olvaszd fel a lúgban, azután tedd bele a hamuzsirt, federweisz, gummit és az oker $\frac{3}{4}$ részit; az egészet főzd egy negyed óráig és a viasszot add hozzá kis darabokban. Ha a viassz felolvadt s a folyadék még nem egészen sárga, tedd bele az oker megmaradt részét, főzd még egy negyed óráig, azután hagyj meghűlni, és ontsd bele a spiritust. Főzés alatt azonban szorgalmasan keverd. Mielőtt e keveréket használod, a pallót enyves vízben felolvasztott okerral kend be egyformán kefeseprővel, s ha megszáradt, úgy kend el felette a leírt keveréket, mely ha szintén megszáradt, kefével kifényezed.

Szoba szellőzés.

Valamint a tisztátalanság minden dologban árt az egészségnek, úgy a romlott szobalevegő is, és azért több gondot kell fordítani a szellőztetésre, mint gondolnók. Legkivált értjük itt a lakszobákat, hol több ember van együtt.

A rossz lég kiűzése tehát szellőztetés által eszközölhető, ha ajtót és ablakot kinyitunk, de mivel ez által légvonal támad, olyankor tehát senki se legyen a szobában.

Mennyiszor kell naponkint szellőztetni, részint az évszaktól, részint a szobában tartózkodók számától, részint a kifejlődött rossz bűzektől függ. – Nyáron meleg napokban és télen, midőn egész nap fűtünk és sokáig gyertyázunk, valamint azon esetben is, ha kis szobában sokan laknak, legalább háromszor kell a szobát szellőztetni, más különben elég kétszer. Mennyi ideig tartson a szellőzés, részint a kifejlődött bűz minőségétől, részint az időjárástól függ. Tiszta, száraz időben a szellőzés tovább tarthat, mintha az idő komor, esős, nedves, ködös vagy hó esik, mivel nedves levegőnél sok nedveség hatol be a lakszobákba, mi az egészségnek szintén nem használ,

Ajtó, képráma, olajfestmények, metszvényekkel bánásmód.

Ha az olajfestékekkel mázolt vagy fényezett ajtók, ablakdeszkák tisztátalanok, nem szabad azokat kefével és szappanyos vízzel mosni, hanem végy szalmiakszeszt, melyet tízszeres adagban vegyíts össze eső vagy folyóvízzel, márts bele spongyát és úgy tisztítsd meg a nevezett tárgyakat.

Még a legfinomabb olajfestményeket is, melyeket a legyek nagyon bepiszkoltak, tisztíthatod e vegyítéssel.

Az aranyozott ráákat, ha piszkosak lettek, finom borecsetbe mártott spongyával gyengén végig húzod és tiszta folyóvízzel lemosod, s meleg helyre teszed száradni.

Megsárgult, foltos, piszkos metszvények pedig, ha az idő által megsárgultak, legjobb tiszta eső vagy folyóvízzel jól megnedvesíteni és a napra kitenni.

Gyepsz mellszobrok és képek tisztítása.

Főzz keményítőből vastag pépet, s azt nem igen kemény ecsettel kend vastagon a piszkos tárgyakra és hagyd szellős helyen megszáradni. A pépet azután vékony darabkákban válaszd le róla, ez a szobrokon volt piszkot magával viszi, s azok újakká lesznek anélkül, hogy eredetiségekből vesztenének.

Tükörök tisztítása és újítása.

A tükör ráákkal épen úgy kell bánni mint a képráákkal.

A tükör üvegét pedig tiszta vízbe mártott spongyával, melyet jól kicsavarsz és borszeszszel megáztatatsz gyengén megnedvesíted, azután igen finomra tört kékitővel behinted, s így finom szarvasbőr darabbal ledörögölöd s végtére selyemkendővel letörölöd; de vigyázva, hogy a ráához ne érj.

Ha pedig a tükör ezüstölése hátul az idő által szenvedett és lekopott, azt következő módon javítod ki. Először is a kopott helyet finom gyapottal gyenge .dörzsölés által addig tisztítod, míg meg vagy felőle győződve, hogy azon semmi por vagy zsirosság nem maradhatott. Ekkor egy másik tükör darab hátulján oly négy-szegű metszést teszünk éles késsel, hogy az nagyobb legyen mint a lekopott darab, azután arra a négy-szegű ki-metszésre egy csepp kénesőt cseppentünk (például körömnyi nagyságú darabra egy gombostűfej nagyságú cseppet). A kéneső rögtön elterül, a tükörezüstöt (amalgam) felolvasztja a metszések széléig, és így eltolhatóvá teszi, úgy hogy azt a kijavítandó helyre átlehet tolni. Ezen célra lehet áthelyező eszközül finom tiszta levél-papír darabkát venni. Mikor az áttolt amalgam a sérült helyen van, akkor azt gyapottal rányomogatjuk és megkeményedni hagyjuk rajta, s a tükör ismét olyan, mintha új volna.

Bútor.

Hogy a bútor, nevezetesen az asztalok lapja lehető leghosszabb ideig jó karban maradjon, szükséges azokat takarókkal ellátni, melyeket azonban seprés alkalmával le kell szedni.

Hogyan kell a poros bútorokat, tisztogatni már elmondattott.

A fényezett bútorokbólí foltokat következő módon lehet kivenni: a gyapot rongyot belemártod egyenlő rész lenmagolaj, borszesz és terpentinolaj vegyítékbe, és a foltokat addig dörgölöd vele, míg eltűntek, azután e helyeket finom itatós papírral letörölgeted.

Ha a bútor darabok repedéseket kaptak, azt következő ragaszszal kell betölteni: 16 rész viasszot vaskarj le késsel, tedd tálba és adj hozzá épen annyi terpentinolajat; midőn mindkettőt jól összedörgölted, tégy bele még egy rész porrá tört gyantát és annyi vörös vagy barna festéket, mennyi megadja a bútor fényezés színét.

Ha a bútor fényét vesztette, főzz meg új bög-

rében gyenge tűzön 1 lat alkanna gyökeret 5–6 evőkanálnyi lenolajjal, s ha ez meghűlt, vékonyán kend be vele ajbútort és 24 óra múlva dörgöld le finom rongy - gyal jól.

Ablak tisztítás.

Az ablak üveget a tiszta vízen kívül legjobb tiszta száraz rongygyal tisztítani. Lehet azt különben még lágy itatós papírral, szarvasbőrrel is. Ha pedig azok nagyon piszkosak és fényüket elvesztették, úgy végy finomra tört krétát, ezt nedvesítsd meg égett borral és azt papírra vagy rongyra téve tisztítod vele az ablaküveget.

Világítás.

Minden világítás neme közt legolcsóbb az olajjali világítás konyhában és házban. A konyhában a gömbölyű bélű üveg lámpa legczélszerűbb kisebb gazdaságoknál. A szobában pedig a moderateur lámpa.

A gyertya különösen falun még most is a faggyúgyertya, azonban ott is mindinkább felül kerekedik az olaj. A városiak már ha gyertyát égetnek stearin gyertyát vesznek, mivel az szebb világot is ad és koppantani nem kell, de kétszer olyan drága mint a faggyú gyertya, mert egy faggyú gyertyával, melyből 8 megy 1 fontra, épen annyi ideig lehet kijőni, mint 1 stearin gyertyával, melyből 6 megy egy fontra. E mellett a faggyú gyertya ára a stearin árához aránylag épen úgy áll, mint 9 a 16-hoz és e mellett a stearin gyertyákat hamisítják is. Mit a stearin gyertyáról mondtunk, áll a paraffin gyertyákról is; mind ezeknél drágábbak azonban a viasz gyertyák. Ha a télszakra 5 hónapot számítunk, melyek alatt mindennap 4 órát világot égetünk, a világítás jó:

Viasz gyertyával	18-20 ftba.
Paraffin „	12-14 „
Stearin „	10-12 „
Félstearin „	8-10 „
Faggyu „	6-8 „
Olaj „	4-6 „

Ebből világos, hogy a lámpávali világítás, még ha az olaj drága is, a legolcsóbb, mi mellett még azt is tekintetbe kell venni, hogy egy jól készült lámpa a gyertyavilágot legalább 30 száztólival fölülmúlja. A gáz, petroleum és photogen, gyárok, más nagy helyiségek, kávéházak stb, és utcák világítására valók.

Fűtés.

A fűtésnél főképen tekintetbe jó a tüzelő anyag, és a kályha.

A tüzelő anyagok közt leghasználhatóbbak: a fa, kőszén és koaks, vagyis a légszesztől megfosztott kőszén.

Mi a tűzifát illeti, annak választásában tekintettel kell lenni a melegség mennyiségének kifejtésére, úgy a távolságra, melyre a melegségnek hatnia, valamint azon időtartamra, mely alatt a melegségnek tartania kell. Könnyű vagy lág fávali tüzelésnél hirtelen, de rövid ideig tartó meleget nyerünk, ellenben nehéz vagy kemény fa tartós meleget idéznek elő.

A fát tökéletes száraz állapotban kell használnunk, s azért jó korán beszerezni s felvágatni s oly helyre rakni, hol eső és hó nem éri.

A tüzelésnél sokat meggazdálkodunk, ha lehető apró darabokra vágatjuk a fát, és úgy tüzelünk vele.

De még többet meggazdálkodunk, ha a fa mellett kőszén vagy koksot (koaks) is használhatunk, mit most már nagyon könnyen tehetünk, miután takaréktűzhelyeink és kályháinkat könnyen átalakíthatjuk rá. Az ily jó és olcsó takaréktűzhelyeket valamint a legújabb Vidats és Jankó gépgyárába Pestre Belgiumból hozott félig vas és félig cserép vagy porcellán kitűnő kályhákat a gyárban mindig lehet kapni.

A hálószoba.

Különös figyelmet érdemel a hálószobában az ágy. Mihelyt abból kikeltünk, a paplant vagy takarót fel kell hajtani, hogy az ágynemű kiszellőzzön és kihűljön. Ha ez

megtörtént, az ágy megvettetik és letakartatik. Legalább minden hóban, de jobb minden két hétben az ágyat tisztába tenni, ezt kívánja az egészség, sőt az ágyiruha kímélete is. Szükséges, egy évben legalább egyszer, még pedig nyáron az ágyneműt több napon át a napsugarainak kitenni és jól kiporolni. Azonban még ez nem elég, hanem jó dunyhák és párnákból a hányszor a szükség kívánja a tollat kiszedni s a czihákat megmosni, s a tollat megtisztítani.

A toll tisztításának több módja van, különösen:

1) A piszkos összeállított csomós tollat borítsd kádba, Onts rá szappanos vizet s bottal keverd össze jól míg csak nem látod, hogy az összecsomósodott toll szétvált, ekkor kezed közt facsard ki jól, szárítsd meg árnyékos szellős helyen, forgasd meg többször és pálczával porold ki jól.

2) Vessd a tollat 3–4 napra szénszavas natron gyenge és lágymeleg olvadékába, azután rakd szitára, hogy a lé lefolyjon, mosd meg tiszta vízben s a gyepen szárítsd meg.

Hol szokásban van, hogy a hálószobában éjjeli lámpa égjen, azt könnyen magad is csinálhatsz következő módon: egy darab phosphort fehér üvegcsebe dobsz s harmad részig megtöltöd azt a forrásig megmelegített finom olajbogyó olajjal és az üveget bedugod. Ha a dugót kiveszed, a phosphor fényes világot terjeszt. Ezen éjjeli lámpát 6 hétig használhatod, akkor újat kell készítened.

A vászon s gyolcsali bánásmód.

Ha sok vásznad vagy gyolcsod van egész végekben, azokat minden évben egyszer mosasd meg, és bemángolva tedd el. De sok esztendőig még se tartsd, mert elromlanak az állásban is. A tapasztalás azt mutatja, hogy 12 éven felül tartós fehér neműt nem ad többé. Húsz évig állott vászomból készült fehérenemű, alig tartott már ki 8 mosást.

A durvább vásznat a ponyvák és zsákokhoz valókat

tartósabbakká tehetjük, ha azokat jó cserlébe áztatjuk, mi így történik. Minden 8 rőfre veszünk 2 font cserlevet s a vásznat szapuló kádba téve a vízzel, 20 szorosán felhígított forró cserlevet durva vásznon át rá szűröd és 24 óráig benne hagyod, azután tiszta vízben kimosod és megszáritod.

A lábbeliek eltartása.

Azokat száraz, szellős helyen kell tartani, hogy meg ne penészesedjenek. Használt lábbelieket mielőtt eltennék, ki kell jól szárítani, megtisztítani és megvizsgálni van e valami hibájok, ha van, azt a cipősz vagy csizmadiával ki kell javíttatni, fény mázzal ki kell tisztíttatni vagy megkenni, s úgy eltenni.

A konyha berendezése.

A konyha berendezése különféle, és a főzést igen elősegítheti vagy nehezíti. Födolog a tűzhely, mely mai időben, midőn azt már készen kapjuk, a gazdasszonynak gondot nem ad s legfeljebb nagyságáról kell gondoskodnia, s ezek a takaréktűzhelyek.

A jól rendezett konyhában többféle edényre van szükség, ezek közt a rézedények tartósságuk miatt leginkább ajánlhatók, s csak arra kell vigyáznunk, hogy semmiféle ételt benne meghűlni ne engedjünk, vagy azt benne eltegyük, és hogy jól ki legyenek czinezve. A jól kiczinezett rézedény igen fényes ezüst színű, a homályos szürke színű nem jó. Ha a czin kissé kopni kezd, rögtön újra kell czineztetni. Az új, valamint újonan czinezett rézedény használat előtt korpás vízben jól kifőzetik és mindenkor használat után forró vízzel és ronggyal kimosatik s leszáríttatik.

A cserépedény igaz hogy legolcsóbb, de töredékénységénél fogva még sem ajánlandó úgy mint a rézedények, vagy a most már divatba jött öntött vas és zománczozott edények. A cserépedénynél is vigyázni kell, hogy zománczuk élénk fényű legyen, különben nem jók.

Az öntött vas edények, melyek belül jól vannak zománcozva (emallirt) igen ajánlhatók; csakhogy tisztán kell tartatniok.

A faedények, dézsák, kupák stb. használat előtt ki-főzendők vagy forralandók erős lúggal és azután meleg vízzel kiöblítendőek. Ezen edények hetenkint legalább egyszer megsikálendőek és napra vagy levegőre teendőek.

Főzőedényből szükséges:

2–3 fazék és casserol, 1 nagyobb fazék, 1 nagyobb és két kisebb serpenyő, 1 lapos serpenyő.

1 nagyobb és 2 kisebb rézserpenyő.

2–3 cserép casserol, 4–5 pecsenyesütő pléh, különös theának való vasfazék stb., 1 tálaló kanál, 1–2 habzókanál. Több fa főzőkanál stb. 2 nagy konyha vagy szeletelő kés, 2 kisebb tisztogató kés, 2 vágó kés, 2 villa kétágú, 2–3 másféle villa, 1 abáló villa; 2 vastagabb s egy vékonyabb spékkelő tő stb. 2 mozsár; 2 reszelő, 1 czifra metélő stb., 1 réz mérő (font), 2–3 vizedény, ugyanannyi dézsa és két konyha pad. 1 nyújtó tábla, 2 szeletelő (transchir) fatál, 2 szita, 1 fiókokkal ellátott konyhaszekrény, egy jó erős konyhaasztal és egy vágódeszka.

Süteményekhez való edények.

Pléhformák kókokhoz, 1–2 pudding forma fedővel együtt, 1–2 sütőpléh, 2 tortapléh, 1–2 fahéj fánk-sütő, 1 habverő, 2–3 cserépforma és waidling. A tortaformánál ajánlandó, hogy az szétszedhető legyen. Szükségesek még 20–24 kis tortácska formák, s más ily apróságok.

Az élés kamara.

Valamint a konyhát a legszükségesebb edényekkel el kell látni, úgy a kamarában sem szabad hiányozni a szükséges készleteknek; mert semmi sem hátrányosabb, mintha a főzés alatt vagy ez vagy más hibázik, és azt még hozatni kell; sőt ez által az ebéd legalább negyed, ha nem fél óráig késik.

A legszükségesebb készletek: a zsír, vaj, szalonna, só, bors, paprika, sáfrán, szerecsendió és virág, szegfűszeg, citrom, vörös és fokhagyma, cukor, fahéj, kávé, thea, liszt, zsemlyemorzsa, eczet, salátaolaj, tojás, tej.

Ha a pénzviszonyok megengedik, jól tesz a gazdaszszony, ha magának zsírt, szalonnát, cukrot és lisztet nagyobb mennyiségben vesz, mivel ezeket nagyobb mennyiségben véve olcsóbban kapja mint fontonkint, és ezen élelmi szerek nem is romlanak el könnyen. A fűszert félfontonkint venni egyedül falusi gazdasszonymnak tanácslom, ki távol esik a várostól, mert az, ha csak különös gond nem fordíttatik rá, könnyen megromlik. A falusi gazdasszonymnak különben még több czikkekkal kell magát ellátnia ezeken kívül, mint például: árpakása, rizs, dara, mandula, aprószőlő, mazsola, babérlevél, kömény, ánizssal stb.

A zsír, liszt, kávé stb. féleből a gazdasszony annyit adhat ki a szakácsnének hetenkint, mennyi a háztartásra elég, ha kivételesen vendég nem jő. Az ételek bölcse elrendezése és pontos elkészítése mellett hihetetlen sokat lehet meggazdálkodni és mégis lehet azért jól és ízletesen főzni.

Hol sok a tehén és a tej, ott mindennap lehet kevés tejfelt leszedni, hogy édes és savanyu tejfel legyen kéznél. Februártól augusztusig soha sem kell egy hétre valónál több tojást venni, hogy lehető friss tojást kapjunk. Augustus vagy septemberben jól teszünk, ha télére valót veszünk, mert a tojást ellehet tartani jól, miként az később elmondatik.

Márton napjától Gyertyaszentelőig van ideje zsírt olvasztani, miután a sertések ez időben a legkövérebbek és közönségesen legolcsóbbak.

Marcziusban a befőzöttek, melyeket télire megfagyás ellen a pinczében megóvtunk, ismét a kamarába helyezendők. Az igen nedves pinczéből ilyenkor még a zsírféle is felhozandó.

A lisztet a kamarában különös szekrényben, ládában kell tartani és gyakran, különösen nyáron, falapáttal

megkeverni. Sőt néha meg is lehet szitálni, miután a liszt-féreg néha meg nő benne.

A sónak nem szabad nedves helyen állani és gyakran megforgatandó.

A zöldség novemberben tétetik le a pinczébe, a homokba, és ha a pincze igen száraz, télen át néhányszor megöntözendő.

A lencse, borsó, bab és kása, tarhonya szintén télen át többször megforgatandó.

A kamarának mindég hűvös és száraznak kell lenni. Ha a nap rá süt, nappal az ablaktáblák rajt beteendők és csak este megnyitandók az ablakokkal együtt, hogy friss levegőt kapjon. A legyek ellen szúnyogháló szegezendő az ablakokra. A kamara bútorzata állványokból, 2 nagy asztalból, éleládákból áll, falait és tetejét erős vas kapcsokkal és horgokkal kell ellátni.

Az élelmiszerek bevásárlásánál mire kell leginkább ügyelni.

Kezdjük a hetivásárban: a vajasszonynál.

A jó vaj tulajdonsága, hogy kemény és egyenlő és nem felette sárgás színű. Ha kis darabkát ujaink közé veszünk és szétdörgölünk, rögtön olvadnia kell és sem darabos, sem száraz és kásás, sem nyúlós ne legyen. Ha megnyomjuk sem sok víz, sem írónak nem szabad belőle folyni. Legjobb ha nyelvünkre veszünk belőle egy darabkát és ha ott is könnyen elolvad, nem csípős, de édes, s nem sós vagy kesernyés, akkor a vaj jó.

A piacon a vaj súlymértékét gyakran értéktelenebb anyagokkal szokták pótolni, úgy mint só, soda, liszt, burgonyával s több effélével; vagy a rós, régi s liszttel hamisított vaj, sáfrány, sárgarépaíé s effélével megsárgítani, vagy a tojásfehérének belegyúrásával friss kinézést adni neki. A nagyon megsózott vajnak színe mindig egyenlőtlen, foltos, a kés alatt ropog valamint a fog alatt is, és íze sós. – A sodával elkészített vaj szintén ilyen, és íze kesernyős. – A liszt vagy burgonyapéppel szaporított vaj száraz, darabos, zsíros foltokat lehet rajta

észrevenni és az uj közt szétmorzsolva nem olvad el. A tojásfehérével felfrisített vaj szaga avas és ha tűzön felolvad, fehér rétegek maradnak vissza benne a tojástól. Ha a vaj meg van festve, csak hosszabb ideig vízbe kell tenni, és a festék a vizet is sárgává teszi, míg a tiszta vajra öntött víz napokig is tiszta marad.

Ezekre kell vigyázni a vaj vásárlásnál.

Tejfel. A jó tejfel kellemes ízű és nem darabos, sem nagyon híg, sem nagyon sűrű. Hamisítani szokták liszttel s akkor ragadós mint a csiriz.

Túró. Tehéntúró, ha jó, kissé zsíros és kellemes ízű, nem pedig kesernyős. Juhtúró kissé csípős savanyúságú s a nyelven hamar elolvad és zsíros.

Tej. A jó tejnek színe szép sárgás fehér, és íze kellemesen fűszeres. Kissé nehezebb mint a víz, azért annak fenekére száll. Ha egy cseppet körmödre cseppentesz, ne folyjon szét, hanem maradjon rajta; ha szétfoly vízzel van keverve, és hamisítva van.

A zöldség, főzelék, saláta, 8 hüvelyes vetemény zölden és szárazon.

Ánizs jó ha magvai száraitól, héjjától, szalmája és minden homoktól stb. meg van tisztítva, száraz, teljes, vastag és minden idegen illattól ment s kis dörzsölés után erős fűszeres illatot terjeszt.

Articsóka (olaszlapu), a gömbölyű levelelűek jobbak a hegyeslevelelűekéül.

Karfiol vagy virágoskáposztának legyen széles és tömör virága mely szép fehér; rász ha kemény szálkás szára van, és kis piszkos csomókba vannak virágai.

Bab zölden legyen fiatal és gyenge. Egész őszig lehet főzni. Bab szemekben ne legyen zsugorodva és ránczos, hanem szép fényes és sima.

Khelkáposzta legyen szép sárgás zöld és tömör,

Endíviának szép sárgának és tömörnek kell lenni; koronájának gyenge levelei ne legyenek tépettek.

Borsó zöld legjobb János napja körül, ha szép zöld és gyenge. Czukorborsót ha megtöröd, annak nem

szabad törésén szálkásnak leírni. A száraz borsó színe sárga vagy zöld, csak a czukorborsó barna.

Köménymag, lásd Ánizs.

Máknak szép egyforma szeműnek, kékes szürkének és homoktól, portól mentnek s édesnek kell lenni.

Zöldség, legjobb még gyenge korában, ha egyenesen a kertből hozzuk fel sokkal ízletesebbek és hamarabb főnek meg, mintha pinczébe hevernek.

Uborka jó ha szép zöld, kemény, tiszta vékony héjjá van, friss és oly” törékeny, mikép ha kissé meghajjtuk kezünk közt, mindjárt eltörjön. Húsa legyen kemény, fehér és átlátszó és kellemetes, nem pedig keserű ízű.

Hüvelyes vetemények. Ezeknek bevásárlásánál vigyázni kell és arra nézni, hogy szemük ne legyen apró és piszkos, valamint ne legyenek igen régiek, mivel más-kép nem lehet lágyra főzni. Hogy megtudd, könnyen megfőnek-e a borsó, bab, egyszóval a hüvelyes vetemények, végy egy marokkal, szorítsd össze és lehellj bele, ha izzadnak, könnyen főnek, ha nem; roszak.

Burgonya. Ezekből csak azokat keresd, melyek lisztesek, főzés alatt könnyen felpattannak, és tiszta kellemes, csaknem dióízűek. A vizes burgonya nem jó.

Turbolya. A jó turbolyának fűszeres édeses íze és szaga van. Melynek levelei sárgák és feketék az nem jó.

Fokhagyma jó ha szép fehér és kemény. Novemberi vásárkor beszerzendő fen tő számra.

Kalerábé. A kertekben növelt sokkal jobb mint a földeken. A zöldek legjobbak, mert leggyengébbek. Minél fiatalabb különben, annál jobb.

Sárgarépa szintén legjobb ha kerti, egyenes és szép sárga színű.

Káposzta. A jó káposzta nagy, sima, gömbölyű, vastag és kemény fejű, mint mondani szokták. Levelei szorosan simulnak egymásra, és színe szép zöldes fehér.

Lencse. A nagyszemű sima lencse ugyan szemre-nézve a legjobb lehet, de ritkán fő jól, kemények és a leg-erősebb főzés mellett sem omlósak. A legjobb lencsék a kisebb fajuak és nem egészen gömbölyűek.

Torma van kétféle: az igen erős, melynek külső héjja kékes és sok gyűrűi vannak: az édes melynek külső héjja sima és fehér.

Petrezselyem télire való novemberi vásárban beszerzendő.

Retek. Ha a fekete reteknek fás, kemény zöldje van, nem jó.

Vörösrépa jó ha szép vérvörös színe van, ha télire elteszed, gyökerét és koronáját el ne vagdald.

Zeller. A jó zeller nagy, friss, leveses, velős és tiszta fűszeres ízű és nincs bozontos töve.

Spinot. Az első és második hajtás zöld gyenge levelei legjobbak.

Vöröshagyma jó ha szép nagy és kemény s fényes; novemberi vásárban beszerzendő.

Honi s tengeri halak, s rák.

Angolna legjobb apriltól júniusig.

Osztriga ha friss, erősen le van zárva kagylója és tiszta sós ízű folyadékkal vannak körülvéve. A romlottaknál a folyadék rászagú, nyálkás, s a kagyló belseje piszkos. Nyáron az osztriga kékes, nem záródik be és tejeslevet ereszt, ily állapotában egészségtelen.

Márna vagy rózsahal, ezek, kivéven május és június hónapokat, egész éven át ehetők. Ikrája nem jó.

Sigér nem jó april és május hóban.

Fogas szintén május és júniusban nem jó.

Halak legjobbak ha a vízből rögtön szedetnek ki. Szűk reteszek és tavakban tartott halak húsa nem igen ízletes. Döglött halat, melynek kopoltyúja nem szép vérvörös ne végy.

Pisztráng legkövérebb és ízletesebb júniusban; télen íztelenek.

Kövi ponty májust kivéve egész évben ehető, de legjobb július és szeptemberben.

Hering. A jó heringnek friss szaga, kellemes íze, széles, kövér húsos háta, és világos fehér szemgolyója

van. Húsa lágy, de ne legyen sem vörös sem piszkos, bőre könnyen levonható.

Csuka legízletesebb ha folyó vízből való és 1 rőfnél hosszabb. Jók a 4–5 fontosak is. Legkövérebb februárban, legíztelenebb márcziusban; július és augustusban ismét jó, mivel akkor húsa keményebb. A tejesek jobbak az ikrásoknál.

Ponty legízletesebb ha 2–3 fontos és októbertől áprilisig ehető.

Rák, legjobb apriltól augusztus végéig.

Laza ez legízletesebb tavaszkor midőn kövéren fogatik a tengerből. Ezen tengeri lazac után legjobb a mi dunai és tiszai lazacunk.

Czompó hal június hóban nem jó.

Harcsa novembertől májusig jó.

Tőke hal. Ennek nem szabad foltosnak, penészesnek vagy zsírosnak lenni. Ha száraz tőkehalat veszel, ne keresd a nagyon kemény darabokat; ha beáztatottat veszel, azt vedd meg, mely szép fehér és húsos, s úgy lássék, mintha szétakarna hullani, s ha megfogod, még is tömör.

Kecsege legjobb novembertől májusig.

Viza kivévén ívési idejét mindig jó.

Hús, vad és szelíd, s szárnyasok.

Kacsák, szelídek már azon évben, július hóban melyben kikeltek ehetőek; 6 hónapos korukban legjobbak. Vizen nevelt szelíd kacsákat rögtön nem kell levágni, hanem nyolcz napig tömni, különben rossz ízűek. Vad kacsá legjobb ha fiatal. Legjobb ízűek aratáskor.

Fácán legjobb a téli hónapokban. A kakasok nagyobbak és jobb ízűek mint a jércék. Ha fiatalok rövid sarkantyujok van.

Hús. A marhahús ha friss szép pírós színű; elfekezett, kékül húst ne végy.

Lúd legjobb a tavaszi. A fiatal ludat vagy libát megismered arról, hogy lábai még sápadtak és a szeme golyójakörülük karika még fehér, (míg a vén lúdnál sárga), csőrje halvány sárga, körme még el nem kopott és szárny tollai puhák.

Nyúl legízletesebb szeptembertől február hó elejéig. A fiatal nyúlnak különös jóízű húsa van.

Csibék legjobbak ha jól tartatnak és 4–5 hónaposak.

Bornyúhús csak akkor egészséges és jóízű, ha legalább 4–5 hetes bornyúból van.

Kap ρ an legjobb ha még nincs egy éves. A vén kappant megismered hosszú sarkantyújáról. A fiatalnak sarkantyúja rövid, lába vastag és nem száraz.

Fenyőmadár csak őszkor s egész télen át ehető.

Pacsirta legjobb októbertől kezdve.

Fogoly. Csak a fiatal fogoly ízletes, mit arról ismeresz meg, ha lába barnás sárga; ha ezüst szürke vagy kékes, akkor már vén és húsa már nem igen ízletes.

Szalonna. A jó szalonna vastag, nehéz, friss, belül nem sárga, zsíros vagy avas és nem szabad szagának lenni.

Galambok legjobbak június és júliusban, midőn már repülni kezdenek.

Pulyka legjobb ha még nincs esztendős. A kan jobb ízű mint a nőstény.

Fürj legjobb aratáskor.

Vadsertéshús legjobb késő őszkor, és az első téli hónapokban,

Gombák.

Champignon (csiperke gomba) szép fehér, teteje tökéletesen száraz és fényes sima, semmi szaga, szárától könnyen elvál és alant vörösbarna. A mérgesnek szára nem sima, hanem pikkelyes és ha feltörjük kevés idő múlva ón színű lesz.

Gombák. Ezeknél főképp arra kell vigyázattal lenni, nem mérgesek-e. Minden gomba gyanús, melynek fülledt vagy retek forma szaga van és izök csípős. A tejes gombák mindenféle neme gyanús, és azért nem is kellene étékül használni. Ugyan ez áll a nedvtelen gombákról, melyek ha megvágja az ember csak kissé is csípősek. Gyanúsok továbbá mindazon gombák, melyeket ha megvágunk színöket változtatják és vagy ón színűek vagy

kékesek s zöldesek lesznek. Gyanúsok az üres szárúak. A mérges gombák hamar megrohadnak és szétmállanak. Ha a gombákkal hagymát főzöl, vagy ezüst kanalat teszsz bele midőn fornak, hagyma és kanál fekete szint ölt ha a gombák mérgesek.

Fűszer-kiskereskedésbeni vásárlások.

Salátaolajnak szép tisztának csaknem minden szag nélkülinek kell lenni, kedves édeses jóízűnek, mely még a mérsékelt hidegben is fehér kásás tömegbe sűrűdik. Rosz a zavaros zöldes sárga olaj mely keserű és avas ízű.

Czitronád (czukros czitromháj) hajó szép, húsos, tiszta átlátszó, felül sötétzöld alul jól czukrozott száraz szeletekből áll és könnyen vagdalható. Rósz ha régi, nedves, ragadós, penészes, fekete foltokkal teljes.

Czitrom ha jó lágy és vékonyhajú húsos és leveses, ize kedves de nem kesernyős savanyú. Rósz, ha vastag héjju, szeplős, kemény és sápadtszínű s zöldpettyes.

Dara ha szép tiszta fehér és nem dohos szagú jó.

Méz A legjobb méz a tavaszi, Legyen kissé vastag, de tiszta, átlátszó és jó szagú.

Gyömbér. Ennek száraznak, nehéznek és megtörvén simának s gyantásnak kell lennie, erős fűszeres illattal és igen éles ízzel.

Kávé. A kávé szemeknek lehető egyformáknak és egyszínűeknek kell lenniök, másként hamisított azaz kevert. Szokták festeni is, mi az egészségnek ártalmas, ezt megtudhatod, ha a kávé meleg vízben megmosva, a víz attól zöld lesz. Legjobb kávé a levantei vagy mokka kávé.

Kápri. Ezeknek lencse vagy borsónagyságúaknak, apró szárákkal ellátva, keményeknek, gömbölyűeknek, zöldeknek és savanyús íűeknek kell lenni.

Gesztenye (magyar és olasz). Ezeknek nem szabad férgeseknek és penészeseknek lenni.

Apró szőlő, ízének kellemes édesnek kell lenni s kékes fekete színű. Rósz ha pírós, fehéres és penészszagú

Gyertya. A jó gyertyának nagy világot kell terjeszteni és még sem szabad hirtelen égnie, perczegnie, lobognia. Arra kell nézni, fényes és tiszta fehér-e faggyúja.

Mandula. A jó mandulának frissnek, nagynak, vastagnak, egésznek, simának, világosbarnának és könnyen széttörhetőnek kell lenni, ha megtörjük fehérnek és olajosnak s kellemes édes fűszeres ízűnek kell lenni.

Liszt. A jó liszt ismertető jelei következők: ha ujunkra vesszük, rá tapadjon, ha a zsák kirepedt, azon ki ne folyjon, a marokban, ha egy marokkal felvesszünk összeálljon és ujainkon keresztül ne hulljon, a formát, melyet markunkban nyert rögtön ne változtassa; ha morzsoljuk legyen finom de mégis kissé darabossága is legyen, s vízzel megkeverve, hamar keménykedjék.

Szere csen dió virág, ha jó sáfrány sárga, vékony, hajlékony igen átható kellemes szagú és erős balzsamos fűszeres kissé kesernyés ízű.

Szerecsendió, ha jó, nehéz, nem kipattogzott zsiros és hosszas gömbölyű vagy egészen gömbölyű, világosbarna és kettévágva átható fűszeres illatú.

Szegfű bors és szegfűszeg. A jó szegfűszeg egész, teljes, nagy nehéz sötétbarna, könnyen törhető szegecskékből áll. Ha megnyomod zsiros és éles átható szegfűszagú.

Bors. A jó borsnak olyan szeműnek kell lenni mint az apró borsónak, tiszta, nehéz, kemény, száraz s nem porosnak, ha felharapjuk belül fehérnek és erős fűszeres illatú s csípős ízűnek.

Rizs. A jó rizs friss, kemény, szép fehér, hosszas gömbölyű nagy szemű, szagtalan.

Mazsola. A jó mazsola, szép nagy nem igen ragadós kellemes édes ízű és jó szagú.

Sáfrány. Ha jó szálai szép finomak és szaga átható fűszeres s csaknem fényes vörös színűek kevés sárga végekkel,

Szágó, Ennek szemei szép gömbölyűek és színük fehér.

Szappan. A jó szappan a levegőn nem olvad, a vízben egészen felolvad és nincs lúgíze.

Keményítő. Az legjobb ha darabos, könnyű és igen fehér, e mellett száraz és nem savanyú.

Stearin gyertya. Ezeknek szép fehéreknek, keményeknek, fényeseknek és ha összeütjük csengőknek kell lenni.

Thea. A legjobb thea az, melynek levelei nem igen nagyok, göndörek, frissek, de szárazak, könnyen szétmorzsolhatók és nem porosak vagy szemetesek és kellemes szagúak, ízök kesernyős kellemes. Van zöld és fekete.

Vanília. A jó vanília finoman ránczos, sötétbarna színű, külsőleg zsiros, hajlékony de mégis törékeny, tele olajos sötétbarna béllal és sok apró gömbölyű, fényes fekete maggal s finom tiszta szagú és ízű.

Czukor. A jó czukor szép fehér, száraz és jegeczes ibolyaszagú és igen édes. Rész a sárgás, lisztes, lyukacsos.

Tojás.

Tojás nyáron jobb mint télen. Arra kell vigyázni, hogy mindig friss tojást kapjunk, melynek mindég, ha világosság felé tartjuk átlátszóbbak mint a régiek. A tojások friss vagy régi voltát megtudjuk, ha $8\frac{1}{2}$ lat konyhasót 2 itcze vízbe felolvasztunk s ebbe a megpróbálandó tojásokat rakjuk. Ha egészen frissek, fenékre szállanak; ha már nem igen frissek lemerülnek ugyan, de közepén úszkálnak, ha nagyon régiek a víztetején úszkálnak és ezek roszak. A jó tojást ha markodba fogod mind két végét kihagyván és szemedhez tartván egyik végét a világosság felé fordítod, szép rózsaszint látsz,

Gyümölcs.

Cseresnye. A legjobb ízű és fajta cseresnye az úgynevezett fekete pongrácz cseresnye, befőzésre is legalkalmasabb, azonban jó a pírós pongrácz és hólyagos cseresnye is.

Meggy legalkalmasabb a spanyol.

Kajszin és őszibaraczkot befőzni czukorba, féléretten kell. Szörpnek és marmeládnak egész érett korában.

Körte. Befőzésre legalkalmasabb a kármán körte.

Alma. Legízletesebb a törökbálinti, szercsika és ranette.

Kelmék.

Vászon. Ennek vételekor mindenképp előtte arra kell vigyáznunk, miképp jósága finomságában, szálainak egyformaságában, sűrűsége és szilárdságában álljon. Meg kell nézni, hogy szálai elejétől végéig egyformák, simák és nem görcsösek-e és széle egyformán fut-e.

Selyem. A selyem jóságát főképp finomsága, hajlékonysága és tisztasága hordozza magával. A festett selyemnek valódinak kell lenni, nehogy színét hagyja. Ha megakarjuk tudni, hogy a selyemszövet czérna vagy pamuttal van-e hamisítva, kis darabkát levágunk, szálait keresztben és hosszában kihúzzuk és gyertyán elégetjük. A czérna és más szálak ellobbannak, míg a selyemszálak lassan égnek, végükön taplós csomócskát hagyván, melyek kellemetlen büzt okoznak.

Szörkelme. Ha valódiságát tudni akarod, tégy úgy vele mint a selyemmel mondtuk. A beleszótt pamut vagy len ellobban s a szőr nehezen ég.

Az aprómarhatartás.

Mennyire becslendő része a gazdaságnak az aprómarha tartás, felesleges magyarázgatni.

Tojás nélkül tenyészteni nem lehet, azért nézzük meg, melyek a legjobb tojások. Ezek közé tartozik a mi közönséges házityúkunk, azután a Houdan tyúk és a fehérés szürke olasz tyúk. A jó tojóstyúkokat különben meg lehet ismerni igen haragos pírós tarajuk, álluk és gyenge rózsaszínű füleikről és bokros farkukról, ily jó tyúkokkal tenyészteni könnyű. A nem jó tojások azon-

ban igen alkalmasak a hízulásra, és rövid időn meghíz-
nak s ezek a Créveceur, – a la Flèche, – a Normann,
– a Dorking, – malai, – és Bramapoutratyúk.

A tenyésztésre való kakas legyen fiatal és erős, és
hangosan s erősen kukorikoljon. Termete legyen felséges,
testét fényes tollak fedjék, lábai hosszuk és erősek, szé-
pen hordja magát, és szemei tüzesek legyenek. Taraja
nagy és kettős, ezenkívül sötétpírós legyen. A kakas
legyen büszke, heves a csatában, de pákosztos ne legyen.

A tyúk 10 vagy 12 hónapos korában kezd tojni, és
mintegy 8 hó alatt 90 –120 tojást tojik. Ha a tyúk 7
éves, nem tojik már többé, és ha 4 évet túl haladt nem
használható tenyésztésre. A kakasnak nem szabad 2–3
évesnél öregebbnek lenni. Minden évben mustrát kell
tartani és a rász tojó, öreg tyúkokat újakkal felváltani.
Egy kakasra 12 –15 tyúkot lehet számítani

A tyúkok rendes eledele árpa, kukoricza, bükköny,
korpa, főtt burgonya. Lehet kukaczkokkal és csereboga-
rakkal is etetni. Legjobb többféle eledelt összekeverni, ez
nagyon szaporítja a tojást. A pörkölt zabot akkor hasz-
náljuk, ha tyúkjaink nem igen akarnak tojni.

Ha a tyúkok nem járhatnak ki a mezőre, néha jó,
nekik zöld khelt és salátát dobni. Különbön falusi gazda-
ságoknál a tyúkok a ganéjdombobi, a csűrök előtt és a
szabadban, szérükön, mezőn elég eledelt találnak, és ha
késő ősszel igen jól tartjuk őket, a tojások is igen kövé-
rek lévén ki nem kelnek.

Hogy pipet ne kapjanak, a tél vége felé jó nekik főtt
savanyu káposztát adni.

Hogy a tojások más martalékaul ne essenek, jó a
tyúkokat reggel megvizsgálni, és a tojásokat berekesz-
teni; kivevén ha úgy vannak szoktatva, hogy bizonyos
helyre járnak tojni. Minden fészekben palizsnát kell
hagyni, vagyis egy megjegyzett tojást. A tojásokat szá-
raz helyen kell tartani. Ha valamely tyúkunkat nem tud-
juk hol szokott tojni, azt midőn tojós megfogjuk, tojós-
részét kissé sóval bedörgöljük, rögtön szalad az azután
búvhelyére, s ha követjük ilyenkor, megtudjuk azt is.

A kukorékoló tyúkot és az olyat, mely tojásait ki-
issza le kell vágni.

Azon tojásokat, melyeket kotló alá akarunk tenni,
meg kell szorgalmasan vizsgálnunk, van-e benne mag.
Ezt gyertyavilágnál megláthatjuk.

Egy nagy tyúk alá 29, kis tyúk alá 19 tojást lehet
tenni; azért páratlan számmal, mert a tojások akkor szo-
rosabban feküsznek egymáshoz, és nem igen mozdulhat-
nak ki állásukból, mi szükséges, hogy a csibék szerencsés-
en kibújhassanak. A költésre 3 hét elég. 20 nap múlva
azonban meg kell néznünk, nincs-e már a tojás felvágva.
Mihelyt néhány kis csibe kibújt és megszáradt, azonnal
pelyhes kosárba kell tenni és meleg helyen lebontani,
míg a többi kikelt, midőn, ha még hideg idő van, a kot-
lóval együtt a szobában maradnak. A kis csibék eledele
sárga kása, vagy kenyérhéjjal, finomra vagdalt kemény
tojás 14 napig. Ügyelni kell, hogy az aprómarhának min-
dig tiszta vize legyen.

A 4 hónapos csibéket, ha jó pecsenyét akarunk, hiz-
lalni kell, legjobb hizlaló a zab, árpa, búza, burgonya,
korpa, de mind forrázva.

A kappant tavaszkor vagy őszkor szokták herélni,
és pedig 4 hónapos kakasokból, hogyan? ezt leírni nem
lehet, s csak látás után megtanulható.

Pulyka tenyésztés.

Mintegy 8–10 nőtényre egy kanpulykát számí-
tunk. Miután azonban a kan egy évnél tovább tenyész-
tésre nem használható, minden évben fel kell fiatallal
cserélni, ellenben a nőtény 3 – 4 évig használható.

A nőténypulyka kétszer egy évben 20, legfeljebb
30 tojást ad, tavaszkor és nyár végén. Ha az utolsó to-
jást megtojta, rendszerint ülve is marad, s akkor alá kell
rakni a többi. Ilyenkor nem kell bőven etetni. Négy hét
múlva már kelt, de 27. napon meg kell vizsgálni, nincse-
nek-e a tojások felvagdálva. Megjegyzendő, hogy a hely
sötét legyen, és mivel a pulyka igen szeret ülni, minden.

nap egyszer le kell venni fészkeről s megetetni és itatni, mert magától nem teszi.

Mihelyt a kis pulyka egynapos, meg kell őket etetni, még pedig árva csalánt összevagdálva kemény tojással és aztán friss vízzel megitatni, és ezt 14 napig folytatni kell. Azután csak reggel és este kapnak ily eledelt.

A pulyka igen kényes állat lévén, sem a forró nap melegén, sem esőben künn nem kell őket hagyni a szabadban.

Lúd tenyésztés.

A lúd eleme a víz, és csak ott, hol alkalma van, egész napon át a vizén maradni, tenyésztésük is legjövedelmesebb. De éjjen át a lúd száraz ólat kivan. A ludat a többi aprómarhától el kell különíteni, mert ő csak a földön hál, azért óljának földszint kell lenni, hol a legnagyobb tisztaságot kell fenntartani, szalmával behinteni, mely naponkint megforgatassék és legalább hetenkint új szalmával felcseréltessék.

Tenyésztésre a fehér ludak legalkalmasabbak. 5–6 lúdra egy gunárt számítva, mindkettő 3–4 étig használható.

Egy lúd alá 13 –15 tojás teendő. Keltési idő 30 nap. Ha a libák kikeltek, mint a csibék elteendő, s az öreg lúd költés után harmadnapra megtépendő, s libácskái neki átadandók.

A ludak mindennap libáikkal együtt legelőre hajtandók. Tíz hetes korukban először tépetnek meg.

A ludat nem csak tolláért, de zsírjáért is tartjuk, mivel ebből sok jövedelmet húzunk. Hogy pedig sok zsírja legyen, szükséges őket tömni, azaz hizlalni.

A hizlalást november és december hónapokban kell véghez vinnünk és tart 4 hétig és pedig tömés által. A ludat naponkint kétszer, reggel és délben bizonyos órában kell tömni és pedig vízzel forrázott sós kukoriczával. Magában értetik, hogy a lúd ekkor lehető szűk helyen tartatik bezárva, hol elég homok és vize van.

Kacsa tenyésztés.

Épen olyan mint a lúd tenyésztés, csak hogy a kacsa 30–40 tojást tojik még kotlós lesz és 28 nap alatt ki kelti tojásait, azonban 15-nél többet nem kell alá tenni.

A számvezető gazdasszony.

Ha azt követeljük a gazdasszonytól, hogy könyvet és számadást vezessen, azzal nem az van mondva, mikép terjedelmes könyvvitelt a kereskedelmi tudomány értelmében rendezzen be, mert erre sem ideje sem ismerete nem lehet, hanem az van mondva, és teljes joggal, hogy a gazdasszony a maga körébe levő minden dolgot feljegyezzen, vagyis leltárt készítsen, és hogy napi bevételeit és kiadásait feljegyezze és minden hó végével számoljon, s minden év végével pedig mérleget készítsen, hogy lássa mily nagy volt a bevétel és kiadás, mily kiadásai voltak s milyen nagyok bizonyos tárgyakra és hol lehet jövődöben valamit meggazdálkodni. Ha egy év elmúlt, azután kivonatot lehet készíteni a pénztárnaplóból és a kiadások és bevételek különféle nemeit áttekinthetőleg egymás mellé állítani. Például: bevételek: a férjtől kapott konyhapénz, eladott gyümölcs, zöldség, virág, aprómarha, tojás, tej, vaj, sajt stb.; kiadások: alamizsna, világítás, könyvek, újságlapok, ajándékok, adakozás, fűtés, bútorok, javítások, konyha és kamara, cselédbér, zene, írószerek, gyermekek tanítása, multságok stb. Ez nagyon szükséges.

Ha ily feljegyzések nem történnek, úgy ha az év elmúlt, tudjuk ugyan hogy éltünk, de nem tudjuk javult-e vagy roszabult állapotunk. Azért ajánljuk.

A mosás.

A gazdasszonykodásnak talán legkellemetlenebb oldala a mosás; de miért? egyedül azért mert azon napon a dolog kétszeres. Különben jól megvizsgálva a dol-

got, csupán csak a mindennapi házi munka egyforma menetében tesz némi változást, mi különben ha az ember jó kedvvel teszi, fel sem tűnik.

Hogy a fehérnemű eredeti tisztaságát mosás által visszanyerhesse, midőn levetjük, ha lehet legjobb azt szellős helyen tartani, kötelekre felaggatva, hogy meg ne fülledjenek. Ezen szellőztetés azért is jó, mert ha a szennyes ruha talán nedves volna, jól kiszáradhat.

A család nagysága szerint évenként lehet kétszer, háromszor, négyszer, sőt minden két hónapban vagy hónapokonként is mosatni. A költség, ha jól felszámítjuk egyre megyén.

A mosókonyhában nagy fedeles üstnek kell befalazva lenni. Városokban a lakók többnyire saját konyháikban mosnak, és hordozható mosóüstöt használnak, melyeket minden vásárusnál árulnak már. Az üstnek azért szükséges a fedél, hogy a víz hamarabb felforrjon benne, s így a fát kíméljük. A mosáshoz szükséges a szapuló kád, tekenő, vizes kád és több nagy dézsa és mosó kosár.

Mosás előtt a vizes kád és dézsák s tekenő beáztatatik, hogy ne folyjon, s a kád a mosó konyhába vitetvén, tele hordatik vízzel. A mosáshoz való víznek lágynak kell lenni, azért legjobb a folyó vagy esővíz. Pesten Dunavizet használnak.

A szennyes ruha darabról darabra megolvastatván, feljegyeztetik és osztályoztatik, azaz csomagoltatik, még pedig a férfingek, nőingek, lepedők, abroszok stb. egyegy csomagba. Igen czélszerű a szennyest megnézegetni, s ha valami repedés, fésülés vagy más hibája van, kiigazítani, mivel a kis lyukból mosás alatt nagy lesz.

A mosást illetőleg többféle mód van, azért én itt mindegyiket leírom, győzzön a mi jobb; azonban bár melyiket választjuk is, soha el ne mulasszuk mosás előtt a ténta-, bor-, gyümölcs- stb. foltokat kivenni, a később közlendő utasítások szerint, mivel ezen foltok a szappan és lug által úgyszólván a ruhákba beledzetik.

Minden száz darab ruhára egy mosónő számítandó.

A finom ruhát a durvábbtól el kell választani. Az első alatt értjük a finom vászon férfi és női ingeket, lepedőket, felső czihákat, zsebkendőket, abroszokat, asztalkendőket, hálólejtöket, függönyöket stb. A durvábbak alatt jönnek a harisnyák, kapczák, fehérítetlen abroszok, konyharuhák, gatyák, alsó czihák stb.

Ha nincs több 2 - 300 darab ruhánál, a mosást délután kell kezdeni. 200 darabnál mosónét kell fogadni, kinek a szolgáló ideiglenesen segítsen.

Legelőször is az üst teletöltetik vízzel, ez mihelyt lágymeleg a teknőbe öntetik s a finom ruha bele áztatatik darabonkint, és úgy darabonkint szappannal kimosatik. Ekkor minden egyes darabot szétterjesztünk és azt szappannal vagy a szappan megkímélése tekintetéből szappankásával bekenünk, különösen a szenny foltoknál.

A szappankása következőkép készül: a 200 darab ruhára 2 font szappant vékony szeletekre metélünk, s egy nagy fazékba forró vízbe dobjuk, s folytonos keverés közt felolvasztjuk; ha kihül hasa lesz belőle, s ezt dörögöljük meleg vízzel felolvasztva a ruhára.

Az így bedörögölt ruha azután a durva lepedővel bevont szapulóba tétetik, a ruhára ismét durva lepedő térítettvén, forró vízzel és tiszta lúggal leforráztatik, míg a víz a ruhát ellepi, s két óráig így hagyatik.

Ezalatt a többi ruha is a fennirt módon kimosatván, ugyan úgy szapulóba tétetik, csakhogy ennek tetejébe a durva lepedőre hamut teszünk, s úgy öntjük le forró vízzel, s ezzel az első napi munka be van fejezve.

Ha igen sok a ruha, másnap hajnali 4 órakor ismét a munkához látunk; kisebb mosásnál elég reggel 6 órakor kezdeni. A szapulókádon levő csapon először a finom ruháról a vizet leeresztjük, újra felforraltjuk és ismét feltöltjük. Azután ugyan ezt tesszük a durva ruhával. Ha a szappanlével és lúggal 200 darab ruhára 1 font sodát főzünk meg, akkor kevesebb szappan kell. Nem kell félni, hogy a soda a fehéreneműnek ártani fog, mert ilyenkor a mosónénak nem kell oly erősen dörögölni a ruhát, és pedig mint tudjuk, leginkább az erős dörögölés árt a ruha-

nak. Így működünk egész nap, mialatt a színes ruhát is kimossuk.

A színes ruhát is osztályoznunk kell mosás előtt, és pedig a valódi kattunt, félvalódi czicczet (Indienn) battisztot, színes harisnyákat, gyapotkelméket, selymet külön-külön részletekben. A valódi kattunt különös szapulóban szapulni is lehet, míg a többi kelme csak szappanos vízben mosatik ki, és tiszta vízben kiöblítetik. A selyem és battiszt epeszappannal mosatik. Ha ezzel készen vagyunk, a selymet kivéve, a tarka szöveteket egyszerre vagy kétszerre cseberbe tesszük és forró vizet öntünk rá, mi a benne maradt szappant tökéletesen kiveszi belőle, s a ruhát félóráig benne hagyjuk. Félóra múlva kifacsarjuk és ismét hideg vízbe tesszük, s ha még azon napon fel akarjuk teregetni, ismét kifacsarjuk, különben éjjen át hideg vízben maradnak. Az epeszappannal kimosott darabokat azonban nem kell forró vízzel leönteni, hanem csak meleg vízen hirtelen áthúzni, hamar kifacsarni és hideg vízbe tenni, melyben ismét sokáig ne hagyjuk, hanem kifacsarva teregessük fel.

Megjegyzendő, hogy mollkelmék, függönyök, hímzett darabok és csipkéket sem dörgölni sem kifacsarni nem szabad, hanem csak a tenyér közt kisajtolni.

Este 7 órakor a finomabb ruha leforrázásával (a szapulóban) fel kell hagyni.

Másnap hajnalban 4 órakor a finomabb ruha kimosásával kezdjük, mely a forró vízen áthúzva a kékítőbe jó. Azután folytatjuk a durvább ruhákkal.

Ha minden 200 darab ruhára 2 mosónét veszünk, 1½ nap alatt készen vagyunk a mosással, ha délután kezdünk szappanyozni és a finom ruhát este a szapulóba tesszük. Másnap még 4 – 5-ször leforrázzuk, mialatt a színes ruhát kimossuk; ekkor a finom ruha mosása következik, mialatt a durvább ruha 5–6-szor leforráztatik a szapulóban, miként már elmondok. Igen jó annyi mosónét venni, mennyit a ruha mennyisége kíván, hogy 1 ½ nap alatt a mosással készen legyünk, mi által sok időt

és fát is megkímélünk, feltéve, hogy a mosókonyha nagysága megengedi.

A mosás másféle módja következő:

A szappanfogyasztás és mosónékat illetőleg azon arány áll, mint az előbbeni módnál, s ruha is épen úgy osztályozandó, mint elmondok és beszappanyozandó. Azután a ruha lúggal vegyes szappanos vízben mint mondani szokás, első léből kimosatik, kifacsartatik, azután ismét meleg vízbe jő, és szappannal második léből mosatik ki, és meleg vízben kiöblíttetik.

Midőn ez megtörtént az üstben forró vízbe darabonkint (csak könnyedén kifacsarva) beletéttetik és kifőzetik. Ekkor újra teknőbe jő, kimosatik, kifacsartatik, s hideg vízbe kékítőben kiöblíttetik és felterítetik.

Mi a legfinomabb ruhát, úgymint előingeket, csipkéket, fejkötőket stb. illeti, tanácsos, hogy ezek kimosását ne bizzuk a mosónéra vagy szolgálóra, hanem ha magunk nem akarunk vele bajlódni, bizzuk olyanhoz értő egyénekre, mert ezen fehérneműek finom szövete, finom bánásmódot is kíván, ha nem akarjuk, hogy idő előtt hasznavehetetlenné váljanak.

A mosáshoz mindig jól kiszáradt szappant kell használni, mert így sokat meggazdálkodunk.

A keményítés.

Ha a ruha ki van öblítve, úgy azon darabok, melyeket nem kell keményíteni, a padlásra teregettetnek.

A keményítendő darabok külön kosárba rakatnak és rögtön megkeményíttetnek.

A keményítő hideg vízbe, kézzel elmorzsolgatik, hogy csomós ne legyen, azután forró vízbe folytonos kavarással belehabartatik, s ha mind benne van, félretéttetik, hogy kihűljön, azután szitán átszűretik, s ha fehérneműek például ingek, keményíttetnek, vízzel és kékítővel meghigittatik.

A keményítés után a ruhát fel kell teregetni rög-

tön, s ha az szabadban történik igen jó, mert a napon szárított ruha fehérebb lesz, mint a mi padláson száradt, s a megkeményített pedig keményebb.

Mángorlás.

A ruha nagyobb része ha megszáradt, megmángoroltatik. A mángorló alá jövő ruha alatt értjük a férfi és nő ingeket, lepedőket, czihákat, abroszokat, asztalkendőket, törölközőket, zsebkendőket, harisnyákat stb.

A szárított ruhát előbb szépen ránczaiból kihúzzogatjuk, egyengetjük, belocsolgatjuk és rendesen összehajtogatjuk, s osztályozva kosárba rakjuk, s mángorlás alá vitetjük. Itt a ruha darabonkint a mángorló fájára tekertetik, és a mángorló felette 4 –5-ször vagy a menyiszer szükséges elguríttatik. A mángorló alul kijövén ismét rendesen összehajtogatjuk, s a finomabb ruhák a nélkül hogy felbontatnának két oldalról kivasaltatnak. Ha a mángorolt ruha nedves volna, mielőtt elrakjuk, szárítsuk ki.

A vasalás.

A kivasalendő ruhát, ha nagyon száraz, kissé belocsolgatjuk. Egyes és finom darabokat csak egy oldalt, ingek, czihák stb. mindkét oldalt befecskezendők, de úgy, hogy még se legyenek nagyon vizesek. Azután osztályozva összegöngyölgetjük jól, s a kosárba tesszük. A férfiingek eleje, galléra és kézelői hideg keményítőbe mártatnak és kifacsartatnak, s ismét összegöngyölgettetnek. A finom csipkék, kendőcskék, fejkötők szinten hideg keményítőbe mártatnak, de ki nem facsartainak, csak tenyér közt kinyomatnak, s szétrázva kendőbe köttetnek, míg a sor rájuk kerül.

A vasalást csak gyakorlat által lehet megtanulni; azonban főszabályul veendő, hogy minden darabot a vasaló deszkán szépen kisimítsunk s mindig szála szerint vasaljuk, s a vasalót egyenlően nyomjuk rá, s addig vasaljuk, még szép sima lesz. A vasat soha se hagyjuk a

ruhán nyugodni, mert megégetjük. Hímzések, melyeknek szépsége domborúságukban áll, mindég fonák oldalukon vasaltassanak, s alájuk lágy pamukruha terítendő.

Ha egy darab jól ki van vasalva, akkor szépen összehajtogatjuk, és a vassal különösen a zsebkendőket lenyomjuk.

Ha a ruha valahol megpörkölődött a vas által, azon darabkát hideg vízbe mártjuk és a napon megszáritjuk.

A fehérnemű, miután jól kihűlt és kiszáradt, teendő csak a szekrénybe és fiókokba, különben könnyen penész szagot kap és ezáltal romlik. Az új mosott ruha mindig alul, s a szekrényben még meglevő felül teendő, nehogy a fehérneműek egyes darabjai elromoljanak, míg más darabok talán évekig hevernek használatlanul.

Öltönyök eltartása.

A fehérneműek tisztán tartása mellett a többi öltönyök iránti gondoskodás is a gazdasszonyt illeti.

Eltérve attól, hogy az öltönyökben levő por és piszok a kelmét megrontja és molyokat tenyészt, az öltönyök mindig tisztán tartandók, hogy azokban illedelmesen megjelenhessünk. Azért mihelyt levetjük azokat, mielőtt ismét a szekrénybe eltennők, jól ki kell poroltatnunk és keféltetnünk, a rajta eshetett pecséteket kivennünk és szakadást vagy fسلést kijavítanunk.

Az öltönyök mindig szálaik szerint keféltetendők. A por pecsétek tiszta vízbe mártott erősebb kefével eltávolítandók.

Hogy pedig a ruhák épen a folytonos keféelés által be ne szennyeztessenek, a kefét is tisztán kell tartanunk, mi következő módon elérhető: használat előtt veszünk fél ív papírt, s azt az asztal szélére tesszük, s a kefét addig dörgöljük hozzá, míg tiszta lesz.

Az öltönyök elrakásától is sok függ tartósságukat illetőleg.

Selyem és posztó ruhákat, hogy pecsétesek ne legyenek, soha sem szabad egymásra tenni, hanem mindig egyenkint felakasztani.

Posztó ruhák, ha sokáig nem használtak és sűrűn egymás mellett függenek, többször kiszellőztetendők és jól kiporolandók s kefélendők.

Hogy a gyapjú kelméket a moly ne bántsa, jó, ha terpentinolajba mártott és kiszárított papír szeleteket vagy kámfor darabkákat teszünk közéjük. Különben igen szagos bagariabőr, fenyőlomb, pézsma vagy moschus épen azt a szolgálatot teszik. Ki pedig ezen szagoknak nem barátja, legjobb ha dohányleveleket használ.

Ily módon őrzendő meg a moly ok ellen a prémes ruha és buda. Tavaszkor midőn levetjük, jól ki kell poroltatni, a fentebbi szagos anyagokból valamelyikét közé tenni, összegöngyölgetni s minden egyes darabot lepedőbe bevarrva felakasztani. Nyáron ismét napra tenni, és jól ki kell porolni.

Pecsétek és foltok kivétele fehérneműek és öltönyökből.

A Benzin.

Ezen legújabbán feltalált pecsét kivevőszer, mi a zsírpecséteket mindenféle kelmékből kiveszi, megérdemli, hogy mindenkinek figyelmébe ajánltassék.

Használata következő:

Egy tiszta rongyocskát vagy papír darabot benzinnel megnedvesítünk és a pecsétes helyet addig dörgöljük, míg el nem távozott a zsír pecsét vagy szenny. A leggyengédebb szírieknek sem árt a szer semmit, és minden selyem kelménél is minden aggodalom nélkül használható. A benzin hathatós szer a koci kenőcs foltok kivételére. Oly kelméknél, melyek a vizet kiállják, a benzinnel bedörgölt helyeket azután tiszta vízzel lemossuk. Kellemetlen erős illata igen hamar elmúlik, úgy hogy a vele kitisztított öltöny vagy kelme csakhamar elveszti kellemetlen szagát. A benzint minden jól rendezett gyógytárban olcsó áron kaphatni. Azonban habár újszólván általános szer is a benzin, jónak tartunk még néhány szert ide igtatni.

Zsír pecsétek.

Ha a fehéreneműbe belerögzött zsírfoltok még lúg által sem kivehetők, akkor hamuzsír-lúgban kell kimosni és azután meleg vízben.

Tarka, vagy gyengéd, vagy nem valódi színű kelmékben esett zsírfoltokat előbb tojássárgájával kell bekenni, mely marhaepe vagy pálinkával vegyítettett össze; ha a zsírpecsét eltűnt, a kelme tiszta vízben kimosatik.

Selyemkelmékből, melyek a vizet nem tűrik, a zsírfoltokat felszívatas által vesszük ki. E célból vegyünk 3–4 új fehér agyag cseréppipát, s mozsárban törjük össze finom porrá, keverjük ezt össze $\frac{1}{2}$ lat épen oly finomra tört szerezsendióvirággal és $\frac{1}{2}$ lat szegfűszegvirággal, s a zsírfoltot késfoknyi vastagságra behintjük, erre fehér itatós papírt teszünk és egy perczig a forró vasalót fölibe tartjuk. Ha a zsírpecsét még ekkor sem tűnt el, még egyszer behintjük s a felszívatas ismételjük. Egészen elévült olaj és zsírpecséteket előbb tiszta faolajjal megnedvesítünk, mit néhány perczig rajta hagyunk, mielőtt a fentebbi porral behintjük. Ezen port lehet posztó és bársony kelméknél is használni.

Olajfesték pecsétek.

Ezen pecsétek terpentinelajjal megnedvesítettnek, mi az olajfestéket felolvasztja. Ha a pecsét eltűnt, a fentebbi módon bánunk vele.

Halzsír pecsétek.

Ezeket előbb vajjal bekenjük, s a fentebbi módon vesszük ki.

Csizmafénymáz pecsétek.

Ezeket marhaepével kell bedörgölni, és azután hideg vagy legfeljebb lágy meleg vízben kimosni.

Viasz, szurok és gyanta pecsétek.

Ezek előbb terpentinolajjal felolvasztandók, és erős borszeszszel gyengéden kidörgölendők, s hideg vagy lágy meleg vízben kimosandók.

Rozsdafolt fehérneműben.

A finom tört borkövet megnedvesítjük, és azzal a foltokat gyengéden bedörgöljük. Finom kelméknél sóskasav (Sauerkleesalz) veendő. Vagy ezüst kanálba citromlevet facsarunk, gyertyán felforraljuk és forrás alatt a rozsdafoltot bele tartjuk.

Gyümölcs és bőrfoltok abrosz és asztalkendőben.

Ha a vörösbor foltokat míg nedvesek, vajjal vagy faggyúval bekenjük, a mosásban könnyen kimennek. Ha ez azonban a vendégek jelenléte miatt meg nem történhetik, a foltokat később tiszta gabonapálinkában megmossuk és vízzel és szappannal bedörgöljük s kiöblítjük. Ez a gyümölcs foltokra nézve is áll.

Igen czélszerű, ha vörösbor ömlik az abroszra, ha azt sóval vastagon behintjük.

A pecsétes asztalkendők hideg vízben kiöblíttetnek, azután hígított halvmészvízben negyedóráig ázni hagyatnak, mire hideg vízben többször beáztatnak.

A halvmészvíz (Chlorkalk) készítése.

A gyógytárban vesszünk 8 lat friss halvmeszet és 2 font esővízben jól bedugaszolt üvegben felolvasztjuk s jó összerázzuk. Ha e vegyíték néhány óráig állt és leülepedett, a tiszta vizet róla leszűrjük. Ezen vízből, mely minden növényfestéket megfehérít, egy adag meleg vízbe töltetik és a kelme pecsétes részei belemártatnak, s ez addig ismételtetik, míg a pecsétek eltűnnek. Azután szappan vízben kimosatik és többször leforráztatik, hogy a

kelme ne szenvedjen a halvmész befolyása alatt. Pecsétes zsebkendők és penészfoltokat kapott fehérneműek ily módon fehéríttetnek meg; sőt lehet e vízből keveset azon vízbe tenni, melyben kivált olyan fehérneműt mosunk, mely az állásban megsárgult.

Esőcsep foltok.

Egy pohár esővízbe beleöntünk 3 krajczár árú bor-kőolajat, azt jól összerázzuk s félóraig állani hagyjuk. Ebbe tiszta rongyot mártunk, s az esőcsepp foltokat megnedvesítjük vele, s egy tiszta rongygyal a kelmét szála után letöröljük, s meleg vassal megszáritjuk.

Ténta foltok.

Legegyszerűbb módja a ténta foltok eltávolításának, ha a foltot vízzel megnedvezzük, és rá sókasavat (Sauerkleesalz) hintünk és gyengén dörögöljük míg a folt ki nem ment; vagy pedig a savval bedörögölt helyet vízgőz fölé tartjuk. Mindkét esetben azonban a fehérnemű darabot hideg vízben ki kell öblögetnünk.

Penész foltok.

Ezek a fehérneműben levő nedvesség által idéztetnek elő és számtalan apró szürke pontocskákban mutatkoznak. Hogy ezeket eltávolítsuk, egy evőkanál tört sót félannyi törött szalmiákkal összekeverünk s annyi vizet adunk hozzá, mennyi felolvasztásukra elég. E pontocskák e vegyítéssel bedörzsöltetnek, néhány órára a levegőre tétetnek s aztán kimosatnak.

Gyapjú-szövet és selyem mosás.

Flanell mosás.

Néhány kanál tiszta búzalisztet langyos vízben felolvasztunk és abban a flanelt kimossuk, s hideg vízben leöblítjük s ezen eljárást addig ismételjük, míg a flanell

szép fehér színét visszanyeri. – Vagy vízből és finomra tört krétából sűrű keveréket csinálunk, s ezzel a flanellt szappanmódra bedörgöljük és meleg vízben kimossuk, s azután jó ideig vízben ázni hagyjuk. Azután szorgalmas öblögetés által minden kréta maradékot kiveszünk a flanellből; ez által a flanell, ha még oly sárga lett is fehér lesz és minden piszok s zsírfolt ki megy belőle, sőt hosszabb ideig fehér marad.

Gyapjú alsókabát mosása.

Legyen az mellény vagy ujjas, hogy ismét fehérek legyenek, következő szappannal mosatnak ki, mely így készül:

$\frac{3}{4}$ font sodaszappant olvassz fel 1 pint forró vízben és $\frac{1}{2}$ font jegecezetett szénsavas nátront 1 font vízben és mindkét vegyítéket, ha kissé meghűltek, ontsd össze és kavard el. Ha egészen kihűlt kemény kocsonyává alakú, mely darabokra vagdalható.

Gyapjúszövet shawlok.

Ezek kefe segedelmével fodormentavízzel tisztítanak, azután ritka mézga vegyítékben (mézga [Gummi] és folyóvíz) keresztül vonatunk, és csinozzuk (appretiren).

Fehér selyemkelmék mosása.

$\frac{1}{2}$ font közönséges és 4 lat velencei szappant finomra metélünk, 1 nehezék porrá tört borkövet teszünk közé, s kevés vízzel gyurmát készítünk belőle, melynek kedvünk szerinti formát adva, megszáritjuk. A selyemkelmét lágy meleg vízbe áztatjuk, a fentebbi szappannal megmossuk, míg tiszta lesz, s azután tiszta vízben kiöblítjük. Ezen vízből más vízbe teszszük, melyben előbb kevés finom cukrot felolvasztánk. Darab idő múlva a kelmét kiveszszük, tenyerünk közt kinyomogatjuk, facsarni semmiféle selyemkelmét nem lehet, felteregetjük, s ha megszáradt, kivasaljuk.

Színes selyem szövetek.

Az öltönyöket mosás előtt szétbontjuk, bélésüket kiveszszük, hogy azok a selyem kelmét foltossá ne tegyék. Előbb a kelmét valamely szegletén meleg vízben megpróbáljuk, vájjon nem megyen-e ki színe. Ha nem megy ki, úgy lágy meleg vízben velencei szappannal kimossuk, mivel színes selyem kelméket soha nem szabad meleg vízben mosnunk. Ha pedig a színek kimennek, úgy következő szappant készítünk: 8 lat finomra metélt velencei szappant összekeverünk egy késhegynyi tört borkővel, s ugyanannyi rézzölddel (Grünspan), 12 csepp terpentinszesz, 12 csepp bor kőolajjal és 40 csepp desztillált citromlével. Mind ebből gyurmát készítünk, és formát adunk neki kedvünk szerint. Használatkor e szappan kis darabokra vagdaltatik és folyó vízben megfőzetik, míg felolvadt és habzik. A mosás legczélszerűbb módja, ha a kelmét az asztalon egy tiszta lepedőre kiterítjük, s a megfőtt és lágymelegre hűlt szappanléből keveset a kelmére öntünk és finom kefével jól eldörgöljük. Miután a kelmét így megtisztítok, tiszta vízben addig öblögetjük, míg semmi szappan nincs rajta. Ekkor összehajtjuk és tenyerünk közt a vizet mennyire lehet kinyomogatjuk, azután száradni kitergetjük, ha megszáradt ismét befecskendezük s kivasaljuk.

Selyemkelmékhez való szappan.

1 font közönséges finomra metélt szappan kevés marhaepe, 2 lat méz, 3 lat fehér cukor, $\frac{1}{2}$ lat velencei terpentin új cserép fazékban a tűzön jól összekavartatik és formába tétetik.

Selyem szalagok.

1 messzely vízbe 2 krajczáraru szüztejet (Jungfermilch) öntünk és ezen keverékben megmossuk a szalagokat. Még szebbek lesznek következő szappan által:

1 messzely törkölpálinkába beleaprítunk 8 lat velenzei szappant s ezt addig hagyjuk benne, míg a szappan felolvad. Azután 8 lat mézet felmelegítünk és a pálinkás szappanhoz keverjük. – A szalagok lágy, ezen keverékbe mártott kefével szálaik szerint lekeféléstetnek, míg tiszták nem lesznek, erre kétszer tiszta vízben leöblítetnek, de mindig hosszában kéz között húzva, azután kendő közé tétetnek, s ha kissé megszikkadtak, forró vasalóval kivasal tatnak.

Szőrmousselin és félszőr kelmék.

E kelmék szappangyökér vízben mosatnak tisztára, azután hideg vízbe tétetnek, onnan kivéve, jól kisajtoltatnak, két vászon lepedő közé göngyöltetnek és lehető hamar megszárittatnak.

A szappangyökérvíz készítése.

Egy marék finomra metélt szappangyökeret 12 font esővízben félóraig főzünk, és azután a vizet ruhán át-szűrjük. A gyökereket kétszer használhatni. Ezen víz a szörkelmének szép és friss szint ad.

Zöld, vagy zöldcsíkos selyemruhához való szappan.

1 lat oltatlan mész, $\frac{1}{2}$ lat gorombán tört szalmiak, $\frac{1}{2}$ nehezek rézrozsa megtörve 4 lat borszeszben a napon vagy meleg kemence mellett néhány napig desztilláltatik. Most 8 lat velenzei. szappant finomra metélünk és a fentebbi keverékkel gyurmát készítünk belőle, melyet megszántunk.

A mosás alkalmával ezen zöld selyem kelmével is úgy bánunk, mint a többi selymekkel.

Epeszappan.

Ezen szappant használjuk minden színes pamut, szőr és selyem szövet mosásánál, miután a színeket nem bántja, s a szennyet még is tökéletesen kiveszi.

1 font közönséges szappant apró darabokra vágunk és 1 messzely marhaepébe beáztatunk. Azután 3 lat finom cukrot, 1 ½ lat színméz, 1 ½ lat velencei terpentint keverünk közé, és mindezt gyenge tűzön jól összefőzzük folytonos kavarással, hogy oda ne égjen. Hajói megfőtt, lapos tábla öntjük, hol ha kihült, darabokra vagdalthatjuk.

Kartonhoz való szappan.

1 font közönséges szappan, ½ font marhaepe, 3 lat velencei terpentin. Készítés módja mint fenn.

Fekete selyemkelmét felfrissíteni.

A fekete selyem sőr, fordormentavíz, pálinka keverékbe, vagy marhaepével kevert vízbe mártott szívacsccsal megmosatik, vagy:

1 messzely kalaposok által használt festéket, 1 szétvágott gubacsccsal és 1 kanálnyi rézvívvel folytonos kavarással mellett felforralunk, ruhán átszűrjük és 1 kanál törött gummival széntűzre teszünk, s folyvásti kavarással közt addig főzzük, míg a gummi elolvadt, akkor a tűzről leveszszük.

A selymet lekeféljük jól, s a festékbe mártott ronggyal benedvesítjük egészen, és azután sötétkék papír közé teszszük, s a mángorló fára csavarjuk, s addig mángoroljuk, míg csaknem megszáradt. Ha minden darab meg van mángorolva, a vasaló deszkára szintén kék papírt teszünk, erre rá a selymet, melyet kék papírral befedve, kivasalunk.

Fekete csipkét ismét felfrissíteni.

A fekete csipkékből, melyek még nem nagyon szennyesek, a port kikeféljük, eczetben felolvasztott gummiba mártjuk, gyalult deszkára terjesztjük és szívacsccsal szépen egyenlőre nyomkodjuk, aztán a napon vagy a meleg kályha mellett hamar megszáradtjuk.

Vagy marhaepével kevert vízbe megmossuk, jól kiöblögetjük és vízben főtt vizahólyaggal, melyhez kevés pálinkát töltünk, megkeményítjük s a fentebbi módon megszáritjuk.

Szennyes vagy vörös színt nyert csipkéket azonban következő festékekkel frissítünk fel. Veszünk 3 krajczárért brazíliai forgácsot, 3 krajczárért finomra tört viza hólyagot, és 3 krajczárért finomra tört gummit, ezeket vízben felforraljuk és kihűtjük. Ebbe a csipkéket beáztatjuk jól, azután szívacscsal mint fent deszkára nyomkodjuk, s megszáritjuk.

Fekete selyemszövetek és csipkéknek előbbi fényét és tömörségét visszaadni.

A szövetet vagy csipkét vasaló deszkára teszszük, s a tüzes vasaló alját hirtelen fehér viaszszal bedörgöljük és sebesen keresztül vonjuk a selyem vagy csipkén, de nem a fonák oldalán.

Színes atlasz és selyem szalagoknak ismét fényt adni.

8 lat gummi arabicumot kevés sörben felolvasztunk ebbe egy tojás fehérének habját belekeverünk, a szalagot deszkára teszszük, fonák oldalán a vegyítéssel bekenjük, egy vászon ruhácska segedelmével bedörgöljük, s száradni hagyjuk.

Fehér flór és selyemtüll mosás.

A flórt vagy tüllt összehajtjuk, könnyedén összeférczeljük és langyos esővízbe beáztatjuk. Ezalatt velencei szappant forró vízzel gyurmává dörgölünk, s ezzel a kelmét bemázoljuk, jól összegyúrjuk, kinyomjuk ismét bekenjük, melegebb vízzel megnedvesítjük, megint összegyúrjuk, s ezt 4–5-ször teszszük. Erre langyos, azután hideg vízben kiöblögetjük, míg a szappantól egészen megtisztult. 5 rőf flór vagy tüllre veszünk 4 krajczárért draganthot és 3 krajczárért gummit, ezt friss vízben egy

éjen át olvadni hagyjuk, s ha jól felolvadt, azzal más nap reggel a kelmét ismét meggyúrjuk. Most a férczelést felbontjuk s szálaait kihúzzuk és a kelmét egy kosárába teszszük, izzó szénre bűdös követ hintünk, s a kosárákat fölibe tartjuk, míg a kénkőgöz jól átjárta és rajta keresztül gőzölög, ekkor a kelmét egész nedvesen kivasaljuk.

Jó kékítő készítése.

4 lat kék berzsent, 1 font vízben 1 óráig főzünk, éhez hozzáadunk 4 lat tört timsót és 1 ½ nehezék tört indigót, s midőn ezzel is felforr, átszűrjük és meghűlve üvegekbe öntjük.

Keztyű mosás.

A közönséges keztyűket szappannal folyóvízben kimoszuk, tiszta vízben kiöblítjük, s kissé száradni hagyjuk. – Azután citromlével jól bedörgöljük s hajporral vastagon behintjük s egy kendőben kötve tökéletesen megszáritjuk, s száraz kezünkkel jól összedörgöljük. Kinek a keztyűkhez nincsen formája, mielőtt még tökéletesen megszáradtak, néhányszor húzza fel kezére.

Lehet lágymeleg Íróban is megmosni a keztyűket, azután tojássárgájával bekenni és ismét íróban kimosni, míg meg nem tisztultak.

A benzin is igen jó keztyűtisztító szer.

Mosóbőr keztyűket kezeinken kell megmosnunk lágymeleg vízben szappannal, de nem kell azután vízben kiöblíteni, hanem midőn megszáradtak, szépen egyenesre húzogatjuk.

Ammoniakszesz 8 rész vízzel felkeverve szintén jó keztyű mosó szer.

Fehér strucz toll mosása.

Új fazékban esővízben velencei szappant főzünk és habbá verjük; ezen szappanlével a tollat megnedvesítjük, s ujjaink közt keresztül húzzuk és a piszkot lemoszuk,

ekkor lágymeleg vízzel leöblögetjük, azt belőle jól ki-nyomogatjuk ujjainkkal, s a tollat vászon kendő közé téve egyenesre húzogatjuk. Most izzó szenet serpenyőbe téve, tört kénkövet hintünk rá, s a tollakat végeiknél megfogva a kénkőgőz fölibe tartjuk, s a felett addig rá-zogatjuk míg megszáradtak. Ez által kondorak és fehérek lesznek; de még akkor is további száradás végett meleg helyre akasztjuk fel.

Házikelme festés.

Figyelmeztetés.

Ruhaneműek, melyek színüket veszítették és díszte-lenek lettek, de melyeknek kelméje még elég tartós, gyakran festés által még igen használhatókép helyre-hozathatnak. Némi gondosság és a megírt szabályok pontos megtartása mellett minden gazdasszony kísér-letet tehet vele.

A festés első kellékei a lágú és minden érez és savas tartalomtól mentes víz – tehát folyó- vagy esővíz, – a festéshez való edények tisztasága, különösen őrizni kell azokat a zsíradéktól, – és a festőanyagok valódisága.

A festendő kelmét először is szappannal tisztára kimossuk és friss vízben jól kiöblögetjük. A festék nagy ha lehet réz üstben készítenő, s a kelmét egészen a fes-ték fenekére kell meríteni, és pedig mielőtt az forrásba jő, azután többször felszínre hozni és ismét elmeríteni. Selyem és szőr kelmék előbb timsós edző lúgba ázta-tandók, melynek készítése elmondatik (lásd bíbor szín alatt). Mielőtt a kelme azonban a festékbe tétetik, a tim-sos vagy borköves edzőlúgot jól le kell habozni, hogy a kelme foltokat ne kapjon. Ha a kelme a kívánt szint el-fogadta, addig öblögetjük hideg vízben, míg a vizet többé meg nem festi. Száradni árnyékos helyre tereget-jük a festett kelméket.

Hogy azonban színes kelmék átfestésénél ne téved-

jünk, némi ismerettel kell bírunk a festékek és azok keveréséről. Van öt alapszín: fekete, kék, vörös, sárga és fehér, melyeknek egymásközi összekeveréséből ismét más színek és árnyalatok születnek; például, a fekete fehérrel összekeverve hamuszint ad; vörös fehérrel, rózsaszínt; sötétkék fehérrel világos kéket; kék sárgával, zöldet; kék vörössel violaszínt. Ha tehát sárga kelmét teszünk kék festékbe, zöld lesz belőle, míg ugyanazon festékben a fehér kelme kék leend stb. Világos színeket lehet sötétebbre, de sötét színeket nem lehet világosabbra festeni. A következő festékek nagyobb része minden vászon, pamut, szőr és selyem kelméknél használhatók.

Pamut vagy vászon kelmét feketére festeni.

Két óráig főzzük a barna cserfaforgácsot, azután vizét letöltjük, az üstbe öntjük, és a kelmét beleteszszük, s órahosszáig főzzük. A kelmét azután kiveszszük, kifacsarjuk és kihűlni hagyjuk. A megmaradt vizet most rézvízzel (Kupferwasser) megkeverjük, s a kelmét addig festjük benne, míg színével megvagyunk elégedve.

Kék festék.

Minden font kelmére 4 lat berzsenfaforgácsot számítunk és 1 óráig vízbe főzzük. Azután a vizet a forgácsról leszűrjük s 2 lat rézrozsdával (grünspan) ismét a tűzre teszszük s jól összekeverjük. Most a festéket a tűzről leveszszük, a kelmét beleteszszük s benne hagyjuk, míg a festék meg nem hűlt. A kelmét a hűlt festékből kiveszszük, a festéket ismét felforraljuk s az előbbeni módon bánunk elvele, míg a kelme a kívánt színt meg nem nyerte.

Viola szín.

Egy font kelmére 8 lat fernambuk, 11 lat kék berzsen és 4 lat timsót 24 óráig eső- vagy folyóvízbe áztatunk, azután 1 óra hosszáig főzzük, s a tűzről levéve, kihűlni hagyjuk. Ezalatt 7 pint vízben 4 lat fehér borkövet

és 1 lat vitriolt félóráig főzünk, az előbbi vegyítéket beleszűrjük és még 2 lat festő hamuzsír keverünk közé. A kelmét ebbe beleteszszük, szorgalmasan forgatjuk benne és még negyed óráig főzzük. Azután leveszszük a festéket a tűzről, s a kelmével együtt 1 óráig hagyjuk befödve állani, mire kiveszszük és úgy bánunk vele, mint a figyelmeztetésben elmondok.

Orleans sárga.

Egy font kelmére 2 lat megtört orleanst (festék) veszünk, s gyenge lúgban negyedóráig főzzük, 1 lat áztatott rézrozsdat kevervén hozzá, jól összekeverjük, s a kelmét benne jól megforgatjuk s félóráig befödve hagyjuk.

Arany sárga.

A fentebbi festék közé még 2 lat lefőzött citromsárgát adunk.

Igen szép sárgát, különösen selyem kelmékhez való, nyerünk ha $\frac{1}{2}$ font kelmére 3 font apróra tört sárga szömörret (Gelbholz) 1 óra hosszat vízbe főzünk és éhez 6 lat tört gubacsot adva még egy óráig főzzük. Ha a festék a tűzről levétetett a kelmét beleteszszük, benne jól megforgatjuk és 10 –12 óráig benne hagyjuk. Ha kivettük hamuzsír lúgon húzzuk keresztül és friss vízben leöblítjük.

Vörös.

Egy font kelmére 1 font fernambuk forgácsot 24 óráig 10 pint vízben áztatunk, a forgácsot azonban zsackóba kell bekötünk. Ha e víz másnap a forgácsal együtt 1 egész óráig főtt 3 lat timsót vegyitünk bele. Ha a timsó elolvadt és a festék legnagyobb forrásban van, leveszszük a tűzről és a kelmét jól megmártogatjuk benne, s a festékben kihűlni hagyjuk.

Rózsaszín.

$\frac{1}{4}$ font sáfránt jól összevart vászon zacskóba teszünk s folyóvízben addig mosunk és sulykolunk, míg

semmi szint nem ereszt. Most a sáfránt egy nagy tálba töltjük, hozzá adván $\frac{1}{2}$ font fehér hamuzsirt s 1 pint borecetet öntünk raja. A festék most el kezd dagadni és habzani, azért míg csak habja el nem múlik, egyik tálból a másikba töltetik; ha végre megtisztult, a kelmét fél-óraóra belé kell tennünk.

Zöld szín.

Egy font kelmére 7 lat kék berzsent és $\frac{1}{2}$ lat réz-rozsdát, mindeniket külön, egy éjen át folyóvízben beáztatunk; azután 8 pint vízben $\frac{1}{2}$ font zsoltinát (Scharte) teljes óráig főzünk, a zsoltinát kivéve 2 lat festőhamuzsirt teszünk közé, s a kelmét beletéve, s jól megforgatva $\frac{1}{4}$ óráig főzzük, s azután kiöblítjük. A kék berzsent most azon vízben, melyben be volt áztatva $\frac{1}{4}$ óráig főzzük, levét leszűrjük, s ebbe a beáztatott rézrozsdat bele keverjük. A kelme e festékbe mártatik és fél óráig benne marad.

Selymet bíborvörösre festeni.

Egy font selyem kelmére 8 lat timsót veszünk és vízben felolvasztjuk. Azután más vízzel telt edénybe öntjük, felforraljuk, és 10–12 óráig a kelmét áztatjuk benne, miután azt jól befedtük. Ezen idő elfolyta után a selymet kiveszszük, a vizet kinyomjuk belőle és megszáritjuk. Most 2 lat finomra tört gubacsot (Gallapfel), 3 lat finomra tört Cochenille-vel és 1 lat gummival vízben megfőzünk, megsűrjük és a kelmét bele teszszük; a kelme 8–10 óráig a festékben marad. Ha a keverékhez kék berzsent adunk és vele megfőzzük, a mennyiség szerint sötétebb vagy világosabb violaszint nyerünk.

Ily eljárás mellett lehet a szőrszöveteket is mindenféle színre festeni, ha előbb, mint a selyemnél itt elmondok, timsóba áztattuk.

Szőr vagy gyapjú kelmét karmazsin vörösre festeni.

A szőr vagy gyapjú kelmét mint mondók előbb timsóvízbe áztatjuk, mint fentebb előadva van, azután

krapp, orseille vagy cochenillel megfestjük. Az orseille és hamuzsír cochenillel együtt használva, a karmazsin szint sötétebbé teszi; hogy sáppadtabb legyen a cochenillenek csak felét veszszük és krappal pótoljuk.

Kék szín.

Egy font szőr szövetre $4\frac{1}{2}$ pint víz és 6 lat tim-sóból készítünk edző lúgot és ebben $\frac{1}{3}$ óráig főzzük a kelmét és benne hagyjuk, míg meghűlt, $1\frac{1}{2}$ lat indigó szárazon porrá töretik és porcellán vagy üvegrudacs-kával lassankint egy üvegedényben levő 6 lat gőzölgő vitriol olajba belekevertetik. E keveréket 2 napig meleg helyen hagyjuk, míg az indigó felolvadt. Most e keveréket addig hígítjuk vízzel, míg 48 latot nyom. Ez 4 pint vízzel és 2 lat hamuzsírral tűzhöz tétetik, a kelme $1\frac{1}{3}$ óráig benne forgattatik a nélkül hogy felforrjon, és csak akkor főzetik $\frac{1}{2}$ óráig vagy tovább, míg a keverék kék színét elvesztette. A kelme csak kihülése után öblítetik hideg vízben. Ha sötétebb szint akarunk, tovább hagyjuk a kelmét a festékben, ha világosabbat, rövidebb ideig.

Ócska bársony átfestése.

1 lat bersent 1 itcze vízben és más edényben pedig festőhamut, jól összekeverjük és ha megfőttek, állni hagyjuk, s kendőn át leszűrjük.

Ha a bársonyt vörös és világos vörösnek akarjuk, tehát ha a berzsen főni kezd, kevés festőhamus lúgot és sót öntünk bele; festőhamu nem létében jó az óltatlan mész.

Ha a barna bársonyt ismét barnára akarjuk átfesteni, akkor kevéssel több festőhamulúgot öntünk a berzsenybe.

A vörös bársonyt, melyet barnára kívánunk festeni, csak a festőhamulúgba kell mártanunk.

Violaszin bársonyt a főtt berzsenbe kell áztatni.

A kék bársony, ha festőhamulúgba mártjuk égszín-kék lesz.

Fekete bársonyhoz következő festéket főzünk; veszünk 4 unczia jó fekete festéket, 6 lat törött gubacsot, 1 lat timsót és 4 lat vitriolt.

Különfélék.

Poharakat a szétrepedés ellen biztosítani.

Hogy a poharakat szétrepedés félelme nélkül meleg italokkal megtölthessük, azokat szalmával körülkötjük, és hideg vízzel telt üstbe rakjuk és megfőzzük, s a vízben kihűlni hagyjuk. így biztosítjuk elrepedés ellen a porcellán és kőedényt is.

Ócska elefántcsontot ismét megfehéríteni.

Az elefántcsontot ócska, kevés zsírral bekent vásonba göngyöljük és 2 –3 órára a kályha mellé teszszük, azután kevés ideig vízbe kifőzzük, melybe egyenlő részben borkövet és hamuzsirt kevertünk előbb, – vagy oly lúgban, melybe borszeszt öntöttünk.

Arany ékszerek tisztítása.

