

HÁBORÚS FŐZŐKÖNYV

ÖSSZEÁLLÍTOTTA

özv. SACHER GUSZTÁVNE
BÁRCZY BERTA
és

özv. HALÁSZ SÁNDORNÉ
SACHER MAGDA

a székesfővárosi háztartási iskola
igazgatója



BUDAPEST 1915: RÓZSAVÖLGYI ÉS TÁRSA

Korvin Testvérek, Budapest.

Előszó

Nehéz, megpróbáltatásokkal telített időket élünk.

Nagy gondok, emésztő tépelődések, sorvasztó aggodások ülik meg lelkeinket.

Nincs ma egyetlen család hazánkban, melyet kisebb vagy nagyobb mértékben próbára ne tennének a háború eseményei.

A palotától az alacsony viskóig mindenkit szorongóvá tesz ez az érzés, hogy mit hoz reánk a jövő?! mit hoz reánk a holnap?!

Nagy hiba, mulasztás, könnyelműség, sőt mondjuk ki nyíltan: megbocsáthatatlan bűn volna, ha ezek a sötét képek teljesen elerőtlenítenék energiánkat; ha a csüggettség úrrá lenne rajtunk; ha ernyedten, ölbe ejtett kezekkel várnák meg anyagi és erkölcsi szétmállásunkat.

A valódi jellem a megpróbáltatások nehéz füzében acélosodik meg.

A nehéz idők most már egész súlyokkal ránehezedtek a magyar társadalomra.

Itt van tehát a legkomolyabb alkalom arra, hogy a nagy próbát miként lesz képes kiáltani.

És még csak erényt sem formálhat cselekvésé-

ből senkifia! Ma kötelességteljesítésről van szó, amely alól senki sincs és nem is lesz mentesítve.

Mert amíg fiaink, férjeink, rokonaink, barátaink, szóval embertestvéreink vérükkel pecsételik meg hazaszeretetüket: addig nekünk, itthonmaradtoknak a házi tűzhely mellett, a családi körben kell az egész nemzet közös javát nyugodt számítással, okos beosztással, gondos takarékossgal és következetes megfontolással a nemzet ügyét szolgáljunk.

És ha igaz az, hogy a jól berendezett családi életet pontos szerkezetű órához lehet hasonlítani, akkor az is igaz, hogy ebben a családi életben a házi asszony az óramutató fontos tisztét van hivatva betölteni, amely egyedül képes igazolni, hogy tényleg megfelelő-e, pontos-e családi életünk.

Kell, hogy a háziasszony minden időben tudatával bírjon nemes hivatásának; hogy érezze, miszerint nemcsak a kenyérkereső férfi a családfenntartó, hanem a családanya is az, aki ezt a megkeresett kenyeret okos számítással tudja felhasználni.

Jó háziasszonyok, családanyák ehhez a szép és nemes küldetésekhez segítőeszközöket kívánunk adni ebben a kis könyvecskében.

Mert hát félre kell tennetek most mindazt a könyvet, amik az ingyenmesterségek konyhaművészetét foglalják magukban.

A súlyos idők rákényszerítenek mindenkit, hogy ne csak a kényelmi cikkekről, hanem még a fölöslegesekről is saját jószántunkból mondjanak le és elégedjenek meg azzal, hogy az élet fentartáshoz a legszükségesebbekkel elláthatják magukat és övéiket.

Azt a fontos célt szolgálja tehát ez a kis könyvecske, hogy az életfentartáshoz szükséges eledelék,

mely anyagokból, minő módzatok mellett állíthatók elő legtakarékosabban.

Nem a szakácskönyvek sablonos mintáját követi e könyvecske, hanem az okszerű tanácsadóját, amit ha következetesen alkalmazunk, egészséges, tápláló és az adott viszonyokhoz képest mégis a legolcsóbb élelmezéshez juthatunk.

Adja Isten, hogy ez az Útmutató is eszköz legyen ahhoz a nagy nemzeti munkához, mely elvezet mindnyájunkat megérdemelt boldogulásunkhoz.

Budapest, 1915. március hó.

*Özv. Halász Sándorné,
a székesfővárosi háztartási iskola
igazgatója.*

Általános tudnivalók.

A mostani háborús viszonyok rákényszerítik a háziasszonyt, hogy ne csak úgy gondolkozás nélkül állítsa össze étrendjét s azt főzze, amihez éppen kedve van, hanem amit könnyen és olcsón szerezhet be. Szükséges, hogy megismerkedjünk mindazon tápanyagokkal és azok takarékos készítési módjával, melyek a mostani viszonyok mellett rendelkezésünkre állanak. Ezek között elsősorban azok a húsneműek, amelyeket eddig általánosan nem fogyasztottak s amelyek most a katonáink számára készült konzervgyártásánál feleslegessé válnak; különösen ajánljuk a nyelv, tüdő, máj, velő, pacal és a marhaszáj felhasználását. Ezeknek a tápértéke épp olyan, mint az eddig használt húsféléké, csak elkészítésükhöz több gond és hozzáértés szükséges.