Finom lágy kefécskét, vagy gyapjúrongyocskát mártunk szappanos vízbe vagy borszeszbe, és ezzel megtisztítjuk az ékszereket, azután párisi vörössel, melyet keztyüborre (legjobb szarvasbőr darab) hintünk, megdörgöljük.

Ezüst tisztítása.

Az ezüst evőeszközök tisztán leöblíttetnek és megtörültetnek. Azután késsel közönséges krétát vakarunk le, ebbe darab szarvasbőrt mártunk, s az ezüstöt jól ledörgöljük vele, s tiszta vászonruhával letöröljük. Kréta helyett tört meszet is használhatunk. Még szebb lesz az ezüst, ha kréta helyett égetett és tört szarvas-

szarvat használunk. Tört vagy domború műveknél kefecskét kell használunk. Vagy tört elefántcsontport teszünk borszeszbe, és egy tollal bekenjük vele az ezüstöt s azután fehér posztóval ledörgöljük. Csak annyit kenünk be, mennyit egyszerre ledörgölhetünk, s mindig ugyanazon posztódarabot veszszük hozzá, mely annyival jobban tisztít mennyivel feketébb.

Ezüst evőeszközökhöz való tisztító por.

2 unczia cremor tartarit és spanyol fehért, és 1 unczia timsót jól összetörünk és vegyítünk, s erős eczettel megnedvesítjük, s ha megszáradt még ezt kétszer ismétljük. Azután az egészet még egyszer finom porrá törjük, s bőszejű üvegbe elteszszük. Használatkor e porból keveset vízbe öntünk, s azután e belemártott kefével vagy ronggyal az ezüstöt megtisztítjuk, tiszta vízben leöblítjük s jól megtöröljük.

Ócska ezüst megtisztítása.

Igen ócska már régen nem használt ezüstöt 2 itcze folyóvízben, melybe 4 lat borkövet, 2 lat finom sót kevertünk, vagy erős lúgban melybe timsót tettünk kifőzünk, azután lúg és szappanlévvel jól ledörgöljük.

A tojásfoltokat ezüst kanálból kivenni.

legegyszerűbb módja, ha a kanalakat korommal ledörgöljük.

Drága köveket tisztítani.

A drága köveket kölni vízzel és spanyolfehérrel lágy kefe segedelmével tisztítjuk és pamutba száraz helyre elteszszük. Megsárgult igaz gyöngyökethány perezre felmelegített boreczetbe kell tennünk, s azután tiszta vízben kiöblítenünk, mit többször kell ismételnünk. Beszennyesedett igaz gyöngyököt lúggöz fölé kell tárta-

nunk, melyet esővíz és hársfa szénből csináltunk; ha felmelegedtek 5 perczig még e lúgban kifőzzük és benne meghűlni hagyjuk, végre tiszta vízben kiöblítjük és megtörülgetjük.

Vörös és sárgaréz, czinn és vasedények tisztítása.

Mindenike ezen edényeknek csak akkor lesz igen szép, ha fajának megfelelő reszelőporral sikálhatjuk, és pedig agyagos vízzel bekenet bőrrel, melyet ha a vörösrézedényhez akarunk használni, vörösréz reszelő porba, ha sárgarézhez sárgarézporba stb. mártunk, és mielőtt használnánk, száradni hagyjuk. A vasedény igen szép lesz, ha minden 4 hétben forró eczet víz és homokkal kisikáljuk. Rézedényt finomra tört pallérfölddel (Trippel) és faolajjal vagy kiegészített és porrátört juh vagy bornyuconsontporral tisztíthatunk meg jól. De mégis legszébb akkor lesz, ha kénkő, kréta és eczetből kevert sűrű vegyítéssel sikáljuk bőr segedelmével.

Kés és villa tisztítása.

Ha tisztán le vannak öblítve vaspossal kell lesikáltatnunk. Legjobb ha e célra széles és bőrrel bevont léczeskét tartunk, mely a vasporba belemártható. Még szebbek lesznek, ha a bőrt zsírral vagy faolajjal bekenjük, és 1 rész vasporból s 3 rész crucus martisból álló vegyítékbe mártjuk.

Az aczélt a rozsdától megtisztítani.

Az aczélt felolvasztott borsavval bekenjük, és óra mulva posztódarabba] jól ledörgöljük és ezt ismételjük míg megtisztult. Vagy üveget legfinomabb porrá törünk és finom gyolcsot belemártva, a rozsdafoltokat ezzel dörgöljük. Vagy rozsdapapírt veszünk, mit minden városban kapunk, s azzal dörgöljük.

A vasalót rozsdától megtisztítani.

Ha a vasaló jó tüzes, bekenjük fehér viasszal jól és posztóval erősen ledörgöljük.

Fényezett poharak.

Ezeket soha sem szabad forró vízzel leönteni, mivel a fénymáz róla lepattog, hanem csak szivacsos és szappanvízzel kell tisztítanunk. Ha pedig nagyon piszkos volna már, akkor lisztet hintünk rá és faolajba mártott ronggyal dörgöljük le.

Lámpák tisztítása.

A lámpába forró vizet öntünk, melybe kevés hamusírt főztünk, és erősen megrázogatjuk, és szépen kiszáradni hagyjuk. Vagy forró olajat öntünk a lámpába ez is minden tisztátalanságot magával visz.

Füstölő por.

Végy $\frac{1}{4}$ font benzoe-gummit, 3 lat mastixot, 6 lat borostyánkővet, 5 lat olibanum-gummit, 2 lat storaxot, 2 lat sassafrasforgácsot, 2 lat florenczi viol agy ökeret, 4 lat rózsalevelet, 5 lat levendulavirágot, 1 lat cascarillháját, mindezt durván vagdald és törd össze, keverj közé $\frac{1}{2}$ lat bergamotteolajat és 2 lat borszeszt, és tedd jól eldugaszolt üvegcsékbe.

Szobából a füstöt eltávolítani.

A szoba közepére egy nagy edényt állítunk, és tele töltetjük friss vízzel.

Festék vagy halottszagot szobából elűzni.

Naponkint lapos tálra frissen pörkölt kávé teszünk a szobába, míg minden kellemetlen szag eltávozik.

Legyek elleni szer.

Legjobb a fűszerkereskedésben Quassisforgácsot vermi, azt vízben befőzni, s levét lapos tányérokra vagy csészék alján a szobában szétrakni, s a tányér vagy csésze alja széleit tört cukorral meghinteni, rövid időn a zárt szobából a légy mind elvész, mert e nedvet mohón eszik, mi nekik halált okoz.

Vagy mézzel kevert madárléppel kenjük be veszőeskéket és fél burgonyába bele szurkaivá állítsuk magas helyekre; a legyek beleragadnak.

Bolhák ellen.

Ezek ellen leghathatósabb szer, ha a pallókat gyakran sikáltatjuk, mert ezáltal tojásaik elvesztetnek. A varádics (Rainfarn) és üröm egész frissiben a szalmazsákra téve, elkergeti az ágyból ezen alkalmatlan vendégeket. Azonban legnagyobb ellenségük marad a perzsiai por, melyet minden fűszerkereskedésben lehet kapni. Ezen porral ágyat, pallóhasadékot stb. be kell hinteni, és mind elvesznek.

Poloska elleni szerek.

Ezen undorító féreg legtermészetesebb ellensége a pók, azért oly szobákban, melyekben poloskák vannak, épen nem kell a pókokat elűzni, mivel ezek úgy sem igen alkalmatlanok, ellenben számtalan poloskát kiirtanak.

Azonban több módja van kiirtásuknak.

Legelső a tisztaság.

Különben hol csak ágyakban mutatkoznak, és nem a mészréteg, festés vagy tapétok alatt, mert ilyenkor jó az egész szoba falát lekapartatni s újra elkészíteni, hathatós szer, ha új, jól megszáradt, de nedvessé nem lett szénát teszünk a szalmazsák alá és azt időről időre frissel pótoljuk.

Vagy: az ágyakat gyakran széjjel kell szedni, s a

hasadékokat jól kitisztítani, terpentín olajjal bekenni, vagy kiforrázni erős dohánylével vagy lúggal.

Igen nagy ellenségük még a borsfű (*lepidium rupestris*). Ebből a szobában jó mennyiségben lehet szétszórni, s elvesznek tőle. Ilyen szer ellenük a perzsiai por is.

Azonban utasoknak ajánlható, ha éppen perzsiai por nincs kéznél, s hogy legalább éjjel mentek maradjanak ezen alkalmatlan állatoktól, ha a lepedőket erős bor-czettel befecskendezik. Különben ha eczettel megmosdunk testünket nem bántják.

Molyok ellen.

A ruhák közé igen jó levendula virágot tenni. Vagy terpentín-, üröm-, és levendulaolajjal papírszeleteket kenünk be, és ha már megszáradtak, a ruha közé rakjuk. A dohánylevelek is jók, sőt a dohányfüst is megöli őket. Különben legjobb óvoszer ellenük, ha ruháinkat gyakran kiporoltatjuk; és nyáron a nap sugarainak kiteszszük. Az eczetgőz is kiirtja ezen kellemetlen vendégeket. Különben ha a molyok a bútorokba vették magukat, előbb a bútorokat jól ki kell porolni, azután azokat széntűzre öntött kénkő vagy kámmforral megfüstölni. E füst a poloskákat is megöli.

Lisztféreg elleni szer.

Hogy a kukacztól lisztünket megóvjuk, jó azt gyakran megforgattatni és juharfa ágakat bele dugdosni. A juharfa hajtásairól a leveleket ilyenkor letördeljük, s az ágat fél napig a levegőn hagyjuk, s úgy használjuk.

Hangyák ellen.

Ezen apró állatocskák igen alkalmatlanok és kártékonyak, különösen akkor, ha a lakszobákba fészkeltek be magukat, miután millió számra lepik el a czukrot, mézet és minden édességet. Hogy elűzzük őket, a legerősebb lúgból – szappanos lúgból – (*Zeuglaue*) veszünk

egy lapos tálba és tört cukorral jól megkeverjük, s a hangyák fészkéhez közel teszszük. Kevés óra múlva a palló tele lesz döglött hangyával s a többiek elvonulnak.

Varasbékák ellen.

Hogy elűzzük őket csupán csak közönséges rutát (*Ruta graveolens*) kell a pinczékbe elegendő mennyiségben elszórunk.

Egerek és patkányok ellen.

Hol egerek és patkányok tartózkodnak, ott csupán csak a *cynoglossum officináié* széttört leveleit és szárait kell elhinteni, melyek nyár kezdetén, midőn e növénynek legnagyobb ereje van, szedetnek. Ezen állatok oly ellenszenvvel viseltetnek e növény ellen, hogy oly házat, melyben elszóratik, legfeljebb egy nap alatt elhagynak.

Betegségek.

Bevezetés.

Mielőtt ezekről szólanánk, mondjunk el némi egészségügyi szabályokat, az egészségmegőrzésére nézve.

Ezek következők:

Lefekvés előtt melegítsük meg lábainkat, mert a láb meghűtéséből származik legtöbb betegség. Azonban nagyon rossz szokás, meleg vízzel telt edényt tartani az ágyban, minthogy ez az egészségnek ártalmas nedvességet idéz elő.

Az ágy ne legyen túlterhelve nehéz takarókkal, melyek a vérkeringést akadályozzák és rossz álmokat szülnek.

Az ágy függönyök nyitva legyenek éjjel, hogy az alvó szabadon vehessen lélekzetet.

Reggel azonnal ki kell nyitni a hálószoba ablakait, hogy tiszta levegő váltsa fel a megromlottat. Napközben is ki lehet nyitni az ablakot, ha a nap épen reá süt; de

alvás közben ne maradjon nyitva, sem éjjel, sem nappal, mivel ez nagyon veszélyes.

Keljünk fel korán, ez a legelső szabályok egyike, ha egészségünket és frissességünket megőrizni akarjuk; s ha lehet, kerüljük a késő lefekvést.

Legyünk óvatosak az evésben; mert a torkosság nem csupán halálos vétek, hanem egyúttal bűn az élni tudás és illem ellen.

Naponkint többször is lehet étkezni; de mindig be kell várni, míg az előbbi étkezés emésztése be van fejezve, s éhez legalább négy óra szükséges.

Oly ételek, melyek nagyon felingerlik az étvágyat, a legjobb testszervezetet is megrontják. Azonban télen lehet oly ételket enni, melyek erős működésre készítik a gyomrot; mert ezen évszakban van az emésztési tehetőség legnagyobb erejében, s a gyomrot kissé gyakorolni kell, hogy erőt kölcsönözzön a többi szerveknek, a hidegnek ellenfállni.

Télen többet kell enni és aludni, mint a többi évszakokban.

Soha se együnk meleg és nagyon puha kenyeret; mert először nem táplál, s másodszor nagyon nehéz megemészteni.

Étkezés után közvetlenül semmit sem szabad dolgozni, mivel ezzel megzavarnók a legelső emésztést, mely a legfontosabb.

Jó nevelés megszokottá teszi a rendességet minden dologban; étkezzünk tehát rendszeren és rendszeres órákban. Ki azonban gyenge, és törekeny testalkattal bír, ehetik, valahányszor éhes, ha lehet gyakrabban, de keveset egyszerre.

Nem szabad asztalhoz ülni, midőn az ember haragos, vagy fel van indulva. „Soha se vitázzunk evés közben,” így ír egy híres angol orvos, „mert ép oly egészséges volna, mint gombostűket és varrótűket lenyelni.”

Nagyon fárasztó testgyakorlat ebéd után megzavarja az emésztést.

Némely emberek ebéd után aludni szoktak, de e

szokás veszélylyel jár; mert a száját nyálkássá teszi, az üteret gyorsítja, lázt okozhat, sőt gutaütést is idézhet elő.

Óvakodjunk enni, midőn jól vagyunk lakva, vagy midőn nincs étvágyunk, és ne együnk olyant, mi nem tetszik, mert az undor gyakran azon ösztön, mely figyelmeztet, hogy e vagy ama tárgy ártalmas lehet.

„Ebédeljünk mindig vidor emberekkel” írja továbbá azon angol orvos, kit fentebb idéztünk. „A régiek, kik e tekintetben híven követték az egészségtan jó alapszabályait, bohócokat tartottak maguknak, kiknek kötelességük volt gazdáikat nevetetni, mi minden eddigelé ismert mód körül, legjobban elősegíti az emésztést. A nevetést általánosan csak ösztönszerű mozgásnak szokták tekinteni, pedig ez egyike a természet legfontosabb működéseinek, nem csupán azért, mivel neveli a jó kedélyt, hanem azért is, mert erősíti az idegeket, üdvös vérkeringést idéz elő, s mint mondottuk, elősegíti az emésztést; legyünk tehát mindig vidorak az asztalnál; – férj, ne kínozd nődet bármily tárgyú vitával sem; nő, távolítsd el férjedtől a gondokat és aggodalmakat, s ne válaszd az étkezés pillanatát arra, hogy gyermekeidet megródd hibáikért és csínjeikért.”

Minden korra, de különösen a gyermekekre és öregekre nézve legegészségesebb a sült hús.

Általános szabály az, hogy minél egyszerűbben vannak készítve az ételek, annál táplálóbbak.

Nyáron keveset együnk, s inkább gyümölcsöt, tejneműt és főzeléket, mintsem húst. Minthogy pedig őszszel a légmérsék gyakran hirtelen változik, több húst lehet már enni, mint a forró évszakban; szóval az étkezésben is kövessünk bizonyos szabályt, épen úgy, mint a ruházkozásban. Valamint néha kényszerülve vagyunk a könnyű ruhákat melegebbekkel felcserélni, ép úgy alkalmazzuk táplálékunkat a légmérséklet minőségéhez.

Művelt nőnek tartózkodnia kell a tiszta bortól, szivartól, szeszes italoktól; mert a mellett, hogy az nagyon illetlen, még az egészségnek, sőt a szépségnek is árt.

Csináljunk sok testgyakorlatot; ez legbiztosabb

mód: legyőzni azon ezer apró betegségeket, melyeknek királynéja a migraine. Szokjunk tehát hozzá, kimenni bármily időben, még a legnagyobb fagyban is; mert e szokás megőrzi az egészséget, megsemmisítvén azon ártalmas érzékenységet, mely fogékonnyá tesz a légmérség legcsekélyebb változása iránt.

Télen, estélyek alkalmával ne viseljenek a nők túlságosan kivágott ruhákat, sem pedig nagyon rövid ujjakat; mert a kar felső részének meghűlése gyakran mellbetegségeket okoz.

Midőn meleg salonból, vagy bálból, hangversenyből, színházból stb. kijövünk, jól beburkoljuk magunkat; vegyük zsebkendőnket száánk elé, nehogy nagyon hirtelen szívjuk be a hideg levegőt; szóval őrizzük egészségünket, mely erény a nemes, tiszta erkölcs után a legelső az életben.

A támadó betegség észlelése.

Alapos ok nélkül orvosságot használni nem kell> hanem először is különösen lázbajokban a betegséget táplálékától meg kell fosztanunk; s azt elérjük úgy, ha a természeti ösztönt követve, semmit sem eszünk · mert közönségesen a természet megmutatja nekünk az étvágytalanság által, hogy a gyomor most semmit sem emésztethet. Ellenben annál többet igyunk, de csak vizet és vérhígító italokat. Maradjunk nyugalomban, legjobb ha fekszünk, miután a lankadtság bizonyossága annak, hogy a természetnek szüksége van a betegség legyőzésére erőt gyűjteni. Kerüljük úgy a felhevülést, mint meghűtést, tehát sem meleg szobába be ne zárkózzunk, sem szabad levegőre ne menjünk. Hashajtó és hánytató szerek, nem kellő időben alkalmazva, veszedelmesek, ellenben szabad oszlató itallal élni, mely egy pohár vízből áll, melyben két kávéskanál cremor tartari olvasztatott fel.

Lázás betegségek elleni szerek.

Hat font vízben 1 lat cremor tartarit (új fazékban) addig főzünk, míg a por egészen felolvadt, azután a tűzről le-

veszszük, 1 citromot belevagdálunk, 5–6 lat cukrot vetünk bele, s kihűlve a betegnek adjuk italul, míg orvos érkezik – Lázaknál jó mustárliszt tapaszok felrakása.

Nátha, hurut, rekedtség.

Náthában melegen kell öltözködnünk, minden hevítő italtól tartózkodnunk, és ha nagyobb mértékben mutatkozik, a bodzavirág és szegfű virágból készült meleg gőzöket szívunk be, a mely melegen csak kiállhatjuk száj- és orrunkba. E mellett gyenge theát igyunk anizs-, altheagyökér, vagy zabdarából sárga cukorral. Vagy keverjünk 1 tojássárgájába, 1 evőkanál finomra tört sárgacukrot, 2 kávéskanál édes mandulaolajat, és midőn e keverék habzik, habarjunk bele egy csésze leszűrt mályvatheát.

Lefekvés előtt vegyünk meleg lábfürdőt, és a lábfürdő után feküdjünk rögtön ágyba, hogy izzadásba jöjjünk.

Ha száraz hurut bánt, legjobb ha mézestormát vagy cukrozott sárgarépa levét használunk, késhegyenkint beletéve a következő port: ánizsmag, édesgyökér, gummi arabicum, tejcukor, fehér cukor, mindegyikből egy nehezéket porrá törve és összekeverve.

Ha torkunkat nagyon csiklandja és reszeli, igen könnyen enyhíthetjük mandulatejjel, melybe poharankint 1½ nehezék gummiarabicumot keverünk, s melyből minden félórában 1 evőkanállal veszünk. Ha mellünk bármely részében fájdalmas szúrást érzünk, tegyünk rá kőrisbogár tapaszt.

Az ételeket illetőleg kerüljük a savanyu és nagyon fűszerezett- étkeket, húst, tésztát, sajtot és hevítő italokat; ellenben rizs, árpa és zabdaralevesek tojással ajánlandók.

Rekedtségnél jó, ha melegített flannellel kötjük be nyakunkat és mellfü és lenmag főzetet, vagy friss tojást iszunk meg nyersen. A heringtej vagy mustárliszt és mézből készült lapdacsok reggelenkint igen jó szolgálatot tesznek. Épen úgy használ, ha naponkint párszor pim-

pinellaport veszünk, egy-egy késhegynyivel vízben; gyermekeknek adjunk sült almát, melyben czukrot olvasztottunk fel.

Torokgyuladás.

Ha a nyak merevsége és nehéz nyeldeklés következtében a nyakmandolák kissé megvannak dagadva, flannellel, mely előbb fenyőmaggal megfüstöltetett, kössük be a beteg torkát. Igen jót tesz, ha füvekkel töltött meleg párnácskákat rakunk rá. A párnácska tölteléke bodzavirág, székfűvirág, fodormenta, mindenikből 2 lat, egy nehezék kámforral keverve. E mellett igyék meleg bodzavirágtheát, hogy izzadásba jöjjön. A betegnek nagy könnyebbséget szerez néha néha egy kávéskanálnyi eper-syrup, melyet lassan kell lenyelegetnie; e mellett torka öblögetésére adunk neki zsályatheát mézzel, vagy mályva és bodzavirágthea keveréket tejjel, melybe egy kávéskanálnál rózsamézet teszünk, vagy tej helyett néhány csepp lioreczetet cseppentünk bele. Jó a tej is, melyben fűgét főztünk. Jó toroköblögetőül táblamustár meleg vízzel. Erősebb gyulladásnál nyakán kétfelől a fül alatt 2 – 3 pióczát teszünk, gyermekeknél elég mindenik oldalon egy-egy. A beteg szoros dietát tartson, és leginkább csak tejes ételeket és sűrű leveseket egyék, rizs-, árpadara vagy tejből.

Igen sok ember van, ki torokgyuladásoknak gyakran ki van téve és csaknem szüntelen fájdalmakat vagy csiklandozásokat éreznek nyeldeklőjükben; ezekre nézve igen tanácsos, ha midennap egy vagy kétszer egy késhegynyi timsóport egy pohár friss vízben felolvasztanak és torkukat azzal öblögetik. Ezen szer megakadályozza a torokgyuladás kifejlődését és lassan kint elenyésztí a torok fájdalmat és gége csiklandozást.

Mell nyálkásság.

A puszta mellre darab flannel teendő és bodzavirágtheának gőze belehelendő; e mellett mindennap egy evő-

kanálnyi pipacs syrupot, vagy sárgarépa, vagy eper-szőrpöt. Tavaszkor turbolya, petrezselyem, pitypang és különösen zsásza ajánlandó, valamint cseresnye, eper, ribizli és később szőlő. A vállak között alkalmazott szurok tapasz is igen jó szolgálatot tesz.

Mellgörcs, szűkmellűség.

Mellgörcsnél az ánizsthea könnyebbülést ad, és az igen meleg kézfürdő elősegíti a lélekzést.

A szűkmellűségnél következő thea igen hathatós: 2 lat mályvagyökér, 1 lat édesgyökér és izlandi moha, 2 nehezék ánizs jól összekeverve, s ebből 1 evőkanálnyi 1 itcze vízbe befőzve, hogy felére lefőjjön. Ezen thea este lefekvés előtt lágymelegen megivandó. – Reszelt torna mézzel keverve és este lefekvés előtt használva, az éjji görcs rohamaktól megmenti a beteget.

Különben legjobban használ e szerek mellett a mustárliszt, eczet és lisztből összekevert tapasz, melyet a mellre teszünk.

Köhögés és különösen mellbajok elleni syrup.

Végy $\frac{1}{2}$ font datolyát s vedd ki magvait és $\frac{1}{2}$ font mellbogyót és vagdald össze. Mindkettőt $1\frac{1}{2}$ pint vízben tedd mérsékelt széntűzre és $\frac{1}{4}$ résznyire főzd be, azután szűrd át vászonruhán jól, tedd a leszűrt levét $\frac{1}{2}$ font tört sárga czukorral és 1 késhegynyi szalmiakkal tűzre, s főzd össze jól. Még lágymelegen önjds bőszáju üvegbe és reggel éhgyomorra s este lefekvés előtt adj a betegnek egy kávéskanálnyt.

Ezen syrup évekig is eláll.

Fulladás.

Ezen igen veszedelmes kórnál a beteget két ember az orvos megérkeztéig erős kefével, különösen talpán folyvást dörgölje, mialatt meleg lábfürdő készítenőd, melybe 3–4 lat mustármag teendő. A mellre is vastagon

felkent mustártapasz teendő, s az addig ott hagyandó, míg vörös foltot nem húz. Végre forró eczetgőzt szívasunk fel a beteggel orrán által, mit úgy eszközlünk, hogy kendőt mártunk az eczetbe és orra alá tartjuk. Ha már lábait a fürdőbe tettük, karjait és kezeit folytonosan flannellel dörgöljük; a lábfürdő után sósvizből allövetet kell a betegnek adni. Ha a beteg ismét nyelni tud, adjunk neki bodzatheát citromlével, hogy izzadásba jöjjön. Az ágyban gondoskodjunk róla, hogy feje jó magasán feküdjék.

Vérhányás.

Igen hathatós szer ellene, ha naponkint sok kecske-tejet félig vízzel keverve és mézzel édesítve itatunk a beteggel. Ha sem fájdalmat nem érez mellében, sem nem köhög, úgy adjunk neki reggel éhgyomorra és este lefekvés előtt egy kávéskanál száraz sót. A seltervíz is igen hasznos.

Gyomorégés.

A gyomorégés oka mindig mértéktelenségből ered, különösen ha nehezen emészthető zsíros ételeket nagy mennyiségben eszünk. Ha a gyomorégés a gyomor savanyúságától származik, úgy kerüljünk az ételben mindent, mi savanyúságot okoz, különösen sűrű ételeket és tésztaakat; e mellett vegyünk naponkint 3–4-szer egy kávéskanál magnesiát vízben. Ha a felbőffenés szaga éles, ne együnk zsíros ételeket, hanem néha néha néhány hámozott mandulát. Igen jó ellenszer ez is, ha naponkint éhgyomorra egy pohár czukros vizet iszunk, vagy 2 friss makkot eszünk meg, ha friss makk nincs, jó annak pora is. Ha a gyomorégés gyakori, akkor gyomorgyengéséget árul el, és orvosi segílyt igényel.

Gyomor gyengesség.

A gyomor gyengességét leginkább a rendes élet és étkezés által lehet meggyógyítani. Könnyű húseledek és jó levek leginkább ajánlhatók; khel és káposzta, thea

és kávé kerülendők. A beteg szokják a rendes időbeni étkezésre és ebéd után igyék egy pohár jó gyomorerősítő bort, szerezzon magának mozgást és ne üljön tele gyomorral ismét munkához.

Ha a gyomorgyengeség meghülésből származott, úgy mustárliszttapaszt kell a gyomortájára tenni, és a beteg melegben maradjon. Következő tapaszt is igen ajánlható:

Végy két evőkanálnyi törött kenyérhajat és törött fenyőmagot, kömény és ánizsmagot fél-fél evőkanálnyit, fahéjat, borsot, gyömbért, szegfűszeget egy-egy kávéskanálnyit, szerecsendió és fahéjvirágot felényit, keverd el jól, tedd serpenyőbe parázsszén fölé és onts rá annyi vörös bort vagy gabonapálinkát, hogy forró tapaszt legyen belője, ezt kend újni vastagon vászonra, és a mily melegen csak kiállható kösd a beteg gyomrára. Ha a tapaszt megszáradt, vörös borral nedvesítsd, és melegítsd fel még egyszer, s tedd fel újra.

Gyermekeknek gyomorgyengeség ellen 20–30 csepp rhabarbara szeszt adj naponként, 4–9 éves gyermekeknek pedig felényit.

További gyomorerősítő szerek: reggelire nyers sonka és kevés vörös bor utána; vagy ebéd előtt vagy lefekvés előtt 10–12 egész borsszemet lenyelni; vagy érett sajtot enni néha-néha és kevés vörös bort inni rá. Vagy naponként borsos menta theát kell inni.

Gyomorgörcs.

Ezen baj ellen házi szerül legjobb egérfarka czicz-kórotheát használni; ha rheumatikus, mustártapaszt kell a gyomorra tenni.

Vagy: keverj össze 3–4 csepp valódi aetherikus köménymagolajat 1 evőkanálnyi arrak, rum, cseresznyeszesz vagy erőspálinkával és vedd be ezt a gyomorgörcs alatt czukorral.

Vagy: hozass a patikából, székfű- (Kamillen), fodormenta-, narancs-, kömény-, méhfű- (Melissen), kakukfű-

szeszt és Hoffmanféle csöppeket, mindenikből 3 krajczár ért, keverd össze és gyomorgörcs alkalmával czukorra csöpögtetve használd.

Elsóványodás.

E kór jelenségnél különösen szükséges, hogy a beteg igen rendes életet éljen, erős húsleveseket, lágy tojást, tejes és tésztásételeket, rizst, darát, árpadarát, édes gyökeret és érett gyümölcsöt egyék Kávét és hevítő italokat kerülje, ellenben igyék islandi mohatheát, vagy salepgyökeret, vagy tejkurával éljen A reggeli séták különösen ajánlandók.

Szélszorulás.

Az ebben szenvedők kerüljék: a khel, savanyukáposztát, kalarábét, gyümölcsöt és hüvelyes veteményeket; a sört, a meghűtést és ülő életmódot. Ellenei háziszerek: a szekfű, méhfű, ánizs és borsmentathea, valamint a fekete-kávé. Ha különösen a gyomrot bántja következő port készítsünk:

Ind. rhabarb. tisztított salétrom és borkő, rákszem, éretlen narancs, mindenikből egy nehezék; az egészet finom porrá kell keverni, és minden 2 – 3 óránként egy késhegnyivel vízben bevenni.

Némethas.

Ki gyakran szenved benne, legjobb ha flanell haskötőt használ. Ha a gyomor nememésztéséből származott, igen mértékletesen kell élni, és a gyomorgyengeségnél elmondott tapaszt kell használni. A hasat flanellal körülkötni és meleg lábbelit hordani, valamint a testet melegen tartani, a német használ igen ajánlandó E mellett a nehezen emészthető étkek kerülendők Reggelire köménymagos leves, délbe jó húslevesek, marhahús mustárral és egy pohár jó vörös bor. Ha hascsikarással jár, jó székfű-, salep-, s borsmentathea; valamint meleg vörös bor fahéjjal. Jó még a mályvagyökeret 1 pint vízben felére befőni engedni, és víz helyett ezzel élni.

Ha a gyomor egyszersmind savanyú, úgy minden 3–4 órában egy evőkanálnyi magnesia tört fahéjjal keverve vízben beveendő.

Ha a némethas az epe meggyüléséből eredt, mit észrevehetni a száj kesernyős ízéről és a nyelvnek sárga nyálkávali bevonódásáról és fejfájás valamint csikarásokból, akkor nem szabad azt elfojtani, hanem következő hashajtó használtatik: főzz meg 20–25 szem aszalt szilvát, 1 latsenna-levelekkel (folia stmnæ) és adj a betegnek reggelenként fél kávécsészével. Ha még harmadik napon is tart a hasmenés, a szilvalevet még egyszer adhatod. Az ily hasmenés alatt kerülni kell minden hevítő eledeleket és italokat u. m. bort, kávé, fűszereket és csak nyákos ételek eendők.

Hosszantartó, begyökerezett hasmenésnél reggel és este félkanálnyi porrá tört columbogyökér veendő fél pohár jó vörös borban.

Vérhas.

E kór leginkább nyár végén és közönségesen hűlés következtében mutatkozik, hideg estéken igen hó napok után, midőn a test fel van melegedve és csak könnyű ruhákkal fedezve, vagy ragályosítás által, mert a kiürülések szaga is képes ragályt előidézni. A gyermekek leginkább ki vannak téve e kór veszedelmének, azért az egészséges gyermekeket soha se bocsássuk az ily kórban szenvedő betegekhez.

A vérhasban szenvedők folyvást melegen tartandók; rögtön ágyba fektetendők és bodzatheával izzadásba hozandók. Semmi hideget nem szabad enniök és italul nyákos (schleimig) italokkal tartandók. Legjobb gyenge lenmagfőzet, vagy mandulatej. Hevítő italok és zsíros, nehezen emészthető ételek veszedelmesek; ellenben ehetik a beteg rizslevest, vagy árpakása levest tojás sárgájával behabarva, vagy sótalan húslevest, vagy becsinált levet, de a zsírt le kell róla szedni. Az alrészekre székfű és zabdarából kevert borogatások alkalmaztatnak és pedig melegen, vagy illólinimentummal bedörgöljük; igen

jó a gyomorra is hat- vagy nyolcszor összehajtogatott s cseresnyeszésbe mártott itatóspapírt tenni, és ha megszáradt, újra megnedvesíteni, de természetesen melegen. E mellett a dugasztó, nyákos allövetek nagyon ajánlhatók. Az ily allövetekhez veszünk 2 kávéskanál keményítőt és vízbe áztatjuk, és forró lenmagfőzettel leforrázzuk. Ha a vérhas meg nem áll, de azért a láz megszűnt s a fájdalmas erőltetés is szünni kezd, következő porral kell élni: columbogyóké, cascarillahéj és rhabarbara mindenikből egy nehezék összekevertetik; minden 3–4 órában 1 késhegynyi bevétetik belőle. Gyermekeknek elég e szerből naponkint kétszer adni.

Kitűnő szer vérhas és cholérinában egy pörkölt rizsből készült hűsítő ital, mely következőleg készítettik: a rizs mint a kávé megpörkölendő, vízben megfőzendő, és azután leszűrendő. E hűsítő ital színe olyan, mint az erős theaé.

A ragályosítás ellenszerül a jó boreczettel mosdás ajánlható valamint óvszerül ribiszkét és áfonyát enni hasznos.

Dugulások.

Konok dugulások egyrészt meleg vízzeli allövetekkel, melyeknek oszlató erejét néhány kanál só vagy darabka szappan hozzáadásával neveljük, gyözetnek le; másrészt azonban a rendes életmód is elhárítja a bajt. Élelmi szerekül különösen ajánlhatók: gyümölcsök, nevezetesen cseresnye, szőlő éhgyomorra; továbbá aludttej, író, főtt gyümölcs, savanyúkáposzta, és ennek fajtái, turbolya, spinót, sóska; valamint a friss must, úgy szőlőből mint más gyümölcsből; forralt kecsketej mézzel; főképen pedig igen ajánlható reggel éhgyomorra egy pohár friss víz. Meglett embereknél 1 lat cremor tartari, vagy egy lat keserűs, vagy egy lat sennalevél aszalt szilvával megfőzve, előmozdítja a székelést.

Oly egyének, kiket a természet maga látogatott meg e kellemetlen bajjal, éljenek mindig vértisztító itallokkal, limonádéval és soha se mulasszák el, ha maga a

természet ösztönzi, annak engedelmeskedni. Különben minden ember rendszabályul megtarthatná, hogy minden reggel fölöstök után, ha nincs is szüksége, menjen ki, hogy természetét mintegy rendhez szoktassa.

Gyermekeknek olajbamártott szappancsapocskák is megteszi hatását.

A dugulások elleni óvszerül igen ajánlhatók a gázkészítő gépek, melyek többféle formákban, mint korsók, kettősüvegek stb. kaphatók. Ezek vízzel megtöltetnek, melybe 18 gran Acid, tartar, crystallis. és 21 gran Natron bicarbon. pulv. teszünk. Néhány órá múlva igen jó savanyu vizet kapunk. Közönségesen ezen gépeket este töltjük meg, hogy a vizet másnap használhassuk.

Lépkór (Hypochondria).

Ezt nem annyira orvosszerekkel, mint inkább szigorú életrend által lehet gyógyítani. A beteg használja a szabad levegőt, tegyen mozgást, kerüljön minden hevítő és lankasztó italokat, minden nehezen emészthető ételeket, különösen káposzta és hüvelyes veteményeket, igyék szorgalmatosan vizet és ügyeljen a rendes székelesre. Hufeland az altestnek flanelleli dörgölését ajánlja reggel még az ágyban, valamint a hideg mosogatásokat.

Ha a betegnek dugulása van, úgy igyék cziczikórottheát vagy cremor tartarit, vagy következő port használjon: 2 nehezék ledörgölt narancshéjjat keverj össze 3 nehezék rhabarbaragyökérrel és 3 nehezék borköveivel. Naponkint 3–4 szer egy késhegynyi vízben vegyen belőle.

Kólika.

Legnagyobb könnyebülést szerez az orvos megérkeztéig az altestnek flanelleli vagy illó linimentummal bedörgölése és lenmagfőzet allövetek; valamint gyakorta meleg vízzeli borogatás.

Szembetegségek.

Szembajoknál a szeszes italok, valamint a nagyon sós, savanyu és erős ételek kerülendők.

A gyenge szemeket szorgalmasan kell hideg folyóvízzel mosogatni és áztatni, mi által a fájdalmak megszűnnek, és a gyulladásnak eleje vétetik. – Gyuladásnál és a szemek összeragadásánál, a szemeknek friss tehéntejjeli borogatása, mely tejben azonban egy száraz mákfejet megfőztünk, igen jó szolgálatot tesz; természetesen a borogatás úgy történik, hogy a tejbe rongyot mártunk és azzal borogatjuk. Következő szer is igen hathatós: egy darab tömjént, azt szúrd villára és gyűjtsd meg gyertyavilágnál, ha lehet viaszgyertya lángjánál. Az égő tömjént néhány kanál rózsavízbe oltod és ezen mütéit a meggyújtás és eloltással mintegy 30-szor ismételed. Ezen nedvet vászonruhán átszűröd, s használat alkalmával e tömjénes rózsavizet éppen annyi tejjel felvegyítjük és a szemeket azzal borogatjuk. – Oly gyuladások, melyek hevülésből, sebesülésből, vagy a szembeesett valami por, légy vagy más idegen testteli érintkezésből, vagy náthából erednek, vegyünk $\frac{1}{2}$ nehezék gummiarabicumot, melyet 4 lat rózsavíz- vagy tiszta folyóvízbe felolvasztunk, vászonruhán átszűrünk és szemünket azzal mosogatjuk. Erősítők a cukor füstölések is, melyek úgy történnek, hogy az izzó szénre cukrot hintünk, a füstre vásznat tartunk, s azt jól megfüstöljük, s azt 6–8-szor összehajtogatva, még melegen a szemre tesszük. Éppen oly jó szolgálatot tesz következő szemvíz:

Végy egy szemfürösztéshez való üvegedényt, töltsd meg destillált ániszvízzel és cseppents bele 4–5 csepp kölni vizet. Vagy fürözd és borogasd szemeidet tiszta eső- vagy rózsavízzel, melybe (egy csészére) 10 csepp ólomecetet cseppentél.

Jó a fülek mögé húzótapaszokat rakni, valamint Fontanelle-ét használni, vagy megköpölyöztetni magunkat.

A gyenge szemeket igen erősíti az eső- vagy folyóvíz-

zel kevert kölni víz, melylyel a szemeket gyakran kell mosogatni, vagy borogatni vászon-rongygyal.

Ha a szemek véresek, legjobb keményre főtt tojás fehérét, vagy friss, marhamáját a szemekre kötözni, s ez a vérességet kiszívja.

Ha a szembe valami por vagy másféle, vagy bogaracskák beleestek, legjobb finom itatóspapírt összegöngy ölgetni igen finomra és hegyesre, végét megnedvesíteni s úgy a beleesett port vagy mást kivenni.

Szemfájás ellen végy egy marék száraz nyárfalevelet, onts rá fehér bort, hagyd néhány napig a napon destillálódni, rázd meg többször, szűrd át háromszoros vásznon és mosd vele szemeidet gyakorta.

A kancsalítás néha meggyógyítható azáltal, ha a gyermeknek az a szeme, mely nem kancsal, bekötetik néhány hónapig, úgy hogy a kancsal szem kénytelen jobbra fordulni.

Fülbetegségek.

A fülzúgás ellen jók a láb vizek hamuval, vagy a fülek mögötti húzótapaszok; valamint forró eczetgőz, melyet a fülekbe kell bocsátani, vagy pamut, melyet cajeput olajba mártottunk és fülünkbe dugtunk.

Fülfájásnál pióczák, vagy a fül mögé kőrís-bogár-tapasz, vagy mandulaolaj becsepegtetése a fülbe használni szokott. A fájdalom elmúlása után a fülek még néhány ideig bekötve vagy pamuttal gyengén bedugva tartandók, mert a fájdalom gyakran visszatérhet.

Süketségnél vagy nehezen hallás alkalmával igen hasznos a fülbe kerti izsóp levét csepegtetni. Rheumatikus süketségnél igen jó a tölcséren át a fülbe vezetett korpagőz, t. i. a korpát vízbe megfőzzük és annak gőzét használjuk.

Fülfájásnál a füleket gyakran kell tejjel megmosni, s székfűzsacskókat melegíteni a fülekre, s a nyakat jól bekötjük átfüstölt flannellel; ha pedig ez sem használ, húzótapaszt kell a fülek mögé tenni. A gyermekeket leginkább előbb csak tiszta vízben, később szappanos

lében, azután háromszínű viola, s végre majorán, mezei-kömény vagy ürömbe kell megfürösztetni.

A fülbe esett bogarakat úgy lehet onnan eltávolítani, hogy olajat vagy melegvizet csepegtetünk, vagy dohányfüstöt fújunk bele, vagy gyapjúból kis bojtot sodrunk hegyesre, azt mézzel megkenjük és a fülbe dugjuk. Mintegy 8–10 percz múlva kihúzzuk s rendesen rajta van a bogárka.

Fogfájás.

Ezen rettenetes fájdalmak különböző okokból eredhetnek. Mindenesetre mint legjobb szer ellene a nagyon meleg víz, melylyel szájunkat és a fájós fogat öblögetnünk kell. Továbbá ajánlandó néhány pohár friss víz megivása. mértékletes mozgás, a test melegben tartása, és a száj zárva tartása, hogy a külső lég behatásától óva legyünk, sőt a fejet is jó bekötni és a fájós fog felüli oldalon fülünket kölni vízbe mártott pamuttal bedugni, de ne tollvankosra, hanem inkább lószőrrel töltött vankosra fekünni. Ha ez nem használ, a fajos fog felöli oldalon levő fül háta mögé kőrisbogár-tapaszt alkalmazunk. Rheumatikus fogfájásnál lehet a fajos oldalát arczánkknak opodeldok, alkohol vagy kölni vízzel bedörgölni. Ha a fájdalmak vértolulásból származnak, akkor lágymeleg lábvizet sóval, hamu vagy mustárliszttel veendő.

Meghűtésből eredt fogfájásnál, reszelt tormát kell az ütére feltenni 2–3 adagban, és pedig azon oldalon, melyen a fájós fog van, és ezt 8 – 10 perczig kell rajta hagyni. Ha a torma hólyagot húzott, azt felszúrjuk és a sebre vajjal megkent ócska vásznat teszünk.

Lyukas fogakat kölni vízzel kell áztatni, melyet főkép a fájós fogra tartunk. Azon erős szerek, melyek gyakran használatnak, a fájdalmat csak fokozzák; a kreozotolaj segít ugyan, de többnyire daganatot idéz elő. Ha a fogfájás nem rheumatikus, következő szerek ajánlandók.

Keverj össze 2 drachma finomra tört timsót, 7

drachma Spiritus nitrit, aether-rel és tégy ebből a lyukas fogra.

Külső szerül lehet használni 1 rész kámfort 2 rész naphtában felolvasztva, ebből keveset vászonra önteni, és a fajos oldalra tartani.

Különben legjobb olyankor hűvös szobában, nyugodtan és magányosan lenni; keveset beszélni, forrót nem enni s nem inni, s evés után a szájat lágymeleg vízzel kimosni. A nyakat melegben kell tartani, csak úgy takarózni, mint rendszeren szoktunk, csak a fej legyen magasabban.

A foghús betegségei.

A dagadt íny gyakran érzékeny fájdalmakat idéz elé, különösen kemény étkek harapásánál. Igen kitűnő szer ez ellen:

2 nehezék lacktinctura, 12 lat zsályavíz, 6 nehezék tormaszesz egymással összekeverendők, és ebből naponkint többször 1 evőkanállal a szájba veendő és néhány perczig a fogak és íny vele öblögetendő.

Büdös száj.

Ez többnyire lyukas fogaktól származik, ritkán a gyomortól, és ez esetben orvosi segélyre van szükség. Első esetben egyike a legjobb szereknek, ha naponkint többször kimossuk, és öblögetjük szájunkat friss vízzel, melybe kevés kölni vizet keverünk. A mastix, friss fenyőmag vagy úgynevezett Cachou aromatisé rágása is segít. Továbbá következő szájöblögető víz is igen ajánlható: végy zsája levelet, kerti zsását és reszelt tormát, ezeket forrázd le többször és ha meghűlt tégy bele kevés borax és myrhatincturát.

Fehér kór (Bleichsucht).

A fehérekórra legjobb és legbiztosabb gyógymódja a jó és illő életrend, és szabad légbeni igen gyakori mozgás; ellenben a sok alvás, különösen pelyhes ágyban, veszedelmes. A beteg egyék erős és tápláló eledeleket,

húst, rizskását, tojást, stb., de kerülje a zöldségeket; e mellett igyék jó bort. Ha az emésztés jó és a beteg nem gyenge, igyék pyrmoniti vizet. Jók az érczesfürdők vagy azok nem létében a langyos fűfürdők. A fűfürdőket készítjük üröm, kalmusgyökér, és mezei köményből, mindenikből 3–4 latot véve, megfőzzük, átszűrjük s a fürdőkádba öntjük.

Ótvar.

Ezen csupán gyermekeknél előforduló bajban következő thea adandó: 2 lat háromszínű viola, ánizsmag és édesgyökér mindenikből 1 nehezék összevágatik és megfőzetik. E mellett igen jó, ha az ótvaras gyermeket szorgalmasan tisztogatjuk. Az ótvart naponkint többször sótalan vajjal kell bekennünk; ha leesik, helyét tejjel leöblítjük. A szemeket, melyeket az ótvargeny beraasztjaj gyakran lágymeleg tejjel kell mosogatni. Ha az ótvar gyógyulni kezd, a gyermeket óvni kell a zordon és hideg levegőtől, jó tápláló eledellel kell tartani, és testüket többször tej vagy korpásvízzel (különösen mandulakorpa jó) megmosogatni.

Gyermekek orr dugulása.

Hogy a gyermekek ezen kellemetlen baján segítsünk, kenjük be orrát egész homlokáig majoránvajjal vagy mi még hathatósabb, sassafrasolajjal. Meleg faggyú is ezen szolgálatot teszi.

Torokgyík.

Ezen igen veszedelmes kórnál, míg az orvos megérkezik a gyermeknek talpát hagymalével kell bedörögni és nyakára 4–6 pióczát rakni. A vállak közé tett szuroktapasz, gyakran hónapokig is hordva, eltávolítja a visszaesést.

Scorbut vagy szájrothadás.

Ezen kór leginkább távozik, ha savanyu eledellekkel, u. m. káposzta, vöröshagyma, sóska, eczetes torna, sa-

láta, ezerjő fű, üröm, zsálya, mustár, retek, fahéj, gyömbér és citromlével élünk. Szárnyas állatok húsa, jó erős levesek, tojás stb., italul jó bor s különösen limonádé. Legjobb a torma savanyu káposztával keverve, vastag ételül, vagy a torma leve pálinkával keverve szájvíznek. Igen jó szájvíz még az is, ha zsályatheát vörös borral vagy eczettel összekeverünk; e mellett eczettel a sebes helyeket következő vegyítékkal kell bekenni: végy 1 lat rózsaméz, $\frac{1}{2}$ nehezék boraxot és épen ennyi birsalma-nyákok, s ezt keverd össze.

Görvély-kór.

A görvélykórban naponkint mozgást kell tenni a szabad levegőn, tisztán és melegen öltözködni, könnyen emészthető ételeket enni, és nem sokáig alunni. E mellett igen hasznos makkkávét inni tejjel, és tavaszkor a nyírfáié.

A gyermekek ágyba-vizelése.

Ezen bajt leginkább a görvélykór okozza, miért kár a gyermeket ezen inkább testi mint erkölcsi hibájaért verni. Ily gyermekeket tartsunk melegen, különösen lábaikat, hasukat kössük be flannellel és 1–2 hétig dörögöljük be reggel és este illólinimentummal a vízhányag körüli részeit.

Körömméreg.

Mihelyt lüktető fájdalmat érzünk ujjunk hegyén, több óráig tartsuk azt meleg vízben vagy tejben, melyben fokhagymát főztünk, vagy tegyük sült hagymát ujjunkra és kössük be, vagy aszalt szilvát, melynek magvát kivettük és belül megpaprikáztuk, vagy kössük be nyúlhájjal. Ha a fájdalom igen nagy, meleg borogatásokat használjunk, melyhez legjobb a lenmagliszt tejbe főzve. Ha a kelés megérett, nyomjuk ki, és papsajttheába áztassuk s a körömrre fehér viaszot tegyük. Ha a fájdalom azonban kiállhatlan, könnyebbülést 3 piócza felrakása által szerezhetünk. Óvakodjunk a daganatot addig

felválni vagy felszúrni, míg nem érett, ha azonban már kinyomtuk és papsajtttheába áztattuk, lehet mész-, vagy Gulardféle vízzel, vagy barna meliss-tapasszal bekötözni, míg meggyógyul.

Kelések.

A keléseknél következő eljárás ajánlható: Minden kelés, ha kifakadt, tisztán tartandó, papsajt- vagy szekfütheával kimosandó, még pedig napjában többször; a keléses testrésznek nyugalomban kell lenni; füstölt, sós, hevítő, zsíros, savanyu és kemény ételek kerülendők, ellenben tápláló és könnyű ételekkel élni lehet. Vérkeléseket tejben főtt lenmagliszt-borogatásokkal, vagy következő vegyitekből készült tejjel kevert kásával, mely áll zabdarából, lenmagból, szétzúzott mákfej- és székfűporból, de melegen kell addig borogatni, míg megérnek, ha pedig már felfakadtak és kinyomtuk, a borogatásokat folytatni kell kevés ideig, míg a seb egészen tiszta lesz, ekkor mellisztapaszt, vagy az emplast. diachylon simplexet tegyünk fel, míg meggyógyul.

Ficzamodások.

Ficzamodásoknál, melyek gyuladást idéztek elő, pióczák alkalmazandók és borogatások használandók következő vegyitekből: 1 lat salmiak, boreczet és víz, mindenikből 4–6 lat összekeverve vászonkendőkkel a fájós részre kötendő. E borogatás szorgalmasan folytandó, míg a gyuladás el nem múlt, ha nincs többé gyuladás, a kificzamult testrész vászonszalaggal szorosan megkötendő.

Égetés, égéshólyagok.

A fájdalom megszüntetése végett hideg víz borogatások használatnak, vagy a megégetett tagot vízbe mártjuk. A reszelt burgonya-felrakás vagy száraz pamut is igen jó. Hamar segítő égetési balsam a következő: végy mák-, vagy faolajat keverd el tojásfehérével és vászonra kenve borogasd az égett részeket; vagy végy 12 lat faola-

jat, 3 lat olomextractust és 4–5 tojás fehérét, keverd ezt jól össze; vagy végy mésvizet, lenolajat és tojás sárgáját.

Fagyott tagok, fagy sebek.

A fagyott tagokat a kályhától messze addig dörögöljük hóval, míg abba a természetes melegség vissza nem tér és a bőr vörös nem lesz. Bedöröglésre ajánlandók: nyúlháj, terpentinolaj vagy nyers kőolaj; a fagy által felcserepezett kezet jó bekenni halzsírba kevert porrátört krétával, vagy egy nehezék kőolaj, 15 csepp laudanum- s épen annyi fodormenta-olaj, és 5 nehezék disznózsírból kevert kenőccsel. A fagyott tagok és sebek e kenőccsel naponkint többször bekenetnek és ócska vásszonnal beköttetnek.

Rovar- vagy más csípések.

A megcsípett helyet mossuk meg friss vízzel vagy eczettel, vagy tegyünk rá friss nedves földet, legjobb agyagot; továbbá igen jó a csípés helyét tört oltatlan mésszel behinteni, vagy salmiakszesz, terpentinolaj, sósvíz, vagy Gulardvizet belocsolni és bedörögölni. A vipera csípésre legjobb rágott dohányt tenni.

Szerencsétlenségeknél mit tegyünk.

A vízbefúltaknál őrizkedni kell a heves rázástól, hanem hirtelen le kell vetköztetni, és vízirányosan egyenesen lefektetni, s csak fejét kissé emeltebben tartani. Az orvos megérkeztéig egész testét, kezeit, talpát erősen kefélni kell, gyomrára, halántékaira valamint lábikráira erős mustártapaszkok alkalmazandók, orra alá erős tormát vagy salmiak szeszt kell tartani, sőt ebből néhány cseppet nyelvére is csepegtetni; továbbá allövetet kell neki adni, dohány-, mustár főzet vagy eczet és vízből, és tagjait tűszúrásokkal kell ingerelni. Ha ez mind nem használ, meleg fürdőbe kell tenni. Ha életjelt ad, 1 kanál jó bort kell bele önteni, és ezt ha lenyeli, ismételni kell.

A mérgezéseknél az orvos jöttéig tej és olaj az

egyedüli szer. A beteg annyi tejet igyék, mennyit akar, és minden negyed órában egy csésze len-, mák-, mandula-, vagy faolajat. Arsenicum általi mérgezésnél jó 1 font szappant felolvasztani 4 font vízben, és ebből lágymelegben minden 3–4 perczen egy csészével beadni.

Veszedelmes eséseknél ha a beteg elveszte eszméletét, rögtön jég vagy hideg víz borogatásokat alkalmazunk feje tetejére és homlokára. E mellett lágymeleg allövetet adunk neki ecetes vízből, melybe egy kanál méz jő. Lehet míg az orvos megérkezik, gyermekeknek 1–2, megletteknek 4 pióczát halántékaira rakni.

A női egészség és szépség fenntartására vonatkozó gyakorlati szabályok.

Az arcbőr gondviseléséről.

Kiket a természet maga szép és egészséges arcbőrrel megáldott, jól teszik, ha azon vágytól el nem csábítatva, hogy még szebbeknek látszassanak, mindenféle szépítőszerektől, bárminők legyenek is azok, arcukat megóvják; habár áll is azon szabály, hogy a természet e különös áldását elhanyagolni könnyelműség.

Hogy az arcbőrt szépen fehéren és épen megtartsuk mesterséges segédeszközök nélkül, következő útmutatásokat tartunk szem előtt.

Az arc- és kézmosásra csak eső, hó-, patak- és folyóvizet, de soha kút- vagy forrásvizet ne használj, mert ez a bőrt elkerülhetetlenül durvává és kérgessé teszi. Ha azonban épen más víz nincsen, mint csak kútvíz, akkor azt forrald fel és hagyd kihűlni; ha a víz forrása alatt egy pár petrezselyem levelet bele teszünk, ezen egyszerű szer a bőr kérgezését akadályozza.

A mosdóvíz legyen mindig egyforma langyos.

Mosdás előtt egy friss tyúk tojást főzz meg keményre, azt hámozd le, tedd finom vászonruhába s nyomd addig, míg olajos nedvességet ad, azzal aztán

kend be arczodat, mert ennél semmi sem viszi jobban le a szennyet, és úgy mosd meg langyos vízzel. Szappannal képedet soha se mosd.

Lefekvés előtt este igen jó savóval megmosdani.

Tavaszkor szél és por ellen, valamint nyáron is legjobb védőszer a fehér fátyol, télen fekete.

Napernyő vagy széles szalmakalap nélkül nyáron a szabadba ne menj, mert semmit sem oly nehéz kiirtani, mint azon barna foltokat, melyeket a bőr a nap behatása által nyer, és ha nagyon megbámulsz, eredeti színedet évek múlva sem nyered vissza.

A festék bármely neme is ártalmas; de leginkább a fehér, mely pár év múlva nemcsak a bőrt rontja meg, hanem az egészséget is megtámadja és életveszéllyel jár, mivel a fehér festék mérget tartalmaz.

Színésznök, kik a fehérfesték használatát némelykor el nem kerülhetik, igen jól teszik, ha csak rizsport használnak, habár ez sem jó, mivel a bőr pórusait eltömi, azonban nincs benne méreg és lefekvés előtt lemosható.

A pírós festékben sincs ugyan méreg, de mivel a pórusokat az is eltömi, ez sem ajánlható, és nem is szép, mert egy oly fehér és pírósra kifestett arcz, inkább czímer- vagy viaszbábhhoz, mint élő lényhez hasonlít, s különösen nevetséges is.

Azon hölgyek, kiknek különös halvány arcszínök van, ha nagyobb társaságokba mennek, kénytelenek kevés pírósítót használni, nehogy a fényes világításnál beteges halavány szín ok feltűnjék. Ezeknek azt tanácslom, hogy a legfinomabb párisi carminnal pírósítsák arczukat, de lefekvés előtt jól letörölvén azt, langyos esővízzel vagy savóval mossák le.

Ha arczbőröd eredeti tisztaságából vagy simaságából veszteni kezd, ezen hangyatlásnak előjeleit ne vedd közömbösen, mivel eleinte ezen bajt csekély ellenszerrel lehet orvosolni, míg később minden fáradságod haszttalan marad.

Az ilyen bajok, valamint a szeplő, a pattanások, szömöcs és foltok leginkább belső bajoktól származnak,

azért külső szerekkel nem tanácsos azokat orvosolni, mivel ily esetekben a betegség könnyen belsőrészeidre különösen mellre és szemre származik át, s veszedelmes bajokat okozhat. Azért ilyenkor eleinte könnyű, ha pedig a baj nagyobbodni kezd, erősen tisztító belső szereket végy be, és csak midőn a test belsőleg tökéletesen tiszta, akkor lehet külső orvosi szereket használnod.

Külső szerül a bőrbetegségek enyhítésére Kummer mosóvizén kívül igen alkalmas a Lillioraise de nem nagy mértékben használva.

Szömöcsöknél igen ártatlan és használható szer az olyan vízzel való mosás, melyben hámozott mandulák forraltattak. Más szer a sósvízzel mosakodás, csak hogy ezen mosakodást nagy türelemmel hónapokig kell folytatnod, hogy használjon. Bőrbetegségeknel a langyos fürdés is igen hasznos, valamint a szappan, só és hamuból készült lábvizek.

Orvosi tanács nélkül a májfoltokat külső mosdószerekkel orvosolni mindig ártalmas, mivel ezek is belső bajok jelei, melyeket előbb el kell hárítani, mielőtt külsőleg lehetne valamit használni.

Ha már belső tisztító szerek a bajt eltávolították hathatós szerek a májfoltok eltávolítására az úgynevezett Eau de princesse. Renard párisi illatszerésztől és a kénkötej (Schwefelmilch).

Igen jó bőrfenntartó szerek még a következők: Vinaigre de la société hygienique. Entrepot general 5. rue J.J. Rousseau. Úgy: Eau mérv eil leu se de Goulard, pour embellir et conserver le teint et enlever les taches de rousseur. Paris 229, rue St.-Denis. Mindkettőből három négy cseppet kell egy pohár vízbe cseppenteni és azzal mosdani. Mind ezen szerek minden nagy városi illatszerésznél kaphatók.

Ha arcbőrödöt a napforrósága megfájtja és gyulladásztá, finom vászonra kent tejfelt rakj a fájós arcra és azzal borogasd.

A kezek ápolása.

A legkitűnőbb kéztisztító eszköz a mandula- és mogyorókorpa, csakhogy ennek használata mellett időközben lágy kézi szappannal, melyre nézve legjobb a királyné szappan, mosd meg kezeidet, de soha kútvízbe, hanem mindig folyó vagy jobb még eső vagy hóvízben.

Ki szép fehér kezeit óvni akarja, legjobb, ha éjszákára spermacaet-ből készült kenőccsel bekent keztyűt húz és abban hál.

A kéznek legnagyobb ékessége még a szép köröm. Szép fényt pedig úgy adhatsz körmeidnek, ha minden reggel körömkefével és szappannal megkeféled.

A haj ápolása.

A köznép rendszeren tömöttebb és tartósabb hajjal bír, mint azok, kik rendkívül nagy gondot fordítanak rá, és mindeféle kenőcsökkel, hajnövesztőkkel élnek. Ebből világos, hogy a hajjal egyszerűen és mesterkéletlenül kell bánni.

Ennek módja, pedig abban áll, hogy mindennap egyszer, ha lehet kétszer, azaz reggelenként és este lefekvés előtt hajadat jól kifésüld, előbb ritka, azután sűrű fésűvel, de vigyázva, hogy fejbőrödet meg ne sértsd.

Hajadat szorosán soha meg ne kösd, mert ez hajadat gyökeréből tépdeli ki, s magad sem tudod miért megyén hajad.

Minden hónapban egyszer fejedet mosd meg tiszta langyos folyóvízben tojás sárgájával, mert ez a piszkot legjobban leviszi.

Hogy a hajmolyok ellen óva légy, minden 3 hónapban holdújuláskor hajad végét igen éles ollóval lemetsheted.

Ha a betegség következtében hajad kihullani kezd, azt vétek leváogatni, legjobb ilyenkor vad-kenderfőzettel fejedet mosni, azt tisztán tartani, szorgalmasan fésülni, és kenőcsnek nyárfabimbó-kenőcsöt használni.

Ha hajad száraz és törékeny, cserepes és fénytelen megkívánja a kenést; ha ellenben fényes, puha és hajlékony, s természetes nedvességei bír, akkor a kenés felesleges, sőt ártalmas.

Kenőcsök és szagos szappanok.

Marhavelő-hajkenőcs. Igen jó szer a hajak lágyan tartására. Két lat marha csontvelőt több napig áztass friss vízben; azután olvaszd fel ugyanannyi sótan disznózsírral s addig keverd, de jó erőssen, míg a keverék egészen meg nem hűlt. Ekkor keverj bele 2 lat dióolajat. Ha különben azt akarod, hogy szagos legyen, keverj bele néhány csepp jó szagú olajat.

Rózsakenőcs. Egy rész fehér viasztó tégyben olvassz fel, tégy bele 4 rész disznózsírt, olvaszd össze mindkettőt és ha meghűlt, keverj bele egy rész rózsavizet. Igen jó szer felcserepezett bőr ellen.

Ajakkenőcs. Igen jó szer felcserepezett ajkak ellen. Fehér ajakkenőcs: 4 lat friss disznózsír, 2 lat fehér viasz vagy sparmazet, 1 lat jazminolaj, 3 nehezék czetvelő gyenge tűzön összeolvasztatik, és ha felolvadt 20 csepp bergamotteolaj jó bele. Pírós ajakkenőcs. Végy 2 lat fehér viasztó, 4 lat marhacsontvelőt és 6 lat pírós rózsakenőcsöt, olvaszd fel gyenge tűzön, forrald fel, vásznon szűrd át, keverd még meghűl, és keverj bele 20 csepp szegfűolajat.

Kína hajkenőcs. Jó szer a haj kihullása ellen. Végy 2 lat finomra tört vörös kínát, ezt keverd el jól kevés mandulaolajjal, és adj hozzá annyi mandulaolajat lassankint, míg két nehezék (drachma) lesz belőle. Éhez 6 nehezék marhacsontvelőt keverj, melyet előbb megtisztítál és felolvasztál, és ezt addig keverd, míg meghűlt. Ha szagosra akarod csinálni, tégy bele kedved szerint való szagos olajat.

Millefleur hajkenőcs. Végy 2 font friss juh-faggyút, 1 ½ font faolajat, ¼ font hajport, 2 lat ambra-

tincturát, 1½ lat narancsolajat, 1 lat czédrusolajat, 1 lat moschustincturát, 70 csepp fahéjolajat, 1 nehezék perui balzsamot, 1 nehezék rózsolajat, ½ nehezék szegfűolajat és ½ nehezék thymiánolajat, s ezt keverd össze sokáig és jól.

Kézi kenőcs. A sparmazet kenőcsön kívül igen jó a következő kenőcs. Végy egyenlő rész cetvelőt és mandulaolajat és tűzön keverd s olvaszd össze jól, s hogy kellemes szagú legyen, tégy bele kevés levendulaolajat, s keverd míg meghűl.

Jószagú szappanok. Ezen szappanok főalapja a tiszta jó faggyúból készült szappan, mely felolvasztatik ismét és úgy szagosíttatik. E végből a szappant vékony szeletekre metéljük és rézedényben forró vízbe tesszük. Ha a szappan még friss, saját nedvében felolvad, ha azonban már régi, kevés vizet kell hozzá töltenünk. Ha a szappan egészen felolvad, akkor adjuk hozzá a különböző szagos olajokat vagy más hozzávalókat, azután a keveréket mandulaolajjal kikent formákba öntjük, s abban meghűlni hagyjuk.

Mandula-szappan. Törj össze 1 font keserű mandulát 3 font rózsavízzel rézmozsárban, s ha az kásává lett, sajtold át vászonruhán erősen. Tedd a mandulatejet a réz üstöcskébe és tégy bele 1 font fehér jó szappant és épen annyi stearinszappant kis darabokra vágva. Ezt a vegyítéket folytonos keverés mellett addig tartod tűzön, míg a szappan egészen felolvadt; azután ismét vásznon átszűröd egy más tiszta üstbe, s 1 font tisztított sodalúgot forralsz fel vele, s addig tartod tűzön, míg az egész jól megsűrűdik. Most tégy bele 4 lat konyhasót s keverd el jól. Ekkor ismét forrald anélkül, hogy kevernéd, s várd meg míg a szappan-anyag a lúgtól elválik és felül úszva marad. Ha a további forralásnál nagy hólyagokat vet és ha a próbára kivett kanálnyi anyag meghűlve elég kemény, akkor vedd le az üstöt a tűzről, válaszd el a szappant a lúgtól kanál segedelmével, ontsd formákba, vagy vagdald darabokra. Ha a mandulaszappan ennyire készen van, tehetsz bele tetszésed szerinti szagosítót.

Windsor vagy királyné szappan. A szép, friss, tiszta, jól kimosott marhafaggyút üstben felolvasztod. Ezalatt kétféle natronlúgot készítesz, az egyik nagyon erős a másik gyenge. Az olvasztás által megtisztult faggyút azután üstbe teszed, 5 font faggyúra 12 font erős lúgot vévén. Ezt addig kevered a tűzön, míg a faggyú felolvadt és forni kezd, ekkor az anyagot egyforma forrásban tartod és lassankint lúgot öntesz hozzá; e forralást 4 óra hossziglan folytatod, ekkor lassankint a gyenge lúgból öntesz hozzá, s még 1 óráig főzöd. Ha a szappan kezd sűrűdni és a lúgtól elválni, 10 lat vízben felolvasztott konyhasót adsz hozzá és kevered, míg a vegyitek gyenge forrásba jó, és ezt addig folytatod, míg a szappan egészen elválk a lúgtól. Most leszűröd a folyékony lúgot az alsó lúgról, az üstöt megtisztítod, a szappant beleteszed és addig öntesz rá gyöngé lúgot, míg az felolvadt, ekkor még 1 óra hosszát főzöd és mint előbb, most másodszor is megsózod, de csak 5 lat sóval, s addig főzöd, míg a szappan a lúgtól el nem vált. A szappan-folyadékot most formákba öntöd, abban megszáritod és táblákra vagdalod, ha kiszáradt, megszagosítod következő módon: a táblácskákat mindkét oldalról ecsettel bergamotte és keménymagolaj-vegyítéssel bekened. Különben beleöntheted és keverheted azt a híg szappanba is, mielőtt formába öntenéd.

Bergamotte-szappan. Végy két font a fentebbi módon főzött mandulaszappan-vegyítékhez 1 nehezék bergamotteolajat, keverd össze jól és ontsd formába.

Czitrom szappan. Épen úgy készül mint a fentebbi, csakhogy bergamotteolaj helyett végy 1 nehezék citromolajat.

Ily módon mindenféle szagos szappant készíthetsz, magadtól függvén megválasztani, milyen szagot akarsz neki adni.



HARMADIK KÖNYV.

LEGÚJABB GYAKORLATI

MAGYAR SZAKÁCSKÖNYV

VAGY

A GAZDASSZONY A KONYHÁBAN.

B E V E Z E T É S .

Ki e könyvet kezébe veszi, az benne nem az eddig divatozott szokás szerint összeírt szakácskönyvet fogja találni, mely szerint gyakran egyetlen ízletes ételt sem lehet elkészíteni; hanem teljes gyűjteményét lelendi válogatott magyar nemzeti eledeleinknek, melyeknek készítmódját a leghíresebb magyar gazdaszszonyaink leírásai után szerkeszténk össze; tehát feltalálhatja benne ö s s z e s magyar nemzeti konyhánk termékeit, melyek pedig még a külföldön is híresek. A nálunk meghonosult idegen étkek, melyek szintén nem hiányzanak jobb házainknál, értjük alatta a francia konyha termékeit, szintén illő helyet találnak e könyvben, s gondoskodtunk róla, hogy azokat ne más, talán hibásan írt szakácskönyvek szerint, hanem hazánk grófi családja egyik legjelesebb francia szakácsának L. . . H. . . úrnak útmutatása szerint írjuk le és adjuk át magyar háziasszonyainknak, hogy így a francia konyhát, mely finomságával az egész világ konyháival versenyre száll és a pálmát magához akarja ragadni, megismerjék és meghonosítsák belőle azt, a mi jó és ízletes.

Hogy pedig a jó konyha az egészség műhelye, ezt tagadni nem lehet, ki azon régi közmondást eszébe tartja, mikép „az étel és ital testet és lelket egyaránt éleszt.” Ezt értette elhunyt nagy költőnk Vörösmarthy Mihály is híres főthi dalában, midőn éneklé:

„Testet éltet és táplál a lakoma!” stb.

Az is fontos kérdés: „mit főzünk holnap?” Minden időben nagy fejtörést okozott ez a háziasszonyoknak és szakácsnéknak. – Ismertem egy magyar grófot, ki minden este vacsora után maga elé hivatá szakácsát és nejével s azzal tanácskozott, rendezett, határozot, mi legyen következő nap az ebéd.

Azért e könyv műértőleg összerendezett étlap is egyszersmind, melyből egész évre mindennapra ki lehet válogatni a főzendő ételeket, a mint azt jobb házainkban szokták; tehát a főzés a háziasszonynak nem sok gondjába kerül. Nemkülönben néhány nagyobb tábla rendezését is leírtuk ételeivel és italaival egyetemben, melyek nagy ünnepélyek, lakadalom, névnapra stb. alkalmasak.

És most nincs egyéb hátra, mint hogy ezen gyakorlati magyar szakácskönyvet igen tisztelt magyar gazdasszonyainknak jóakaratóba ajánljam.

A kiadó.

Húslevesek.

Minden konyhának, kivéve az angolt, mellőzhetetlen első terméke a jó húsleves, vagy böjti-leves.

Minden húslevesnek főkelléke magában értetik, a hús, legjobb levest ad a fartő, hátszi vagy tarja és fel sár.

1. Egyszerű magyar húsleves.

Egy font marhahúshoz egy pint vizet lehet számítani. A székből jött húst csak meg kell mosni, nem pedig kiáztatni, mint sokan teszik. Jó levest ad a friss folyóvíz. Sót keveset kell bele tenni. Ha a hús a haliját elfőtte és már nem kell habozni, vöröshagyma, petrezselyem, póré, kalarábé, sárgarépa, kevés zeller és khelkáposzta tétetik bele és lassan főni hagyatik. Sózni a tálalás előtt egy negyeddal kell a levest. A húsleves különös jó és zamatos lesz, ha abba magyar módra tyúkot, kakast, aprólékot, bornyúlábat vagy májat is főzünk.

Ily levesbe leginkább laska vagy metélt, s más nemű nyújtott tészták jönnek.

2. Egyszerű magyar paradicsomalma-leves.

A paradicsomalmát megtisztítjuk, feltördeljük, casserolba teszszük, megsózzuk, vöröshagymát, petrezselymet és vizet adunk hozzá s fél óráig főzzük. Szitán átörjük, húslével behabarjuk, s a megfőtt rizskására öntjük s betálaljuk. Télen befőtt paradésommal készíttetik. Lehet pirított zsemlekoczkákkal is beadni.

3. Rizs leves.

Negyed font rizs tisztára mosatik, egy fazék vízzel felteszik és lágyra főzik, de úgy hogy egész maradjon és széthullott ne legyen. Ha tálalni akarsz, a rizst egy kanál vajjal és sóval jól felkevered, tálba teszed s a tiszta levest forrón rátöltöd., finom hagymavagdaltkát (Schnittling) szórsz tetejébe.

4. Rizs-leves más módon.

Miután a rizs megfőtt, egy kanál vajjal, apróra vagdalt petrezselyemmel és sáfránnyal, két kanál húslével felkevered; négy tojás sárgáját jó tejfellel összehabarsz, ezt ismét a forró levesbe habarod, vigyázzván, hogy össze ne menjen; a rizskásával egy forrást engedsz neki, és betálad.

5. Kenyér-leves.

Végj jó házi kenyeret, vágd fel vékony szeletekre. Egy casserolban kevés vajat vagy leves zsírt feleresztünk, finomra vágott vöröshagymát teszünk bele, azt sárgára pirítjuk azután a kenyérszeletek belététetnek s megpirítatnak. Ezt jó húslével feleresztjük, tört borsot és szerecsendióvirágot adunk bele. A lé azután lassan fő; vigyázni kell, hogy a kenyérszeletek szét ne ázzanak. A tálalás előtt a forró levesbe minden személyre egy tojást ütünk bele, melynek azonban nem szabad megfőni, azért jobb ha azt a már tálba töltött levesbe ütjük. A tálaláskor még finomra vágott füstölt kolbász és apróra metélt gyökér jó bele, végre beszórjuk finom hagyma vágottkával (Schnittling).

6. Barna rizs-leves.

A rizst, 6 személyre negyed fontot, addig mosd hidegvízben, míg a víz tiszta marad. Ekkor a rizs húslével a tűzhöz tétetik és addig főzetik, míg szép fehér lesz és feldagad. Azután a rizs leszűretik, félretétetik. Mielőtt azonban ezt tennéd, vágj fel vékony szeletekre fris

szalonnát, tedd casserolba, melynek fenekére néhány vöröshagyma jó felvagdálva szeletekre. Néhány egész fekete és fehér borsot. Erre tégy egy darab nem kövér marhahúst szeletekre vagdálva, valamint bornyú-, juh- és szárnyas-aprólékot, jó leves csontokat, közbe közbe felszeletelt sárgarépát, egy kalarábét, khelt, petrezselymet, zellert, és az egészet fedetlen addig süsd a tűzön, míg a vöröshagyma a casserol fenekén barnára pörkölődött. Ha ez megtörtént, ontsd fel tiszta húslével, fedd be és néhány óráig főzd csendesen. Ha kész, ezzel ereszd fel az döbbeni módon készített rizst.

E barna lé, ha meg nem sózod, több napig eltartható, és, mint látni fogjuk mindenfélekép használtatik a konyhán.

1. Pohánkaleves.

Végy félmesszely pohánkát, keverj belé két tojás sárgáját, és tedd mérsékelt meleg helyre, hogy megszáradjon. Azután a nyújtódeszkán addig dörzsölöd tenyereddel a pohánkát, míg természetes formáját visszanyerte. Most forró húslébe teszed, s néhány perczig főzöd, azaz vigyázva felforralod. Erre egy fiákba leütsz két tojás sárgáját egy darab fris vajra, két kanál jó tejfellel azt jól felhabarod, a levesbe öntöd, és tálalsz.

8. Makkaroni- vagy olasz-leves.

A makkaroni ujjnyi hosszú darabokra tördeltetik szárazon, 7 – 9 perczig tiszta vízben felforraltatik, leszűretik, azután $\frac{3}{4}$ rész fehér hús lé 1 $\frac{1}{2}$ rész barna húsleves (6. sz. a) töltetik rá, és néhány pillanatra a forró tűzhelyre tétetik. A betálalt levessel együtt egy tányéron finomra reszelt parmezán sajt is adatik fel.

9. Királyné-leves (Consomé à la reine), francia-leves.

Végy egy bográcsba tiszta húslevet, tégy belé felszeletelt marhahúst, bornyú lábakat, tyúkot vagy kakast? és fáczánt. Néha keverd meg és ontsd fel húslével. Azt kellőleg lehabozván, tégy belé zöldséget, szekfüborsot, és

ha akarod, kevés fokhagymát. Azután ezt 5 óráig lassan főzd, a zsírját szorgalmasan szedd le és azután az egészet törd át.

10. Potage à la julienne francia-leves.

Végy zöldséget, úgymint: petrezselyemgyökeret, zellert, sárgarépát, peszternákot, kalarábét, nindenből egyenlő részt, vágd fel finom szeletekre, ehez tégy egy finomra vágott vöröshagymát. Ezt belé teszed forró vajba, s könnyen megpirítod, azután hozzá adsz még tárkonyt, sóskát és fehér khelt, s azt is megpirítod; tiszta húslevessel feleereszted, gyengén felforralod és ha mind jól megfőtt, az egészet finom kenyérszeletekre tálalod.

11. Potage a la printanière francia leves.

Ez épen úgy készül mint a fentebbi, csakhogy még zöld czukorborsó, spárgafej, kis tisztított zöld vöröshagyma (mogyoróhagyma) és hónapos retkecskék adatnak hozzá. És hogy mind e növények és füvek élesége álcázva legyen, czukrot tesznek a levesbe, de nem sokat. Ez a három francia leves tartatik Franciaországban legjobbnak.

12. Fehér, tört-leves magyarosan.

Ha van kappan, pulyka-jércze-vagy szép fehér bornyúczombpecsenye- maradék, azt minden megpirult bőrétől le kell tisztogatni. Ha kappan nincs, egy kappant és egy félzsemlyét apróra vagdalva zsírban süss ki, aztán tedd azt a bőrétől megtisztított maradékpecsenyével egy kőmozsárba, s ott fa törővel jól összetöröd, két keményre főtt tojás sárgájával. E töredéket fazékba teszed, tiszta húslevessel feltöltöd és egy jó óráig főzöd. Azután az egészet szitán áttöröd megadván neki az elegendő sűrűséget, forró levessel feleeresztvén. A tálalásnál a levesbe szárnyas állatok finomra metélt zúzája és koczkára vágott sült máj s vágott zsemlyeszeletek jönnek. A leves szerecsendióval fűszereztetik. Ezt Rákóczy-levesnek is nevezik.

13. Szágó-leves.

Hat személyre végy negyed font szágót, mosd meg tisztán, s tedd fel hideg barna levessel, tégy belé egy czitrom héját, fél czitrom levét, darabka fahéjat, és mérsékelt tűzön lassan főzd, míg jó lesz.

14. Magyar szalonnagombóc-leves.

Tizenkét személyre $\frac{3}{4}$ font szalonnát kockára vagdalsz és tűzön megpirítod. 12 zsemlyét megreszelsz, a megreszelt zsemlyéből annyit, mennyit elégnek gondolsz, kockára metélsz és tejbe áztatod. Az áztatott zsemleire ráöntöd a tepertőt és jól összekevered. Azután fél messzely tejet négy egész tojással jól összehabarsz, a zsemlyéhez töltöd, megsózod, annyi finom lisztet végy hozzá, amennyi elég, hogy tészta legyen belőle, tetszésed szerinti gombócokra szakgatod, húslében kifőzöd, s betálalod, apró hagymaszár vagdaltkával (Schittling) meghinted.

15. Magyar káposztaleves. (Korhely-leves)

Végy jó savanyú hordókáposztát levestül, a mennyit gondolsz, hogy elég lesz; casserolban olvaszsz fel egy kanál zsírt, tégy belé lisztet és vöröshagymát s habard be a káposztát, s lassan főzd meg. Erre tedd mind egy fazékba és ereszd fel azt tiszta húslevessel Habarj bele 6-8 tojás sárgáját, kevés tejfelt, néhány” kanál zsírt, tedd gyenge tűzre s csak lassan hagyd forni és ügyelj, hogy sűrű ne legyen. Tálaláskor ontsd rá zsírban pirított zsemlyére, tégy belé vékonyra szeletelt füstölt kolbászt, vagy szintén fölszeletelt sült kappan vagy csibe mellhúsát, avagy bornyú- és juhhúst.

16. Velőleves vagy Tököly-leves.

Vagdaldj vöröshagymát, petrezselyemgyökeret és répát kis kockákra, forgass meg egy szétvágott bornyúcsontot lisztben, tedd együvé mindezt kockára szétvagdalt marhavelővel egy casserolba; párold azt

csendesen de ne engedd megbámulni; aztán töltsd fel tiszta húslevessel, hagyd fél óráig főni, szűrd át szitán s az átszűrt lébe' tetszésed szerint még valami levesbevalót téve, betáladod.

17. Májleves.

Egy bornyómáj kis szeletekre vagdaltatik, a szeletek lisztben megforgattatnak és marhazsírban kirántatnak. Az így kirántott máj pirított zsemle szeletekkel a kőmozsárban finomul összetöretik, apróra metélt petrezselyemlevél és puréval; azután mindez fazékba jó tiszta hús levessel feleresztetik, félóráig forraltatik, fátyszitán átszűretik és pirított zsemleszeletekre kitálaltatik.

18. Májas rizsleves.

Nyers lúdmájnak bőrét letisztítjuk és áttörjük; azután 4 lat vaját jól összekeverünk, ebbe 2 egész tojást és 2 sárgáját folytonos kavarás közt belé keverünk; 2 tejbe áztatott zsemlye, melynek héja lereszeltetett, kevés apróra vágott petrezselyem, vöröshagyma, só és törött írósvaj jól összekevertetik vele, s éhez az áttört máj, 2–3 kanál liszttel hozzáadatik. A rizs már akkor fehér húslevesben fő, most a máj egy nagyobb nemű részlőn át főzőkanállal a forró levesbe befőzetik. Úgy, a mint lassankint befőzetett, a főzőkanállal ismét a leveses táliba kiszedetik, barna leves töltetik rá és a táblára beadatik.

19. Libahúsos-leves.

A liba szépen megmosva húslevesben megfőzetik becsinálnak, azután kivétetik, az egész ízletesen felszeleteltetik, s vagy a levessel, melybe pirított zsemlye tétetik, vagy a leves mellé különálban adatik be.

20. Agyvelő-leves.

A bornyúagyvelő húslevesben megfőzetik és azután áttöretik; 12 közép nagyságú champignont (gombát)

durván összevágunk és apróra vágott. petrezselyemmel vajban megpároljuk, fél kanál liszttel behintvén, még egyszer pároljuk, éhez hozzá keverjük az áttört velőt és azután fehér húslevessel felelesztjük. Fűszerül tört borsot és szerecsendióvirágot használunk, s a levest zsemlyeszeletekre tálaljuk.

21. Tavasz- vagy fűleves.

Az e végre szedett tavaszi fűszeres füveket, melyek közönségesen ismeretesek, megmossák és igen szép apróra vagdalják, s forró vajra vetvén, párologni engedik, egy kis liszttel meghintvén, ekkor a húslevest ráöntik s felforralják, de csak egy forrást kell engedni, hogy a füvek színüket el ne veszítsék. Három tojás sárgája darab írósvajjal s kevés savanyú tejföllel felhabartatik a fűszeres lével, tűzhez tétetik, s mindaddig habarjuk, míg süródni kezd, végre felszeletelt zsemlyére a tálba öntetik.

22. Sült borsóleves.

Messzely forró tejbe keverj a tűzön 2 lat vaját és negyed font lisztet, míg a tészta szép sima és a casserólól leválik, Azután hagy kihűlni, keverd közé a szükséges sót és 4 egész tojást, azután töltsd belé a tésztát egy hurkatöltőbe, melynek tölcésére nem vastagabb ludtollnál, nyomd és vagdald forró zsírba, sőt ne süsdigen halvány-sárgára. Vagy hogy hamarabb menjen, reszelőn is áttöltheted. E borsókat vagy a levessel együtt, vagy külön tálban is adhatod a tiszta leves mellé.

23. Tüdőfánk-leves.

Végy három bárány tüdőt, főzd meg, vagdald apróra, áztass tejbe egy zsemlyét, nyomd ki; piríts meg vajban apróra vágott petrezselymet, hagy meghűlni és keverd össze e háromfélét jól. Vagdalj össze jó apróra bélszín-szalonnát, sózd és fűszerezd meg tetszés szerint, keverd a tüdőhöz pár kanál tejfellel, vigyázzván, hogy a keverék híg ne legyen. Most nyújtsd ki finomul a tesz-

tát, kend be felvert tojással, s két ujjnyira egymástól rajk rá fél kanálnyi tölteléket, hajtsd fel rá a tésztát, körül nyomogasd meg és czifra-metélővel metéld gömbölyűre és főzd be tiszta húslevesbe, betálalás előtt hintsd meg a levest apró hagymaszár-vagdalkával (Schnittling).

24. Burgonyaleves.

Casserolban zsírt olvaszsz fel, pároltass benne maroknyi petrezselymet és vöröshagymát; vágj fel tizenkét középnagyágú burgonyát vékony szeletekre, tedd belé és párold meg jól, szórj rá két evőkanálnyi lisztet, s hagyd állani egy darabig. Szűrj rá fehér vagy barna húslevest, tégy belé néhány barnára pirított zsemlyeszeletet és főzd össze jól. Azután szürd meg és kirántott zsemlyekoczkákra tálald be.

25. Paczalleves magyarosan.

A megtisztított és megfőtt paczalt vagdald finom metélt formára össze és húslevesvel tedd fel. Készíts világos-sárga rántást, tégy belé finomra metélt petrezselymet, vöröshagymát és apró koczkára metszett füstölt szalonnát, habard belé a paczalt és hagyd megsűrűdni. Azután onts rá tiszta húslevest, sózd meg, tégy belé szerendióvirágot s törött borsot, vagy e helyett paprikát (lehet azt csövesen is a paczallal főzni), végre hints rá vajban vagy zsírban pirított zsemlyemorzsát és egyszer hagyd felforni.

26. Zsemlyemorzsafürtös-leves (Brözelwandeln.)

Negyed font vaját keverj össze jól 8 tojás sárgájával, tégy hozzá sót és szerecsendiót, azután keverj belé 8 tojás fehérét kemény habbá verve és 4 lat fehér zsemlyemorzsát. A fürtformák vajjal kikenetnek és liszttel beporoztatnak, felényire a gyurmával megtöltetnek s gőzben kifőzetnek, tálba tétetnek s fehér vagy barna levestel betálaltatnak.

21. Burgonyafürtös-leves.

Négy lat vajjat törj össze kanállal igen jól; éhez keverj 3 tojás sárgáját és negyed font főtt és áttört burgonyát; fűszerül sót és szerecsendiót. Három tojásfehérét habbá vered és a gyurmába kevered. Többire úgy bánsz vele, mint a 26 sz. alatt.

28. Rizsfürtös-leves.

Negyed font rizst vízben megmosunk, s kendőn megszáritjuk, mozsárban gorombán megtörjük és fehér húslevesben lágyra főzzük, leszűrjük és kihűlni hagyjuk. Négy lat friss vajjat kanállal jól összetörünk, ebbe lassan egy egész tojást és négy sárgáját a főtt rizszel és elegendő sóval belekeverünk. Három tojás fehérét kemény habbá verünk és a többihez keverjük. A fürtformák vajjal megkenetnek és $\frac{3}{4}$ résznyire a gyurmával megtöltetnek és pléhre rakva a sütő csőben megsüttetnek. Tálaláskor kiboríttatnak s barna leves jó rá.

29. Rák-leves.

Hat személyre végy húsz rákot, de jó nagyokat, mosd meg tisztán és főzd meg húslében kis kömény-maggal és petrezselyemmel. Vedd ki a rákokat, ha megfőttek, és szedd ki ollóikból és farkaikból a húst, de vigyázva, hogy egész maradjon. A többit, mi a rákból megmaradt, héjastul tedd kőmozsárba, törd össze finomra. Az összetört tömeget párold meg casserolban vajjal, tégy hozzá fél kanál lisztet és párold tovább, és ezen rákvajat kendőn szűrd át. A kendőben maradt tömeg ismét a húslébe jó, melyben a rákok főttek; és jól kifőzetik, azután átszüretik. Az átszürt levesbe belé kevered a rákvajat, felforraltatik s pirított zsemlyére és a ráklábak és farkakra kitálaltatik.

30. Spárga- vagy karfiol-leves.

A spárgát vagy virágos káposztát (karviol) sós vízben félig megfőzzük és apróra vagdalkjuk. Néhány cham-

pignon gombát és kevés petrezselymet szintén igen apróra vagdalunk, mindezt vajban s liszttel behintve pároltatjuk és fehér húslevessel feltöltjük, aztán ismét tűzhöz téve jól felforraljuk s a levest épen úgy találjuk fel, mint a tavaszlevesnél 21 sz. alatt el van mondva.

31. Lisztgombóc-leves.

Reszelj meg hat zsemlyét, bélét vágd kockára és áztasd tejbe; olvaszsz fel negyed font vaját vagy zsírt, forrázd le vele a zsemlyekockákat és sózd meg; habarj össze egy messzely tejet, 3 egész tojással és 1 tojássárgájával, ontsd a zsemlyére és fél messzely liszttel keverd össze. E gyurmából készítsd a gombócokat.

32. Endívia-, khelkáposzta- vagy sóskaleves.

Az endívia hosszásra metéltetik mint salátának, a khel és sóska apróra, vagy a mint akarjuk. Vajban vagy marhazsírban pároltatjuk, liszttel behintjük és fehér levestel feleresztjük és többire úgy bánunk vele mint fentebb a tavaszi vagy fülevesnél 21. sz. a. alatt elmondok.

33. Májgombóc-leves.

Fél bornyómáját bőréről lekaparunk és igen finomra összevágjuk; azután fél vöröshagymát, kevés zöldpetrezselymet és majoránát igen finomra aprítunk, tejbe áztatott de kinyomott zsemlyét adunk hozzá és' a májjal mindezt jól összekeverjük. Ekkor szalonnát vagy csontvelőt finomra összetörünk, két egész tojást s kevés zsemlyét keverünk belé, ezt ismét: az előbbi gyurmával összedolgozzuk, megsóvván és borsozván azt illendően. Ebből gombóczkákat készítünk, levesben kifőzzük s barna levesben tálaljuk schnittlinget szórván rá.

34. Zsemlyemorzsagombóc-leves.

Vég $\frac{3}{4}$ messzely fehér zsemlyemorzsát, tejjel nedvesítsd meg, keverj el 4 lat vaját, tégy belé egy tojást

és 3 sárgáját, sózd meg, dolgozd össze, s a gyurmából készíts diónagyságú gombócokat. E gombócok becsináltakba is használhatók.

35. Velős-gombóczeles.

Fél zsemlyét tejbe áztatsz, kinyomod és apróra vagdalod. Végy azután 8 lat szalonnát, vágd igen apróra és dörgöld össze apróra metélt zöld petrezselyemmel, keverj belé a són kívül 2 egész tojást és egy sárgáját. Ekkor bele kevered a fél zsemlyét s annyi fehér zsemlyemorzsát, mely a gyurmát összetartja. A jól kiáztatott velő mogyorónagyságú darabokra szeldeltetik. A gyurmából kis gombócok készülnek, mindenikbe egy darabka velő tételik, s a forró levesben kifőzetik mindaddig, míg, az ember gondolja hogy a velő megfőtt.

36. Zsemlye-gombóczeles.

Öt zsemlye koczkára vágatik és tejjel megnedvesítetik. Negyed font vaját eldörgölünk 3 tojás sárgája, 2 egész tojás, só egy kanál liszt és fehér zsemlyemorzsával. Ezzel összedolgozzuk az öt zsemlyét, annyi lisztet téve hozzá mennyi elég hogy gombócokat lehessen belőle csinálni.

31. Burgonya-gombóczeles.

Négy nagy lisztes burgonya meghámoztatik és a reszelőn finomra reszeltetik. Egy nagy darab vaj jól eldörgöltetik egy egész tojás- és 2 sárgájával, apróra vágott petrezselyemzölddel, sóval, s ekkor a reszelt burgonya jó belé. E gyurmából diónyi gombócok készülnek. A zsírból a tálba tételnek s fehér levessel betállíltatnak, mielőtt vágottkával (Schnittling) meghintettek volna.

38. Bornyúvelőgombóc-zeles.

Tisztára mosott bornyúvelőt sós vízbe megfőzesz; azután bőrét leszeded, megsózod, törött borssal behinted és apróra vágott zöld petrezselyemmel kisütöd. Fél

zsemlyét tejbe áztatsz, a megsütött velőt és tejes zsemlyét a kőmozsárban vajjá dörögöld. Ekkor egy darab írósvajat eldörögölsz finomra két tojással s a velővel és zsemlyemorzsával. E gyúr mából kis gombócokat csinálsz, melyeket jó húslevesben kifőzöd, tálba rakod és tetszésed szerint fehér vagy barna levessel feladod.

39. Rizsgombóc-leves.

Moss tisztára 4 lat rizskását, főzd meg azt fél meszszely tejben, és tedd félre, hogy hűljön ki. Eközben dörögölj el negyed iont vajat finomra, keverj közé 2 egész tojást, 3 sárgáját, sót és szerecsendióvirágot törve. Azután keverd bele a rizst annyi liszttel, mennyi szükséges.

40. Fialat szárnyas-aprólékleves. (Ragout).

Tégy egy casserolba egy darab vajat, apróra vágott petrezselymet és 6 finom szeletekre metélt champignonnt; tedd tűzre és negyedóraig párold. Ekkor hintsd be két kanál liszttel, párold meg *egy* kissé s habard be fehér húslevessel. Az aprólékot előbb a húslében főzd meg, ha puha, vedd ki, vagdald el szép darabokra, a zúzákat hosszas szeletekre, tégy hozzá apróra vágott szerecsendióvirágot és egyszer felforralod. A leves az aprólékkal hosszú szeletekre vágott pirított zsemlyére és darabokra szeldelt rántott májra tálaltatik. A gomba ki is hagyható.

41. Tyúklevés beteg számára.

Végy egy tyúkot, süsd meg félig, azután vagdald darabokra; tedd tűzhöz 1 itcze vízben negyed font törött mandulával, egész fahéjjal és kevés citromhéjjal. Egy órai főzés után levét kendőn át pirított zsemlyeszeletekre szűrd le, s add be.

42. Erősítő salep-leves beteg számára.

Tégy fel 2 itcze sós vízben egy csibét és fél font bornyúhúst, főzd és habozd le tisztán; adj belé 1 sárgarépat és

1 petrezselyem gyökeret, fedd be a fazokat és lassan addig főzd, míg a lé fele befő. Ekkor finom szitán szűrd meg, két kávéskanál salepet dörgölj meg vízben, keverd a lé közé, és folytonos keverés közt forrald fel még egyszer.

43. Szágó-leves vízbe beteg számára.

Végy négy lat szagot és tisztítsd meg néhányszor forró vízben, tedd aztán 1 itcze vízbe, vess belé kevés citrom – fahéj, igen kevés só, kis darab vaját és egy óráig lassan hagyd főni Tálalás előtt egy tojás sárgáját habarj bele.

44. Oglio-leves.

Friss marhazsír vagy szalonnát vöröshagyma és sovány marhahússal tégy kemény tűzre egy kasserolban, s pirítsd jó barnára, azután tedd fazékba, mely hat pintes legyen, tégy bele sovány inas borjúhúst 2 fontot, egy marhalábat, egy pár bornyúlábat, egy kövér tyúkot, néhány darab petrezselyem gyökeret, sárgarépát, 1 font sonkát, tölts rá marhahús levest és főzd 4 óra hosszáig. Azután szűrd le és csészébe tálald be.

45. Tatár-leves.

Végy két fej fehér khel káposztát, szárát vágd le, és forrald fel. Azután főzz meg félig két marék tisztára mosott rizst hús levesben, vedd ki és hűtsd meg. Fél font puha marhahúst kevés marhazsírral vágj össze igen finoman, keverd össze a kihűlt rizszsel, keverj közé egymásután öt tojást sózd és borsold meg illőleg. Ebből csinálj 4 nagy gombócot, takard a főtt káposzta levelekbe, szép gömbölyűre. Tedd e gombócokat a kasserolba, alul felül adj rá szenet és párold. Azután töltsd fel fehér húslevessel, melynek egy felforrást engedj, s tálald be.

46. Hús pogácsa-leves (Pofesen).

Fél font bornyúhúst párolj meg de úgy, hogy szép fehér maradjon. Kevés zöld petrezselyemmel vagdald össze mogyorónyi nagyságú darabokra. Erre egy darab vajat a kasserolban olvassz fel, tégy bele kávé kanálnyi lisztet és hagyd kissé megpirulni. Azután a felvágott bornyú húst tedd bele, sózd és borsold meg s hagyd kissé párolni; mire fél merőkanál húslevet adsz hozzá és addig hagyod a tűzön, míg leve elfő. Azután vedd le a tűzről és rögtön habarj bele két tojás sárgáját. Erre végy késfoknyi vastagságú tejeskifli szeleteket, tégy a kasserolban lévő anyagból rá és csinálj belőle pogácsákat (Pofesen). Ezeket mártsd tejbe és habart tojásba, hengergesd zsemlyemorzsába, zsírba rántsd ki szép pirosra és fehér hús levessel tálald be.

47. Szalonka-leves.

A megkoppasztott és mosott szalonka belét kivesz szűk, azt finomul összevagdaldjuk. Az összevagdalt beleket zsemlyemorzsával vajban megpirítjuk, és tej sűrűvel összekeverjük. Ezen keveréket tejsűrűbe mártott pirított zsemleszeletekre kenjük és serpenyőbe tesszük, alul felül szentet rakunk s kisütjük. A szalonkák e közben nyárson megsüttetnek, s ha megsültek, czomjaikat kivágjuk, s többi részüket kőmozsárban összetörjük apróra és két darab pirított zsemlyével kevés hús levesben megfőzzük. Azután áttörjük. A szalonka béllal megsütött zsemlyeszeleteket a tálba tesszük, az áttört levet ráöntjük és forró fehér levessel meghígítjuk.

48. Liszt galuska-leves.

Negyed font vaját dörgölj el 3 evőkanál hideg tejjel és minden kanáltej után egy kanál lisztet, azután 3 egész tojást, 2 sárgáját, kevés sót és annyi lisztet, mennyi elég a tésztahoz. A forró levesbe e gyurmát evőkanállal főzd be, mint a galuskát szokás.

49. Bechameillegaluska-leves.

Negyed font vaját olvassz fel egy fazékban, tégy anynyi lánglisztet bele, hogy tészta legyen, mely azonban csak sárgára piruljon; azután tégy rá kevés édes tejfelt, szánts meg mint a kemencze tésztát és hagyd kissé kihűlni; dörgölj bele még negyed font vaját, nyolcz tojás sárgáját és 4 tojás fehérének keményre vert habját; sózd és borsold meg, vagy ízlésed szerint sáfrányozd meg s tégy bele szerecsendióvirágot. A gyurma evőkanálként főzetik be a fehér húslevesbe.

50. Velógaluska-leves.

Reszelj meg öt zsemlet, vagdald kis kockákra, nedvesítsd meg tejjel és dörgöld össze fél bornyúagyvelői, melyet előbb főzz meg és törj át; keverj közé 2 egész tojást, 3 sárgáját, 2 kanál lisztet, sót és fehér borsot. Azután dörgölj el negyed font vaját finomra és az előbbi gyurmát dolgozd össze vele. A galuska mint fentebb, úgy főzetik be.

51. Leves aranyos szeletekkel.

Verj össze négy egész tojást, kavard bele kevés sót. Aztán végy zsemleszeleteket, mártsd be tejsűrűbe, aztán a vert tojásba, tedd zsírral telt serpenyőbe, de a zsír ne legyen forró és süsd meg azokat szép arany színre. Vedd ki, tedd tiszta ruhára, hogy a felesleges zsír leszivárogjon. A meghűlt szeleteket a tálba teszed és fehér húslevest tálalván rá, tört fahéjjal behinted.

52. Panadel leves.

Reszelj le hat zsemlet, párold meg vajon, finomra metélt petrezselyemmel, ereszd fel fehér húslevessel és hagyd jól forni. Tálalás előtt habard bele hat tojás sárgáját.

53. Tüdős rétes.

Három bornyútüdőt főzz meg, vagdald apróra, áztass be tejbe egy zsemlét, facsard ki; piríts meg vajon finomra metélt petrezselymet és vöröshagymát, hagyd kihűlni, s keverd össze a tüdővel. Javasalonát vágj igen apróra, fűszerezd meg sóval és pástétom fűszerrel (vagy ízlésed szerint) és keverd ezt a fentebbihez néhány kanál tejfellel, de vigyázz hogy nagyon folyékony ne legyen a töltelék. Azután unom lisztbe keverj egy tojást a szükséges melegvízzel együtt és csinálj rétes tésztát, húzd ki, kend be azt a töltelékkel, szórj rá zsemlemorzsát, göngyöld össze rétesé, oszd el azt a fánkmetélővel újni hosszas darabokra, s azokat húslevesben főzd ki. Tálaláskor vagdaltkát szórj rá. Szokták ezt sült zsemlyére is betálatni.

54. Sült dara-leves.

Egy darab vajat dörgölj el jól, üss bele hét tojást egymásután folytonos kavarással mellett, azután 3 tetejes evőkanál darát, sőt és kevés tört szerecsendióvirágot. Azután olvassz fel zsírt, tedd bele a fentebbi anyagot és tedd a sütőcsőbe és süsd meg szép sárgára. Azután tedd bele fehér húslevesbe, vagy barnába s hagyd felforni.

55. Sült zsemle-leves.

Tíz lat vaját dörgölj finomra, keverj bele 10 tojás sárgáját, hat lereszelt, koczkára vágott és tejjel megnedvesített zsemlét sőt, és finom metélt petrezselymet. Tíz tojás fehéréből verj kemény habot, és keverd bele az előbbi gyurmába, azután kenj ki vajjal egy formát, liszteld be s félig töltsd tele a gyurmából és mérsékelt melegségben süsd meg a sütőcsőben, borítsd ki és hagyd meghűlni. Azután vágj belőle tetszés szerinti formákat és tálald rá a fehér vagy barna levest.

56. Rák fűrtös leves.

Végy egy lereszelt zsemlét, vagdald finom szeletekre, tedd kasserolba, onts rá egy meszely tejet és folytonos

kavarás mellett főzd péppé; ezt hagyd meghűlni. Azután végy tojás nagyságú rákvajat, dörgöld össze finoman, keverj bele egy tojást és 3 sárgáját, azután a zsemlepépet és keverd össze mintegy félóráig. „Azután sózd meg és azután vess bele 25 főtt rák farkat, melyeket gorombán összevagdaltál, verj 3 tojás fehéréből kemény habot, és azt is keverd bele. Azután a fűrtös formákat kend ki rákvajjal, töltsd meg félig a gyurmával és gőzben főzd ki. Fél óra múlva tedd a levesestálba, tégy rátört vajat, s tálald rá a levest.

51. Úszó gombóc-leves.

Habarj össze 4 egész tojást, ebbe habarj 6 kanál tejet, 6 kanál olvasztott vaját, kevés sót és tört szerecsendió virágot. Tedd ezt mind egy kasserolba, s liszttel addig keverd azt széntúzón össze, míg a gyúr ma a kasseroltól elvál. Azután hagyd meghűlni, és keverj közé még négy egész tojást ha meghűlt. E gyurmából készíts kis gombórakákat, melyeket a levesbe befőzöl.

58. Császár-leves. (Soupe à l'empereur)

Vágj 1 font sovány marhahúst, fél font bornyúhúst, negyed font sonkát, 4 lat szalonnát finom szeletekre, tedd marhásírra kasserolba és vagdald rá 3 vöröshagymát finom szeletekre és tégy bele egy egész vöröshagymát szekfűszeggel megspékelve, néhány sárgarépat, egy szeletekre metélt zellert és párold a tűzön addig, míg barna lesz. Azután sózd és fűszerezd meg, forgasd meg többször és hints rá pár főzőkanál lisztet és keverd fel újra. Azután félig feltöltöd fehér és fél g barna levessel és egy óra hosszáig jól főni hagyod. Leves-szítán megsűröd, öt tojássárgájával behabarod és pirított kenyérré tálalod.

59. Ragout gombóc-leves. (Vágotka-gombóc.)

Végy egy pár bornyúfodorbél és tölgyecskét, főzd meg, vágd össze apróra kevés murokkal. Olvassz fel a

kasserolban vajat, tedd belé a vagdaltat és párold. Keverj hozzá tejet, 3 tojássárgáját sózd és fűszerezd meg szerecsendió virággal? Azután metélj fehér ostyát négy szegletekre, kend be tojás fehérével, tégy minden négy-szögre fél kanállal a fentebbi töltelékből; csináld gömbölyűre gombóczkáknak, hengergesd meg felvert tojás-lében és zsemlyemorzsában és forró zsíron süsd ki. Tedd leveses tálba s tálalj rá fehér tört levest, a milyen 12 sz. alatt van leírva.

60. Orosz leves.

Hat vagy hét felvágott és kimosott káposzta vagy khel fejecskéket 4 font marha szeggyel és egy tyúkkal 3 óra hosszát 5 pint vízbe megfőzünk. Azután vágj fel még igen finomra 4 khelfejecskét, tedd fel egy kasserolban vajjal a tűzre és két kanál liszttel, melyet rá hintesz, jól párold meg. Vedd ki most a húst és tyúkot a levesből, a húst vágd fel kis darabokra, szeleteld fel a tyúkot, vedd ki a levesből a káposztát is, s tedd bele a húst, felszeleteit tyúkot és káposztát a kasserolba párolni. Ezalatt szeletelj fel 2 font nyers sonkát kis darabokra, tedd a húslébe, vesd bele a párolt vagdaltat is, sózd és fűszerezd meg borssal és forrald fel. Tálalás előtt a levest néhány kanál savanyú tejfellel habard be.

61. Sárgarépa-leves.

Mosd meg tisztán a sárgarépát, vakard le és reszeld meg a reszelőn. Reszelj meg egy zsemlet, tégy egy kasserolba vajat vagy marhazsír, tedd belé a reszelt zsemlye morzsát, emeld szénre, gyakran keverd fel és pirítsd barnára. Akkor egy kanál lisztet szórj bele és egy darabokba zsíron kisütött s mozsárba összetört zsemlet adj hozzá. Midőn egy darabig pároltad töltsd fel húslével és forrald 6 – 8 perczig. A levest szítán átszűröd és pirított vagy zsírban kisütött zsemle szeletekre tálalod.

62. Hacheépudding-leves.

Végy egy teletányér sült húst, vagdald finomra és a bárd késsel bárdold össze; 4 zsemlét áztass tejbe, párolj meg 5 finomra vágott vöröshagymát és zöld petrezselymet vajban. Azután olvassz fel negyed font vajot, s a fentebbieket keverd bele, s folytonos keverés közt adj hozzá 4 tojás sárgáját, sót és pástétom fűszert, verj 5 tojás fehérét keményhabbá és azt is keverd bele. Kenj ki egy pléh formát vajjal, hintsd be liszttel, töltsd belé a vagdalt gyurmát és főzd meg gőzben, s tálald be barna lével.

63. Velőpudding-leves.

Egy bornyú agyvelőt tégy tiszta vízbe, áztasd ki, szedd le bőrét jól és főzd meg sósvízbe s törd át. Azután dörögölj finomra negyed font vajot, keverd bele a velőt 5 tojás sárgájával, sózd meg, addj bele szerecsendióvirágot s egy messzely tejben áztatott fehér zsemlyemorzsát, 5 tojás fehérjének keményre vert habját és tégy vele úgy mint a hacheépudding levessel.

64. Rizspudding-leves.

Negyed font rizst forróvízbe moss meg néhányszor, és tedd szitára, hogy a víz leszivárogon; ha ez megtörtént főzd be azt 1 ½ messzely tejbe sűrűre. Keverj abba 4 lat vajot s tedd félre kihűlni. Ha egészen kihült, keverj bele négy tojássárgáját, sót, szerecsendiót és végre 4 tojás fehérének keményre vert habját. Ezzel is azt tedd mint a két fentebbi levessel.

65. Borsó-leves.

Tedd fel a borsót hideg folyóvízbe kevés petrezselyem, zeller egy sárgarépa és egy fej fokhagymával és főzd lágyra, azután törd át hús levessel. Egy kasserolban egy kis liszttel és vajjal csinálj sárga rántást, habard bele az áttört levet és töltsed fel húslével, sózd meg és hagyd felforrni. Zsírban pirított zsemlye kockákra tálald be.

66. Levestáblácskák (bouillonzelteln) párisi módra.

Végy tizenkét font minden kövérségtől ment marhahúst, vagdald kis darabokra és nyolcz itcze vízzel törd össze vékony kásával, melyet egy kendőn sajtolj át. Ezen hús kivonat, a vízkásával fél vastagra lefőzetik. Azután törj össze sárgarépát, kalarábot, fokhagymát, zellert, petrezselyem gyökeret, mindenikből néhány darabot; vajban megpárolsz hat finomra vagdalt vöröshagymát és 6 szegfűszeget, beleteszed a meg törött zöldséget, feltöltöd folyóvízzel, bele tevén 6 szétvagdalt bornyúlábot és ezt mind hagyj két óra hosszáig főni. Aztán leszűröd; az átszűrt levet vízfürdőbe teszed, 2 tojás fehérének keményre vert habját adván hozzá és lehabozod. 1 % font mézgát (gummi arabicum) $1\frac{1}{8}$ font vízben felolvasztasz, az olvadékot kendőn át sajtolod és a bornyuláb kivonatot hozzá öntöd; bele kevervén a fentebbi hús kivonatot is és addig párolod, míg egy csepp belőle hideg pléhre cseppentve, rögtön kocsonya lesz. Ekkor ki öntöd kis négyszögű formába, melyek papírból készülvék, s mérsékelt melegben megszáritod. Egy lat ezen leves táblácskából kevés konyhasóval vízben megfőzve egy tányér erős, jó ízű levest ad, mit utazók számára nem lehet eléggé ajánlani.

67. Levestáblácskák magyar módra.

Két kövér tyúk, nyolcz font marhahús, ugyan anynyi bornyúhús és hat bornyuláb darabokra szelgetelve, tisztára mosva, néhány szegfűszeggel, szerecsendióvirággal, kevés gyömbérrel, két sárgarépával, petrezselyem gyökérrel, fokhagymával, néhány vöröshagymával, zellerrel 8 itcze folyóvízben tűzhöz tétetik, s felére befőzetik. Ezután a lé egy jól czinezett kasserolba leszüretik róla, a zsír tisztára levétetik, s újra gyenge tűzön lassan főzetik míg sűrűdni kezd, ekkor porcellán tányérokra kell önteni s ha meghűlt, négyszögű darabokra metszve, használat végett eltehető.

Böjtös levesek,

68. Hal-lé sós böjtös levesekhez.

Végy 4 font friss halat tisztítsd és mosd meg – de ne áztasd ki. Vagdald össze és öt pint vízbe tedd fel, tévén bele 8 lat vaját, szeletekre vágott vöröshagymát és sárga répákat, 1 egész petrezselyem gyökeret, borostyán leveleket, 3 marék borsót, egész bors szemeket, kevés gyömbért, sót és 2 - 3 óra hosszáig forrald. Ekkor szűrd le. Ezen hal-lé aztán használható mindenféle bojtos leveshez.

69. Borleves.

Két messzely jó bort egy messzely vizet, negyed font ezukrot, egy citrom egész héját cukorra ledörgölve, egy citrom levét, tégy tűzre, fahéjat és szegfűszeget adván hozzá; ezt forrald fel; azután habarj bele hat tojássárgáját; tedd ismét tűzre és szorgalmasan habard míg felforr. Koczkára vágott zsemlyére tálald be.

10. Sörleves.

Az egész eljárás ugyan ez, csakhogy bor és víz helyett az ember egy pint jó sert vesz és a levest vajban rántott vagy pirított zsemle-szelet ékre tálalja.

11. Csokoládé-leves.

Reszelj meg 5 chokoládékokzkát, onts rá 1 pint tejet, stégy bele négy lat cukrot. Főzd meg jól és habard össze 3 tojás sárgájával, tedd úján tűzre és addig habard míg felforr, ekkor apróra vágott és megpirított tejeskiflire tálald be.

72. Barna halleves haltejkoczkákkal.

A barna halleveshez végy egy kasserolban vaját, olvasszd fel, tégy bele felszeletelt vöröshagymát, szegfűszeget, kis darabokra vagdalt harcsa, márna, pontyot, fehérhalat stb. kavaráss nélkül barnára párolod és borsólével feleereszted; azután néhány órát jól főzni engeded, s áttöröd. Ez a böjtös barna leves. Ezalatt negyed font vaját finomra eldörgölsz, két egész tojást és két sárgáját vegyítesz bele s aztán ezzel fél font ponty tej ikrát, melyet sós vízben megfőztél, keversz vele jól össze. A koczkaformát vajjal kikened és liszttel beszórod, a keveréket ujnyira béleöntöd és gőzben kifőzöd . s a barna hallevessel feladod.

73. Borsólé böjtös levesekhez.

Fazékban tégy tűzhöz egy meszely száraz borsót 3 itcze tiszta folyó vagy eső vízben; főzd meg jól, tégy bele sárgarépát, petrezselyem gyökeret, zellert, néhány darab pirított zsemlet, szerecsendió virágot, lassan tovább főzöd és használatra átszűröd.

74. Barna leves halgombócczal.

A halgombóczhoz fél font szálkától megtisztított halat két összevagdalt s tejbe áztatott zsemelével s 3 kanál gyermekpéppel összetörünk, megsózzunk, hozzá adván 4 tojássárgáját és végre 4 tojás fehéréből vert habot. E gyurmából készül a gombócz, mely a barna hallevesben (72. sz. a.) főzetik ki és tálaltatik be.

75. Barát-leves.

A csuka és ponty szálkáit szedd ki, vagdald össze apróra, párold meg vajban zsemlemorzzával és vagdalt zöld petrezselyemmel, ereszd fel vízzel, forrald fel, s rántsd be a levest pirított zsemlére.

76. Tojással behabart rántott-leves.

Csinálj három kanál lisztből rántást, tégy bele finomul összevagdalt vöröshagymát s egy pár tört szegfűszeget, pirítsd barnára és rántsd be forró vízzel folytonos keverés közt és sózd meg. Azután habarj össze egy kanál vízzel 4 tojást, s folytonos habarás közben ontsd a rántott levesbe, és tálald be házi kenyérre, mely koczkára vágva vajban megpirítatott.

77. Borsóleves.

Végy egy messzely szép nagy borsót, mosd meg és tedd fel három messzely tiszta folyóvízbe, s főzd puhára. Olvassz fel egy darab vajat, tégy bele egy kanál lisztet és készíts szép sárga rántást; tégy ebbe finomra vágott zöld petrezselymet, párold kissé, s ontsd rá levestől a megfőtt borsót, s forrald jó ideig, akkor törd át, az áttört levet fazékba teszed még egyszer felforralod, megsózod és czifrázott kisütött lisztkoczkákra, vagy vajban pirított zsemle koczkákra tálalod be.

78. Zöld borsó-leves.

Végy fiatal zöld borsót hüvelyestől, vajban párold meg puhára, kőmozsárban törd össze sült csukafejekkel és pirított zsemleszeletekkel; tedd e töredéket kasserolba, töltsd fel borsó lével, melynek készítése 73. sz. alatt elmondott, főzd el jól, és törd át. Az áttörés után a levest még egyszer felforralod megsózod és azon módon mint az előbbeni borsó levest tálalod be.

19. Burgonyaleves.

Tégy egy fazékba petrezselymet, póré, sárgarépát és kevés zellert, töltsd fel vízzel, sózd meg és hagyd két óra hosszát főni, azután hámozd meg a burgonyát, mesd koczkára, a forró levet szűrd rá és főzd lágyra, Csinálj vajjal vékony sárga rántást, vess belé finomra metszett zöld petrezselymet és habard bele a burgonya levet

burgonyástól, tégy bele szerecsendióvirágot., sózd meg, még egyszer forrald fel és sült zsemleszeletekre tálald be.

80. Borsó-leves pontytej fánkocskákkal.

Végy pontytejet, mosd meg, vagdald apróra és párold meg vajban zsemlyemorzsa és petrezselyemmel, tégy rá kevés tejsűrűt és szerecsendióvirágot, s hagyd kihűlni. Azután két tojással s kevés vízzel csinálj tésztát, nyújtsd ki a ponty tejből, úgy mint a tüdőlevesnél rakj töltelékkel bele, hajtsd rá a tésztát, cifra metélővel metéld körül, főzd be vízbe. Azután tálald be ilendően megsózva, borsó lével.

81. Magyaros halikra-leves.

Halikrát, tüdőt és májat főzz meg fele víz fele ecetben. Egy kasserolban olvassz fel egy darab vaját, tégy bele két kanál lisztet s a megfőtt halikrát tüdőt és májat és pirítsd sárgára. Végre finomra metélt vöröshagymát, hints rá, keverd fel, párold, s ereszd fel borsó lével és azon lével, melyben a halikra tüdő és máj megfőtt, sózd meg, tégy bele kakuk fűvet, néhány babér levelet, egész borsót és szerecsendióvirágot, hagyd még félóráig főni; azután pirított vagy vajban kisütött zsemleszeletekre tálald be.

82. Béka leves.

Egy kasserolba finomra vágott petrezselymet párold meg vajban és tegyél bele béka czombokat, s azt is párold. Azután egy más kasserolban olvassz fel vaját, keverj bele néhány kanál lisztet, habard fel borsólével és folytonosan kavarva kemény tűzön forrald fel jól. Ezen levét ontsd a párolt békalábakra, onts bele még a borsóiéből a mennyi szükséges, sózd meg, tégy bele gyömbért, szerecsendióvirágot és borsot és tálald ki pirított zsemleszeletekre.

83. Árpakása-leves aszalt gombával.

Végy negyedfont árpakását finomat, főzd meg tiszta vízben, tégy bele kevés vajat. Végy két marék aszalt gombát, forrald fel, szűrd le és vagdald apróra zöld petrezselyemmel; tedd a gombát és petrezselymet világos vajas rántásba, párold egy darabig és az árpakása levessel, s az árpakásával ereszd fel; sózd meg, tégy bele borsot és szerecsendióvirágot, darabig még forrald, s tálald be.

84. Vöröshagyma-leves.

Négy nagy vöröshagymát szeletelj fel gömbölyű finom szeletekre és negyed font vajjal pirítsd meg a kasserolban, vetvén bele kevés lisztet. – Ha magyarosan csinálod, liszt nem kell bele –; habard be egy pint borsólével; főzd egy órahosszát lassan; kavard fel többször, sózd meg, tégy bele borsot, szegfűborsot és szerecsendió virágot és vastag kemény rövid laskára vagy pirított zsemleszeletekre tálald ki.

85. Barna-kenyér-leves.

Vágj jó barna kenyérből finomra pirított szeleteket, tölts rá borsólevet, piríts meg vajban – vagy zsírban – két finomra metélt vöröshagymát, a borsó levet a kenyérrel együtt habard bele és forrald fel. Tálalás előtt minden személyre üss egy egy tojást bele.

86. Zeller-leves.

Kis kockákra vágd meg a zellert, főzd meg egy darab vajjal és pirított zsemleszeletekkel a borsólében, habarj össze néhány tojást tejsűrűvel s kevés liszttel, keverd ezt a forró leves közé, sózd meg, tégy bele borsot és szerecsendió virágot és tálalj.

87. Ikra-leves.

Sós vízben főzd meg az ikráját két hálnak, szűrd le és reszeld meg, tedd borsólébe s hagyd felforni, mielőtt

sót, eczetet, egész borsot, gyömbért, babérlevelet, szegfűborsot s vöröshagymát tettél bele, forrald fel, vetvén bele *egy* darab vaját is. A levest pirított zsemleszeletekre tálald.

88. Bőjtös leves bekötöttel.

Habarj össze négy tojást *egy* messzely tejjel, ontsd rá ezt két koczkára vágott zsemlére, vagdalj koczkára még *egy* darab kövér vizát s add azt is hozzá. Azután keverj el finomul *egy* darab vaját tégy bele sót, finomra metszett zöld petrezselymet, tejfelt és keverd bele a fentebbieket. Kenj ki *egy* asztalkendőt vajjal, tedd belé az egészet, kösd be jól és főzd sós vízben *egy* órahosszáig. Old ki azután az asztalkendőből, tedd a levesestálba és onts rá forró borsó levet.

89. Lencse-leves.

Vagdalj zsemlet kis koczkákra, pirítsd meg és aztán vajban vöröshagyma- finomrametélt petrezselyemzölddel, peszternák és zellerrel párold barnára, onts lencse levet rá és hagyd főni. A puhára főtt lencsét törd át és ereszd fel az előbbi forrólével; tedd ismét tűzhöz, sózd és fűszerezd meg, tálald be pirított zsemlére. E levesbe izlés szerint kevés eczetet is lehet önteni.

90. Bőjtös panalel-leves.

Zsemlemorzsát vajban piríts barnára és töltsd fel borsó lével; hagyd jól elfőni. Tálalás előtt összehabarsz 4–5 tojássárgáját tejfellel és ezt is a levesbe habarod.

91. Olasz vízleves.

Vagdald a fehér sós kenyeret finom szeletekre, onts rá forró vizet és főzd péppé. Egy casserolban olvassz fel marhazsírt, csinálj belőle rántást, párold meg ebben finomra metszett vöröshagymát, vagdaltkát (schnittling) és petrezselymet, habard fel annyi forró vízzel, mennyi leveshez szükséges, hagyd forni, habarj bele még ne-

hány tojást és ontsd le vele a kenyérpépet Kevés fehér kenyeret morzsolj le forró vajba, pirítsd sárgára, tedd a levesbe és tálald be.

92. Karthausi leves.

Végy egy egy személyre nyolcz dióbelet, törd össze mozsárban de csak durván; az összetört diót kösd vászon darabba, és akaszd egy vízzel tele fazékba, s abban főzd egy órahosszáig. Azután vedd ki a vászon darabot, annak levét sózd és fűszerezd meg, tégy bele vajat és minden személyre egy tojást, s tálald ki zsemlyeszeletekre.

93. Tavasz- vagy füvesleves.

Végy leves füvet, fiatal porét, zöld petrezselymet, gyenge bécsi párét, turbolyát, sóskát, kerti zsászat. Mosd meg jól, vagdald apróra és vajas rántásban párold meg. Ereszd fel borsólével, s csak egy forrást engedj neki, hogy a füvek zöldek maradjanak. Egy pint ily levesre végy 4 tojás sárgáját, habard össze tejfellel és e levesbe még kevés vajat téve habard bele, s addig kavard míg megsűrűdik, s úgy pirított zsemlyére tálald be.

94. Csuka-leves.

Zsírban süss ki egy csuka fejet, zsemleszeleteket és egy tojást; tedd a kőmozsárba és törd finomra, egy marék édes mandulával. Az összetörtet tedd petrezselyem vízbe és kevés sáfrány szerezsendióvirággal jó félórát főzzed. Azután szitán törd át, főzd fel még egyszer darab vaját adván hozzá, sózd meg, reszelj bele szerezsendiót és pirított zsemlye szeletekre tálald ki.

95. Tejleves tojáshab széllel.

Verj kemény tojás habot és rakd azt egy széles karimájú tál szélére, s finom czukorporral szórd be. Forgasd meg a szénél a tálát hogy a hab megkeményedjék belső széléhez pedig tarts köröskörül tüzes lapátot,

hogy ott is kemény legyen és megbarnuljon? Azután néhány kanál finom lisztet keverj meg tojás sárgájával cukorral és fahéjvízzel, ebbe tölts foytonos kavarással közt forró tejet, tégy bele még két tojás fehéréből készült habot és ontsd bele a tálba. Adj hozzá vékony ezukros kenyérbéket piskóta vagy mandula tésztából.

96. Zöld borsó-leves rákfarkakkal.

Főzz fiatal zöld borsót, és szűrd le. Forrázz le egy csukát, süss ki néhány zsemlye héjat zsírban; mind ezt a kőmozsárban törd össze finomra. Tedd a töredéket egy kasserolba, ereszd fel borsólével és forrald fel jól. Törd át mind, forrald fel az áttörtet még egyszer, sózd meg és adj hozzá szerezsen dió virágot. Habarj bele tejfelt. Végy főtt hal darabkákat, tisztított rákfarkakat, zöldpetrezselymet, párold meg mindezt vajban és minden szemlélyre adj hozzá egy egy tojást. Tedd tálba és ontsd rá a fentebbi levet, melybe még csukamáj, rántott teknős béka és zsemlyeszetelek jőnek.

97. Vágottka (hachée) leves.

Végy egy sült csukát vagy pontyot, vedd ki szálkáját és vagdald finomra, metélj össze tisztított champignont, zöld petrezselymet, tedd ezt mint kasserolba olvasztott vajra és hintsd be két kanál liszttel s hagyd párolni. Azután töltsd fel borsólével, sózd meg és tégy hozzá szerezsendióvirágot s főzd össze jól. A levest táld be koczkára vágott zsemlelére. Lehet e levest változás kedvéért tojás sárgájával és tejfellel behabarni.

98. Olasz halles.

Vagdald fel egy vöröshagymát, petrezselyem gyökeret, zellert, kalarábot és sárgarépát kis koczkákra, tedd ezt mind egy össze vagdalt csuka-vagy pontyfejjel kasserolba forró vajra s pár kanál lisztet szórva rá párold szép barnára. Azután főtt burgonyát áttörve adunk

hozzá s feleresztjük borsólével*), s főni hagyjuk. Tíz közép nagyságú főtt és hámozott burgonyából negyed font vajjal s egy messzely tejfellel tűzön kavarva pépet csinálunk, s levevén a tűzről, ki hagyjuk hűlni, aztán megsózzuk, 6 tojás sárgáját és 6 tojás keményre vert habját belé keverjük, s kikenvén egy pléhet vajjal késfoknyi vastagságnyira, a keverékből megtöltjük s tűzön szép barnára sütünk a sütőcsőben, ebből kis szeleteket vágunk, s a casserolból leszűrt levest rá tálaljuk.

99. Magyar halles.

Több halnak tüdőjét, máját, ikráját, tejét fele víz, fele ecetben főzd meg, adván hozzá csöves paprikát, egész borsot, vöröshagymát, babérlevelet s kakukfűvet. Ha megfőtt, vedd ki, s párold meg vöröshagyma és petrezselyemmel. – Lehet még a fentebbiekhez békacombot is használni és így elkészíteni. – Tedd azután a casserolba, ereszd fel az egészet azon lével, melyben megfőtt, s hozzá töltvén a borsóiéból is annyit, hogy nagyon savanyú ne legyen; sózd és paprikázd meg; tégy a tálba rántott csukamáját, rántott csukát, pontyot, süllőt, fogast szeletekre metélve és szálkáktól megtisztítva, valamint zsírban pirított zsemleszeleteket s a fentebbi levet erre tálald be.

100. Békales.

Olvaszsz fel egy darab írósvajat casserolban, párold benne zöld petrezselymet, hintsd meg liszttel s tedd belé a megtisztított békacombokat, s kevés vereshagymával pirítsd. Ha szépen megsült, ereszd fel borsólével, sózd meg és szerecsendió virággal fűszerezd, s forrald fel még egyszer, habarj belé két kanál tejfelt és pirított zsemlyére tálald be.

*) Hol a böjtös-leveseknél e borsólé említve van, mindig a levesekhez szükséges 73. sz. alatti lé értendő,

101. Rákleves.

Ezt ugyanazon mód szerint készítik, mint 29. sz. alatt elmondok, csakhogy marhahúsleves helyett borsólevet kell alkalmazni.

102. Rákleves ragoutval.

Főzz meg sós vízben köménymaggal harmincz rákot, ollóikat és farkaikat tisztítsd meg, héjukat törd össze kőmozsárban két rántott csukafejjel s néhány pirított zsemlyeszelettel, ereszd fel borsólével és forrald fel. Ha felforrt, törd át szitán, sózd meg s tégy belé szerecsendióvirágot, adván hozzá megfőtt spárgafejeket, pirított kucsmagombát, egy csuka máját, egy darab apróra vagdalt csukát, a rákfarkakat és ollókat; azután rákvajat tégy casserolba, hintsd be kevés liszttel s a fentebbi vegyítéket tedd belé. Ekkor az áttört ráklevet ontsd rá, még egyszer forrald fel, s pirított zsemlyére tálald ki.

103. Mandulaleves.

Két itcze tejet, fél font czukrot vaníliával forralj fel, tégy hozzá nyolcz lat áztatott s apróra tört mandulát, s hagyd ismét forni. Tálalás előtt üss két tojás sárgáját a tálba, onts hozzá kevés vizet s habard a forró tejbe, tégy a leveses-tálba pirított zsemlyeszeleteket, s felét a tejnek ontsd rá, a többit csokoládéhabaróval habard fel, s a mint a tál tele lesz, ontsd rá a többire.

104. Kucsmagomba-leves.

A gombákat igen jól és gondosan ki kell mosni egészen tisztára, azután apróra vagdalni, vajban zöld petrezselyemmel megpárolni, ha megpirultak, egy főzőkanál liszttel kell behinteni, s ismét párolni; azután annyi borsólevet ráönteni a mennyi szükséges, ekkor megsózzuk, borssal, szerecsendióvirággal megfűszerezzük, s felforraljuk; tálalás előtt savanyú tejfellel behabarjuk s pirított zsemlyére kitálaljuk.

105. Szárccsaleves.

A megtisztított szárccsát, vízzel tűzhöz teszed, épen úgy bánván vele, mintha marhahúslevest főznél. Egy szárccsát egy font húsba lehet számítani, s a víz mennyiségére nézve is ahoz alkalmazni magát, azután petrezselymet, sárgarépát póréhagymát, zellert s mindenféle zöldséget hozzáadunk és megsózzuk, s addig főzzük, mint a marhahúst; aztán leszűrjük, vajjal rántást csinálunk és a levest behabarjuk, s ismét felforraljuk, azután rántott burgonyagombócot csinálunk és azzal tálaljuk be.

106. Teknősbéka-leves.

Három vagy négy teknősbékát vevén, fejeiket, lábaikat és farkaikat levagdadjuk, megforrázzuk s teknőjökből kifejtjük, s felvagdaljuk, egy darab vajra casserolba vetjük, apróra vagdalt zöld petrezselyemmel, s pároljuk; ezután liszttel meghintjük, a borsólevet ráöntjük, megsózzuk, borssal s szerecsendió virággal megfűszerezzük, jó savanyu tejfellel behabarjuk, felforralván, pirított zsemlyeszeletekre kitálaljuk.

107. Haltüdő-leves.

Fele víz-, fele eczetben kevés sóval a ponty tüdő anyhyi mennyi szükséges, felforraltatik, azután kivétetik, s a levéhez annyi borsólé töltetik, hogy az egészből egy pirít legyen. Azután e savanyú léhez egy vöröshagyma, kakukfű, babérlevél, néhány borsszem adatik és forraltatik mintegy óra hosszáig; azután pedig a pontytüdökre és pirított zsemlyeszeletekre tálaltatik.

108. Spárgaleves békacombokkal.

Olvaszsz fel casserolban egy darab vajat, tégy belé szép spárgafejeket és békacombokat, s párold szép sárgára, s ontsd rá a borsólevet, sózd és fűszerezd meg és hagyd forni, azután habarj belé két kanál savanyú tejfelt s tálald aprított zsemlyekoczkákra.

Előétkek (Assiettek).

100. Libamáj írósvaj-mártással.

Abárolj meg két szép lúdmáját, vagdald szép szeletekre, s felét vajjal megkent vaspléhre rakd rá, sózd meg és tört szegfűszeggel hintsd be; habarj össze két tojás sárgáját tejjel és citromos cukorral, ontsd a májra és a sütőcsőben süsd meg. A májnak másik felét sózd meg, mártsd belé lisztbe, felvert, tojásba 'és zsemlyemorzsaiba, vajban süsd ki, s folyvást levessel öntözgesd. Azután csinálj vajból, lisztből, forró tejfelből és cukorból, citrommal, szegfűszeggel mártást, s ontsd a lúdmájakra, s úgy add be.

110. Karbonádok.

Végy egy font sertéshúst de ne kövéret, s egy pár kappannak mellét, s vagdald apróra, tégy tejsűrűbe két zsemlyét, egy tojást és egy darab írósvajjat s azt főzd, sűrűre s a vagdalt hússal együtt a kömosárban törd össze finomra. E keverékből melyet illően sózz meg, csinálj tallérnagyágú vékony húspogácsákat és vajban süsd ki. Ezalatt fehérre pörkölt lisztbe vess petrezselymet, citromhéjat, cukrot s ehhez két tojás sárgáját, habard fel hús- és citromos lével, forrald meg és e mártást ontsd a karbonádokra.

111. Frikandók.

Vess felolvasztott vajba (vagy zsírba) apróra vagdalt vöröshagymát és zöld petrezselymet, kevés lisztet, s apróra szeletelt hideg bornyúpecsenyét, s pirítsd meg, üss belé négy tojássárgáját, sőt és safránt adván hozzá; s ezen vagdaltat tedd egy tálra. Azután készítsd el a hozzá való tésztát, ugyanis végy egy font lisztet, félányi írósvajjat (vagy zsírt) három tojás sárgáját; egy egész tojást pedig habarj össze borral, sóval és kevés

vízzel, s a fentebbi tésztát gyúrd meg vele, nyújtsd ki, hajtsd egymásra mint az írósvajas tésztát. Ha elég finom, hosszas négyszögletes darabokra vagdald el, kend meg tojással és a tálban levő vagdaltból töltsd meg azokat, hajtsd össze, hengergesd tojásba és reszelt zsemlyébe, s rántsd ki vajban (vagy zsírban), rakd tálra és rántott vagy nyers petrezselyemlevelekkel ékesítsd.

112. Kolbász, pörkölt vöröshagymával.

Vagdald darabosra 7–9 szép vöröshagymát s ezeket hányd forró lúdzsírba, tégy hozzá sót, borsot, szegfűt, s széntűzön pirítsd addig, míg aranysárga színű lesz; hintsd be kevés liszttel s egy kávécsésze húslevest öntvén rá, addig párold, míg a levet beitta; azután három négy szál kolbászt hirtelen süss meg, úgy hogy megbámuljanak ugyan, de ne legyenek egészen kiszülve, s most egy negyedig süssed azt a hagymában, míg egészen kiszül, ekkor táld ki a hagymával együtt s a tál szélét ékesítsd szalonnával, pirított zsemlyével, mely háromszögletes darabokra van metszve.

113. Rántott burgonya.

Hideg bornyúpecsenyét főtt bornyúhússal vagdald apró kockákra, s tojásnagyságú írósvajat olvaszsz fel, adj hozzá egy főzőkanálnyi lisztet, s hagyd kissé feldagadni, ereszd fel egy csésze húslevessel, habarj belé egy kanál savanyu tejfelt, pirított champignont, kockára vagdalt spárgát és szerecsendióvirágot, tedd belé a vagdalt húst, kevés karfiolt s mindezt együtt addig forrald, míg levét beszívta. Ezalatt főzz közép nagyságú burgonyákat, de olyakat, melyek szét nem hullanak, hámozd meg, s hagyd kihűlni, ekkor alul-fölül úgy vagdald meg, hogy a tálon megálljanak, ezeket, mennyire lehet, vájd ki középen s a fentebbi vagdalt hússal töltsd meg, dugaszul rákfarkakat, tevén belé. A burgonyákat azután felvert tojásba belémártod, liszttel kevert zsemlyemorzsaiba hengeríted, s zsírban kirántod, tálra rakod,

zöld petrezselyemmel felékítéd és a megmaradt levet a tál fenekére ontod, ha pedig nem maradna, kevés levet csinálsz neki tejfelesen.

114. Béka-cotelettek burgonyával.

A békacombokból a csontokat kiszeded, apróra összevagdald, megsózod s borsolod, belőle kis coteletteket készítesz, a kivett csontocskákat oldalvást belészúrod, lisztben megforgatod, felvert tojásba rakod, onnan zsemlyemorzsába bemártod s forró vajban (vagy zsírban) kirántod szép zsemlyeszínűre. Ezalatt végy apró főtt burgonyát, vess egy casserolba néhány darab szalonnát, sódart, néhány szelet vöröshagymát, sárgarépát, s tedd belé a burgonyát, s mindezt gőzben izzadni hagyd s levestel öntözgesd mindaddig, míg pirulni kezd. Ekkor a burgonyát szedd ki a tálba, a levére pedig hints lisztet, inig feldagad, onts rá egy csésze levest, forrald fel, s nyomj belé egy citromnak levét s e mártást szitán törd át, s ontsd a burgonyára. A coteletteket rakd köröskörül a burgonyára, úgy, hogy csontjaik kívül legyenek.

115. Lúdmáj rizskarikában.

A szép nagy lúdmájat mosd meg, sózd be és tedd casserolba nyolcz vagy kilencz vöröshagyma- és sárgarépa-szeletre. A májat szegfűszeggel szurdald meg, s a hagyma és répára vess *egy* darabka vaját és félmesszely, savanyú tejfelbe habart zsemlyemorzsát; a casseroalt borítsd le fedővel, s tégy alul-fölül szentet rá, s *egy* óra hosszáig süsd; azután szedd ki a májat, a zsírt szűrd le a mártásról s a hagymára és répára onts néhány kanál levest, hirtelen forrald fel, a májat pedig tedd tálba, melyen már a rizskarika el van készítve és szűrd rá a levet.

A májhoz való rizskarikához pedig olvaszsz fel kevés vaját apróra vagdalt petrezselyemmel, ezután moss meg fél font rizst, s vesd a vajra; ezután vágj *egy* spanyolhagymát négy részre, borsold meg, vesd belé és lassan párold, néha kis levest onts rá, hogy a rizs meg ne

barnuljon; mihelyt a rizs meglágyult, vedd ki belőle a hagymát, s vess belé *egy* darab rákvajat. Ezalatt más casserolban olvaszsz fel egy darab vaját, tégy hozzá kevés zöld petrezselymet, néhány peczérkegombát, borsold meg és pirítsd, hintsd meg liszttel s habarj belé tejfelt; a rizsből a tál körül készíts szép karikát, köröskörül rakd meg champignonnal, közepébe tedd a lúdmáját és ontsd le a fentebbi tejeles levekkel.

116. Bornyú-corquettek.

Másfél font bornyúhúst kell venni, melyet előbb tisztán moss meg és sózz be, vagdald nagyobb darabokra s tedd fél font szalonna, egy közép nagyságú sárgarépa s két vöröshagymával casserolba és széntűzőn lassan párold, míg a hagyma és répa meglágyult, s a bornyúhús világos barna lett. Hogy oda ne égjen, levessel kell öntözgetni. Mikor ez megvan, üss belé két egész tojást, tedd el a tűztől a nélkül hogy felkavard és hagyd kihűlni; a tojásnak megkeményedni nem kell. Ha e főzelék meghűlt, a casserol egész tartalmát öntsd fehér kenyérszeletekre és vágókéssel vagdald össze apróra, vessd casserolba újra, és jó becsináltlével hagyd sűrűen befőni és hűtsd ki újra. Végy ezután finom ostyát, messd négyszegű lapokra, azokat egyenként mártsd vízbe és mindenikre egy evőkanálnyit tévén a húsvagdaltból, hengergesd össze, s tojásba s zsemlyemorzsába hömpölygetve, rántsd ki vajban (vagy zsírban). A tál aljára karfiolból, chain-, pignonból és rákfarkakból készíts ragout, tedd rá a corquetteket és ékítsd fel zöld petrezselyemmel.

111. Cotelettek sardellával.

Vagdald apróra egy darab marhahúst, készíts belőle coteletteket, hintsd meg reszelt zsemlyével és süsd ki. Ezalatt vagdald össze 12 sardellát zöld petrezselyem és vöröshagymával igen apróra, hintsd be vele a coteletteket s tedd egy casserolba, facsarj rá egy citromot; onts fölébe egy félmesszely savanyú tejfelt, s addig párold,

míg a mártás meglehetősen befőtt. Azután keverj össze főtt bornyúvelőt petrezselyemmel, sóval és borssal, vajban dagaszd fel a tűzön, s kend rá kirántott zsemlyedarábokra, rakd a cotelettek fölé a tálra és add be.

118. Burgonya-purée.

A burgonyát főzd meg, hámozd és reszeld meg, azután egy casserolban olvaszsz fel egy darab írósvajjat, tégy belé egy kanál lisztet a reszelt burgonyával együtt, s onts rá két csésze levest, s dörzsöld simára s főzd össze jól. Ezalatt a vesepecsenyéből vágj vékony szegleteket, vegyíts hozzá maroknyi petrezselymet és tört borsot s egy lapos serpenyőben párold meg. A tálalásnál a burgonya-purée a tál közepére jó, a hússzeletek pedig fűszerrel meghintetnek s a tál azokkal felékesítettik.

119. Velő-purée.

Sós vízben főzz meg két bornyú agyvelőt, az erektől tisztítsd meg és vagdald apróra; ezután olvaszsz fel egy darab írósvajjat, vess b lé apróra vagdalt zöld petrezselymet és vöröshagymát s párold meg, tedd belé a velőt, melyet sóval, borssal és tejbe áztatott zsemlyebéllel összekevertél, ereszd fel egy kis levessel és párold sűrűre. Ha jól megfőtt és kihült, üss rá két tojás sárgáját, s keverd össze vele; azután kenj ki valami formát vajjal, hintsd meg zsemlemorzsával, tedd belé a velő-puréet és gőzben főzd ki. Ezalatt bornyúhúsból apró coteletteket csinálnak, serpenyőben kisütik. A tálalásnál a puréet gömbölyű tálra borítják s a coteletteket körű le rakják.

120. Pástétomkák vagdalthússal (hachéval).

Párolj apróra vagdalt sült bornyúhúst, citromhéjjal és borssal vajban; azután citromlevet és két tojás sárgáját tedd hozzá, keverd össze jól és hűtsd ki. Csinálj vajos tésztát, azt kerek darabokra mesd ki a pogácsaformával, tégy rá egy kávéskanálnyi vagdalt húst

(hachét) borítsd be tésztával ismét, tojás fehérével kend meg és pástétom-kemenczében süsd ki.

121. Kappanmell osztrigával.

Egy kappan- vagy pulykamellet vagdalj szeletekre és fejsz ki kagylójából 24 osztrigát; ezután kenj ki egy kasserolt vajjal, a húst és osztrigákat vegyítve rakd bele, tört borssal, szerecsendióvirággal, citromhéjjal s két citrom levével együtt; hints rá zsemlyemorzsát s az egészset addig pároltasd, míg egy kevés levet ereszt.

122. Töltött kucsmagomba.

Fél font bornyúhúst piríts meg egy negyed font kucsmagombával s zöld petrezselyemmel vajban, azután mindkettőt vagdald apróra, tedd kőmozsárba, sózd és borsold meg, tégy belé szerecsendióvirágot törve s egy tejben áztatott fél zsemlet, és törd össze, adván hozzá 2 tojás sárgáját, ha kemény találna lenni e töltelék, savanyú tejjel ereszd fel. Ezalatt a kucsmagombákból a legnagyobbakat tisztára mosd meg, sózd meg, s szárítsd meg, szedd ki szárait, s az előbbi vagdalthússal töltsd meg s szárait ismét tedd belé. Ezután vess casserolba egy darab vajot, zöld petrezselyemmel tedd belé a kucsmagombákat, savanyú tejjel, vajot, reszelt zsemlyével hintsd be és süsd meg lassan.

123. Sódaros és burgonyás ragout.

Vess fehérre pörkölt lisztbe kockára vagdalt bornyúhúst piritott champignonnal, zöld petrezselyemmel és karfiollal vagy spárgával, és mind azt vajon párold. Ezalatt hat nagy burgonyát hámozz és reszelj meg, dörzsölj lágyra négy lat írósvajot, egy egész tojást és háromnak sárgájával a burgonya reszeltet keverd el vele jól, csinálj ebből lapos leveleket, s mártsd tojásba és zsemlyemorzsába, és vajban vagy zsírban süsd ki. A fentebbi ragoutba pedig habarj belé két tojás sárgáját, ne-

hány kanál tejfelt, tedd tálba és apróra vagdalt sódaral hintsd be, s a burgonya-süteménynyel ékítsd fel.

124. Champignon- (csiperkegomba-) tekercek. (Rouletten.)

A bornyúczombról vagdalj vékony szeleteket és veregesd meg. Azután vagdaj össze maradék hideg pecsenyét, szalonnát, velót és főtt sódart, szarvasgombát, zöld petrezselymet, mogyoróhagymát apróra, sózd és borsöld meg, üss rá két tojás sárgáját s keverd el savanyú tejfellel, s e keveréket kend a bornyúszeletekre s hengerítsd össze. Tégy egy casserolba szalonnaszeleteket, tedd rá a tekerceket és szalonnával borítsd be; felülről alulról adj neki szentet és két óra hosszáig párold. Ez alatt vajban több champignont izzaszsz petrezselyemmel, hintsd meg liszttel s onts rá egy csésze jó fehér bort, ugyanannyi levest s néhány kanál tejfelt, s hagyj egy kissé befőni s a zsírt merd le róla. Most a tekerceket szétvagdadják, tálba rakják és a champignon-levet ráöntözik.

125. Rántott burgonyatekercek.

A burgonyát megfőzöd s megreszeled. Négy lat vajat dörzsölj el csaknem a habzásig, üss belé három tojást, a burgonya részeltet sóval s apróra vagdalt petrezselyemmel hozzá kevered; azután hosszas tekerceket csinálsz, tojás és zsemlyemorzsába mártod, s vajban kisütöd. A burgonya közé parmezan vagy pármái sajtot is lehet reszelni s a sült tekerceket petrezselyemmel ékesíteni.

126. Szalonka hollandi lével.

A szalonkát koppaszd és tisztítsd meg, vedd ki a bélét, és a szalonkát szalonna-szeletekkel borítva süsd meg; azután melle húsát szépen szeleteld fel, a többi részét zsírban pirított zsemelével kőmozsárban törd össze, tedd casserolba, sózd meg, tégy belé szegfűszeget, ereszd fel levessel s vörös borral, forrald fel és egy szitán

szűrd át. Ezalatt a szalonkák belét vagdald össze petrezselyemmel és vöröshagymával s vajban izzaszd meg, süss ki vajban szeletekre metélt zsemlet, arra kend rá a szalonkabel-vagdaltat. A melldarabokat rakd a tálba, ontsd rá az átszűrt mártást, s a zsemlyeszeletekkel rakd körül.

127. Sódarpástétomocskák pirított burgonyával.

A kiáztatott sódarból vagdalj apró darabokat, vedd apróra metélt petrezselyemmel s mogyoróhagymával casserolba, onts hozzá egy pohár jó bort, s ugyanannyi levest, hagyd befőni sűrű mártássá. Azután két zsemlyét szeletekre metszve zsírban süss ki, piríts vajban petrezselyemmel és tejjel kockára vagdalt burgonyát, a kisütött zsemleszeletekre tégy reszelt sódort, rakd a tálba; a mártást ontsd rá, s a pirított burgonyát rakd a tál szélére körül.

128. Galambok papírborítékban.

Két galambot hosszára mess ketté, sózd meg és szalonna-szeleteket borítván rá, süsd meg; ezután zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, champignont, a megfőtt galamb máját, néhány darab sardellát apróra vagdalsz, megsózod s borsolod s kevés borral és levessel és vajjal megpárolod. Most egy darab fehér papírosra rá teszed a szalonnaszeleteket s a galambokat is, ezeket a vagdalttal megtöltöd és megkened, s ismét szalonnával beborítod. Így a papiét összehengergeted, csinosan kivagdalod s az erre a célra készült papírborítékot rá-rakván, az asztalra adod.

129. Fojtott fürjek rizszsel.

A tisztított fürjeket szalonnaszeletekkel, vagdalt bornyúhússal, zöld petrezselyemmel, mogyoróhagymával, sóval, borral, levessel egy casserolba teszed s a tűzön párolod. Ezután a fürjeket, ha megfőttek, kiveszed, a mártást a zsírtól megtisztítod, áttöröd és a fürjekre ön-

töd. A rizst vízben sűrűre főzöd s vajjal s parmezán sajttal a tál szélére rakod a fürjek körül.

130. csukamáj osztrigával.

Több csukamáját megsózva reszelt zsemlyébe hengergetsz és vajban kisütöd. Egy casserolt vajjal kikensz, a csukamáját és kifejtett osztrigákat soronkint bele rakod, borssal és apróra vagdalt citromhéjjal meghinted, két citrom levét ráfacarsz, vajat terítsz tetejébe, alul-felül széntűzet rakván, pároltatod szép lassan. Tálba- téve sült zsemlyét adhatsz hozzá.

131. Hal-karbonádok.

Főzz meg két font csukát sóban, egy font potykát pedig sózz be és lisztbe mártva ránts ki zsírban. Ezután szedd ki a szálkákat, s a húst fél tejben áztatott zsemlyével, egy vöröshagymával, kevés fokhagymával, citromhéj és borssal aprítsd össze. Ezen vegyítékből készíts karbonádokat, kend meg vajjal, hengergesd reszelt zsemlyemorzsába, s vajban ránts ki. Mielőtt betálad, vajat, citromlevet és héjat tevén belé barnára süsd meg és öntözd meg vele a karbonádokat.

132. Burgonya-étek.

Apríts fel tizenkét főtt burgonyát nagyobb kockákra, tejben főzd meg, de úgy hogy szét ne essenek; ezután néhány darab vajat tégy belé és hirtelen süsd meg, s a tál szélére, melyben betálad, néhány tojásból rántottat rakj.

133. Kemény tojás vagdalttal.

Főzz meg tizenkét tojást keményre, hámozd meg, alul-fölül metszd le a csúcsát, szedd ki sárgáját és csúcsával együtt vagdald meg apróra, egy tejben ázott zsemlyét tevén hozzá, vesd aztán a fa-mozsárba, adj mellé rákfarkakat, vajat, tojást, sót, és törd össze jól. Aztán ezt a vegyítéket fél messzely tejfellel keverd össze és töltsd meg vele a tojásokat, s készíts következő ragout: párolj

meg rákvajban összevagdalt champignont, zöld petrezselymet, rákfarlakat, egy darabka halat, tégy belé sót, borsot, szerecsendióvirágot, kenj ki egy tálat vajjal, tedd belé a ragout, a tojásokat állítsd belé. onts rá elegendő tejfelt, s tégy alul fölül széntüzet és süsd meg.

134. Tojás burgonyával.

Hat tojást főzz keményre, vagdald szeletekre és hat főtt burgonyával is úgy tégy. Ezután egy tálra tégy néhány darab vajat, savanyú tejfelt, s tedd belé a burgonyát a tojással együtt, sózd meg és hintsd be zsemlyemorzsaival; ontsd le az egészet tejfellel s tégy még néhány darab vajat tetejére is, és alul-fölül szent téve, süsd meg.

135. Rántotta spárgával és rákkal.

Habarj össze tizenkét tojást és sózd meg, azután apríts fel tizenkét szép nagy spárgát hosszas darabokra, s ezt hús rákfarkkal együtt keverd a tojásba és borsold meg. Most olvaszsz fel egy darab rákvajat casserolban, ontsd belé e keveréket, s ha megfőtt, borítsd a tálba.

136. Töltött tojás.

Hat keményre főtt tojást hosszában mess ketté, és sárgáját vedd ki; keverj össze egy darab vajat vágott zöld petrezselyemmel, a tojások sárgájával, fél tejben áztatott zsemlyével, savanyú tejfellel és szerecsendióvirággal, és e keverékekkel töltsd meg a tojásfehéreket és rakd össze, mint mikor egészek valának. Tégy egy tálba írósvajszeleteket, rakd belé a tojásokat, onts rá tejfelt és tégy még tetejébe vajat és alul-fölül szent téve (lehet mindezeket a sütőcsőbe is belé tenni) süsd meg lassan világos barnára.

137. Tojás piemonti módra.

Kenj meg egy tálat vajjal, hints rá reszelt zsemlyét, s borítsd le svájci vagy croji sajttal, mely szeletek

re van vagdalva. Üss erre tizenkét tojást, tedd széntűzre és süsd az egészet fényesre.

138. Rántott tojás.

A keményre főtt tojásokból alulról egy darabot mess el, hogy a tálon megálljanak, ezután sárgáját szedd ki mindeniknek, egy darab vajjal keverd össze, adj hozzá vagdalt zöld petrezselymet, sardellát, egy tejben áztatott zsemlye belét, sót, borsot és kevés savanyú tejfelt. Ezen vegyatékkal töltsd meg a tojásokat, mártsd be habart tojás és zsemlyemorzsába, és zsírban rántsd ki. Azalatt csinálj írósvajas levet piritott liszttel, zöld petrezselyemmel, mogyoróhagymával, sardellával és citromlével, ezt a levet borsólével ereszd fel, habarj hozzá még savanyú tejfelt és a rántott tojások fölébe ontsd.

139. Tükörtojás.

Adj egy vajjal megkent tálra hat kanál savanyú tejfelt, s belé vigyázva, hogy külön álljanak, tizenkét tojást. Ezután hat nagy sardellát vagdalj darabokra és rakd a tojások közé. Több savanyított ugorkát szeletekre aprítsd és rakd körül vele a tojást, tedd a tűzre, és ha jó, add fel.

140. Tojás heringgel.

Hét keményre főtt tojást hosszában mess ketté és rakd egy tálra. Azután egy jól ki áztatott heringet vagdalj darabokra és potykatejjel disznózsírban rántsd ki. A tojásokra tégy vaj-darabokat, és onts rá tejfelt, rakd rá a heringet és potykatejet, fölülre ismét tejfelt és petrezselymet tégy és úgy süsd, de ne sokáig.

141. Borított tojás.

Hat keményre főtt tojást mess kétfelé, vedd ki sárgáját, ezután rákvajban a tojássárgákat egy tejbe áztatott zsemlyével, rákfarkkal törd meg, keverj, belé kevés savanyú tejfelt, egy tálal kenj meg rákvajjal, s a meg-

tört anyagot rakd rá. Készíts csuka, rákfark, champignon, zöld petrezselyem és zöld borsóból vágd altat, sózd és borsold meg, ezzel töltsd meg a tojásokat, tedd össze mint-ha egészek volnának, rakd a tálban levő egyvelegre, onts rá savanyú tejfelt, tégy rá rákvaj szeleteket, zsemlyemorzsát, és szépen süsd meg sárgára.

142. Tojástekercsek (omeletten).

Tíz tojást habarj össze, sózd meg és süss belőle tojáspitéket. Ezután piríts meg zöld petrezselyem és vajjal több champignont, ezzel apríts össze rántott csukát, húsz darab spárgát, de főttet, s húsz rákfarkkal és ollóval apróra, keverj bele három tojást és kevés savanyú tejfelt s egy ideig párold az egészet. Ezen vagdalttal a tojáspitéket töltsd meg, hengerítsd össze és a közepén vágd ketté. Kenj meg egy tálal rákvajjal, adj rá néhány kanál tejfelt, tedd belé a tekercseket, rákfarkakat s egy kis vajat, azután alul-felül tüzet tégy és kevés ideig süsd.

143. Tojás, sóska-mártással.

Apróra vagdalt sóskát izzassz meg írósvajban, hints hozzá kevés lisztet, tégy belé savanyú tejfelt és e mártást engedd befőni. Ezután egy casserolba három rész vizet és egy rész ecetet teszessz, megszódd s felforralod; ha a víz forr nyolcz vagy tiz tojást ütsz belé, de ne engedd, hogy keményre főjenek; az így meg főtt tojást a sóskamártás tetejébe rakod.

144. Töltött csiga.

Főzd meg a válogatott nagy csigákat, szedd ki héjaikból és sózd meg; ezután a nyálkától tisztítsd meg és farkaikat vágd el; azután zöld petrezselyemmel, sardellával, citromhéjjal a csigák felét apróra vagdalod; egy darab vajat belekeversz citromlével és zsemlyemorzsával kissé megpárold, s ezzel a tisztára mosott csigahéjakat félig megtöltöd fél csigát bele téssz, azután tetejébe ismét tölteléket, s így vaspléhen kisütöd.

145. Csiga tormával.

A csigákat egyszerűen sós vízben főzd meg, szűrd le, tedd tálra, adj mellé mártáscsészében ecetes tormát.

Marhahús.

146. Marhahús magyarosan.

A szépen megfőtt marhahúst szeletekre aprítva a tálba rakod, azután szalonnán pirított vöröshagymával, mely húslevessel kissé felelesztetik, leöntöd; a tál szélére vöröshagymát, vagy mogyoróhagymát és zöld fokhagymát raksz, tehetsz mellé zsírban sült burgonyát is.

147. Marhahús lengyelesen.

Főzz meg szép darab marhahúst, ha lehet, bélszint, azután egy casserolt béllel ki szalonna-szeletekkel, tégy belé kalarábét, petrezselymet, vöröshagymát és sárgarépát néhány szelet bornyúhús és csontokkal, ezt párologtasd s később tedd belé a húst s azzal együtt hagyd tovább párologni. Egy óra múlva tedd a húst más casserolba s a szalonna-szeletek s gyökerekre hints lisztet, onts levest és tégy belé egy darab czukrot, s főzd össze. Ezt a levet szűrd a húsrá és néhány perczig hagyd főni, A tálalásnál a húst, melyre a levét rá öntötted, pirított burgonyával ékesítsd fel.

148. Boeuf a la mode.

A húst zöldségbe takart szalonnával és sódarral spékeld meg, a casserolt rakd ki szalonna szeletekkel, tégy belé vöröshagymát, sárgarépát, egész borsot, a húst tedd rá, sózd meg és parázs tűzön öt óráig párologtasd, néha néha húslevest öntvén rá, hogy oda ne égjen s kívülről meg ne keményedjék. Ha lágyulni kezd,

egy messzely jó fehér bort s egy csésze levest onts rá, s azután főzd míg meglágyult; most kevés levét szűrd le, szedj le róla minden zsírt és töltsd a hússal, melyet táliba rakva s szépen felszeletelve, töltött khellel ékesíted fel.

149. Boeuf à la mode más módon.

Hét-nyolcz fontnyi fölsárt hosszában szalonnával és sodarral, mely előbb sóban s borsban meghengergettik, spékeld meg, azután sóval, borssal, szegfűszeggel dörzsöld be és egy órahosszat hagyd állani. Ekkor egy easserolba tégy két spanyol hagymát, három sárgarépát, egy zellert, két petrezselyemgyökeret szeletekre metszve, éhez tégy kakukfüvet, bazsalikomot, citromhéjat, fél marék borsszemet, gyömbért és egy marék aszalt szilvát, erre tedd rá a húst, egy itcze jó vörös bort s egy messzely finom eczetet fölébe öntve. A casserol tetejét tésztával s papírszeletekkel csinál be jól s az egészet 5 órahosszat gyöngye parázstűzön párologni hagyd. Ezután a fődél levétetik, a hús egy másik easserolba tétetik, a leve szitán rá szüretik s így még egy fél óráig gőzben párologni hagyod, s betálad valami illő melléklettel.

150. Marhahús angolosan.

Végy szép nagy vesepecsenyét, sózd meg jól és spékeld meg szalonnával. Ezután babérlevelet, majoránát, apróra vagdalt citromhéjat, fenyőmagot törj össze, kend meg vele a húst, tedd cserépedénybe, éjen át hagyd állani. Másnap tégy easserolba jó fehér bort, egy rész eczetet, egy rész vizet, hagymát, fokhagymát, zellert, sárgarépát s tedd belé a húst s egy darab sódort, s így beborítva párold meg, de el ne muld gyakrabban megrázni, hogy oda ne égjen. Ha a hús elegendőleg meglágyult, kiveszed a húst, a levét megfőni hagyod, vetvén belé egy kis lisztet, s ha ez igen sűrű lett, húslevessel felereszted s leszűrve a hússal együtt beadod.

151. Marhahús francia módra.

Rakj ki egy serpenyőt szalonnaszeletekkel, rakd belé a húshoz való gyökereket mint a boeuf à la mode-nál, ehhez fűszerszámot és vörös bort, és ebben a húst tizenkét óráig benne hagyod, s másnap hat óráig párolod. Azután félpalaczk champagne-i bort s kevés húslevest öntesz rá, felforralod s a húst leszűrt levével együtt feladod.

152. Fojtott marhahús, magyarosan.

Szép darab marhahúst a javából veregess meg, azután füstölt nyelv és szalonnával spékeld meg és dörzsöld be sóval, ezután tégy egy casserolba fris szalonnát, hagymát, répát, petrezselymet, zellert, kevés citromhéjat, egész borsot és fokhagymát, tedd rá a húst és ontsd le egy pint jó borral, vízzel és eczettel; borítsd be a casserolt és fedő alatt főzd, s ha a hús elég lágy, azt vedd ki, a zsírt szépen szedd le, s a zöldséget hagyd befőni. A húst azután tedd tálra s a levének egy részét szitán átszűrve add be vele, másik részét mártáscsészében add hozzá.

153. Magyar párolt marhahús.

A marhahúst szokás szerint főzd meg, azután vess egy casserolba szalonnaszeleteket, két vörös- és fokhagymát, sárgarépát, zellert felaprítva, egész borsot egy meszely jó borral, a marhahúst tedd belé és lassan párolod, néhanéha levest öntvén rá, hogy oda ne égjen, hanem szépen megbámuljon. Ezután néhány fiatal kalarábét és nagy sárgarépát végy ezekből készíts apró golyóbisokat, vess egy casserolba vaját, olvasd fel, s midőn elég forró, czukrot tégy belé s ebbe a kalarábé- és répagolyóbisokat párolod meg; de hogy meg ne bámuljanak, a hús levével öntözgesd. A tálalás előtt a hús levéről szedd le a zsírt, a sárgarépát és kalarábét köröskörül rakd a tálra, középebe a húst és levét átszűrve öntsd rá.

154. Marhahús papír borítékban.

Négy font szép vesepecsenyét verj meg jól, ha csontok vannak benne, szedd ki, két csésze levet onts rá egy kis kasserolban, s ott addig párold, míg leve egészen befőtt; ezután végy zöld petrezselymet, vagy hús champignont, vagdald apróra, vegyítsd el egy darab vajjal, törött borssal és sóval, ezentúl a húst szeleteld fel és e vegyítéssel kend be, s a szeleteket a végre kismetszett papírokra tedd. Ezután egy másik papír vajjal megkenetik, rostélyra tétetik, s a szeletekkel behajtogatott papír alá, s könnyű széntűzön pároltatik, s ha tökéletesen kiszültek, a hús a papírborítékkal együtt adatik az asztalra.

155. Garnírozott marhahús.

Nagyobbszerű ebédeknél szükséges a már felszeletelt marhahúst, különféle melléletekkel (garnírozva) az asztalra adni. A főbbek közé tartoznak: apró, vajban pirított új burgonyák tavaszkor és nyáron, úgy nevezett olasz rizs, melynek készítmódja a melléleteleknél elmondott; párolgatott khelhajtások, sárgarépa, spárga, vajás laska, párolt káposzta, párolt champignon stb. Mind ezen körletek a felszeletelt marhahús körül rakatnak, s úgy adatik az be meleg és hideg mártások kíséretében, melyekről alább szólunk.

Meleg és hideg mártások marhahús és más húsokhoz különféle használatra.

156. Fehér mártás.

Vékony szeletekre vagdalt sovány bornyúhúst és sovány sonkát süss ki egy casserolban szalonnaszeleteken; tégy hozzá egy vöröshagymát, kevés szerecsendióvirágot, kakukfűvet, babérleveleket, de ne engedd barnára pörkölni; szórd be liszttel, míg sűrű lesz, adj hozzá jó húslevest és zsíros tejfelt; fél óráig főzd folytonos keverés mellett, azután szitán törd át az egészet.

157. Barna mártás.

Tégy a casserol fenekére egy ujjnyira, vékony sovány bornyúhússzeleteket, erre vékony sonkaszeleteket, 3 – 4 babérlevelet, majoránát, kakukfűvet, szerecsendióvirágot és három szegfűszeget; tedd a casseroalt gyenge tűzre, s főzd addig, míg a húsból lé jön ki. Ekkor nagyobb tüzet rakj alá, úgy hogy a hús szép barnára pörköljék, aztán töltsd fel húslevessel, habozd le és főzd egy órahosszát. Azután lisztet vízbe keverve, ebből annyit téssz hozzá, míg a lé megsűrűdik; még negyed-óraig főzöd, azután leszűröd ezen mártást; egy hétig is eltarthatod.

158. Almamártás.

Végy két vagy három savanyú almát, hámozd meg, vagdald vékony szeletekre, azután egy kanál leszedett zsírban párold meg, tégy hozzá kevés lisztet és egy kanál jó levest, fél citromhéjat s egy kevés citromlevet s annyi cukrot, mennyi elég hogy édes legyen, végre savanyú tejjel összekavarod, a használat előtt még formi hagyod,

159. Piszke-, vagy köszmétemártás.

A piszkét megtisztítod és megmosod, egy kevés vajon pároltatod, minekutána liszttel behintetted. Azután onts rá marhahúslevest, adj belé citromhéjat, elegendő czukrot, négy vagy öt kanál tejfelt, s főzd addig míg a piszke meglágyul, de azért egész marad.

160. Kucsmagomba-mártás.

Jól megmosott és apróra vagdalt kucsmagomba liszttel berántatik, húslében citromhéjjal vagy szeletekkel lágyra főzetik, azután citromlevet és tejfelt adnak hozzá.

161. Francia mártás.

Végy egy darabka fokhagymát, vöröshagymát, bazsalikot, babérlevelet, szerecsendióvirágot és majoránát, vagdald mind apróra, azután kevés vajas rántást csinálj, tedd belé a vagdaltat, s jó húslével forrald fel, szűrd át és citrommal savanyítsd meg.

162. Champignon-mártás.

Hat vagy hét szép champignont hámozz meg és vágd ki belsejét, aprítsd vékony szeletekre, azután apróra vagdalt zöld petrezselyemmel vajban párold meg, hints közé lisztet, adj hozzá egy kanálnyi jó húslevest és elegendő tejfelt.

163. Kapormártás.

A tisztára mosott kaprot vágd apróra, vesd leszedett zsírra, hints be liszttel és párold, azután ereszd fel húslével; adj hozzá citromhéjat s elegendő savanyú tejfelt.

164. Olasz mártás hidegen.

Főzz keményre három tojást, fehérét vagdald apróra, s három sardellát és egy heringet apró kockára metélj, s azután a tojások sárgáját dörgöld el finom

olajban, tégy hozzá apróra vagdalt mogyoróhagyma szárát (Schnittlinget) 2–3 kanállal, keverd össze az egészet, s add fel.

165. Czitrom-mártás.

Vajban pirítsd sárgára a lisztet, adván belé- apróra vágott vöröshagymát, azután onts rá annyi levest, hogy a szükséges sűrűséget élne veszítse; most vágd fel egy czitromnak héját hosszúra, a levét facsard a mártásba, forrald fel, végtére adj belé elegendő tejfelt s a mártás kész.

166. Kápri-mártás.

Pirítsd meg a vajas rántást, s azután tégy hozzá apróra vagdalt vöröshagymát, mikor ez megdagadt egy meszely savanyú tejfelt, négy lat káprit, s ha a mártás sűrű találna lenni, marhahúslével tetszés szerint lehet felereszteni. De ha nyúl- vagy bornyúpecsenyéhez akarjuk alkalmazni, a pecsenyeléből kell hozzá önteni, czitromlével savanyítani s a tálalásnál a pecsenyét vele megönteni.

167. Torma mandulával.

Hámozz meg maroknyi tisztított mandulát egy messzely jó tejfelhez, melybe egy kanál lisztet tettél, de apróra metélted, s egy marék czukrot hintél bele; minekutána e vegyitek darab ideig a tűzön állott, adj hozzá elegendő reszelt tormát, s ismét tejfelt, s ha elég édes nem volna, czukrot.

168. Birsalma-mártás.

Főzz meg két nagy érett birsalmát lágyra, hámozd meg és reszelőn reszeld meg, azután végy félmesszely jó tejfelt, vegyíts belé félkanál lisztet, keverd, össze; most ereszd fel húslevessel, hagyd fél óráig forni; azután vedd belé a megreszelt birsalmát, tégy hozzá még tejfelt, ha szükséges, és annyi czukrot, míg édes.

169. Vörösrépmártás.

Úgy készül mint a fentebbi, csakhogy a répa koczkára vágatik és vörösrépalé is adatik hozzá.

170. Sardellamártás.

Tisztíts meg négy lat sardellát, szedd ki szálkáikat, vagdald apróra zöld petrezselyemmel és vöröshagymával, s felolvasztott vajban vagy zsírban párold meg. Ezután ereszd fel pár kanál lével, ha a zsíron már megbámult adj hozzá borsot, sót s végre két kanál savanyu tejfelt. Lehet citromhéjat és levet is hozzá adni.

111. Sóskamártás.

Tisztítsd és mosd meg a sóskát, s vagdald apjára, azután vess egy darabka vaját vagy zsírt casserolba, s ha felolvadt, tedd belé a sóskát, s párold meg, azután hintsd be liszttel és párold, kis hús levet adva, rá, addig főzöd, míg megsűrűsödik, ekkor tejfel jö hozzá elegendő, s még egyszer felforralod.

112. Hideg mustármártás.

Főzz keményre négy tojást, vagdald össze három sardellával, de előbb csontjaikat s szálkáikat vedd ki, azután mogyoróhagymaszárat (Sehnittling) zöld petrezselyemmel vagdalj össze, keverd a tojás és sardella közé, tedd csészébe és mustárral, cukorral és eczettel készítsd el.

173. Párolt hagymamártás.

A hagymát szeletekre metszed, vajba vagy zsírba egy darab cukrot vetvén, ha az szép sárga-barna desz a casserolban, a hagymát belé veted, s addig párol tatod, míg az is szépen megbámul; ezután liszttel behinted, s annyi levest öntesz rá, a mennyi az illendő sűrűséghez szükséges, most egy kanál fehér eczetet, szegfűvet, (hosz-

szasra vágott citromhéjat adsz belé, felforralod, s mielőtt asztalra adnád, zsíriját leszeded.

174. Hideg szadellamártás.

Három főtt tojás sárgája egy kanál eczettel finomul összetöretik, éhez négy jól megtisztított és szálkáiktól kifejtett s finomra metélt sardella adatik, s annyi olaj és eczet jó rá kevés borssal, míg a megkívántató sűrűséget megkapja. A tojások fehérét apróra vagdalva hozzá lehet adni.

175. Zöld fokhagymamártás.

Vízzel felényire vegyített eczetben fris zöld fokhagymák lágyra megfőzetnek, melyeknek azonban . egy mogyorónál nagyobboknak lenniök nem szabad, melyéken zöldjökéből is valamit meghagyni kell. Ezután kevés liszt írósvajban feleresztetik, húslével kevertetik, s miután ez eléggé megfőtt s elég sűrű, a hagymák belévetetnek. Mártás nélkül is csupán vízben és eczetben főve adatnak ily zöldhagymák marha- vagy ürühús mellé.

176. Paradicsomalma-mártás.

Tíz vagy több paradicsomalmát egy messzely jó húslében kevés vöröshagymával, mogyoróhagymával lágyra megfőzöl, azután szitán áttöröd, barna rántásba öntöd, cukorral megédesítve és megtejfelezve jól felforralod, s beadod.

177. Paradicsomalma-mártás más módon.

Nyolcz lat írósvajban tizennyolcz paradicsomalmát, melyekből előbb a vizenyős részeket és magvakat kivetted, egy óra hosszáig öt mogyoróhagymával, kevés sóval és borssal párolj meg, azután kevés levessel vegyítve szitán törj át, s így főzd mindaddig, míg megsűrűdik, ekkor savanyítsd meg kevés glaceval és citromlével.

178. Mogyoróhagyma-mártás.

Két kanálnyi felvagdalt mogyoróhagymát tégy barnás rántásba, onts rá kevés húslevet és eczetet, s mind ezt hagyd jól főni, tégy bele czukrot, vagy add úgy be.

179. Fokhagymás torma.

Egy zsemlyét mess szeletekre, s néhány darab fokhagymával zsíros húslében addig főzzed, míg magát finomul habartatni hagyja; ezután keverd fel két kanál finomul megreszelt tormával, s hús mellé add fel.

180. Eczetestorma.

A megtisztított torma finomul megreszeltetik, eczettel, kevés sóval és czukorral felkevertetik, s fölébe kevés finom olaj öntetik.

181. Zsemlye torma.

Fél messzely húslébe tégy bele szeletekre metszett fél zsemlyét, forrald fel jól, s habard össze finomul. Ekkor keverj belé egy evőkanál tejfelt és fél kanál reszelt tormát s így még egyszer főzd fel.

182. Hideg zsemlyetorma.

Két kanálnyi finomul reszelt tormát ugyanannyi zsemlyemorzsával vegyíts össze, onts rá három kanál forró húslevest, s így egy ideig hagyd állani; azután adj hozzá jó eczetet, czukrozd meg jól, s onts tetejébe kevés finom olajat.

183. Burgonyatorma.

A főtt és finomul reszelt burgonyát olajjal keverd el, onts rá finom eczetet és ugyanannyi vizet, tégy hozzá apróra vagdalt vöröshagymát és zöld petrezselymet, kevés sót és czukrot.

184. Metélt hagyma- (Schnittling) mártás.

Négy keményre főtt tojásnak sárgáját, törd össze eczettel s olajjal, a tojás fehérét és a scmittlinget apróra metélve tedd hozzá, s kevés cukorral édesítsd.

185. Kagylómártás.

Három sardellát tisztíts meg, szálkáit szedd ki, vagdald össze hagyma- és zöld petrezselyemmel s citromhéjjal, azután vesd vajas rántásba és kevéssé pirítsd meg, ekkor onts rá levest és jó bort, és a borban jól megmosott kagylócskákat tedd belé és hagyd főni.

186. Szarvasgomba-mártás (Trüffelsauce).

Készíts vajjal barnára pirított rántást, tégy belé finomul vagdalt hagymát, s a már előbb meleg vízben vagy borban áztatott s szeletekre metszett szarvasgombákat, s együtt hagyd párologni; lehet közé champignonot is keverni, vagy szömörcsögöt(Maurache). Ezután jó húslevet onts rá, s ezzel forrald fel. — Végre sózd meg, s citrömlével savanyítsd meg, s tálald be,

187. Hideg mandulatoma.

Hámozz meg negyed font mandulát s finomul összevágva keverj belé három tojás sárgáját, azután keverj belé két kanál finom tormát, s eczettel olajjal elkészítve cukrozd meg jól, mielőtt asztalra adnád.

188. Hideg burgonyamártás.

Főzz meg hat burgonyát, s ha kihült reszeld meg finoman, három megtisztított és szálkáitól megfosztott sardellát vagdald össze vöröshagymával, vegyítsd a burgonyához, törd össze jól, és eczettel, olajjal elkészítve add fel.

189. Almatorta hidegen.

Hámozz meg két szép borízú almát, s reszeld meg finomul, adj hozzá egy maréknyi tormát, eczettel olajjal készítsd el és czukrozd meg.

190. Zöldtorma-mártás.

Végy zöld vöröshagymát, petrezselymet és schnittlinget, vagdald össze finomul, írósvajban párold meg, tégy hozzá zsemlyemorzsát és reszelt tormát, kevésbé pirítsd meg, de hogy zöld maradjon, azután onts rá húslevet, s még egy óra hosszaiig főzd.

Vastag-, hüvelyes-, szemes-, gomba- és gyökérételek.

191. Articsóka.

Az articsóka szárait és hegyes leveleit metszd le, azután főzd sósvízben két óra hosszaiig. Azután csinálj vajjal zsemlyemorzsa, marhahúslé és szerecsendióvirágból mártást és ontsd az articsókára s forrald egy ideig. Az articsókákat megtöltheted különben vagdalt rákkal vagy zsemlyegombóc-tésztával is.

192. Articsóka zöld borsóval.

Az articsókát sós vízben megfőzöd, s belsejét szépen kivájod, azután a zöld borsót vajon megpároltatod, zöld petrezselyemmel vajmártást készítesz, félig sült boronyúhúst koczkára aprítasz s a zöld borsót és vajmártást hozzá adod, szerecsendióvirággal és kevés tört borssal meghinted, fél kanál tejfelt hozzá öntesz és az articsókát ezen egyveleggel megtöltöd, a vajmártásba visszarakod felforralod és lúdmájjal ékesítve asztalra adod.

193. Hüvelytelen zöld borsó.

Casserolba tégy egy darab vajat, olvaszd fel, s tégy belé apróra vagdalt petrezselymet, s a kifejtett és tisztára mosott borsószemeket tedd bele s ezt együtt pároltasd, s gyakrabban forgasd meg, hogy meg ne bámuljanak, hintsd be liszttel, onts rá húslevest és tejfelt, czukrozd meg elegendőleg s hagyd lassan főni. Ezalatt végy sült bornyúhúst és sült baromfi húst, a csontokat távolítsd el, vagdald apróra fél tejben áztatott zsemelével, vöröshagyma és zöldpetrezselyemmel, kevés só, borsot és szerecsendiót adj hozzá, keverd el savanyú tejfellel és két tojás sárgájával s e keverékből liszttel behintett nyújtódeszkán csinálj kis kolbászkákat, mártogasd felvert tojás, liszt és zsemlyemorzsába, süsd ki zsírban barnás sárgára és ékesítsd fel vele a főzeléket, midőn be-táladod.

194. Gőzbenfőtt sárgarépa.

Reszeld meg a répát, s párold meg vajban, s hagyd kihűlni, midőn kihült négy tojás sárgájával és habbal keverd össze. Azután kend ki a formát vajjal, rakd ki szépen szeletelt füstölt bornyú nyelvvel, s a répát tedd fölébe s pároltasd gőzben. Egy óra alatt mind ez meg-főtt, ekkor aztán borítsd a tálba és sertés-karbonádokkal rakd körül.

195. Hónaposreték-főzelék.

Hámozd meg a retkecskéket, melyek nem fásak, és vagdald négy részre, és ezután párold meg vajban, s hintsd be liszttel, adj belé czukrot és ereszd fel jó húslével. Adhatod mellékételül húshoz is, de vastag-ételül ha adod, díszítsd fel cotelettekkel.

196. Kalarábe.

Vagdald fel a kalarábét apró szeletekre, sózd meg s ezután húslevesben és vajban casserolban pároltasd, ad-ván hozzá czukrot is. A tálban pirított zsemlyemorzsával

hintsd be és ékesítsd cotelettekkel vagy nyelv- és sonkaszeletekkel.

197. Fehérrépa.

A fehérrépat vakard meg, s kerekded szeletekre metéld el, mosd meg és főzd keménymaggal és sóval. Ezután vajban piríts lisztet, a répat darab cukorral vedd belé, ereszd fel jó húslével és egy ideig főzd. Füstölt sertéshússal vagy sódarrral tálald be.

198. Spárga.

Spárgát tisztítsd meg, kösd csomóba és sós vízben főzd lágyra. Ezután szépen rakd a tálra, reszelt zsemlyével, vajjal és tejfellel ontsd le. Azután habarj össze néhány tojás sárgáját cukorral és forró tejfellel, ontsd ezt is a spárgára és tedd be darab időre a sütőcsőbe. Ékítheted füstölt marhanyelvvél. Ha a spárgát megfőzted és kihütéd, eczettel és olajjal a marhahúshoz vagy peccsenyéhez is adhatod darabokra metélve.

199. Fris kucsmagomba.

Mosd meg szép tisztára a kucsmagombákat és tisztítsd meg, párold meg vagdalt petrezselyem zöldjével vajban, sózd meg, hints rá szerezsendióvirágot, adj hozzá kevés levest, és ha betálaltad petrezselyem, morzsával és forró vajjal ontsd le. Cotelettekkel diszítsd.

200. Sárgarépa.

Vagdald a megtisztított sárgarépat hosszas darabokra, vess casserolba vaját zöld petrezselyemmel, mely meg legyen aprítva, párold benne a répat, ha meglágyultak, hintsd be liszttel, onts rá egy nagy kanál levéts egy fél messzely tejfelt cukorral elhabarva, s főzd még egy kissé. Kirántott zsemlyével, vagy füstölt hússal és sódarrral, vagy cotelettekkel megrakhatod.

201. Sárgarépa és zöldborsó.

Vagdald a répát apróra, s a gyenge zöld borsót hüvelyestől egy darab vajjal, cukorral, sóval és húslével vedd a casserolba s a répával együtt apróra vagdalt zöld petrezselyemmel párold. A tálalás előtt két kanál tejfelt keverj belé. Carbonádokkal vagy cotelettekkel rakhatod körül.

202. Zöld bab.

A zöld babot megtisztítva s megmosva forró húslében, vagy vízben felteszedés megsződ. Ha megfőtt, aprított hagymával készített világos rántásban berántod, kevés ecetet és savanyú tejfelt teszessz belé, azután carbonádokkal, kolbászszal vagy sült lúd- vagy bornyúmájjal körülrakod.

203. Zöld bab tejbén.

A megtisztított és mosott babot vagdald össze, főzd meg vízben. Ha megfőtt, szűrd le róla a vizet. Ezután írósvajjal sóval és tejsűrűvel vedd egy casserolba és zöld petrezselyemmel párold. Hozzá ékesítésül heringet, vagy tojáslepényt adhatsz.

204. Spinot (bécsi paréj).

Mosd meg tisztára s ha megfőzted, vedd szitára s levét nyomd ki jól, azután vagdald apróra, azután csinálj rántást, tedd belé a spinótot tejbén áztatott s összevagdalt zsemélével, fokhagymával, ebben párold meg, adván hozzá egy kanál levest s egy messzely tejsűrűt, s főzd, míg elég sűrű. Tálaláskor borsot, szekfűt s schnittlinget vess rá. Kirántott tejes zsemlyével, vagy rakott tojással, vagy cotelettekkel rakhatod körül.