Éppen úgy, mint a hússal, a zsírral is lehet takarékoskodni. A legnagyobb zsírmegtakarítást úgy érhetjük el, ha az eddig a hússal fogyasztott, de külön készített ételeket (körítések, főzelékek) a megemlített húspótlóanyagokkal együtt készítjük, mint pl. hadikáposzta, töltött kel, rakott burgonya, stb. stb.

A hús kisütésénél is egészen megtakaríthatjuk

a zsírt és pedig oly módon, hogy ha rostos, vagy nyáron sütjük a húst, csak hogy ehhez gáztűzhely szükséges. Itt említem meg, hogy a takarékosághoz kapcsoljuk be ezt a ma már nélkülözhetetlen modern eszközt az egészséges és gazdaságos főzésnek.

A tej használata nélkül is süthetünk, főzhetünk, mert készletünk legnagyobb részét a beteg és sebesült katonáinknak kell átengedni. A vízzel készített tészták igen ízletesek, de tejpótléku használhatjuk az úgynevezett tejport, ha egy liter forró vízhez 8—10 deka „Gallak”-féle tejport számítunk. Ha a szükséges tejpormennyiséget lemértük, tiszta edénybe tesszük s annyi forró vizet öntünk rá, amennyi ellepi a tejport. Ebből pépet kavarnak addig, amíg nem csomós, azután hozzáadunk megfelelő mennyiségű vizet s az egészet még egyszer felkeverjük.

Járványos időkben ajánlatos az edények, evőeszközök, jégsekreányok, stb. fertőtlenítéséhez 2%-os lysoform-oldatot használni. A már elhasznált oldat a kiöntőbe üríthető, további fertőtlenítés és szagtalanítás céljaira.

A könyvben ismertetett ételek mind, a kormány által meghatározott, most forgalomba hozott lisztkeverékből (50% hadiliszt és 50% kukoricaliszt) készíthetők, de készítési módját meg kell tanulni. A kenyérnél az eljárás a következő: A lisztet a használat előtt le kell forrázni és a burgonyát nyersen kell hozzáadni. A tésztának nem szabad keménynek lenni és szép lassan kell sütni.

A gyúrott tésztánál ugyanez az eljárás, csak ha kihűlt a leforrázott liszt, gyúrotáblára tesszük és még egy kis liszttel és tojással jól meggyúrjuk s úgy használjuk fel. Fontos az, hogy ha a tésztát kifőztük, hideg

vízzel leöblítsük s rögtön forró zsírba vagy vajba tegyük.

Egyébként a háziasszonyok maguktól is észreveszik majd a különbséget, ha erre figyelemmel lesznek, és hisszük, hogy a megadott útbaigazítás szerint a legjobbat fogják készíteni.

Hogyan sütünk kenyeret.

Kenyér kukoricalisztból.

75 deka kukoricalisztból, 5 deka élesztőből, langyos vízből kovászt készítünk. Ha megkelt, 125 deka kukoricaliszttel, 5 deka só és kellő mennyiségű langyos vízzel keményebb tésztát dagasztunk. Kelni hagyjuk. Ha megkelt, lassan egy óráig sütjük.

Kenyér kevert lisztből.

Langyos víz, kevés liszt és 3 deka élesztőből kovászt készítünk. Egy óráig kelni hagyjuk. Egy kiló kevert liszt, $\frac{1}{2}$ kiló kukoricaliszt és 15 deka reszelt nyers burgonya, 3 deka só és a megkelt kovászból langyos vízzel tésztát dagasztunk. Megkelés után egy óráig sütjük.

Kifli és zsemlye készítése.

1 kg. lisztből, 5 deka vajból, 6 fillér árú élesztőből és $\frac{1}{2}$ liter tejből vagy vízből kemény tésztát dagasztunk, kellőleg megsózva háromszor kelni hagyjuk és pedig először az élesztőből és kevés lisztből kovászt készítünk és ha megkelt, dagasztjuk össze a többi liszttel, vajjal és tejjel. S azután másodszor kelni hagyjuk. Ha szépen megkelt, kifliket vagy zsemlyét

formálunk belőle és úgy a tepsire téve harmadszor kelesztjük. Sütés előtt vízzel megkenjük s ezt még kétszer ismétljük.

Kukoricaliszt, mint zsemlyemorzsza pótló.

Éppen úgy fel lehet használni a kukoricalisztet, mint a zsemlyemorzsát.

A levesben főtt májgombóchoz és galuskához kitűnően pótolja a kukoricaliszt a zsemlyemorzsát.

Előételeknél kelvirághoz, burgonyához, zöldségféléhez vajban pirított kukoricaliszt pótolja a zsemlyemorzsát.

Éppen úgy a zsírban sült húsoknál is nagyon jól használható. Itt előbb a húst búzalisztben, tojásban és aztán a kukoricalisztben forgatva forró zsírban ki-sütjük.

Mindenféle leves és főzelék rántásához nagyon jól pótolja a kukoricaliszt a búzalisztet, sőt sokkal kiadósabb.

Az e könyvben előforduló receptek egy 5—6 tagból álló család részére elegendők.

Levesek.

Kenyérleves.