205. Khel, vagy fehérkáposzta.

Mosd és tisztítsd meg jól a khelt, minden fejet mess négy felé, forrázd le jól, szűrd le és tedd fel sós vízben.

Ha megfőtt, szűrd le. Ezalatt csinálj rántást, tégy belé fokhagymát apróra metélve és majoránnát, ebbe ontsd belé a khelt és párold meg húslében, sózd meg, borsold meg. Juhúst is lehet benne főzni. Ha kész a khel, cotelettekkel és főtt juhhússal adhatod asztalra.

206. Karfiol (virágoskáposzta) savanyú lével.

A karfiolt sós vízben főzd meg, azután casserolban vajjal és sóval s húslével párold meg. E közben vajat keverj el néhány tojás sárgájával, habard fel húslével, borsold meg és keverj belé borecetet és tejfelt s e mártást széntüzön folyvást keverd, míg sűrűs lesz. A karfiolt szárazon rakd a tálba, s a levet ontsd rá.

207. Savanyú khel csukával és osztrigákkal.

A savanyított khelt húslében főzd meg, azután mesd szeletekre; egy czintálra rakj egy réteg savanyú khelt, erre egy réteg csukát, közepére a fejét, megfőtt máját és a szájába néhány osztrigát és így tovább, míg készletedből telik, fölülre azonban khelnek kell jutni; ezután reszelt zsemlyével hintsd meg, vajszeletekkel borítsd be, tedd a tálal tortaserpenyőbe, rakj fölülre széntüzet, süsd barna-sárgára, s tálald be. Osztriga helyett rákfarkakat is használhatsz.

208. Párolt czukorborsó hüvelyestül.

A hüvelyes czukorborsót megtisztítod, megmosod, vajban zöldpetrezselyemmel párold meg, lehet egy csibét darabokra vágva vele párold meg; azután liszttel meghinted és húslével megsaporítod; ezukrot is adván hozzá. Ha készre főtt, betálald s rántott csibével vagy cotelettekkel rakod körül.

209. Pasztinákgyökér eczettel.

Ha a gyökereket megvakartad és megmostad, vágd hosszal szeletekre és húslével tedd tűzhöz; ez-

után vajat, zsemlyemorzsát, szerecsendióvirágot és ecetet tojás sárgájával habarj össze és ontsd rá. Vadsertéshússzeletekkel tálalhatod be.

210. Kőgomba.

A kőgombát vagdald szeletekre és sós vízben főzd meg. Ezután vajban párolj meg vagdalt zöld petrezselymet, sózd meg a gombát és tedd belé s egy ideig pirítsd. Tálalás előtt üss belé néhány egész tojást s borsold meg. Rakd körül cotelettekkel.

211. Töltött hagyma.

Szép nagy hagymákat hámozz meg s egy órane-gyedig főzd, azután tedd hideg vízbe. Ha meghültek, közepét vájd ki és töltsd meg bornyúvagdalttal, onts rá kevés levest, borítsd be szalonnaszeletekkel és süsd meg, Cottelettekkel rakd körül.

212. Töltött citrom.

A citromokat vágd ketté, a levét nyomd ki és húsát szedd ki; azután vedd a héjakat forró vízbe, s mindaddig hagyd benne, míg a fehére el nem válik. Most rózsavízzel készíts tésztát, tégy hozzá apróra metélt mandulát, tojás sárgáját, fahéjat, cukrot s valami kevés zsemlyemorzsát és ezzel töltsd meg a citromhéjakat; ezután papíróson a tortaserpenyőbe rakd s kihűtött kemenczében süsd meg. Ezalatt vedd a citromlevet, tégy belé sok cukrot és kevés bort, ezt főzd meg jól, négy tojást habarj össze liszttel, ezt ismét habard a forró lébe; a töltött citromokat tedd tálba sa mártást ontsd rájuk.

213. Burgonya mustárral.

A burgonyát főzd meg sós vízben, aztán hámozd meg; olvaszsz fel negyedfont írósvajot, onts hozzá fél-messzely ecetrel felhabart mustárt, ontsd le vele a burgonyát és bornyúszeletekkel körülrakva add fel.

214. Sós burgonya.

A burgonyákat meghámozva, főzd meg sós-vízben, tedd tálba, sózd meg és vajban pirított hagymával ontsd le és add fel.

215. Burgonya, írósvajas-mártással.

Hámozd meg az egészséges burgonyát, aprítsd fel, főzd meg sósvízben és hideg vízzel ontsd le ha leszűrted. Azután vajas rántást csinálj, tégy bele petrezselymet, a burgonyát, egy kanál levest és lassan főzd meg. Rakd meg carbonádokkal vagy kolbásszal.

216. Burgonya rostélyossal angolosan.

Végy két font bordás darab húst, a csontokat vagdald le, sózd meg, s félóráig hagyd állani. Azután tégy egy casserolba zsírt, vagdalt hagymát és a rostélyost, s mindaddig párold, míg lágy lesz. Most apróbb darabokra vagdalod azt és savanyú tejfellel felforralod. Ezalatt a főtt burgonyát meghámozva szeletekre metszed, egy casserolt vajjal kikensz, kevés savanyú tejfelt öntesz rá, s egy sor burgonyát raksz az aljára, erre rá egy sor rostélyost s megborsolod, és így tovább ismét burgonyát, rá rostélyost, még a készlet mind a casserolban van; felül burgonya legyen; erre aztán tejfelt öntesz zsemlyemorzsával és vajjal, s kemenczében vagy sütőcsőben megsütöd.

217. Fejes-saláta- és savanyú írósvaj tejfellel.

A szép vastag fejes salátát mosd meg jól, metszd fel négy felé és abárold meg. Ezután kenj meg, egy tálal vajjal, onts rá fél messzely tejfelt, s azután egy sor salátát és sózd meg, s ezt mindaddig, míg a tál tele nem lesz, felül rá tégy írósvajat és zsemlyemorzsát; s alul felül adj széntüzet, s ha a saláta felforrott, carbonádokkal ékesítik.

218. Vagdalt zöld-bab.

A leszedett és megtisztított zöldbabot finoman vagdald össze és leforrázván, hagyd állani. Ezalatt olvassz tel egy darab vajat, tégy bele apróra vagdalt zöld-petrezselymet, vöröshagymát, fokhagymát, sót, s vedd bele a leszűrt babot, párold egészen lágyra; ezután hintsd meg liszttel, erezd fel jó levessel és habarj bele savanyú tejfelt, azután kitálalván carbonádokkal és sörtéshússal ékesíted.

219. Zöld vastag étel magyarosan.

A khelt, kalarábét, sárgarépát, articsókát, pasztinákot vagdald össze darabosan és izzaszd ki vajban, kevés liszttel meghintvén és levest öntvén rá. Most kenj ki egy formát vajjal s rakd ki alját- szalonna-szeletekkel, először a khelt apró füstölt-nyelv-szeletekkel rakd bele, azután kalarábét, sárgarépát, articsókát és utoljára a pasztinákot, hanem a füstölt nyelvet mindég közbe rakd. Ezután a formát félóráig gőzben főzd meg s fordítsd, ki a tálba, s a szalonnát szedd le, s a zöldséget ékesítsd szép sódar-szeletekkel.

220. Kartiol írósvajas mártással.

Hámozd meg a karfiolt és minden rózsát mess két két felé és sós vízben főzd meg. Ezután olvassz fel egy darab vajat, tégy bele három kanál lisztet, ezt egy kevésbé dagadni hagyd, s azután jó húslevet és tejfelt öntessz rá, azt illendőleg megszózd és megtört szerezendióvirágot keversz bele. Most a karfiol-fejeket rózsá formára a tálba rakod, a mártást fölibe öntöd, az egészet még egyszer felforralod és azután béka-carbonádokkal vagy csibe, s másféle cotelettekkel, s gyengébb melléklettel asztalra adod.

221. Kékkáposzta gesztenyével.

A kékkáposztát tisztára mosod és forróvízzel kétszer leforrázod, azután apróra vagdalva azt, vajas rán-

tásban párolod, két nagy kanál levest öntvén rá; adj hozzá sót, borsot, egy darab czukrot s még egy órahosszát párold, végre rakd bele a sült gesztenyét. A tálalás-kor kolbászszal ékesítsd.

222. Sültkáposzta.

Végy szép sűrű kemény khel káposztát, ezeket főzd meg sósvízben, szürd le róla a levet és hagyd kihűlni. Most minden fejet vágj négy részre, sózd meg, két tojást habarj össze, mártsd bele a káposztát liszttel kevert zsemlyemorzsába és zsírban rántsd ki. Ezután tégy egy tálba vaj-darabokat, rakd rá a rántott káposztát, onts fölébe fél meszely tejfelt s kevés írósvajat, s alul felül széntűzben félóráig párold; carbonádokkal add fel.

223. Vagdalttal töltött khel.

Szép kemény, de nem igen nagy fejeket főzz meg sósvízben, azután hogy a víz leszivárogon, tedd szitára. Ezalatt egy font bornyúhúst, darab szalonnát s egy tejben áztatott zsemlet, s a khelnek kiszedett szívecskéit vagdald össze kevés vöröshagymával, sózd meg, ezután egy darab vaját dörgölj össze, vesd bele a vagdaltat, adj bele két egész tojást s kettőnek a sárgáját, ha még nem elegendő sós, sózd meg s borsold meg, s vigyázz, hogy a töltelék felette híg ne legyen. Azután a khel-fejeket egy deszkára téve, leveleiket szét-veszed s a vagdalttal megtöltöd s ismét összehajtogatod, a khel fejet régi formájára sóval és liszttel meghinted. Egy casserolba szalorma-és sódar-szeletekkel a khelt beleteszed, s széntűzön két óra hosszáig párolod időről időre, hogy oda ne égjen, levest öntessz hozzá. Kitalalván, rántott bornyúlábakkal rakod meg.

224. Khel, sódarral és rissel.

Főzd meg sósvízben a khelt, szürd le és szeleteld fel; azután csinálj piros rántást apró vöröshagymával, tedd bele a khelt, sózd meg és jó húslével párold. Ezután

lúdzsírral kenj ki egy formát, s egy páczolt sódarból finom szeleteket vágdalva tedd a forma aljára, tégy erre egy réteg párolt rizst, azután egy réteg khelt, erre sódart és így tovább, míg a forma meg nem telik. Most hat tojás sárgáját fél messzely tejfellel és levessel habarj össze, ontsd a khelre és hagyd egy órahosszát párolni, vigyázz, oda ne égjen. Mikor a formát a tálba fordítod, az egészet füstölt hússal díszesítsd.

225. Kalarábé, barnára párolva.

A cukrot írósvajban megbarnítod, s abba beleved a kockára aprított kalarábét, s mindaddig párolod zöld petrezselyemmel, míg meg nem barnul; most kevés liszttel meghinted, csak kevés levest öntesz hozzá, hogy ne legyen hosszú leve és rántott-csirkével körül rakod.

226. Kalarábé töltve.

A fiatal és nem fás kalarábét hámozd meg és főzd meg; azután felülről fedelet mess neki, vájd ki, s következőleg töltsd meg: egy darab sült bornyúhúst, egy tejből áztatott zsemlet, azon darabokat, melyeket a kalarábéből kivájtunk, zöld petrezselymet, vöröshagymát és zöldborsót apróra vágdalunk, egy egész és két tojás sárgájával vegyítjük, megsózzuk és fűszerszámozzuk, kevés savanyu tejfelt is teszünk bele, s e vegyítéssel a kalarábét megtöltjük. A tetejét rátesszük és fehérre pörkölt liszt rántásba a kalarábét belerakván, alul felül szent adsz és vigyázol, hogy párolás közben fehér maradjon. Tálaláskor vajjat, tejfelt és kevés zsemlyemorzsát habarsz össze és vele leöntöd, fölébe coteletteket adván.

227. Kalarábé csirkével.

A fiatal kalarábét mesd késfoknyi vastagságra, aztán apróra metélt petrezselyemmel írósvajban pároltasd egy ideig, néha néha levest onts rá, hogy meglágyulj a k, de még is fehérek maradjanak. Ezalatt koppassz

még két vagy három apró csirkét és megmosva darabokra vagdalva szintén írósvajban pároltasd, sózd meg, kevés liszttel hintsd meg, s ha ezzel feldagadtak, húslevesel ereszd fel és szerecsendióvirággal fűszerezd, s addig főzd-míg a csibék meglágyálnak. Most tedd bele a kalarábét, habarj bele savanyú-tej felt, s ha minden lágyra főtt, add fel, ékesítvén azt kisütött tejbemártott zsemlyeszeletekkel.

228. Lencse fogolylyal.

A foglyokat megtisztítva megsózod, s nyársra húzod, mielőtt finomul megspékelted; most szép nagy lencsét válogatsz ki, s lágyra főzöd de úgy hogy egész maradjon, erre casserolba kappanzsírba veted, vagy ha ez nincs, más pecsenye zsíráját tesz alá s aprított hagymával pároltatod. A foglyot lehet sütni vagy pároltatni, szalonnával, citrom-héjjal, vöröshagymával. Most a lencsét kitalalod, lehet eczettel gyengén megsavanyítani is, a foglyot rá teszed s annak mártásával az egészet leöntöd.

229. Sárparépa kalarábéval.

Tisztítsd meg mind kettőt, vagdald szeletekre, s zöld-petrezselyemmel vesd vajra s párold míg meglágyul: most hintsd be liszttel, ereszd fel levessel és cukorral édesítsd meg. Ha kész, tálald ki és velő-kolbászkákat rakj rá, melyeket így készítesz: abárold meg a bornyú-velőt, hideg vízben mosd meg és vagdald apróra; egy casserolban vaját olvassz fel, tégy bele vagdalt zöld-petrezselymet, tedd éhez a velőt, sót, borsot, zsemlyemorzsát s egy kevés levest, s úgy keverd össze, hogy sűrű legyen, most ostyákat mess négyszögű darabokra, mártsd vízbe, erre tégy egy kanál velőt, sodord össze kolbászka formára, mártsd bele habart tojás és zsemlyemorzsába és rántsd ki zsírban.

230. Zöldség-keverék.

Végy kalarábét, sárgarépát és burgonyát a nagyjából; tisztítsd meg s a vágóvassal csinálj belőlük apró

golyókat. Ezután olvassz fel a casserolban vaját, zöld-petrezselymet vagdalj bele és ezzel párold -a golyókat, hintsd meg liszttel s egy ideig még párold, azután onts hozzá levest és czukrozd meg s addig főzd, míg a zöldség meglágyul, de sűrű leve még sem lesz. Tálald be és carbonáddal s bornyúhússal rakd körül.

231. Spárga írósvajas lével.

Tisztítsd meg a spárgát és sósvízben főzd meg, s így tedd írósvajas mártásba, vagy rakd szépen a tálra, onts rá egy messzely savanyú-tejfelt, hintsd be zsemlyemorzsával, egy darab czukrot olvassz fel vajban, ontsd rá, s hagyd felforni, mielőtt kitálalnád. Legegyszerűbb ha a spárgát megfőzted, hintsd be reszelt zsemlyével, onts rá tejfelt és ezt czukorral barnított vajjal takard el,

232. Fehér-bab szalonnával.

Főzd meg sós folyóvízben a babot lágyra és szűrd le. Olvassz fel egy darab szalonnát, tégy bele - apróra vagdalt zöld-petrezselymet mogyoróhagymával, hintsd be liszttel s ebben a babot egy fertályig párold, azután vagy czitromlével vagy eczettel megsavanyítod s coteletekkel s sült szalonnával az asztalra, adod.

233. Borsó árpakásával.

A borsót folyóvízben főzd meg, s párold meg szalonna-szeleteken vagy vajban. Egyszersmind az árpakását is a legnagyobb fajtából, szalonna-szeleteken, vagy vajban kevés lével, sódarral és vöröshagymával párold. Azután kenj meg egy tálat vajjal, borítsd be árpakásával ujjnyivastagságra, erre tégy egy réteg borsót, s ezt addig folytasd, míg a tál megtelt, felülre borsó jó. Az egészét reszelt zsemlyével hintsd meg, s barnára pirított vajjal ontsd le és tégy rá sódort vagy füstölt nyelvet.

234. Párolt savanyított káposzta.

Egy darab lúdsírt cukorral barníts meg, a hagymát és szalonnát koczkára vagdald össze, azután a savanyú káposztát kissé kinyomod és a zsírba veted, kevés húslevest adsz hozzá, s párolni hagyod, míg a káposzta sárga-barna lesz. Ezután meghinted liszttel, kevés levest öntesz rá és ismét pároltatod. Ezt a káposztát többnyire sült fázánnal, fogolylyal, vagy kapannal szokták feladni.

235. Párolt káposzta rizszsel.

Egy darab vaját cukorral megbarnítasz, a káposztát beleteszed s a nagy villával gyakran megforgatod. Ha a káposzta szépen megbámult, liszttel meghinted, azután párolni hagyod, kevés levest és tejfelt adván hozzá, s addig főzöd, míg leveses nem lesz. E közben negyed font rizst szintén vajban vöröshagymával és borssal pároltatsz, ha a rizs meglágyult, a hagymát és borsot kivészed belőle, azután egy tálra szalonna-szeleteket raksz, erre egy réteg párolt káposztát, egy réteg rizst apróra vagdalt sodorral s négy kanál tejfellel. Ezt addig folytatod, míg a tál megtelik, alul felül színtüzet tesznek, s ha szépen megsült, kolbással ékesítve feladod.

236. Párolt káposzta kappannal.

Egy darab zsírt cukorral megbarnítasz, azután a kinyomott káposztát beleveted és párolod, e mellett a nagy villával forgatod; ha megbámult, liszttel behinted, levest és savanyú-tejfelt adván hozzá, s a levét elfőzöd. Ezalatt egy kövér kappant megspékelve hirtelen megsütsz, a káposztába teszed, fél óráig vele pároltatod, s azt kivéve szépen felszeletelve a káposztával együtt beadod.

237. Töltött káposzta.

Egy font fiatal sertéshúst vágni valót és egy font marha húst negyed font szalonnával apróra vagdalsz

cserép-tálba teszed, negyed font rizskását, só, kétféle bors, nagyon finomra aprított kevés citromhéj, két egész tojás, fél fej finomra aprított s forró zsírban megfuttatott vöröshagymát tégy bele s ezt jól összegyűrod tölteléknek. Végy három savanyított káposzta fejet, vagy a menynyi szükséges, leveleit szedd le és közép bordáit mesd le, s az említett töltelékből egy kanálnyit tégy bele, ezután hengerítsd össze, alul felül erősen behajtogatván; midőn ezzel kész vagy, fazékba rakod, alul egy sor gyalult káposztát, egész borsot, azután egy sor töltelék, s ezt így folytatod, míg a fazék közepéig nem érsz, ekkor egy font szép sertésdagadót és egy font marhadagadót teszesz bele s egy darab szalonnát, de füstöltet, ismét káposztát, s rá a töltelék s így tovább, míg a fazék telelesz; a borsot ki ne feledd; mind ezt két óráig főzd és többször rázd meg, hogy oda ne égjen. Azután csinálj rántást vöröshagymával, de ne barnítsd meg, a főtt káposztát ontsd bele s még egy óráig főzd. Tálalásnál habard be jó tejfellel, a töltötteket tedd felül, a sertés- és marhadagadót, s szalonnát szép darabokra szeld s kolbással s carbonádokkal vegyítve körülrakod.

238. Kolozsvári káposzta.

Ezt épen úgy készíted mint a fennebbit, csak hogy a sertés- és marha-dagadót alul rakod, s a fazék közepére egy egész csukát és egy kappant vagy jérczét teszesz, s vele együtt feladod.

239. Hajdú-káposzta.

A casserolba szalonnát aprítasz vöröshagymával s a savanyított káposztát, lisztet vetvén rá megbarnítod, ekkor füstölt oldalast és fokhagymás kolbászt szép darabokra szeldelve adsz bele és levest, egész borsot, vagy töröttet sót és gyömbért belekeverve lassan főzöd, hogy sok leve ne legyen, tejfellel behabarod s carbonádokkal ékítve feladod.

240. Fehér-káposzta vagdalttal.

A nem fölötte sűrű fehér-káposztafejet megmosod – de nem savanyítottat – sósvízben megfőzöd és leveleit szétszeded. Ezután félfont párolt bornyúhúst, fél lúdmájjal, fél tejben áztatott zsemelével, vöröshagymával és zöldpetrezselyemmel vagdald össze jól, fűszerezd és sózd meg, vegyíts hozzá három tojást s kevés tejfelt; egy formát kenj ki vajjal, szórd be zsemlemorzsával s a főtt káposzta-levelek egy részével alját rakd ki, erre rá a vagdaltból egy réteget, ismét leveleket s vagdaltat, míg a forma megtelik; szórd be zsemlyemorzsával és ontsd le tejfellel, azután párold. Más fél óra múlva borítod ki, ontsd le fehér mártással (156 sz. a.) és rántott-csirkével díszítsd fel.

241. Savanyú-káposzta tőkehallal.

Főzd meg a savanyúkáposztát: azután olvassz fel egy darab lúdzsírt, s pirítsd meg benne a lisztet hagyományos mával, apróra vagdalt kaporral, s a káposztát habard bele. Ezalatt a kiáztatott tőkehalat főzd meg, szedd szét darabokra s egy casserolban írósvajjal és zsemlyemorzsával párold, végre kevés savanyútejfelt ontsd rá. Ha tálalsz, középre tedd a káposztát, körül a halat.

242. Töltött-saláta.

A középnyagyságú fejessalátát külső leveleitől tisztítsd meg és vízben főzd meg, szűrd le jól, s minden fejnek leveleit gondosan görbítsd kifelé és töltsd meg egy egy kanálnyi apró vagdalttal, milyennel 240 sz. a. a fehérkáposztát. Ezután a leveleket ismét görbítsd rá, s a vajjal kikent casserolban rakd egymás mellé, ontsd rá kevés húslevet és párold. Tálald be úgy, mint a fehérkáposztát vagdalttal az említett 240 sz. alatt,

243. Spinát sóskával.

Egyenlő mennyiségű spinótot sóskával moss meg s jól betakarva egy darab írósvajban lassan lágyra pá-

rold, hintsd be lisztel s onts rá húslevet. Ha betálad, néhány kanál tejfelt is adj hozzá, s rakd körül bornyi-szeletekkel.

244. Édes-káposzta (Weisskohl) párolva.

Két közép nagyságú káposztafejek vedd ki torzsáját és vagdald össze hosszúra, vagy gyaluld meg és zsíron köménymaggal sárgabarnára párold, két főzőkanálnyi lisztet hintve rá. Önts rá húslevest és kevés, eczetet s egy óra hosszúra forrald. Az eczetet azonban tetszés szerint el is hagyhatod. Főzhetsz benne ürüczombot melylyel feladod carbonádokkal vegyest.

245. Ikrás-káposzta.

A savanyú-káposztát, miután már lágyra megfőzted, vöröshagymával készült barna rántásba habarod, ekkor az ikrát, melyet előbb sósvízben felforrasztottad s írósvajban megpirítottad, belekevered a káposztába, s azzal együtt főzöd, hal- vagy békacomb carbonádokkal feladod.

246. Csíkos-káposzta.

A csíkot megmosod, megsózod s megtisztítva sósvízben felforralod. A savanyú-káposztát úgy készíted el, mint az ikrás-káposztánál s a csíkot vele összekevered s együtt főni hagyod, s betálad úgy mint a fentebbit.

247. Khelhajtások.

Az apró khelhajtásokat megmosod, sósvízben megfőzöd, leszűröd, s ezután vagy csupán írósvajban kevés sóval és petrezselyemmel párold, vagy lisztel behintve, fölibe húslevest öntessz és jól főni hagyod. Rántott csibe, carbonádok, vagy más gyengébb melléklettel feladod.

248. Tört burgonya.

Hámozd meg a leglisztesebb szép burgonyákat, és sósvízben addig főzd, míg. főzőkanállal összetörni s fi-

nomra keverni lehet. Ekkor szűrd le és törd össze igen finomra írósvajjal, azután tedd tálra, hintsd be zsemlyemorzsával és ontsd le forró írósvajjal. Lehet gyűrűformára metszett vöröshagymát is írósvajban megbarnítva, fölibe tenni. Ezen tört burgonyát mindenféle hús-meléklettel adhatod.

249. Karfiol sülve.

A karfiolt tisztítsd meg és sósvízben főzd meg, ezután kenj ki egy tálat vajjal, onts rá két kanál tejfelt, ekkor rakd rá a karfiol-rózsákat ízletesen, s néhány tojás sárgájával, behabart tejjel ontsd le, zsemlyemorzsával hintsd be, a csőben vagy alul-felül paráztűzben süsd meg. Rántott csibével add fel.

250. Karfiol parinezán-sajttal.

Ha a sósvízben megfőtt karfiol rózsái igen nagyok volnának, két vagy három részre vagdald fel azokat; tedd az írósvajjal kikent tálra, ontsd le forró írósvajjal, s reszelt parmesán-sajttal sűrűen hintsd meg, s igen forróan, mi a dolog lényege, ad az asztalra.

Becsináltak.

I. APRÓMARHÁBÓL.

251. Töltött csibe mártással.

Dörzsölj össze egy darab vaját igen finomra, adj hozzá négy tojásnak sárgáját, egynek fehérét, zöld-petrezselymet, fél zsemlet tejbe áztatva, sót és sáfrányt s e keverékkel tölts meg két csibét. Ezután tégy egy casserolba szalonna-szeleteket, sárgarépát, petrezselymet, pasztinákat szeletekre aprítva, tedd bele a csibéket s párold. Egy óra múlva vedd ki, onts a casserolba levest

főzd fel és szűrd le és készíts vele írósvajas mártást, melybe három tojás sárgáját, bort, citromlevet habarj sáfrányozd meg, tedd a csibéket a tálra s a mártást ontsd rá,

252. Csibe tatárosan.

Ha a csibét megölköd, vedd vérét oly edénybe, melybe eczetet Öntél és habard össze azt az eczettel. Ezután tégy egy casserolba szalonna-szeleteket, szegfűszeggel megszurdalt vöröshagymát, egész borsot és mind éhez add a megtisztított és besózott csibéket s párold -mind addig míg barnulni kezdenek, öntözgetvén azt néha, néha. Ha a csibék szép barnák, vedd ki, a casserolba hints lisztet és pirítsd barnára a benne levőket, azután erezd fel levessel, nyomj bele citromlevet, s hagyd megsűrüdni, ha megsűrűdött, szűrd le a mártást a tálba, tedd bele a csibéket, ontsd rá a vért, s néhány perczig hagyd párolni.

253. Bajorcsibe.

Egy pár csibét megkoppasztva, abárolj meg, spékeld meg szalonnával és mesd ketté. A casserolt rakd ki szalonna-szeletekkel, erre tégy vöröshagymát és a csibéket, melyeket megsózva onts le savanyú tejfellel, fehér borral, tégy bele borsot, szegfűszeget és szerecsendióvirágot; ezután hintsd meg reszelt zsemlével s párold lassan, míg meglágyulnak és megbámulnak a csibék, s add be.

254. Csibe fehér mártással és karfiollal.

Tisztíts meg három csibét és abárolj; ezután casserolba vaját olvassz, csinálj rántást, tégy bele jó húslevet és tejfelt és hagyd befőni. Ha már befőtt, tedd bele a csibéket és a karfiol szárait s torzsáit kevés szerecsendióvirággal és sóval. Mielőtt tálalnál, a szépen felaprított karfiol rózsáit is a mártásba teszed és felforralod vele. A csibéket a tál közepére rakod, a fehér levét ráöntöd és köröskörül a karfiol-rózsákat teszed.

255. Csibe zöld-borsóval.

Végy apróbb csibéket, abárod meg és mesd négy részre, ezután készíts sűrű írósvajas mártást és tedd bele a csibéket. Ezalatt vajban zöld-petrezselyemmel egy meszely zöld-borsót pároltass, s ha meglágyultak, tedd bele a csibéket és adj hozzá rákfarkakat s így fél óráig főzd. A tálalásnál a csibéket rakd a tál közepére s a borsót és rákfarkakat körüle.

256. Csibe, vagdalt mártással.

Végy két vagy három nagyobb csibét, ezeket megtisztítván sózd be; azután vékony szalonna szeletekkel borítsd be a csibéket és nyárson süsd meg, de úgy hogy meg ne bámuljanak; a zúzákat és májakat főzd meg s zöld-petrezselyemmel, schnittlinggel és húsz vagy huszonöt champignonnal vagdald össze. Ezután olvassz fel egy darab vaját, vesd bele a vagdaltat s pároltasd darab ideig, azután onts rá egy kanál levest, adj hozzá elegendő sót, borsot és tejfelt, s ha a csibék megsültek, tedd a tálba és ontsd rá a mártást.

251. Rákkal töltött csibe.

Az apróbb csirkéből válogatva néhányat szokás szerint készíts el hogy megtölthesd; ezalatt írósvajban párolj apró czukor-borsót, a kifejtett rákfarkakat pedig apró kockákra vagdalva rák-vajban párold, azután tejfellel, zsemlyemorzsával, szerecsendióvirággal, sóval keverd össze a borsót és rákfarkakat, ezzel töltsd meg a csibéket és vékony nyárson süsd ki. Tálaláskor fehér mártással ontsd le.

258. Csibe faschírozva.

Válassz jó húsos csibéket, s megölvén egy ideig me legvízben hevertesd, hogy megféhéredjenek, azután deréktól lefelé vágd ketté, csontjaikat szedd ki, a combok és szárnyak kivételével. Ezután vagdalj össze egy darab bornyúhúst szalonnával, egy lereszelt s tejsben áztatott

de kinyomott zsemlyével, üss bele két tojást, azután keverd jól össze, tedd a kőmozsárba és törd össze jól, adván bele sót és szerecsendióvirágot. Azután kendővei szikkaszd le a csibéket, töltsd meg az imént készült töltelékkel, a bort vardd össze és a csibéket csinosan régi formájokra alakítsd el, rakd körül vékony szalonnaszeletekkel, tedd petrezselyem-gyökérrel és sárgarépával a casserolba, onts rá marhahús levest és fél óráig pároltasd; ezalatt készíts hozzá champignon mártást; ha a csibék megfőttek;, szedd le a szalonna-szeleteket, tedd a tálba és a mártással ontsd le.

259. Tojással habart mártásos csibe.

Abárolj meg néhány apróbb csibét; azután casserolban csinálj vajas rántást, tégy bele *egy* egész hagymát, petrezselymet szerecsendióvirágot s ereszd fel húslevessel; mikor e lé jól lefőtt, szűrd le és tedd be a csibéket, főzd meg benne, s adj hozzá elegendő sót. Mielőtt asztra adnád, habarj a mártásba két tojás sárgáját, s úgy add fel.

260. Forrázott csibe, savanyú lére.

Végy egy szép húsos csibét, megkoppasztván tisztítsd meg és sózd be a casserolba téve adj hozzá vereshagymát, sárgarépát, zöldpetrezselymet, egész borsot, kakukfüvet és három rész vizet egy rész jó boreczettal, s ebben forrald a csibét, míg félig meglágyul. Most egy darab vaját olvassz fel más casserolban, adj hozzá két kanál lisztet s ezután szűrd rá az előbbi levet, tedd bele a csibét s ha tetszik, két kanál tejfelt adj hozzá és főzd meg benne a csibét egészen.

261. Forrázott csibe zsemlyemorzsával.

Készítsd el a csibéket a fentebb előadott módon, s miután azok megfőttek, hintsd be zsemlyemorzsával s ontsd le forró vajjal.

262. Csibe, káprimártással.

Tisztítsd meg a csibéket szokott módon, azután olvassz fel casserolban egy darab írósvajat, vess bele két kanál lisztet és engedd felduzzadni, vess bele egy hagymát, a csibéket is tedd bele, s a rántást ereszd fel jó levestel, eczettel s három kanál tejfellel, tégy hozzá egy marék káprit, hints bele vagdalt citromhéjját, s ezt addig forrald, míg a csibék meglágyultak, azután tejfellel habarva tálald be.

263. Csibe tejfellel és citrom-szeletekkel.

Az apróbb csibékből tisztíts meg néhányat és darabokra vagdalva egy fertályig hagyd sóban heverni. Most a casserolba onts jó tejfelt, néhány jó leveses citromot apríts szeletekre, magvait szedd ki, s több szeleteket a tejfelbe veted, azután a csibehús felét belerakod, erre megint az előbbi módon tejfelt és citrom-szeletet adsz és ismét a csibét, míg mindent beraktál; ekkor ismét tejfelt tégy és négy lat írósvajat. A csibéket azonban főzés alatt ne kavard meg, hanem csak rázd meg, s tovább ne forrald, csak addig, míg meglágyultak, ekkor add be.

264. Csibe narancs-mártással.

Tisztíts meg szokás szerint három csibét és spékeld meg szalonnával és süsd meg annyira, hogy szép sárgák legyenek. Most vess egy lábasba egy darab írósvajat, csinálj barna rántást, ereszd fel barna levestel, tégy bele fél narancs és fél citrom levét és héját, vagy ha szükség többet is, vess bele egy darab cukrot néhány szegfűszeggel, ebbe tedd bele a csibéket és főzd ki.. Ha megfőttek, rakd tálba a csibéket s a levet szűrd rá. Mielőtt azonban asztalra adnád, hámozz meg egy szép édes narancsot és gerezdekre szelve ékesítsd fel vele a csibéket.

265. Csibe, au gratin.

A megtisztított csibéket sózd be, miután csontjaikat kiszedted. A casserolba szalonna-szeleteket rakj, tedd

bele a csibéket petrezselyem, sárgarépa, zeller, egész bors és szerecsendióvirággal, borítsd be a csibéket szalonna-szelekkel és onts mind ezekre két kanál levest, azután a casserolet fedd be igen jól és lassan pároldtasd fedő alatt. Ezután szedd ki a csibéket, takard be ismét szalonna-szeletekbe, hogy fehérek maradjanak, a párolt zöldségre hints lisztet, s onts bele annyi levest, mennyi szükséges, s ha az jól befőtt, a levet leszűröd és apró burgonyát teszessz belé és citromlével megsavanyítod, vagy e helyett peczérke-gombát vagdalsz bele; ekkor a csibékről a szalonnabőrt leszedve, még egyszer a mártásba rakod, s felforralod, s kitáladod.

266. Kappan becsinált, kagylócskákkal.

A megtisztított szép kappant sózd be és süsd barnára, azután készíts sárgarántást, ebben duzzassz fel reszelt zsemlyét, adj hozzá apróra vagdalva néhány sardellát, zöld-petrezselymet, citromhéjat és vöröshagymát, onts rá jó marhahús levest és félmesszely jó bort, s hagyd forni. E közben mosd meg borban a friss kagylócskákat s tedd a kappannal együtt a forró lébe, s fél óra múlva tálad be.

267. Kappan osztrigákkal.

Piríts meg két lat írósvajban zsemlyemorzsát, ebbe vess bele 30–40 darab osztrigát kifejtve és fűszerezd meg, midőn kész, e töltelékkel töltsd meg a kappant és süsd meg szépen. Ezalatt készíts sűrű rántást, a kappantól maradt sült mártást beleöntöd, ebbe húst, kifejtett osztrigát és egy citromlevét bele teszed, mind ezt felforralod, s mielőtt betáladnád, a mártásba három tojás sárgáját habarsz.

268. Vagdalttal bélelt kifejtett pulyka.

Miután a fiatal pulykát megabároltad, a hátán mesd fel bőrét lefele és éles késsel a czombok és szárnyakon, kívül, szedd ki csontjait. Ezalatt abárolj meg egy lúd-

májat és fél font bornyúhúst, vagdald össze szalonnával, adj hozzá vajban párolt champignonokat, szarvasgombát zöld petrezselyemmel, mogyoróhagymával, sóval és borsal összevagdald, ezt mind egy egész tojással és egy tojás sárgájával keverd össze. Ezen vagdalttal megtöltöd a pulykát, a bőrét összevarrod, azután szalonnába takaragatva egy casserolba teszed, három kanál jó levest s fél meszely jó fehér bort onts rá és fűszerezd meg. Ha a pulyka meglágyult, kiveszed és meleg helyre teszed, a casserolban levő mártásról leszeded a zsírt, leszűröd és befőni hagyod. Most a szalonnát leszeded a pulykáról, a tálba teszed és a mártást rá öntöd.

269. Csibe paprikásan, magyar módra.

Egy pár szép csibét megtisztítva szépen felszeletelsz, a casserolban vöröshagymával szép sárga rántást csinálsz, belé keversz egy kanál jó paprikát és a csibéket belé hányod, befeded s párolod s többször megrázod, míg félig megfőtt. Azután liszttel behinted, húslevest és néhány kanál tejfelt adsz hozzá és megsózod, s lassan főni engeded, habját gondosan leszedvén. Midőn megfőtt, tejfellel behabarod és betálalod. Adhatsz mellé felvert galuskát.

270. Csibe paradicsomalmával magyarosan.

Egy pár szép csibét megtisztítva szépen felkészíted, mintha nyársra akarnád húzni, kösd körül szalonnaszalattal és tedd casserolba s párold. Ezalatt moss meg 8 paradicsomalmát, vágd fel és fazékban jó zsíros húslevesrel főzd meg. Ezalatt készíts szép sárga rántást, ebbe borítsd belé a paradicsomalmákat, sózd meg, ereszd fel, ha sűrű volna, húslével, tégy belé elegendő cukrot és hagyd lassan főni. Ha a csibék megfőttek, szűrd le levét a paradicsomalma közé; főzd és habozd le, szítán végre törd át s ismét zsírját leszedvén, főzd, míg kissé megsűrűsödik. Ezután tedd a csibéket egy tálba és ontsd rá a levet.

271. Pulyka, fricandeauval.

Egy nagy pulykát tisztíts meg és abárod meg, azután czombját vágd ki egészen, de jól kikerekítve, valamint a szárnyakat is. A czombokból valamint a szárnyakból féligig fejtsd ki a csontokat és mindkettőt jó sűrűen spékeld meg, és bornyú-lábbal, sódarral, mogyoró-hagymával, húslevessel tedd lábasba és lassan párold. Ha meglágyultak, vedd ki, levét szűrd le és főzd addig, míg kocsonyává nem sűrűdik, ezután ismét belé rakod a pulykadarabokat, citromlevet nyomván rá, rögtön tálsz, s felül citromszeleteket rakj.

272. Kocsonyázott pulyka.

Végy egy fiatal pulykát, mely egy kappannál nem nagyobb és azt megölve, megtisztítva, sárgarépával, vöröshagymával, zöld petrezselyemmel, majoránnával, sóval, borssal, két rész fehér levessel és egy rész jó borral fazékba veted, lassú tűz mellett gyakori habszedés mellett megfőzöd. Ezután szedd ki, tisztítsd meg és hűtsd ki. Most onts egy casserolba két ujjnyi aspiklevet (kocsonyalevet), állítsd belé a pulykát mellel lefelé, tedd jégre és hagyd megaludni, ismét kocsonyalevet öntesz, és ismét megaludni hagyod, míg az egész pulyka el nincs borítva. Midőn tálni akarsz, a casserolt hirtelen forró vízbe mártod és a tálra kifordítod a tartalmát.

273. Galambok a la crapaudine.

A galambot, ha megtisztítottad és megmostad, a hátán felmetszed és csontjait kiszeded egyedül szárnyai és lábai és feje marad. Azután bornyúvelőt, petrezselyemmel, citromhéjjal és tejben áztatott zsemelével apróra vagdalod, két tojással összekevered, ezenkívül két tojás sárgáját, savanyú tejfelt és koczkára vagdalt rákfarkakat adsz hozzá, és e vegyítéssel a galambokat megtöltöd. Ezután a casserolba szalonnadarabokat raksz sárgarépa, petrezselyem és vöröshagymával, a galambokat, belé teszed és szalonnával leborítod s pároltatod, gyak-

ran levest öntvén rá, hogy fehéren maradjanak; ha megfőttek a galambok, szedd ki. A casserolban maradt gyökereket liszttel behinted, megbarnítod, jó levest öntesz rá és megsűrűdni engeded, ekkor a levet leszűröd, a galambokat belé teszed és feladod.

274. Fojtott galamb.

Tégy egy casserolba szalonnaszeleteket, sárgarépát, vöröshagymát és három megtisztított és szokás szerint darabokra széldelt galambot, mindezt párold barnára. Azután a galambokat szedd ki, a zöldséget hintsd be liszttel, ereszd fel jó húslével és eczettel, tégy bele citromhéjat és egész borsot s fojtott léhez való fűszert s a levet hagyd megsűrűdni; azután szürd át s adj belé káprit és tejfelt, tedd belé ismét a galambokat, s még néhányszor engedd felforni, rakd tálba, ontsd rá a fojtott levet és rakd körül írósvajas tésztaécskával.

275. Galambok fogoly módra.

Három galambot tisztíts meg, sózd és páczd be mint szokás. Huszonnégy óra múlva spékeld meg és lassan süsd meg, a páczczal és savanyútejjel öntözvén. A mártást fél messzely tejjel s liszttel keverve, a páczczal és azon lével, mely a sültről lécsurog, s hosszúra vagdalt citromhéjjal elkészíted, felforralod s a galambokat kitálalva, ráöntöd s feladod.

276. Angolos kácsa rizszel.

Két fiatal kacsát megtisztítván, hátán bőrét felmetesz és csontjait kiszeded. Azután moss meg fél font rizst, azt félfont bornyúvelővel, kevés sódarral, vöröshagymával és borssal s szerecsendióvirággal casserolba teszed, jó húslével, főzőkanálnyival felereszted és párold; ha a rizs meglágyult, a sódort kiszeded, egy tojás sárgáját a rizsbe keversz, megsózd és vele a kacsákat megtöltöd, összevarrod s még kevés írósvajban párolta-

tođ a tálba teszed és barna mártással leöntöd. A barna-
mártást lásđ 157. sz. a.

277. Párolt vadkacsa.

Végý aprófajta vadkacsákat, s megkoppasztván, finoman metszett szalonnával spékeld és félig süsd meg. Most egy lábasha fele- víz fele eczetet öntessz, sóť, hagymát, szegfűvet, babérlevelet, kakukfűvet, citromhéjat teszesz és tűzre állítod, s ebben párolod a vadkacsákat, míg betá-
lalod, a tálba vadlevet onts rá.

278. Fíatal kappanok barna-mártással.

Vegyél négy kövér fíatal kappant, ha megtisztítot-
tad, szokott módon hátán a bőrt felmetsztve éles késsel
csontjaikat kiszeded, szalonnaszeletekkel beborítod, só-
val s fűszerrel meghintvén előbb, vöröshagymával, zöld
petrezselyemmel, sárgarépával, kevés levessel megpáro-
lod, azután ismét szalonnaszeletekkel betakarva kiveszed
és meleg helyre teszed. Levét, melyben megpároltad, le-
szűröd, zsírját leszeded, azt három kanál barnamártás-
sal (157. sz. a.), egy citrom levével, kevés cukorral, né-
hány csepp eczettel összevegyíted, szegfűborsot s egy
egész vöröshagymát tevén belé, felényire befőzöd és át-
töröd s végre két kanál francia mustárral vegyíted.
Most a kappanokat tálba rakod s a mártást ráöntöd.

Fíatal kappanok paradicsommártással.

Az előbbeni mód szerint elkészítetvén a kappanok,
meleg helyre félreteszed, s a barnamártás helyett végý
tíz nagy paradicsomalmát és jó húslében főzd meg, s
csinálj belőle jó mártást, mely nagyon sűrű ne legyen.
Most a kappanokat forrald fel benne, mesd fel darabod-
ra, rakd a tálba rántott zsemlyeszeletekkel beosztva és
a mártással ontsd le.

280. Lúdmáj barnamártással.

A szép nagy lúdmájat néhány szegfűszeggel spékeld
meg és tedd szalonnaszeletekkel megbélelt casserolba

egy marék szarvasgombával; a májat felül is fedd be szalonnaszeletekkel, azután fedd be a casserolt és alul-felül szentet rakván, párold. Ezalatt készíts cukorral, egy kanál zsír és liszttel barnamártást, szűrj rá a máj és egy citrom levét és főzd meg. Azután vedd le a májról a szalonnaszeleteket, szedd ki belőle a szegfűborsot, tedd a tálba, ontsd le a barnamártással, s rakd körüle a szarvasgombát.

281. Spékelt lúdmáj.

Egy szép nagy lúdmájat néhány perczre tégy a tűzön forrásban levő vízbe, vedd ki hirtelen és tedd hideg vízbe. Ha meghűlt, vedd ki a vízből és spékeld meg, hintsd be sóval és fűszerrel, tedd egy kis casserolba és ontsd le tejfellel, fél óráig párold, szorgalmasan öntözgetvén. Mihelyt kisült, hintsd be zsemlyemorzsáva], hagyd megsárgulni, tálald ki főtt maccaronira s öntsd rá a levét.

282. Fialat kappan tárkonyosan.

A fiatal kappant megtisztítva sózd meg és sütésre elkészítve takard be szalonnaszeletekbe, tedd casserolba, adván hozzá vöröshagymát, sárgarépát, petrezselymet, páczfüveket és egész borsot, onts rá egy rész vizet, bort és tárkony eczetet s ebben párold. Ha megfőtt, az átszűrt lével készíts egy kevés vajjal és tejfellel jó levet, tégy bele finomra metélt champignont, tárkonyt és petrezselymezöldet, melyeket előbb vajban megpároltál, fűszerezd szerecsendióvirággal és forrald fel a szalonnaszeletekből kivett kappannal. Ekkor szeleteld fel a kappant, tedd a tálba, s ontsd rá a tárkonylevet.

283. Sültgalamb-ragout.

Vagdalj össze vöröshagymát, zöld petrezselymet és néhány sardellát finoman s írósvajban kevés liszttel faár-nítsd meg. Ezután néhány vékony sódarszeletet írósvajban piríts meg s apró kockákra metszve add a többihez, s a vegyítéket fele húslé és fele borral ereszd fel. Most az

előbb megsült és hosszában kettémetszett galambokat néhány citromszelettel tedd belé, hagyd jól felforni, és tálald be.

284. Hirtelen forrázott csibék.

Néhány fiatal csibét tisztára megmosva, finom laskára metszett néhány sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller, vöröshagyma, kakukfű, babérlevél, szerecsendióvirág, egész borssal, eczetben és borban, melyet kevés vízzel és elegendő sóval vegyítesz, hirtelen főzz meg, azután rakd tálra, fölébe ontsd a levet és zöld petrezselyemmel díszítve ad az asztalra.

285. Barnára párolt galamb vagy kis csibe.

A spékelt galambokat, vagy csibéket szalonnával, vöröshagymával és sárgarépával párold barnára. Ezután vedd ki és a casserolba hinti kevés lisztet s a bennelevő zöltséget is párold barnára; midőn ez megvan, onts belé jó húslevet és eczettel savanyítsd meg; azután törd keresztül. E lébe tedd belé a galambokat vagy csibéket egy marék káprival, habarj belé tejfelt, s így hagyd felforni; tálald ki és a tálat rakd körül vajás tésztával.

II. BORNÝÚHÚS-BECSINÁLTAK.

286. Forrázott bornyúhús.

A bornyúhúst szép darabokra metszed és mint a 284. sz. a. a galambokat vagy csibéket, úgy teszed casserolba, s addig forralod, míg meglágyult, azután épen úgy betálalod.

Bornyúszeget, citrommártással.

A bornyúmellet vagy szeget megmosod, hidegvízben kiáztatod, szép darabokra felvagdald. Ezután két kanál lisztel írósvajas fehér rántást csinálsz, húslével feleereszted, citromlevet facsarsz belé, a mennyi elég, s

ebben a bornyúszegyet megfőzöd, adván belé zöldséget, sót és fűszert. E levet leszűrven, tejfellel behabarod, még citromlevet adsz hozzá és a hússal együtt betáladod.

288. Bornyúszegy barnára párolva szágólével.

A szegyből a bordákat kiszeded, megmosod és egy casserolban szalonnaszeleteken, vöröshagyma, sárgarépa zeller és pácz-fűszerrel lassan barnára párolod. Midőn a szegy megbámult, kiveszed, a casserolban levő gyökeket liszttel meghinted, levessel felereszted, sót és eczet adsz hozzá, s forralod. Most a jól megfőtt levet leszűröd s a szegyet öt lat megmosott szágóval s citromhéjjal beleteszed, s mindaddig pároltatod, míg a szágó meg nem főtt; azután kitáladod és a tál körül íróstészát raksz.

289. Bornyúszegy vagdalttal

A szegyet tisztára megmosod és töltésre elkészíted. Ezalatt harmincz rákot megfőzöl, kifejtesz és koczkára aprítod, a rákhéjából rákvajat készítesz, s benne tejben áztatott zsemlyével zöld petrezselymet párolsz, most a rákfarkakat, ollókat és zöld borsó szemeket a zsemlyével összekevered és ismét párolod, míg a zöld borsó megfőtt. Ezután a tűztől elveszed, megsózod és megfűszerezed, egy tojás sárgáját keversz össze vele s e töltelékkel a bornyúszegyet megtöltöd, sütő serpenyőbe teszed, levet öntesz rá és sütőcsőben szépen megsütöd. Midőn feladod, champignon mártást öntesz rá jó böven.

290. Töltött bornyúszegy.

Ha a szegyet töltésre elkészíted s megsóztad, egy zsemlyét tejben áztatasz, jól kinyomod és vajban zöld petrezselyemmel megpárolod; ha kihült, hat tojást ütsz belé, felkevered és megsáfrányozod, megsózod, adván belé még szerezsendióvirágot és elegendő borsot; ezzel a bornyúszegyet megtöltöd, szép barnára sütöd, s vagy champignonmártással, vagy khelhajtásokkal feladod.

291. Barnára párolt bornyú-karbonádok.

A bornyú-vesepecsenyét tisztára megmosod, a bort a csontokról leszeded, úgy hogy a hús tiszta legyen, azután megsózod s megvered, s karbonádokat csinálsz belőle. Most egy casserolba szalonnaszleteket, sárgarépát, hagymát raksz, s erre a karbonádokat és addig párolod, míg a karbonádok mindkét oldalon megbámultak, azután kiszeded, a zöldséget liszttel meghinted és ha jól megbámult, levest öntesz rá; fél óra múlva a levet leszűröd, zsírját leszeded, a karbonádokra citromlevet facsarsz és a héját rá hinted, ismét visszarakod s felforralod, azután beadod.

292. Bornyú-karbonádok spékelve kagylócskákkal.

Egy bornyúcizombból két ujjnyi vastag s négy ujjnyi hosszú szeleteket mess, ezeket szalonnával spékeld meg, vedd forró zsírba, azután egy pár vöröshagymát szurdalj körül szegfűszeggel, tedd a karbonádokhoz és barnítsd meg azokkal együtt, utoljára liszttel vegyített zsemlyemorzsával hintsd be és párold. Ha a karbonádok barnulni kezdenek, öntözd meg levessel, egy citrom levét nyomd rá, vagdalj össze apróra két sardellát citromhéjjal, tégy belé szerecsendióvirágot, ezt is add hozzá, azután friss kagylócskákat moss meg borban, tedd fölébe, forrald fel, s tálald be.

293. Füstölt nyelvel spékelt bornyúcizomb.

A bornyúcizombot mosd meg és sózd be, azután főtt füstölt nyelvet hosszas darabokra szeletelve sardellával és velővel, egy keskeny késsel a czombba lyukakat szúrsz és a vagdalttal bedugdosod. Azután casserolba írósvajat vess, tégy belé három vöröshagymát szegfűszeggel körül szurdalva, egy citromnak levét és héját, egy messzely jó bort, erre a czombot is ontsd le fölül jó húslével, a casserolet fedd be jól, alul-felül adj széntüzet és párold két órahosszá, de a czombot néhányszor for-

dítsd meg. Ha meglágyult, tedd más lábasba, a levét szűrd rá, káprit és tejfelt tevén hozzá, felforralod, s úgy tálalod be.

294. Bornyúcomb töltve.

Egy öt–hat fontos czombot alulról vágj fel, a csontot a hússal együtt fejtsd ki, azután két tejben áztatott zsemlyét, sardellát, citromhéjat, basalikumot a hússal együtt vagdalj össze, tedd mindezt egy cseréptárba, keverj belé négy egész tojást, három kanál tejfelt, borsot, sót és szerecsendióvirágot, ezen keverékkel töltsd meg a czombot, czérnával kösd be, s párold úgy, mint fentebb 293. sz. a. megvan írva. Azután a czomb levéből és tejfelből csinálj mártást, s ráöntvén tálald be.

295. Barnalében párolt bornyúcomb.

A czombot megmosván, írósvajjal, citrommal, babérlevéllel, sóval és jó vörösborral felteszed és gyakori öntözés mellett, barnára pirítod. – Ezalatt kucsmagomba, champignon és rákfarkakat összevagdalva, jó mártást készítesz. A rákollókat finomul összevagdalod, egy darab írósvajat tejfellel összedörzsölsz, a vagdalt rákollókat egy fél reszelt zsemlyével hozzá adod, két tojást ütsz belé és ebből kis gombóczkákat csinálsz, ezeket levesben kifőzöd s a fenn említett mártásba teszed. A czombot ki-tálalod, rákfarkakkal felékesíted s a mártást csészében mellé adod.

296. Bornyúfej, tojásos lével.

A bornyúfejet sósvízben megfőzöd, azután hideg vízbe teszed, s miután meghült, a csontokról szép ízletes darabokra lemetéled a húst, a casserolba teszed, s levéből ráöntve, azt citromhéjjal megsavanyítod, sót és szerecsendióvirágot vetsz belé, és felforralod. Ezalatt írósvajat olvasztasz fel, belé lisztet hintesz, sárga rántást csinálva, melybe párhagymát s zöld petrezselymet teszesz és midőn ez megsárgult a levét a hússal együtt belé teszed. Minekelőtte beadod, levét megszűröd, három

tojás sárgáját belé habarsz és úgy öntöd a hústra. A lébe tehetsz zsírban pirított zsemlet, vagy a tálat íróstésztával körül rakhatod.

A főt különben egészen is hagyhatod s a mártást citromlével megsavanyítod s vele forni hagyod. Ezután zsemlyemorzsát írósvajban megpirítasz, s ha a mártás a tojással összehabartott, a bornyúfőt hosszas tálba teszed, a mártást rá öntöd, zsemlyemorzsával meghinted és úgy adod be.

291. Bornyúfej-kocsonya.

A bornyúfőt középen kettévágod és sós vízben zöld petrezselyemmel, sárgarépával, vöröshagymával, basilikummal és citromhéjjal lágyra főzöd; ezután kiveszed s hideg vízbe teszed kevés időre, míg kihűl. A levét, melyben főzted, néhány bornyulábat, fűszert és citromlevet adván belé., félig befőni engeded, azután a bornyúfejből kiszeded a csontokat, szép darabokra vagdalod, formába rakod, a levét egy ruhán át rá szűröd s a formát vagy jégre vagy a pinczébe teszed, s ha megaludt, tálba borítod.

298. Rántott bornyúvelő, citrommártással.

Írósvajban duzzaszsz fel egy kanál lisztet, vágj ketté egy vöröshagymát, vesd belé és levessel ereszd fel a rántást. Ha a lé befőtt, szedd ki a hagymát és vess bele citromhéjat. Ezalatt főzd meg a bornyúvelőt sós vízben, vedd ki, s ha meghült, vagdald egyforma darabokra, mártsd belé habart tojásba és liszttel kevert zsemlyemorzsába s vajban rántsd ki. Ezt rakd a mártásba és még egyszer forrald fel, s úgy add be.

299. Bornyúszeletek osztrigával.

A bornyúczommból vagdalj vékony szeleteket, vergesd meg, sózd meg és kenj ki egy czintálat írósvajjal. szórd be zsemlyemorzsával, tedd rá a szeleteket, borsold meg, hintsd be szerecsendióvirággal, tégy tetejébe vagy harmincz kifejtett osztrigát. Ezután befedve szénserpe-

nyőben párolni hagy, míg megfő; most zsemlyemorzsát és citromlevet adj rá, és tálald be.

300. Bornyúhús-koch.

A szépen megsült bornyúpecsenyéből vagdalj szép szeleteket, csinálj írósvajas mártást marhahús levessel, vedd belé a szeleteket és főzd. Most tejes kenyeret főzz meg tejben, tégy belé két tojás sárgáját és két tojás fehérének habját és egy kevés apróra vagdalt pecsenyét, és e vegyületet gőzben főzd ki. Azután fordítsd ki a tálba és a szeleteket a mártással együtt rakd körüle.

301. Bornyúvagdalt gombával.

A szép bornyúhúst jó húslevesben főzd fél lágyra, azután vagdald kicsiny koczkákra és egy casserolban írósvajon finomra vagdalt vöröshagyma és petrezselyemmel, szeletekre metszett champignonnal párold meg. Azután hintsd be kevés liszttel, s a húslevesből, melyben a bornyúhús főtt ereszd fel s így hagyd felforni, habarj belé tojás sárgáját és tejfelt, s add be.

302. Bornyúfülek szarvasgomba-vagdalttal.

Mintegy tíz megtisztított bornyúfület egy nagy casserolba raksz, sóval s fűszerrel behinted s vastag szalonnaszeletekkel leborogatom, húslevessel megöntözöd és puhára párold. Ezalatt egy font meghámozott szarvasgombát késfoknyi vastag szeletekre metélsz, berázod írósvajba és a mártásos-casserolba teszed, három merőkanál barnamártással (157. sz. a.), félpohár madeira-secel, egy citrom levével vegyited, s felére befőzöd. Tálalásnál a füleket kiszeded, leszárítod, tálba rakod és a szarvasgomba-vagdalttal leöntöd.

303. Bornyúfodorbél fehér mártással.

A tisztára mosott fodorbélt sóval s liszttel behintve jól összekavarod és ismételve jól kimosod, azután húslé-

vel, kevés eczet és citromhéjjal, vöröshagymával lágyra főzetik. Most írósvajas rántást csinálsz, megsózod és sáfrány ózod, a fodorbél levét rászűröd s jól felfőni hagyod. A fodorbelet szép darabokra vágdalva beléteszed a lébe, egy citrom levét ráfacsarod, kevés borsot, szerecsendióvirágot adsz hozzá, még egyszer felforralod, s betálalod.

304. Bornyúhús rizskásával.

Egy font tisztán kimosott bornyúhúst jó húslevesben kevésbé megfőzöl, azután a húst egy casserolba darab írósvaj vagy húsléről mert zsiradékkal, negyed font szemelt és tisztára kimosott rizszsel egy pint jó húslében felteszed, s jól betakarva, lágyra főzöd. Ezután a húst kivessed, a tálba teszed, s körüile a rizkását rakod el.

305. Vagdalt bornyúszegy.

A szép bornyúszegyét darabokra vágdalva egy casserolban írósvajjal, citromlével, s néhány finomul metszett mogyoróhagymával lágyra pároltatod. Ekkor a húst kivessed, a lébe kevés lisztet hintessz, hozzá jó húslevet öntessz, a húst ismét belé rakod, egy citrom levét ráfacsarod, megsózod és felforralod. Betálalván, a lé több tojás sárgájával (keményre főzve) körülrakatik.

III. BARANYRÚS-BECSINÁLTAK.

306. Bárányhús tárkonynyal, magyarosan.

Mosd meg a bárányhúst, azután darabokra vágdalva tedd lábasba, szalonnaszeletekkel, finomra metszett vöröshagymával, sóval s egy egész paprikával s tárkonynyal s kevés petrezselyemzölddel. Ezt párold mindaddig, míg puhára nem főtt. Ekkor lisztet hintesz rá s jó húslével feleereszted s felforralod, tejfellel behabarva feladod.

301. Báránhús káprival.

A megmosott báránhúst vagdald darabokra, tégy egy casserolba vaját, egész párhagymákat, babérlevelet, bazilikumot és töretlen fűszer számot, sőt, ebbe tedd a báránhúst és lassan párold, néhanéha egy kis levet öntvén rá. Ha már majd meglágyult, káprit és citromszeleteket apróra vagdalt sardellával és borral adsz hozzá. Ha a mártás ritka, zsemlyemorzsát lehet belé adni. Tejfelt habarj belé és add fel.

302. Bográcsos pörkölt báránhús, magyar módra.

Egy szép fél bárányt szalonnaszeletekkel, néhány csöves paprikával s vagdalt vöröshagymával, elegendő sóval darabokra szeletelve bográcsba vetsz s pároltatod, néhanéha jó finom borral megöntöztvén, de megkavarod nem szabad, hanem csak megráznod, ezt folytatod addig, míg a hús megfőtt. Ekkor a bográcsot a bográcskoszorúra téve, asztalra adod.

309. Bárányczomb spékelve, s kocsonyával.

A bárányczombot jó sűrűn megspékeled, egy casserolba vöröshagymát, murokrépát és egy bornyúlábat tégy, babérlevéllel, bazilikommal s három kanál levesel, ebbe a bárányczombot, és mindaddig főzd, míg leve megkocsonyásodik. Ezalatt egy más casserolban vaját olvaszsz fel, tégy belé vöröshagymát, sárgarépát, kevés liszttel, ereszd fel levesel, eczettel és citromlével. Ha ez a mártás jól befőtt, szűrd át, négy nagy, eczetben savanyított ugorkát szeletekre mess és e mártásban főzd meg. Most a bárányczombot a kocsonyával betakargatod, kitáladod s a levet mellé öntöd.

310. Bárányszegy kocsonyával.

Szedd ki a bárányszegyből a csontokat és töltsd meg mint szokás; azután rakj a casserolba szalonnaszeleteket, sárgarépával, vöröshagymával, egész fűszerszám-

mal s egy pár bornyúlábbal s levessel; a töltött mellett tedd belé és egy jó órahosszáig főzd. Azután vedd ki a báránymellet, a gyökereket pedig hagyd tovább főni, végre szűrd át a bárány mellre és tedd hűvös helyre, hogy megkocsonyásodjék.

311. Bárányszegy szarvasgombával.

Három báránymellet, miután egy ideig friss vízben áztattál és besóztál, tégy *egy* szalonnával jól kirakott casserolba, szeletekre vágott vöröshagymával és apróra vagdalt petrezselyemgyökér, zeller és sárgarépával s egy darabka írósvajjal; a casserolt fedd be jól és a húst lágyra párold. Ezalatt olvassz fel más casserolban egy darab vajjat, tégy belé finoman metélt zöld petrezselymet s a tisztára mosott szarvasgombákat. Ha ezek meg-lágyultak, vess rajok három kanál lisztet s még egy darabig párold. – Most szűrd rá a levet, melyben a bárányszegy párolgott, nyomj belé egy citrom levét, tedd be a bárányszegyeket és még egyszer hagyd felfőni, s tálald be.

312. Bárányczomb ugorkával.

A casserolt szalonnával, vöröshagymával, sárgarépával, petrezselyem-gyökérrel, zellerrel, mind apró szeletekre vagdálva, rakd ki, adj hozzá még kakukfűvet, bábérlevelet páczfűszert és gyömbért, ebbe megmosott és besózott egy vagy két bárányczombot tégy belé, onts rá egy rész jó ecetet, más rész vizet és egy pohár jó vörösbort, míg a húst elfedi, és párold lágyra. Ha megfőtt a hús, vedd ki, levét szűrd le, és a gyökereket szép sárgabarnára hagyd befőni, ezután hintsd be liszttel s hagyd megbámulni s a lével ereszd fel. Ekkor hámozd meg a friss ugorkákat, s ujjnyi hosszú és ép oly vastag darabkákra, magvaikat szedd ki, s írósvajban párold lágyra, szűrd rá a mártást, tedd belé a czombokat, forrald fel és tálald be.

313. Kocsonya (glace, vagy aszik) mindenféle húsok és pecsenyékhez.

Vagdaldj össze apróra négy bornyú, tíz bárány és négy süldőmalacz-lábakat, egy tyúkot, egy font bornyúcsontot, két font levescsontot, két darab sonkacsontot; apríts apró darabokra négy font jó levesthúst, egy font marhamáját; aprózz fel petrezselyemgyökereket, zellert, sárgarépát és vöröshagymát; tedd mindezeket egy bográcsba és fűszerül tégy belé mindenféle fűszerből tizenkét egész szemet, egy szerecsendiót, egy darab gyömbért; töltsd meg a bográcsot (vagy ha ez kicsiny, egy kisebb üstöt) $\frac{3}{4}$ résznyire vízzel és tizenkét órahosszát főzd, folyvást szorgalmasan lehabozva és zsírját leszedve. Most tégy belé egy evőkanálnyi sót, szűrd át fátyolszítán, hagyd néhány perczig állani, hogy sűrűje fenekére szálljon; ekkor töltsd át egy casserolba, de vigyázz, hogy sűrűjét belé ne vegyítsd, forrald fel és habozd le addig, mis: habot nem ad. Ha ezen főzelék sűrűdni kezd, kavard szorgalmatosan és hagyd oly vastagra főni, mint a pép; most töltsd pléhformába és tedd hűvös helyre, hogy megaludjék. Ha megaludt, merítsd a formát meleg vízbe, borítsd ki és tedd szellős helyre száradni, hol minden oldalról levegő éri, hogy fényét mindenütt megtartsa.

IV. JUH- VAGY ÜRÜHÚS-BECSINÁLTAK.

314. Juhszegy párolva.

Szép szegyet aprított vöröshagymával, szalonnaszeletekkel, mogyoróhagymával, sóval, borssal, szerecsendióvirággal egy casserolba tégy, ha izzadni kezd, onts rá levest és könnyű tűznél hagyd főni; azután sajtát levében add fel.

315. Tokány magyarosan.

Egy fél ürüt szépen felaprítva és elegendőleg megsózva, szalonnával, mely szeletekre legyen metszve, vö-

röshagymával és három vagy négy egész azaz csöves paprikával vess bográcsba, onts rá egy itcze jó vörös bort és hagyd párolni, de úgy, hogy ne kavard, hanem csak rázzad; midőn megfőtt, bográcsostul add az asztra.

310. Juh-karbonádok.

A húst a bordáról lemetszed és szalonnával, mogyoróhagymával, sóval, borssal, szerecsendióvirággal összevagdald, azután két tojást ütsz belé s karbonádokká formáld s a csontot ismét belé szúrod; azután habart tojásba mártod, liszttel vegyes reszelt zsemlyemorzsával meghinted sírósvajban vagy zsírban kirántod.

317. Juhczomb spékelve.

A juhczombból a csontot kifejted és kövérségét leszedvén, besózod; azután zöld petrezselymet, mogyoróhagymaszárat és más fűszeres zöldséget apróra vagdalsz, ebbe szalonnaszleteket hengergetsz és a czombot azzal megspékeled, casserolba teszed, azt gyökerekkel és fűszerrel előbb kirakván, s barna levest öntesz rá s a casserolt leborítva, benne a czombot lágyra főzöd. Azután kiveszed, a levet átszűröd és megsűrűdni hagyod s a czombot ismét belé teszed. Ezalatt egy darab írósvajjat felolvasztasz, belé apróra vagdalt hagymát és borsot vetsz és néhanéha levest öntesz, hogy a hagyma oda ne égjen, ezután liszttel meghinted s levest öntesz rá. A czombot kitálad sűrűlevével együtt, se második levet is ráöntöd s beadod.

318. Juhczomb angol módra.

A czombot megveregeted, néhány fokhagymát belé dugdosol, besózod, liszttel meghinted s egy kendőbe erősen bekötöd, azután egy casserolba sót, sárga és karórépát teszessz, belé a czombot, vízzel feltöltöd és két óra hosszat főzöd, azután kiveszed a kendőből, barnamártással, zöldséggel és pirított burgonyával asztra adod.

319. Juhczomb rizskásával angolosan.

A czombot megmosod, besózod és késsel lyukakat szurdalván belé, sardellával és fokhagymával bedugdosod. Azután porrátört majoránból és basilikumból végy egyforma mennyiséget, valamint borsot is, ezzel a czombot bedörgölöd, egy faedénybe kövei lenyomtatod más napig. Másnap egy font tisztított rizkását sós vízben addig főzöd, míg dagadni kezd; ezalatt egy casserolba szalonnaszeleteket raksz, erre a rizs felét rá teszed, úgy a czombot, azután ismét a rizkásának másik felét, azután a casserol tetejét tésztával leragasztod és a czombot párolod. Három óra múlva, a casserolt megnyitod, az egészet a tálba fordítod, felülről a szalonnát leszeded s a rizst vagdalt zöld petrezselyemmel behintve feladod.

320. Juhnnyelvek párolva.

A megtisztított és besózott nyelveket vajban megpárolod és kétfelé vagdalod; azután vöröshagymával, kettémetszett champignonokkal, levessel, borssal, egész fűszerrel casserolba veted és addig főzöd, míg a hagyma meglágyul. Ekkor a nyelveket kiszeded, pirított zsemlyeszeletekkel tálba rakod, a hagymát és champignont körülé teszed. Levét, melyet átszűrtél és apróra vagdalt sardellával és káprival felforraltál, a nyelvekre öntöd, s betálalod.

321. Párolt juhczomb.

A juhczombot sóval, sárgarépával, petrezselyemgyökérrel, zellerrel, kakukfűvel, hagymával, babérlevéllel, szegfűvei, borssal, eczettel és vízzel lágyra főzöd, azután kiveszed, levét leszűröd, zsírját leszeded és ismét a gyökerekre öntöd, liszttel behinted és szép barnára párolod, a levét ismét rá öntöd; ezután áttöröd, a czombot belé teszed s még egyszer felforralod, tejfelt habarsz belé, betálalod és a hús mellé meghámozott apró pirított burgonyát adsz.

322. Juhczomb paradicsommártással.

A juh-czombot besózod, fokhagymával megdugdosod, azután egy casserolt szalonna- és vöröshagyma-szeletekkel, kakukfűvel, babérlevelekkel kiraksz, a czombot belé teszed, eczetet s vizet öntesz rá és lágyra párolod; ha a lé befőtt, 30 paradicsomalmát kettémetszve teszessz belé, jól betakarod és lágyra főzöd. Most a húst kivessed, a lébe néhány főzőkanálnyi lisztet hintessz, megbarnitod, rá jó húslevet öntessz és sűrűn a czombra áttöröd, cukrot adsz belé s ismét felforralva, asztalra adod.

323. Őzcsomb módjára készített juhczomb.

A szépen fokhagymával megdugdosott és szalonnával megspékelt juhczombot nyúlpácczal leöntözöd többször és legalább három napig benne hagyod. Ezután a czombot írósvajjal kikent casserolba teszed, vöröshagyma, sárgarépa, petrezselyem-gyökér és borssal, rá páczlevet öntesz, s többször megforgatván, egy óra hosszáig párolod; most nyársra húzod, tejjel s páczlével öntözöd és szép barnára sütöd; a lecsepegő zsírba főtt s meghámozott burgonyákat raksz, melyeket betalálván a húst, mellé adsz.

V. MAKHAHÚS-BECSINÁLTAK.

324. Vesepecsenye magyarosan.

A szép vesepecsenyéről húzd le a hártját és sózd be s fokhagymával dugdosd meg, azután egy casserolba szalonnaszeletek, vöröshagyma, sárgarépa, petrezselyem-gyökér, kakukfű, babérlevél s egész borssal, eczettel és levessel párold. Ha meglágyult, vedd ki és finom szeletekre metszve tedd más casserolba, melybe írósvajat és tejfelt vetettél, még pedig úgy, hogy fölébe apróra vagdalt zöld petrezselymet és mogyoróhagymaszárat hints, most ismét írósvajat és tejfelt tégy fölébe kevés eczettel,

adj alul-felül széntüzet és párold egy darabig, azután tálald be, rakj mellé zsírban sült burgonyát.

325. Vesepecsenye francziásan.

A vesepecsenyét sózd be rendesen; azután boreczetből, vízből, citromhéjból és babérlevelekből csinálj páczot, melybe egész fűszert, hagymát, szegfűborsot és sárgarépat tégy, mikor ez felforrt, ontsd a vesepecsenyére és hagyd rajta egy nap és egy éjjel. Másnap a pecsenyét casserolba teszed, öntessz rá a páczléből s párolód. Egy másik casserolban egy marék káprít, citromléjat, szardellát, petrezselymet és hagymát, mely a páczban hevert, összeapritassz, vajra veted és megpirítod, félmesszely tejfelt öntesz belé s a pecsenyét belé helyezed, ha felforrott, a pecsenyét tálba teszed és levét rá szűrve feladod, s egy mártáscsészében franczia mustárt hordatsz fel mellé.

326. Vesepecsenye francziásan más módra.

Egy egész vesepecsenyeről szedd le a bőrt, sózd be és sűrűen spékeld meg; ezután tégy a casserol fenekére felszeletelt szalonnát, marhazsír, vöröshagymát, szarvasgombákat és borsot, kakukfüvet, babérlevelet, szerecsendióvirágot, adj hozzá vizet, eczetet és egy pohár bordeauxi bort, tedd belé a pecsenyét, takard le jól és lassan párold addig, míg a hús meg nem lágyul; ekkor vedd ki, levére vess lisztet, finomra metélt mogyoróhagymát és barnítsd meg, ekkor jó marhahúslével ontsd le; törd át, tedd belé a pecsenyét, forrald fel és tálald be. A tálat íróstésztával, vagy hachée-pástétomocskákkal rakd körül. Zsírban sült burgonyákat is adhatsz mellé.

327. Vesepecsenye vadászosan.

A vesepecsenyét bőrétől megtisztítod, a nyúlpáczal néhányszor leforrázod és három napig benne hagyod. Ha kiveszed, szépen megspékeled, fokhagymával bedugdosod, nyársra húzod s a tűznél megsütöd, a pácz-

czal és tejfellel öntözgetvén. A páczból s a pecsenyéről lecsepegő zsírból liszttel s tejfellel, káprival vadlevet készítesz, s ha a pecsenyét betálad, ezzel leöntöd, s körülé apró zsírban sült burgonyákat adsz. Különben e pecsenyét serpenyőben a sütőcsőben is megsütheted.

328. Bélszín-pecsenye angolosan.

A legnagyobb bélszínpecsenyébe több lyukakat fűrsz s azokat fokhagymával és szalonnával bedugdosod, azután három napig páczolod nyúlpáczban; azután kiveszed a páczból, szépen megspékeled, s nyárson, mint a vadászos pecsenyét (vagy sütőcsőben) megsütöd. Míg a pecsenye sül, addig egy casserolban írósvajat olvasztasz fel, hozzá néhány kanál lisztet adsz, a rántást megbarnítod, s ekkor apróra vagdalt sardellákat, káprit, olajbogyókat s kétféle finom borsot vegyítessz bele és párolod s így jó húslevessel felöntöd és felforralod, s ha a pecsenyét a tálba tetted, ezen mártást rá öntöd.

329. Mustos-pecsenye.

A casserolt szeletekre metszett szalonnával, marhaveseszírral, sárgarépával, petrezselyemgyökérrel s vöröshagymával megrakod, erre a vesepecsenyét ráteszed, szegfűborssal és gyömbérrel meghinted s a casserolt $\frac{3}{4}$ résznyire musttal, eczettel és vízzel megtöltöd, jól befeded és gyakori kavarással mellett addig párolod, míg a hús megfőtt; ekkor a pecsenyét vedd ki, s levét engedd befőni, midőn már szép pirosbarna, néhány főzőkanál lisztet szórj belé s ha a rántás is megbámult, habard belé a mustot kevés marhahúslevessel, á ha jól megfőtt, törd át a pecsenyére, hagyj vele felforni és tálald bé, körül íróstésztát rakhatsz. Ezt sertéshúsból is készítheted.

330. Bélszínpecsenye-szeletek.

A bélszínpecsenyét hártájától tisztítsd meg és vékony szeleteket mess belőle. Ebből vagy hat szeletet zöld petrezselyemmel, citromhéjjal, fokhagymával szalonnával és

fél áztatott zsemlyével vagdalj apróra, onts hozzá tejfelt, keverd össze jól és a többi szeleteket ezen vagdalttal megkenve, forgasd páronként egymásra, hogy a töltelék belül jöjön. Ezalatt egy casserolba rakj szalonnaszeleteket vágott vöröshagyma, répa, babérlevél, kakukfű, bors és gyömbérrel, a bélszínszeleteket rakd rá miután illendően besóztad, onts rá boreczetet, egy pohár jó bort és kevés levest, s párold. Ha megfőttek, tálald ki és levét tejfellel behabarva szűrd rá és add az asztalra.

331. Felsárpecsenye angolosan.

Az egész felsárpecsenyét néhány napra tedd eczetbe, azután fokhagymával megdugdosod, sóban és tört bors, szerecsendió, szegfűben meghengergeted s bedörzsölöd és szalonnával megspékeled. Midőn ez megvan, azt vagy nyárson vagy serpenyőben folyvást öntözgetés mellett megsütöd. Ezután csinálj barnarántást, ereszd fel marhahúslevessel, tégy belé káprit, kucsmagombát, champignont, bort, citromhéjat, forrald fel, habarj belé elegendő tejfelt sóval és tojás sárgájával, a pecsenyét tedd tálra és a lével ontsd le.

332. Egyszerű magyar pecsenye.

Egy szép nagy vesepecsenyéről a hártját leszeded, fokhagymával megdugdosod, besózkod, megspékeled és nyársra húzod (vagy serpenyőbe teszed) s szalonnával kenegeted, jó húslevessel s kevés vörösborral kenegeted, míg szépen barnára megsült. A kiizzadt zsíradékban apró burgonyákat pirítassz meg, a sültet tálba teszed, levével leöntöd s a burgonyával körülrakod.

333. Kocsonyás hideg hús.

A felsárt megveregedve sózd be és dugdosd meg kevés fokhagymával, ezután a pároló casserolba tégy két bornyúlábat, szalonnát, sárgarépát, petrezselymet, zellert, vöröshagymát, borsot, gyömbért, babérlevelet, kakukfüvet és citromhéjat, tedd belé a húst, de előbb spékeld meg, és ta-

kard be ismét szalonnával és két bornyúlábbal; azután onts rá tiszta vizet, fedd be jól és tedd be a kifutott sütőkemenczébe és hagyd ott, míg a kemence kihűlt. Azután vedd ki a casserolból, tedd mély tálba, levéhez onts jó bort, kevés eczetet, tégy belé még citrom-héjat, forrald fel még egyszer, szúrd rá a húsrá, s mihelyt leve megaludt, add be.

334. Hideg marhahús angolosan.

A szép vastag felsárt, vagy vesepecsenyét jól hintsd be borssal, s dörgöld be sóval és dugdosd meg fokhagymával, azután ujjni vastag szalonna szeletekkel spékeld meg. Most egy fazékban kevés sóval és vízzel tedd a tűzhöz, s miután felforrott és habját befőtte s már nem habzik többé, onts belé egy itcze jó erős bort, vess belé szerecsendióvirágot, szegfűszeget, néhány borsot, babérlevelet és citromhéjat, s főzd addig, míg megfehérül. Ekkor a léből vedd ki, takard tiszta kendőbe és tedd hús helyre. Miután pedig ott egészen meghűlt, narancslevelekkel díszítve küldd asztalra, adhatsz mellé jó angol mixed-piklest, vagy mustárt.

335. Rostélyos, savanyú-lével.

A rostélyost megvered, megmosod s besózod és a casserolba zsírba veted, melyben zöld petrezselymet, vöröshagymát, citromhéjat egész borssal pároltál, s addig főzöd levessel fel-felöntögetve, míg meglágyult. Ha ez megtörtént, eczetet öntessz rá, felforralod, jó tejfel-lel behabarod és betálalod.

336. Bélelt rostélyos.

Hat vagy nyolcz szelet rostélyost verj meg jól, mosd meg és sózd be; hat szardellát, egy marék káprit, két vöröshagymával, zöld petrezselyemmel és citromhéjjal apríts össze, párold meg vajban, és e vagdalttal kend be a szeleteket, hengergesd össze, kösd meg és a casserolban szalonnaszeleteken vagy vajban párold meg jól; ezalatt

készítsd el a tejfeles savanyú mártást káprival, tálald be a bélelt rostélyost s ontsd le a savanyú mártással.

331. Hústekercsek (Rolland) velővel.

A rostélyosból szeldelj hosszas darabokat, verd meg és sózd be. Azután a bornyúvelőt sós vízben főzd meg, hártáját szedd le, vagdald össze petrezselyemmel, vöröshagymával, sóval és borssal, duzzaszd meg vajban s darabidő múlva onts rá reszelt zsemlyét és levest, midőn megsűrűdött, vagdalt szalonnával keverd össze, a velőt és a hússzeleteket kend be vele, azután tekergesd össze és czérnával kösd meg. Ekkor a casserolba szalonnát, sárgarépát és vöröshagymát tégy, rakd belé a tekercseket és mindaddig párold, míg megbámulnak és a mártás megsűrűdik; ekkor a tekercseket szedd ki, a czérnát bontsd le róla, tedd a tálba és tedd meleg helyre. A casserolban levő sűrű mártást lisztel meghinted, megbarnítod, levessel és eczettel felereszted és felforralod, leszűröd, tejfellel behabarod s a tekercsekre öntöd, melyeket hosszúra vagdalt citromhéjjal hintessz be, s úgy adod fel.

338. Vetrecze.

Egy sovány darab marhahúst apríts fel szeletekre, veregesd lágyra, sózd meg, azután szalonnára, vöröshagymára s gyökerekre, vesd lábásba, párold lágyra és sardellamártással add fel.

339. Vetrecze más módon.

Maradék-pecsenyét, legyen az szárnyas- vagy más hús, apró szeletekre metélj, vesd szalonnára, hagymára s párold meg és magában add fel, s rakd körül zsírban pirított apró burgonyával.

340. Rostélyos.

A rostélyos-szeleteket verd jó lágyra, sózd meg és rostélyon, vagy serpenyőben, égő parázson vagy tűzön

hirtelen süsd meg; ha egyik felén megbámul, fordítsd másik felére. A szeletekre adhatsz finomra vágott petrezselymet, vagy zsírban pirított vörös vagy fokhagymát, vagy sardella-vajat. A rostélyost rögtön a serpenyőből kell asztalra adni.

341. Párolt rostélyos.

A jól megveregedett rostélyos-szeleteket, szalonnával, karikába metszett vöröshagymára casserolba teszed, s jól betakarva, megöntözgetve lágyra párolod; – ha már gondolod hogy jó, fedelét leveszed s levét elgőzölni hagyod, s burgonyákkal körülrakva beadod.

342. Rostélyos bajorosan.

A rostélyos-szeleteket sárgarépa, petrezselyem gyökér, vöröshagyma, kakukfű, babérlevél, szegfűborssal tedd kevés zsírral casserolba, onts rá ecetet és vizet, sózd meg és fedő alatt párold meg; azután vedd ki a szeleteket, levét szűrd le s a casserolban levő gyökereket párold barnára belevetett zsíradékkal, s hintsd be liszttel s ez is megbámulván, ontsd rá a levet, s midőn jól felforr és megfőtt, szűrd át a rostélyos-szeletekre, hagyd felforni, habarj belé tejfelt, s néhány apró meg-hámozott burgonyával add az asztalra.

343. Rántott rostélyos.

Veregesd meg a rostélyos-szeleteket, csontjaikat szedd ki, hengergesd meg habart tojásban, hintsd be zsemlyemorzsával s forró zsírban süsd ki. Ezután rakd tálra s friss zöld petrezselyemmel ékesítsd fel. A bornyú-szeletek is így készülnek, csak hogy petrezselyem helyett felszeldelt citromokkal rakd körül.

344. Boefsteak.

A szép marha-vesepecsenyéből vagdalj ujjnyi vastagságú szeleteket, ezeket verd meg jól, sózd meg és borsal hintsd be, mártsd felolvasztott vajba s tedd egy tálba

aideg helyre; másnap süsd meg rostélyon, vagy casse-'olban, de hirtelen. Ezután rakd a tálra, ékesítsd fel tormával, melyet késsel vakartál és zöld petrezselyemmel, rakd körül apró zsírban pirított burgonyával.

345. Boefsteak másfélekép.

A vesepecsenyéből vágj hüvelykujnyi vastag szeleteket, verd meg jól és sózd s borsold meg; azután a rostélyt kend meg vajjal, tedd rá a szeleteket és erős parázs tűzön hirtelen barnítsd meg mindkét felől, ekkor rakd tálra s mindenikre adj egy kanálnyi sardella-vajat, forgácsolt tormát, s hintsd be vagdalt mogyoróhagymaszárral, rakd körül petrezselyemmel, vajban párolt és tejfel-lel leöntött koczkára metszett burgonyával.

346. Boefsteak mártással.

Ha a fentebbi módon a szeleteket kisütötted, tedd casserolba, onts rá húslevest, párold lágyra, tedd a tálba és a levet ontsd fölébe.

347. Gulyáshús.

Vágj össze szép négyszegletes darabokra egy font vesepecsenyét, fél font fartót, félfont szegyet, fél font szívgyökeret, fél marhavesét, kevés vesét, sózd be és egy pint vízzel, négy összevagdalt vöröshagymával, szalonnaszeletekkel, néhány csöves paprikával, tedd bogrács vagy casserolba és legalább három óráig főzd, ha a leve befőne, öntessz utána vizet. Tálalás előtt vethetsz belé hámozott burgonyát és megfőzöd vele; ha ezt nem, tehát felvert galuskával, vagy csipegetettel a tálalás körül rakod, s a gulyásos húst középre, vagy tarhonyával is, melyet előbb zsírban pirítál.

348. Ökörnyelv à la polonais (lengyelesen).

Egy szép ökörnyelvet sóban és egész fűszerszámmal, fehér és fekete borssal megfőzöl, azután hártáját lehúzd, forró írósvajra, melyet a casserolban liszttel megbar-

nítál, cukrot adsz elegendőt, s a rántást a nyelv levélvel felereszted, lehet kevés húslevet is hozzá adni, eczetet öntessz bele és a nyelvet belé teszed. Ha a lé jól megfőtt, leve elég édes savanyú, nagy mazsolaszőlőt és vagdalt mandulát adsz belé, egy forrást engedsz neki, a nyelvet kiveszed, mandulával és mazsolaszőlővel a tálban meghinted s levét ráöntve, beadod.

349. Ökörnyelv spékelve.

Egy szép nagy ökörnyelvet sósvízben főzz lágyra, húzd le bőrét és szalonnával s sardellával spékeld meg, azután húzd nyársra, és sütésközben írósvajjal s tejfellel öntözgesd. Vagy tedd casserolba s ott is írósvajjal s tejfellel párold. Ha már majd megsült, hintsd be zsemlyemorzsával, egy citromnak levét nyomd rá és ismét ontsd le tejfellel; azután tedd tálra, kisült levéllel ontsd le, adj mellé egy csészébe sardella-mártást, s add fel.

350. Ökörnyelv sardellával.

Tisztíts meg hat sardellát, vagdald össze finomra vöröshagymával, zöld petrezselyemmel s citromhéjjal, ezt tedd barna írósvajas rántásba, ontsd fel jó húslével, ebbe rakd belé a megfőtt és szépen felszeletelt nyelvet, hagyd felforni és add be.

351. Ökörnyelv töltve.

Ha a nyelvet sós vízben lágyra főzted s megtisztítottad, hosszában messd meg, finom éles késsel annyi húst, mennyit lehet, mess ki belőle szépen, azt zsemlyebéllel, melyet tejben áztattál és kinyomtál, citromhéjjal és szerezsendióvirággal vagdald össze, üss belé egy tojást, keverd el, sózd meg és e vagdalttal töltsd meg a nyelvet, tedd össze, tedd casserolba és vajjal megöntve süsd barnára. Ezalatt írósvajban barnított rántást ereszs fel jó húslével, onts belé egy pohár jó bort, adj hozzá marok káprít, peczérke-, kucsma, és szarvasgombákat szeletekre aprítva, hagyd kissé befőni, s ha a nyelvet kitálalod, öntsd rá e mártást.

352. Ökörnyelv csipkebogyó-mártással.

Végy öt vagy hat kanál csipkebogyó liktáriumot, ritkítsd meg jó fehérborral, ontsd tálba s a főtt nyelvet szeletekre metszve rakd belé és add asztalra.

353. Ökörnyelv pirítva.

A lágyra főtt nyelvet vágd ketté hosszában, azután mártsd beléjhabart tojásba, reszelt zsemlyébe, s írósvajon süsd sárga barnára, s ontsd le barna mártással.

354. Füstölt ökörnyelv hidegen.

A füstölt nyelvet főzd lágyra, hártáját húzd le, szeleteld fel szépen, s adj mellé eczetes vagy tejes tormát.

355. Ökörnyelv rostélyon sütve.

A fris ökörnyelvet főzd meg húslében, és húzd le hártáját, és mesd fel hosszában, kend meg írósvajjal jól, s rostélyon mint a boefsteakot süsd meg, sütés közben azonban hintsd be zsemlyemorzsával és facsarj rá citromlevet. Azután rakd a tálba s finomra metszett citromhéjjal hintsd be, adván mellé fehér mártást.

356. Tehéntölgy.

A tölgyet mosd meg jól és sós vízben főzd lágyra, mess belőle vékony szeleteket, s lisztbe mártva írósvajban süsd meg; azután rakd tálra, hintsd be citromhéjjal, s tejfeles mártással add be.

357. Ökörfark savanyúan.

A megmosott ökörfarkat ízenként összevagdald, eczettel, vízzel, sárgarépa, vöröshagyma, citromhép, babérlevél, kakukfűvel, egész borssal, sóval főzd lágyba, ezután csinálj vajas rántást barnára, ontsd belé a levét

forrald fel, szűrd át, habard be tejfellel és tedd belé az ökörfarkat, a tálát írósz-tésztával vagy pástétomocskákkal rakd körül.

VI. SERTÉSHÚS-BECSINÁLTAK.

358. Vagdalt kocsonya.

Főzz meg néhány bornyú- és sertéslábat, egy ökörlábat, és egy alsó ínyt eczet, bor és vízben, sárgarépa, petrezselyemgyökér, páczfüvek, vöröshagyma és kétféle egész borssal, szűrd le a kocsonya levét, vagdald össze a húsokat, azután ürítsd belé a levet a hússal együtt a formába, összekeverve azt finomra vágott mogyoróhagymákkal, citromhéjjal, borssal, sóval, hagyd kocsonyává lenni, borítsd tálra és vagdald fel szép szeletekre, s eczettel, olajjal, borssal vagy paprikával add be.

359. Süldőmalaczhús tormával.

Főzd meg a süldő elejét sóval eczetben vízben, gyökerekkel, páczfüvekkel vöröshagymával s fűszerrel, vagdald fel a húst, ha megfőtt, tedd a tálba, szűrd rá a levét, rakd körül a tálát a lében megfőtt s finomra metélt répával s petrezselyemmel, hintsd be a húst reszelt tormával és add be.

360. Forrázott malacz.

A szépen megtisztított malaczt darabokra vágod és besózod s úgy főzöd vagy forrázod meg mint a forrázott csibét (lásd 284. sz. a.); tedd tálra, szűrd rá a levet, hintsd be tormával és zöldpetrezselyemmel ékítsd fel s add be.

361. Sertés-cotelettek.

Vágd úgy a sertéshúst, mint cotelettekhez szokás, sózd és borsold meg, hengergesd meg lisztben és süsd ki, azután tedd vissza a casserolba, tégy mellé néhány kanál kocso-

nyát (glace, lásd 313. sz. a.), főzd meg benne és rakd tálra, hintsd be finomra metélt citromhéjjal s ontsd körül párolt hagymamártással.

362. Párolt lapoczka.

A sertéslapoczkát sózd és páczold be. Három vagy négy nap múlva vedd ki a páczból s casserolban írósvajjal, sárgarépa s petrezselyemmel s páczlével párold hintsd meg. Ha elég lágy és barna, tedd át más lábásba, meg liszttel, ontsd le tejjel, készíts neki a páczléből jó tejeles mártást és add be.

363. Sertésláb szarvasgomba-töltelékkel.

Négy sertéslábat sárgarépa, petrezselyemgyökér, vöröshagyma, babérlevél, kakukfű, eczet, bor, víz, só s egész borssal főzz meg, s ha meglágyultak, szedd ki belőle a csontokat és egy kappan fehér-húsát szarvasgombákkal és kevés szalonnával, borssal, gyömbérrel összevagdálva, tölts belé a lábakba, kösd össze, mártsd írósvajba, hengergesd meg reszelt zsemlyébe és rostélyon süsd meg.

364. Vadsertés-fej.

Mosd ki a fejet jól, forrázd le, s tisztítsd meg jól, azután nyelvéről a bőrt húzd le, kösd az egész főt egy ruhába és eczettel, vízzel, borral, sóval, vöröshagyma, sárgarépa, petrezselyem, citromhéj, fenyőmag, babérlevél, zeller, kakukfű, fokhagyma és mindenféle egész fűszerszámmal főzd lágyra. Ezután az asztalkendőt csinosan rakd össze, tedd rá a fejet és zöld petrezselyemmel, vörösrépával, eczetes ugorkával, kemény tojással, citrom héjjal és narancslevelekkel feldíszítve, tormával, vagy csipkebogyó-mártással add fel. A szelíd sertésfejet is így készítsd.

365. Vadsertéshús.

Egy darab szép vadsertéshúst két rész vörös borral egy rész eczettel, vöröshagyma, sárgarépa, babérlevél

kakukfű, citromhéj, só és egész fűszerszámmal főzz lágyra; azután vedd ki, tedd tálba és citromhéjjal s petrezselyemmel ékesítve, a vele főtt léből alá öntve add fel tormával, vagy csipkebogyómártással. A szelíd sertés-húst is veheted hozzá.

366. Vadsertéshús fenyvesmártással.

A húst darabokra szeldelve sós vízben főzd lágyra. Most egy casserolban tiszta zsírral vagy vajjal készíts barna rántást, tégy belé kevés finomra tört fenyőmagot, sót, borecetet, czukrot és szegfűszeget, s ezzel forrald fel a húst még egyszer s tálald be.

Ilyen módon a szelíd sertésfejet és húst is elkészítheted.

VII. VADHÚS-BECSINÁLTAK.

367. Vadkacsa.

A megtisztított vadkacsát egy vagy két nap hagyd a páczban, spékeld meg és süsd meg nyárson szép sárgabarnára, öntözgetvén azt a pácz levével és tejfellel. E közben vágd össze igen finomra a vadkacsa máját, tedd vajas rántásba, ereszd fel páczlével és a pecsenye levével, tejfellel s tégy belé káprit; ha a kacsa megsült, tedd tálba s ezen mártással ontsd le és add be.

368. Párolt búvárkacsa.

A búvárkacsát ha a páczból kivetted és megspékelted, tégy egy casserolba szalonnaszeleteket, vöröshagymát, répa s petrezselyemgyökeret, egész borsot s abban a kacsát párold addig, míg meglágyul; ha már lágy, vedd ki, törd át a levét, s vajas rántással készíts abból tejeles mártást vagdalt citromhéjjal. A kacsát szeleteld fel, tedd a tálba, ontsd le a mártással és hintsd be hosszúra vágott citromhéjjal és rakd körül vajban pirított apró burgonyával.

369. Fenyőmadarak.

A megtisztított fenyőmadarak szárnyait és lábait hajtsd össze, sózd be és bordáikon keresztül húzd nyársra, de úgy, hogy minden madár közé két szalonna szeletet nyársalj és a szalonnaszeletek közé egy vékony zsemlyeszeletet; sütés közben öntözd vajjal; – mielőtt egészen megsülnének, lehet zsemlyemorzsával is behinteni.

370. Sült szárcsák.

A szárcsák bőrét lehúzáván, egy órára tedd vízbe és azután egy napra a páczba; a páczból kivéve sózd be, készítsd el sütésre és süsd meg omlósra, sütés közben öntözd vajjal, tejjel és páczlével. Ha kész, tálald ki s ontsd le kápris vad-mártással.

311. Fogoly becsinálva.

Tisztítsd meg a foglyokat, spékeld meg és süsd meg. Azután fejét nyakával együtt vedd le, vigyázva vágd ki hátát és farát, hogy a fogoly eleje egész maradjon; azután hátát és farát törd össze a kómozsárban néhány zsírban pirított zsemlyeszeletekkel; főzd össze ezt a foglyok peccsenyelevelével, öntvén belé egy pohár finom vörös bort, s adj hozzá kevés írósvajat; azután törd át szitán a tálba, tedd belé a foglyokat, fejüket is helyretevén, a tálat rakd körül pirított zsemlyeszeletekkel és felvágott citromokkal.

372. Vagdalt (ragout) őzcsímérből.

A sült őzcsímert vagdald szeletekre, ennek fele részét pedig apróra; ezután készíts írósvajas mártást, s a vagdaltat citromhéjjal, sáfránnyal és szerecsendióvirággal tedd belé, keverj belé négy tojás sárgáját; most egy formát kenj ki vajjal, tégy fenekére egy sor szeletet, azután a vagdaltat, s gőzben főzd meg; fordítsd a tálba, a többi szeleteket körülrakod és barna káprimártást onts rá s add be.

373. Őzderék-szeletek.

A maradék sült őzderékből mess ujjnyi hosszúságú szeleteket, írósvajon hagymával párold, hintsd be liszttel és hagyd megbámulni, azután ontsd meg *egy* kevés levessel, egy czitromnak levét és héjját tégy belé, habard fel savanyútejjel, hagyd felforni és add be.

374. Nyúl töltve.

Apríts össze sült őz és nyúlhúst, adj hozzá egy sült ludmáját, ezt mind húslében áztatott zsemlyével, egy vörshagymával, két tojás sárgájával, tejfellel, fűszerszámmal keverd össze jól, azután egy nyúlformát kenj meg lúdzsírral, hintsd meg reszelt zsemlyével, s felét a fentebbi keveréknek tedd belé, erre ismét nyúl- és őzhús szeleteket, és ismét a keverék másik felét, s kemenczében süsd meg, fordítsd ki a tálra és káprimártást onts rá.

375. Fácán ragoutval.

A fácánt megkoppasztván, szokott módon elkészítetd s mellét szalonnával spékeld meg, azután nyáron vagy serpenyőn süsd meg. Eközben főzz meg *egy* bornyumáját és egy ökörszájat, s húzd le bőrét szépen, fejts ki főtt rákfarkakat és ollókat, ezeket összevegyitve vagdald apróra és azután írósvajon, sóval kucsma- és peczérkegombával párold meg casserolban, hintsd be liszttel, habarj belé levest és három tojás sárgáját, hagyd kisé megsűrűdni, a fácánt tedd tálra, a ragoutnak egy részét ontsd rá, másik részét add fel csészében.

376. Szarvasgombával töltött fácán.

A fácánt megtisztítván, szokás szerint a töltésre elkészítetd, azaz felfűjod; azután félfont szarvasgombát megtisztitassz, mogyorónagyságúra összemetéled, s a maradékarabokat apróbbra, és fél font reszelt szalonnát negyed font írósvajjal felolvasztva, a mogyoró-formára vagdalt szarvasgombát fűszerszámmal s majorán-

nával, sóval vesd belé és párold; ha a gomba meghült, töltsd meg vele a fáczánt, takard szalonnaszeletekbe s tedd casserolba s párold, kis idő múlva onts rá egy nagy pohár malagai bort s egy óráig hagyd főni. Azután szedd le a zsírt a mártásról, vessd belé az apróra vagdalt szarvasgombát hat apróra tört gesztenyével, tedd belé, forrald fel, s a fáczánt add be ezen lével. A kappant is lehet így elkészíteni.

377. Fojtott fácán.

A fáczánt tisztítsd meg, készítsd el sütésre és spékeld meg, hintsd be sóval és finomra tört illatos füvekkel, és kösd be szalonnaszeletekbe, azután szalonnaszeletekre sárgarépa, petrezselyemgyökérrel, vöröshagymával, babérlevél, kakukkfű, egész borssal tedd casserolba, onts rá fehér bort és marhahúslevet s két órahosszáig párold, azután szedd le róla a szalonnaszeleteket és vadhúshoz való mártással tálald be.

318. Fogoly, mogyoróhagyma és gesztenyével.

A foglyokat spékeld meg és írósvaj s húslevessel párold. Ezalatt a gesztenyét főzd meg félig és hámozd le, ha meghültek. A mogyoróhagymát darabokra vagdald s a gesztenyével együtt casserolba teszed, egy pohár szilvapálinkát, fél citromot, a foglyok máját s kevés húslevest adván hozzá, megsózod és könnyű tűzön főzöd, tálalás előtt e mártásba lisztet, két tojás sárgáját s kevés vizet habarsz. Most a foglyokat a tálba rakod, levüket, melyben pároldad, rá öntöd, s a mártás egy részét a foglyokra, másik részét csészébe teszed – és feladod.

319. Fogoly, narancsmártással.

Ha a foglyokat szépen megspékelve és megsütve elkészítéd, mint a csibéket a 264. szám alatt, azokkal is épen úgy bánj és tálald be, mint a csibéket.

380. Fogoly vagdalva.

Három nyárson sütt fogolynak melle-húsát és czombjait vágd le, szedd ki csontjaikat és húszakat aprítsd meg peczérke és szarvasgombákkal, ezen vagdalat vadhúshoz való mártásban párold meg sűrűre, rakd tálaláskor a fogolymellek helyére, s vadhúshoz való mártással ontsd le az egészet, s tálald be.

381. Fiatal fogoly-ragout.

Három fiatal sült fogolynak vágd le lábát, szárnyát és mellét, s mindezt tedd a tálba, egy casserolba pedig tedd belé többi felvagdalt részeit szalonnaszeletekre, adj hozzá néhány mogyoróhagymát, babérlevelet, kevés fokhagymát, petrezselymet, egy pohár fehér bort és kevés húslevest, s ezt főzd egy óráig, s azután a levet szűrd le, habard be tojás sárgájával, s pirított zsemlyeszeletekkel tálald ki a foglyokkal.

382. Császármadár káprival s olajbogyóval.

Készítsd el a császármadarat sütésre, mellét spékeld meg és tedd casserolba szalonnaszeletekre, ontsd meg levessel és süsd barnára. Ezalatt csinálj barna írósvajas rántást, tégy belé káprit és magvától megtisztított olajbogyókat, citromszeleteket, egy pohár jó fehér bort és marhahúslevest. Ha ez a mártás befőtt, rakd belé a császármadarakat, azok mártását is ontsd rá és darabideig még párold. A tálalásnál a mártás egy részét csészében adhatod fel.

383. Pacsirta-ragout.

A pacsirtákat megkoppasztva s megtisztítva, sózd be és borsold meg s tedd egy casserolba, s onts rá húslevet, s forrald fel; azután vess közé koczkára vagdalt jóféle borízú almát, citromhéjat, apró mazsolaszőlőt, citromszeleteket és czukrot, s főzd darabideig, s tálald ki.

384. Pacsirta à la minute.

Végy tizenkét pacsirtát, s megtisztítva sózd be és vajon párold meg. Ezalatt petrezselymet, mogyoróhagymát vagdalj össze peczérkegombával s ezeket párold vajban, hintsd be liszttel s ontsd le jó borral és húslével. Ha ezen mártás befőtt, rakd tálba a pacsirtákat és a mártást fölébe öntve, add be.

385. Pacsirta töltve.

A pacsirtákat mesd fel derékon, vágd le fejeiket, zúzóját, máját, szalonnával, majoránnával, peczérkegombával, sóval és fűszerrel vagdald össze apróra, keverj belé néhány tojás sárgáját, és ezzel töltsd meg a pacsirtákat és serpenyőben süsd meg szép barnára. Ha betálad, adj hozzájuk narancsmártást.

386. Pacsirták rostélyon.

A megtisztított pacsirták fejeit vágd le, s órane-gyedig áztasd vízben, azután vedd ki, sózd meg és kevés vöröshagymával vesd vajra, hintsd be zsemlyemorzsával, és süsd ki rostélyon.

387. Szalonka töltve és szarvasgomba-vagdalttal.

A tisztított szalonkáknak hátát vágd fel, beleiket szalonnával, petrezselyemmel, vöröshagymával, fűszer-számmal vagdald össze, sózd meg, és ezzel töltsd meg a szalonkákat, azután szalonnával körültakargatva süsd meg és szarvasgomba-ragouttal add fel.

8. HALAK ÉS MÁS VÍZI ÁLLATOK, BECSINÁLTAN, SÜTVE, RÁNTVA, S HIDEGEN stb.

388. Hal szegediesen.

Tisztíts meg pontyot, kecsegéket és keszegeket, vagdald ízletes darabokra is sózd be; aztán vágj fel néhány vöröshagymát karikákra, vesd zsírra vagy szalonnára és

pirítsd szép sárgára s adj hozzá egy jó kanál finom paprikát, s keverd el, s hagyd kissé zsírban pirulni, most tedd belé a halakat vízzel feleresztve és hagyd fedetten forni, s csak vigyázva kavard meg. Ha megfőtt, tálald ki. Meg kell jegyezmem, hogy a pontynak vérét kell venni s azt is a halakra önteni.

389. Magyaros paprikás-hal.

Vedd a fentebbi háromféle halat és vagdald fel és sózd be; azután finomra metélt vöröshagymát vajban piríts meg egy kanál paprikával, tedd belé a halakat, tölts rá félmesszely tejfelt, kevés eczetet és húslevet s főzd lassan. Ha a halak megfőttek, szedd ki a tálba, a levet habard be kevés vajjal, két tojás sárgájával, egy citrom levével, hagyd felforni és ontsd rá a halakra.

390. Ponty magyarosan.

A pontyot tisztítsd meg, vagdald fel és sózd be, tedd fel jó eczettel és vízzel és fedetlen főzd lassan. Ezalatt szalonnazsírban párolj finomra metszett vöröshagymát és tégy belé egy kanál jó paprikát, ezt ereszd fel a ponty levével s félmesszely tejfelt habarj belé, a pontyot, hagyd felforni és tálald be.

391. Angolna sülve.

Tisztítsd meg az angolnát, bőrét húzd le, vagdald ujjnyi-hosszú darabokra, sózd meg és rakd sűrűn egymás mellé a serpenyőbe, onts rá egy pár kanál bort, hintsd be finomra vágott zöld petrezselyemmel és a jól befedett serpenyőt tedd a parázsra. Ha az angolnadarabkák fele megsült, fordítsd meg, hogy egyenlő barnák legyenek. Ezután az angolnadarabokat tálba rakod, saját zsírojokkal leöntöd és citromszeletekkel ékesítsd fel.

392. Angolna kékre főve.

Tisztítsd meg az angolnát, a nélkül hogy a bőrét lehúznád, vagdald nagyobb darabokra és sózd meg.

Végy egy casserolt, tedd belé az összevagdalt angolnát egy rész eczet, egy rész vízbe, szegfűborssal, gyömbérrel, szerecsendióvirággal, babérlevéllel és fél citrommal, melyet finom gömbölyű szeletekre metszettél; fedd be és hagyd főni, ha megfőtt, bontsd le a bőrt, kissé hajtsd fel ezt, rendezd el a tálban, ontsd rá a levét, rakd körül rozmarin és friss babérlevelekkel, és tégy fél citromokat az angolnadarabok közé, s úgy add az asztalra.

393. Menyhal lengyelesen.

A hal felbontásánál vigyázz, hogy az epét félne faskaszd, mert ezáltal legízletesebb darabját, a máját elrontod és hasznavehetetlenné teszed. A máját benne kell hagynod. Ha megmostad, sós vízben főzd lágyra. Ezalatt egy fazékba hámozz le almákat és vöröshagymákat, forrald fel borban, eczetben, borsólében, vágott zsemlyeszeletekkel, gyömbér, bors és sóval; tálald ki a menyhalat, és az előbb készített levest rá öntve, citromszeletekkel rakd körül.

394. Fogas magyarosan.

Miután a fogast a jégről, melyen néhány napig fektetted, letisztítottad, bontsd fel, vedd ki bélét, és jól megmosva., dörzsöld be sóval; kösd le úszószárnyait spagáttal és hagyd úgy a halat heverni. Tálalás előtt egy órával kösd le a halat a szokott módon és tedd forró sós vízbe, melybe kevés tárkonyeczetet töltöttél, s hagyd megfőni. Ezalatt a fogas le vével habarj fel jó vajjas mártást és hagyd azt szerecsendióvirággal megfőni. Keverj össze 5 tojás sárgáját egy citrom levéllel, a vajjas lével habard chadeauvá, azaz kissé sűrűvé s habossá, és ontsd mártásoscsészébe, a halat pedig tedd a szokott hosszú deszkára, melyet tiszta asztalkendővel beterítél, ezt tedd a hallal együtt a hosszúkás tálra, vedd le róla a spagátot, rakd körül zöld petrezselyemmel és add be a mártással együtt.

395. Kékre forralt ponty.

A pontyot ha megtisztítottad, megmostad s felbon-
tottad, vagdald fel darabokra és forrázd le eczettel. Most
egy casserolba tárkonyeczetet, vizet, szegfűborsot, feke-
te borsot, czitromhéjat, sárgarépát és sót adsz, ezt mind
felforralod és a halat beléteszed s lassan főzöd. Ha meg
főtt,
hagyd kissé meghűlni, szedd ki a halat, rakd tálra, éke-
sítsd fel zöld petrezselyemmel és tárkonyeczettel s olaj-
jal hordják fel.

396. Ponty magyarosan.

A pontyot vagy potykát ha megtisztítád, vérét tár-
kony eczetbe fogd fel, azután beleit szedd ki, a halat
előbb kétfelé de hosszában, azután több darabokra ap-
ritsd, sózd be. Most egy lábasba vöröshagymát, sárgaré-
pát, petrezselymet, zellert, babérlevelet, kakukkfüvet, czit-
romhéjat, fűszert vess, onts rá egy rész vizes tárkonyeczetet
és egy rész jó vörös bort, sózd meg, tedd belé a halat és
főzd meg. Ha már habzani megszűnt, írósvajas rántásba
vesd belé a vért, azt habard fel a hal levével, melyből a
halat kivetted, és tálra teszed, ezen mártással ontsd le és
add fel. .

397. Ponty sóskamártással.

Ha a pontyot megtisztítottad, hosszában mindkét
oldalról messd be, a nélkül hogy kettévágnád, azután
tört borssal és sóval dörgöld, kend be vajjal és rostélyon
süsd meg, de vajjal gyakran öntözgesd. Ha jól megsült,
rakd tálba, s jó sóskamártással ontsd le,

398. Ponty-kocsonya.

Vagdald fel a pontyokat és sózd be; ezután egy
casserolban egy pint eczettel s ugyanannyi vizei sárga-
répa, vöröshagyma, babérlevél, kakukfű, czitromhéj,
egész bors, szegfű, gyömbér s egy lat vizahólyagot tégy,
s midőn ez felforrt, tedd belé a halat, s ha már a hal is
megfőtt, tedd tálba szépen elrendezve. Míg kihül, a lébe

üss két egész tojást és hagyd még egy ideig főni. Ezután egy asztalkendőőt egy felfordított szék lábaira feszítesz, s a levét belé öntöd és átszűröd; ennek felét egy mély formába teszed és jégbe hűtöd, hogy megaludjék, másik felét pedig az ezalatt olajgyümölcsökkel felékített halra öntöd. Ha a formában a kocsonya megaludt, a tálra fordítod s a hallal együtt beadod.

399. Vagdalt ponty.

Két szép pontyot megtisztítasz, felbontod, bélét kiszeded, sós vízben megfőzöd; azután húsaikat szálkáikról vigyázva leszeded, hogy legalább az egyik ponty csontváza maradjon egész; a leszedett húst, *egy* zsemlyével, melynek felét vajban felét tejben megáztattad és kinyomtad, összevagdald, azután belé vagdalsz hat tojás sárgáját, babérlevelet jócskán, sót, borsot és fűszerszámot keversz belé, összegyúrod jól és szitán az egészet áttöröd jól, s így finom tésztává gyúrod. Most előveszed a ponty csontvázat, mely fejtől farkig egész maradt, azt lapos formára teszed s a tésztával a csontvázat kívül megrakod és igyekszel a hálnak előbbi formáját megadni, hasát szarvasgomba- és rákfarkvagdalttal megtöltöd, az egészet habart tojással bekened és vékonyra gyúrt íróstésztából készült pikkelyekkel megrakod s kemenczében kisütöd. Ha betálad, valami jóféle mártást, de savanyút, adsz fel vele.

400. Ponty forrázva.

A. három- vagy négyfontos pontyot, miután megmostad s felbontottad, hosszában kétfelémetszed, három ujjnyi széles darabokra vágod, s sárgarépával, petrezselyemgyökérrel, zellerrel, gyömbérrel, kakukfűvel, babérlevéllel, borssal, vöröshagymával, citromhéjjal casserolba teszed, rá egy messzely erős boreczetet s ugyanannyi vizet forróan öntesz, azután betakarva körülbelül másfél óráig párolod. Ha a ponty megfőtt, tálra rakod és zöld petrezselyemmel ékíted, miután levét rá szűrted.

401. Ponty barnalével magyarosan.

Miután a pontynak vérét vetted savért kevés eczettel összehabarva eltetted; tisztítsd és bontsd fel a pontyot, mosd meg s négy ujjnyi széles darabokra mesd. Össze és sózd be. Ezután egy casserolban barníts meg vajon, vagy zsíron három kanál lisztet finomra metszett fokhagyma és vöröshagymával; adj éhez reszelt fekete kenyeret, babérlevelet, kakukfűvet, citromhéjat, fele vizet s fele tárkony eczetet, vesd belé a halat és egy órahosszat főzd. A halat, ha megfőtt, rakd a tálba, azután egy casserolban barníts cukrot, ebbe habard belé a hallevét s ha felforrt, szűrd át szitán, sa hal vérével vegyítve ontsd a halra, s add fel.

402. Ponty marinírozva.

Ha a pontyot megtisztítottad és felbontottad s megmostad, kívül-belül jól dörgöld be sóval, s belét tedd ismét vissza; ezután tedd szitára, hogy megsikkadjon, ha megsikkadt, kend be vajjal és rostélyon lassan süsd meg; ezután tedd a tálba, vagdaj össze vöröshagymát karikára, hintsd be vele és felforralt tárkonyeczettel ontsd le s hagyd két napig állani.

403. Ponty rántva.

A megtisztított pontyot messd szép darabokra, sózd be és azután liszttel vegyített zsemlyemorzsában hengergesd meg és vajban vagy zsírban rántsd ki. Ily módon lehet minden halat kirántani.

404. Ponty sülve osztrigával.

Ha a pontyot megtisztítottad, besóztad, spékeld meg szalonnával, a hasát pedig kifejtett osztrigával, melyekhez adj írósvajat, citromszeleteket, sót, borsot, szerecsendióvirágot, töltsd meg, azután varrd össze, húzd nyársra és írósvajjal, vagy szalonnával kenetgetve süsd meg. Ha megsült, tedd tálra és sardellamártással ontsd le, s úgy add be.

405. Csukaragout.

A csukát főzd meg sós vízben, szedd ki szálkáit és nyolcz darab sardellával, egy marék káprival vagdald össze, s írósvajas mártásban dúzzazd fel és borsólével felelesztve sózd és fűszerezd meg. Ezalatt egy másik egész csukát megsózva vajban párolj meg, tedd tálra és a ragoutval ontsd le, s add fel.

406. Csuka sardellával.

Ha a csukát sósvízben megfőzted, a tálba teszed. Ezalatt petrezselymet és sardellát összevagdalva vajban párolsz kevés vöröshagymával barnára s ezt a csukára öntöd, egy darab sardellavajat és citromszeleteket adván hozzá, feladod.

407. Csuka, savanyú káposztával.

A káposztát, mint szokták, elkészíted; ezalatt a főtt csukát szétszeded darabokra, s szálkáit kiveszed, egy casserolban vajjal, hosszura metélt vöröshagymát párolsz, a tálba kevés vajjal összehabart tejfelt teszesz, erre egy réteg csukát, a pirított hagymával leöntöd s pirított zsemlyemorzsát adsz fölébe, azután ismét tejfelt, egy réteg csukát, pirított hagymát, zsemlyemorzsát, s ezt addig folytatod, míg a tál megtelik; felül írósvajat és tejfelt öntesz rá, s beteszed a csőbe, ha átforrt, a savanyu káposztával együtt beadod.

408. Csuka forrázva s tormával.

Sárgarépa, petrezselyemgyökér, babérlevél, kakukfű, egész fűszerszám, vöröshagymát casserolba teszesz, fele víz, fele borecetet öntesz rá s a megsózott csukát benne lassan megfőzöd. Ha megfőtt, szépen tálra teszed, a levét rászűröd és reszelt tormával behintve beadod. Vagy a tormát liszttel s tejjel, darab írósvajjal s az említett lével összehabarod, felforni hagyod s a csukára öntöd és beadod.

409. Csuka osztrigával.

A szokásosan megfőzött csukát tedd a tálba, ezalatt fejts ki húsz vagy harmincz osztrigát, párold írósvajbau, adj hozzá tejfelt citromhéjjal s reszelt zsemlyével, kevés citromlével, ontsd a halra, azután egy egész citrom levét facsard rá, tedd a sütőcsőbe, s ha felforrt, add az asztalra,

410. Csuka sülve.

Egy szép nagy csukát tisztíts meg, sózd be és hagyd néhány órát heverni. Ezalatt egy darab írósvajat dörgölj össze tejfellel, adj belé aprított sardellákat, zöld petrezselymet és vöröshagymát, ezen keverék felével kend ki belőlről a csukát, azután tűzd össze és húzd nyársra. Sütés közben a vegyitek másik felével kenegesd, ha megsült, tedd a tálra, és kisült levében add a táblára.

411. Csuka spékelve.

Ha a csukát megtisztítottad s besóztad, sardellával sűrűn spékeld meg, kend be vajjal, tedd rostélyra és süsd meg. Ha megsült, tedd tálra és hintsd be citromhéjjal, s ontsd le tejfellel behabart írósvajas mártással, s add be.

412. Csuka írósvajjal s petrezselyemmel.

Forrázd meg a csukát úgy, mint 408. sz. alatt elmondattott, azután tedd a tálba, kemény tojásokat petrezselyemmel vagdalj össze finomra, tedd a csukára és forró írósvajjal ontsd le.

413. Csuka rántva.

A megtisztított csukát messd négyujjnyi széles darabokra, sózd be s hagyd állani; azután lisztel kevert zsemlyemorzsába hengerítsd és vajban vagy zsírban, rántsd ki. Rakd a tálba s fölébe hintsd zsírban pirított zöld petrezselymet, s add be.

414. Csuka párolva.

Egy megtisztított három- vagy négyfontos csukát négyujjnyi széles darabokra vágj fel és sózz be. Ezalatt egy casserolban írósvajat olvasztván fel, tégy belé apróra metélt sardellákat, vöröshagymát, zöld petrezselymet és citromhéjat, erre rakd rá a halat, ontsd le néhány kanál tejjel s betakarva párold, ha megfőtt, rakd tálra és levével add be.

415. Csuka forrázva.

Ezt épen úgy készíted, mint a pontyot 400. sz. a., s hogy megfőtt-e? arról tudod meg, ha villával megszúrva, ezt könnyen kihúzhatod.

416. Angolna hidegen.

Ha az angolna nagy, annak bőrét le kell húzni, mit ekkép eszközölhetsz: a feje körül bemetéled bőrét és fején keresztül egy szál erős fonalat húzol s ϵ ζ angolnát felakasztod, azután késsel annyi bőrt nyúzol le, hogy meg lehessen fogni, ezt kifordítod, s az egész bőrét hirtelen lerántod, azután az angolnát darabokra szeldeled és besózod. Ha azonban az angolnák kicsinyek, nem kell bőrt lehozni, csak besózod. Ezután a casserolba vöröshagymát, sárgarépat, petrezselymet, kakukfűvet, babérlevelet, borsot, sót, fűszert teszesz, vörösborral, tárkonyeczetel s vízzel megtöltöd, s az angolnát ebben főzöd, mégpedig sokáig, mivel ez minden hal között legnehezebben lágyul meg. Ha végre megfőtt, tálba rakod, s hidegen eczettel, olajjal feladod.

411. Angolna melegen.

A fentebbi módon megfőzött angolnát tálba rakod, pirított burgonyával, s levét tejjel fölhabarva s leszűrve ráöntöd.

418. Angolna olaszosan.

Egy nagy angolnának bőrét húzd le, derékcsontját vedd ki és hagyd sóban állani; azután egy ruhába

majoránát, kakukfűvet, s más illatos füveket, fűszerszámot, babérlevelet, borsot, szerecsendióvirágot, sőt bekötnek, ezt az angolnával együtt eczetes vízbe teszik, s az angolnát megfőzik, ha megfőtt, kiveszik, sajtóba teszik és ott hagyják, míg kihűl, azután felvagdálva boreczetbe rakják, egész borssal, kakukfűvel, babérlevelekkel és olajbogyókkal.

419. Angolna nyárson süelve.

Egy nagy angolnát lenyúzva beszózol és illatos pácban leforrázva, huszonnégy óráig hagyod benne, ekkor nyársra húzod és írósvajjal s fehér jó borral addig öntözgeted, míg szépen meg nem sült; azután tálba rakod felszeletelve, levével leöntöd és pirított zsemlyeszeletekkel, melyeken lazaczszeletek vannak, körülrakva feladod.

420. Angolna peczérkegombával.

Az angolnát darabokra vagdálva beszózol, azután írósvajas rántást készítesz, megszózol, jó borral és vízzel feleereszted, peczérkegombákat adsz belé és ezen lében az angolnát megfőzöd. Ha megfőtt, három tojást és citromlevet habarsz levébe és kitáladod.

421. Csík kirántva.

A kisebb csíkokat nem kell felbontanod, hanem csak tisztán megmosva, sóval behintened, azután liszttel kevert zsemlyemorzsába hengeríted, forró zsírban hirtelen kirántod. Ennek két perez alatt meg kell történni, nehogy kiszáradjanak. Ha a csíkok nagyobbak, beleiket előbb ki kell vetni.

422. Kecsege citromlével.

A megmosott kecsagét fél óráig sóban és citromlében heverteted, ezalatt casserolban vajjas rántást csinálsz, megszózol és vereshagymát adsz belé, s ha megsárgult, borsólével vagy marhahúslevessel feleereszted és benne a kecsagét megfőzöd, azután a mártásba még citrom-

levet facsarsz, megsáfrányozod, tojással behabarod és betálad, citromszeletekkel ékítve.

423. Kecsege kékre főve.

Ha a kecségét megmostad, bánj el vele épen úgy, mint a pontynál 395 sz. alatt elmondattott, csakhogy a kecségét ne vagdald fel, hanem főzd meg egészen.

424. Kecsege kocsonyázottan.

A kecségét sózd be és tégy úgy vele egészen, mint a 398. sz. alatt a pontykocsonyánál elmondattott.

425. Kecsege forrázva.

Ezzel épen úgy bánj el, mint a csukával 408, sz. alatt.

426. Kecsege sülve.

Lásd, hogy készítik a sült csukát 410. sz. alatt, és úgy tégy vele.

421. Harcsa spékelve.

Végy három-négy font harcsát, mosd meg és hagyd sóban állani, ezután spékeld meg szalonnával. Ezalatt tégy a casserolba bornyúhúst aprítva és szeletekre metezett füstölt sódart, vöröshagymával, petrezselyemmel, borssal, onts rá jó fehér bort és húslevest, tedd belé a halat és párold; ha megfőtt, szedd ki a halat, levét szűrd át és hagyd megsűrűdni; ezután tálald ki s tedd belé a halat.

428. Czompó borral.

Egy szép czompót minden oldalról szépen metélj meg, a nélkül hogy keresztülvágnád, azután sózd be és hagyd benne egy órahosszáig, ekkor vedd a casserolba, tégy mellé apróra vagdalt peczérkegombát, zöld petrezselymet, mogyoróhagymát, borsot s egy darab írósvajat, s egy messzely jó bort, s főzd lágyra és ezen mártással tálald be.

429. Czompó kaporral és tejjel.

Két czompót dörzsölj meg sóban erősen, pikkelyeit tisztítsd le és vagdald darabokra; azután forró tejbe vess egy marok vágott kaprot egy darab írósvajjal, azután három tojás sárgáját habarj be sóval, liszttel és hideg tejjel, mindezt ontsd a forró tejhez, tedd belé a czompót és folyvást kavarva főzd meg, s úgy add be.

430. Harcsa rostélyon sütve savanyún.

Két vagy három font harcsát sózz meg jól és rostélyra téve, írósvajjal folyvást öntözgesd. Ha megsült, hintsd be három lat káprival és tedd tejsavas savanyú lébe s forrald fel, s úgy add be.

431. Menyhal rántva.

A menyhalat ha megtisztítottad, bontsd fel, sózd be és hagyd állani, míg megszikkad, azután lisztbe s zsemlyemorzsába hengergetve, írósvajban rántsd ki; nyomj rá egy citrom levét, ontsd le tejfellel s írósvajban pirított zsemlyemorzsával s citromhéjjal behintve s felforralva tálald be.

432. Süllő burgonyával.

A süllőt főzd meg sós vízben sárgarépa, petrezselyemgyökér, zeller és vöröshagymával, azután hosszú tálba teszed, hintsd be zsemlyemorzsával s vajban rántott zöld petrezselyemmel, azután öntözd le forró írósvajjal. A tál körül rakd a vajban sült burgonyát.

433. Süllő sardellával.

A sós vízben megfőzött süllőt (fentebbi mód szerint) hártájától megtisztítod, azután egy negyed font írósvajjat felolvasztasz, belé teszesz zöld petrezselymet s néhány sardellát felvagdald, s miután megpároltad, a tálba tett halra öntöd, s burgonyával körülrakod.

434. Szemlény (Stinte) oroszosan.

Főzd meg sós vízben a szemlényt vöröshagymával, azután reszelj meg tormát és három savanyú almát, ezt cukorral és eczettel dörzsöld össze, a halat tedd a tálba és az almástormát ontsd rá s add be.

435. Szemlény rántva.

A szemlényt mosd meg és sózd be, és azután tégy vele úgy, mint a menyhállal 431. sz. alatt. Savanyú káposztával főzve ez igen kellemes étel.

436. Gadócz (Schellfish) mustárral.

A gadóczot mosd meg és hideg vízben sóval főzd meg, habozd le jól s ha megfőtt, tedd tálra és adj mellé mustárt, vagy barna savanyú mártást.

431. Orsóhal (Neunauge).

A kilencz-szemű halakat még elevenen sózd be s hagyd benne addig, míg élni megszűnnek; azután ruhával húzd le nyalkájukat és rostélyon süsd meg. Ha egészen meghültek, borssal, szegfűvel, szerecsendióvirággal s babérlevéllel rakd belé ugorkaüvegbe, forralt de meghült jó boreczetet onts rájuk és préseld le valami nehezéssel, huszonnégy óráig hagyd így, azután vedd le a nehezéket és használd a halakat, vagy az üveget jól bekötve, tedd el máskorra.

438. Orsóhal vörös borban.

Az orsóhalak fejait vágd le, véröket vedd meg eczetbe keverve, azután meleg vízben sóval dörgöld a halakat tisztára, tedd fel írósvajjal, vörösborral, babérlevéllel, citromhéjjal, szegfűvel megtűzött vöröshagymával, sóval, és egy óranegyedig főzjed; rakd tálra, levét szűrd át, habard belé a vért, és add fel.

439. Pisztráng kékre főzve.

Az élő pisztrángokat fejbeütéssel megöölöd, megmosod és erős boreczkettel befecskendezed; ezalatt egy casserolban fele vizet, fele eczetet, vöröshagymát, babérlevelet, kakukfűvet, citromhéjat, sót és borsot tégy, rakd belé a pisztrángokat és főzd meg. Csinálhatsz neki habart mártást, s tormával beadhatod. Hidegen pedig tárkonyeczetel és olajjal add be.

440. Pisztráng töltve.

Ha a pisztrángot megtisztítottad, belét kiszedted, hagyd sóban heverni, s végy egy darab csukát, vöröshagymát, fél zsemlyét tejbe áztatva, mindezt vagdald apróra citromhéjjal és zöldpetrezselyemmel, fűszerezd és sózd meg, s üss belé két tojást; azután kendővel szárítsd le a pisztrángot, töltsd meg a vagdalttal, és vajjal kend be, hintsd be zsemlyemorzsával, tedd serpenyőbe, és tejfelrel ontsd le, süsd meg és tálald be.

441. Pisztráng angolosan.

A pisztrángot készítsd el úgy, mint a 439. sz. alatt elmondva van, azután szedd le húsát, tedd a tálba, borítsd le és állítsd parázshamura, vagy tedd meleg helyre, hogy ki ne hűljön. Ezalatt készíts írósvajjas mártást, tégy belé borsot, szerecsendióvirágot, citromszeleteket, a pisztráng leszűrt levét és kevés jó húslevest, ezt ontsd a halra és add fel.

442. Pisztráng sülve.

A pisztrángokat tisztítsd meg, s hosszában keresztvágásokat tégy beléjük, hintsd be sóval és borssal s egy ideig hagyd állani. Ezután kendővel szárítsd le, kend meg írósvajjal és rostélyon lassan süsd ki, s káprimártás és citromhéjjal felfőve tálald be. Az így sült pisztrángokat marinírozni is lehet.

443. Bográcsos hal, halászosan.

A pontyot, csukát, harcsát, kecségét, czompót bográcsba aprítod, belé vöröshagymát, egész paprikát vagy töröttet; teszel, vörösborral s vízzel felereszted és megfőzöd, de fel nem kavarod, csak megrázod, s ha kész, bográcsostul az asztalra adod.

444. Sigér, kékre főve.

A sigérnek belét és epéjét vedd ki, de ikráját hagyj benne, mosd ki és sóban hagyj állani: azután készítsd el úgy mint a pisztrángot 439. szám alatt, s tálald be.

445. Sigér kirántva.

Miután a sigért reszelővel lepikkelyezted s kimosztad, mindkét oldalait vagdald be, s hagyj sóban, azután hengerítsd lisztel vegyített zsemlyemorzsába és zsírban szép barnára rántsd ki, s citromlével, vagy citromszelletekkel add az asztalra.

446. Viza sülve.

A fölszeldelt vizát hintsd be sóval s hagyj benne egy darabig, ekkor szárítsd le, kend be vajjal és rostélyon süsd meg, azután hintsd be zsemlyemorzsával, ontsd le forró vajjal és fél citromokkal tálald be.

447. Viza forrázva.

Ezt épen úgy kell készíteni, mint a forrázott csukát 408. sz. alatt.

448. Márnák sülve, mártással.

A márnákat tisztítsd meg, bontsd fel és mindkét oldalról rézsútos vágásokat tégy belé, sóval hintsd be, feleresztett vajba hengerítsd, s rostélyon süsd meg. Ezalatt a casserolban olvaszsz írósvajat, csinálj barna rántást és e barnarántáshoz adj apróra metélt sardellákat, vöröshagymát, citromhéjat, borsot és szerecsendiót;

ha egy kissé földagadt, egy merőkanál lével és borezzel ereszd fel, s ha felforrt, a tálbarakott halakra öntöd, s beadod.

449. Hering sülve.

A megtisztított heringeket vajjal kend be és rostélyon süsd meg szép barnára, azután zöld petrezselyemmel ékítve, körülrakod vajban sült apró burgonyával, s beadod.

450. Hering rántva savanyú káposztával.

A szép heringeket tisztítsd meg, vagdald le úszószárnyaikat, szedd ki szálkáikat, tejét és ikráját, és áztasd azután három óra hosszáig édes tejben; azután vedd ki, szárítsd le, mártsd belé borral felhabart tojásba, henger gesd lisztbe, és zsírban rántsd ki szép sárgára; párolt savanyú káposztán add be.

451. Halak kocsonyázva.

A szépen megtisztított halat sóval, eczettel, vöröshagymával, sárgarépagyökér s petrezselyem, babérlevél és kakukfűvel főzd meg, ha lágy, vedd ki a léből, fejét vágd le és ezt hagyd még tovább is főni a lében. Tégy a levébe felolvasztott leveskoczkát, kevés citromhéjat. egy citrom levét, safránt, és hagyd mégegyszer felforrni. Most tedd a halat egy tálba, törd át szitán a levét a halra és éjszakára tedd jégverembe vagy pinczébe, hogy leve megaludjék. Mielőtt asztalra adod, ékesítsd fel zöld petrezselyemmel. így bármily halat is lehet elkészíteni.

452. Sardellák rántva, káposztával.

Készítsd el a sardellákat, mint 450. sz. alatt a heringeket, ha a tejből kiveszed, mártsd be hig tészta, mely lisztből és melegborból készült, azután rántsd ki, és rakd a párolt savanyukáposztára s add be.

453. Marinírozott tengeri halak.

Épen úgy készíttetnek, mint 402. sz. alatt elmondatott.

454. Tőkehal főve.

A kiáztatott tőkehalat tedd forró sós vízbe és befödve hagyd, főzd addig, míg meglágyul. Azután vedd ki, szárítsd le, szedd ki szálkáját és vedd casserolba forró vajra, néhányszor forgasd meg benne, tálald ki és tégy fölébe rántott zöld petrezselyemlevelet, vagy pirított hagymát, – vagy vajban pirított zsemlyemorzsát.

455. Tőkehal rántva, tejfeles mártással.

Végy szép darab tőkehalat szálka nélkül, sózd be nyersen, tedd egy tálra, fedd be, és állítsd forró víz fölé. Egy óra múlva szűrd le a belőle kiszivárgott levet, forgasd meg a tőkehaldarabokat tojás és lisztben, és forró zsírban rántsd ki. Rakd a tálba és ontsd le sardellás tejfeles mártással és mustárral.

456. Vidra süelve.

A vidraczombot két napig páczold, azután spékeld meg sardellával és citromhéjjal, és süsd meg, gyakran öntözgetvén azt tejfellel és a páczlével. A megsült czombot tedd a tálba, melyre tejfelt öntöttéi, hintsd be káprival, ontsd le kisült levével, nyomj rá citromlevet, és add be.

457. Osztrigák rántva.

Csinálj töltelékét főtt és szálkáitól megtisztított só-talan csukából, hozzá kevervén egy darab fris írósvajat, néhány kifejtett osztrigát, az osztriga levét, néhány tojás sárgáját, tört szerecsendióvirágot és annyi zsemlyemorzsát, hogy a töltelék elég vastag legyen. Azután végy simított osztrigahéjakat, töltsd meg a töltelékből, tégy tetejébe két kifejtett osztrigát és ismét kevés töltelékét, melyet meleg vízzel lesimítottál; rakd sorba a sütő serpenyőben, s alul-fölül széntüzet rakván süsd meg, rakd a tálba s tálald be citromszeletekkel.

458. Osztrigák menyhalmájjal, citromlében.

A menyhal máját vagdald vékony szeletekre, s a kifejtett osztrigákkal együtt vajban kissé pirítsd meg; azután tedd tálra, ontsd le vajjal, nyomj rá citromlevet, hintsd be zsemlyemorzsával és finomra metélt citromhéjjal, fedd be jól és hagyd párolognia sütőcsőben; végre hintsd be tört szerecsendióvirággal s a tál szélét zsemlemorzsával, s add be.

459. Kagylók forrázva.

A kagylócskákat friss vízben mosd meg jól, tedd belé őket tejbe, melyet az állatocskák magukba szívnak és ízletesek lesznek tőle. Azután tedd őket hálóba és tartsd forró vízben addig, míg a kagylók felnyílnak, most vedd ki a vízből, tisztítsd meg és tálald be sardellamártással vagy mustárral, és adj mellé citromszeleteket.

460. Teknősbéka forrázva.

A teknősbéka fejét, lábait, farkát vágd el és hagyd jól kivérzeni; azután mosd meg jól, főzd meg sóval és egy marék száraz borsóval lágyra, fejtsd ki teknőjéből, vedd ki epéjét vigyázva és mesd négy részre. Azután csinálj vajas rántást, tégy belé párolt zöld borsót, finomra metszett zöld petrezselymet, kevés friss írósvajjat, ereszd fel borsó- vagy húslével, tedd belé a teknősbéka darabokat, hagyd felforni, s tálald be.

461. Teknősbékatojások.

Főzd keményre a teknősbékatojásokat, mint a tyúktojást, rakd belé szépen megtört asztalkendőbe, s add az asztalra friss írósvajjal.

462. Teknősbéka citrommártással.

Főzd meg a teknősbékát, mint 460. sz. alatt, készíts neki fehér citromos mártást, forrald fel vele és add be.

463. Csiga-becsinált.

Főzd és szedd ki a csigákat, miként az 144 sz. alatt elmondatott; azután egy casserolban vöröshagymát, champignont, sárgarépát, petrezselymet vajban párolj meg ereszd fel húslével s forrald fel jól, szűrd át és készíts ezzel vajos mártást, melyet jól befőni engedj, azután szűrd le zsírját, habard fel 3-4 tojás sárgájával és egy citrom levével, tedd belé a csigákat, hagyd felforrni, és tálald be.

464. Béka rántva.

A megtisztított békacombokat sózd be, hengeresd lisztbe, a lisztet rázd le, mártsd habart tojásba és zsemlyemorzsába s rántsd ki forró zsírban, s tálald be pirított zöld petrezselyemmel ékítve.

465. Békacomb-fricassée.

Készítsd el a czombokat mint a 464. sz. alatt, forrald fel folyóvízben, rakd szitára és hagyd kihűlni. Azután tedd casserolba forró vajra, párold meg, hints rá lisztet, párold ismét és ereszd fel húslével és jó fehér borral; ezzel forrald és habozd le szorgalmasan. Ezalatt vajban párolj finomra metszett mogyoróhagymát, champignont és zöld petrezselymet, erre ontsd rá a levest a békacombokkal együtt, habard be végre tojás sárgájával, tölts rá még bort és tégy belé sardellavajat citromlével s forrald fel. Ha kitáladod, adhatsz hozzá főtt laskát is.

466. Ráklé.

Ezt rákvajból, összetört rákokból, tejből készíted sóval és tojás sárgájával, s zsemlyemorzsát teszesz belé.

467. Rák párolva.

A casserolban olvaszsz fel egy darab írósvajat, vess belé apróra vagdalt petrezselymet és fokhagymát, azután

belé teszed a tisztára mosott eleven rákokat, megsózod és párolod, azután egy kávéscsésze bort öntesz rájuk fél messzely tejfellel, s addig főzöd, míg a rákok megpirulnak, s feladod.

468. Rák kirántva.

A rákokat sós vízben megfőzöd, s meghámozod, de úgy, hogy egészek maradjanak, csak lábaik vágatnak el, de ollóik nem, hanem azok is a farkakkal együtt lehántatnak; most tört gyömbérrrel vegyített lisztbe hengergeted, s írósvajban kirántod, tálaláskor zöld petrezselyemmel ékítéd fel.

469. Heringek töltve.

A heringeket három napig vízben áztatod, azután megtisztítod, s tejöket kiveszed, azt felvagdald, hozzá két kemény tojás sárgáját, petrezselymet felvagdald, gyömbért, szerezsendióvirágot, zsemlyemorzsát vegyítesz, ezzel a heringeket megtöltöd, és serpenyőben forró írósvajon kisütöd.

Kolbászok.

470. Fűszeres kolbász.

Fél font marhahúshoz félfont sertéshúst véve, szalonnával jól összeaprítod, citromhéjat, borsot, szegfűt, ánist, majoránát, sót teszesz belé, ezzel a beleket megtöltöd, de nem felette keményen, hogy sütéskor fel ne pattanjanak, végeit összesodrod és vízben megfőzve kihűlni hagyod és rostélyon kisütöd.

471. Fehér kolbász.

Végy jó nagy darab kenyérbelet tejben főzz addig, míg belőle pép nem lesz; azután vagdald apróra hat vöröshagymát, vajban duzzaszd fel, vegyítsd össze a péppel, tégy belé egy tojás sárgáját s nagy messzely tejfelt, vag-

dalj össze egy font sertésdagadót igen apróra, keverd el a fentebbi péppel jól, fűszerszám és sóval lásd el és töltsd sertésbél vagy ürübélbe, s főzd meg vízben; óranegyed múlva vedd ki, vedd hideg vízbe, azután írósvajjal kend meg, süsd ki rostélyon, s tormával add fel.

472. Fokhagymás kolbász.

A sertéshúst jó bélszín kövéreivel igen apróra összevagdald, megsózd, majoránnát és borsot teszesz bele, azután főtt fokhagymát áttörsz rá kevés húslével, ezt összevegyíted jól, vízzel kissé meghigítod s a kolbásztöltőbe teszed, végére belet húzol s megtöltöd, s ha kész, zsírban kisütöd.

473. Véres kolbász.

A vért, a mint a megölt sertésből kifoly, azonnal borecettel habarod össze és félreteszed, azután a vérnél valamivel több sertés húsa alját vagdald össze koczkára tejben áztatott zsemlyével, ezt sózd és fűszerezd meg, add hozzá a vért és töltsd meg vele a jól kimosott beleket, s vízben főzd meg, s mihelyt a tűszúrás után vér nem foly belőle ki, vedd ki és tormával s eczettel add fel.

474. Bornyúhús-kolbász.

A bornyúhúst kevés sertéshússal vagdald össze és bánj vele úgy, mint a 472. sz. alatt le van írva.

475. Lúdmáj-kolbász.

Végny két font lúdmáját s ezt vagdald össze két font sertés húsa aljával, vedd lábasba, sózd meg, tégy hozzá kétféle borsot, majoránnát, vöröshagymát, párolt petrezselyemmel keverd össze, s párold. Kevés idő múlva fél messzely tejfelt és egy messzely vért onts belé, azután e keverékből készíts kolbászokat, főzd meg vízben, s ha kihült, süsd meg.

476. Rántott kolbászkák.

Fél font sertéshúst negyed font szalonnával apríts össze, s keverd együvé fél messzely vízzel, finomra vagdalt vöröshagymával, borssal, gyömbérrel, majoránna és sóval s tojás sárgájával, e keverékből a nyújtódeszkán liszttel kolbászkákat készítesz, melyeket forró zsírban kirántasz.

477. Halkolbász.

A harcsát vagy potykát főzd meg, szálkáját szedd ki, másfél tejből áztatott zsemlyével, melyet előbb jól kinyomtál, vöröshagymával, negyed font írósvajjal, citromhéjjal vagdald apróra, tégy belé sót, borsot, majoránna-t s két tojást, s a nyújtódeszkán liszttel csinálj belőle kolbászkákat, mártsd tojásba, hengergesd zsemlyemorzsába és forró vajban rántsd ki barnára.

Tésztás étel.

478. Írós tészta.

Végy egy font lisztet, tedd a nyújtódeszkára közepén csinálj gödröt, tégy belé finomra tört sót, vizet és 3 lat kis darabokra tépett friss, édes írósvajat, gyúrd ebből tésztát, míg úgy feldagad, mint a megkelt élesztős tészta. E tésztát egy fertály óráig kezeddel kell folyvást kinyújtandod és ismét összetenned, míg tükör sima nem lesz és nem ragad. Most végy 29 lat friss édes írósvajat; télben meggyúrod kezed között, hogy meglágyuljon, nyáron csak összekevered. Miután az előbb készített tészta a pinczében meghűlt, azt hosszúkás négyszögre kinyújtod és a négyszögre csinált írósvajat rá teszed és mind a négy szögletéről rá hajtod a tésztát, úgy hogy a tészta a vajat egészen befedje. Most a nyújtófával az egészet négyszögletűre nyújtod, oly nagyságra, hogy azt négy rétvé összehajthasd, ekkor egy liszttel behintett

nyújtóábrára teszed, és fél órára a pinczébe viszed. Ekkor megint felhozod, kinyújtod s ismét négy rétre összehajtod, s a pinczébe teszed, s ezt összesen négyszer ismételed. Télen csak félórát pihenteted a tésztát, de nyáron egy órahosszat. Négy kinyújtás után az íróstészta kész, s azután hamar kell vele bánni, hogy meg ne lágyljon. Hol az egyik réteg tészta a másikra fekszik, ott vízzel bekened, hogy összeragadjon. A tésztát azután éles késsel kell metélned. Tejejét tojás sárgájával kened meg, hogy szépen megbámuljon, de széleit nem szabad bekenned, mert nem dagadna fel. Hogy az íróstészta szép legyen, a sütőkemenczének forrónak kell lenni, s ha egyszer a tésztát belé tetted, addig fel ne nyisd, míg szép sárgára fel nem kelt. Ha kivetted, darab ideig hagyd a forró serpenyőn, hogy össze ne essék.

479. Élesztős vajjas tészta.

Egy font lisztbe vágj 1 font vaját, a nyújtófával nyomogasd össze jól, morzsold két kézzel, csinálj belőle egy rakást és annak közepén gödröt, ide üss bele nyolcz tojást, 1 lat élesztőt, melyet negyed messzely lágymeleg tejsűrűben felhabartál, tégy belé fél kávéskanál sót 1 evőkanál tört czukrot és kevés szerecsendió virágot. Keverd ezt jól össze, kezdeddel dolgozd ki a tésztát simára, és csinálj össze egy darabba. Mihelyt kelni kezd, kinyújthatod és feldolgozhatod különféleképen.

480. Omlós tészta.

Egy font kiszitált liszthez tégy $\frac{3}{4}$ font vaját, fél kávéskanál sót, a nyújtófával törd össze jól, kezdeddel morzsold, csinálj belőle halmot, közepén gödröt, ebbe üss belé 4 tojás sárgáját, fél messzely tejsűrűt, 2 kanál bort. Dolgozd ezt jól össze, és egy darabba göngyölgetve, vágd késsel háromfelé, és ha újra együvé gyúrtad, liszttel behintett kendőben tedd hűvös helyre nyugodni. Azután nyújtsd ki egészen, hajtsd össze három rétre és ezt tedd háromszor, s a tészta kész.

481. Forralt tészta.

Tégy egy casserolba 4 lat vaját 1 messzely tejjel, ha fő, keverj belé fél font finom lisztet és keverd ezt addig a forró vaskonyhán, míg a tészta a easseroltól el nem válik; ekkor tedd weidlingba és hagyd meghűlni, de néhanéha keverd meg. Tégy 8 tojást lágymeleg vízbe és egymásután keverd belé a tésztába a szükséges sóval együtt és ezzel a tészta használatra kész.

482. Laskatészta, vagy metélt.

Verj fél font lisztbe 3 tojást, keverd össze a késsel és kezdeddel gyúrd össze jól. Ebből vágj darabokat, melyekből kis pogácsákat készítesz, melyeket kinyújtasz szép vékonyra, és kevésbé száradni hagyván, vágd meg laskának, vagy koczkára.

483. Borús tészta.

Egy messzely borba 2 csepp forró táblaolajat és 1 messzely finom lisztet keverj 4 tojás fehérének habjával, késhegynyi sóval és 1 kávéskanál tört cukorral.

484. Rétestészta. *)

A nyújtótáblára onts egy itcze lisztet, adj hozzá fél kávéskanál sót, 1 lat vaját vagy zsírt, 2 tojást; keverd össze, higítsd lágymeleg vízzel és dolgozd ki kezdeddel e tésztát addig, míg hólyagokat kap; csinálj belőle aztán egy csomót, tedd liszttei behintett deszkára és egy meleg casserollal fedd be s $\frac{3}{4}$ óráig hagyd pihenni. Ha használni akarod, terítsd be az asztalt, abroszszal, hintsd be liszttel, tedd a közepére a tésztát és nyújtsd ki egy kissé s azután húzd ki kezeiddel, míg az asztalt befedi. Ha a rétest kifőzésre akarod használni, 2 tojás helyett végy 3 tojást belé.

*) Ezt a tésztát vedd a rétesekhez.

485. Magyar káposztás rétes.

A káposztafejet tisztítsd meg, torzsáját vágd ki és az egészet vagdald össze apróra, egy casserolba finomra metélt vöröshagymát zsírba vess, tedd belé a káposztát, sózd és borsoki meg jól és szép barnára pirítsd meg, a casserolból vedd ki egy tálra s hagyd meghűlni. A kihúzott rétes tésztát (484. sz.) hagyd kissé megszáradni, azután felolvasztott zsírral és tejfellel öntözd meg, tedd rá a káposztát egyformán, gurítsd össze és a pléhet zsírral kikenve tedd belé és süsd meg a sütőcsőben

486. Magyar vöröshagymás-rétes.

Vágj össze finom karikákra 6–8 vöröshagymát, tedd serpenyőbe 10 lat írósvaj vagy zsírral és párold szép sárgabarnára. Tedd ki azután egy tálra és hagyd kihűlni; ezután húzd ki szép vékonyra a rétestésztát (484. sz.), tedd rá a pirított vöröshagymát, szórj fölébe finom koczkára vágott füstölt szalonnát, sőt és borsot, hengerítsd össze, azután vágd a rétest ujjnyi hosszú darabokra, végeiket nyomogasd össze, rakd szitára és hagyd kissé megszáradni; azután főzd ki sós vízben, rakd tálba és ontsd le zsírban pirított zsemlyemorzsával.

487. Almás-rétes*.

Süss meg nagy mennyiségű savanyú almát, hámozd meg, szedd ki magvait és 6 lat vajjal törd össze jól, hogy pép legyen, tégy belé negyed font tört cukrot, negyed font válogatott mazsola- és aprószőlőt és finomul metezett citromhéjat, e tölteléket késfoknyi vastagságra kend. a kihúzott és olvasztott vajjal befecskendezett rétestésztára; hengerítsd össze, az összehengerített rétest tedd egy easserolba, forró tejsűrűt onts rá, hogy ellepje; hintsd be cukorral vastagon, tégy alúlfelül szentet, vagy tedd a csőbe és jó levesesen süsd ki.

488. Almás-rétes magyarosan.

Hámozz meg jó savanyú almákat, vedd ki magvai-
kat és vagdald finom szeletekre; adj hozzá negyed font
töri czukrot, fahéjat, ugyanannyi szegfűborsot, czitromhé-
jat, 4 lat nagy és 4 lat kis mazsolaszöllöt; azután a kihú-
zott rétestésztát felolvasztott marhazsírral, vagy vajjal
becsepegteted, a tölteléket rajta egyenlően szétosztod,
összehengeríted, s a vajjal kikent pléhre ráteszed, s a
csőben kisütöd. Ha betáladod hints rá tört czukrot jó
sűrűen.

489. Túrós rétes magyarosan.

Keverj el 8 lat vajjal fél font túrót és 8 lat finomra
reszelt jó magyarsajtot, keverj bele 4 tojás sárgáját és
1 tojást. A rétestésztát, ha kihúztad, kend be habart to-
jással, tedd késfoknyi vastagságra belé a tölteléket,
hengerítsd össze, két végét nyomd le jól és sós vízben
főzd ki; a vizet szűrd le, tedd a rétest egy vajjal kikent
tálba, kend be vajjal, hintsd be reszelt sajttal és a cső-
ben hagyd kissé átsülni s add be. Vagy midőn a tésztát
összehengerítetted, süsd meg, mint más rétest, a csőben,
és czukorral behintve add fel.

490. Sonkásrétes magyarosan.

A sovány sonkát reszeld igen finomra, a kihúzott
rétestésztát csepegtesd be olvasztott vajjal; azután fél
messzely tejfelbe habarj bele két tojást, ezzel egyformán
icend be a tésztát, szórd rá a reszelt sonkát és hengergesd
össze, tedd a rétest egy vajjal kikent casserolba, kend be
vajjal és süsd ki a csőben.

491. Rákos-rétes magyarosan.

Vagy 50 főtt ráknak farkát és ollóját fejtsd ki és
vagdald össze gorombára, egy vajas szarvast reszelj meg
és áztasd be tejszárba; – azután dörgölj el finomul egy
darab rákvajat, keverj közé egy egész és két tojás sárgá-

ját, keverd belé a tejben áztatott morzsát és rákvagdaltat 5 kanál tejjel. A kihúzott rétestésztát csepegtesd be olvasztott rákvajjal, tedd rá a töltelékét és hengerítsd össze, s a rétest tedd egy rákvajjal kikent serpenyőbe, kend be rákvajjal és süsd meg.

492. Burgonyarétes magyarosan.

Főzd meg a burgonyát hajában, hámozd meg és hagyd kihűlni. Ekkor 10 lat-burgonyát reszelj meg, keverd el negyed font finomra dörzsölt vajjal; tégy belé 6 tojás sárgáját, 4 lat finomra tört mandulát, 6 lat tört cukrot, egy citromnak apróra vagdalt héját és 3 tojás fehérének keményre vert habját; a kihúzott rétestésztát csepegtesd be vajba habart tejjel, kend rá a töltelékét egyformán, hengerítsd össze, kend be fölül vajjal és süsd meg. Sütés után mindjárt add fel, mert különben özszeesik.

493. Mákos rétes magyarosan.

Dörzsölj össze negyed font vajat, egymásután habarj el vele 8 tojás sárgáját, 4 lat törött cukrot, $\frac{3}{4}$ messzefy tejsűrűt, melyben 2 lat élesztőt olvasztál fel, kevés só és egy itcze lisztet. A tésztát dolgozd ki simára, tedd félre és hagyd kissé megkelni. Töltelékül végy 1 nagy meszszely finomra törött mákot, 10 latt törött cukrot, fahéjat, egy citrom és fél narancs finomra metszett héját. Ha a tészta megkelt, nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, s a töltelékét, melyet tejsűrűvel összekevertél, tedd rá, miután a tésztát vajjal megcsepegtetted, a töltelékre onts még tejsűrűt, göngyöld össze és tedd egy vajjal megkent lapos tálra. Ha megkelt, kend be vajjal és süsd meg. Asztalra-adáskor hintsd be jól törött cukorral.

494. Csokoládérétes.

Kavarj el 6 lat törött cukrot 6 tojás fehérével; éhez adj 6 lat finomra tört mandulát, 2 tábla finomra reszelt csokoládét és négy tojás habját; ezen töltelékkel

kend be a kihúzott rétestésztát, hengerítsd be; tedd egy vajjal megkent tálba, ontsd le forró tejsűrűvel, hintsd be tört cukorral és reszelt csokoládéval s hagyd megsülni.

495. Mandularétes.

Keverj el 4 lat ínomra tört mandulát 4 tojás sárgájával és 4 lat cukorral, vegyíts közé finomra metélt citromhéjat és 4 tojásfehérének habját; ezzel a rétestésztát kend be, hengerítsd össze és vajjal kikent serpenyőben süsd meg, tálaláskor hintsd be tört cukorral.

496. Tejfeles-rétes.

Keverj el 6 lat vajat 4 tojás sárgájával, 1 messzely tejfellel és négy tojás fehérének habjával; kend be ezen keveréssel a kihúzott rétestésztát, hintsd be négy lat válogatott mazsolaszöllővel, négy lat vágott mandulával és négy lat gorombára tört cukorral, hengerítsd össze és vajjal kikent serpenyőben süsd ki.

497. Rizskásarétes.

Keverj el 4 lat vajat 5 tojás sárgájával, tégy belé negyed font rizkását, melyet 1 itcze tejben lágyra főztél, 8 lat törött cukrot, 1 lat vaníliás cukrot és 3 tojás fehérének keményre vert habját. A kisült rétest cukorral add fel.

498. Cukros-citromhéjrétes.

Törj meg fél font mandulát durvára, tégy belé *egy* citrom levét és finomra metélt citromhéjat, negyed font tört cukrot, 6 lat finomra metélt citromhéjat és 3 lat apróra metélt pisztácot. A kihúzott rétestésztát olvasztott vajjal becsepegteted, a töltelékét rá rakod és behengerited. Ha megsült, tört cukorral hinted be.

499. Szilvarétes.

Végy 40–50 érett szilvát, vagdald vékony karikákra, magvát elvetvén; vegyítsd össze fahéjjal, zsemlye-

morzsával, 4 lat mandulával, melyet 6 lat cukorral linómra törtél, és ezitromhéjat. A kihúzott rétestésztát olvasztott vajjal csepegtesd be és a töltelékét szórd rá, hengerítsd össze, süsd ki. A kisült rétest cukrozd meg jól.

500. Meggyrétes.

Az érett meggynek magvát szedd ki, különben pedig készítsd el úgy, mint a szilvarétest 499. sz. alatt.

501. Szőlőrétes

Meggy vagy szilva helyett végy fekete szőlőt és készítsd el a rétest a fentebbi módon, mint 499. sz. a.

502. Tiroli-rétes.

Csinálj olyan élesztős tésztát, mint a 479. sz. alatt leírva van. Azután készítsd el a mandulatöltelékét, kend ezt a tésztára és hintsd be nagy és kis mazsola szőlővel, vagdalt cukros citrom- és narancshéjjal, hengerítsd össze, tedd vajjal kikent pléhre, hagyd megkelni és kend be habart tojással, hintsd meg mandulával és süsd meg. Ha-megsült, cukrosan add fel.

503. Crème-kók piskótákkal.

Nyolcz tojás sárgájával keverj össze negyed font vaníliás cukrot, 1 messzely tejsűrűt, 2 evőkanál lisztet, tedd tűz fölé és ott is addig keverd, míg vastag lesz, ekkor hagyd kihűlni és keverd belé 8 tojás fehérének keményre vert habját. Egy tálat kenj ki vajjal, tégy fenekére darabokra vágott piskótákat, tedd rá a keveréket, erre ismét vágott piskótát, s legfelül egész piskótát; fél órára tedd be a nem forró kemenczébe és add be tálastul.

504. Hab-kók.

Keverj el negyed font baraczk, földieper, vagy czipkebogyó sűrűjét (marmelade) negyed font finomra tört cukorral, azután 8 tojás fehérét, egyiket a másik

után adj hozzá és kavard oly sűrűre, míg a kanál meg áll benne; azután rakd gála-formára egy vajjal kikent táltra és fél óráig tedd a nem igen forró csőbe vagy kemenczébe, s tálastul add be.

505. Tejfel-kók mandulával.

Törj össze fél iont mandulát, keverd el 1 tojás fehérével, azután keverd habosra negyed font törött cukor és 14 tojás sárgájával, tégy hozzá 1 itcze tejfelt és 4 kanál lisztet s végre keverj belé 12 tojás fehéréből vert habot s készítsd el mint az 503. sz. alatt elmondott. Tálalás előtt hintsd be cukorral.

506. Bor-kók.

Három lereszelt zsemlyét vágj. szeletekre; azután főzz meg 1 messzely bort cukorral, fahéjjal, citromhéjjal, ezt engedd negyedrésnyire befőni, szűrd le és ontsd a zsemlyeszeletekre, tűzön keverd ezt jól össze, és hagyd kihűlni, ha kihült, ontsd belé egy negyed font habosán felvert vajba, keverd el 8 tojás sárgájával és negyed font narancscukorral, tevének közé 8 tojás fehéréből vert habot. Úgy készítsd el, mint a fentebbit 503. sz. alatt.

507. Gesztenye-kók.

A főtt gesztenyéket törd át és abból 4 latot keverj el habosán. 4 lat vajjal és 4 tojássárgával, tégy hozzá 4 tojás fehérének habját, s készítsd el mint 503. sz. alatt.

508. Meggy-kók.

Keverj el habosán 8 lat citromon dörgölt cukrot 8 tojássárgával, ebbe keverj 8 tojás fehérének habját 6 lat fehér zsemlyemorzsával; tedd vajjal kikent táltra, rakd fölébe a befőzött meggyet, hogy lassan leülepedjenek, és készítsd el az 503. szám szerint.

509. Burgonya-kók.

Dörgölj el 8 lat főtt és hámozott burgonyát 4 lat vajjal kőmozsárban finomul, tedd ezt egy weidlingba,

keverd el 8 tojás sárgájával, 6 lat törött cukorral, 4 lat törött mandulával, melyben 8 darab keserű mandula is legyen, és citromhéjjal habosán. Készítsd el, minta kókokat szokás.

510. Dara-kók.

Főzz meg darával itcze tej sűrűt vastagra, és hagyd kihűlni. E közben dörgölj el habosán 4 lat vajjat, keverj belé 8 tojás sárgáját a darával, 6 lat tört cukor és 1 lat vaníliás cukorral és 6 tojás fehérének habjával, a formát kend ki vajjal, fenekére rakj össze finomra és szélesre metélt cukrozott citrom héjából csillagformát, a kók felét tedd rá, ennek fölébe egy réteg befőzött ribizlit, azután a kók másik felét; süsd meg és fordítsd ki a tálra.

511. Töltött rizskása-kók.

Egy itcze forró tejsűrűbe tégy 7 lat tisztára kimosott rizskását, hagyd lágyra főni és kihűlni; ha kihült, a kömoszárban törd össze finomul, ezt keverd belé 6 lat habossá dörgölt vajba, adj hozzá 6 tojás sárgáját, 4 lat tört mandulát, 6 lat tört cukrot, egy lat vaníliás cukrot és 4 tojás fehérének habját. A formát kend ki vajjal, szórd be finom zsemlyemorzsával; a töltelék felét tedd belé, tégy rá egy réteg befőtt gyümölcsöt, erre a többi kókot, és süsd meg.

512. Kenyér-kók.

Törj össze negyed font hámozott mandulát negyed iont cukorral, keverd ezt 6 tojás sárgájával habosra, végy hozzá ledörgölt citromhéjat, tört fahéjat, vagdalt ezukros citromhéjat 3 lat pirított és összetört fekete kenyeret, melyet rhummal vagy tokajival nedvesítél meg, 4 tojás fehérének habját keverd közé és készítsd el mint 503. sz. a. elmondva van.

513. Szarvas-kók.

Vágj kétfelé hat szarvast, tedd egy weidlingba és önts fölébe egy itcze tejet, melybe 6 tojást habartál, és

hagyd a szarvasokat ázni. A formát kend ki vajjal, fenekére tégy egy réteg áztatott szarvast, onts rá kevés felolvasztott vaját, hintsd be cukorral, fahéjjal és apró szőlővel; azután ismét egy réteg szarvast, cukrot, fahéjat stb. és így tovább míg a forma tele lesz. Legfölül olvasztott vaját, süsd meg s ha kiborítottad, hintsd be tört cukorral bőven.

514. Gyermek-kók.

Egy itcze tejjel keverj el lassanként negyed font lisztet – tejsűrűvel jobb, – cukrozd meg és tedd tűzre, s folytonos kavarással hagyd felforni; ha nagyon vastag volna, onts belé tejet, főzd el jól, hogy a liszt ízét ne erezd.

515. Alma-kók.

A tortapléhet fedd be késfoknyi vastagra nyújtott tésztaival, tégy rá almaszeleteket, hintsd be elég vastagra zsemlyemorzsával, erre tégy vékony vajszeleteket és durván tört cukrot. Most ismét almaszeleteket és így tovább, míg a forma tele van; a felső rétegnek zsemlyemorzsa, vaj és cukornak kell lenni; azután süsd meg és tálald ki.

516. Túrós kók, magyarosan.

Egy pint tejbe üss belé hat tojást és tűzön kevés citromlével habard túróvá; ontsd fátyol szitára és hagyd kihűlni. Dörgölj el habosán negyed font vaját, keverj közé 4 tojás sárgáját, 3 egész tojást, cukrot, 2 finom morzsának reszelt zsemlet, finomra metélt citromhéjat és végre a túró. Tedd a vajjal megkent formába és gyenge tűznél süsd meg; tálaláskor cukorral hintsd be.

517. Málna-kók.

Fél font cukrot addig főzz vízzel, míg a cukor nehéz csöppeket vet, azután onts belé fél font frisében áttört málnalevet, s ezt sűrűre hagyd befőni és kihűlni; míg kihül, 3 lat írósvaját törj parázsra, éhez add a málna-

szörpöt és fél font finomra tört hámozott mandulát, négy lat tejben áztatott kalácsbelet két egész tojással és két sárgájával. Fél óra múlva keverj belé 4 tojás fehérének habját, ezt mind tedd a vajjal kikent formába és süsd ki, tálaláskor málnaszörppel ontsd le.

518. Eper-kók.

Törj át szitán egy itcze érett epret, és tégy úgy vele mint az 517. sz. alatt. Ha a szörp meghűlt, egy citromnak levét nyomd belé, s elegendő cukorral fél óráig keverd; ezalatt 6 tojás fehéréből verj habot és kanálont kint kavard belé a szörpbe, azután kenj ki egy tálat vajjal, a kókot gálaformára rakd rá, s félóráig sütvén, add be.

519. Birsalma-kók.

Főzz meg három nagy birsalmát, hámozd meg és reszeld finomra; négy lat írósvajat törj parázsra, a birsalmát öt lat tört mandulával, ugyanannyi cukorral, 3 lat áztatott kalácsbéllel, citromhéjjal, két egész tojással és négynek sárgájával egy óráig keverd, azután adj belé 4 tojás fehérének habját, kend ki a formát vajjal, hintsd be zsemlyemorzsával, tedd belé a kóktésztát és süsd ki. Ha feladod cukrozd meg jól.

520. Cseresnye, vagy meggy-kók.

Két itcze fekete cseresnyét vagy meggyet szedj le csutkáiról, mosd és párold meg, azután tedd szitára hogy leve lefolyjon, s végre szedd ki magvaikat. Négy lat írósvajat dörgölj össze, azután tedd belé a cseresnyét vagy meggyet, négy lat tejben áztatott zsemlével, citromhéj és negyed font cukor, két egész tojás és 4 sárgájával félóráig keverd, végre 4 tojás fehérének habját tedd belé, kend ki a formát és süsd meg.

521. Mákos csík (vagy laska) magyarosan.

A kemény laskatésztát késfoknyi vékonyra kinyújtod, megszáritod és metéltet vagy laskát vágasz, belőle.

Sós vízben főzd ki, szűrd le és zsírozd le, – vajjal vagy zsírral–. Tálaláskor keverd össze finomra tört mákkal, olvasztott mézzel, vagy cukorral; rakd gúlaformára a tálba és hintsd be tört cukorral.

522. Diós laska.

Épen úgy készül mint a fentebbi, csakhogy mák helyett finomra tört diót adj hozzá.

523. Túrós metélt, magyarosan.

Csináld a metéltet úgy mint 521. sz. alatt el van mondva, ha a sós vízből leszűröd, vedd forró zsírba, keverd össze az elmorzsolt túróval s kevés tejfellel, sózd meg, tálald be és hintsd be forró tepertővel.

524. Öntött perez.

A már egynapos sós perezeket tördeld darabokra, tedd belé egy weidlingba, forrázd le, fedd be és hagyd állani, míg a perezek átáznak; ekkor szűrd le, vedd forró zsírba és bánj vele különben mint a túrós galuskával, s add be.

525. Bajor gőzmetélt.

Melegíts meg fél font sóval kevert lisztet; habarj össze 1 tojást, 4 sárgáját, 2 lat langyos tejben felolvasztott élesztőt, 4 lat olvasztott vaját és langyos tejet; ezzel csináld meg a tésztát fél keményre, dolgozd ki simára és meleg helyen hagyd felkelni. A liszttel meghintett nyújtódeszkán nyújtsd ki tenyereddel hosszúra, vagdald el, sodord össze mint a burgonyametéltet szokás, s hagyd kelni. Egy lábasba negyed részre onts tejfelt, tégy belé, vaját, tört cukrot, egy kis vaníliás cukrot; forrald fel és tedd belé a sodrott metéltet, fedd be és negyed óráig hagyd főni, ha levükben már sülni kezdenek, szűrőkanállal szedd ki, rakd tálra és ontsd le 4 tojás sárgájából, lisztből, tejfelből és cukorból készült mártással, melyet kavarással közt forraltál fel.

526. Francia laska.

Másfél font liszthez végy négy lat írósvajat s a nyújtófával törd jól össze; sózd meg, csináld halomra, közepén hagyj gödröt, ebbe tégy négy tojást egy kanál savanyú tejjel, kevés borral gyúrd össze jól, ha kinyújtottad, vágd laskára és édes tejben főzd ki, s hagyd kihűlni. Ezután hat lat írósvajat hígra dörzsölj, verj belé négy tojást, tedd belé a laskát, 6 lat czukrot kevés vaníliával, egy formát kenj ki írósvajjal, ebbe tedd belé a laskát és süsd meg.

527. Bélelt laska.

Készíts 3 tojással laskatésztát és metéld rövidre és főzd be 3 meszely tejbe, ha megfőtt, tedd hűlni. Ezután kenj ki egy tálat rákvajjal, tégy rá tejfelt és apróra vagdalt rákfarkakat; egy kevés rákvajat dörzsölj el, vess belé egy tejben áztatott zsemlet a rákfarkakkal együtt, s ezt is tedd a tálba; ezután tedd rá a laska felét, az összedörzsölt rákvajat és farkakat fölébe, azután a megmaradt laskát és ismét rákvajat, így tedd be a csöbe és süsd meg

528. Közönséges laska.

A laskatésztát 6 tojással készítsd, azt nyújtsd ki finomra és egy darabig hagyd heverni, – ezután hömpölygesd össze és csinálj hosszú laskát, főzd ki sós vízben, azután szűrd le róla a vizet, s ontsd le hideg vízzel. Ezalatt a lábásban zsírt vagy vaját olvaszszsha forró, a laskát belé veted s megsózod. Adhatsz alul-fölül tüzet és kissé megpiríthatod, vagy pirított zsemlyeinorzsával behintve adhatod fel, vagy tepertővel.

529. Laska-bukta rántva.

Laskatésztát csinálsz 3 tojással, kinyújtod, s belő le laskát vagdalsz; ezt azután három messzely forró te sűrűbe kifőzöd, s hozzá czukrot, vaníliát, 6 lat tört mandulát teszesz, s mind együtt főzöd, míg a tej mind be

főtt. Ezután tedd vajjal megkent deszkára, s formával vagy pohárral gömbölyű szeleteket mess ki belőle, mártsd felhabart tojásba, hintsd be reszelt zsemlyemorzsával s forró vajban rántsd ki. Czukorral és vaníliával meghintve add fel.

530. Gőzben főtt laska.

Készíts 1 itcze lisztből 2 lat vajjal, 3 egész tojással és 2 sárgával kevés sóval, tejjel, laskatésztát; sodord ki késfoknyi vastagságyira, s csinálj belőle laskát. Főzd ki 3 itcze forró tejben, melybe negyed font fris marhazsír és 1 maroknyi tört czukrot vess; kavard a fozökánál nyelével, hogy a laska össze ne ragadjon; azután tedd lapos casserolba, és tedd a sütőcsőbe, vigyázva emelgesd a szűrőlapáttal és párold sárgára, tálald ki és hintsd be fahéjjal kevert czukorral.

531. Tejes laska.

A közönséges laskatésztát metéld vastagon, ved 1 pint forró tejbe, melybe egy darab fris vajat vetettél, tégy belé czukrot és fahéjat és főzd addig, míg pirulni kezdenek. Azután tálald be, pirultját rakd fölébe és ontsd le forró vajjal.

532. Burgonyametélt.

A főtt burgonyát megtisztítva reszeld meg, végy belőle két itczét és 1 itcze liszttel dörgöld össze, gyúrj belőle 2 tojással és 1 kanál sóval tésztát, nyújtsd ki tenyered alatt gömbölyű hosszú szeletekre és vagdald kisebb darabokra, sodorj belőle metéltet és sós vízben főzd ki, vigyázván, hogy ha fenn úsznak, lenyomogasd. Szűrde, dobod hidegvízbe, szűrde le ismét de rögtön, s ved forró zsírba vagy vajba, ha betálalod, zsíron vagy vajban pirított zsemlyemorzsát vagy darát hints rá.

533. Ugyanaz magyarosan, túróval.

Tésztáját készítsd mint fentebb, csakhogy túróval keverd és hintsd be tepertővel.

534. Vajas laska.

Készítsd el a tésztát, mikép 524. sz. alatt írva van, azután a liszttel behintett nyújtódeszkán nyújtsd ki, ujnyi vastagságyira, vágj bellőle keskeny hosszúkás metéltet, kend be vastagon olvasztott vajjal és hengergesd össze, tedd lábasba forró tejsűrű, vaj és kevés czukorral, s a kemenczében süsd meg.

535. Szárított csepegtetett laska.

Kavarj finom csepegő tésztát 6 tojás és finom lisztből, és csepegtesd azt vékonyán forró tejbe; szedd ki azután azokat a szűrőkanállal és vedd olvasztott vajra; ha mind a lábasban van, tedd parázsra és pirítsd meg szépen. Ha kész, tálald be, a pirítottját rakd fölülre és czukrozd meg jól.

536. Pirított liszt (Schmorn v. Schmarren).

Habarj be 2 itcze tejbe 8 tojást, keverj közé fél font sós lisztet és ezt jól dolgozd el: azután a casserolban olvaszsz fel vaját vagy zsírt, s ontsd belé a habartat; ha egyik oldalán pirulni kezd, fordítsd meg, ha már nem lágy, akkor törd szét kedved szerint, azután megszírozhatod és czukorral vagy a nélkül beadhatod.

537. Pirított dara tojással.

Főzz meg 1 itcze darát tejben vagy vízben vastagon, hagyd meghűlni; keverd el aztán negyed font habosra dörgölt vajban, üss belé 8 tojást, kavard és készítsd el mint a fentebbit.

538. Pirított dara tojás nélkül.

Keverj el 2 itcze darát 5 messzely hideg tejjel és 1 kanál sóval, s hagyd két óra hosszát pihenni, azután fél font zsírt olvaszsz fel casserolban, s ha forró, ontsd belé a darát és bánj el vele úgy mint 536. sz. alatt.

539. Császár-pirított.

Keverj el 4 főzőkanál lisztet negyed messzely tejben, keverj hozzá 6 tojássárgát, 2 kanál cukrot és kevés sót, éhez cdj 6 tojás fehérének habját; ezután egy lapos casserolban olvaszsz forróra 4 lat vaját, ontsd belé a tésztát, s hagyd egyik oldalán megpirulni, azután vigyázva fordítsd meg és törd össze nagy darabokra s bánj el vele a 536. sz. szerint.

540. Zsemlye-pirított.

Vágj fel 4 száraz zsemlyét apró koczkára önts rá 1 messzely tejet, melybe azelőtt 8 tojást habartál, sózd meg és hagyd a zsemlyekoczkákat egészen átázni; készítsd el az 536. sz. szerint.

541. Mandula-pirított.

Dörzsölj el habosan negyed font vaját, ebbe keverj belé 4 lat hámozott s törött mandulát, 8 tojássárgát, 8 lat cukrot és 8 lat lisztet és 1 és fél messzely tejsűrüt, keverj belé 8 tojás fehérének vert habját, és 6 lat tiszta felolvasztott vajban pirítsd meg.

542. Tejfeles pirított.

Keverj el 10 kanál lisztet 4 egész tojás és 6 sárgájával, 1 kanál cukor, 2 messzely tejfel, só és kevés fahéjjal, s 5 lat vajon pirítsd az 536. sz. szerint.

543. Zsemlye-duzma, mandulával.

Keverj el habosán 8 lat vaját, ebbe tégy 10 tojás sárgáját, 4 tejből áztatott és kifacsart tejes zsemlyét, 8 lat mandulát melyet 1 tojás fehérével finomra törtél, 4 lat cukrot, 1 lat vaníliás cukrot; adj hozzá 4 tojás fehérének vert habját, tedd ezt zsírral kikent formába, süsd ki lassan és tálald fel cukorral behintve.

544. Czitromos duzma.

Negyed font czukrot czitromon dörgölj le, törd finomra és 8 tojás sárgájával keverd el habosra, ebbe belé habarván egy czitrom levét, adj hozzá 8 tojás fehéréből vert habot, tedd ezt egy vajjal kikent sárgadinnye-formába, fél óráig süsd”, tálald ki és czukrozd meg.

545. Burgonya-duzma.

Keverj habosra 8 lat vaját, keverj bele 7 tojás sárgáját, 7 lat czukrot, 12 darab főtt és finomra reszelt burgonyát, hozzá 6 tojás fehérének vert habját; tedd belé vajjal kikent casserolba és süsd meg; tálald ki és czukrozd meg.

546. Alma-duzma.

Hámozz meg elegendő almát – 8–10-et, főzd el bor és vízben kásává, törd át szitán, czukrozd meg ízlésed szerint, tégy belé vaníliát és fahéjat, főzd be vastagra és hagyd kihűlni. Ezután keverd el ezen almapépet 4 lat vajjal, 3 tojás sárgája, 2 lat finomra tört mandulával, adj hozzá 3 tojás fehérének habját, tedd az egészet a vajjal kikent formába, felül hints rá czukrot és süsd meg, s tálald ki mint fenn.

541. Csokoládé-duzma.

Dörzsölj el habosra 4 lat vaját, keverj belé 4 tojás sárgáját, 4 lat czukrot, egy tejsben áztatott és jól kifacsart zsemlyét; adj hozzá 4 lat reszelt csokoládét és 4 tojás fehérének habját, s készítsd el mint az almaduzmát; fél óráig süsd, és ha betálad, czukrozd meg.

548. Túrós galuska, magyarosan.

A laskatésztát sodord ki késfoknyi vastagra, és tépd elég nagy galuskákra, főzd ki sós vízben, szürd le és vesd forró zsírra, keverd belé a morzsolt túrót és tejfelt, tálald ki és tégy rá ismét túrót és tejfelt s ontsd le forró zsírral és szép tepertővel.

549. Túrós tarhonya magyarosan.

A tarhonyát főzd ki sós vízben, különben bánj vele úgy, mint a túrós galuskával 548. sz. alatt.

550. Felvert túrós galuska, magyarosan.

Egy weidlingba felvert-galuskatésztát csinálsz, azt kanállal forró sós vízbe bevered, leszűröd, s úgy bánsz vele, mint a fentebbiekkel.

551. Pogácsa magyarosan.

Egy nagy messzely lisztet dörzölj össze 1 nagy messzely finomra összemélt friss tepertővel és sóval a nyújtódeszkán; adj éhez 2 tojás sárgáját, 3 kanál tejfelt, fél-messzely bort és 1 lat tejbe habart élesztőt; dolgozd ki a tésztát kezed között, míg nem ragad, azután nyújtsd ki a mennyire csak lehet, hajtsd össze ismét és ismételd ezt háromszor. A negyedik kinyújtásnál hagyd a tésztát ujjnyi vastagon, a fánkiszűrővel szúrd ki a pogácsákat, a süttö-pléhre rakd fel és hagyd kissé kelni. Kend be azután habart tojással, késsel vagdalj rá résutos rostélyt mind-egyikre és süsd ki szép sárgára.

552. Oltásos pogácsa, magyarosan.

Tésztáját készítsd úgy, mint a fentebbit, csakhogy tepertő helyett végy kevés zsírt és oltott tejet s tejfelt, s a többire tégy vele, mint 551. sz. alatt írva van.

553. Sonkás koczka magyarosan.

Készíts igen kemény laskatésztát, sodord ki elég vékonyra, hagyd kissé megszáradni, vágd azután nagyobb kockára; főzd ki ezt sós vízben, ontsd „a tészta-szűrőre és 2 –3 szór ontsd le fris vízzel. Ezalatt negyed font zsírt dörgölj el jó habosra 5 tojással; adj hozzá 1 messzely jó tejfelt s félfont finomra reszelt sovány sonkát, ontsd belé a tésztát és sózd meg s keverd össze jól,

ekkor tedd egy zsírral kikent casserolba, süsd meg szép barnára és borítsd ki.

554. Kapros túrós tészta magyarosan.

Készítsd el a tésztát mint fentebb, csakhogy sonka helyett kaporral morzsolt túrót tégy belé, s a többit úgy tedd, mint az 553. sz. alatt mondva van.

555. Palacsinta.

Habarj be fél messzely lisztet 1 messzely hideg tejbe, sózd meg és keverj belé 3 tojást. A palacsintaserpenyőbe onts kevés zsírt, parázs tűzön tedd forróvá és onts egy kanál palacsintatésztát belé és süsd meg, s ha egyik felén megsült, késsel fordítsd másik felére, s hajtogasd össze és rakd tálba. Tetszés szerint megtöltheted gyümölcs-szörppel, mazsolával, vagy túróval stb. más töltelékkel, s vajjal és tejfellel leöntve a sütő-csőben elkészítheted.

556. Tejfeles bukta.

Fél font írósvajat hat tojással lassankint dörzsölj parázsra, azután negyed font lisztet, czukrot és citromhéjat keverj belé; kenj ki egy lapos serpenyőt írósvajjal, a tésztát tedd belé és süsd ki szépen sárgára; ezután tedd tálba, egy itcze tejfelt czukrosan onts rá, s fél óráig a sütő-csőben engedd felduzzadni. Tejfel helyett lehet hideg bort czukorral és fahéjjal ráönteni.

551. Arany-galuska.

Tégy 1 font melegített lisztbe negyed font felolvasztott vajat, 1 itcze langyos tejsűrűt, négy kanál élesztőt, 10 tojás sárgáját, kevés sót és elég czukrot, ezt főzőkanállal addig keverd, míg hólyagokat vet. Most tedd liszttel behintett nyújtódeszkára, s nyújtsd ki ujjnyi vastagra, s egy fánkszagatóval szaggasd ki. – E galuskákat rakd belé a vajjal jól kikent casserolba, langyos tejjel ontsd fel fél ujjnyira és meleg helyre tedd kelni. Ha meg-

kelt, nem igen forró kemenczében süsd ki s a lapos kanállal rakd tálra, vagy borítsd ki és meleg tejsűrűvel leöntve s jól megczukrozva add fel.

558. Rák-bukta.

Dörgölj össze negyed font rákvajat egy casserolban, mielőtt 16 – 20 nagy főtt rákot kőmozsárban összetörtél és 4 tojással s egy messzely tejfellel összekevertél s fél óráig nyugodni engedél; ekkor citromlevet facsarj belé, azután ritka gyoacson szúrd át, tedd tűzre és kavard addig míg megsűrűdik, ekkor ismét tedd nedves asztalkendőbe, azt kösd be jól, hogy minden víz kifolyjon belőle, így tedd belé a rákvajba a casserolba s keverd el 8 tojás sárgájával; tégy hozzá 8 lat zsemlyemorzsát, 5 lat apróra tört mandulát, 20 apróra vagdalt rákfarkat, habarj belé czukrot és tejfelt és utoljára keverj belé 5 tojás fehérének vert habját. Most a formát írósvajjal kend ki, reszelt zsemlyével hintsd be, tedd belé a keveréket, s kemenczében süsd ki; fordítsd a tálba és szurdald meg hosszúra vagdalt mandulával.

559. Olasz polenta.

Három itcze sósvízben főzz be annyi kukoriczalisztet, hogy sűrű tészta váljék belőle, melyet a szeletelő deszkára fordítasz és hideg helyre teszed. Ha meghült, egy erős czérnaszállal kisujjnyi vastagságú szeleteket vagdalsz belőle, a casserolt írósvajjal kikened, reszelt páрмаi sajttal meghinted s azután egy szeletet adsz belé, ismét páрмаi sajtot, rá ismét polentát, s ezt addig folytatod, míg a casserol megtelik. Most a kemenczében megsütöd, zsírját leszűröd s a tálba fordítván, beadod. E polentát sajt nélkül lehet savanyú húsételekhez melléketül is használni.

560. Olasz rizskása.

Moss meg 1 font szép rizkását, s hagyd vízben főni addig, míg a szemeket könnyen szétnyomni lehet; ezután szúrd le és hideg vízzel ontsd le. A casserolba vess negyed

font írósvajjat, tedd belé a rizst sóval és borssal, és ha forró, fél font reszelt pármái sajttal hintsd be, hagyd párolni s forró írósvajjjal leöntve add fel.

561. Tojáslepény kék töltve.

Készíts a palacsinta serpenyőben közönséges tojáslepénykéket, s használatra tedd félre. Ezalatt főtt spárgafejekből, párolt kucsmagombákból, rákfarkakból és tépett csukából, ennek kirántott májából készíts vagdaltat, melyet jól összevegyítve, apróra vagdalva rákvajban pároltass, azután liszttel meghintve keverj belé egy egész tojást és ennek sárgáját, s hagyd kihűlni. A lepénykéket e töltelékkel töltsd meg, hengerítsd össze, írósvajjal kikent casserolba tedd belé, 4 tojássárgáját fél messzely jó tejszínnel összehabarva rá öntöd és gőzben megsütöd.

Kapros lepény.

Készíts omlós tésztát, a mint már elmondva volt, azt nyújtsd ki, s tedd zsírral kikent négy szögű pléhbe, azután a túrót vajjal és tojás sárgájával keverd el jól, keverd belé a finomra összemetélt zöld kaprot, e vegyítéssel töltsd meg a pléhben levő tésztát, felületét kend be tojás sárgájával; midőn már széleit egy ujjnyira körül ráhajtottad, s a sütő-csőben süsd ki. Vagy: vágj a fentebbi kinyújtott tésztából tenyérnyi nagyságú négyszögeket, azokat töltsd meg a fentebbi töltelékkel, négy szögletét hajtsd fel, kend be tojás sárgájával és a pléhen süsd ki.

563. Koczkás tészta lezsírozva.

Száraz tésztából vágj apró koczkákat, főzd ki sós vízben és vajjal vagy zsírral lezsírozva, hintsd be darával.

564. Koczkás tészta tejfelesen.

Ha a-koczkás tésztát sós vízben kifőzted, tedd szitára, hogy leszívárogon felesleges vize, azután vesd forró-zsírra vagy vajra, forgasd és sózd meg, a tejfelt habard

be 4 tojás sárgájával, s néhány perczzel a tálalás előtt ontsd a tésztára s mihelyt kissé meg dagadt, tálald be.

565. Zöld tészta-derelye.

Csinálj 3 tojással száraz tésztát, s nyújtsd ki, míg azonban kinyújtottad, addig a spinátot vagdald apróra, sózd meg, adj hozzá tejben áztatott zsemlyét, s írósvajban párold meg s hagyd meghűlni; e töltelékből csinálj derelyéket, cifra metélővel metéld ki. Most forralj tejet, vess belé vaját s a derelyéket párold addig benne, míg a tej elfőtt, s tálald ki.

566. Káposztás galuska.

A száraz tésztát nyújtsd ki, vagdald nagyobb kockákra, vagy csipdesd, azt sós vízben főzd ki, szűrd le és hideg vízzel ontsd le. Ezalatt a káposztafejet, mint a réteshez szokás összemetéled zsírba vetett vöröshagymával barnára pirítod megsózod és megborsolod, a tésztát forró zsírba veted s a káposztát bele hintve vele össze kevered s feladod.

567. Sült dara.

Üss 1 itcze tejbe 6 tojás sárgáját, s három kanál finom liszttel habard össze, tégy bele fél citromnak cukorral ledörzsölt héját s a darát, s folyvást kavarva főzd meg mint a darát szokás, ezután tedd tálra, s egy: lábas fölébe, melyben forró víz van, hogy forró maradjon; ekkor hintsd betört cukorral bőven, tüzesítsd meg a vas lapoczkát s a dara fölött elhúzogotva, fényesítsd meg, s add be.

568. Tejszíndara burgonyaliszttel.

Végy 10 lat burgonyalisztet, keverd össze két itcze tejsűrűvel, sőt és cukrot tégy belé, s folyvásti kavarás mellett forrald fel; azután tálald ki és vaníliás s fűszeres cukorral hintsd be bőven, s add fel.

569. Lisztgombóc.

Fris tejes zsemlyét vagy 5–6-tot hámozz meg és koczkára vagdalva áztass meg tejben, azután negyed font szalonnát koczkára aprítva piríts sárgára, szűrd le róla az olvadt szirt, s a tepertővel a zsemlyekoczkákat pirítsd ropogósra, ezalatt 8 lat írósvajat 5 tojással dörögölj össze, tégy belé $\frac{3}{4}$ font lisztet sózd meg s a tepertőt és zsemlyét is add hozzá, csinálj belőle gombóctésztát, s abból gombócokat, sós vízben főzd ki, rakd tálba és forró zsírral vagy vajjal, avagy piritott morzsával ontsd le.

570. Burgonyagombóc.

Vagy $\frac{1}{4}$ font reszelt burgonyát vegyíts össze könnyen 12 lat finom liszttel, 8 lat apró koczkára vagdalt zsemlyét írósvajban piríts meg jól, s a burgonyára öntvén, vegyítsd össze, azután 3 tojást habarva keverj belé és ebből liszt segítségével csinálj gombócokat, s bánj velük úgy, mint a lisztgombócczal 569. sz. alatt.

571. Burgonyagombóc pármai sajttal.

Ennek tésztáját elkészítve úgy, mint a fentebbit, ha kitálalod, reszelt pármai sajttal hintsd be és forró írósvajjal ontsd le.

572. Túrógombóc.

Törj habzóra 8 lat írósvajat 3 egész tojással és 3 sárgájával, tégy belé 1 font morzsolt túrót, 12 lat reszelt zsemlet, sót és tört szerecsendió virágot; e keverékből csinálj gombócokat; ha a keverék nagyon híg lenne, kevés lisztet végy hozzá, sós vízben főzd ki, tálald be, ontsd le forró vajjal, azután pármai sajttal vagy piritott zsemlyemorzsával hintsd be.

573. Túrógombóc sülve.

Végy 2 font megszikkadt s lemorzsolt túrót 6 tojással, sóval, kevés tejfellel és liszttel, csinálj belőle gombóc-

kákát, sós vízben főzd ki, s azután forró írósvajban süsd szép barnára s tálald be.

574. Májgombóc.

Vagdalj $\frac{3}{4}$ font szalonnát kockára, ezt pirítsd meg és zsíráját leszűrve, törd parázsra, most 1 font bornyumáját, melyet késsel lesikáltál, $\frac{1}{2}$ lat tejben áztatott zsemlyét, 3 egész tojást és 3 sárgáját, vágott petrezselymet, söt? mogyoróhagymát, majoránt apróra metélve keverj össze liszttel, csinálj belőle gombócokat, sós vízben főzd ki, és ha betálad, forró írósvajjal ontsd le, s hintsd be schnittlinggel.

575. Kávéfánk.

Végy 1 itcze tejsűrút s abban hat lat frisen pörkölt és mozsárban tört kávéfőzz be, borítsd le, s negyed óráig hagyd állani, ekkor szürd le, hűtsd ki és 6 kanál liszttel s 7 tojás sárgájával habard össze, tedd széntűzre, s folyvást keverve, főzd péppé. Ezután két tortalapot kenj be írósvajjal, a pépet tedd rá, s ha ez meghűlt, néhány pillanatra tedd a tűzre, hogy a pépet le lehessen róluk pfeditani. Most a fánkformával, vagy kis pohárral mesd ki mártsd felhabart tojásba, hengergesd reszelt zsemlyébe, forró vajban rántsd ki, rakd tálra és cukorral hintsd be.

576. Csokoládéfánk.

Tésztáját készítsd úgy mint 575. sz. alatt a kávéfánkét, csakhogy kávé helyett végy reszelt csokoládét 8 latot; különben készítsd úgy, mint a kávéfánkot.

577. Reszelt tészta puffadtan.

Törj parázsra 1 jó kanál írósvajjat, keverj belé 4 lat tört mandulát és 4 tojás sárgáját. Ezalatt 1 nagymesszely tejben apróra reszelt tésztát vagy finom tarhonyát főzz be jó sűrűre, hagyd kihűlni, s vesd citromos cukorral eldörzsölt vajba és adj hozzá 6 tojás fehérének vert habját. Egy formát írósvajjal kenj ki, tedd belé a tésztát,

süsd meg kemenczében, fordítsd ki és cukorral meghintve add fel.

518. Puffadt alma.

Fehér kenyérbelet áztass fehér borba és hintsd be cukorral; ezután egy casserolt kenj ki vajjal, s az áztatott kenyérből egy ujjnyi vastagságra töltsd meg, azután tégy rá írósvajas szeleteket és finomra metszett almaszeleteket, apróra vágott mandulával, nagy és apró mazsolával, citrom, cukor és fahéjjal; azután ismét kenyérbelet s írósvajat, almát stb. mind addig, míg a casserol tele nem lesz, ezután óra negyedig kemenczében süsd meg, borítsd ki és cukorral behintve add fel.

579. Ugyanaz más módon.

Válogatott 20 almát hámozz meg, szeleteld fel, borral, cukorral s fűszerszámmal párold meg. Ezalatt 4 lat mandulát hámozz meg, törd össze, vagdalj össze apróra 4 lat cukorba főzött citromhéjat (Citronád), ezeket az almával és 4 tojás sárgával keverd össze, azután adj hozzá 4 lat cukrot és 4 tojás fehérének habját, ezt tedd az írósvajjal kikent casserolba, melyet zsemlyemorzsával előbb be hintettél-és süsd meg s tálald be, mint fenn.

580. Almás dió puffadtan.

Olvaszsz fel egy darab írósvajat, keverj belé 2 kanál lisztet, s folyvásti kavarás közben 1 nagy messzely meleg tejet, s hagyd megsűrűdni és kihűlni. Azután cseréptálba tedd belé a meghűlt vegyítéket, vess hozzá két maroknyi iprótt diót, 5 koczkára vagdalt almát, elegendő cukrot és fahéjat, mindezt keverd össze 9 tojás sárgájával, és végre 6 tojás fehérének habját tedd belé.

581. Puffadt tészta citrommal.

Olvaszsz fel egy darab írósvajat, keverj belé 2 kanál lisztet, s folyvásti kavarás közben 1 nagy messzely meleg tejet, s ezt hagyd kihűlni. Most citromhéjat, 8 tojás

sárgáját és cukorban főzött citromhéjat keversz belé egy kanál olvasztott írósvajjal, s végre 8 tojás fehérének habját adod hozzá, vajjal kikent formába teszed és kemenczében kisütve betálad.

582. Rizs puffadtan.

Moss meg negyed font rizst és 1 itcze tejben főzd sűrűre, szitán szűrd át; ezután negyed font írósvajat dörzsölj parázsra, keverj belé 9 tojássárgát, a rizst, citromhéjat, cukrot, piskótamorzsát és 8 tojás fehérének habját, azután tedd a kikent formába, s kemenczében süsd ki, s add fel.

583. Almapép.

Borízű almát 8 darabot hámozz meg és összeapritva cukorral főzd péppé; azután áztass kalácsbelet tejben. E közben 4 lat írósvajat dörzsölj habzóra, üss belé 4 egész és 4 tojás sárgáját, tedd belé az almapépet és kalácsot, és 5 lat apróra tört mandulát, 5 lat tört cukrot, citromhéjat, végre 4 tojás fehérének habját, ezt mind tedd vajjal kikent formába és süsd meg, s kitálalva cukrozd meg.

584. Rizspép.

Forrázz le negyed font rizskását, azután szűrd le és tedd 1 itcze forró tejbe s negyed font írósvajjal együtt főzd be lassan, és tedd kihűlni. Tedd cseréptálba, dörzsöld össze, tégy belé egy darab reszelt kalácsot, két maroknyi tört cukrot, fahéjt, 1 citrom ledörzsölt héját, 2 egész és 1 tojássárgát, ezt keverd el jól és 5 tojás fehérének habját add bele. Most egy formát kenj ki írósvajjal, zsemlyemorzsával hintsd be, tedd belé a rizst és kemenczében süsd meg; ha kitálaltad, bor-vagy tejchau-deauval leöntheted.

585. Töltött rizspép.

A szépen kiszemelt negyed font rizst 1 itcze tejben főzd lágyra és hűtsd ki; azután 6 lat írósvajat dörzsölj parázsra, tedd belé a rizst, 6 tojás sárgájával keverd el,

tégy belé 4 lat mandulát, 6 lat cukrot, vaniliát és 4 tojás fehérének habját. Most kenj ki egy formát vajjal, reszelt kalácsmorzsával hintsd be, tedd belé a rizs felét, azután egy réteg jó lekvárt, erre a rizs másik felét és kemenczében süsd ki. Ha betálad, hígított lekvárral leöntheted.

586. Rizspép csokoládéval.

Megmosván fél font rizst három messzely tejben 4 lat reszelt csokoládéd és 5 lat apróra tört mandulával főzd meg, ezután tálad ki, s befőtt meggyel ékesítve süsd meg. Ezalatt 5 tojás sárgáját 6 lat cukorral, vaniliával, 2 messzely tejsűrűvel széntüzön habarj össze, s habard mindaddig míg megsűrűsödik, azután e chaudeaut ontsd a rizsre és add be.

587. Rizskolbászkák kirántva.

Végy 1 itcze tejhez negyed font rizst, főzd meg és hűtsd ki; ezután a kihült rizsbe keverj cukron ledörögölt citromhéjat, 1 egész tojást és 2 sárgáját, cukrozd meg jól és ebből csinálj apró kolbászkákat, melyeket baraczk- vagy más gyümölcsbefőttel megtöltöttél, ezeket zsemlyemorzsába hengerítve forró vajban rántsd ki és vaniliás cukorral meghintve add aszatra.

588. Rizs tejben.

Forralj fel 2 itcze tejet egy darabka vajjal a casserolban, ebbe tégy fél font tisztított rizst, s cukorral lassan főzd meg. Ha nagyon sűrű lenne, onts utána tejet, s vigyázz, hogy a tömeg folyékony és a rizs egész maradjon. Ha betálad cukorral, vaniliával, vagy fahéjjal hintsd be.

589. Kipárolt rizs mézeskalácsal.

Ez ugyanúgy készül, mint a fentebbi, csak hogy cukor helyett reszelt mézeskalácsal kell behinteni,

590. Kenyérpép.

Végy fél font írósvajat, dörzsöld el ezt jól 4 tojás sárgájával, negyed font apróra tört mandulával; azután fél font fekete kenyeret áztass malaga-borban, keverd belé cukorral, citromhéjjal, fahéjjal s kevés vaníliával; egy formát kenj ki írósvajjal, tedd belé a pépet és gőzben főzd meg, tedd tálra s vagy cukorral, vagy valami gyümölcszörppel add az asztalra.

591. Tojáspép.

Törj össze 12 tojás keményre főtt sárgáját, keverd el 4 lat írósvajjal, negyed font törött mandulával, tégy belé 4 egész és 4 tojássárgát, cukrot, vaníliát s végre 3 tojás fehérének havát; kend ki a formát vajjal és süsd meg lassan, borítsd ki és gyümölcszörppel add a táblára.

592. Mandulapép.

Hámozz le két kis kalácsot, áztasd tejbe és nyomd ki, azután negyed font vajat törj parázsra, az ázott kalácsot és 8 lat törött mandulát, cukrot, fahéjt, citromhéjat 5 tojás sárgájával és 3 egész tojással keverd össze vele jól legalább negyedóraig, végre 5 tojás fehérének havát add hozzá, s a kikent formába belé téve, süsd meg és cukorral vagy szörppel add be.

593. Mandulapép almával.

Egy cseréptálba tégy 10 lat tört cukrot, 10 lat tört mandulát és 2 lat fekete kenyérbelet egy citromhéjával, keverj belé 2 egész tojást és 4 sárgáját, s feláraig szüntelen kavard, ekkor adj hozzá 4 tojás fehérének habját; hámozz meg 10 darab szép almát, közepét vágd ki, s néhány pillanatig főzd vízben, azután töltsd meg befőtt gyümölcsessel, rakd a tálra és cukorral, hintsd be bőven, most a pépet ontsd fölébe, s tedd kemenczébe. Ha félig megsült, befőtt baraczkból készíts habpépet, s azzal

ékítsd fel a tál szélét s a kemenczében süsd ki, s add fel az asztalra.

594. Narancspép.

Törj össze 12 lat mandulát apróra és hideg vízzel öblítsd le, hogy olajos ne legyen, azután 12 lat czukrot két narancson dörgölj le, törd meg és a mandulával együtt tedd a cseréptálba, üss rá egy egész tojást és 4 sárgáját, keverd el 2 narancs levével, s hagyd egy órahosszig nyugodni; ekkor tégy belé 4 tojás fehéréből vert habot, keverd össze és az elkészített formába tedd belé s süsd meg; ezalatt csinálj rá czukorkoszorút, 4 lat czukrot két kanál befőtt málnával összekevervén, ezt 4 tojás fehéréből készült habbal össze vegyíted, ebből a pépre koszorút csinálsz, czukorral meghinted s ismét a kemenczébe teszed, de ennek hamar kell történni, nehogy a pép összeomoljék, s így add a táblára.

595. Fahéjpép.

Törj össze fél font mandulát apróra bőrével együtt, s törés közben nedvesítsd citromlével; e közben fél font czukrot kevés vízzel főzz be sűrűre s ontsd a mandulára, s ha meghült, üss belé 4 egész és 6 tojás sárgáját és $\frac{3}{4}$ óráig keverd szüntelen, adj hozzá végre egy citrom héját és 1 kávéskanál tört fahéjat, tedd formába süsd ki, s gyümölcsszörppel add fel.

596. Rákpép.

Dörzsölj össze 4lat rákvajat 2 nagy evőkanál barackszörppel, üss belé 2 egész és 4 tojás sárgáját, keverd össze jól, azután reszelj meg fél zsemlyét, ontsd le tejsűrűvel, vegyíts belé 4 lat apróra tört mandulát, ezt tedd a fentebbiekhez és dörgöld el, végre keverj hozzá 30 rákfarkat és ollót czukorral, add hozzá 4 tojás fehérének habját, tedd e pépet rákvajjal kikent formába, süsd meg s tálald be.

591. Velőpép.

Egy cseréptálba tégy fél font tört mandulát, fél font czukrot, 6 lat kockára vagdalt czukros citromhé-

jat (citronád), ezekhez adj 16 tojás sárgáját és negyed font bornyúvelőt koczkára vagdalva, törd össze jól s végre 8 tojás fehérének habját keverd belé. Most egy sárgadinnyeformát kenj ki írósvajjal, bélleld ki írósvajas tésztaival, tedd belé a pépet és hűtött kemenczében 1 óráig süsd, azután add fel.

598. Sodralék baraczkkal töltve.

A reszelt tésztát vagy finom tarhonyát főzd be sűrűre tejszínben, s ha meghűlt, üss belé 3 egész és 3 tojás sárgáját s keverd el, tégy belé kevés tejfelt s cukros citromhéjat. – Most négyszögű sütőserpenyőt kenj be írósvajjal, tedd rá a sodralékot és kemenczében süsd meg. Ha megsült, vágd ketté, befőtt baraczkkal kend be, fordítsd egymásra; azután vagdalj belőle két ujjnyi széles darabokat, rakd tálra és 5 kanál befőtt baraczkzsörpöt három tojás fehérével összehabarva habosán rá öntesz, s míg beadod, a csöbe teszed.

599. Kávé-consomumé.

Végy négy lat kávé, főzd be 1 messzely vízben, ha jól befőtt és megüledett, ontsd le lábasba és cukorral forrald fel, hagyd kihűlni s ekkor üss belé 8 tojás sárgáját és 3 egész tojást, keverd el jól fél messzely jó tejsűrűvel, s az egészet szűrd át. Ezen átszűrtét magas csészébe öntöd s félóráig gőzben főzöd, s cukorral s vaníliával behintve a táblára adod.

600. Sódoros rizskása.

A rizkását vízben lágyra főzöd, leszűröd, ekkor negyed font zsír vagy vajban 6 tojást jól elkeversz, megsózod, s 1 font apróra reszelt sovány sódarral s a rizszel össze vegyíted, kikent casserolba teszed, s megsütöd.

601. Háromszínű rizs.

Jó cukros és vaníliás tejben $\frac{3}{4}$ font rizkását megfőzöl, de nem igen lágyra, s ezzel egy lapos tálnak belső

karimáját négy ujjnyi vastagságra és magasságra körül-rakod de úgy, hogy közepe üres maradjon, közepére jó ribizliszörpöt teszesz, és szélét zöldgyümölcs befőttel rakod körül s feladod.

602. Rizs-meridon ragoutval.

A rizst az előbbi módon megfőzöd, azután egy casserolt vajjal kikensz, zsemlyemorzsával behinted és a rizszel kibéleled, belé teszed ízlésed szerint a ragout, mely lehet húsból vagy gombából, hogy tele legyen, a többi rizst tetejébe rakod és kemenczében megsütöd.

603. Dararétes bajrosan.

Főzz be fél messzely forró tejben jó darát, úgy hogy sűrű péppé legyen, azután dörzsölj össze 6 lat írósvajjat, tedd belé a darát, citromhóját, 3 egész és 2 tojás sárgáját, keverd el jól, azután a kihúzott rétestésztát olvasztott vajjal csepegtesd be, a tölteléket oszd el rajta egyenlően, aztán könnyedén hengerítsd össze és azt csigaformára göngyöltve, írósvajjal kikent casserolba tedd, onts rá kevés tejsűrűt és süsd meg, s cukorral behintve add fel.

604. Rizsrétes.

Épen úgy készül mint a dararétes, csakhogy dara helyett végy negyed font rizst és több tojást adj belé.

605. Gombarétes.

A gombákat jól kimosva – különösen a kucsma-gombát – apróra vagdalod és írósvajban párolod, melyben előbb zsemlyemorzsát pirítottál, s kihűlni hagyod; Most vajban párolt apróra metélt hagymát, zöld petrezselymet és sót keversz hozzá, 4 tojás sárgáját beleütöd, 4 tojás fehérének habjával vegyíted és a kihúzott rétestésztát vajjal megcsepegtetvén, a tölteléket egyenlően ráarakod, behengeríted, és kisütöd, mint a rétest szokás.

606. Tojás-sodralék, tojással.

Egy tányér főtt s apróra vagdalt spinátot hat lat vajjal nyolcz perczig párolj, azután keverj hozzá lisztet, onts belé tejfelt és forrald fel, tevéen belé czukrot és tört szerecsendiót, s hagyd hűlni, ha felforrt; ha már meghűlt, üss belé 6 tojássárgáját és keverd össze. Most vedd elő a tojás lepénykéket, kend meg azokat e töltelékkel, hengerítsd össze és szeldelj belőlök két hüvelyknyi hosszúságu darabokat, egy tálat kenj ki írósvajjal, rakd belé ízletesen a sodraiéket, azután 4 tojást habarj össze 1 messzely tejsűrűvel, vagy tejfellel tégy belé czukrot és szerecsendiót, ontsd az ételre, tégy fölé néhány szelet írósvajat és a csőben süsd meg.

607. Tojás-sodralékok ribizlivel.

Két itcze ribizlit foszsz le száráról és 24 lat czukorral főzd be; azután kenj be vele 10 tojáslepénykét, sodord össze, s vagdald darabokra. Most 3 lat lisztet, 3 tojás sárgáját, 1 messzely tejsűrűt és elegendő czukrot habarj össze a tűzön kevés sóval citromhéjjal és 4 egész tojással mind addig míg főni kezd; ezután egy casserolt kenj ki írósvajjal és a chaudeauból onts belé egy keveset, erre rakj a sodralékból, ezeket ismét ontsd le, s rakj ismét sodraléket addig, még meg nem telik a casserol, ekkor süsd meg, s tálaláskor ontsd le ribizliszörppel.

608. Tojás-sodralékok mandulával.

Végy negyed font mandulát, legyen közötté 20 darab keserű is, törd meg negyed font czukorral, tégy belé 1 citromhéjat, 1 tojást és 3 tojás sárgáját, s dörzsöld el jól, ezen mandulatészttával töltsd meg a tojáslepénykéket és készítsd el, mint a 606. sz. alatt el van mondva.

609. Pudding, chaudeauval.

Dörzsölj garázsra 6 lat írósvajat 2 tejbén áztatott zsemlyével, 6 lat apróra tört mandulával negyed font

nagy és 4 lat aprószőlővel, tégy hozzá negyed font cukrot, citromhéjat, üss belé 2 egész tojást és 4 sárgáját; erre egy asztalkendő közepét kend ki írósvajjal, tedd belé a keveréket, kösd össze és forró vízben egy órahoszsát főzd; ezután vedd ki a pudingot; szurdald meg mandulával és onts rá bor-chaudeaut, s add be.

610. Puddinghoz való bor-chaudeau.

Dörzsölj le negyed font cukrot citromon és törd össze finomra, ezt 1 itcze bor és 1 messzely vízzel tedd tűzre és habarj belé 16 tojásnak sárgáját, míg habozni kezd és meg sűrűdik, kell belé tenni fahéjat is.

611. Rizs-pudding.

Moss meg negyed font rizskását és 5 lat tört mandulával főzd meg tejben, azután törj parázsra 6 lat írósvajjat, tedd belé a rizst, 1 egész tojást és 4 sárgáját, ezt keverd jól össze, töltsd formába és gőzben főzd meg. Adj rá tejet, melyet 8 tojás sárgájával és cukorral összehabartál.

612. Angol pudding.

Törj össze 10 lat mandulát finomra, hideg vízzel nedvesítsd meg, tégy hozzá 10 lat tört cukrot, áztass be 4 lat fekete kenyérbelet malaga-borba, add hozzá egy citrom apróra vagdalt héját, mind ezt tört fahéjjal és szegfűvei cseréptálba tedd és ott 1 egész tojás és 4 sárgájával fél óráig keverd. Azután e keveréket tedd írósvajjal kikent formába, gőzben főzd ki és bor-chaudeauval add fel.

613. Égő pudding.

Reszelj meg 1 ½ zsemlyét, belét főzd meg tejsűrűben 4 lat apróra tört mandulával és 4 lat cukorral jó sűrűre, azután hagyd kihűlni, s ha kihült, keverj el 4 lat írósvajjat, 2 egész tojást és 3 tojásnak sárgáját és ezzel keverd el a zsemlyét. Ha e keverék kész, szeldelj össze koczkára 3 lat cukros citromhéjat, befőtt zöld diót,

zöld szilvát, magvától fosztott meggyet és somot, ezt is keverd a zsemlye közé, annyira hogy a zsemlyét észre se lehessen venni, végre vegyíts hozzá 3 tojás fehérének habját. Most végy oly formát, melynek közepén csap van, ezt kend ki írósvajjal, tedd belé a keveréket és gőzben főzd ki. Egy óra múlva fordítsd a tálba, a gödröt, melyet a csap formált, melegített rhummal és cukorral töltsd meg, és ezt azon pillanatban, midőn a táblára akarod feladni a puddingot, gyűjtsd meg.

614. Burgonyapudding sódarral.

Dörzsölj parázsra 6 lat írósvajat, üss belé 3 egész és 3 tojás sárgáját, keverj belé fél font reszelt burgonyát s fél font reszelt sovány sonkát; azután szokás szerint tedd a formába és gőzben főzd ki. Egy óra múlva vedd ki, hintsd be reszelt pármai sajttal, forró vajjal ontsd le s add a táblára.

615. Királypudding.

Törj parázsra 12 lat írósvajat, lassankint keverj belé 14 tojás sárgáját, 14 lat cukorral és 14 lat apróra tört mandulával, 5 lat cukros citromhéjjal, vaníliával kavard jól össze, és végre adj belé 5 tojás fehérének habját. A formát szokás szerint kend ki és gőzben főzd ki. Tálalás alkalmával barack-szörppel ontsd le és adj hozzá bor-chaudeaut.

616. Fagyott pudding olasz gesztenyével.

Végy egy font olaszgesztenyét (maronit), ezt vagdald be és kevés írósvajon a tűz fölött forgasd meg, niig héja lehámlik, azt azután szedd le tisztára, s a maronikat tejszen főzd meg, szedd ki s törd össze apróra, keverj össze vele 12 tojás sárgáját, fél font törtcukrot, egy itcze tejsűrűt melyben vaníliaszálat főztél, s ha jól összedolgoztad, tedd tűzre. Ha megfőtt, finom szitán törd át, s ha kihült, tedd a fagyaló szelenczébe, s míg fagy, ontsd belé egy pohár maraschino-liqueurt; végre tégy belé 8

lat apró mazsolaszőlőt, melyek azonban előbb 24 óráig hideg vízben áztak, adj hozzá 2 lat koczkára vágott cukor-csitromhéjat, s aszelenczét forgasd addig, míg apudingkeverék megfagy s elég kemény, azután kúpos formába ontsd belé s ezt a jégben 1 óráig hagyd. Ha tálra akarod tenni, a formát mártsd meleg vízbe, úgy fordítsd a tálra; adj hozzá tejsűrűhabot cukorral és maraschinoval keverve.

617. Almapudding.

Hámozz meg 40 szép almát borízút, vagdald szeletekre, s 12 lat írósvajban s fél font cukorban párold lágyra, vedd el a tűzről és ha meghűlt, üss belé 14 tojás sárgáját, s keverd el jól $\frac{3}{4}$ font tört mandula, citromhéj és egy kávéskanál tört fahéjjal, és végre add hozzá 14 tojás fehérének habját. Ezen pudingot öt negyed-óráig főzd gőzben, azután borítsd ki és málnaszörppel add fel.

618. Rák-meridon.

Dörzsölj össze 5 lat rákvajat, keverj belé két zsemlyének tejben áztatott de kifacsart belét, 50 ráknak ollóját és farkát, két maroknyi párolt zöld borsószemet, sót, 2 egész tojást és 5 sárgáját, végre 6 tojás fehérének habját. A formát kend ki vajjal és rakd ki rákfarkakkal és spárgafejekkel, tedd belé a vegyítéket és 1 óráig főzd gőzben, azután tálald be.

619. Citrom-meridon.

Olvaszsz fel 36 lat írósvajat, habozd le és dörzsöld el, azután lassankint üss belé 20 tojás sárgáját; dörzsölj el $\frac{3}{4}$ font cukrot citromon, törd meg, tégy belé negyed font törött mandulát, ezt is keverd össze a tojásos vajjal adván hozzá 4 citrom levét. Ezen keveréket legalább 1 óra hosszáig keverd, s végre keverj hozzá 20 tojás fehérének habját. Most egy formát bélelj ki írósvajas tésztával, ontsd belé a meridon-tésztát és 2 óra hosszat hagyd a kemenczében, azután tálald be.

620. Rizs-meridon.

Főzz meg negyed font rizst tejben vagy jó húslevesben, s hagyd kihűlni; azután 6 lat írósvajat dörzsölj parázsra, a kihült rizst, 3 egész tojást és 3 sárgáját, 30 ráknak farkát és ollóját kifejtve keverd össze; azután 3 főtt lúdzúzat, kevésbé megfőtt bornyúfüleket hosszásra metszve tedd belé s keverd el az egészet jól, s végre 3 tojás fehérének habját add hozzá. Most kend ki a formát írósvajjal, melynek aljára vajjal megkent papíróst tettél, erre rakj rákfarkakat és spárgafejeket, s végre tedd rá a meridon tésztát, egy óra hosszáig gőzben főzd meg, s tálald be.

621. Rántott zsemlyeszeletek vörös borral.

Vagdaldj hosszás zsemlyékből késfoknyi vastagságú szeleteket, ezeket kenegesd meg belül befőtt gyümölcszörppel, p. o. málnaszörppel, s rakd egymásra és így jól megczukrozott vörös borba áztasd meg, azután mártsd felhabart tojásba, hintsd be reszelt zsemlyével és forró zsírban rántsd ki, s add az asztalra czukorral meghintve.

Gazdaságos sodralék.

Főzz meg fél font darát tejben sűrűre, hagyd kihűlni, és csinálj belőle kolbászkákat, mártsd belé habart tojásba és liszttel vegyest zsemlyemorzsába hengergesd, így rakd a casserolba egymás mellé körben, hintsd be czukorral s fahéjjal, apró s nagy mazsolával, azután ismét kolbászkákat, s így tovább, míg a casserol megtelik, végre onts rá egy meszely vörösbort adj alul-főltil szén-tüzet és a bort engedd befőni, s úgy tálald ki.

623. Töltött zsemlye.

Rendelj meg a péknél tallérnyi nagyságú zsemlyéket, héjaikat reszeld le, tetejét mesztd le és beleiket szedd ki, azután zsírban hamar rántsd ki. Ezalatt végy 12 zsemlyéhez 6 lat czukrot, ugyanannyi törött mandulát,

egy citromhéjat, 1 egész és 3 tojás sárgáját, ezt keverd össze jól s ezzel a zsemlyéket töltsd meg és tetejét tedd rá. Ezután a zsemlyéket állítsd a casserolba, onts rá 1 palaczk jó egri vörös bort, negyed font tört czukrot, párold, s tálald ki.

624. Piskóta, chauderauval.

Ha néha nem remélt vendég lep meg, azonnal hozass 1 font piskótát, rakd a tálba szépen egymásra és jó bor-chauderauval ontsd le, s add be.

625. Rántott rózsa.

Készíts tésztát negyed font finom liszt, 6 tojás sárgája, 2 kanál czukor és ugyanannyi tejfellel; ezt nyújtsd ki késfoknyi vastagra és a rózszaformával szurdald ki; három három kiszurdalt levelet rakj egymásra, középen nyomd kissé össze ujjad hegyével, és forró zsírban rántsd ki szép sárgára, a közepére rakj befőtt gyümölcsöt, tedd a tálra és megczukrozva add fel.

626. Tésztakolbászkák.

Főzz meg vigyázva fél messzely forró tejet 1 messzely finom liszttel, keverd el jól, és ha a tészta a kanálról leválk, hűtsd ki; ezután dörgöld össze négy tojással, tedd cseréptálba, sózd és czukrozd meg, és 5 tojás sárgájával keverd simára, töltsd a tolófánk csöbe és forró zsírban rántsd ki, rakd tálra és czukrosan add fel.

621. Fahéjfánk.

Apríts 8 lat írósvajat ugyanannyi lisztbe, adj hozzá 8 lat tört czukrot 3 lat apróra tört mandulával kevés fahéjjal és citromhéjjal, 4 tojás sárgáját üssd belé és levőkanál borral csinálj belőle tésztát, azután nyújtsd ki s ujjnyi hosszú és 4 ujjnyi széles koczkára metszvé, ezen koczkákat kösd spárgával rézsutosan a fahéjfánk-vascsövecskére és forró zsírban süsd ki. Ha mind megsültek, rakd szépen a tálra és fahéjjal kevert czukorral hintsd be s add fel.

628. Toló-fánk.

Forrázz meg fél font mandulát, legyen közötté néhány keserű is, hántsd le és törd apróra, s közben hideg vízzel nedvesítsd; azután 12 lat czukrot, 1 egész tojást és 1 sárgáját add hozzá és gyenge tűzön keverd addig liszttel vegyítve, míg a tészta a kanálról lehámlik, ekkor hagyd kihűlni. Most a tolófánkcsövet megtöltöd, a forró vajba tolod és megsütöd szép sárgára, és tálba rakva, bőven megczukrozod. – Minden tésztát, melyet zsírban sütsz, rakd előbb itatós papírosra mielőtt tálba tennéd, hogy a zsírja lefolyjon.

629. Csöröge.

Sózz meg egy fél font finom lisztet, vegyítsd össze kevés czukorral, vagdalj hozzá egy negyed font írósvajjat s ha jól összegyúrtad, keverj belé 2 tojás sárgáját, s annyi savanyú tejfelt, a mennyit a tészta elbír, azután nyújtsd ki és háromszor borítsd egymásra mint az írósvajas tésztát. Most szaggass belőle tojásnagyságu czipócskákát, a nyújtófával nyújtsd ki, azután a cziiframetélővel háromszor-négyszer vagdalj belé de úgy, hogy a tésztát kétfelé ne vágd, azután forró zsír- vagy vajban süsd ki szép sárgára, tedd tálra s czukrozd meg jól. Chaudauval is leöntheted.

630. Töltött czukorsüvegecskék rizsből.

Főzz meg negyed font rizst 3 lat tört mandulával tejsűrűben vastagra, czukrozd meg és hűtsd ki. Azután a nyújtódeszkát hintsd be liszttel, a rizst rakd rá kanalanként, kézzel csinálj belőle kis czukorsüvegformákat, ezeket töltsd meg baraczk- vagy málnaszörppel, tojás fehérével kend be, mártsd belé habart tojásba és zsemlyemorzsába, és forró zsírban süsd ki. Midőn a serpenyőből kiszeded, mártsd be reszelt csokoládéba vagy czukorba, s add fel.

631. Töltött fahéjfánk.

Végy $\frac{3}{4}$ font lisztet, fél font írósvajat negyed font tört cukrot; ezt törd jól össze a nyújtófával, azután adj belé 3 tojás sárgáját és tejfelt, s a tésztát nagy késsel dolgozd ki, végre mint az írósvajas tésztát nyújtsd ki és csapd össze háromszor és kétfelé osztva nyújtsd ki finomra mindkét táblát, mint a laskatésztát; most az egyiket befőtt gyümölcszörppel kend be, a másikat borítsd rá, mesd négyszögű darabokra és bánj vele úgy mint a 627. sz. alatt elmondott.

632. Rántott bodzavirág.

Végy 18–20 bodzavirágfürtöt, rázd le, hogy a bogarak kirepüljenek belőle, tedd tálba, hintsd be cukorral és onts rá egy pohár jó bort, s 2 óráig hagyd ázni. Ezután végy kevés lisztet, habard össze 3 tojás sárgájával, cukorral és fehér borral, ebbe mártsd belé a fürtöket és forró vajban rántsd ki; rakd tálra, cukrozd meg bőven, és narancsvirágvizzel megöntözve add fel.

633. Rántott almászeletek.

Végy 10 szép almát, hámozd meg, és gömbölyű szeletekre metélve tedd tálba s cukrozd meg, s ontsd le 1 pohár borral, hagyd állani, és készítsd el azután úgy, mint a 632. sz. alatt a bodzavirágot. Készíthetsz így barack- és narancsszeleteket is.

634. Rántott meggy.

A szép érett meggyből köss négyet-négyet egy csomóba, és fentebbi módon, mint 632, sz. alatt, készítsd el.

Így a szilvát is kiránthatod, csakhogy annak vedd ki magvát s helyette hámozott mandulát tégy belé.

635. Rántott gesztenye.

Hatvan olasz gesztenyét (maronit) süss meg, hámozd le és felét törd meg jól 4 lat írósvajjal, és szitán nyomd

át. Ezen pépet 2 lat írósvajjal, 8 lat cukorral, kevés tejfellel gyöngö széntűzön mindaddig kevered, míg megsűrül; ekkor üss belé 6 tojás sárgáját. Ha a tészta meghűlt a deszkát kend meg írósvajjal, tedd rá a tésztát, és csinálj belőle kis rakáskákat, a gesztenyéket takargasd belé és habart tojásba s zsemlyemorzsába mártva, forró vajban rántsd ki.

636. Farsangi fánk.

A rá szánt lisztet, még a napot megelőző estve a weidlinggal együtt meleg szobába kell tenni, – azután ha a fánk készítéséhez hozzá fogsz; végy abból mintegy fél fontot, tedd kis weidlingba, adj hozzá 2 tele kanál cukrot, sózd meg, azután 10vagy 12 tojás sárgáját üss belé, s vegyíts hozzá 1 messzely langyos tejsűrűt 3 kanál jó élesztővel s negyed font olvasztott vajjal, ezt szitán át szűrd a nagy weidlingban levő lisztbe és azt nagy fakanállal verd és keverd fel jól; azután terítsd be meleg abroszszal és tedd a kályha mellé, hogy keljen. Ha megkelt a liszttel behintett nyújtódeszkára teszed a tésztát és késfoknyi vastagságra kinyújtod, fánkiszúróval kijegyzed a fánk számát, s ennek felére befőtt gyümölcszörpöt teszesz, azután a másik felét kiszúrod, s vele a gyümölcsös darabokat leborítod s még egyszer kiszúrod. A kész fánkokat asztalkendővel beborított deszkára rakod és ismét betakarva a kályha mellé rakod hogy keljenek; ha megkeltek, forró zsírba veted s az abáló-villával forgatod. A fánknak magasnak és sárga barnának kell lenni és fehér-karikásnak. – Ha kiszültek, itatós papírósról a tálba rakod és bőven megcukrozva beadod.

637. Vert farsangi fánk.

Dörzsölj parázsra negyed font írósvajjat, habarj belé 1 egész és 8 tojás sárgáját, 1 messzely meleg tejsűrűt, 3 kanál élesztőt, 3 messzely finom lisztet sőt és cukrot, a tésztát a nagy fakanállal jól verd fel, míg attól le nem válik, és többire nézve úgy bánj vele, mint 636. sz. alatt elmondott.

638. Dorong vagy kürtös fánk.

Végy 1 font lisztet, dörzsölj bele 8 lat felolvasztó írósvajat 4 egész és 4 tojás sárgájával; adj hozzá fél megszely tejsűrűt és langyos tejben felolvasztott jó élesztőt, verd e tésztát jól össze és hagyd kelni. Ezután tedd a liszttel meghintett nyújtó deszkára, újni vastagságnyira nyútsd ki, vágj belőle hosszú szeleteket, tenyereddel újni vastagságnyira gömbölyítsd, azután a vajjal megkent dorongra tekergesd fel szépen egymásmellé, kézzel könnyen nyomogasd rá, kend be habart tojással és tűz mellett forgatva kenegetés mellett süsd meg, ha a tészta félig megsült, apróra vagdalt mandulával szórd be, kend meg és süsd meg egészen, s mielőtt asztalra adod hintsd be vaníliás cukorral.

639. Piskóta fánk.

Törj össze parázsra fél font írósvajat 4 egész és 4 tojás fehérének havával, 6 kanál tejfellel, s jó élesztővel, 4 tele kanál tört cukorral és ezt dolgozd össze 1 font finom liszttel. Ha e tészta jól fel van verve s megkelt, újni vastagságnyira nyútsd ki, egy pohárral szurdalj vele fánkokat, azután rakd írósvajba kikent torta formába s meleg helyen hagyd kelni. Ha megkeltek írósvajjal kend meg és kemenczében megsütve tálaláskor friss írósvajat és cukros tejsűrűt onts fölébe.

640. Kirántott tészta mogyoró chaudeauval.

Készíts csöröge tésztát, keshátnyi vastagra nyútsd ki, ebből gyűszűvel apró darabkákat szurdalj ki, s ezeket zsírban rántsd ki és chaudeauval leöntve s megcukrozva add az asztalra.

641. Mandulatáskák.

Végy negyed font meghámozott s finomra vagdalt mandulát, ugyanannyi tört cukrot, s ezt 6 tojás sárgájával kavard össze jól s tégy bele 4 tojás fehérének habját; azután az íróstésztát keshát vastagságnyira kinyúj-

to, tenyéryni nagyságú koczkákat vágsz belőle, széleit tojással bekened, mind egyikre a mandula töltelékből fél evő kanállal tégy, hajtsd össze, nyomogasd meg a széleket, habart tojással kend be felül, s vajjal kent pléhen lassan süsd meg, s czukrosan add fel.

642. Vajas szeletek.

Az írósz tészta a fentebbi mód szerint kinyújtod, s meleg késsel újni hosszú, s két újni széles szeletekre vagdalod, habart tojással bekened, s meglehetősen forró kemenczébe rakod, ha ott felkeltek, kiveszed finom czukorral és mandulával behinted, s újra kemenczébe rakva, szép barnára sülni engeded. Készítheted mandula nélkül is.

643. Cseh bibasz (Böhmische Talkerln).

Tégy egy fazékba 4 tojás sárgáját, 2 egész tojást 4 evőkanál tejben feleresztett élesztőt s 1 meszely tejsüret ezt habard össze, azután keverj bele kevés czukrot, sőt s annyi lisztet, míg folyékony tészta lessz belőle, ezt hagyd meleg helyen. Most az ezen tészta-hoz szükséges formában a zsírt forróvá izzasztod, a tésztaból *egy egy* evőkanálnyit bele bocsátasz, s mind két oldalán megsütöd. Tálaláskor csupán czukorral hinted be, vagy befőttet tevén tetejébe kettőt egymásra tessz és úgy adod asztalra.

644. Élesztős lepénykék.

Tégy fazékba fél font lisztet, keverj bele 2 tojást 2 lat olvasztott írósvajat, két kanál élesztőt fél meszely langyos tejet, negyed font mazsola szőlőt, kevés sőt és czukrot, s dolgozd jól össze, s meleg helyen hagyd félig megkelni. – Most a serpenyőben levő forró zsírba a tészta kanalkint bele veted, s ha szép barnák, itatós papírra rakad, s ha a zsír leszikkadt, czukorral behintve forrón asztalra adod. – Kisütheted a cseh bibasz formában is.

645. Töltött szarvasok.

A vajas szarvasokat hosszában ketté metszed, középet kivárod, azután borban vagy tejben áztatod; ha kissé átáztak, gyümölcs befőttel töltsd meg s a szarvasokat rakd ismét össze, mártsd be levert tojásba, zsemlyemorzsával hintsd be és forró zsírban rántsd ki. Tálalás alkalmával cukorral s fahéjjal hintsd be és add be.

646. Szilvásgombóc.

Finom lisztből egy darab vajjal s 2 tojással gyúrj tésztát, nyújtsd ki vékonyán, mesd nagy koczkára, mind egyik koczkára tégy egy szilvát, hajtsd össze, nyomogasd meg jól és vízben főzd ki, vedd forró zsírra, s tálaláskor pirított zsemlyemorzsával hintsd be.

647. Élesztős szarvaskák.

Végy 1 font lisztet, ezt 6 lat vaj és 4 lat zsírral morzsold el, tégy bele 1 itcze tejet, 1 kanál élesztőt 1 egész tojást és 3 sárgáját, sózd meg, tégy bele kevés cukrot is és dolgozd jól össze, s ha megkelt, nyújtsd ki, vagdald belőle négyszögeket, közepükbe tégy gyümölcs szörpöt, hajtsd be szarvas formára, hagyd a deszkán beterítve kelni, ezután pléhre rakva habart tojással kend be, hintsd be tört mandulával és süsd ki. A tálra rakva cukorral hintsd be és add fel.

648. Forgács tészta.

Végy negyed font lisztet, 4 lat cukrot, 1 kanál bort vagy ánizs liqueurt, ezt egy deszkán kavard össze jól, nyújtsd ki, a cziframetélővel csinálj belőle két újni vastag szeleteket, s forró zsírban rántsd ki, s asztalra adva cukrozd meg jól.

649. Cseh-kalács.

Végy fél messzely tejet, habard össze 1 tojás sárgája 3 kanál élesztő, ugyanannyi cukor, kevés sóval, s hozzá

való liszttel, s készíts belőle tésztát fél font írósvajat is adván bele, s hagyd megkelni. Ha megkelt, csinálj belőle töltött szarvaskákat vagy kalácsokat, tedd pléhre, hagyd ismét kelni, kend be habart tojással, s cukorral s mandulával és süsd ki szép barnára, s megczukrozva add asztalra.

650. Thea sütemény.

Habarj Össze 6 egész tojást ezt törd el 8 lat írósvajjal és 8 lat liszttel igen jól, a tojásokat úgy üsd az írósvajba, hogy elébb 1 tojást s 1 kanál lisztet és úgy tovább, sózd meg és adj bele elegendő cukrot és 2 kanál élesztőt, hagyd kelni és miután megkelt, süsd meg szépen s szeletekre vágva, de hidegen add a theához.

651. Borított rizs.

Főzd meg a rizst tejben sűrűre, adj hozzá cukrot és vaníliát, rakd kúposán a tálbaj azután 8 tojás habját 6 lat gyümölcs szörppel és cukorral verj Össze és borítsd be vele a rizst, s süsd meg, s add fel.

652. Gesztenye tészta.

Végy fél font írósvajat dörgöld el 12 tojás sárgájával, tégy bele 10 lat cukrot, 8 lat törött mandulát és $\frac{3}{4}$ font főtt de áttört gesztenyét, s add bele 9 tojás fehérének habját, a formát kend ki, süsd meg és megczukrozva add fel málna szörppel.

653. Francia tészta.

Végy 8 lat cukrot s ezt 8 tojás sárgájával addig habard, míg megsűrűdik; most vegyíts bele 8 tojás fehérének habját 4 lat liszttel, tedd vajjal kikent formába és süsd meg, ezután tedd tálra, ontsd le gyümölcs szörppel és jól megczukrozva add a táblára.

654. Bajor tészta.

Végy negyed font írósvajat, dörgöld el és dörgölj 10 tojás sárgáját s 1 messzely tejsűrűt, 1 messzely

lisztet kanalonként vegyíts bele, s mind ezt cukorral, 10 tojás fehérének habjával összevegyítve palacsinta serpenyőben jó vastagon süsd ki s négyvelei szeletenként befőttel összeragasztván, tedd casserolba és a csöbe s úgy add aszatra.

655. Rhuni tészta.

Végy 24 lat cukrot, s ezt 12 tojás sárgájával fél óráig keverd, 8 kanál rhumot 2 lat lisztet s 10 tojás fehérének havát adj bele, kikent casserolban süsd meg, s add fel.

656. Levelén sült.

Készíts szokott módon palacsinta tésztát, csak hogy több cukrot és vaníliát is adj hozzá, mikor ez készen van, tégy egy pléhre annyi friss káposzta levelet mennyi rá fér, kend be vajjal, önts rá egy kanállal a tésztából sebesen s tedd forró kemenczébe, s hirtelen süsd meg ropogásra, rakd tátra vaníliás cukorral hintsd be és add fel. Ebből egyszerre, csak annyit lehet megsütni, mennyi a pléhen el fér és mindig frissen kell aszatra adni.

651. Ribizke lepény.

Dörgölj habosra negyed font vaját, keverj bele 6 tojás-sárgáját, 12 lat vaníliás cukrot 6 kanál fehér zsemlyemorzsa és 6 tojás fehérének habját; adj hozzá egy tányér csutkátlan ribizkét melyet tört cukorral vegyítettél, tedd ezt a vajjal kikent és liszttel behintett tortaformába és süsd meg lassan. Megcukrozva hidegen add fel.

658. Széchenyi-lepény.

Dörgölj habosra negyed font vaját, keverj bele 4 tojássárgáját, 8 lat cukrot, 1 kanál tejsűrűt, 1 citrom levét és cukorral ledörgölt héját; dolgozz közé 1 font lisztet és kevés sót, oszd fel aztán a tésztát 3 egyenlő részre; nyújtsd ki mindeniket újni vastagságra gömbölyűen és egyiket hintsd be finomra vágott mandula és citrom cukorral. Süsd meg külön mind a három

lepényt és ha a kemenczéből kivetted, az az alsó lepényt kend be ribizke szörppel, tedd rá a másodikat és ezt kend be málna szörppel és legfelül tedd a mandulával behintett lepényt, erre szórj vaníliás czukrot, tedd a csőbe hogy átmelegüljön és add a táblára.

659. Meggy lepény.

Dörgölj össze habosán fél font vaját, bele kevervén 10 tojás sárgáját, fél font citrom czukrot; keverj bele 10 tojás fehéréből vert habot, fél font finom lisztet és 1 messzely meggyet, melynek magját kiszedted és készítsd el a 657. sz. alatt elmondottak szerint.

660. Cseresnye lepény mandulával.

Törj össze negyed font hámozott mandulát 1 tojás fehérével, keverd ezt habosra negyed font vaníliás czukorral és 10 tojás sárgájával, tedd hozzá 3 tojás fehérének habját 3 lat fehér zsemlyemorzzával és 1 tányér fekete cseresnyét magnélkül és készítsd el mint a fentebbit.

661. Rizkásaliszt lepény.

Dörgölj el 8 tojássárgáját, 6 fehérét fél font czukor 20 lat rizkása liszt, 6 lat búza liszt és finomra metszett citrom héjjal; gyenge tűzön a habverő üstben verd fel e keveréket a habverővel, tedd vajjal kikent formába és 40 perczig süsd, s vaníliás czukorral behintve add fel.

Sültek (pecsenyék).

662. Sültekhez való és pástétom fűszer.

Törj össze finomra: 2 lat paprikát vagy spanyol borsot, 2 lat kakukfűvet, 2 lat gyömbért, 2 lat majoránát, 2 lat pimentet, 2 lat babérbogyót, 2 lat babérlevelet, fél lat fahéjat, 2 lat szegfűszeget, 2 lat ledörgölt

czitrom héjat, 2 lat szerecsendióvirágot és 1 szerecsendiót egészen. Szitáld ezt meg fátyolszítán és pléh szelenczébe tedd el.

663. Fácán sült.

Koppaszd meg a fácánt, belét vedd ki, mosd meg és sózd be jól, spékeld meg sűrűen finomra metélt szalonnával és süsd meg nyárson szép barna pírósra, gyakran öntözgetvén azt leveses zsírral. Ha megsült tedd tálra és ékítsd felcitromhéjakkal, és saját levével leöntve add asztalra.

664. Fácán angolosan.

A megtisztított fácánnak csontjait vedd ki szépen, azután belül sóval és 662. sz. alatti fűszerrel kend be jól; azután várd össze és előbbi formáját add vissza, kösd körül szalonna és sonkaszeletekkel s citromhéjjal és írópapírba csavarva tedd egy vajjal megkent casserol fedőjére, s azzal együtt a sütőcsöbe. Ezalatt vágd le össze sonkát és champignonokat igen finomra, valamint babér levelet és szegfűszegeket, egy casserolba forró vajon párold meg, keverj bele kevés lisztet, s habard fel kevés barna levessel és citromlével, hagyd, felforni és zsírját szedd le. Azután vedd ki a sült fácánt a szalonna és sonka szeletek közül, tedd tálra és ontsd le a fentebbi mártással.

665. Sült fürjek.

Előtte való este mosd meg a tisztított fürjeket szépen, sózd be és negyedóraig hagyd sóban állani; azután éjjelre tedd pácba, melyet 1 itcze eczet egész fahéj és szegfűszegekből készítesz. Másnap süsd meg szépen barnára, szorgalmasan öntözgetve és a páczból kevés mártást csinálva ontsd alá.

666. Sült pacsirták.

Koppaszd meg a pacsirtákat, fejeiket vágd le, beleiket vedd ki, de kövérét hagyd benne és tedd negyed órára vízbe; azután sózd be, húzd a pacsirta nyársra és rostélyon süsd meg, vajjal öntözgetvén.

667. Süket fajt sült.

A süket fajtát ha megtisztítottad, felbontottad s besóztad, dörgöld be jól törött fenyőmaggal, majorannával, kakukkfűvel és rozmarinnal; azután ontsd rá a szokott páczevet forrón, s ha fiatal csak egy napig, ha pedig vén három napig kell páczolni és ezalatt a páczt többször felforraltva rá öntvén; ezután szalonnával sűrűn spékeld meg és nyárson süsd meg lassan, olvasztott szalonnával öntözgetvén. Ha megsült a lecsepegett léből és a pácsléből sűrű mártást csinálj sardellával és ontsd a sültre és citrom szeletekkel ékesítsd.

668. Túzok sült.

A fiatal túzokkal bánj úgy mint fentebb elmondott, csak hogy sardella mártás helyett, csinálj rá tejsavas levet s add be.

669. Túzok mell.

Az öreg túzok mellett hagyd három napig páciban, s azt többször felmelegítvén ontsd rá, azután spékeld meg és süsd meg mint 667. sz. alatt elmondottat.

670. Fogoly sült.

A megkoppasztott és tisztított foglyokat szalonnával megspékelve süsd meg és szorgalmasan öntözgesd és saját levőkben add fel.

671. Fogoly párolva.

A megspékelt foglyokat tedd casserolba szalonna szeletekkel, bornyú hússal, két vöröshagymával, sárgaréppával, petrezselyemmel, sóval borssal, s néhány babérlevéllel, ontsd rá jó fehér bort kevés vízzel, s jól betakarva párold addig, míg meglágyultak; ekkor rakd a tátra szépen felszeletelve és adj mellé kocsonyát (glacét) 1. 313. sz. alatt.

672. Császár madár sült.

A megtisztított császár madarat sózd be, belül fűszerrel (662. sz. alattival) kend be, spékeld meg és nyárson süsd ki. Adhatsz mellé osztriga mártást, vagy csak a maga levét.

673. Császár madár más módra.

A császár madarokat megspékelve páczd be szokott pácza és 48 óráig hagyd benne; ezután ontsd le tejfellel és vajjal sütés közben, s ha megsültek, tedd tálra s a serpenyőben levő lecsurgott lével ontsd le s add fel.

674. Szárca sült.

A szárca bőrét ha lehúztad, bontsd fel és áztasd be vízbe, 1 napon tedd pácza, azután sózd be és nyárson süsd meg s a páczlével öntözgesd, valamint tejfellel és vajjal; ha megsült mártásával együtt add be.

675. Vad kacs.

A megpáczott kacsát spékeld meg mint a szárcsát, s add fel.

676. Szalonka.

A szalonkát koppaszd meg, szedd ki belét, spékeld meg, sózd meg belül és hintsd meg 662. alatti fűszerrel belsejét, azután nyárson süsd meg. Ezalatt belét vöröshagymával vagdald össze és írósvajban reszelt zsemlyével párold meg. Piríts vajban zsemlye szeleteket tedd rá a szalonka vagdaltat s add fel szalonkákkal együtt.

677. Szalonka belestől.

A megspékelt szalonkákat, melyeknek belét ki ne szedd, sózd be, takard szalonka szeletekbe, kösd körül és nyárson süsd meg, tejfellel és írósvajjal öntözgetve. A serpenyőbe, melybe a leve lecsurog, tégy pirított zsemlye szeleteket és a szalonkákkal együtt add be.

618. Fürjek vadászosan.

A megtisztított fürjeket negyed font írósvajban vagy szalonna szeletekkel, sóval, borssal s babér levelekkel negyed óráig párolod, azután vess hozzájuk egy kanál finomra metszett mogyoró hagymát, néhány champignonnt felszeletelve, zöld petrezselymet; kevés idomulva hintsd be liszttel, forgasd meg s egy jó pohár borral ontsd le; s a tűz felett folyvást kavard, de főni ne engedd, hanem kavard addig míg leve csaknem elfőve megsűrűdik; erre tálald ki és barna kocsonyával (313. sz. a.) add asztalra

619. Csibe sült.

A megtisztított csibét belülről sóval és majorannával dörzsöld be jól, s tégy bele petrezselyem zöldjét, mellet pedig spékeld meg sűrűn és nyárson süsd meg s levesel és zsírral öntözgesd.

680. Töltött csibe sülve.

A csirkét midőn megölted vérét kibocsátád, gégénéjénél bőrét toll csővel fújd fel, kösd be erősen és koppassz meg; szedd ki beleit és sütésre sózd be, s belül majorannával dörzsöld be; azután két zsemlyét áztass tejbe, facsard ki, s zöld petrezselyemmel s egy tojás sárgájával összekeverve borssal, sóval meghintve párolod, ha ezen töltelék kész és meg hűlt, öt hat tojást üss bele, és ha nem elég ízletes, sózd és borsold meg s a csibéket töltsd meg vele, azután húzd nyársra és öntözgetve,” szép sárgabarnára süsd meg s add be saját levével.

681. Csibe rántva.

A megtisztított csibéket darabokra szeldeled és besózva darabig állani hagyod, azután egy darabot a másik után lisztben megforgatod, vízzel habart tojásba mártod, zsemlyemorzsával behinted és forró zsírban kirántod; ha kész, tálba rakod és zsírban pirított zöldpetrezselyemmel feladod.

682. Csibe metélttel.

A megtisztított csibékre fehér mártást onts, sóval s borssal fűszerezd s középszerű parázson lassan főzd meg. Most a levét fátyolszítán szúrd át más casserolba, adj bele 4 tojás sárgáját, glacèt (313. sz. a.) s borsot, s ennek felét ontsd a csibékre másik felét egy mártás csészébe. Tálaláskor rövid vajás metélttel hintsd be a csibéket s add fel.

683. Csibék sardellával spékelve.

Végy apró csibéket és megtisztítván spékeld meg sűrűen sardellával, casserolban vöröshagymán sóval s borssal be hintve vajjal s 1 pohár jó borral pirítsd meg és erős sardella lével add fel.

684. Kappan spékelve.

A kappant tisztítsd és mosd meg, annak rendé szerint, belülről dörzsöld be sóval és majoránnával, mellét spékeld meg sűrűen és nyárson gyakori öntözgetéssel süsd meg szép pírós sárgára.

685. Kappan sardellával.

A fentebbi módon sütésre készített kappant apróra vagdalt sardellával és mogyoróhagymával, melyet vajban pirítottál belülről hintsd be, varrd össze és úgy süsd meg.

686. Kappan csigával töltve.

Főzz meg 20–25 szép karánsebesi csigát, vedd ki héjjából, farkát vágd le és 4 lat sardellával, mogyoróhagymával, petrezselyemmel, s citromhéjjal jó apróra vagdalva, melyet negyed font írósvajban citröm lével parázusra törtél, töltsd meg a kappant és várd be, húzd nyársra és írósvajjal s tejfellel öntözgetve süsd meg.

687. Pulyka sült.

A mint a pulyka fejet vetted, rögtön tedd hidegvízbe, hogy húsa szép fehér legyen és megpuhuljon; azután koppaszd meg és bontsd fel, mosd ki jól, nyomd be mellcsontját, sózd meg jól és spékeld meg szépen, belül majorannával dörzsöld be, begyét, melyet jól kimostál, vajjal kend meg apróra tört szegfűvel hintsd be és tejbe mártott zsemlyével töltsd meg, vagy törj a zsemlye közé mandulát és mazsola szőlőt, s úgy töltsd meg, s tedd bele és varrd be, most a pulykát húzd nyársra és két órahosszát folyvást öntözgetve szép arany barnára süsd meg.

688. Pulyka töltve.

A pulykát is úgy kell megtölteni, mint a csibét, s tölteléke pedig következő: dörgölj el egy darab írósvajjat 3 tojással, tégy bele két tejben áztatott de jól kifacsart zsemlyét, negyed font rózsaszőlő, s ugyanannyi mazsolával s szeletekre metszett mandulákkal, e töltéket dolgozd össze jól s ezzel az elkészített pulykát töltsd meg, s szépen süsd meg.

689. Lúd sült.

A ludat megölvén, megkoppasztod, s kibontva, azonnal hideg vízbe teszed; azután sóval s majorannával jól kikenve, vagy almával, vagy félig főtt gesztenyével megtömöd, s bevarrod és nyársra húzod és zsírjával öntözgetve szép barnára sütöd.

A kacsát is ekép készíted el.

690. Lúd rizszel töltve.

A megtisztított ludat hasán nyisd fel, s onnan szedd ki belét és megmosva s kiáztatva, sózd be és hintsd be borssal; s most párolt rizszel és champignonnal töltsd meg, hajtsd össze és varrd be, két ív papírral, melyet zsírral megkentél kösd körül, tedd a forró kemenczébe

és 1½ óráig süsd. Ekkor vedd ki a papírból tedd rizsre és add fel.

691. Lúd makkaronival töltve.

Ezt épen úgy készíted, mint a fentebbit, csak hogy rizs helyett makkaronit tégy bele, és ha a kemenczéből kivetted tedd sodoros makkaronira.

692. Malacz sült.

Ha a malaczt megölted, tört fehér szurokkal hintsd és dörzsöld be azután forrázd le és kapard le szőrét szép tisztára, mosd meg szépen, bontsd fel és beleit szedd ki, s áztasd ki jól, azután sóval dörzsöld be jól s hagyd darab ideig állani, végre belül hintsd be majoránnával; hátulsó lábait visszafelé első lábait pedig befelé görbítsd s kösd le, s a nyárssal farkán szúrd be, hogy a torlán jöjjön ki, hasát tiszta papírral tömd meg, hogy össze ne essen és így süsd 1 álló óráig. Eleinte sós vízzel kegyesd, melyben sáfrány van, azután szalonnával. Mihelyt megsült tiszta ruhával szárítsd le, hogy hólyagokat ne kapjon, tedd a tálra és add fel.

693. Őz derék.

Az őz derekat néhány napig hagyd a pácban, azután a bőrhártyákat húzd le róla szépen és négyszeres sorban szalonnával sűrűn spékeld meg, azután húzd a nyársra és páczlével s tejfellel öntözgetve süsd meg, s levével add fel.

694. Őz czomb.

Ezzel is úgy bánj el mint a derékkal és ha a nyárson szépen megsült, levébe káprít tégy és habozd be tejfellel, s ontsd rá.

695. Nyúl pecsenye.

Ha a nyulat megtisztítottad, s hártyáját leszdedted, a pácba teszed s három nap páczolod. Ekkor szépen megspékeled, nyársra húzod és mint az őzderékát megsü-

töd, s a páczléből s kisült levéből tejfeles mártást, készíts, s azzal leöntöd és citrom szeletekkel ékesítve beadod.

696. Sült nyúl káprival s tejfellel.

Ha a nyulat a fentebbi mód szerint elkészíted s megsütötted, páczléből és kisült levéből káprival mártást csinálsz s azzal leöntöd és citrom szeletekkel ékesíted.

691. Spékeli nyúl szeletek glacèirozva.

A megtisztított és bepáczolt és spékelt nyulat két ujnyi vastag szeletekre aprítod csont nélkül, megpárolod és kocsonyával (glacè lásd 313 sz. a.) leöntve, hidegen beadod.

698. Bornyú czóm.

A czombot megmosod, jól besózod, és szépen megspékeled, (lehet bele néhány szelet fokhagymát dugdosnod) s nyársra húzva s öntözgetve szép sárgabarnára sütöd és saját levében feladod.

699. Bornyú czomb töltve.

Egy szép bornyú czombot a vesepecsenyével együtt töltésre elkészítesz, s egy hosszú késsel a czombot is jó mélyen bevágod; azután egy darab bornyú húst 6 szardellát, marhavelőt a kő mozsárban összetörsz 20 kifejlett osztrigát, apróra vagdalt vörös hagymát, petrezselymet, citromhajat só és fűszert és tejfelt keversz bele és ezzel a vesepecsenyét és czombot megtöltöd, bevarrod és nyárson zsírral és tejfellel öntözgetve megsütöd.

100. Főtt bornyú czomb.

A bornyú czombot megsütöd mint szokás, de csak félig, azután jó levest öntessz rá, ebbe citrom héjat, szerecsendióvirágot, babérlevelet és só adsz, azután leborítva főni hagyod, míg meglágyul, azután kitalalod, levét rá szűröd és behinted káprival.

701. Hideg; bornyú czomb.

A spékelt sült bornyúczombot a 313. sz. alatti kocsonyába teszed és megalunni hagyva feladod.

702. Hideg bornyú czomb, más módon.

Este a czombot borba áztatod, másnap reggel hárttyáját leszedvén, vastagon metélt sóban és borsban hengergetett szalonna szeletekkel megspékeled és casserolba teszed; hozzá négy bornyúlábat, babérlevelet, szerecsendióvirágot, fehér borsot, szegfűt adsz, megsózod, fele víz fele borral le öntöd és citromszeleteket tevén bozzá, főni hagyod míg meglágyul. Most mély tárba teszed a levet asztalkendőn átszűröd rá, zsírját leszeded, s meghűlni hagyod és feladod.

703. Bornyú szegy.

Egy szép szegyét sózz be, és szalonnával spékeld meg, és nyárson folyvást öntözgetve süsd szép arany pírósra; azután tálald be, adhatsz mellé spinotot, vagy bár mily piréet.

704. Bárány czomb töltve.

A bárány hátulsó negyedét vesepecsenyéjével együtt besózod s töltésre elkészited, azaz bőrét kezdeddel jó mélyre felfosztod, s egy hosszú késsel czombjába is vágást teszessz, ekkor írósvajba apró zöldpetrezselymet vetsz, éhez két tejben áztatott, de kifacsart zsemlyét keversz, 2 egész és 3 tojássárgáját összetöröd vele, megsózod és borsolod, sáfránt szerecsendióvirágot adsz bele és tűzön megpárolva, a bárány fertályt megtöltöd, bevarrod és nyárson sűrűn öntözgetve szépen megsütöd.

705. Ürü vagy juh czomb.

Egy szép juh czombot sóval bedörgölsz s fokhagymával megdugdosol, páczlével leforrázod, s egy éjjel benne hagyod; azután megspékeled, nyársra húzod, szé-

pen megsütöd saját levével be adván, apró zsírban sült burgonyával körül rakhatod.

106. Zerge czomb.

A zerge czombot mint az őzcsombot tedd jó páczba és bánj el vele mint 693. sz. alatt el van mondva.

707. Sertés czomb angolosan.

A fiatal sertés hátulso negyedéből a vesepecsenyét feleczombjával vágd ki szépen, kövérét szedd le, foghagymával dugdod meg s hagyd páczban 48 óráig; azután sardellával megspékelve süsd meg nyárson. Ez alatt a czombnak fennmaradt részéből, melyet a páczból kivettél, mess vékony szeleteket és egy casserolban szalonnával, sóval és borssal s szerecsendióval, s apróra vagdalt mogyoró hagymával párold meg, s a süttel együtt apró zsírban piritott burgonyával add be.

708. Sertés derék vadlével.

A lehúzott szép sertés derékkel bánj el úgy mint 693. sz. alatt az őzderékről elmondva van, csakhogy szalonna helyett sardellával spékeld meg.

709. Jóféle pácz készítése.

Végy szeletekre metszett sárgarépát, petrezselymet, zellert, s vöröshagymát, azután babérleveleket, gyömbért, kakukfüvet, szegfűszögeket, 1 marék kétféle egész borsot, 2 citrom héjat és sót, mindezt fele víz és fele jóféle eczetben, forrald fel és ontsd a páczolandó hústra úgy hogy ellepje, s kész a jó féle pácz.

Saláták.

710. Öntött saláta magyarosan.

Szép és jó szalonnát kockára metélve olvassz ki szép sárgabarnára, azután a merőkanállal szedd ki és tedd meleghelyre, onts a forró zsírba jó borecetet és hagyd felforni; ekkor a szépen megmosott kötött salátát, melyet hosszában kétfelé metszettél és néhány hosszában négyfelé szeletelt fiatal fokhagymával elláttál s megsóztál forrázd le vele és szúrd le róla, azután ismét forrald fel és forrázd le míg elegendőleg megfűledt, akkor rendezd el a salátás tálon, ontsd rá ecetes zsíros levét hogy elegendő nedves legyen, s rakd rá a tepertőt s add be.

711. Káposzta saláta tepertővel magyarosan.

Vágd ki a vörös káposzta fejecskék csutkáját, és vagdald össze a káposztát apróra, sózd meg s bánj vele úgy mint 710. szám alatt az öntött salátával.

712. Párolt káposzta saláta magyarosan.

A káposztát apróra vagdalva sózd meg és kevés vöröshagymával lúd-, sertés zsír vagy vajjal párold, onts rá azután ecetet, borsold meg és engedd kissé felforni, s friss tepertővel behintve add fel.

713. Turbolya saláta.

Ha megtisztítottad sózd meg és vagy egyedül ecettel olajjal összekeverve add fel, vagy tégy mellé szépen felszeletelt zellert, vagy kerti zsászat (Garten kresse).

714. Gyökér saláta.

Főzd meg a zellert, cikoriát, topinamburst, skorzoner gyökeret és burgonyát, vágd apró szeletekre vala

mint szép sovány sonkát, tedd salátás tálra turbolyával körítve és vess rá 1 marék eczetbe főzött mogyoróhagymát, gömbölyű szeletekre metszett kemény tojásokat, vörösrépa szeleteket, finomra metélt sardellákat, onts rá eczetet, olajat, sózd és borsold meg illően.

715. Csiga saláta.

A főtt és kifejtett csigákat vagdald apróra de hossz-
szas szeletekre, valamint sardellákat és vöröshagymát s
keményrefőtt tojásokat, keverd össze a vágott csigákkal
és eczettel, olajjal, sóval, borssal készítsd el.

716. Hering saláta burgonyával.

Vágd fel a megtisztított és szálkájáról lefejtett he-
ringet apró kockára, keverd össze finomra metélt vö-
röshagyma és burgonyával és eczettel olajjal s kevés
tört cukorral készítsd el.

717. Sardella saláta.

A salátás tál közepére állíts fel egy szép nagy cit-
romot, rakd körül szálkájától megtisztított sardellákkal
de úgy hogy farkaik kifelé álljanak, ezek körül karikára
göndörített sardellákat tégy, azután ismét egyenesen,
hintsd be őket káprival és zöld olaj-bogyókkal, onts rá
citromlevet és tábla olajat, hintsd be hosszásra metélt
citromhéjjal és fehér borssal, s a tál szélét rakd körül
citrom szeletekkel.

718. Tengeri rák saláta.

A tengeri rákot főzd meg sós vízben vörösre, az-
után szedd ki húsát ollóiból és farkából, vágd fel hosz-
szas szeletekre és tedd a salátás tálba. Azután kemény
tojás sárgákból 1 kanál eczet, 1 pohár fehér bor és táb-
la-olajjal csinálj mártást, vess bele finomra metélt mo-
gyoró hagymákat, zöld petrezselymet és fehér borsot,
ontsd e mártást a rák szeletekre és a tál szélét rakd kö-
rül apró zöld paprikával, 8 részre metszett kemény to-

jásokkal, göndörített sardellákkal, kaprival, olajbogyókkal és kaviárral.

719. Spárga saláta.

A spárgát megtisztítván sós vízben főzd meg s rakd szépen a salátás tálba, azután jó boreczettel olajjal ontsd le, sózd és borsold meg.

Ily módon lehet a karfiolt is készíteni.

720. Articsóka saláta.

A megmosott articsókák csúcsait vagdald le, és sós vízben főzd lágyra; azután egy rostélyt kenj meg írósvajjal, rakd rá az articsókákat, fűszerezd és sózd meg, csepegtesd rá olajat és lassan süsd meg, ha kihültek eczettel olajjal add fel.

721. Ugorka Saláta.

A tisztán meghámozott ugorkákat vagdald vékony szeletekre és sózd be. Egy óra múlva facsard ki jól és tedd eczetbe, azután ontsd rá olajat és borsold vagy paprikázd meg jól.

722. Ugorka tejfellel.

Készítsd el úgy mint fent, s ontsd rá tejfellel,

723. Fejes saláta.

Szép kemény fejes salátát tisztítsd meg és mosd meg jól, s hagyd vízben kiázni, azután messd ketté, vagy ha igen nagyok négy felé, azután tedd szitára, hogy a víz leszivárogjon. A salátás tálba ontsd egy rész boreczetet két rész olajat, tégy bele sót és borsot, s ebben forgasd meg a salátát jól, helyezd el csinosan és hintsd be apróra vagdalt schnittlinggel, s rakj fölibe négy részre metszett kemény tojásokat.

724. Bab saláta.

A fiatal zöld babot tisztítsd meg és sósvízben főzd meg. Ha kihültek, rakd a salátás tálba, hintsd be apróra

vagdalt schnittlinggel és eczettel olajjal ontsd le, sózd és borsold meg.

725. Zeller saláta.

A zellert tisztítsd és mosd meg s vagdald finom szeletekre, s rakd a tálba (a zellert némelyek megfőzik), azután kertizsázsát, andiviát, raponczát megmosva rakj rá, eczettel olajjal készítsd el.

726. Olasz saláta.

Többféle zöld salátát szeddj össze, éhez végy főtt burgonyát, fehér babot, kaprit, szeletekre metszett angolnát, heringet, sardellát; ezután keményre főtt tojás sárgákat eczettel összedörögölve onts rá, a tojás fehérét apróra vagdalva hintsd rá, olajozd meg jól, vörös répával ékesítsd fel.

727. Olasz saláta más módon.

Végy 2 heringet, 2 darab marinírozott angolnát, 4 lat toninát, 4 lazacot, 4 latt sardellát, ezt mind vékony szeletekre aprítva a lapos salátás tálon szépen elrendezed; azután rakd körül kaviárral, káprival, olaj bogycokkal tengeri rák fark és olló szeletekkel, onts rá finom eczetet és bőven olajat, s borsold meg és add fel.

Befőttek (Compotok).

Alma befőttek.

Hámozz meg 12 szép borízú almát, de úgy, hogy száruk megmaradjon; azután három kanálnyi barack vagy málna szörpöt vízzel ritkára keverve, negyed font czukrot és citrom levét beletéve onts az almákra és főzd meg, de úgy, hogy szét ne hulljanak; tálald ki szépen és levét ontsd rá, s hintsd be. czukorral és fahéjjal.

729. Alma befőtt más módon.

Az almát meghámozva vagdald kétfelé és a magvát szedd ki; azután cukorral, borral, fahéjjal, citromhéjjal és mazsolaszőlővel tedd lábasba, ontsd le jó fehér borral és főzd meg, ha meglágyultak, a compoteos tálban rendezd el szépen, levét ontsd rá s az almákat szeletekre metszett mandulával szurdald meg és befőtt ribizke, málna, vagy csipke-bogyókkal ékesítsd.

730. Ugyan az más módon.

Szép nagy almákat vagdalj szeletekre, s vízben vagy borban párold lágyra, azután dörzsöld apróra, cukrot, ledörzsölt citrom héjat, apró mazsola szőlőt tégy bele, ezt forrald fel borral, még megsűrűdik, azután tálald ki, s fahéjjal s cukorral behintve add fel.

731. Alma kocsonya (Gelée).

Hámozz meg 20 almát, vágd ki szépen s két rész cha mpagnei borral és egy rész vízzel 12 lat cukorral főzd lágyra; ezután rakd tálba és befőtt meggyel töltsd meg. Az alma levét 1½ lat viza-hólyaggal (melyet előbb megtörtél és feleresztél) ismét tedd tűzre, fess meg alkörmös lével, s ha felforrt, asztalkendőn vagy itatóspapíron szűrd át, az almákat bele rakod, de úgy hogy meg ne vörösedjenek, ezután a tálalt vagy jégverembe vagy pinczébe teszed, hogy kocsonya legyen.

732. Körte befőtt.

A körtéket hámozd meg és vagdald négy részre, azután vízben, két citromlevével s negyed font cukorral párold; azután onts bele meggy vagy málna szörpöt és add fel.

733. Ugyan az más módon.

Készítsd el a körtéket úgy mint az alma befőttet 728. sz. alatt, s add fel.

734. Birsalma befőtt.

Négy nagy birsalmát hámozz meg, s hideg vízbe hagyd darabig állani, azután mesd 8 részre, magvait szedd ki, s negyed font czukrot vízben addig főzz, míg nehéz csöppeket vet, ebbe tedd a birsalmát s hagyd főni míg meglágyulnak, azután fél citrom levét nyomd bele, rakd ki a birsalmát és levével leöntve add fel.

735. Baraczk befőtt. (Kajszin.)

A baraczkot hámozd meg, messd ketté és borral, czukorral, citrom héjjal párold meg; magvaikat törd és tisztítsd meg és add hozzá.

736. Őszibaraczk befőtt.

A baraczkokat hámozd meg, vagdald ketté, és magvaikat szedd ki; most 6 lat czukrot félpohár vízzel tégy tűzre, s ha felforrt, tedd bele a baraczkokat és párold, azután rakd a tálba; a szörpöt vegyítsd rhummal, főzd sűrűbbre ontsd rá és tedd hűvös helyre hogy meghűljön.

737. Cseresnye befőtt.

A cseresnyét szedd le száiraikról, s egy lábasban párold meg; azután $\frac{1}{2}$ meszely tejfelt, czukrot és fahéjat tégy bele 2 lat reszelt csokoládéval, ha megforrt, írósvajban pirított zsemleszeleteket rakj a tálba, s a befőttel ontsd rá.

738. Meggy befőtt.

Végy $\frac{3}{4}$ font czukrot s azt 3 kanál vízzel főzd be sűrűre, vess bele 2 font száratlan meggyet s főzd meg; azután szűrő kanállal a meggyet szedd kis rakd a tálba, s levét addig főzd míg egészen sűrű lesz, azután ontsd a meggyre és tedd hideg helyre. A tál szélét ékesítsd narancscsal.

739. Szilva befőtt.

Hámozd meg a szilvát s borral czukorral főzd meg és levéből kiszedvén, rakd a tálra. Azután levébe vess

vagdalt citromhéjat, egész fahéjt, szegfűt és ezt mind addig forrald, míg megsűrűdik, azután ontsd a szilvára és tedd hideg helyre.

740. Ugyanaz más módon.

Végy $\frac{1}{4}$ font cukrot s azt 1 pohár jó vörös borral forrald fel, az egész szilva szemeket vesd bele, néhány-szor rázd meg és főzd addig, míg bőrük felpattan, ezután szedd ki, tedd a tálra, s ha leve még ritka, főzd sűrűre és ontsd rá.

741. Köszméte befőtt.

A félig érett köszmétéket vesd forró vízbe és puhítsd meg, azután szűrd le. E közben negyed font cukrot vízzel forralj fel, tedd bele a köszmétét, lassan főzd be és tálra rakva tedd hideg helyre.

742. Vegyített.

A szép nagy fehér cseresnyéket cukros vízzel és citromlével párold; a fáról szedett szép meggyet szintén úgy de külön, valamint ily módon meghámozott és ketté metszett apró körtéket is, mindenikhez onts kevés rhumot és hagyd kihűlni. Most 5 lat cukrot egy csésze vízben főzz addig, míg forni kezd; azután 5 nagy ketté vágott és meghámozott barackot vess bele és kevés ideig párold. Ha betálad a körték képezik az alsó koszorút, a cseresnye a másodikat, a barack a harmadikat, a közepébe jó a meggy.

743. Kocsonyás befőtt.

Verj 1 itcze tej sűrűt habbá, s ezt tedd szitára, azután keverj össze 3 kanál befőtt barackot 6 lat cukorral s fél citrom levét, azután a tejhabet add hozzá kanalonkint 1 lat felolvasztott viza-hólyaggal, ezt mind együtt ontsd formába és jégen hagyd megalunni. Azután almát vízzel, cukorral és citrom héjjal forralj fel, mess fel 3 narancsot durva szeletekre, mártsd villával

sűrűre főtt cukorba, hűtsd ki az almát, s a megaludt és a tálba kifordított kocsonyát ékesítsd fel az almákkal és narancs szeletekkel.

744. Gőzben főzött gyümölcs compot.

A gőzbe főzött gyümölcsöket az üvegekből töltsd tálra és málna, eper vagy ribizkével ékesítve add fel.

Megjegyzendő hogy a compoteot mindig hidegen adják a sülték mellé, vagy külön is.

Sütemények.

I. BUKTÁK.

145. Cseresnye bukta.

Végy fél font lisztet, negyed font írósvajat, 1 citrom héjat, 8 lat tört cukrot, két kanál tejfelt s 1 egész tojást, ebből készíts tésztát, két újni vastagságra nyújts ki, tedd tortapléhre, s a cseresznyét száraitól lefosztván rakd rá, cukorral, fahéjjal hintsd be és 8 tojás fehérének habját tedd rá, süsd meg.

746. Szilva bukta.

Készítsd el tésztáját mint fentebb és cseresnye helyett adj rá szilvát, süsd meg.

747. Meggy bukta.

Forrázz le negyed font mandulát s tisztítsd meg s negyed font cukorral törd össze; most 4 lat kalácsbelet áztass tejsűrűbe, facsard ki s egy citrom összeapított héjával két egész tojással egy óráig keverd a mandulával együtt s végre 8 tojás fehérének habját add hozzá. Most a formát kend ki írósvajjal, hintsd be reszelt zsemelével, a tésztának egy harmadát tedd bele, azután

egy sor cukorral párolt meggyet, ismét tésztát, ismét meggyet, tetejébe a megmaradt tésztát, is így kemenchébe süsd ki.

748. Alma bukta.

Készíts íróstésztát, mint 478. sz. alatt elvan mondva, nyújtsd ki késfoknyi vastagságra, tedd a tortapléhre, azután a vékony szeletekre vagdalt hámozott almát bőven rakd rá, tört cukorral és fahéjjal negyed font tört mandulával hintsd be, más tojást tészta darabbal borítsd be, tojás fehérével kend meg és süsd ki.

749. Ugyan az magyarosan.

Készíts 3 messzely lisztből, 6 lat írósvajból 1 tojásból és tejből laskatésztát, gyúrd meg jól és csinálj belőle 25 kis cipócskát, meleg ruhával takard le és negyed óráig hagyd heverni. Ezalatt törj meg negyed font cukrot, s ugyanannyi mandulát apríts fel, ezzel vegyíts össze jól 12 lat mazsolaszőlőt, 1 citrom héjat és fahéjat s kalácsmorzsát; azután hámozd meg a savanyú almákat és vagdald szeletekre. Most egy lapos formát kenj ki írósvajjal, a cipót egyiket a másik után szépen húzogasd ki, mindeniket kend meg írósvajjal, s ha nyolczat már kihúztál, rakd meg almával és a töltelékkel s tedd a formába s ezt addig folytasd míg mind kész van, ekkor kézzel nyomogasd le, s a formán lefüggő tésztát csípd le, a buktát tojás fehérével kend be, villával szurkaid meg és süsd ki.

750. Diós bukta magyarosan.

Törj meg $\frac{3}{4}$ font dióbelet, 1 lat fahéjjat, $\frac{1}{2}$ lat szegfűt, tégy hozzá 2 citromhéjat; azután $\frac{1}{2}$ cukrot főzz meg vízzel vastagon, s a tört vegyítéket vedd bele és hagyd felduzzadni. Ezalatt készítsd el az omlós tésztát mint 480. sz. alatt el van mondva, vágd ketté és késfoknyi vastagságra nyújtsd ki, tedd a tortapléhre, s a töltelékkel kend be, felül 12 lat zultán mazsolával hintsd

be, s a másik kinyújtott tésztával fedd be, kend be tojás fehérével és süsd ki.

751. Mandula bukta.

Épen úgy készül mint a fentebbi, csak hogy dió helyett végy $\frac{3}{4}$ font mandulát hártástól.

752. Darabos bukta.

Készíts tésztát 480. sz. alattit, késfoknyi vastagságra nyújtsd ki, tedd a torta formába, villával szurkaid meg és a kemenczében félig süsd ki; most vedd ki s megczukrozott friss meggyel rakd meg és tedd vissza a kemenczébe. Ezalatt 1 itcze tejsűrűt negyed font czukorral 8 tojás sárgájával habarj sűrűre, azután felét ontsd a buktára, s hamar tedd vissza a kemenczébe, s ha az megsült, másik részét ontsd rá és hagyd rajta megalunni. Ekkor a buktát mesd darabokra és czukorral meghintve add fel.

753. Portugalli bukta.

Törj parázsra 1 font írósvajat, 8 tojás sárgájával, ebbe keverj czukros citromhéjat, szerecsendiót $\frac{3}{4}$ font czukrot ezt fél óráig keverd, akkor adj még hozzá 4 tojást 1 font lisztet és 4 tojás fehérének habját; azután ezt tedd formába, és süsd ki.

754. Ráczbukta.

Vagdalj össze fél font megforrázott és hámozott mandulát, fél font mazsola szőlőt (a magvát szedd ki) negyed font korinthot negyed font czukorral s kevés fahéjjal adj bele, keverd össze mind. Most oly tésztát készíts mint a magyaros almabuktához és úgy bánj el vele és süsd meg, s éles késsel felmetszve czukorral behintve add az asztalra.

755. Czitrombukta.

Oly tésztából mint a magyaros alma bukta, készíts 28 cizpócskát. Míg pihennek, fél font mandulát törj meg és nedvesítsd fél czitrom levével s keverd el $\frac{1}{4}$ font

czukorral. Azután hét hét czipócskát húzogass ki a lapos serpenyő felett kend be írósvajjal és töltsd meg a keveréssel, ha a tészta elfogyott, az utolsó darabot habart tojással kend be és villával megszurdalva süsd meg. Azután vagdald kockákra s cukorral meghintve add fel.

756. Mandula bukta.

Tésztáját úgy készítsd mint a fentebbit. Azután végy 12 lat mandulát, közötté legyen néhány keserű is, forrázd és hámozd meg, s törd meg; 12 lat cukrot 1 citrom héját 2 egész tojást és 4 sárgáját keverj össze a mandulával és e töltelékkel töltsd meg a buktát úgy mint fenn elmondva van.

757. Laska bukta.

Végy negyed font mandulát megtisztítva, törd meg jól és citromlével nedvesítsd, ismét negyed font megtisztított mandulát pedig aprítsd hosszas szeletekre. Ezután a kétféle mandulát tedd cseréptálba, keverd össze 12 lat törtcukorral és 6 tojás sárgájával, s fél óráig folyvást keverd, azután add hozzá 3 tojás fehérének habját. Azután 1 tojásból 1 tojás sárgájából, cukorból, lisztből készíts tésztát nyújtsd ki és vagdalj belőle széles laskát, ezeket zsírban rántsd ki, tördeld össze és citrom cukorral keverd a többihez, a formát kend ki írósvajas tésztával, a vegyítéket töltsd bele, és tésztával borítsd le; süsd meg.

758. A la Madelaine bukta.

Törj parázsra 1 font írósvajat, 12 tojás sárgáját, citrom cukrot, szerecsendiót, fahéjat 1 font cukrot és negyed font lisztet dörgölj el vele, s add hozzá 4 tojás fehérének habját. Most a pléhet kend meg fehérviaszsal, a buktát kend rá egyarányosan, tojás fehérével fényesítsd ki, cukorral hintsd meg és hosszásra metszett mandulával szurdald meg, és mazsolaszőlővel behintve tedd a kemenczébe.

II. ÉLESZTŐS SÜTEMÉNYEK.

759. Finom élesztős tészta.

A nyújtó deszkára tégy 1 font lisztet, fél font írósvajatot, és különben készítsd el mint az a 479. sz. alatt elmondott és ezt különféleképp használni lehet.

760. Vert élesztős tészta.

A nyújtó deszkára tégy fél font lisztet, ebbe keverj fél messzely tejsűrűt, 5 tojás sárgáját 2 kanál élesztőt, sózd meg és gyúrd meg fél font írósvajjal, gyúrás közben mint az íróstésztát háromszorosan hajtogasd egymásra, de a nélkül hogy megpihented.

761. Kavart élesztős tészta.

Törj parázsra fél font írósvajatot, keverj el vele fél messzely tejsűrűt, 5 tojás sárgáját, 3 kanál hígított élesztőt, azután sót és cukrot. Ebbe apródonként keverj bele 1 font lisztet és hagyd kelni.

762. Hideg élesztős tészta.

Egy kávécsésze felső részét üsd tele tojás sárgájával, végy ugyanannyi felolvasztott írósvajatot, ugyanannyi langyos tejet, fél annyi élesztőt s kevés sót és felmelegített liszttel készíts tésztát belőle, valamivel keményebbet, mint a rétes tészta; ezután verd simára, egy asztalkendővel kenj meg írósvajjal, a tésztát tedd bele s addig hagyd hideg vízben, míg felül nem úszik, most vedd ki és használhatod.

763. Közönséges élesztős tészta.

Dörzsölj parázsra 6 lat írósvajatot, 5 tojás sárgájával, sóval cukorral s 3 kanál élesztővel, 1 messzely meleg tejjel és liszttel csinálj belőle inkább lágy mint ke-

meny tésztát, azután a cseréptálban addig kavard, míg a kanáltól elvál s hagyd kelni.

764. Élesztős sodralék.

Készíts oly élesztős tésztát mint az a 479. sz. alatt elmondattott s hagyd megkelni, nyújtsd ki késfoknyi vastagra, hintsd be apróra vagdalt mandulával, czukros czitromhéjjal, apró mazsolaszőlővel, sodord össze, és írósvajjal megkent torta sütőbe tevén, hagyd kelni, s azután süsd meg szépen, czukorral meghintve add fel.

765. Straszburgi fánk.

Készíts oly tésztát mint 763. sz. alatt mondva van, s ha a tészta szépen megkelt, tedd a belisztezett nyújtó táblára és csinálj belőle czipócskákat, ezeket vajjal megkent papírorsra rakod, tojás fehérének habjával megkened, durvára vagdalt mandulával, vaníliás czukorral sűrűen meghinted és lassan megsütöd. Czukorral behintve feladod.

766. Vanília szarvas.

Készítsd el a tésztát a 763. sz. szerint és tégy bele 1 szál tört vaníliát s midőn a tészta megkelt, a nyújtó deszkán nyújtsd ki és mess belőle háromszögletes darabokat, töltsd meg valami finom gyümölcs szörppel, s csinálj belőle szarvasokat, rakd pléhre, kend meg tojás fehérével hintsd be czukorral és süsd meg.

767. Ánizs szarvasok.

A tésztát 479. sz. a. szerint készíted kétszeresen össze hajtod, kinyújtod, három szegletes darabokat vagdalsz belőle, ezeket nagy és apró mazsolaszőlővel, apróra vagdalt mandulával, czukros czitromhéjjal, fahéjjal, czukorral megtöltöd, szarvaskákat csinálsz belőle, pléhre rakod, s kelni hagyod és tojás fehérével megkendve kisütöd, ezalatt ánizssal czukor jeget csinálsz, bekened vele s a sütő kemenczében megszáritod.

768. Mandulás szarvasok befőttel.

A tésztát a 479. sz. szerint elkészítéd vaníliával, kinyújtod, darabokra metszed, azután ribizke vagy málna szörppel – lehet barack szörppel is – megtöltöd, össze sodrod s kelni hagyod; azután pléhre rakva habart tojással bekened és cukorral s mandulával behintve, megsütöd.

769. Ugyana más módra.

A 763. sz. alatti tésztát elkészítéd s a szarvasokat fél font mandula, fél font cukor, citromhéj, 6 tojás fehérének habjával készült töltelékkel megtöltöd s mint fent megsütöd.

770. Ánizs kenyér.

A tésztát készítsd a 763. sz. alatt elmondottak szerint, csakhogy mindenből mégegyszer annyit végy, s hagy megkelni jól. Ezután nyújtó deszkán kis cipócskákat készítsd belőle, pléhre rakod, tojás fehérével megkened s tört cukorral és ánizssal meghinted s megsütöd.

771. Vajas szarvasok borban.

Reszeld le 6 vajas szarvasnak héját, mindeniket mesd kétfelé, bélét vedd ki és meggy szörppel töltsd meg, vagy ha ez épen nincs, befőtt meggyet is vehetsz bele. Most a kivájt bélből készített dugóval a szarvasokat bedugod s tálba rakod. E közben 1 messzely jó vörösborban olvassz fel negyed font cukrot a tűzön, s ontsd le vele a szarvasokat, s többször forgasd meg benne, hogy minden oldalról megázzanak; ekkor 3 tojást habarj össze, mártsd bele a szarvasokat, hintsd be finom zsemlye morzsával és forró zsírban rántsd ki, s végre vaníliás cukorral behintve add asztalra.

772. Tiroli kenyér.

Lásd tiroli rétes alatt 502. sz. és a szerint csináld, csak hogy tésztáját hagyj vastagabbra.

773. Koczkás lepény.

Dörzsölj össze 1 font írósvajat parázsra, lassankint adj hozzá 25 tojás sárgáját, minden sárgája után 1 kanál lisztet s egy kanál tejsűrűt, ezt cukorral, sóval és három kanál élesztővel habard össze. Most a tésztát kendővel takard be, tedd meleg helyre és 1 óra múlva 8 tojás fehéréből készült habot keverj bele; azután a koczka serpenyőt meleg írósvajjal kend ki, melegítsd meg és tégy bele annyi tésztát a mennyi belefér, s láng fölött vigyázva süsd arany sárgára. Ha kész, tedd tálra, azután cukorral és fahéjjal hintsd be. így bánj a megmaradt tésztával, de a serpenyőt mindig szorgalmasan vajazd meg.

774. Karlsbadi perez.

Csinálj tésztát 1 $\frac{1}{2}$ font liszt, fél messzely hideg tejsűrű, fél messzely élesztő és cukorral, sózd meg és 20 lat írósvajat vegyíts darabonként a tésztába. Azután készíts apró perezeket, tedd meleg helyre s ha megkeltek, írósvajjal kend be s hűtött kemenczébe süsd meg. Kávéhoz és theához is alkalmas e sütemény.

775. Élesztős perezek.

Végy 4 itcze lisztet egy weidlingba, azután 15 tojás sárgájával $\frac{3}{4}$ font cukorral fél messzely élesztővel, citrom cukorral, szerecsendióval s lágy meleg tejjel 1 font írósvajjal készíts tésztát tégy bele 1 font mazsolaszőlőt, ugyan annyi korinthk, fél font összevagdalt mandulát $\frac{1}{4}$ font narancs és cukros citromhéjat keverj bele, s a tésztát addig dolgozd a kanállal, míg az edénytől elvál. Azután csinálj belőle ha megkelt, nagy perezeket, hagyd ismét kelni, kend be írósvajjal és tojás sárgájával, süsd meg. E perezeket igen soká ellehet tartani, s útra is igen alkalmasak.

776. Kavart bukta.

Habzásig törj el negyed font írósvajat, s lassankint 10 tojás sárgáját, 2 kanál élesztőt, 1 csésze meleg tejet, citrom cukrot és 12 lat lisztet keverj bele. Ezután kend ki a formát, azt vagdalt mandulával és cukorral hintsd be vastagon, a formát félig töltsd meg s meleg helyen hagyd kelni, s ha megkelt süsd meg és megcukrozva add fel.

777. Ugyanaz másfélekép.

A kettő közt csak az a különbség hogy több lisztet végy hozzá 10 lattal; azután negyed font hámozott mandulát hosszasan vagdalj fel, 4 lat mazsolaszőlőnek, s ugyanannyi korinthinak magvát szedd ki s a mandulával együtt a tésztába kevered, s ha a tészta megkelt, a formában megsütöd.

778. Császárbukta.

Úgy készül mint a kavart bukta 776. sz. alatt, csak hogy tetejére, ha a formából kivetted, vaníliás cukrot és vagdalt mandulát hintessz; s azt málna cukor jéggel meghintve a kemenczében megszárltöd.

779. Töltött bukta.

A tésztát a 773. sz. szerint készited; a formát írósvajjal megkened, mandulával meghinted és a tészta felét belét eszed, azt befőtt meggyel vagy eperrel vagy málnával vagy sommal megtöltöd, a tészta másik felét ráöntöd, meleg helyreteszed kelni s ha megkelt megsütöd és cukorral hintve beadod.

780. Gózlaska.

Cserép tálban melegíts meg $\frac{1}{4}$ font lisztet, ezt sózd meg, 1 kanál cukrot keverj bele, azután 5 tojás sárgáját 4 lat felolvasztott írósvajat, fél messzely tejet, 2 kanál élesztőt habarj össze tejjel és szitán át mint szokás szürod a lisztbe, s a tésztát addig verd míg a kanáltól elvál.

Most tedd a lisztel behintett nyújtóablára nem igen, vékonyra nyújtss ki, azután metélj belőle vastag laskát s hagyd kelni. Azután a casserolba tégy darab írósvajat czukrot s újnyira tejsűrűt, ezt forrald fel és a laskát tedd bele, fedd be tiszta papírral, tedd rá a casserol fedelét, s alul felül széntüzet rakva 8 perczig főzd. Ezalatt 5 tojás sárgájából, 6 lat czukorból, kevés vaníliából 1 mészely forralt tej sűrűből csinálj levet, ezt gyenge tűzön összehabarván a gőzben főtt laskát tedd tálba, s a habart tejet ontsd rá és add be.

781. Arany galuska.

Az előbbihez hasonló tésztát készíts s a kinyújtott tésztát a fánk szűrővel szúrd ki, de a szűrőt ne lisztbe hanem olvasztott vajba mártsd. Azután készíts vegyítéket 5 lat mandulából, $\frac{1}{4}$ font mazsolából, melynek magvát kiszedted és 5 lat vaníliás s fahéjjas czukorból. Végre a kikent formába rakj egy sor galuskát, hintsd be a fentebbi vegyítéssel, azután ismét tésztát, s ismét vegyítéket, míg a tészta el nem fogy, felül azonban vegyitek legyen –; tedd a formát meleg helyre, s ha megelent süsd ki, azután borítsd tálra és oly mártást csinálván neki mint a gőzlaskának 779. sz. a. azzal ontsd le és add be.

782. Ugyan az rákvajjal.

Az előbbihez hasonló tésztát készíts, csak hogy vaj helyett rákvajat végy mindenhova és a kiszurdalt galuskákat ne aprószőlő vegyítéssel hintsd be, hanem mint az előbbi módon a formába rakod, rákvajjal kend meg, azután süsd ki és a tejeleveszt ontsd rá ha beadod.

783. Jó magyar kalács.

Végy 4 itcze liszthez 3 itcze tejet, a tésztának nem kell oly sűrűnek lenni mint a kenyér tésztának. A párt 1 mészely lágymeleg tejjel, négy kanál élesztővel cserép edénybe tedd, jól felkevered és meleg helyre állítod, s ha jól megelent, a kalács tésztát így készítsd el: a 2 itcze

tejet megmelegíted, kevés borsot és 2 kanál cukrot vegyítesz bele, a lisztet megsózod és a tejet bele öntöd. Ha a tésztát jól kidolgoztad, a párt a tészta közepébe Öntöd s újra dagasztod, a mellett arra vigyázz, hogy a tésztát mindig kinyújtott újakkal tépdeld s kezeddél dörzsöld. Darab idő múlva egy egész és 2 tojás sárgáját add bele, fél font felolvasztott vaját három ízben; mihelyt a tészta szép hólyagokat vet, ökölrel dagaszd meg meg-egyszer, azután hajtsd össze, hintsd be liszttel és betakarva tedd meleg helyre, Ha a tészta megkelt, szakaszd ki a nyújtóablán szép cipóokra, rakd zsírral bekent papírosra, s hagyd vagy 10 perczig kelni, ezután habart tojással kend be, s rakd a kemenczébe.

784. Mákos szarvas.

Vedd a kalácstésztát, s midőn cipócskákat csinál-tál belőle, nyújtsd ki, s a töltelékkel, melyet épen úgy kell készíteni, mint a mákos réteshez, kend be ujnyi vas-tagságra a tésztát, hajtsd össze szarvas formára, tedd zsíros papírosra, s bánj vele úgy mint fent a kalácsal.

785. Diós szarvas.

Bánj úgy vele mint a fenntebbivel, csak hogy tölte-léknek a finomra tört dió belet fahéjjal és fűszerrel, mint a mákot készíted el, s töltsd bele,

786. Bécsi kenyér.

A nyújtó deszkára tégy 3 itcze lisztet, ebbe aprítsd bele 1 font írósvajat, dörzsöld és törd össze jól, azután 2 tojás sárgájával 6 kanál élesztővel és tejjel készíts tésztát, melybe fél font cukort, ugyanannyi mazsola- és korinthy szőlőt vegyítesz. Ha a tészta jól ki van dolgozva szakaszd ki kis cipócskáknak, kézzel gömbölyítsd meg s a kikent pléhre rakod úgy hogy egymáshoz ne érjenek. Most egy tojással minden cipócskába egy kis göd-röt nyomj és hagyd kelni. Ha a gödör felsimul annak. jele hogy a tészta kész, Most a cipócskákra 1 mandulát

és két nagy mazsolaszőlő szemet tégy, kend be tojás habbal, hintsd be czukorral és süsd meg.

787. Bécsi szarvas.

A fentebbi tésztából készült czipócskákat nyújtsd ki, de a mazsola-, korinthy szőlő vegyítéket ne tedd a tésztájába, hanem $\frac{1}{4}$ font vízbe főtt czukorral, czitrom héj és czitronáddal vegyítsd össze s főzd sűrűre s ezzel töltsd meg a szarvasokat.

III. PÁSTÉTOMOK.

788. Írós-vajas tészta, mely koszorúkra, ékesítésekre, s pástétomokra alkalmazható.

Végy fél font lisztet, tedd a nyújtó deszkára sózd meg, üss bele egy tojást s 2 kanál savanyú tejfellel 2 kanál fehér borral és kevés vízzel csinálj tésztát s azt addig gyúrd, míg kezdetől elvál, ekkor csinálj belőle czipót és hagyd pihenni. Kevés idő múlva nyújtsd ki, fél font írós vajat verj szélesre, tedd a tészta közepébe, a tésztát négy oldalról borítsd rá, hintsd be liszttel, s a nyújtófával verd laposra, nyújtsd ki ismét vékonyra, s ugyan azon felére négy oldalról nyújtsd egymásra s fél óráig pihentesd, télen a hidegen, nyárban pedig a pin-czében. Ily módon háromszor hajtsd egymásra.

789. Írós-vajas tészta, mely borítékul is használtatik.

Végy $\frac{3}{4}$ font lisztet és ehez 2 tojás sárgáját, írós vajat, vizet s bort bele adván készíts rétes tésztát, dagaszd meg jól és pihentesd; azután $\frac{3}{4}$ font írós vaj at vegyíts össze $\frac{1}{4}$ font liszttel, csinálj belőle gömbölyű czipót s a fentebbi tésztának midőn kinyújtottad, tedd közepébe, s bánj el vele úgy mint a 788. sz. alatti tésztával.

790. Parázs tészta.

Tégy 2 font lisztbe 1 font darabokra tördelt friss írósvajat, 4 tojás sárgáját, sót, fél mészely tejfelt, hideg vizet, és ezt dolgozd ki kézzel jól és gyorsan, hogy az írósvaj a meleg kéztől ne olvadjon fel. Most a tésztát újnői vastagságra nyújtsd ki, hajtsd össze négy szögletre és ezt ismételd háromszor, azután csináld *egy* tömegbe, s tedd hűvös helyre vagy jégre, míg használni akarod. A tésztának igen keménynek kell lenni.

791. Morzsolt tészta.

Törj össze fél font írósvajat 2 kemény tojás sárgájával, fél font liszttel, 2 egész tojással és néhány kanál tejfellel, csinálj ebből tésztát, melyet nagy késsel dolgozz ki. Azután mint az írósvajas tésztát nyújtsd ki háromszor, hajtogasd egymásra és azután czipóba gömbölyítve, tedd jégre. Ezt tortákra és pástétomokra alkalmazzák és oly keménynek kell lennie mint a reszelt tészta.

2. Pástétomhús vagdalékkal.

Készíts írósvajas tésztát 788. sz. szerint, nyújtsd ki három késfoknyi vastagságra, ebből mess egy kerek lapot s tedd tiszta írópapirosra s úgy a pléhre. Most *egy* formára tekerj asztalkendőt, s állítsd a tésztalap közepére; azután az asztalkendővel körül tekert formát *egy* másik kinyújtott tészta lappal leborítod, s a tésztát egészen az alul levő tészta lapra lenyomogatod, hogy össze ragadjon vele; fánk metszővel kerek darabokat mess és a pástétom szélét, azaz a formát felül körülrakod, de úgy hogy *egy* kerek mindég betakarja a másiknak felét. Azután felül a tészta közepét ivó pohár nagyságyira kimetszed és e lyukat nagyobb dupla gömbölyű írósvajas tésztával befeded, s így az egész pástétomot tojásfehérével mindenütt jól bekened, hogy a darabokat összeragaszsa, s kihűtött kemenczében megsütöd. Ha a pástétom megsült, éles késsel a kiczifrázott fedelet mesd

le, s az asztalkendővel betekert formát vigyázva vedd ki, de csak akkor ha a tészta kihült és kész a pástétom külseje. Ezalatt végy fél font főtt bornyúhúst, 2 bornyútüdöt, 6 párolt peczérke gombát, 20 kifejtett rákfarkat, néhány spárga fejet és karfiol rózsát, mindezt vagdald kockára és sóval borssal írósvajas mártásban párold addig, míg a levét befőtte; ezután e vagdalékot vigyázva tedd a pástétomba és fedelével takard le.

793. Strassburgi lúdmáj és szarvasgomba pástétom.

Végy egy darab parázs tésztát (790. sz. a.) csinálj belőle gömbölyű czipót, tedd a nyújtó táblára és öklöddel közepétől kezdve verd azt szélesre, azután kezeiddel addig nyomogasd míg üres henger alakot nyer, mely kis ujnyi vastagságú. Ha a tészta forma kész, végy kemény papírost, egyik oldalán kend be vajjal és a bekent oldalával kösd spárgával a tészta henger közé úgy hogy a tésztát összetartsa. Előbb azonban következő töltelék készítés: végy 1 rész bornyúczombot, bőrke és erek nélkül, vagdald igen finomra és törd össze vajfinomságnyira a kőmozsárban. Végy két rész friss szalonnát, vagdald finomra és dörgöld el kőmozsárban szintén vajfinomságra. Azután reszelj össze $\frac{1}{4}$ rész sovány sonkát, 2 nyers lúdmájat, $\frac{1}{16}$ rész sardellát, fél rész vajat, párolt vöröshagymát, finomra metélt zöldpetrezselymet, tégy bele sót és pástétom fűszert (lásd sültekekhez való fűszer 662. sz. a.) azután az egészet dörgöld s törd össze vajfinomságra a kőmozsárban és kész a töltelék.

A tészta forma alját és oldalait rakd be gondosan spékelní való vékony szalonnaszeletekkel, azután a töltelékből tégy a fenekére egy réteget s nyomd össze jól, erre tégy nyers lúdmájat és szarvasgomba szeleteket, hintsd be sóval és a fentebbi pástétom fűszerrel; tégy rá ismét töltelék, nyomd le, arra ismét lúdmájat és szarvasgomba szeleteket sót és fűszert és ezt folytasd míg a forma megtelt, felül azonban csupán töltelék legyen, ezt fedd be vékony szalonnaszeletekkel. Most egy darab

parázs tésztából csinálj rá újni vastagságú fedelet, a tészta forma szélét kend be vízzel és zárd le a fedéllel; ékesítsd ki szélét mint a 792. sz. alatt mondva van, vagy tetszésed szerint máskép és közepébe üss bele egy üres faragott facsövet, melynek öblébe felül tégy egy papír tölcserkét hogy a gőzök kijöhessenek és a tészta formát szét ne repeszszék. Azután az egész fedelet kend be tojás sárgájával, s tedd a kihűtött kemenczébe hol 3 óra hosszáig marad.

794. Magyar halpástétom.

Készítsd el a tészta formát mint 792. sz. alatt el van mondva, a fedelével együtt. Azután végy 2 font friss szalonnát, 1½ font nem kövér sertéshúst, 1½ font bornyúhúst, fél font sovány sonkát, 6 lat sardellát, 3 vöröshagymát, petrezselymet sót és pástétom fűszert (662. sz. a.) Mind ezt vagdald össze finomra és a kőmozsárba törd vajjá. A tészta formát mint fentebb rakd ki vékony szalonna-szeletekkel, tégy bele egy réteg tölteléket, arra rá beszózt és szálkájától megtisztított pisztrángot, lazacot, fogast, kecségét, káprít, szarvasgomba szeleteket; erre ismét tölteléket és pisztrángot stb. míg a forma tele van, felülre ismét tölteléket, erre szalonna szeleteket és ¼ font friss írósvajat tégy, most zárd le a formát és süsd ki mint a másikat.

795. Vadhús pástétom.

Egészen úgy készül mint a lúdmáj pástétom, csak-hogy vékony szalonnaszeletekkel kirakott fenekére a magyar halpástétom tölteléke jó és erre aztán a nyers de páczolt vadhús szeletek – mint például, nyúl, őz, szarvas – vagy vadkacsa, fogoly, fácán, de csontok nélkül; s erre rá ismét töltelék stb.

796. Hideg pástétom.

Végy 7 font szalonnát, 1½ font sertéshúst, 3 font bornyúhúst; vágd össze apróra és törd meg a kőmozsár-

ban. Párolj meg vajban 6 – 8 vöröshagymát, 4 csomó petrezselymet, tedd hozzá a szükséges sót és pástétom fűszert, törd össze finomra a kőmozsárban és keverd el az előbbi hústördeléssel. Azután vágj fel 9 font bornyú czombot, 4 font sertés vesepecsenyét szeletekre, verd meg jól és sózd meg és hintsd be pástétom fűszerrel. Végy elő most egy hosszú négyszögű pléh formát, kend ki vajjal és hintsd be liszttel. Azután parázs tésztából nyújs ki oly darabot a milyen nagy és széles a pléhforma, s tedd bele úgy hogy a pléh forma alját és oldalait befödje; ekkor alját megtöltöd a hús tördeléssel, erre rárakod a szeleteket, és ismét tölteléket, míg a forma tele van. Tetejét ugyan e tésztából csinálod, a pléh forma tésztáját vízzel megkened és a tetejét mindenütt jól összenyomogatod. Egyik végén azután erősen bele fűjsz, hogy a hús felett úr maradjon, s azt a lyukat is becsinálod. Most a formának tetejét vízzel megkened és egy másik vékony tészta lappal befeded; ezt tojás sárgájával bekened és késsel valami rajzot csinálsz rá. Azután kemenczébe teszed s 2½ óráig benne hagyod míg megsül. Ha a pástétom egészen kihült, tetejének közepén négyszegletes lyukat vágsz és azon a pástétomra kocsonyát (aspik) (lásd alább) teszesz, míg az üresség megvan töltve.

797. Pástétom kocsonya (aspik).

Ezt használhatod hideg pástétomok megtöltésére, pecsenye és halak felékítésére; vagy sonka, hús-szeletek stb. mellé. E kocsonyát safránnal sárgára, chochenillevei vörösre, indigóval kékre lehet festeni.

Végy két rész bornyúlábakat, füleket, csontokat, fejbőröket, 1 rész sertés lábakat, bőrkéket, füleket, fejdarabokat, és sok vízzel tedd az üstbe, fűszerezd vöröshagyma, mogyoróhagyma, petrezselyem, zeller, fokhagyma, sárgarépa, burgonya, babérlevél, thymian, kakukfű, citromhéj, pástétom fűszer és sóval s főzd sokáig és ne igen engedd nagyon forni, de habozd szorgalmasan. Ha elegendőleg megfőtt, a habzó kanállal minden húst és

csontot szeddj ki belőle és onts bele jó bort és boreczetet. Most erősen forralhatod és 4 egész tojást héjastól összehabarva egy tálba, erős verés alatt azt a forró kocsonya lébe öntöd, midőn a tűztől elvetted. Ha a tojást bele tetted ismét tűzre teszed, még egyszer felforralod és mindezt a leszivárogtató zsákba öntöd. Egyúttal míg a kocsonya lé főtt, minden 6 font kocsonyához valóra 1 font fehér gélatinét számítva, 3 font vízbe felolvasztál és felforraltál, s azt is bele öntötted a leszivárogtató zsákba. A leszivárgott léből így több és tisztább kocsonya lesz.

798. Magyar hús pástétomócskák.

Végy kis gömbölyű pléhformákat, és vékonyán rakd körül paráztésztával, vedd ki 4 nyers kolbásznak töltelékét, törj el vele párolt vöröshagymát, petrezselymet sót és pástétom fűszert, 4 lat zsírt és adj hozzá annyi tiszta marhahús levest, hogy a keverék folyékony legyen. Ezeket töltsd a tésztával kirakott formákba és zárd be finom tészta fedővel, kend be tojás sárgájával és $\frac{1}{4}$ óráig hagyd a kemenczébe.

799. Strassburgi Geau de veau.

Tölteléke: 1 font vesekövére, fél font bornyu hús finomra vagdálva és kőmozsárban vajjá dörzsölve; e köze keverj 2 tejben áztatott tejes zsemlyét, 2 tojást, borsot sót és pástétom fűszert. Az íróstésztát kinyújtod és kerek formával fenekét és tetejét kiszúrod, fenekének közepére teszed a töltelékét, megkened a tésztát vízzel, tetejét felteszed, összenyomod és bekened tojás sárgájával s megsütöd.

800. Meleg Vol à vent pástétom.

Csinálj vékony gömbölyű feneket fele írósvajas tészta és fele paráztésztából. Finom lágy papírból csinálj egy golyót a mily nagyott akarsz, ezt a tésztára teszed, ezt befeded szintén olyan tésztával. Most a fentebbi tésztából hosszú szalagot metszel és körül abron-

csolod vele a golyóbist. A fedő közepére ismét egy kisebb fedőt teszessz íróstésztából és ennek tetejébe *egy* gombot teszessz paráztésztából. Az egészet tojás sár-gájával bekened és megsütöd. Ha á kemenczéből kivetted, a kisebb fedőt éles késsel felvágod és a .gombjánál fogva leveszed. Azután a benne levő papírt darabonkint kihúzogatosod, továbbá azon tésztát is mely még szalonnás és így van *egy* üres meleg pástétomod.

801. Meleg bornyúhús pástétom gombóczokkal.

A 800. sz. alatt elmondottak szerint készült Vol à vent-be bornyú becsináltat töltesz és kis velő gombóczkakat vagy másféléket adsz bele és mártással tele öntöd.

802. Magyar Vol à vent.

Töltsd meg a Vol à ventet, felszeletelt fogoly vagy fáczán, fűrj, vad kacsával, szarvasgomba-szeletekkel és barna savanyú vad lével.

803. Vol à vent halból magyarosan.

A Vol à ventet töltsd meg főtt és szálkáiktól megtisztított halakkal, hintsd be káprival, fehér paprikás lével és kifejtett rákfarkak és ólokkal.

804. Liba pástétom.

Tisztíts meg két fiatal libát, szedd ki minden csontjaikat, sózd meg, hintsd be borssal és belől majoranna s szerecsendióval. Most egyiket dugd a másikba, melynek czomb- és szárnybőrét befelé húztad, tégy beléjük még friss vaját és az egészet takard be írósvajas tésztával tedd formába és süsd meg.

805. Fogoly pástétom.

Tisztíts meg 4 foglyot, páczold 48 óráig, vagdald le a száraz lábaikat, sózd és borsold meg, tégy bele vágott petrezselymet, majorannát és champignonokat; rakj ki egy formát íróstésztával, fenekére tégy bornyúhús és

sonkaszeleteket, erre a foglyokat, onts rájuk 1 itcze jó húslevest, azután fedd be ismét írósvajas tésztával, kend be tojás sárgájával és a sütőcsőben 1 óra hosszáig süsd meg a pástétomot.

806. Galamb pástétom.

Tisztíts meg 6 fiatal galambot, lábaikat vagdald le és kívül belül dörgöld be sóval és borssal. Mindenik galambba tégy kevés írósvajat, májaikkal összevagdalt petrezselymet, borsot és sót. Tégy azután egy tálra finomra metszett marhahús-szeleteket, erre a galambokat és minden két galamb közé 1 kemény tojást. A tálba 1 csésze vizet tölts és mindenik galambra 1 darab sonkát. A tálnak közepére rakod díszítményül a galambok fűszerezett zúzáit és szárnyaikat, írósvajas tésztával lebontod, megkened tojás sárgájával és kisütöd.

807. Magyaros fajdtyúk pástétom hidegen.

A fajdtyúkot tisztítsd meg, vágd le lábait és két napig páczold. Azután bélelj ki egy casserolt parázs tésztával, tégy bele hideg pástétom tölteléket (796. sz. a.) tedd rá a páczolt fajdtyúkot, rakd körül vad kacsavagdalttal, sózd meg és hintsd be pástétom fűszerrel, sardella szeletekkel káprival és czitromhéjjal, csinálj fölibe íróstésztából fedőt, kend be tojás sárgájával és 2 óra hosszáig süsd. Akkor vedd ki a formából a pástétomot, borítsd egy tálra és ontsd le tokaji vagy madeira borral és hagyd a sütőcsőben egy óráig keménykedni. Ezen kitűnő pástétom hidegen adatik fel.

808. Osztriga pástétomocskák.

Kis pástétom formákat rakj ki írósvajastésztával és parázstésztával körülrakva, süsd ki. Azután párold meg a kifejtett osztrigákat sóval, szerecsendióval és borssal és czitromhéjjal, onts bele kevés, összevágott bornyúfordorbelet, tejfelt és osztriga levet; a kis pástétomokat azután töltsd meg ezen töltelékkel.

809. Velős pástétomocskák.

Csinálj íróstésztából a fánk sütővel gömbölyű tészta lapokat, szélére tégy ugyanazon tésztából karimát, kend be tojással és süsd ki. Ha be akarsz adni, tedd a sütőcsőbe hogy átmelegedjenek és töltsd meg mindenkiket bornyúvelő töltelékkel.

810. Magyaros pástétomocskák vagdalttal.

A pástétomocskákat mint fenn ha kisütötted, a velőtöltelékhez adj finomra metélt bornyúfodorbelet, és rákfarkakat s ollókat, sózd meg és pástétom fűszerrel hintsd be és töltsd meg a pástétomocskákat.

811. Kacsa pástétom töltve.

Végy 1 anyányi kacsát, tisztítsd meg, vedd ki csontjait, sózd be jól és hintsd be belülről pástétom fűszerrel. Épen így készíts el egy csibét, ezt azonban csak borssal sóval és kevés szerecsendióvirággal kend ki. A csibét azután dugd a kacsába. A kacsát takard be vörösre besózott, főtt és bőrétől lehámozott s vékonyra szeletelt bornyúnyelvvél, nyomd az egészet jól össze, a kacsa csont és szárny-bőreit dugdosd befelé és tedd a paráztésztával kibéllelt casserolba. Azután rakd tele finomra metezett szarvasgombákkal, fűszerezd meg pástétom fűszerrel, onts rá 1 messzely jó húslevest, tedd rá a pástétom tésztából csinált fedelet és 1 óra hosszát süsd.

IV. TORTÁK.

812. Édes íróstorta, magyarosan.

Végy íróstésztát (789. sz. a.) egy darabot, nyújtsd ki hosszas négyszegletűre és vágj belőle vonal (linea) mellett éles késsel 4 újni széles 3 késfoknyi vastag szalagokat. Azután meg nyújts ki gömbölyűre egy másik

darab íróstésztát, boríts rá egy tányérral, vagy gömbölyű tálal és éles késsel mesd körül. Ezen gömbölyű fenékre kenj szélétől 3 újnyira ribizke, földieper vagy alma, vagy málna szörpöt, azután rakj rá finomra metszett íróstészta szeleteket résontos rostély formára; végre a széles tészta szalagot körül rakd rá és nyomogasd le. A tészttát azután kend be tojás sárgájával és körül minden 2–3 újnyi szélességre vagdald be késsel; ez által jobban felkel és szebb lesz.

813. Ugyanaz más módon.

Készítsd úgy mint az előbbent, csak hogy a fenékre tégy még egy másik fenéket s azt vagdald le szélein, hogy össze ne szakadozzék.

814. Mandulás torta.

Hámozd meg a mandulát és tedd kemenczébe hogy megpörköljödjenek, azután törd össze cukorral grombában, vegyíts bele fahéjat és kevés tojás sárgáját s a gyümölcs szörp helyett ezzel töltsd meg a torta lapot.

815. Francia íróstorta.

Az íróstésztát mint fentebb nyújts ki késfoknyi vastagságra, vágj ki belőle 4 gömbölyű lapot egy láb átmérőit. Süsd ki e lapokat a kemenczében fehérre, azután az első lapot kend be ribizke szörppel, tedd rá a második lapot ezt kend be málna szörppel; tedd rá a harmadik lapot és ezt kend be csipkerózsabogyó szörppel és fedd be a negyedik lappal. Azután verd 2 tojás fehérét kemény habbá, keverj közé 20 lat finomra szitált cukrot úgy hogy az egész folyékony tésztához hasonlítson, oszd fel két részre; egy rész maradjon fehér, a másik részt fesd meg alkörmössel vörösrre. Most egy egy torta fecskendőbe töltsd bele a szörpöt, fecskendezz előbb a felső lapra fehér karimát azután vöröset és így tovább míg a lapot egész közepéig kiczifráztad. Most a tortát a nem igen forró sütőcsöbe teszed, hogy a cizfraság megszáradjon.

816. Magyar szőlőtorta.

Készítsd el a tésztát úgy mint 812. sz. alatt mondva van, és töltsd meg tejjeszarvas morzsával, erre rakd rá a fekete szőlő szemeket, hintsd be vagdalt mandulával, ismét morzsával és finom cukorral, és süsd meg.

817. Baraczk íróstorta.

Vágj íróstésztából kis újni vastag s 3 újni széles szalagot, azután készítsd el alját mint 815. sz. alatt mondva van, kend be szélét vízzel és a szalaggal foglald be, azt jól rá nyomogatván. Végy azután 24 szép őszi baraczkot, vágd kétfelé, vedd ki magvaikat, törd fel, forrázd le, hámozd meg és vagdald össze. A baraczk felét tedd a tortába és így a tortát tedd bele a nem igen forró kemenczébe és ha felkelt és megsült vedd ki, és szélét hintsd be vastagon törött cukorral; ezalatt a kemenczét láng hőségre fűtsd be, tedd bele a tortát, hogy a cukor felolvadjon és széleit glazirozza. A baraczkok másik felét pedig felolvasztott cukorban főzd meg, s tedd bele a tortába, ontsd rá a cukor-olvadékot és hintsd be a vágott magvakkal.

818. Berlii íróstészta.

Készíts íróstésztából három egyforma gömbölyű lapot, kend be azokat fél font mandula, fél font cukor, egész tojások, citrom és 4 lat finomra metélt cukros citrom és narancshéjjal készült finomra tört péppel és süsd ki. Az első lapra azután kenj málnakocsonyát, tedd rá a másodikat, ezt kend be birsalma kocsonyával (gelée), ezt fedd be a harmadikkal és vanília, öntettel (glasúr) behúzd és a kemenczében megszáritod.

819. Cukor-öntet (glasúr) tortákra.

Hogy a torták szépek legyenek és az ínynék is jobban tetsszenek, öntettel (glasúr) szokták bevonni. Ezen öntethez a fátjol szitán átszitált tört cukrot végy, még

pedig a legfinomabbat, ezt vízzel és a szükséges ízzel péppé kevered. Például a vanília öntethez, vaníliás cukrot végy; a Fleur d'orange öntethez, narancsvizet; a rózsza öntethez, rózsavizet, a fahéj öntethez, fahéjvizet, a punch öntethez punch szeszt, a citrom öntethez, citromlevet és 1 csepp citrom olajat, a narancs öntethez narancslevet és 1 csepp narancs olajat stb. Ezen itt nevezett öntetek a legszokottabbak.

820. Morzsa torta.

Tenyereddel csinálj tésztát a nyújtóablán fél font vaj, $\frac{3}{4}$ font liszttel, dolgozz bele fél font hámozott és tört mandulát, fél font finomra tört cukrot, 1 citrom ledörgölt héját, fél lat tört fahéjat, negyed lat tört szegfűszeget és 1 egész tojást. E tésztából készíts egy kisujnyi vastag gömbölyű lapot, kend be ribizke szörppel és csinálj rá a tésztából résuntos rostélyzatot, körül szegd be, kend be tojás fehérével és hintsd be gorombán tört cukorral s a kihűtött kemenczében süsd meg.

821. Linczi torta.

Törj össze fél font hámozott mandulát igen finomra 2 tojással, ezzel csinálj tésztát $\frac{3}{4}$ font vaj, font tört cukor, $\frac{3}{4}$ font liszttel, kevés finomra tört szantált, 2 tojást, citromhéjat, fahéjat, szegfűszeget, de törve, adván bele. Készítsd el úgy mint a fentebbit és süsd meg.

822. Kavart linczi torta.

Keverj el habosra fél font friss írósvajat, lassankint adj hozzá 1 citrom levét, 4 tojás sárgáját, fél font finomra tört cukrot, kevés vanília cukrot; továbbá negyed font hámozott mandulát, melyet vízzel eldörgöltél finomra, végre fél font lisztet. Ezt is úgy készíted mint a fentebbit, csak hogy abroncsot vonsz körüle hogy szét ne folyjon.

823. Kavart linczi torta más módra.

A fentebbi tésztából csinálj három gömbölyű lapot, kend be tojás fehérével, hintsd be cukorral és süsd ki,

Azután a lapokat valami gyümölcs szörppel kend be s rakd egy másra s a felső üres lapot glazúrozd narancsöntettel. (1. 819. sz.).

824. Punch torta.

Kavarj el 1 font törött czukrot 24 tojás sárgájával habosra; keverj bele fél font olvasztott fris írósvajat, és lereszelt citrom héjat, azután 24 tojás fehérének habját és 1 font finom lisztet. E tésztából süss ki 4 torta lapot. Ha meghültek, nedvesítsd meg mindeniket rhummal; azután rhummal hígíts meg baraczk vagy alma szörpöt, kend be vele a lapokat, tedd egymásra és a legfelsőt glazúrozd punch-öntettel (1. 819. sz.)

825. Fekete punsch torta.

Készíts omlós tésztát 12 lat liszt, 6 lat vaj, 4 lat czukor, citromhéj, fahéj és 1 tojással, csinálj ebből kerek torta alját s félig süsd ki a kemenczében. Ezalatt kavarj el habosán 6 lat vaját, adj hozzá 6 tojás sárgáját, 6 lat czukrot, 6 lat pirított és összetört fekete kenyeret, fahéj citrom és szegfűvel; 5 tojás fehéréből verj habot keverd közé és kend rá a félig sült tortára. Ha kisült, glazúrozd meg punch-öntettel (1. 819. sz.)

826. Ribizke torta.

Készíts omlós tésztát 4 lat tört mandula, 4 lat vaj, 4 lat czukor, 4 lat liszt és 1 tojással s kevés fahéjjal; csinálj ebből kerek torta aljat és félig süsd ki. A félig kisült tortát kend be ribizke szörppel és tölts rá következő vegyítéket: törj össze 4 lat hámozott mandulát 1 tojás sárgájával finomra, azután keverj el 4 lat tört czukrot 5 tojás sárgájával keményre, keverd bele a mandulát, reszelt citromhéjat, 5 tojás fehérének habját és 2 lat finom lisztet. A tortat pléhabronccsal körülkeríted s megsütöd. Ha megsült mint a többit punch öntettel készítéd el.

821. Kavart piskóta tészta.

Kavarj össze 1 font tört czukrot 28 tojás sárgájával igen keményre; verj 20 tojás fehéréből kemény habot, s kavard közé vigyázva s végre 1 font finom lisztet.

828. Vert piskóta tészta.

A réz üstben gyenge tűzön 1 font finomra tört czukrot 24 egész tojással verj addig a habverővel, míg egymáson megáll, vegyíts hozzá ekkor 1 lereszelt citromhéjat és a tűzről levéve verd addig, míg meghült. Ekkor keverj bele 1 font finom lisztet.

829. Töltött piskóta torta.

Készíts a kavart piskóta tésztából (827. sz.) két egyenlő csomót, az egyiket ferd meg cochenillel vörösrre; azután süss ki 4 kerek tortalapot; ha kiszültek töltsd meg tetszésed szerint valami gyümölcs szörppel, vagy különféle befőttel, rakd egymásra s a felső lapot citrom-öntettel glazúrozd meg (1. 819. sz.)

830. Torte à l'empereur (császár torta).

Készíts kerek torta lapot linczitorta tésztából felálló széllal, melyet pléhabronccsal foglalj körül. Azután verj kemény habba 12 tojás fehérét, keverj bele vanília czukrot 1 font tört czukorral és fél font hámozott s finomra vagdalt mandulát. Ezen keveréket kanállal 3 ujni szélességre a torta felálló széle körül rakod, s az üresen maradt közepét befőzött fekete cseresnyével töltöd ki. Most dörgölj el igen finomra fél font hámozott mandulát 4 tojással, keverd el fél font tört czukorral, 12 tojás sárgájával, 1 citrom reszelt héjjával igen keményre, verj 12 tojás fehéréből kemény havat és ebbe 3 lat keményitőlisztet keverve, add a többihez. Ezen mandulatöltelékot tedd a torta közepére, lassan süsd meg, és ha megsült vanília-öntettel glazúrozd (1. 819).

831. Csokoládé öntet (glazúr).

Végý negyed font pörkölt és tört cacaóból készült mézgat, vagy csokoládét, ezt egy casserolba olvaszd fel, fél font finomra tört czukrot, 1 lat vanília czukrot és 6–8 evő kanál vizet adván hozzá. Ha az öntelék főni kezd, melegen kend be vele a tortát és gyenge melegségben, a kemencze vagy sütőcsőben megszáritod.

832. Csokoládé torta.

Dörgölj el 10 lat friss írósvajat habzóra, s lassan«
kint keverj bele fél font hámozott vízzel eldörgölt mandulát, 10 lat finomra tört czukrot, 1 reszelt ezitromhéjat, 8 tojás sárgáját, negyed font reszelt vanília csokoládét, és adj hozzá 8 tojás fehérének kemény habját, melybe kevés keményítő lisztet kevertél, s e keveréket tedd bele egy vajjal kikent torta formába. Ha megsült, a tortát vagy vanília-öntettel (1. 819. sz. a.) vagy csokoládéöntettel (1. fentebb 831. sz. a.) glazúrozod.

833. Töltött csokoládé torta.

Dörgölj el habosra fél font friss írósvajat, lassankint keverj bele 8 tojás sárgáját, fél font törött czukrot, negyed font nyers mandulát, melyeket megtörtél és szitán átpassiroztad, 2 lat vanília czukrot, 3 lat megszitált finom zsemlyemorzsát. Azután tűz felett fél font reszelt csokoládét egy csésze vízzel habarj fel, hagyd jó felolvadni és ontsd a fentebbi keverékbe, s azzal keverd össze jól, 6 tojás fehéréből kemény habot versz ezt kevés keményítő liszttel szintén belekevered. Most végý két ív papirt, állíts rá pléh abroncsokat, bélleld ki papíróssal, a szokott módon tedd bele a fentebbi töltelékkel megkent torta lapot, azután ismét torta lapot, ismét tölteléket, s a felső lapot csokoládé-öntettel glazúrozod.

834. Legfinomabb mandula torta.

Dörgölj el fél font hámozott mandulát 4 tojással igen finomra; keverd össze fél font tört czukor, tojás-sárgája és 1 citrom lereszelt héjával igen finomra és keményre. Verj 12 tojás fehéréből kemény habot, adj bele 3 lat keményítő lisztet, ezt is kavard bele a fentebbi töltelékbe és tedd bele mind a vajjal kikent torta formába. Ha megsült citromöntettel glazúrozd. (1. 819.sz. a.)

835. Töltött mandula torta.

A fentebbi 834. sz. alatti torta tésztából csinálj 3 torta lapot, süsd ki, s ha meghűlt, az alsó lapra tégy birsalma kocsonyát (gelée) s fedd be; a másodikra csipkebogyo kocsonyát, s a felső üres lapot glazúrozd Fleur d'orange-öntettel (1. 819. sz. a.)

836. Czifrázni való öntet tortákra.

Végy két friss tojás fehérét, keverj bele fátyol szitán átbocsátott czukrot és verd addig egy kis konyha késsel míg hófehér és kemény lesz. Tégy bele néhány csepp concentrált eczet-savanyt, miáltal az öntet fehérebb lesz. Cochenillel felét megfestheted vörösre. Készíts azután fehér papírósból kis tölcser, tégy bele glazurt, felül csináld be és alul hagyj neki finom lyukat, vagy ha nem volna, hegyét vágd el ollóval. Ily papir fecskendővel, ki rajzolni tud, a legszebb czifraságokat csinálhatja a tortákra, úgy mint a czukrász. A czifrázat után a tortát fél perczre a meleg kemenczébe kell tenni, hogy a glazúr megszáradjon és fényét megtartsa.

837. Fekete kenyér torta.

Dörgölj el fél font nyers mandulát 4 tojással igen finomra; keverd aztán keményre fél font czukor és 12 tojás sárgájával, keverj közé 12 lat pirított, megtört és kiszitált fekete kenyeret, melyet rhummal megnedvesítettél, 4 lat reszelt csokoládét, 1 reszelt citromhéjat,

tört fahéjat és szegfűszeget; add hozzá 12 tojás fehérének keményre vert habját és e torta tésztát tedd a vajjal kikent torta formába és lassan süsd meg. Fahéj-, punch-, vagy csokoládé-öntettel glazúrozhatod. (Lásd a glazúrt 819. sz. alatt.)

838. Töltött kényei-torta.

A fentebbi torta tésztából süss 3 torta lapot. Az alsót öntözd meg rhummal, s tégy rá kajszinbaraczk szörpöt; a másodikra, melyet szintén rhummal megöntöttél, málna szörpöt, s a harmadiknak tetejét csokoládéöntettel (l. 831.) vagy vanília-, vagy punch-öntettel (l. 819.) glazúrozhatod.

839. Magyar túrós torta.

Készíts omlós tésztát fél font vaj, 1 font liszt, 12 lat cukor, 3 tojás, citromhéj és fahéjjal. Csinálj belőle kerek torta formát és félig süsd ki. Azután a túrót törd át szitán, keverj bele 4 egész tojást, negyed font tört cukrot, citromhéjat, fahéjat és apró szőlőt. Keverj el habosán 6 lat vaját, add a túró közé és tedd az egészet a torta lapra. Keverj össze ismét fél font tört cukrot 12 tojás sárgájával és 1 reszelt citromhéjjal igen keményre; verj habbá 12 tojás fehérét, keverd össze fél font liszttel, s ezt is keverd a tojás sárgája közé. Azután a torta forma körül pléh abroncsot állítasz, ezt kibéleled papírral, s ebbe a keveréket bele teszed, s azután a tortát kisütöd. Vanília-öntettel glazúrozd. (l. 819.)

840. Magyar tejfeles torta.

Készíts olyan tésztát mint fentebb, s abból süss egy kerek torta formát, s tégy körüle pléh abroncsot, melyet vajjal kikentél. Reszelj meg fél font hámozott mandulát és keverd 1 messzely tejfelbe, azután 8 tojás sárgájával, fél font törccukorral, 2 lat vanília cukorral keverd el nagyon keményre. Verj 8 tojás fehérét kemény habbá, ezt is keverd bele kevés keményítő liszttel, s tedd e ke-

véreket a torta lapra; azután süsd meg lassan és vanília öntettel glazúrozd (1. 819.).

841. Gyümölcs torta hajtogatott tésztából.

Dolgozz fel 1 font lisztet, tejet és sót előtésztául; azután hajtogass össze 1 font friss írósvajat négyszegletűre, takard be ezt egészen az előtésztába, nyújtsd ki, hajtogasd össze ismét négyrét, ismét nyújtsd ki és ezt ismételd háromszor egy másután, s a tésztát mindég negyedrétebe hajtogatván. Ezen tésztából vágj egy kerék torta lapot, tedd rá a gyümölcsöket, azután 2 újni széles párkányt csinálj neki, kend be tojás sárgájával és süsd meg. Ha a torták a kemenczéből kijönek, hintsd be tört cukorral és vaníliával.

842. Gyümölcs torta édes, dörgölt tésztából.

Készíts 1 font liszt, fél font vaj, 6 lat cukor, 3 tojás és kevés vízzel, reszelt citromhéjjal, tört fahéj és szegfűszeggel tésztát, s dörgöld össze jól; azután nyújtsd ki fonott párkányú kerek torta lapokká; tégy rá szitáit zsemlyemorzsát cukorral keverve, tedd rá a magvától lefejtett gyümölcsöket szépen karikába rakva. Miután a kemenczéből kivetted, tört cukor, vanília cukor vagy fahéj cukorral hintsd be.

843. Alma torta.

Ezen torta állapját, készítsd a fentebbi tésztából (842. sz.). Az almákat hámozd meg, magvait szedd ki, vágd gömbölyű szeletekre és felállóan karikába a torta lapra rakod. Ha félig kiszült, hintsd be vastagon cukorral és ontsd le édes tejfellel; mielőtt a torta egészen kiszülne, hintsd be finomra metélt hámozott mandulával és kevés cukorral.

844. Cseresnye torta.

A fentebbi tésztából csinálj kerek torta lapot, foglalj be pléhabroncsba és rakd körül tészta karimával;

aljára finom szitált zsemlyemorzsát hintvén. Dörgölj el 8 lat édes és 2 lat keserű mandulát tejsűrűvel; keverd össze e mandulát egy üveg befőtt fekete cseresnye és meggyel és töltsd a tortára, tégy rá a fentebbi tésztából készült átlukgatott lapot és süsd meg. Ha a kemenczéből kivetted, szitálj rá bőven törött czukrot.

845. Tejsűrű torta spanyol habból.

Verj kemény habot 14 friss tojás fehéréből, keverj közé 1 font igen finomra szitált, szárított czukrot, két lat vanília czukrot és 1 kanál keményítő lisztet. A keverésnek hirtelen és vigyázva kell történni, hogy a habtészta tökéletes kemény maradjon. A habtésztát papír árkusokra kened gömbölyűre és szélein karimát csinálsz a fecskendővel. – Ilyen kerék lapot hármat készítesz. Ezen három lap kisütése csak igen gyenge meleg kemenczében eszközöltetik, hogy a habtészta inkább csak megszáradjon. Ha megszáradtak és kihültek, megfordítod, s a papírt vizes szivacsos megnedvesíted, mire arról könnyen levál. Ezalatt a tejsűrű a jégen áll, azt most előveszed, s a habverővel addig vered, míg elég kemény lesz, azután a szitára teszed, hogy lecsepegjen. Ha a tejsűrű nem igen jó volna, vagy nem tudnád jó habbá verni, keverj bele néhány tojás fehérének habját; közé czukrot és vaníliás czukrot vegyítessz. A torta lapokat csak mielőtt asztalra adnád töltsd meg, a felső lapra a vert tej sűrűből fecskendővel még cifrázást készítesz.

846. Francia tejsűrű torta.

A 845. sz. alatti spanyol habtésztából egy papír ívre kerek torta lapot csinálsz, finomra szitált czukorral behinted, megnedvesített deszkára teszed és a mérsékelt fűtött kemenczében félbarnára sütöd. Ha a kemenczéből kivetted a papírósról lefejtod, a lágyan maradt habtésztát belőle kiveszed. A tálalás előtt a tortát hideg táltra teszed, tejsűrű. habbal megtöltöd és tetejére gúla formára tejsűrű habot raksz.

847. Fagylalt torta.

A 845. számú spanyol habtésztából 3–4 tortát csinálsz a fentebbi módon, s azokat tálalás előtt különféle fagylalttal megtöltve egymásra rakod.

848. Párisi király torta.

Melegíts fel fél font vaját, keverj bele 16 tojás sárgáját, fél fontczukrot, fél font különféle befőtt gyümölcsöt. Verj 16 tojás fehéréből kemény habot, s keverd közé fél font finom liszttel. Egy pléh torta formát kibélelsz finomra nyújtott dörgölt tésztából (842. sz.), ezt kikened ribizke geléével és a fentebbi torta tésztát bele téve kisütöd.

849. Mogyoró torta.

Dörgölj el 6 lat tört mogyorót 2 egész tojással finomra és keverd keményre 9 lat czukor és 9 tojás sárgájával. Verj 6 tojás fehéréből kemény habot és kevés liszttel keverd a mogyoró közé. Ezen tésztából 3 vékony torta lapot süss ki. Töltelékül dörgölj el finomul 4 lat mogyorót tejsűrűvel, adj hozzá 6 lat czukrot és vaníliát. Az első és második lapra teszed a tölteléket, s a felső lapot vanília-öntettel (819. sz.) glazurozod.

850. Hab (crème) torta.

Készíts torta lapot édes dörgölt tésztából (842. sz.) fel álló karimával, ebbe tölts fekete punch torta (825. sz.) tölteléket. A fekete punch torta tésztából pedig süss ki még két torta lapot. E lapokat töltsd meg vanília-, citrom-, és punch-crèmevel, valamint felső lapját is citromhabbal (crème) kend be és cifrázd ki spanyolhab rakásokkal a fecskendő segédelmével.

851. Nelson torta.

Készíts torta lapot 842. sz. alatti tésztából, töltsd meg befőtt kajszinbaraccokkal, rakd körül mandula töltelékkel, milyen 830. sz. alatt a torta közepére jó, rak(J tele 834. sz. alatti torta tésztával, süsd ki és vanília-öntettel (819.) glazúrozd.

852. Torta fondante.

Dörgölj el $\frac{1}{4}$ font vaját habosra, keverj bele 8 tojás sárgáját, negyed font cukrot, negyed font keményítő lisztet és 1 reszelt citromhéjat; verj 5 tojás, fehéréből habot, keverd közé, és süsd meg vajjal kikent torta pléhben és punch-öntettel glazúrozd (1. 819. sz. a.).

853. Ámor torta.

Dörgölj el 10 lat hámozott mandulát 2 tojással; keverd keményre 10 lat cukor és 10 tojás sárgájával; adj hozzá kevés fahéjat és rózsavizet és fessd kocheníllel rózsaszínre. Verj 6 tojás fehéréből kemény habot, s keverd össze az egészszel. Süss ki két torta lapot belőle, melyet tölts meg málna szörppel és felül rózsza-öntettel glazúrozd.

854. Czukros mandula torta.

Dörgölj el fél font hámozott mandulát 5 tojás sárgájával finomra, keverj bele 28 lat finomra tört cukrot is reszelt citromhéjjal. Vedd ki azután a kömözsárból és folytonos kavarás közben egymás után kavard bele még 3 tojás fehérét. – Ezen keveréket czukros mandula keveréknek hívják és kisebb süteményeknél gyakran használtatik. Most vágj fehér ostyát torta fenék nagyságú és kend be e keverékkel. Ítélsz három ilyen torta lapot, süsd ki szépen, s töltsd meg különféle finom befőttekkel és ékesítsd felül fecskendő glazurral, gyümölcsvel és gyümölcs kocsonyákkal.

855. Meleg czukros mandula kevert.

Dörgölj el fél font hámozott mandulát 2 tojás fehérével és épen annyi vízzel finomul; adj hozzá $\frac{3}{4}$ font cukrot, tedd azután e keveréket a réz üstbe és forrald fel széntűzön, de folyvást keverve, azután hagyd kihűlni és tégy bele annyi tojás fehérét, hogy a keverék elég folyékony legyen.

856. Feleresztett cukor torta.

Eressz fel 1 font legfinomabb cukrot $\frac{3}{4}$ messzely vízben, és főzd addig, míg a habzó kanalat belőle kivéve, ha bele fűjsz, borsónyi nagyságú buborékok repülnek el, melyek rögtön el nem enyésznek; ekkor keverj bele fél font hámozott és apróra vagdalt mandulát, 4 lat finomra metélt cukros citromhéjat, 4 lat kajszin baraczk vagy málna szörpöt, 4 darab finomra metszett befőzött diót és 2 citrom héját. Ha a keverék keménykedni kezd, kend fel ostyákra, melyeket tálba raksz és az egészet, ha egymáson van behinted finomra tört cukorral és befőtt gyümölcsessel kiczifrázod.

851. Parázs torta.

Dörgölj el fél font vaját habosán, azután lassankint keverj bele fél font nem igen finomra szitált cukrot, 4 egész tojás sárgáját, kevés szerecsendióvirágot és reszelt citromhéjat; végre negyed font lisztet és negyed font keményítő lisztet. E keveréket süsd ki vajjal kikent torta formában és glazurozd tetszés szerint.

858. Bécsi torta.

Dörgölj habosra 1 font vaját, keverj bele 10 egész tojást, X font cukrot és pedig keverd addig míg az egész meg nem sűrűdik, tégy bele kevés szerecsendióvirágot, fahéjat és citromhéjat, végre keverj bele 1 font finom lisztet. E tésztából készíts négy torta lapot és süsd ki. Ha kihültek, töltsd meg gyümölcs szörpökkel, geléekkel és glazurozd citrom-öntettel (l. 819.).

859. Olasz hab torta.

Készíts cukros mandula keverékből (855. sz.) két torta lapot, süsd ki, és az első lapot kend be málna szörppel; a szörp fölibe adj citrom eremet (habot), 1 messzely tej, 4 lat cukor, 2 tojás sárgája és 1 egész tojásból 1 ½ citrom levéből s kevés citromhéjból készítve, tedd rá a felső lapot és citrom-öntettel (1. 819.) glazúrozd.

860. Lengyel torta.

Dörgölj el 10 lat mandulát 2 tojással finomul, keverj közé 20 tojás sárgáját, 10 lat cukrot, fél lat fahéjat, negyed lat szegfűt, 2 lat finomra vágott cukros citrom héjat, 2 lat finomra metélt narancshéjat, 3 lat pirított s finomra tört és szitáit kenyérbelet. Ebből készíts és süss ki 2 torta lapot, töltsd meg málna szörppel. Most tedd a tortát ostyára, verj habot 4 tojás fehéré és 10 lat vaníliával kevert cukorból, kend be vele a tortát felül és oldalait, adj neki valami szint és süsd meg gyengén. A tortát többféle kocsonyával ékesítsd.

861. Rákóczy-torta.

Végy 1 font frissen hámozott és még meg nem száradt mandulát s ezt vízzel oly finomra törd, a milyenre csak lehet, azután keverj el vele 1 font finomra szitáit legjobb cukrot, s e keveréket tűzön forrald fel, azután vedd ki a forraló üstből és hagyd két napig pihenni. Ekkor keverj bele 2 tojás fehérét és annyi finom ezukrot, míg a keverék oly kemény mint a gyúrt tészta. E keverékből készíts 2 vékony torta lapot és gyengén süsd meg és töltsd meg befőtt cseresnyével. Készíts azután 4 lat durvára metélt mandulából, 4 lat cukorból, fahéj, szegfűszegből, metélt citrom- és narancshéjból, szerecsendióvirágból, lisztből és 1 tojás fehéréből keveréket, készíts ebből a torta fellapjára magas párkányt. Az üresen maradt helyet azután töltsd be következővel: 6 lat hámozott mandulát 2 tojással dörgölj el finomul, adj

hozzá 10 tojás sárgáját és 10 lat cukrot keményre keverve, 4 lat finomra reszelt csokoládét és 7 tojás fehérének habját keményítő liszttel, azután süsd ki és glazurozd vanília-öntettel (l. 819. sz.)

V. APRÓBB CZUKOR SÜTEMÉNYEK.

862. Apróbb süteményekhez való élesztős tészta.

Keverj el vízben 1 és fél lat sajtolt élesztőt. Azután keverj el 1 font lisztet 2 tojással és lágymeleg tejjel és gyúrd meg jól, s keverd bele az élesztőt, s azt is dolgozd el vele jól, azután fedd be a tésztát és hagyd jól kelni meleg helyen. Ezután dolgozz bele még 3 lat cukrot, 4 lat vaját, kevés sót, szerecsendiót és citromhéjat, s a tésztát ismét kelni hagyd. Most már kész a tészta, melyből többféle keverékkel többféle kisebb cukor süteményeket készítesz;

863. Élesztős kétszersült.

A fentebbi tésztából (862. sz. a.) süss hosszúkás gömbölyű kenyér formát; ha meghűlt szeleteld fel, pirítsd meg és glazúrozd a 819. sz. szerint többféle öntettel, hintsd be aztán finomra vagdalt mandulával, mogyoróval, gorombára tört cukor- és vaníliával kevert vagdalt pisztácsczal; vagy fahéjas cukorral s így többféle kétszersültet készíthetsz.

864. Lipcsei rudacskák.

A 862. sz. alatti tésztából végy 1 fontot, keverj bele még 2 lat vaját, 1 lat cukrot, 2 lat vagdalt mandulát, 1 lat finomra metélt cukros citromhéjat, kevés narancs héjat, 2 lat korinthy, 1 lat apró szőlőt, finomra vagdálva. Csinálj e tésztából rudacskákat, süsd ki és még forrón merítsd be finom cukorba.

865. Élesztős koszorúk.

Keverj a 862. sz. alatti tésztából 1 fonthoz negyed font friss írósvajat és nyújts ki háromszor mint az íróstésztát. Azután csinálj belőle koszorúcskákat, s töltsd meg tetszésed szerinti gyümölcs szörppel vagy vagdalt gyümölcsessel.

866. Vajas kenyerek élesztős tésztából.

Végy $1\frac{1}{4}$ font 862. sz. alatti tésztához 2 tojás sárgáját, 4 lat czukrot, 4 lat vajat. Ebből süs hosszú formájú kenyeret, ha meghűlt vagdald szeletekre. Azután végy 4 lat hámozott mandulát, ezt 2 tojással dörgöld el a kövön igen finomra*), keverj hozzá 6 lat czukrot, 4 tojás sárgáját, kevés reszelt citromhéjat, ezt keverd mind jól habosra, azután kend be vele a szeleteket és süsd meg még egyszer.

867. Élesztős szarvasok.

Nyújts ki 1 font 862. sz. alatti tésztát, negyed font friss írósvajjal, készíts belőle szarvasokat, melyeket kenj be tojás sárgájával és hintsd be gorombán tört czukor és mandulával, s süsd meg.

868. Vanília perezcek.

Készíts édes tésztát 16 lat liszt; 12 lat vaj, 18 lat vanília czukor és 1 tojás sárgájából. Ebből nyújts ki irón vastag rudacskákat, 1 és fél újni hosszúkat; készíts ebből perezcecskéket, kend be tojás sárgájával, hintsd meg gorombán tört czukorral és süsd meg gyengén.

869. Linczi perezcecskék.

Linczi torta tésztából (1. 821. sz. a.) készíts perezcecskéket és süsd meg mint a vanília perezcecskéket.

*) Megjegyzendő egyszer mindenkorra, hogy a torták és süteményekbe a mandulát akár vízzel akár tojással mindig kőlapon vagy kőmozsárba kell finomra dörgölni.

870. Rákóczy-pereczek.

A Rákóczy-torta tésztából (1. 861. sz.) készíts pereczecskéket és ha kisütöttek glazurozd Fleur d'orange öntettel (1. 819. sz. alatt).

871. Czukros mandulák.

A fecskendővel készíts a czukros keverékből (1. 855. sz. a.) fehér ostyákra pereczeket, süsd ki és ha meghűltek glazurozd citrom-öntettel (1. 819. sz.)

872. Ánizs pereczecskék.

Dörgölj el kanállal negyed font vaját habosán, keverj bele 5 tojás sárgáját, 6 lat czukrot, reszelt citromhéjat, fél font lisztet, készíts e tésztából pereczecskéket, rakd pléhre, kend be tojás fehérével és hintsd be gorombára tört czukorral és ánizsszal, s süsd meg.

873. Piskóta.

A piskóta tésztát (1. 827. sz. a.) pléttölcseren át író papírra piskóta formára kiöntöd, és sütés előtt finomra tört czukrot szitálsz rá fátyolszítán és megsütöd.

874. Vaníliás piskóta.

A piskóta tésztába (1. 827. sz. a.) reszelt citromhéj helyett tégy 4 lat vanília czukrot, és bánj úgy vele mint 873. sz. alatt.

875. Hengerített piskóta szeletek.

Végy 4 tojás nehézségű czukrot, 2 tojás nehézségű lisztet, e hat tojást a czukorral és kevés reszelt citromhéjjal habard össze jól, keverd közé a lisztet, s keverd jó habosra s keményre. Ezen keveréket kend rá egy viaszszal bekent pléhre hosszúkás négyszög formában, s süsd ki hirtelen. Ekkor a forró tésztát megkened valami

gyümölcs szörppel, hirtelen összehengerítéd és mihelyt meghűlt, két ujnyi vastag szeletekre metszed.

876. Czukros mandula ívecskék.

A 855. sz. alatti keverékbe adj kevés lisztét, kend ostyákra metélj abból hosszúkás négyszög darabokat és rakd a pléh csőre és süsd meg.

877. Mandula ívecskék.

A 855. sz. alatti keverékhez keverj kevés lisztet, kend fel ostyákra és vagdalj belőle hosszúkás négyszög darabokat, nyomogass bele finomra vagdalt mandulát, tedd a pléhcsőre és süsd meg, ha meghültek, glazúrozd narancs-öntettel (1. 819. sz. alatt).

878. Mogyoró ívecskék.

Épen úgy készül mint a fentebbi, csak hogy mandula helyett nyomogass be finomra vagdalt mogyorót, és ha kisült, glazúrozd vanília-öntettel (1. 819. sz. a.).

879. Mandula rudacskák*

Épen úgy készül mint a 877. sz. alatti ívecskék, csakhogy nem kell a pléhcsőre tenni sütés alkalmával.

880. Töltött mandula rudacskák.

Két mandula rudacskát egymásra téve kend vagy töltsd meg közepét gyümölcs szörppel, süsd ki és narancs-öntettel glazúrozd.

881. Mogyoró rudacskák.

Dörgölj el 4 lat mogyorót 8 lat hámozott mandulával, 4 tojás fehérével igen finomra, keverj, bele kevés vanília czukrot és fél font finomra tört czukrot. Kend rá ostyára, szórd be vagdalt mogyoróval, vágj belőle hosszas négyszög rudacskákat, süsd meg és glazúrozd vanília-öntettel (1. 819.).

882. Máglya.

Verj 3 tojás fehéréből kemény havat, ebbe keverj bele fél font finomra vagdalt mandulát, 2 lat tört czukrot, 3 lat lisztet, kevés reszelt citromhéjat. Fánk formával szúrd ki az ostyákat, kenj mindenikre e keverékből gömbölyűen 1 kanállal, tetejébe nyomj bele 1 egész mandulát, süsd ki és glazúrozd híg rózsa-öntettel (1. 819. sz.).

883. Mandula Carreauk.

Dörgölj el 1 font nyers mandulát 8 tojás fehérével igen finomra, dörgölj bele 2 font finomra tört czukrot 1 citromhéjjal. E keveréket tört czukor felett nyújtsd ki és 836. sz. alatti öntettel, melyet tojás fehérével meghigítál, kend be, s résuntosan hosszas négyszög táblácskákra vagdald fel és papíron süsd ki.

884. Czukor csillagocskák.

Készíts 3 tojás fehéréből 836. sz. alatt elmondottak szerinti öntetet, keverj el 1 darabka vízben áztatott tragantgummit és 10 hámozott mandulát fél tojás fehérével, keverd bele a fentebbi keverékbe kevés reszelt citromhéjjal, adj hozzá annyi finomra szitált czukrot, hogy a tészta kemény legyen. Nyújtsd ki tört czukron, szúrd ki csillagszúróval, hagyd a kiszurdalt darabokat 3 óráig száradni, azután meleg kemenczében süsd ki.

885. Spanyolhab süvegecskék.

Verj 8 tojás fehérét kemény habbá, keverj bele 1 font finomra tört száraz czukrot és vanília czukrot. E keverékből fecskendő segedelmével nyomj ki papírosra kúpos rakásokat. Egy részét szórd be finomra metszett mandulával, más részét tört fahéjjal, ismét néhányat finomra metszett mogyoróval, s néhányat reszelt csokoládéval és süsd ki igen mértékletesen fűtött kemenczében.

886. Baisers fondants. (Hab csókocskák.)

A fentebbi 885. számú keverékből papír tölcser segedelmével író papír ívre nyomj kerek halmocskákat; minden így kirakot ívet szórj be különbözőleg; egyiket reszelt csokoládéval, másikat fahéjjal, vörös Nonpareil-lal stb. mint fentebb elmondattott. A papír íveket tedd nedvesített deszkákra és elég meleg kemenczében hirtelen süsd ki. Ha a kemenczéből kivetted, nyomj össze mindig egy pár egyenlő halmocskát lágyan maradt aljával együvé.

887. Ropogós mandula ívek.

Tégy fel fél font finomra tört czukrot széntúzra rézüstöcskében, míg a czukor elolvadt, de szorgalmasan keverned kell, hogy a czukor egyenlő sárga barna maradjon; ekkor keverj bele fél font hámozott és finomra metélt mandulát. A forró czukros mandulát az üstből kő vagy pléh lapra kiöntöd, csináld egy csomóra össze, s nyújtsd ki egy vajjal megkent nyújtófával négyszögre, vagdalj belőle hosszas négyszögletű szeleteket, vagy szalagokat, tedd rá e meleg pléhcsőre száradni. A munkát sebesen végezd, míg a keverék meg nem hűl, különben kemény és hajthatlan lesz.

888. Fahéjas rudacskák.

A 855. sz. alatti keverékbe adj kevés lisztet és tört fahéjjat, kend rá ostyákra, vágj belőle hosszas négyszögletes rudacskákat, süsd ki és glazúrozd fahéj öntettel (1. 819.).

889. Csokoládé rudacskák.

A 855. sz. alatti keverékbe tégy negyed font reszelt vaníliacsokoládét és kevés lisztet; kend fel ostyákra, vágj belőle szeleteket, süsd ki és glazúrozd csokoládé öntettel (1. 819. sz. a.).

890. Tutti-frutti rudacsák.

A 855. sz. alatti keverékbe onts málna szörpöt: továbbá apró darabokra metélt befőzött diót, kajszin-, és őszibaraczkot, birsalmát és kevés lisztet; kend rá ostyákra, metélj belőle hosszas szeleteket, süsd ki és glazurozd maroschino-öntettel. Az öntetet maroschino liqueurrel a 819. sz. szerint készítsd.

891. Eszterházy-pogácsák.

Az ostyából szűrj ki hosszas kerek lapokat, széleiket 855. sz. alatti keverékkel fecskendőn át foglald be, az üresen maradt helyet töltsd ki földi eper szörppel, nyomj fölibe spanyol hab kúpot és hintsd be reszelt vanília csokoládéval és süsd meg.

892. Rózsa rudacsák.

A 884. sz. alatti keveréket nyújts ki mint mondva van, azután kend be vörösre festett és rózsavízzel hígított 855. sz. alatti keverékkel, hintsd be finomra vagdalt mandulával, szeleteld hosszas szeletekre és süsd meg.

893. Széchenyi-piskótácsák.

Verj 10 tojás fehéréből kemény habot; törj meg fél font mandulát 12 lat cukorral finomra, szitán törd át és keverd bele a habba 4 lat vaníliás cukorral. E keveréket tedd finom fehér író papír tokocskákba, hintsd be cukorral és gyenge melegségben süsd ki.

894. Czitrom rudacsák.

A 855. sz. alatti keverékbe vegyíts finomra metszett cukorba főtt czitrom és narancshéjat, kend ostyákra, hintsd be gorombán darált cukorral és vágd rudacsákra s süsd meg.

895. Angol pudding pogácsácskák.

Dörgölj el 8 lat vaját habosán, keverj bele 5 tojás sárgáját, 8 lat cukrot habosán; tégy bele metélt cukros citromhéjat, lereszelt citromhéj, korintheta és apró szőlővel, verj 5 tojás fehéréből habot és 8 lat liszttel keverd közé. E keveréket vajjal kikent apró pástétom formákba tedd és süsd ki.

896. Lengyel kenyér.

Egy tálba vegyíts össze 1 font mindenféle édes sütemény morzsát, $\frac{3}{4}$ font tört cukrot, fél font lisztet, fél font málna szörpöt, 3 tojás fehérét, reszelt citromhéjat, fahéjat, szegfűszeget és annyi vizet, hogy a keverék könnyen felkenhető legyen. Ezen keveréket kend ujnyi vastagságyira ostyákra; süsd meg és forrón kend be csipkebogyó szörppel és glazúrozd citrom-öntettel. Azután vagdald hosszas négyszögű darabokra.

897. Csokoládé piskóta.

Forralj fél font cukrot addig, míg a kavarókanálba bele fűjva borsónyi habot vet, és tégy bele kevés alkörömös levét, hogy pirós legyen. Egyszersmind 3 tojás fehéréből verj kemény habot, és olvassz fel 4 lat reszelt csokoládét, s a cukorral és habbal vegyítsd össze. A pléh tölcserén át viaszszal bekent pléhre csinálj piskótákat, hagyd 2 óráig száradni, azután gyengén fűtött kemenczében süsd meg.

898. Fahéjas ostyák.

Törj össze igen finomra fél font hámozott mandulát, 4 tojás fehéréből verj kemény habot, keverj bele fél font tört cukrot, s a tört mandulával fél lat finomra tört fahéjat s 1 citrom levét s egy kevés bolust tégy bele. Azután egy viaszszal bekent pléhre kanalankint késfoknyi vastagságyira rá kened e keveréket, megsütöd és forrón gömbölyű fákön összehajtogatod.

899. Birs almás ostyák.

A szép érett birsalmákat főzd meg vízben, azután hámozd meg és reszeld össze jól és törd át fátyol szitán. 18 lat áttört birsalmához végy fél font finomra tört cukrot, 1 lereszelt citromhéjat és fél citrom levét. Ezen keveréket igen vékonyan kend rá porcellán tányérokra, melyeket vajjal előbb bekentél és a keveréket az aszaló kamarában szárítsd meg. Azután vedd le a tányérról, göngyöld a gömbölyű ostya fára és pedig úgy, hogy a sima oldala, mely a tányéron volt, kifelé fordítva legyen. Végre kend be tojás fehérével, hogy összeragadjanak és a kemence mellett szárítsd meg.

900. Töltött mandula ostyák.

A 854. sz. alatti cukros keveréket hígítsd meg tojás fehérével és citrom-lével, viasszos pléhekre kend fel vékonyán; süsd ki és még forrón hengerítsd az ostya fákra. Ha meghültek, tégy hegyeikbe kevés málnakocsonyát és töltsd meg vert vaníliás tej sűrűvel.

901. Gyaluforgács.

Verj 9 tojás fehérét könnyű habbá, keverj bele $\frac{3}{4}$ font tört cukrot, $\frac{3}{4}$ font lisztet, reszelt citromhéjat. Vágj erős de vékony táblapapírba (Pappendeckel) hosszú szelvényeket; tedd rá a viasszos pléhre és késsel kend rá a keveréket a papír közt kimaradt hézagokra. Süsd meg és gömbölyű fára mint a gyalu forgácsot még melegen tekergesd rá a sült tésztát, s cukrozva add fel.

902. Parázs kenyérekék.

Dörzsölj el habosan negyed font vaját, keverj bele negyed font cukrot, 12 lat lisztet, 2 egész tojást. Csinálj vajjal kikent pléhre gömbölyű kenyerecskéket, mindenikre tégy egy befőtt cseresnyét vagy meggyet és egy két felé szelt hámozott mandulát.

903. Batthyányi-kenyér.

Dörzsölj el 9 lat vaját habosán; keverj bele 9 tojás sárgáját; 9 lat czukrot, lereszelt citromhéjat, verj 9 tojás fehéréből havat és keverd el ezt a fentebbel és 9 lat liszttel; azután vajjal kikent hosszú pléhcsöbe tedd be, hintsd be korinthyi szőlővel, szítáld rá czukrot és süsd meg. Ha meghűlt, finom szeleteket mess belőle és add fel thea mellé.

904. Tököly félholdak.

Dörgölj el fél font hámozott mandulát rózsá vízzel finomra, keverj közé 20 lat törtczukrot, 3 tojás fehérét, reszelt citromhéjat és finomra vagdalt czukros citromhéjat. A rézüstöcskébe tűzön pirítsd meg ezt könnyen, vedd kömösárba s törd meg ismét s vegyíts bele 3 tojás fehérét, s az egészet nyújtsd ki finomra metszett hámozott mandulával, azután vagdald ki félhold formára, tedd papírra, süsd ki a nem igen forró kemenczében, glazurozd citrom-öntettel. (l. 819.)

905. Kölni thea kenyér.

Tűz felett verj piskóta tésztát (l. 828.) 20 lat czukor, 4 tojás fehéré és 7 sárgájával, s reszelt citromhéjjal; keverj bele aztán 24 lat lisztet és fél font nyers, vagdalt mandulát. Hosszas kenyér formába szakaszd ki viaszszal bekent pléhre, süsd meg hirtelen és még forrón mesd szeletekre.

906. Csokoládé szeletek.

Dörgölj el fél font nyers mandulát 4 egész tojással finomra, keverd ezt 6 lat habosra elkevert vajba; adj hozzá 4 lat czukrot 11 tojás sárgáját és egy táblácska reszelt csokoládét, melyet vízzel feleresztél. Azután verj 8 tojásból havat keverd ezt közé kevés keményítőliszttel; töltsd az egészet pléh csöbe, süsd meg és ha meghűlt vagdald szeletekre.

907. Vajas forgácsok.

Dörgölj el 4 lat vaját habosán, keverj bele 1 egész tojást; adj hozzá négy lat cukrot, 5 lat lisztet; kend íel e tésztát a pléhre, szórd be darált cukorral és fahéjjal, süsd meg és vagdald hosszas szeletekre.

908. Tejhab tortácskák.

Dörgölj össze negyed font hámozott mandulát fél messzely tejsűrűhabbal finomra, keverj hozzá 8 lat tört cukrot, 6 tojás sárgáját, vaníliát; verj 4 tojás fehéréből habot, keverd hozzá és töltsd bele kis pástétom formácskákba, melyeket vékony tészta lapocskákkal kibélléltél és süsd meg.

909. Mandula kupácskák.

A 834. sz. alatti mandulatortatésztát rakd be a kient pástétom formácskákba és süsd ki. Ha meghültek töltsd tele bor chaudeauval, vagy fagyalalttal.

910. Indus fánk.

Keverj el negyed font vaníliás cukrot 7 tojás sárgájával keményre, verj 5 tojás fehérét kemény habbá és keverd bele negyed font tinóin liszttel. Rakd fánk nagyságban papírosra, szitálj rá finom cukrot és süsd meg. Ha megsült, minden fél fánk alját vájd ki, töltsd meg vert tejsűrű habbal és rakd egymásra; hogy fánk formájuk legyen. Ezalatt készíts forró csokoládé-öntetet, sziird a fánkot háromágú villára és merítsd a csokoládé-öntetbe (1. 819.) és azután minden fánkot rakd egy czifrán kiszélezett darab fehér papírosra száradni.

911. Csokoládé czupposkák.

A 854. sz. alatti keverékbe habarj bele reszelt csokoládét és fecskendezd mogyoró nagyságú halmocskákban ostyákra és süsd ki; s ha meghült vagdald ki.

912. Keserű mandula czupcokkák.

A 854. sz. alatti keverékbe végy 3 rész édes és 1 rész keserű mandulát, rakd ki halmocskákban mint fentebb ostyára és süsd ki. Hozzá papírost is vehetsz.

913. Habos birsalma sajt.

Érett birsalmákat főzz meg vízben, hámozd meg s megreszelvén törd át szitán, 1 font birsalma pépre végy
1 font finomra szitált cukrot, 1 reszelt citromhéjat és
2 tojás fehérének habját, ezt dörgöld jól össze, csinálj belőle a viaszszal bekent pléhen kis halmocsmákat és lassan süsd meg.

914. Töltött csokoládé fánk.

Végy vert piskóta tésztát (1. 825. sz. a.) csinálj belőle fánkokat s rakd papírra, s szitálj rá finom cukrot, süsd ki, késsel válaszd le a papírról, s gömbölyű tetejét glazúrozd csokoládé-öntettel, közepét vájd ki, töltsd meg vert tejsűrű habbal, vagy vaníliahabbal, vagy fagyalattal és kettőt-kettőt rakj össze, mint az indián fánk nál.

VI. HABCSEMEGÉK (CRÊME).

A crêmek többnyire hidegen adatnak fel formákban, vagy erre való lapos tálakra adatnak. Nem csak igen kellemes csemegék, hanem felette díszesítik a táblákat is. Formákba öntve különböző gyümölcs kocsonyákkal (gelée) ékesíttetnek.

915. Citrom crême.

Dörgölj le cukron 1 citromot, ezt vakard le; keverd el 12 lat tört cukorral és 12 tojás sárgájával, adj bele 2 citrom levét és fél messzely finom fehér bort és kevés finom lisztet; tedd a tűzre és főzd míg meg-

sűrűdik; egyszersmind verj 5 tojás fehéréből kemény habot és keverd bele még a meleg eremébe, azután tedd formába és állítsd jégre.

916. Vaníliás crême.

Végy 1 pint édes tej sűrűt, habarj bele 12 tojás sárgáját fél lat vagdalt vaníliával és 12 lat tört cukorral s 1 evő kanál finom liszttel. Ha jól össze van habarva, tedd a tűzre és főzd sűrűre. Azután törd át fátyolszítán, keverj bele 5 tojás fehérének kemény habját és formában hagyd megalunni jégveremben, vagy hideg helyen.

917. Narancs crême.

Tökéletesen úgy készül mint a citrom crême; csak hogy a citrom helyett egy narancsot dörgölj le cukorral és végy hozzá két narancs levét, a citromlé helyett.

918. Crême à la Bavaoise*

Verj kemény habba 1 pint tejsűrűt, tedd ezitára hogy lecsepegjen; azután keverj el 1/2 font finomra tört ezukrot fél font tengeri barack szörpöt és 3 lat felolvasztott vizahólyagot; e keverékbe habard a tejhabot, formába töltöd és jégre teszed.

919. Champagnei-bor crême.

Keverj el lassan 1 font finomra tört cukorral 20 tojás sárgáját, míg a keverék habos lesz, azután keverj bele fél butella champagnei (pezsgő) bort és 1 citrom levét és verd fel ezt a tűzön, s ha elég sűrű, ontsd csészékbe és hidegen add a táblára.

920. Caramel crême.

Végy 14 tojás sárgáját keverd el fél font finomra tört cukorral, 4 lat finom liszttel, 3 messzely tejsűrűvel, 1 citrom levével és 1 ezukron ledörgölt citrom héjával; tedd tűzre és habard sűrűre. Ezalatt 15 tojás fehé-

réből verj kemény habot, ezt midőn a eremet a tüzről leveszed keverd bele annyi égetett és vízben felolvasztott czukorral, mennyi elég hogy égetett ezukor szint kapjon. Azután ontsd tálba és piskótával körül rakva add be hidegen.

921. Kávé crême.

Végy negyed font pörkölt mokkalakvét, főzd meg 1 iteze vízben és vizahólyaggal tisztítsd meg. Ezalatt keverj el 1 itcze édes tejsűrűt 16 tojás sárgájával és fél font finomra tört czukorral és ontsd hozzá a tisztán leszűrt fekete kávé. Most az egészet vajjal kikent formába öntöd és ezt folyvást forró vízbe állUtod s addig hagyod benne, még a crême megsűrűdött. Most kiveszed a formát és a tálba borítod, s jégre teszed.

922. Mandula crême.

Forrázz meg fél font édes mandulát, hámozd meg és a kömözsárban törd finomra kevés tejsűrűvel. Dörögölj le azután 1 citrom héját ezukron, vakard le a ezukorról s főzd meg azt 1 pint tejsűrűben fél font tört czukorral. A még forró tejsűrűbe kavard bele a mandulát és fél óráig hagyd benne; azután habarj bele 14 felvert tojás sárgáját és az egészet fátyol szítán törd át. Ezen eremet tedd vajjal kikent formába a forró vízbe és bánj vele úgy mint a kávé eremével.

923. Bor crême.

Keverj el 20 tojás sárgáját 1 kanál keményítő liszttel, keverj bele 1 pint jó finom fehér ó bort, fél font finomra tört czukrot és 2 czukron ledörögölt citrom héját. Azután tedd a tüzre és habard addig, míg megsűrűdik. Ezalatt verj 5 tojás fehéréből habot, keverd bele még a meleg eremébe, azután tedd kúpformában a tálra és állítsd jégre vagy hideg helyre. Ha be akarod adni finomra vagdalt pisztácokkal hintsd be az egészet.

924. Fekete kenyér crême.

A fekete kenyeret reszeld meg, vajban pirítsd meg jól, adj bele fél font fekete czukrot 1 itcze jó bort, kevés fahéjat, szegfűt és reszelt citromhéjat, s ezt gyengén tűzön főzd meg, s fátyol szitán törd át egy tálba. Azután kúp formára tálald be gömbölyű tálon és rakd meg apróra vagdalt mandulával czukros citromhéjjal, s hidegen add fel.

925. Szőlő crême.

Végy 1 pint nagyon édes mustot és 6 lat czukorral főzd le felére. Ezután verj el 8 tojás sárgáját, adj közé egy ivó pohár tokajit, madeirát és muscat Lunelt, keverd bele a mustot és főzd addig míg elég sűrű lesz. A eremet tedd tálra, ékesítsd válogatott szőlő-szemekkel és add be hidegen.

926. Blanc-manger.

Dörgölj el $\frac{3}{4}$ font hámozott édes mandulát kevés tejjel. Tégy tűzre 4 itcze tejsűrűt s forrald fel egy egész rúd vaníliával. Ezen forró tejsűrűbe kavard bele a mandulát és fél óráig hagyd benne. Most az egészet egy kendőn sajtold át, az átsajtolt lébe kavard ~el fél font finomra tört czukrot és 4 lat felolvasztott vizahólyagot. Tedd formába és állítsd a jégre.

927. Thea crême.

Épen úgy készül mint a kávé crême, csakhogy kávé helyett 1 itcze igen erős hollandiai vagy orosz vagy chinai thea vétetik.

928. Ananász crême.

Két ananászt reszelj meg és szitán törd át, azután fél font czukrot vízzel főzz be sűrűre, add hozzá az ananászt, s belé két kanál feleresztett vizahólyagot, s mind ezt lágy melegen keverd bele 1 itcze tejsűrű habjához, töltsd formába s hagyd jégen.

929. Eper crême.

Törj át 1 itcze érett földiepret szitán és vegyítsd össze negyed font tört czukorral. Verj habbá 3 messzely tejsűrűt, tedd szitára hogy lecsepegjen s azután keverd össze az eperrel és tégy bele 1 ½ lat felolvasztott vizahólyagot. Most a eremet tedd formába, állítsd jégre és add fel spanyol hab koszorúval ékítve.

VII. GYÜMÖLCS KOCSONYÁK (Sulz).

A gyümölcs kocsonyákat érett friss gyümölcsök kisajtolt nedvéből készítjük, adunk hozzá tört czukrot, citromlevet, felolvasztott vizahólyagot vagy gélatinet, ezt mind tiszta vásznon átsajtoljuk, formába teszszük és jégre állítjuk.

930. Málna kocsonya.

A fentebbi általános szabály szerint Vegy egy iteze málna levét, 4 citrom levét, 12 lat czukrot és 1 lat vizahólyagot vagy 4 lat gélatinet is készítsd el a kocsonyát.

931. Czitrom kocsonya.

Tíz czitrom levét $\frac{3}{4}$ font czukrot 1 iteze vízben, 4 ledörgölt czitrom héját, 4 lat felolvasztott vizahólyagot végy hozzá és bánj vele a czikk elején elmondott általános szabály szerint.

932. Eper kocsonya.

Egy iteze eper lé, 4 czitrom leve, 12 lat ezukor és 2 lat vizahólyag a fentebbi szabály szerint elkészítendő.

933. Mandula kocsonya.

Végy fél font édes és 20 szem keserű mandulát, hámozd meg; azután vízzel törd össze a kőmozsárban finomra, keverd el 3 messzely vízzel és sajtold át tiszta vásznon. A mandulatejben olvassz fel fél font finomra tört czukrot, önts bele 4 lat olvasztott vizahólyagot vagy

8 lat gélatineét és 2 lat narancsvirágvizet; azután ontsd formába s állítsd jégre.

934. Kajszin baraczk kocsonya.

Végy 18 nagy kajszin baraczkot, szedd ki magvait és főzd meg 1 itcze vízben, törd át szitán, s adj bele 4 citrom levét, 1 itcze főtt czukrot (melyet tűzön lábasban vízzel vastagra főztél), 2 lat vizahólyagot vagy 4 lat gélatineét; s tégy vele mint fentebb.

935. Narancs kocsonya.

Dörgöld le 5 érett narancs héját fél font czukron, 5 citrom és 10 narancs levét sajtold ki, ontsd a czukorra, tégy bele 1 csésze jó fehér ó bort és 2 lat vizahólyagot felolvasztva és kavard jól össze. Először a jégen egy rétegét hagyd kocsonyásodni, azután rakd meg czukros narancs héjakkal, azután ontsd fölébe a többi levét és ismét tedd a jégre.

936. Punch kocsonya.

Készíts igen jó hideg punchot, tégy bele 3 lat felolvasztott viza hólyagot és készítsd el az előtt elmondott szabály szerint.

931. Király punch kocsonya.

Végy 1 itcze vízben főtt sűrű czukrot, 1 és fél pohár renusi bort, 1 pohár champagneit, negyed pohár aracot, fél pohár medocot, negyed pohár marasquint, 2 narancs levét, 1 narancs ledörgölt héját, 3 lat vizahólyagot vagy 6 lat gélateneét és készítsd el mint elől mondva van.

932. Ribizke kocsonya.

Épen úgy készül mint a málna kocsonya.

939. Muskatály bor kocsonya.

Keverj el 1 itcze muscat Lunel bort 1 itcze sűrű főtt czukorral, adj hozzá 5 citrom levét, 2 lat vizahólyagot és bánj vele a szabály szerint mint elől mondva van.

940. Tokaji kocsonya.

Épen úgy készül mint a fentebbi, csak hogy tokaji borral.

941. Champagnei kocsonya.

Épen az előbbeni modor szerint, csak hogy champagnei borral.

942. Vörösbor kocsonya.

Épen mint az előbbeni, csak hogy jó vörös borral.

943. Liquer kocsonyák.

Ezek általánosan úgy készülnek mint a muscat Lunel kocsonya, csak hogy bor helyett következő liqueurök használatnak: Marasquino, – Ananász, – Vanília, – Parfait amour, – Anisette liqueur.

944. Muskatály szőlő kocsonya.

Az érett muskotály szőlőből nyomj ki 3 messzely levét, ezt vegyítsd össze 4 citrom levével, azután szűrd át. Most 20 lat czukrot főzz meg 1 messzely vízben míg bugyborékot hány, azután vegyítsd össze 2 és fél lat vizahólyaggal s a musttal még melegen, törd át vászon ruhán, ontsd bele szőlő formába és tedd a jégre.

945. Ananász kocsonya.

Hámozz meg 2 ananászt, héját mozsárban törd meg, tölts rá 3 messzely vizet s főzd meg. Ezalatt az ananászokat mesd vékony szeletekre, a héjával főtt vizet szűrd rá és néhány perczig hagyd főni; azután vedd ki és lehabzott czukorban hagyd felforni és hagyd kihűlni. Ekkor az ananász-vízben olvassz fel fél font czukrot, 4 citrom levét és 3 lat olvasztott vizahólyagot tégy bele és szűrd át. Most a formát az ananász egy részével rakd ki, a léből ontsd bele 2 hüvelykújnyi magasságyira s tedd jégre, ha megaludt rakd rá az ananász szeletek

másik részét és erre ismét a kocsonya levet, s tedd ismét jégre, hogy megaludjék.

946. Három színű kocsonya.

Csinálj 1 messzely tejből csokoládé kocsonyát, öntsd formába és hagyd megalunni. Azután csinálj 1 messzely ribizkéből 10 lat cukorból, vizahólyaggal ribizke kocsonyát s ontsd rá a csokoládé kocsonyára és hagyd azt is megalunni. Azután csinálj mandula kocsonyát, ezt ontsd a megaludt ribizke kocsonyára és tedd jégre, s így háromszínű kocsonyát nyersz.

E mód szerint csinálhatsz több féle kocsonyákat egymásra.

947. Tutti-frutti kocsonya.

Dörzsölj le fél font cukron 4 citromot, add hozzá 7 citromnak levét s a cukorral együtt 3 messzely vízben tűzön olvasd fel, vegyítsd össze 2 lat felolvasztott vizahólyaggal, asztalkendőn szűrd át. Most e gömbölyű formába hüvelknyi magasságra onts a fentebbi kocsonya levéből, s hagyd megalunni, ezután cukrozott gesztenyét vagdalj két felé, ezzel rakj kettős csillagot a kocsonyára, ismét újnvi vastagságra kocsonyát, s ha ez megaludt, megcukrozott átlátszó narancs szeletekből ismét csinálj kettős csillagot, s megint kocsonyát s most a harmadik csillagot csináld vagdalt befőtt dióból. A negyedik csillagot birsalma sajtából, az ötödiket cukorba főtt Reine-Claude szilvából, magában értetvén, hogy minden csillagra előbb kocsonyát onts.

948. Blanc-manger koczkásan.

Készítsd el a Blanc-mangert 926. sz. szerint, ontsd négyyszögű mély porcellán tálba, s tedd jégre, megkocsonyásodni hagyván azt. Azután hosszában és keresztben finom éles késsel hat egyenlő darabra vagdalod, hogy hat egyenlő koczka váljék belőle. Most két kanál nyelével minden második koczkát kiemeled, s azt reszelt csokoládéval megfőzve kihűlni hagyod s az ürességeket ismét kitöltöd vele és jégre tevén, ha megaludt feladod.

949. Blanc-manger kávéval.

Mint az előbbenivel ezzel is épen úgy kell bánni, csakhogy csokoládé helyett végy erős fekete kávé.

VIII. FAGYLALTAK.

Általános rendszabályok.

A fagylaltakat folyékony keverékből készítjük, melyeket aztán megfagyasztunk. E célból veszünk olyan csebet, kádat, vagy dézsát, melynek alján csap van. Azután a kád fenekére néhány hüvelknyire tört jeget teszünk és meghintjük néhány marék durvára tört sóval, mert a só fokozza a fagyasztás fokát is, 0 fok Reaumur helyett 5 – 6 fokot ad. Ezen jégréteg közepén rá állítjuk a czin fagylaló szelenczét fedelével lezárva. A szelencze körül ismét apró jeget rakunk megsózva egész a szelencze fedelének széléig. Ezután a folyékony keveréket a szelenczébe öntjük – a keveréknek pedig mindég hidegnek kell lenni, különben kellemetlen ízt kap és ha a fagylaltat más napra el kell tenni, megsavanyodik. – Ha a keverék a szelenczében van, fedelét rá teszszük és fogantyújánál fogva hol egyik hol másik kezünkkel a jég közt lehető sebessen forgatjuk, hogy a keverék egy formán hűljön át. Az igen hideg oldalakon azonban nagyon hamar oda fagy a keverék azért minden 5 – 8 percz múlva, fel kel fedelét emelni és egy kis falapáttal az oldalakra fagyott részecskéket lekaparni és a keveréket jól összehabarni. Mert ha jó fagylaltat akarunk nyerni, abban nem szabad csomóknak lenni. Ha pedig a fa lapátocskával nem habarnánk meg gyakran a keveréket, a fagylalt tele lenne apró jég darabokkal s kásás maradna. Ha a keverék szép simára s egyformán megfagyott, akkor a cseber csapját megnyitjuk, hogy a víz, mely a jégből kiolvadt le folyhasson, s a csebet újra megtöltjük apró jéggel, s megsózzuk s most már a szelencze fedelét is befedjük.

Ha valami formát kell fagylalttal megtöltenünk,

akkor a formát előbb jégbe teszszük, azután rakjuk bele a fagylaltat, a formát bezárjuk és jéggel beborítjuk. Ha a fagylaltat a formából ki akarjuk tálni, azt hirtelen forró vízbe mártjuk, miáltal a forma a fagylalttól rögtön elvál.

950. Általános módja a tejsűrű fagylalt készítésének.

Végy 3 font tejsűrűt, vagy tejszint, 8 tojás sárgáját és $\frac{3}{4}$ font tört fehér cukrot. Keverd el a cukrot a tojás sárgájával habosra és habarás közben töltsd bele a tejet és fűszereket melyek alantabb elmondatnak és az egészet kissé hagyd főni, míg a keverék sűrűdni kezd. Akkor vedd le a tűzről és még melegen szitán szűrd át.

951. Vanília fagylalt.

A fentebbi 950. sz. alatti keverékbe főzés előtt tégy 1 egész rúd vaníliát és 2 lat vanília cukrot.

952. Csokoládé fagylalt.

Végy 10 lat finom cacao keveréket és tedd tűzre 1 font tejjel 10 lat cukorral és habarás közben engedd felforni. Ezen keveréket add a 950. sz. alattihoz és a főzés alatt még adj bele vagy 1 lat vanília cukrot vagy egy darabka vaníliát.

953. Kávé fagylalt.

A 950. sz. alatti keverékhez adj 10 lat pörkölt és tört mokkakávét és főzd meg vele.

954. Mandula fagylalt.

Végy negyed font keserű mandulát, forrázd le és hámozd meg, vágd mindeniket 4 felé s rézüstöcskében pirítsd meg könnyedén és add bele a 950. sz., alatti keverékhez s hagyd vele megfőni.

955. Pisztác fagylalt.

Forrázz le negyed font pisztácot, hámozd meg, vágd 4 felé és a 950. sz. alatti keverékkel főzd.

956. Fahéj fagylalt.

A 950. sz. alatti keverékhez mielőtt tűzre tennéd, adj 1 lat valódi ceyloni fahéjat.

957. Narancs-virág fagylalt.

Törj igen finomra negyed font czukros narancs-virágot és fővés előtt add a 950. sz. alatti keverékhez.

958. Cedra fagylalt.

Reszelj meg 4 cedrát és add fővés előtt a 950. sz. alatti keverékhez.

959. Piskóta fagylalt.

A fővés előtt morzsolj 8 – 9 piskótát a 950. sz. alatti keverékbe.

960. Hab fagylalt.

Verj habbá 1 pint igen jó tej sűrűt hogy kemény legyen, keverj bele fél font finomra tört szitáit czukrot és 2 lat vanília czukrot, tedd ezt a fagylaló szelenczébe és fedelét is főd be igen megsózott jéggel.

961. A gyümölcs fagylaltak általános készítés módja.

Végy 2 font vízbe főtt czukornak sűrű levét, mi-lyennel a gyümölcsöket befőzni szokás, onts bele 1 font vizet és az elmondandó fűszereket add hozzá, s a keve-réket mindig szitán törd át.

962. Eper fagylalt.

A 861. sz. alatti keverékhez adj 2 font friss földi-epret, és 3 citrom levét. Ha nincs friss eper végy hozzá 1 font jó eper szörpöt.

963. Citrom fagylalt.

A 961. sz. alatti keverékhez adj 12 citrom levét és czukorra ledörgölt 1 citrom héját.

964. Málna fagylalt.

Úgy készítsd mint az eper fagylaltat, csakhogya eper helyet végy 2 font friss málnát. Jegyezd meg hogy minden pírós színű fagylalthoz kevés chochenille olvadékot adj. Alkormöst ne végy, mert az megkékül.

965. Őszibaraczk fagylalt.

Végy 961. sz. alatti keverékhez 2 font friss baraczk levét, vagy 1 font őszi baraczk szörpöt, 3 citrom leve és 6 gran babér cseresnye levével. Ha a fagylalt már félig kész tégy bele kevés Cochenille olvadékot, hogy a fagylalt vörösen márványozva legyen.

966. Kajszin baraczk fagylalt.

Végy a 961. sz. alatti keverékhez 2 font friss baraczk levét, vagy 1 font szörpöt és készítsd el úgy mint az őszi baraczk fagylaltat.

967. Rózsa fagylalt.

Tégy a 961. sz. alatti keverékhez 1 font rózsavizet, 6 citrom levét és annyi Cochenille vegyítéket, hogy rózsaszínű legyen.

968. Marosquin fagylalt.

Tégy a 961. sz. alatti keverékbe 20 csöpp marosquin szeszt vagy 1 messzely marosquin liqueurt és 6 citrom levét.

969. Faháj fagylalt.

A 961. sz. alatti keverékhez végy 12 lat faháj liqueurt és 6 citrom levét.

970. Narancs virág fagylalt.

A 861. sz. alatti keverékhez végy 12 lat narancsvirág liqueurt és 6 citrom levét.

971. Champagnei fagylalt.

Önts 1 butella francia pezsgőt a fagylaló szelenczébe és hagyd megfagyni. A folyékonyán maradt részt 4 citrom levével tedd a 961. sz. alatti folyadékhoz.

972. Ananász fagylalt.

Hámozz meg 1 szép nagy ananászt, vagdald gömbölyű szeletekre, tedd kőmoszársba és dörgöld el oly finomra a milyenre lehet, s sajtold át vászon ruhán. Az átsajtolt levet tedd a 961. sz. alatti keverékhez.

973. Tutti-frutti fagylalt.

Dörzsölj le cukron 4 narancs- és ugyan annyi citromhéjat, azután 7 narancs és ugyan annyi citrom levét nyomd ki, add a 961. sz. alatti keverékbe; azután mindenféle befőzött zöld gyümölcsből egyforma részeket véve, vagdald fel apró darabokra s tedd bele.

IX. MELEG ÉS. HIDEG ITALOK.

974. Kávé.

Végy 1 csésze kávéra 1 lat pörkölt és darált moka kávé, s vagy kávégépből vagy bögrében tiszta vízben megfőzöd, s ha megtisztult forralt jó tejsűrűvel és cukorral add fel.

975. Csokoládé.

Végy 1 csésze csokoládéra 1 $\frac{1}{2}$ lat csokoládét, reszeld meg és forró tejszínbe addig habarod míg megfőtt és megsűrült; azután több tojás sárgájával – a hány személyre főzöd, annyi tojás sárgáját adj bele – habard fel, habarás közt forrald fel még egyazer és add be.

976. Thea.

Végy 6 csésze theára 1 $\frac{1}{2}$ kanál chinai Orange-Pecco théát s egy darabka vaníliával tedd a théás ibrikbe,

a forró vizet ontsd rá és hagyd kevés ideig állani, akkor szűrd le a cukorral ellátott csészébe s adj mellé jó hideg tejsűrűt és rhumot.

977. Közönséges punch.

Végy 8 pohár punchhoz 1 font cukrot, 1 citromot dörzsölj le, s tedd a többi cukorral együtt a leveses tálba, adj hozzá 3 citrom és 2 narancs levét negyed messzely jó rhumot és 6 kanál puncheszentiát, s a forró vizet, melylyel fél lat theát leforráztál szűrd rá.

978. Angol punch.

Épen úgy készül mint az előbbeni csakhogy punch eszencia nem jó bele, hanem annál több rhum és háromrész champagnei bor és egy rész víz.

979. Király punch.

Ugyan úgy készül mint az angol punch csak hogy bele több narancs levet adj.

980. Tojásos punch.

Ha a 977. sz. alatti punch elkészült, verj egy casserolba 4 tojást és 8 tojás sárgáját habverővel habbá; verj el vele 1 és fél font törött cukrot, melyen 1 citrom ledörgöltetett és ezt verd addig, míg a keverék egész fehér lesz; most verd bele a fentebbi puncsot 1 butella jó arakkal vagy rhummal, 1 butella jó fehér ó borral, 1 butella vízzel, és széntűzön a habverővel addig verd míg kelni kezd az egész, ekkor töltsd ki poharakba.

981. Angol grog.

Önts $\frac{3}{4}$ font cukorra 1 pint forró vizet és egy butella rhumot.

982. Tojásos grog.

A tojás sárgáját – 12 tojásból – habard el habosán 1 butella rhummal, s ezt a fentebbi forró cukros vízbe habard bele és habard addig míg habos és sűrű lesz.

983. Vin-brule.

Végy 1 butella jó burgundi bort, vegyíts bele fahéjat, szegfűt, szerecsendiót és 1 font czukrot, forrald fel és add be.

984. Magyar meleg bor.

Végy egy itcze jó egri vagy más vörös ó bort, fél font czukorral 1 citromhéjjal, negyed lat fahéjjal, szegfűvei, egész borssal és paprikával forrald fel, thea szűrőn szűrd át és add fel.

985. Bavaroise.

Vess 1 lat theát forró vízbe, hagyd benne kevés ideig, azután szűrd át, habarj bele 1 messzely tejsűrűt és fél font vízbe főtt vastag czukrot, s ontsd poharakba.

986. Bor-chaudeau.

Ennek készítését lásd 610. sz. alatt.

987. Forró lengyel sör.

Végy 1 itcze fehér sört, ugyan annyi jó fehér bort, fél font czukrot, fahéjat, forrald fel, s azután habard össze 6 tojás sárgájával.

988. Contentement.

Tégy 3 messzely forró tejsűrűbe 10 lat finomra tört czukrot, 10 lat apróra tört megfőtt és átszűrt mandulát, adj hozzá citrom és fahéjat 10 lat crukorral, és habard össze 6 tojás sárgájával.

989. Mandulatej.

Törj meg fél font édes mandulát vízzel finoman, adj hozzá fél font czukrot, melyet előbb vízben sűrűre főztél és kihűtöttél, önts hozzá vizet, ruhán sajtold át.

990. Limonade.

Végy 1 itcze vízhez 2 citrom levét, adj bele 12 lat czukrot, és keverd össze jól.

991. Cseresnye víz.

Törd meg a cseresnyét magvastól, friss vízzel kavard el, törd-át ruhán és cukorral édesítsd, s tedd jégre.

992. Eper víz.

Épen úgy készül mint a cseresnyevíz, használat előtt ezt is tedd jégre.

993. Málna víz.

Úgy készül mint a fentebbi.

994. Ribizke víz.

Törd át a ribizkét vízzel, szúrd át ruhán és édesítsd cukorral.

995. Meggy víz.

Úgy készül mint a cseresnye víz.

996. Cedro.

Kajszin, – őszi baraczkot, almát, ananászt törj össze egészen, onts rá fél rész vizet, fél rész fehér bort s törd át és sok cukrot adj bele.

997. Sillabub.

Végy fél finomra reszelt szerecsendiót, és kevés finomra tört fahéjat, tedd leveses tálba és onts rá 1 itcze tejet a mint épen kifejték, s hagyd kevés ideig pihenni; – kevés idő múlva keverj bele fél font cukrot törve és 1 messzely rhumot.

998. Hippokrasz.

Végy 4 itcze rajnai borhoz 12 bőr almát (Reinette) vagdald szeletekre, s tedd a borba négy szegfűszeggel, fél lat fahéjjal, ugyanannyi korianderrel, fél font cukorral és 1 szeletekre vagdalt citrommal, s hagyd 24 óráig állani, s szúrd át.

999. Ananász cardinal champagnei.

Egy szép érett nagy ananásznak tisztítsd le hegyeit, azután mesd fel finom szeletekre, tedd egy leveses tálba és keverd bele 1 font finomra szitált cukorba. A tálát fedd be és hagyd néhány óráig állani. Azután vagdald fel 1 font cukrot kis darabokra, onts rá 1 mészely vizet, hagyd felolvadni és ontsd a cukros vizet az ananászra. Azután ontsd hozzá 1 butella rhénusi vagy somlyai bort, 1 butella bordeaux vagy egri vagy budai sashegyi vörös bort és feladás előtt 1 butella champagneit.

1000. Hideg punch.

Ontsd $\frac{3}{4}$ font cukorra 1 itcze forró vizet, hagyd állani, míg a cukor felolvadt; onts bele egy butella somlyait vagy bakatort, fél butella aracet, 2 citrom levét, keverd össze jól és add fel hidegen.

1001. Májusi bor, vagy tavaszi ital.

Végy frissen szedett keresztes-valajt (Waldmeister) virágjában, néhány földi eper levelet, néhány tavaszi kankalint (Schlüsselblume) öblítsd le frissvízzel és tedd tálba s jó fehér borban hagyd benne negyed vagy fél óráig hogy a bor a jó növény-illatot magába szívja; szűrd le azután a bort fátyol szitán levesestálba, édesítsd meg törött cukorral és apríts bele narancsokat. Sokan a bort a növényeken hagyják és borral többször feltöltik, – mások fehér bor helyett fele vizet és fele jó vörösbort vesznek és citromot is aprítanak bele vegyest narancsokkal.

1002. Püspök tej.

Hámozd le 2 darab még zöld és keserű narancsnak és egy zöld almának héjját, finomul, tedd egy leveses tálba ezen lehámozot héjakat a narancs és almával együtt, tölts rá 2 butellia jó egri vagy szegzárdi vörösbort, fedd be a tálát és hagyd 9 napig állani; azután szűrd le a bort, főzz fel vízzel 2 font cukrot syrup vastagságra,

nyomj bele míg fő két citrom levét, s ha a cukor meg-hűlt, ontsd rá a bort és keverd el jól, s töltsd butellákba s pecsételd le használatig. Ha az italt megakarod készíteni onts belőle az egri vagy szegszárdi borba, melyet előbb sűrűre főzött cukorral felmelegítél.

1003. Dobó vezér ital.

Főzz meg 1 itcze vízben 1 citromnak cukron ledörgölt héját, negyed lat fahéjat, 8 szegfűszeget; ha megfőtt, vedd le a tűzről, addj bele 1 font felvágott cukrot, 2 butella egri bort (ha ez nincs vehetsz hozzá jó budai sashegyit, vagy szekszárdit is) tedd ezt jól befedve forró vízfürdőbe és hagyd benne míg forni kezd.

1004. Garibaldi tűz bor.

Tégy fel 2 butella Roussilont vagy igen ó egri vörös bort 1 butella francia pálinkával, 1 font cukorral, fahéjjal, szerecsendióvirággal és 6 babér levéllel egy casserolban tűzre, mihelyt főni kezd, vedd le a tűzről, gyűjtsd meg francziapálinkába mártott cukorral és 3 perczig hagyd égni; azután oltsd el a casserol fedőjét reá tevén, s hagyd kevés ideig befödve; azután szűrd át szitán.

1005. Orgead, vagy mandulatej szesz.

Forrázz le 1 font édes és 2 lat keserű mandulát; hámozd meg és tedd ismét hideg vízbe. Végy a mandula tejhez 1 pint vizet, a mandulákat tedd a mozsárba, végy a vízből keveset és dörgöld el vele oly finomra mint a kása; azután vedd ki a mozsárból a víz felével kavard össze és ruhán préseld át jól; vedd ki a préselt mandulát a víz másik felével ismét keverd össze és préseld ki. Most főzz meg vízzel 1 font cukrot vastagra, keverd el vele a mandulatejet és 1 lat narancsvirág vizet és hagyd felforni. Ha meghűlt, használatra tedd kis üvegekbe, és dugaszold be jól. Használni lehet belőle ha fele vízzel felereszted.

X. GYÜMÖLCSÖK ELRAKÁSA.

Az alma és körtén kívül, gyümölcsseink mind elrohadnak, ha sokáig állanak. A gyümölcsök befőzése tehát arra való, hogy azok jó ízét egy évig sőt több évig is élvezhessük, ha gyümölcs nincsen.

A gyümölcsöket szokták gőzbe főzni és ez mindenek felett a legjobb módja azok eltartásának. A befőzendő gyümölcsnek válogatottnak és nem egészen érettnek kell lenni.

A gyümölcsök eltartására vagy pléh szelenczétet, melyek jól kivannak czinezve és ha a gyümölcs belejő beforrasztatnak, vagy üvegeket használunk széles szájjal és felül karimával, melyek vászonnal és áztatott marhahólyaggal beboríttatnak és spárgával erősen bekötetnek.

A befőtt gyümölcsöket vagy bizonyos fokig vízzel felforralt finom cukorral rakjuk el, vagy finomra szitáit száraz cukorral hintjük be.

1006. A főzött cukor különböző fokai.

Mivel a gyümölcsökhöz különbözőleg főzött cukrok kellene, itt előadjuk előbb a cukor különböző fokait. Végy 1 font cukorhoz $\frac{3}{4}$ mészely vizet; acukrot darabokra vagdalva tedd a réz üstbe, vagy ujlábasba és a vizet ontsd fölibe. Egy csésze vizet azonban mindig tarts vissza és 20 font cukorra számítva verj fel fél tojás fehérét vele a habverővel: azután ezen tojás fehérrel kevert vizet az üstbe öntöd és a habzó kanállal felkevered, hogy a cukor elolvadjon mielőtt forni kezd. Ekkor tüstént habozni kell a felmerülő habot; ha pedig forni kezd, onts bele kevés hideg vizet. A lehábzás és hideg vizzeli beöntést folytasd, míg a cukor semmi habot nem vet. Ekkor a cukor tisztázott.

A cukor 1-sőfoka: syrup sűrűség, s ezt akkor éri el, ha a habzókanalat bele mártva és kivéve arról a czü-

kor széles cseppekben omlik alá. Az így főzött cukrot befedett edényekben hónapokig el lehet tenni.

A 2-ik foka: az apró gyöngyözés, s ezt akkor éri el, ha a habzó kanálról nyúlósan de még is vékonyán egy kis cséppel végén omlik le, s a kis csepp le esik és a cukor vissza húzódik a kanálra.

A 3-ik foka: a nagyobb gyöngyözés és ekkor a csepp a cukor fonál végén megmarad s le nem esik.

A 4ik foka: az apró hólyagzás, és ekkor ha a habzókanálba bele fújsz erősen, arról apró hab gyöngyök röpönnék el.

Az 5ik foka: a nagyobb gyöngyözés és ennek jele az, hogy a habzókanálba bele fújva borsónyi nagyságú gyöngyök röpönnék el, melyek rögtön nem pattannak szét.

A 6-ikfoka: a törés és ezen fokot a cukor akkor érte el, ha hideg vízből bele mártott vas vagy fa száalacs-kán cukor marad és az újra hideg vízbe mártva és a szájba véve a foghoz nem ragad hanem eltörik.

A 7 ik fok végre: a caramel fok, – ekkor már megbarnúl és pörkölt szagot terjeszt, ekkor tovább tűzön ne tartsd.

1007. Cukorba főzött ananász.

Végy hozzá kisebb fajta ananászokat, melyeknek kevesebb leve van, hámozd meg és vagdald finom szeletekre és töltsd meg az üvegeket vele. Azután töltsd tele, hogy az ananászt egészen ellepje 2-ik fokú cukorral, kösd be vászon ruhával és vizes marhahólyaggal jól és 15 perczig főzd gőzben, azaz gőzőld.

Ez pedig így történik: hogy az üvegek szét ne pattanjanak, göngyöld be szénába vagy szalmába és, rakd egy üstbe egymás mellé szépen, úgy azonban hogy tetejük az üstből kiálljon; azután töltsd tele az üstöt vízzel egészen színig és forrald fel. Ha elegendő ideig forrtak az üstben a vízzel együtt hagyd meghűlni és csak midőn tökéletesen kihültek vedd ki belőle.

1008. Ananász más módon.

Tégy az üvegbe egy réteg finomra tört legjobb cukrot, erre ananász szeleteket, azután ismét cukrot, s az üveget térdeden vagy az asztalon többször össze hajtogatott ruhához ütögesd fenekével, hogy a szeletek mennyire lehet összeálljanak; azután kösd be, és bánj el vele mint mondva van.

Ily módon minden más gyümölcsöt is elrakhatsz.

1009. Kajszinbaraczk.

Végy nem igen érett kajszin baraczkokat, hámozd meg és vágd két felé, s magvaikat szedd ki. Az így megtisztított baraczkokat vízzel felforralod és azután a szitára teszed hogy a víz lecsepegjen, s azután különösen darabról darabra vászon ruhával leszárítod; végre rakd az üvegbe, onts rá 1-ső fokú cukrot és 1 evő kanál arakot, kösd be, s gőzöld 15 perczig. (1.1007. sz.a.)

1010. Körte.

Végy egyenlő nagyságú fél érett muskatály körtét, hámozd meg, vakard le száraikat, és vessd forró vízbe s hagyd benne három buggyanásig, ontsd azután szitára s ha kihültek, bánj el velük mint a kajszinbaraczkokkal.

1011. Champignon.

Tisztítsd meg a champignont, párold meg jól vajban és citromlé vagy eczetben, le vével együtt töltsd az üvegekbe, kösd be mint szokás, és 15 perczig hagyd a gőzben forni.

1012. Földi eper.

Válaszd és szemeld ki a földi epreket, tedd üvegekbe és onts rá 2-ik fokú hideg cukrot, kösd be és 8–10 perczig hagyd gőzben. '

1013. Málna.

Bánj vele úgy mint az eperrel.

1014. Csipkerózsa bogyó (hetsepets).

Végy nagy, igen piros tökéletesen érett de még kemény csipkebogyókat, vágd le száraikat és durva vászonba dörgöld meg jól, hogy tüskéik ledörgöltesse-
nek. Vágd le koronáikat és szedd ki magvaikat; azután
néhányszor mosd meg hideg vízben és forrald fel. Ha a
vizből kiszedve jól megszáradtak, tedd az üvegekbe és
onts rájuk 2-ik fokú czukrot, kösd be, s főzd az Üstben
15 perczig.

1015. Ribizke.

Szemeld le száraikról és bánj velők úgy mint az
eperrel.

1016. Cseresnye.

Válaszd ki a szép, érett, fekete ropogós cseresnyét,
vagdald le szárait igen rövidre, tedd üvegekbe és 2-ik
fokú hideg czukorral ontsd le, kösd be és az üstben 15
perczig hagyj.

1017. Dinnye.

Végy legfinomabb Cantaloup kerti dinnyét féléret-
tett, vagdald két újni széles szeletekre, hámozd meg,
vedd le minden szeletnek magvait és bélét, azután szelet-
teld fel újni vastagnyira és gömbölyítsd meg tojás for-
mára; azután vessd forró vízbe, melybe kevés konyhasót
vetettél; ha felforrt, tedd szitára s ha megszikkadt, rakd
az üvegekbe, adj rá 2-ik fokú czukrot és minden üvegbe
egy evőkanálnyi arakot, kösd be és 18 perczig hagyj az
üstben forni.

1018. Őszi baraczk.

Épen úgy bánj vele mint a kajszin baraczkkal
1009. sz. a.

1019. Szilva.

A szilvát tetszésed szerint főzheted be hámozva,
vagy hámozatlan, egészen vagy ketté szelve, úgy bánj
vele mint a kajszin baraczkkal 1009. sz. a.

1020. Birsalma.

Hámozd meg a birsalmákat, vágd 4 felé, vedd ki magvaikat fészkükkel együtt s bánj el velük mint a kaj-szin baraczkkal 1009. sz. a.

1021. Reineclaude (Ringlotten).

Szép hibátlan de még kemény reineclaudeokat szemelj ki, egy villával szurkaid meg magváig, azután tedd hideg vízbe 3 órára, vedd ki és tedd bele meleg de nem forró vízbe és forrás nélkül hagyd kevés ideig a tűzön hogy héja fel ne pattanjon. Azután még fél órára tedd friss hideg vízbe és onnan szitára. Ha megszáradtak, tedd az üvegbe és első fokú hideg cukorral ontsd le, kösd be és hagyd 15 perczig gőzben.

1022. Spanyol meggy.

Válogasd ki a legszebbeket és bánj vele úgy mint s cseresnyével 1016. sz. alatt.

XI. BERAKOTT GYÜMÖLCSÖK MÁS MÓDON.

1023. Dió.

Végy éretlen zöld diókat, minden diót hegyes fűcskával szurdald össze, 8-10 lyukat szúrván bele, azután onts rá friss vizet és 8 napig minden reggel ontsd le a rajta levő vizet és onts rá frisset. – Most forrald fel a diókat és tedd ismét hideg vízbe; azután rakd szitákra, hogy megszikkadjanak. Most minden diót spékeld meg 2 darabka valódi ceyloni fahéjjal és 1 szegfűszeggel. Az így elkészített diókat tedd porcellán tálba és ontsd le 1-ső fokú cukorral, mely forró legyen. Következő napon szűrd le róla a cukor öntetet és forrald lehabzás mellett ismét 1-ső fokig s ha meghűlt ontsd a diókra, s hagyd rajta 48 óráig. Azután ismét szűrd le a cukrot, s

ontsd a diókra forróan, 24 óra múlva ismét leszűröd, s a cukrot tűzre teszed s lehabzod és 2-ik fokig főzöd, azután bele öntöd a diókat a forró cukorba, melylyel 3–4 buggyanást engedsz tenni. Most az üstöt vedd le a tűzről és ha az egész lágy melegre hűlt, tedd az üvegekbe. Ha meghűltek, minden üvegre tégy egy gömbölyű levél papírt, melyet borszeszben vagy rhumban megmerítettél és kösd be hólyaggal.

1024. Kajszin és őszi baraczk francia pálinkában.

Végy szép de nem egészen érett gyümölcsöket, szurkaid meg körös körül egy gombostűvel; forrald fel és tedd, ha puhák, friss hideg vízbe, s onnan szitákra száradni. 1 font gyümölcsre végy fél font cukrot és fél font cukorhoz egy messzely vizet; tedd tűzre és habozd le; a forró cukorba tedd bele a gyümölcsöket és hagyd egyszer felforrni. Azután tedd ki mind egy tálra s fedd be papírral, 24 óra múlva szűrd le a cukrot, tedd tűzre, habozd le és 1-ső fokig főzd, akkor tedd bele a gyümölcsöt és hagyd lassan feforrni és ismét ontsd a tálba. 24 óra múlva a gyümölcsöket szitára teszed és a lecsepegő cukrot 4-ik fokig főzöd. Ha a cukor meghűlt, ugyan annyi mennyiségű francia pálinkát tölts hozzá. Azután a gyümölcsöket bő szájú fehér butellákba bele teszed, s a cukor és francia pálinka vegyítéssel tele töltöd, finom dugaszokkal bedugod és hólyaggal lekötözöd, s száraz helyre elteszed.

1025. Dió francia pálinkában.

A dióval épen úgy bánj el, mint 1023. sz. alatt elmondatott, s a többire nézve úgy mint 1024. sz. a. mondva van.

1026. Cseresnye francia pálinkában.

Szemelj ki szép nagy pongrácz cseresnyét, vágd le szárait és mosd meg friss vízben, hagyd jól megszikkadni a szitán és tedd az üvegekbe. 1 font cseresnyére $\frac{3}{4}$ font cukrot 4-ik fokút. Minden font cseres-

nyére keverj a kissé meghűlt cukor közé 1 messzely francia pálinkát. Töltsd fentebbi 102. sz. szerint az üvegekbe.

1011. Spanyol meggy.

Bánj úgy vele mint a cseresnyével.

1028. Szilva, birsalma, csipkebogyó francia pálinkában.

A szilvát szúrd keresztül villával és forrald fel; a csipkebogyót tisztítsd meg mint a gőzbe főzésnél elmondott; a birsalmát hámozd meg, vágd 5 felé, szedd ki magvait és magfészkeit és főzd meg; azután tégy vele úgy mint 1024. sz. alatt a kajszin és őszi baraczkkal.

1029. Dinnye francia pálinkában.

Készítsd el mint 1017. sz. alatt; azután bánj el vele az 1024. sz. szerint.

XII. ECZETBE CSINÁLT GYÜMÖLCS ÉS ZÖLDSÉG.

1030. Kajszin baraczk eczetben.

Hámozd meg a kajszinbaraczkot, vedd ki magvát és forrald fel vízben; tedd szitára s ha leszikkadtak, egy tálba és ontsd le 1-ső fokú cukorral hidegen, azután bánj vele úgy mint 1024. sz. alatt, csak hogy pálinka helyet végy 1 messzely 4-ik fokú cukorhoz negyed messzely valódi, erős borecetet és e keveréket lehabzás mellett hagyd néhányszor felforni és ha kihűlt ontsd az üvegekbe rakott baraczkokra.

1031. Őszi baraczk.

Ezekkel a fentebbi 1030. sz. szerint bánj el.

1032. Birsalma.

Szintén mint fentebb.

1033. Karfiol.

A szép egészséges karfiolt tisztítsd meg és vagdald kis darabokra. Tégy tűzre valódi jó boreczetet egész fehér borssal, ha forr, tedd bele a karfiolt és főzd meg félig, de a fazekat jól befedd. Azután tedd az üvegekbe a karfiolt s az eczetet, ha meghűlt, rá öntöd. Négy nap múlva ontsd le az eczetet, forrald fel és ha meghűlt ismét ontsd a karfiolra; végre kösd be az üvegeket hólyaggal.

1034. Mogoró hagynia eczetben.

Hámozd le a mogoró hagyma külső héját hártájával együtt, azután tedd 1 font só és 2 font vízzel készült olvadékba és hagyd 24 óráig benne. Azután szítán hagyd megszikkadni. Egy jól befedett uj fazékba forralj fel jó boreczetet egész fehér borssal, szegfű és szerecsendióvirággal, ontsd bele a mogoró hagymát és 10 perczig hagyd benne forni míg átlátszók kezdenek lenni. Akkor hagyd kissé kihűlni rakd üvegekbe és kösd be jól.

1035. Körte

Végy fehér vajas körtét (Beurré-blanc) vagy Bergamotte körtét, hámozd meg és forrald fel. Azután tedd tálba és ontsd le 1-ső fokú czukorral hidegen. 24 óra múlva szürd le a czukrot és tedd a körtéket üvegekbe. Most a czukrot ismét felforralod és 2-ik fokura főzöd, s aztán minden messzely czukorra negyed messzely jó boreczetet számítván tedd tűzre és hagyd felforni. Ha felforrt és meghűlt, ontsd a körtékre és kösd be jól. 14 nap múlva ontsd le az eczetet a körtékről, forrald fel néhányszor, habozd le szorgalmasan és ha meghűlt, ontsd újra a körtékre s ekkor kösd be az üvegeket hólyaggal.

1036. Zöldbab.

Végy gyenge zöld babot, melyekben még a mag ki nem fejlődött és csak 2–3 hüvelyknyi hosszuk, tiszt

títsd meg és szálkáikat húzd le és forrázd le néhányszor sós vízzel; tedd azután szitára, s ha meghültek, rakd az üvegekbe, tégy közé kevés basilikum és babér levelet, tölts rájuk jó de fel nem forralt borecetet és végre minden üvegre egy kanál finom bogyó olajat. Kösd be hólyaggal és tedd száraz és szellős hűvös helyre.

1037. Ugyan az más módon.

Tedd forró sós vízbe a gyenge babot és néhányszor hagyd felforni, azután ha leszikkasztottad, tégy azokból egy réteget nagyobb üvegbe, melynek fenekére már előbb babérlevelet, borsfüvet, kakukfüvet, kaprot és meggy leveleket tettél; a babra azután vess gorombán tört borsot, szegfűt és angolborsot és tetszés szerint felvágott fokhagymát vagy mogyoróhagymát; azután ismét babot, erre újra a mondott füveket s leveleket, míg az üveg megtelik, legfelül ismét füvek és levelek jönnek. Töltsd meg az üveget azután sóval felforralt hideg borecettel, s kösd be hólyaggal.

1038. Champignonok.

Végy egész apró champignonokat, szárait, mely a földben állott, mesd le, tedd sós vízbe és dörgöld le szépen, hogy fehérek legyenek és tedd szikkadni a rostára. Ezalatt egy casserolban olvassz fel vaját, onts bele citrom levét és ecetet 1 vöröshagymát és kevés citromhéjat, tedd bele a champignonokat és élénk tűzön párold meg hirtelen. Ha meghültek, levőkkel együtt tedd üvegekbe, s az üvegeket töltsd tele forralt jó borecettel. Azután kösd be jól hólyaggal szokott módon.

1039. Ugorka felvagdálva.

Végy nagy kígyóugorkákat, melyek már megérették, hámozd meg, vágd hosszában 4 felé, vedd ki magvát és nyálkás húsát. Azután vágj tetszésed szerinti szép gömbölyű darabokat a szeletekből. Forralj fel sós vizet, tedd bele az ugorkát és hagyd jól felforni, tedd szitára

hogy megszikkadjanak s azután tálba, hol sóval felforralt boreczzettel ontsd le és pedig úgy hogy az eczet 2 ujnyira felül álljon az ugor kán. 4 nap múlva ontsd az ugorkát szitára és az eczetet hagyd lecsepegni. Azután rétegenként teszed nagy üvegekbe és közé mindég egész borsot, szerecsendióvirágot vörös paprika csöveket, fehér mustármagot, egy réteg mogyoróhagymát, koczkára vágott tormát, kevés fokhagymát, babérlevelet és tárkonyt. Az eczetet szegfűszeggel felforrallod, lehabozod, hűlni hagyod és hidegen az ugorkára szűröd. 14 nap múlva az eczetet újra leszűröd, felforrallod, lehabozod, hűlni hagyod és ismét az ugorkára öntöd; azután hólyaggal bekötöd.

1040. Ugyan az más módra.

Végy szép de legfeljebb újnyi hosszú zöld kígyó ugorkát és apró zöld paprikát, forrázd le sós vízzel, szárítsd le és tedd az üvegekbe; közé apróra metszett kaprot, borsfüvet, vasfüvet, babérlevelet és meggylevelet s egész borsot kétfélét tégy rétegenként. Ontsd le sóval forralt jó boreczzettel de az eczet hideg legyen. Nyolcz nap múlva szűr le az eczetet, forrald fel ismét és hidegen töltsd rá az ugorkára, azután kösd be hóly aggal.

1041. Ugyan az más módon.

Végy szép zöld egyforma, közép nagyságú kígyó ugorkákat, mosd meg és sózd meg. Tégy tűzre jó boreczetet, 662 sz. alatti fűszerrel, tárkonynyal, kapor és babérlevéllel; ha fő tedd bele az ugorkákat, és ha forni kezd vedd el a tűztől negyed óráig hagyd pihenni. Akkor vedd ki az ugorkákat, tedd üvegekbe és ha az eczet egészen meghűlt ontsd rá és kösd be hólyaggal.

1042. Csipke-bogyó.

Tisztítsd meg a csipkebogyókat mint fentebb elmondott és szárait félíg vagdald le; azután $\frac{3}{4}$ font czukrot 1 messzely erős boreczzettel és fahéjjal forralj

fel, tedd bele a csipke-bogyókat és negyed óráig hagyd vele forni. Azután ontsd az egészet egy tálba és hagyd benne 24 óráig. Most szűrd le a levet és forrald fel ismét; a csipkebogyókat néhány apróra vagdalt szegfűszeggel tedd az üvegekbe és hidegen ontsd rá a cukros eczetet, aztán kösd be hólyaggal.

1043. Cseresnye.

Végy szép válogatott fekete cseresnyét, vagdald le száraitak felényire, mosd meg s ha megszáradtak jól, rakd be üvegekbe rétegenként apróra tört fahéj és szegfűszeggel úgy hogy alul felül egyformán legyenek fűszerezve, azután forralj fel 1 messzely jó boreczetet fél font cukorral, habozd le jól és ha meghűlt ontsd rá s kösd be hólyaggal.

1044. Meggy.

Épen úgy tedd el mint a cseresnyét.

1045. Tök.

Végy apró éretlen tököket, mielőtt még magvat formálnak, főzd meg erős sós vízben míg kissé meglágyúlnak, tedd bele nagy üvegekbe és tégy hozzá 662. sz. alatti fűszert, gorombán tört szegfűszeget, borsot zöld babér leveleket, és meggy leveleket s kaprot; onts rá forralt eczetet hidegen, s kösd be. Használatkor a kis tököket szeletelve rakd a tálra kúp formára.

1046. Mirabella.

Végy szép, nem egészen érett mirabellákat, szűrd át villával és forrald fel s tedd szitára, ha megszikadtak, egész fahéjjal rakd az üvegekbe. Most végy egy nagy messzely jó borecetre $\frac{3}{4}$ font cukrot, forrald fel és habozd le jól és ha meghűlt, ontsd az üvegekbe, s kösd be papírral. 14 nap múlva szűrd le a levet, forrald fel ismét és ha meghűlt ontsd vissza, s az üvegeket hólyaggal kösd be jól.

1047. Szilva.

Bánj vele úgy mint a mirabellával, csakhogy a cukros eczetet melegen töltsd rá és ha kihült kösd be az üvegeket hólyaggal.

1018. Dinnye.

Véggy érett de nem lágy apró kerti sárgadinnyét, vagdald gömbölyű szeletekre, hámozd meg és magvát s belét szedd ki, azután vágd újnyíjvastag és hosszú darabokra, ontsd le szitán át 1 pint boreczzel, melyben 1 ¹/₂ font cukrot 6 szegfűszeget megfőztél. Következő napon e folyadékban főzd meg a dinnyét elég puhára és egy tálban hagyd 48 óráig állani. A tálát fedd be papírral. Azután ontsd szitára és a megszikkadt dinnyét rakd üvegekbe kevés vaníliával. Levét főzd be kissé vastagra, szorgalmasan lehabozva. Ha meghült ontsd a dinnyére és kösd be az üvegeket hólyaggal.

1049. Magyar Mixed-Pickles.

A gyenge zöld babot, mogyoró hagymát, apró ugorkát, éretlen paradicsomalmát de aprót, apró paprikát, éretlen kukoricza csövecskéket, apró sárga répát forrázz le. Azután főzd meg a jó boreczzet egész borssal, 662. sz. alatti fűszerrel, szerecsendióvirággal, vörös paprika csövekkel, tormával, mogyoró hagymával, kevés fokhagymával, tárkonynyal, babérlevél és kakukfűvel és fél font fehér mustárral. Ezt jó óra hosszúra főzd, hogy mindennek íze kifőjön; azután szitán át szürod át a fenn nevezett gyümölcsökre melegen, 48 óra múlva szürod le róla az eczetet, forrald fel habozd le. A gyümölcsöket összeválogatva, hogy mindenikből mindenhova jusson rakd az üvegekbe és az eczetet hidegen ontsd rájuk, s kösd be hólyaggal. Ezen magyar Mixed-Pickles épen oly jó mint a londoni.

XIII. GYÜMÖLCS SZÖRPÖK. (MARMELADE.)

1050. Alma szörp.

Végy szép és jó almákat, hámozd meg, vagdald darabokra, vedd ki magvát és magházaikat, és vízben tedd tűzre és főzd míg meglágyultak. Azután tedd szitára, hagyd megszikkadni. Most nem igen sűrű szitákon törd át és mérd meg. Minden font almapépre végy 1 font finom cukrot s főzd meg vízbe mint szokás 5-ik fokig. Ekkor keverd el vele az almapépet, s tűzön addig kavargasd, míg belőle egy csepp a cintányérra téve, megalszik. Hogy jobb íze legyen, tehetsz bele vagy cukron ledörgölt citromhéjat, vagy vanília cukrot. A szörpöt még melegen nagy fazekakba, vagy porcellán tégelyekbe tedd vigyázva, hogy jól összeálljon s hézag közte ne maradjon, s ezt úgy érheted el, hogy vagy térdedhez, vagy összehajtogatott ruhához, melyet az asztalra tettél, ütögeted fenekével az edényeket, tetejét simítsd el jól és tégy rá rhummal megnedvesített fehér papírt. Az edényeket előbb viasszos papírral befeded és úgy kötöd le hólyaggal,

A gyümölcs szörpöket ha használni akarod, mindig cukros borral vagy vízzel higítsd meg a tűzön, annyira hogy kenhető legyen. Vagy pedig-ha öntetnek használad, elég híg legyen.

1051. Kajszin baraczk szörp.

Bánj velők úgy, mint az almával.

1052. Földieper szörp.

Végy jó érett epret és a kőmozsárban dörgöld el igen finomra, és törd át fátyolszítán. Az áttört epret mérd meg és épen oly nehezkű finom tört cukorral keverd el. Az egészet tedd egy jól kiczinezett üstbe gyenge széntűzre, kavard szorgalmasan és merd le a habot róla. Csak igen gyengén kell főnie és ne tovább

10 percznél. Még melegen edényekbe rakod. Ha meghűltek kösd be úgy mint az alma szörpöt 1050. sz. a.

1053. Csipke-bogyó szörp.

Szép csipkebogyókat tisztíts meg mint már elmondok és főzd vízzel casserolban egészen lágyra és ontsd fátyol szitára, hogy a víz leszívárogjon. Törd át szitán és készítsd el úgy mint az almát 1050. sz. a.

1054. Málna szörp.

Épen úgy készül mint az alma szörp.

1055. Cseresnye szörp.

Épen úgy bánj vele mint a földi eperrel.

1056. Őszibaraczk szörp.

A tökéletesen érett őszi baraczkokat ha magvaikat kiszeded, tedd kőmozsárba és szitán is törd át, 1 font őszi baraczk pépre végy $\frac{3}{4}$ font czukrot. A többire nézve bánj vele úgy mint az alma szörppel.

1057. Hámozott szilva szörp.

Hámozd meg az érett szilvákat, szedd ki magvaikat, 1 font szilvára végy negyed font tört czukrot és főzd vele lágyra; azután törd át szitán, tedd ismét a tűzre és főzd addig míg elegendő sűrű.

1058. Birsalma szörp.

Végy 3 font érett birsalmát, hámozd meg, magvait szedd ki magfészkével együtt, héját és magvait főzd meg vízben lágyra, levét sajtold a birsalmára, melyeket apró szeletekre metéltél és főzd meg elég lágyra; azután szitán törd át. Végy 2 font czukrot s főzd meg vízbe 5-ik fokig, ezzel keverd össze az áttört birsalmát 2 czukron ledörgölt citrom héjjával, hagyd a tűzön folytonosan kavargatva, míg elég sűrű. Azután készítsd el mint az alma szörpöt.

1059. Meggy szörp.

Épen úgy készül mint a cseresnye szörp.

XIV. GYÜMÖLCS LEVEK.

1060. Málna lé.

Végy egészen érett málnát, törd össze és tedd 2–3 napra hűvös helyre míg könnyű forrásba nem jó. Ezután sajtold át tiszta vászon kendőn, hagyd fél óráig állani és azután a filtrírozó zacskóba öntöd. Egy font ily gyümölcs léhez végy 1 font és 28 lat czukrot, s tedd a lével együtt tűzre, forrald fel és habozd le szorgalmasan és ontsd bele ismét egy igen tiszta filtrírozó zsacs-kóba. Ha a lé meghűlt, ontsd butellácskákba, dugaszold be és pecsételd vagy szurkold le jól. A málnaié vízzel igen kellemetes és üdítő ital, mi gyakran betegeknek is rendeltetik. Az így készült málna lé évekig is eltart-ható s nem változik ízében.

1061. Földieper lé.

Végy teljesen érett földi epret, törd össze és hagyd 1 éjjen át befödve a pinczében állani. Más nap sajtold ki levét mint fentebb a málnát s ontsd filtrírozó zsacs-kóba. Egy pint eperlére végy 2 citrom levét 1 citromnak czukron ledörgölt héját és $1\frac{1}{4}$ font finomra vagdalt czukrot. Tedd tűzre, habozd le jól és főzd 1-ső fokig. Továbbá bánj vele mint a málnával 1060. sz. a.

1062. Kajszinbaraczk lé.

Végy szép érett baraczkokat, tedd fel vízzel a tűzre és főzd egészen lágyra hogy szét omoljanak, azután ontsd fátyol szitára hogy a víz mind leszivárogon róla az alá tett tálba. Tedd át az átszűrt vizet a baraczkkal melynek magvát kiszedegetted egy-üstbe és 1 pint ily

léhez végy $1\frac{3}{4}$ font czukrot és folytonos lehabzás közben hagy 1-ső czukor fokig befőni. A forró levet filtrírozd és szedd üvegekbe.

1063. Ribizke lé.

Végy tökéletesen érett ribizkét, kocsonyáról szedd le, s törd össze és hagyd 4 napig mérsékelt meleg helyen állani míg forni kezd. Azután bánj el úgy vele mint a málna lével 1060. sz. a.

1064. Őszibaraczk lé.

Épen úgy készül mint a kajszinbaraczk lé.

1065. Álkörmös lé.

Végy tökéletesen érett álkörmös bogyókat és tedd réz üstben gyenge tűzre és forrald fel, azután ezüst kanállal dörgöld el és levét sajtold ki. 1 font lére végy 1 font czukrot, s a czukorral együtt a rézüstben ismét tűzre teszed felforralod, lehabozod és filtrírozd. Ha a lé meghűlt, kis üvegekbe töltöd, s elteszed. Vigyázz hogy czinezett edényt ne végy hozzá, mert mihelyt a czinnel érintkezésbe jő, elveszti szép piros színét és kék lesz. Ezen levet kocsonyák, habok és geléek festésére használják.

1066. Cseresnye lé.

Végy fele fekete cseresnyét, fele meggyet, száraikról szedd le és törd össze magvaikkal együtt a kőmózsárban. E töredéket befedve 1 napig állani hagyod, azután ruhán átpréseled, 1 pint lére végy 1 pint 1-ső fokú főtt czukrot és főzd a czukrot 5-ik fokig s úgy ontsd bele a gyümölcs levet, hagyd felforni, habozd le és ontsd bele a filtrírozó zsacszóba. Melegen melegített üvegecskébe töltöd és ha kihűlt bedugaszolod s lepecsételve vagy szurkolva elteszed.

XV. CZUKORRAL BEVONT (CAMELIRT) GYÜMÖLCSÖK.

1067. Narancsok.

A narancsokat hámozd meg szépen, míg csak finom átlátszó hártájuk marad, mely belüket fedi; azután szedd széjjel cikkelyekre a nélkül hogy felszakasztnád vagy megsértenéd. Most mindenik darabot szürod egy vékony fácskára és merítsd bele a forró 7-ik fokig főzött czukorba. A czukorba mártott darabokat tiszta pléhre vagy márvány kőre teszed és ha kihültek a fácskákat kihúzod belőlük.

1068. Czukorral bevont befőtt gyümölcsök.

Végy tetszésed szerint czukorba főzött befőtt gyümölcsöt, rakd szitára és tedd 2 napra az aszaló kemenczébe vagy más meleg helyre. Azután minden nagyobb darabot, mint szilvát, körtét, stb. egyenkint szurkaid vékony fácskákra; a cseresnye és csipkebogyóból pedig 2 darabot és merítsd be mint fentebb is mondva van a caramel czukorba, tedd pléhre; s ha meg hültek, vedd ki a fácskákat és a gyümölcsöket rakd finom kiczifázott szélú papírra.

1069. Sült gesztenye.

A szépen megsült és hámozott maronival a fentebbi mód szerint bánj el és rakd papírra.

XVI. SZESZEK (LIQUEURÖK) VAGY LÉL.

1070. Punch szesz vagy lél.

Vagdalj apróra 3 lat friss czitrom héjat, s tedd tiszta cserépedénybe, s onts rá 1 pint forró vizet; ha a víz meghült szürod le és olvassz fel benne tűzön 3 font czukrot 1-ső fokig s onts hozzá 1 itcze Jamaika rhumot vagy

arakot, keverd össze jól, s ha kihült ontsd butellákra és dugaszold s szurkold be jól.

1071. Kajszin-mag lél.

Az érett kajszin baraczk magvait törd fel s a leg-egészségesebbeket hámozd meg, s mintegy 2 fontot mozsárba törj össze, tedd üvegbe s mintegy 2 itcze francia pálinkát s 1 itcze vizet onts rá, tégy bele egypár darab fahéjjat vagy fahéj liqueurt és 3 font tört czukrot. Hagyd így 8 –10 napig s minden nap kétszer rázd össze, azután itatós papíron vagy lemez kalapon át szűrve ontsd butellákba s tedd el s minél tovább áll annál jobb.

Szefű lél.

Végy 2 lat szefűszeget s fél fahéjat darabosra törve, tedd üvegbe s 1 itcze jó pálinkát onts rá s tedd a napra; azután tisztáját szúrd le s olvassz fel benne 2 font czukrot s onts hozzá 1 messzely vizet s palaczkokba szűrve tedd el.

1013. Narancs lél.

Dörgölj le fél font czukron 3 narancsot, s a dörgölt czukrot tedd nagy öblös üvegbe a 3 ledörgölt és 3 más narancs levét és héját bele téve 3 itcze pálinkát vagy jó bor szeszt öntessz rá és 2 font czukrot adsz bele 15 csepp bergamotte olajjal; az üveget jól bekötöd, s három hétig állani hagyod, naponkint párszor felrázván. Azután mint 1071. sz. a. átszűröd s elteszed.

1074. Mandula lél.

A kőmozsárban törj meg 5 lat keserű mandulát de nem egészen szétzúzni, azután onts rá 1 pint jó borszest egy nagy öblös üvegben, s 10 nap hagyd állani, azután szúrd le, sajtold ki a keserű mandulát, levét tedd a szeszszel együtt egy másik öblös üvegbe, adj hozzá 2 font czukrot, egy citromot dörgölj le czukron azt is tedd belé s 1 itcze vizet onts hozzá, néhány napig hagyd állani, rázd fel jól, s ha megülepedett szúrd le üvegekbe.

1015. Kávélél.

Pörkölj meg 1 font mokka kávéét szép világos piros barnára, mozsárban durván törd meg, azután forrázd le 1 messzely legjobb forrásában levő vízzel, fedd be s hagyd egészen meghűlni; ekkor a folyadékot leöntöd s a többit jól kisajtolod; e lébe most 3 itcze jóféle borszeszt vagy franczia pálinkát öntessz, az üveget jól bekötöd 10 napig napra teszed. Akkor végy 2 font czukrot s a tűzön vizet öntvén rá forrald fel 1-ső fokig, habozd le jól és ontsd bele a szeszt és keverd el a czukrot vele jól. Ha kihült tedd üvegekbe.

1076. Diólél.

Az éretlen diót mintegy 60 szemet júniusban szedd le és vagdald ketté s onts rá 1 pint jóféle borszeszt, éhez adj 1 lat tört fahéjat 1 lat szegfűszeget, 1 lat szerecsendiót mind törve s két citrom apróra metélt, héjját, 1 itcze vizet töltvén hozzá, s ezt nagy üvegbe jól bekötözve 4 hétig hagyd a napon hogy érésbe jöjjön. Azután olvassz fel 2 font czukrot 1 messzely vízben a tűzön 1-ső fokig s ontsd bele és hagyd még 3 hétig napon. Ekkor szűrd le palaczkokba.

1017. Amorlél.

Törj össze 2 lat fahéjat, fél lat szegfűszeget s ugyanannyi szerecsendióvirágot, 2 lat levendula virágot és 4 lat keserű mandulát, negyed font czukros citromhéjat, mindezt vegyítsd össze s tedd öblös üvegbe $1\frac{1}{2}$ pint jó borszeszt öntvén rá az üveget jól bekötözvén a napra teszed 2 hétre. Ekkor tisztáját ontsd másik üvegbe, sajtold rá a másik butella fenekén maradt keverék levét, olvassz fel 3 font czukrot 1 pint vízzel a tűzön 1-ső fokig, s ontsd bele, ha jól lehaboztad ontsd bele még 1 itcze music atály bort és adj hozzá néhány szemes ámbrát; az üveget kösd be jól s még 3 hétig állani hagyd, azután leszűröd és kevés cochenillel vagy alkörmöslével (1. 1065. sz. a.) rózsa színre fested s palaczkokba öntöd.

1018. Vanília lél.

Egy unczia (2 lat vaníliát vágj egészen apróra, tedd üvegbe, onts rá 1 messzely jó borszeszt, s hagyd 1 hétig hideg helyen; azután e tiszta folyadékot ontsd le s adj hozzá 2 font czukrot 1 itcze vízben 1-ső fokig megfőzve, melybe 1 palaczk jó francia pálinkát ön tél. A vanília üledéket sajtold ki és töltsd hozzá, ha meghűlt ontsd üvegbe, töltsd fel fele víz és fele arakkal s hagyd állani míg egészen megtisztul, azután szűrd le.

1019. Fahéj lél.

Épen úgy bánj vele mint a szegfű léllel, s szedd palaczkokra.

XVII. FINOM SZAGOS ECZETEK KÉSZÍTÉSE.

1080. Málna eczet.

Dörgölj el nagyjából 2 font) érett málnát, tedd bő szájú üvegbe és ontsd fel 4 font felforralt finom boreczettel, s hagy jól bedugaszolva 8 napig ülepedni. Azután ontsd le az eczetet, hagyd ismét magában megülepedni, s végre szürke itatós papíron át hagyd egy casserolba leszűrődni; most forrald fel, habozd le jól, ontsd messzeleyes palaczkokba, melyek egészen megtöltendők és hollyaggal lekötendők.

1081. Földi eper eczet.

Épen úgy készül mint a málna eczet.

1082. Meggy eczet.

Végy vadmeggyet, szemeld le száraikról, mozsárba törd meg magvastól, tölts meg vele 1 üveget félig, tégy bele kevés egész fahéjat s néhány szegfűszeget, töltsd fel jó boreczettel, dugaszold be jól és hagyd 8 napig a napon ülepedni; szűrd át aztán nemez kalapon, töltsd messzeleyes üvegekbe s dugaszold és szurkold le jól.

1083. Növény eczet.

Tégy egy nagy üvegbe, rozmarin virágot, levendula virágot, száraz citrom- és narancshéjat, basalikumot, kakukfűvet, zsályát, csombort, szerecsendió virágot, onts rá kevés citrom olajat; adj hozzá fahéjat, szegfűt, vörös csöves paprikát néhányat, szerecsendióvirágot és galanga gyökeret, töltsd tele erős borecettel és hagyd 14 napig állani; azután bánj vele mint a meggy eczettel.

1084. Imely montica eczet. (Bertram.)

Szedd levelét 50 csomó imely montikának, 2 csomó citrom fűnek, 3 csomó petrezselyemnek, 1 csomó borsvirág fűnek, adj hozzá 2 lat bodzavirágot 20 szem borsot, szegfűszeget, 1 szerecsendőt, gyömbért 1 citrom héjat és 1 késhegynyi timsót, tedd mind ezt egy nagy 10 pintes üvegbe, onts rá 10 pint jó borecetet és hagyd 14 napig állani, s készítsd el mint a meggy eczetet.

1085. Tárkony eczet salátához.

Szedd meg június hóban a friss tárkonyt, szedd le leveleit, tedd üvegbe és töltsd fel jó bor eczettel és készítsd el mint a meggy eczetet.

1086. Tárkony eczet becsináltak és mártásokhoz.

Az előbbeni tárkony eczethez tégy még 10 darab hámozott, kétfelé vágott mogyoró hagymát, 4 babér levelet, 6 cső vörös paprikát, 10 bors szemet és 6 szegfűszeget; s készítsd el mint a meggy eczetet.

1087. Ibolya eczet.

Az ibolyának míg egészen friss, szedd le szárait, töltsd meg vele negyed résznyire az üveget, onts rá finom borecetet és hagyd 1 hónapig meleg helyen állani, azután készítsd el, mint a meggy eczetet.

1088. Gyöngy-virág eczet.

Épen úgy készül mint az ibolya eczet.

1089. Jó boreczet.

A jó fehér bort itczés üvegekbe dugatlanul tedd ki a forró nap hevére 8 napig és a legerősebb s legfinomabb boreczet lesz belőle.

XVIII. KÜLÖNFÉLE TUDNIVALÓK.

1090. Avas írósvajat megjavítani.

Az avas írósvajat olvaszd fel parázs tűzön, s azután jól megpirított kenyér héjat vess belé.

Vagy, nyújtsd széjjel jól, tedd édes tejbe, hagyd benne pár óráig, azután a tejjel gyúrd össze jól és sózd be újra.

1091. A marhahúst mint lehet hamar puhára főzni.

Midőn a hús lehabozva legnagyobb forrásban van, onts bele 2 kanál erős rozs-pálinkát.

1092. Vén tyúkot puhára főzni.

A pálinkát meggyújtva ontsd a tyúkra és fedd be s ezt háromszor tedd; azután tölts bele forró vajat.

1093. Borsót, babot puhára főzni.

Főzd azt rendesen folyó vagy tiszta eső vízben és adj bele egy késhegyni növény lugsót.

1094. Mit teszel ha valamely edény zsírral vagy vajjal meggyulad?

Hirtelen vedd le a tűzről és fedd be valamely nehezebb ruhával, vagy az edényre való jól záró fedővel.

1095. Zöld borsót eltenni.

Az apró szép egyforma szemű zöld borsót tedd szitára és sózd be jól, s hagyd úgy néhány óráig hogy jól

megszikkadjanak; azután töltsd palaczkokba, mindenikben két ujnyi ürességet hagyván, a palaczkokat dugd be jól és vizes hólyaggal kösd be, s azután tedd az üstbe széna közé s gőzben főzd néhány perczig; mintegy 10–15 perczig.

1096. Zöld babot eltenni.

A fiatal zöld babot, melynek még nincs kifejlődve magja, tisztítsd meg mint szokás, s üstben vízben forrald fel s főzd néhány perczig, azután szűrd le és rakd szitára hogy meghüljenek és szikkadjanak; ha megszáradtak rakd üvegekbe két rész víz és egy itcze jó bor eczetet, melyet sóval felforraltál, – (3 itczére fél font sót számítva) ha jól kihűlt ontsd a babra, azután minden üvegbe onts 1 újnyi olvasztott vaját, s kösd be hólyaggal.

1097. Ugorka kovászosan télen át.

Végy szép hibátlan közép nagyságú érett ugorkát, mosd meg és törülgesd le szárazra, azután az ugorkás üvegek fenekére tégy magvas kaprot sőt s kenyérbelet, néhány szem borsot, azután rá az ugorkát, onts rá folyóvizet, hogy az ugorkát elfedje, azután az üvegeket hólyaggal kösd be jól és tedd el hűvös helyre.

1098. Paradicsom alma gőzben.

Mosd meg a paradicsom almákat tisztára és szárítsd meg jól, azután tépd el több darabokra és tiszta edényben folyó vízben főzd lágyra és szitán törd át, azután hagyd 15 óráig hűvös helyen és minden vizes részeit gondosan szűrd le. A megmaradt sűrűs pépet ontsd tiszta palaczkokba, dugaszold be és marha hólyaggal erősen kösd be, s tizenöt perczig főzd gőzben mint szokás.

1099. Köszméte gőzben.

A félig érett köszmétét tisztogasd meg, tedd bele az üvegekbe, adj bele sőt és hólyaggal bekötözve gőzben főzd 15 perczig.

1100. Kapor gőzben.

A kaprot aprítsd meg és bánj vele úgy mint a köszmétével.

1101. Sóska gőzben.

Épen úgy rakd el mint a kaprot.

1102. Jó mustár.

Végy az édes mustnak javából mindjárt a prés alul, s üstben forrald gondosan habozva mindaddig, míg félig befőtt. Most 2 font édes mustár-lisztet tégy egy tálba s egy főzőkanál segedelmével forró musttal mind addig habard, míg kemény tésztává nem lesz; ezen tésztát kézzel kúp formára rakd össze s borítsd be egy új fazékkal, mely forró vízzel, a milyen forró csak lehet, 8–10 szer leforrázandó; a fazekat szorosan a tészta felett addig kell hagyni míg csak párolog, akkor vedd le a fazekat, s a tésztát a forró musttal addig habard míg csak folyékonyra nem lesz mint a must; midőn kihült öntsd palaczkokba és dugaszold be s pecsételd le.

1103. Szarvasgombát eltenni télre.

A szarvasgombákat mosd meg tisztán és keféld le, azután tedd casserolba, tölts rá jó vörös bort, adj bele néhány szegfűborsot és főzd addig, míg közönségesen egy tojás keményre főne; ezután szűrd le a gombát, hűtsd meg és rakd üvegekbe, s a bort ontsd rá, hogy felül üres tér maradjon s azt felolvasztott friss szalonna zsírral ontsd be s az üvegeket kösd be hólyaggal.

1104. Cseresnyét télre eltenni.

A jól érett cseresnyét szedd meg száraz nap-fény-nél míg pedig ruhával vagy kesztyűvel; szárait, mesd le felényire; rakd könnyen öblös szájú üvegekbe kötözd be jól marhahólyaggal és állítsd 10 perczre a gőzfürdőbe, hogy a levegő megritkuljon benne, azután szurkold be; s a jégverembe rakd el.

1105. Szilva télire.

Bánj vele úgy mint a cseresnyével.

1106. Meggyet télire.

Bánj vele úgy mint fenn a cseresnyével.

1101. Aszalt körte sajtolva.

E célra végy kármán vagy muskatály körtéket melyek szép egyformák és nem férgesek s nem is nagyon elérttek hanem még kemények; a körtéket új fazékba főzd puhára, azután szedd ki és hámozd meg szépen, héjukat egy tálba téve; most a körtéket rakd szépen sorba a sajtóba (présbe) ezt állítsd tiszta fa edény fölibe s a körtéket lassan sajtold míg semmi levet nem adnak, s negyed óráig hagyd sajtóba. Most vedd ki a körtéket, tedd szárítókra, s azzal az e célra befutott kemenczébe, hol addig hagyd, míg szépen meg nem pirulnak. Ezalatt a körték héjját sajtold ki a többi lé közé, s azt ontsd casserolba és jó mennyiségű cukorral főzd sűrű syruppá. Végre a kemenczéből kivett körtéket mártogasd e syrupba, s tedd újra szárítóra és a kemenczébe, azután vedd ki mártogasd meg ismét, s ezt ismételd 4 5 szőr végre hagyd egészen megszáradni, s ha kihültek rakd száraz helyre szekrénybe soronkint egymásra, minden sor fölé egy réteg itatós papírost tevé.

1108. Aszalt kajszin-baraczk.

A baraczkok magvait szedd ki és friss vízzel forrald fel, s midőn megszikkadtak, 8–10 napig aszald az aszalóban, azután könnyedén préseld le, tedd szárító deszkára és cukorral beszítálva, a kemenczébe, hol egész más napig hagyd. Ekkor ismét forgasd meg, szitáid be cukorral, s tedd a kemenczébe, s ezt folytasd mind addig míg meg nem aszalódtak. Azután tedd szekrénybe mint a körtéket.

1109. Spárga télire.

Tavaszzsal midőn a spárga legjobb, válaszd ki a mennyiséget a mennyit eltetni akarsz de a legszebbeket, s ezt tisztán lemosva takargasd száraz ruhákba hogy jól megszáradjanak. Azután készíts vegyítéket búza korpából és sóból 1 font korpára két lat sőt barnára pörkölsz s a korpával egyformán elegyíted. Ezen vegyítékből egy a spárga eltételére szánt jó légmentes szekrény vagy nagy pléh szelenczébe 4 újnyit egyformán belehintessz, erre egy sor spárgát fektetsz de úgy hogy egymáshoz ne érjenek, azt kissé le nyomogatod, de vigyázva hogy a spárgát meg ne sértsd, erre ismét 2 hüvelyknyi korpát hintessz és ismét spárgát s ezt folytasd addig míg a szekrény vagy szelenczében körülbelül 2 hüvelyknyi üres hely nem marad, megjegyzendő hogy a felső réteg korpa legyen. Most olvassz fel friss vaját, s ontsd tetejébe úgy hogy színig betöltse az edényt, most azt zárd le jól és tedd hűs helyre, de hol fagy ne érhesse. Használatkor a szükséges mennyiséget kiszedve a vaját újra olvaszd fel és ontsd fölibe.

1110. Őszi gombák télire.

Szép nagy őszi gombákat válogass ki, melyek nem férgesek, azután mosd meg tisztán, a nagyokat négyeid fel a kisebbeket hagyd egészen, tedd tiszta uj fazékba, hintsd be sóval és kémén) maggal, és tiszta eső vízben főzd puhára, ekkor szűrd le a levet s a gombákat kihűlni engedd a szitán. Ha kihültek rakd üvegekbe s ontsd le jó hideg boreczettel, melyben előbb tört szerecsendiókat forraltál fel; azután kötözd be jól s tartsd hűvös helyen.

1111. Írós vaját besózva sokáig eltartani.

Elegyíts össze két rész jó konyhasót, egy rész czukrot s egy rész salétromot s e vegyítékből minden fönt vajra végy 2 latot, gyúrd össze vele jól és rakd el a vajas edénybe hogy hézag ne maradjon közte.

1116. Írós vaját eltenni.

A fazekakat meleg vízzel öblítsd ki, ha pedig hordóba teszed el, tehát a hordót forráztasd ki jól, most az edény fenekére hints sót és erre a szeptemberben csinált friss írósvaját oly erősen a mint csak lehet, tömdösd bele, felül simítsd el jól, s vess rá ismét sót s az edényeket csináld be jól, hogy levegő ne férjen hozzá, s tartsd hűvös helyen.

1117. Füstölt húst eltenni.

Igen egyszerű módja az, hogy ha minden egyes darabot szalmával vagy tiszta ruhával ledörgölsz jól, hogy minden rajtok levő nedvet eltávolíts, erre azután igen száraz szitáit hamuval jó vastagon hintsd be s rakd el szekrénybe vagy hordóba, mely száraz és hűvös helyen áll.

1118. Tói halak állott szagát hogy vehetni el?

Ha friss vízzel töltött edénybe rakod megtisztítás után melybe sót vetettél és ezt a vizet változtatva, abban mindig jól megmosód.

1119. Karfiol télire.

A karfiolt ős szel még mielőtt a dér megcsípte, vágd el tövön, külső leveleit szedd le, a többit azonban virága felett kötözd össze s így a pinczébe nedves homokba helyezd el.

Vagy rakd le a nedves homokba egész gyöke-restől.

1120. Spárga eczetben.

A szép spárgákat megtisztítván, fás részeit mesd le és tedd tálba s forró eczettel, melynek fele víz volt, forrázd le, s hagyd kihűlni. Miután kihült az eczetben tedd a spárgákat szitára hogy megsikkadjanak. Azután rakd be hosszú üvegekbe és annyi felforralt de kihűtött jó eczetet onts rá, mennyi ellepje, azután onts tetejébe 2 újni olajat és kösd be hólyaggal.

1121. Endívia saláta télire.

Igen egyszerű, módja: hogy dércsípés előtt kiszedve rakd deszkákra a pinczébe oly helyre hol se egér se patkány ne bántassa.

1122. Zeller télire.

A zeller zöldjét néhány hüvelyknyire vagdald le, szív leveleit meghagyván s így a földből pinczébe rakod friss homokba.

1123. Sárga-répa és petrezselyem.

Épen úgy bánj vele a mint a zellerrel.

1124. Kalarábé, és vörös-répa.

Ezeket is úgy rakd el mint a zellert.

1125. Ugorkasaláta télire.

Végý közép nagyságú érett ugorkákat, melyeknek nincs magvuk, hámozd meg és szeleteld fel mint salátához szokás, azután sóval és kevés eczettel vegyítsd el, a nélkül hogy kicsavarnád. Miután így 2 óráig állani hagyta, rakd szitára és hagyd néhány óráig leszivárogni; azután tedd öblös szájú üvegekbe, de az üvegeket csak félig töltsd meg, most tölts rá annyi forralt de kihűtött jó eczetet a mennyi ellepje s végre onts rá 2 újnnyira friss tábla olajat, kösd be hólyaggal és hideg helyen tartsd.

1126. Dinnye télen.

A későn érő görög-dinnyét mielőtt még teljesen megérették gondosan szakítsd le, azután tiszta ruhával gyengén megtörölgetve 1 vagy 2 napig száraz helyen hagyd állani. Ezután szitáit hamut tölts egy hordóba, a dinnyéket rakd bele úgy hogy mindenik hamuval legyen körülburkolva s a hordót tartsd fagytól ment hűvös helyen s még januáriusban is lesz dinnyéd.

1127. Hogy kell a káposztát hordóba eltenni?

Midőn a káposztát szép finomra és hosszúra begyalulták, a jól kiforrázott hordó vagy káposztás kádba alul sót és néhány babér levelet hintessz s arra rá egy réteg gyalult káposztát, s lábbal betaposod, midőn féllábnnyira van a hordóban a káposzta, ismét sót hintessz rá azután 10–15 szem szép egészséges kukoriczát, kétféle egész borsot 7–8 birsalma szeletet és 2–3 vagy 4 fej egész káposztát, erra ismét gyalult káposztát, jól letaposod, ismét sót, kukoriczát és birsalmát borsot s káposzta fejeket és ezt addig míg a hordó megtelik, felül gyalult káposzta jó, ekkor deszkákat raksz rá és nagy kövekkel megnehezíted, ha levet ereszt, a deszkát felszeded megmosod s lenehezíted, s érni hagyod; ha megérett mindenkor ha káposztát veszessz ki belőle, a deszkákat megmosod s úgy nehezíted le.

1128. Kovászos káposzta.

A káposztát meggyalulod, tálba rakod, sós vízzel leforrázod jól, s befödve állani hagyod, azután leszűröd, fazékba teszed, a kovászt langyos vízbe felolvasztva a káposztára öntöd, kevés kaprot is adhatsz bele s meleg helyre teszed.

1129. Kovászos ugorka.

A közép nagyságú érett ugorkákat megmosod alul felül csúcsát levágod, hosszában meghasítod két kereszt metszéssel de úgy hogy ketté ne vágd és fazékba rakva, kovászt sót s magvas kaprot és vizet teszessz bele s meleg helyre vagy napra teszed de befödve. Kovász helyett kenyeret is lehet bele tenni.

1130. Tökkáposzta.

A tököt szépen hámozd „meg, azután a tökgyalun szépen meggyalulva vagy kovászszal savanyított ugorka lében, vagy borkövel és vízzel, vagy eczet és vízzel fehér rántásba, melybe vöröshagymát tettél, rántsd, be, s rakd

körül a tálba sült hússal, kolbászszal, vagy carbonádokkal.

1131. Ibolya kocsonya (gelée).

Végy friss ibolyákat, szedd le zöld szárait és bimbóit, valamint kelyheit is, s az úgy megszedett ibolyából 3 latot törj össze a kőmozsárban és tedd az összetört ibolya tömböt porcellán tálba. Főzz meg 10 lat cukrot 1 messzely vízben habozd le és midőn legjobban forr ontsd le vele az ibolyákat. A tálát fődđ be és hagyd 24 óráig állani. Azután az egészet tiszta, megnedvesített finom gyolcson sajtold át. Most főzz meg fél font cukrot 1 messzely víz és 2 citrom levével, habozd le és főzd 1-ső fokig. Azután add hozzá az ibolya levét 3 lat megfőzött és tisztázott vizahólyaggal s egy butella champagneivel, ontsd bele az egészet formába és tedd a jégre. Ez a gelée finom íze miatt kitűnő, valamint kedves ibolya színe miatt a szemnek is kedves.

1132. Alma kocsonya (gelée) télire.

Végy törökbálinti vagy borsdorfi almát, hámozd meg, mesd nyolczfelé, vedd ki magvait és tedd hideg vízbe, hogy szép fehér maradjon. Tedd azután tűz mellé és főzd addig, míg egészen meglágyulnak s így dörgöld össze, s tedd a keveréket fátyolszítára s azt törd át levestől, végy azután 1 itcze áttört almalére 1 font cukrot és 1 citrom levét, vagdald a cukrot apró darabokra, ontsd rá a citromos almalevet és folyvásti habozás közt főzd, míg a folyadék a habzó kanálról épen oly sűrűn foly le mint az 1-ső fokú cukor.

A kocsonyák jóságának próbájául különben tarts készen egy cintányért és néhány cseppet ejts rá próbául; ha azok megkocsonyasodnak, akkor kész a gelée.

A kész alma kocsonyát még forrón melegített üvegekbe töltöd és a kocsonyára gömbölyű darab rhumba áztatott fehér papírt teszessz; ha a kocsonya az üvegekbe meghült, azokat papírral jól kötözgesd be.

XIX. A SZELETELÉSRŐL (TRANCHIREN).

A szeletelés oly mesterség, mely ügyességet, figyelmet és gyakorlatot kíván és abból áll, hogy a sültet a szemnek és ínynek tetszetősen adjuk a táblára nem pedig összemarczangolva.

A ki szeletelni jól tud, annak ügyes kézzel kell a csontokat egymástól elválasztani, hogy a sült legszebb éke a bor el ne váljon vagy össze ne szakadjon.

1133. Malaczt felszeletelni.

A szeletelő villát szúrd a malacz szájába és vágd le fejét s a fejet vágd két felé de hogy szét ne essen. (Szokták egészben is feladni). Azután szúrd a villát elől a lapoczkákba, vágd le a bal oldalon, első és hátúlsó negyedét, azután a jobb oldalon, azután tedd meg a vágást hátgerinczén át és két oldalán, mess belőle 3 újni szeleteket, s rakd össze mintha egész volna. Velejét különösen add fel.

1134. Sonka szeletelés.

A sonkát fordítsd lapos oldalára, bal kezeddal fogd meg a csontot és jobb kezeddal csinálj egy íkes bevágást és onnat mindég jobb felé menve szeleteld vékonyán a sonkát s egész felső vastag húsát a bőrkéjével együtt. Nagy táblánál csak a felső részét add be.

1135. Bornyúc zomb szeletelés.

Épen úgy megy mint a sonkánál.

1136. Bornyúfej szeletelés.

Legelőbb is kanállal vedd ki szemeit, mert ez kedves falat, azután vedd ki velejét koponyájából és tedd külön tányérra. Mesd le most álkapczáját, halántékait, füleit, vedd ki nyelvét és szeleteld szelvében darabokra. Minden darabhoz tégy egy darab velőt kanállal.

1137. Sült nyúl szeletelés.

A keresztcsontját mindég két csukló közt mesd át szép két újnji darabokra, azután vágd le czombjait, ezt térd-csuklóban oszd két felé, czombjából vágj szeleteket s rakd össze szépen.

1138. Vad-disznó fej.

Nyakától a fej felé szép vékony szeleteket mess és ezt tálba rakva finom aspikkal ékesítsd fel. Többire úgy szeleteld mint a bornyú fejet.

1139. Vese pecsenye.

Ezt keresztben szeleteld fel újnji vastag finom szeletekre.

1140. Bornyú szegy.

Fordítsd meg a töltött bornyú szegyét, s ott hol a borda a porczogóhoz van nőve, vágd az egész mellett ketté de hosszában. A porczogókat most vágd fel egyenként 3 vágást tévén 2 borda közt minden darabnál, vigyázz hogy bőre és tölteléke rajta maradjon. A szeleteket rakd körben a tál szélére.

1141. Sült csibe szeletelés.

Egy sült fiatal csibét vágj 5 felé, a mellét kétfelé, a két czombját és a farát 1 darabba. Szúrd bele a villát mellébe, mesd le szárnyait és czombjait azután melle-húsát és farát aprózd.

1142. Kappan szeletelés.

Épen úgy megy mint a csibe.

1143. Lúd szeletelés.

Vágd le nyakát, azután szárny csontjait és czombjait, melyeket ismét ketté kell metszeni czombtövön; azután szeleteld fel melle húsát, végre farát három darabba.

1144. Fácán szeletelés.

Miután a fácán megsült, szúrd bele fark tollait és tégy nyakára papírós gallért; azután fogd meg bal czombját és mennyire csak lehet görbítsd testétől kifelé, vágj be azután a késsel a czomb alatt egész a térd hajlásig és egyszerre vágd le hátuljával együtt, azután vágd le szárnyait; most tégy egy vágást mellén keresztül egészen fel nyakáig egyik oldalon, azután a másikon.

1145. Szarvasczomb szeletelése.

Ezt épen úgy szeleteld mint a sonkát, csak csontatlan darabjait add a táblára.

1146. Juhczomb szeletelése.

Ez épen úgy megy mint a bornyúczomb.

1147. Süllő (hal) szeletelése.

A fejtől egészen farkáig szeld le húsát a csontig; most húsát 2 újni szélességben mesd lefele egész a hátsáig mind két oldalon, vigyázva hogy a hal egészben maradjon; most a szeletelővel a húst könnyen le választod a szálkáról, a halvázat fejestől kiemeled, fejét lemetszed és feladod.

A halak melyeknek szálkái vannak, mind így szeleteltetnek fel.

1148. Szalonkák, foglyok szeletelése.

Ezeket mind úgy szeleteled fel mint a csibét.

1149. Kacsa szelíd és vad, úgy vad lúd szeletelése.

Épen úgy szeleteld mint a ludat.

1150. Őz és vadsertés címer szeletelése.

Ezt épen úgy végezd mint a bornyú czombot.

1151. Pulyka szeletelése.

Ezt úgy szeleteld fel mint a ludat.

XX. NAGYOBB TÁBLÁK ELRENDEZÉSE.

Egy nagyobb díszes táblánál három fogásban kell az ételeket feladni, mint az már nálunk ősi szokás, s fejedelmeink és főuraink is így étkezvén.

Az első fogásban vannak a levesek, mellék étkek, Ms és vastag étkek.

A második fogásban jönnek a sülték, saláták, tésztás ételek.

A harmadik fogásban sütemények, csemegék és gyümölcs.

E három fogás valamint ételekben különbözik úgy italokban is különböző.

Példának okáért lássunk egy tizenkét személyre való tábla elrendezését, mint az most nagy urainknál szokás.

Első fogás.

<i>Finom növény leves.</i>	<i>Négy hideg mellék étel.</i>
<i>Négy mel lék étel:</i>	2 tálba friss írós vaj,
Lúd máj írós vajas mártással,	Hónapos retek,
Bornyú vagdalt,	Becsinált olajbogyók.
Fogoly vagdalt,	<i>Két meleg étel:.</i>
Hal tejsavas mártással.	Pástétomocskák,
<i>Főtt marha hús:</i>	Rántott csibe.
Ugorka,	<i>Borok az első fogáshoz:</i>
Vörösrépa mártás és	Bordeaux
Francia mustárral.	Egri
	Budai
	Szekszárdi.

Második fogás.

<i>Sülték és becsináltak, s tészták:</i>	Töltött palacsinta,
Pulyka szarvasgombával,	Karfiol tejsavas mártással,
Fogas forrázva, vagy kékre forrázott pisztrángok,	Articsókák,
	Kávés crême,

Mandula kenyér,
Saláta.

Borok a második fogáshoz:

Rajnai bor,

Budai sashegyi,

Somlyai,

Dió szegni,

Porti,

Saint Julién.

Harmadik fogás.

Középen tejsűrű torta,

Körüle 2 sajt.

4 tál gyümölcs,

2 tál piskóta,

2 tál mandula sütemény,

1 tál compote,

1 tál francia pálinkába tett

gyümölcs,

2 tál gelée.

Borok a harmadik fogáshoz:

Pezsgő Sillery és Rosé

Ménesi,

Muskatály,

Ruszti,

Tokaji.

Lássunk most egy dísz táblát 16 személyre.

Első fogás.

2 leves:

1 rák leves, 1 májgombóc
leves.

2 Belévè.

1 sült czomb aszpikkal,

1 rántott viza.

4 Entrée.

Marhahús hozzá valóval,

Bornyúfej,

Kacsa olaj bogyókkal,

Csuka vaj- és

petrezselyem-
mel.

4 meleg Hors' d'oevres:

Rántott bárányvelő,

Csibe vad lével,

Sült nyúl,

Borban főtt szarvasgomba.

4 hideg Hors' d'oevres.

2 tál írósvaj,

1 tál hónapos retek,

1 tál sardella.

Borok az első fogáshoz.

Budai,

Szekszárdi,

Egri,

Medoc,

Bordeauxi,

Asmannshausi.

Másodi fogás

<i>2 pecsenye.</i>	<i>Borok e második fogáshoz.</i>
1 Pulyka szarvasgombával,	Somlyai,
1 Fajdtyúk.	Sashegyi,
<i>6 Entrèmessek.</i>	Diószeghi,
Rák,	Burgundi,
Pisztráng,	Csömöri,
Zöld borsó,	Sz. Julien,
Palacsinta,	Rajnai,
Rántott alma,	Lafitte,
Szarvas máglya,	Moseli,
Saláta.	Szirmiumi.

Harmadik fogás.

1 Tejhab torta,	
1 mandula torta,	Rosé,
2 tál piskóta,	Ménesi,
4 tál asztali gyümölcs,	Malaga,
2 tál compót,	Muskat Lunel,
2 tál gelée,	Villányi fehér,
4 tál apró sütemény,	Tokaji,
2 tál sajt.	Constantia,
<i>Borok a harmadik</i>	<i>Cziprusi.</i>
<i>fogáshoz.</i>	

Pezsgő Sillery,

A villás reggeli nem ad oly nagy gondot, mint az ebéd, azonban ez is divatos lévén, csak annyit mondok, hogy nagy urainknál ez télen osztrigákkal kezdetik – leves nincs – azután több hideg és meleg süttekkel, halakkal, sajtokkal végződik, s bort champagneit és még más háromfélét adnak hozzá.

Theát este adnak, mellé hideg és meleg húsok és thea sütemények jönnek.

1152. Az ételek ízletes ékesítése és a tálalás.

A rendet és illedelmet szerető magyar gazdasszony azt, mit jólét és a divat megkívánnak, nem csak nagy

vendégségeknél fogja szem előtt tartani, hanem arra is ügyelend, hogy házi asztala sőt még cselédjeié is illendő rendben tartassék. A fő dolog pedig az ételek tálalásánál ez: *minden ételt, sőt annak egyes részeit s némely ételnek egyes darabjait a szemnek tetsző, legkellemesb oldaláról kell a tálba helyezettetni.* A bornyú sült p. o. úgy tétetik a tálba, hogy vese része fölül legyen; a baromfi úgy, hogy háta alul, melle felül legyen. Az étel szépségét a tálaknak úgy nevezett garnírozása (körül felékesítése) is igen előmozdítja; a tálak karimái, zsemlyemorzásával, pástétomocskákkal, virágokkal stb. rakatnak meg. A levesek különös leveses tálakban adatnak fel; az ehhez szükséges kenyér vagy zsemlye apró egyforma kockára vágatik s vajban vagy zsírban pirítatik. Ha valamely leves czúkor vagy fahéjjal behintetik, várj vele addig, míg a lére fölül bőrke vonul, hogy a czukrot olvadás nélkül feltarthassa. A marhahúst néha megtört gyömbérrel is szokás behinteni; főkép ha velőcsontok vannak közte, s ilyenkor néhány pirított zsemlye vagy kenyér szelet is adatik hozzá. A sódart úgy tedd a tálba, hogy bőrső oldala felül legyen. Disznófejeket babérlevelekkel vagy citromhéjjakkal és tormával ékesítsd. Vaddisznó fejnek szájába citromot dugj és friss narancs és citrom levelekkel ékesítsd. Általában minden hús félének kitalálásánál arra kell ügyelni, hogy a legjobb s legszebb részek kívül, a csontok s bordák pedig belül essenek. A bornyúfejet savanyú mártásba úgy helyeztesd, hogy alsó része, hol nyeldeklője van, alul jöjjön a tálba s közönségesen a felhasított nyelv s a kisütött velővel megtöltött koponya csontok is körül rakatnak s vajban vagy zsírban pirított kockára vágott fehér kenyér vagy zsemlyével hintetik be. A fejes salátát kemény tojással ékesítsd és apróra vágott mogyoró hagyma szárral (Schnittling) hintsd be. A halakat ha vajas levekben vágynak és savanyún, citrom szeletekkel ékesítsd. Kisebb halak nem vágatnak fel, hanem köröskörül rakatnak egyik a másik mellé fejeikkel és pedig a tálból kifelé a karimára. A csuka egészben hagyatik, s

tormával, aspikkal, vörös répával stb. ékesítetik, úgy a kocsonyázott kecsge is. A rákok mint a kis halak a tálban körül rakatnak és zöld petrezselyemmel ékesítetnek. A sült nyúlnek háta van fölül, mert fő ékessége a spékélés, mire a sülteknél vigyázni kell. A nyúl csitrom szeletekkel ékesítetik. Vágott vadhúsokat babér levelekkel s csitromhéjjal adj fel. A főtt lúdmáját apróra metélt csitromhéjjal hintsd be. Fricassékat zsemlye morzsával, szerecsendióval. Mindenféle sütemények melyek édesen adatnak fel, czukorral hintetnek be. Minél ünnepélyesebb a vendégség s minél szebb a sütemény, annál ékesebben czifráztatik fel, még virágokkal s kisebb süteményekkel is. Magától értetik, hogy semmiféle ilyes süteményt előre fel ne vagdalj, hanem egészen adj fel, hogy az asztalt ékesítse.

1153. Az asztal-terítésről.

Az asztal finom abroszszal leborítottván arra ügyelj hogy szélei jó formán lecsüggjenek. Az asztalkendők ugyan azon mustrából legyenek mint az abrosz. Az asztal közepére valamely díszes ékességet tégy ezüst, – arany, – bronzból, vagy virágedényt. A tányérok 3–4 újnyira tétetnek az asztalszéltől szépen egymás mellé, s az asztalkendő czifrázva rá, s mellé kés, kanál, villa s minden két teríték közé a szükséges poharak víz és boros üvegek. A tálak és sütemények helyei jó tágasak legyenek. A székek közt egy egy lábnyi köz hagyatik. Szép asztalnemű, fényes evő szerek, fehér üveg s finom porcellán-edény fő dolog.