12 deka szikkadt kenyeret kockára vágunk, levesfazékba beletesszük, 1 deci vízzel felöntjük, meleg tűzhelyre tesszük, fedve 2 percig állni hagyjuk.

I liter vizet felfőzünk, 4 darab Maggi-kockát beletéve, a megpuhult kenyérré töltjük.

Tálaláskor egy tojást keverünk bele, tehetünk bele felvágott virstlit is.

Savanyúleves.

4 deka zsírral, 5 deka liszttel barna rántást csinálunk, egy fél fel vöröshagymát piritunk benne, kevés törött borsot teszünk hozzá, előbb egy kanál hideg vízzel, azután 1 liter sósvízzel felöntjük, beleteszünk egy kanál ecetet és 3 darab babérlevélet. Felforraljuk. Tálaláskor I tojást tehetünk bele.

Leszűrjük, vastag metélt tésztaát főzünk bele.

Köményleves.

4 dkg. zsír 5 dkg. lisztből sötétbarna rántást pirítunk folytonos keverés közt, teszünk bele egy evőkanál köményt, rögtön feleresztjük 1½ liter vízzel. Megsózzuk, jól főni hagyjuk.

Tálaláskor megszűrjük, pirított kenyérkockákat adunk hozzá.

Kukoricaliszt-leves galuskával.

2 dkg. zsírt 4 dkg. kukoricaliszttel megpirítunk, 2 liter csontlevessel feltöltjük, keverés közben felfőzzük, tálaláskor egy-két Maggi-kockát tehetünk bele.

Galuska: 10 dkg. kukoricadarát 2 deci forró sós-vízbe befőzünk, ha kihűlt, egy egész tojást, egy kávéskanál zsírt hozzákeverünk, a leszűrt levesbe galuskákat szaggatunk, fél óráig főzzük.

Kukoricaliszt-leves.

2 dkg. zsír-, 4 dkg. kukoricalisztből, folytonosan keverve, barna rántást készítünk, 2 liter vízbe 4 drb Maggi-kockát felfőzünk és a barna rántásra öntjük. Felforraljuk.

Tálaláskor 1 tojást tehetünk bele.

Kukoricagombóc-leves.

6 dkg. apró kockára vágott szalonnát tűzön szép rózsaszínre megpirítunk, 1 fej vöröshagymát párolunk benne, hozzáadunk késhegynyi paprikát és törött borsót, egy fél óráig főni hagyjuk, tálalás előtt a következő gombócot főzzük bele.

Gombóc: 4 deka vaját, kevés sót 2 tojással össze-

habarunk, 8 deka kukoricalisztet hozzákeverünk, tíz percig állni hagyjuk. Azután vizes kézzel kis gombócokat formálunk s a levesbe befőzzük, egy negyed óráig főni hagyjuk.

Köleskása-leves.

5 deka köleskását vízben megfőzünk, 4 deka zsír, 5 deka lisztből rántást készítünk, kevés törött borsot teszünk hozzá, felöntjük egy fél liter hideg vízzel, felforraljuk és a kásához öntjük. 2 darab burgonyából apró szeleteket vágunk bele.

Árpakása-leves.

5 deka árpakását sós vízben puhára főzünk, 4 deka zöld petrezselymes forró zsírban a megfőtt árpakását jól átpároljuk. 4 Maggi-kockából készített lével felöntjük, felforni hagyjuk.

Tálaláskor tehetünk bele 1 tojást.

Rizsleves.

5 deka zsír, 4 deka lisztből világosbarna rántást készítünk, apróra vágott zöld petrezselymet, kék-hegynyi paprikát és törött borsot teszünk bele, 5 deka rizsszel az egészet átpároljuk, egy és fél liter vízzel feltöltjük, folytonos keverés között addig főzük, amíg a rizs megpuhul.

Búzadara-leves.

2 deci forró vízbe 5 deka búzadarát befőzünk, tálba tesszük, hidegen 1 egész tojást, egy kis tejet vagy tejfelt, apróra vágott petrezselymet keverünk hozzá.

½ liter Maggi-lével felöntjük, tálaljuk.

Tarhonyaleves.

5 deka kockára vágott szalonnát rózsaszínre pirítunk, 5 deka tarhonyát benne megpirítunk, paprikát, törött borsot adunk hozzá, másfél liter vízzel feltöltjük és felforraljuk. 1 óráig főzzük.

Tálalás előtt egy fél órával egy fél kg. kockára vágott burgonyát főzünk bele.

Csurgatott leves.

5 deka vajba 1 hagymát, zöld petrezselymet apróra vágva sárgára pirítunk, késhegynyi paprikát teszünk bele, Maggis lével feltöltjük. Forni hagyjuk.

1 tojás, 10 deka lisztből gyenge tésztát készítünk, papírtölcséren keresztül a forró levesbe csurgatjuk.

Burgonyaleves.

1 kg. burgonyát kockára vágunk, sósvízbe megfőzzük. 5 deka zsír, 4 deka lisztből rántást készítünk s ha szép barnára pirult, egy fél fej hagymát párolunk benne, paprikát, törött borsót, zöld petrezselymet beletéve, kis hideg vízzel feltöltjük, a megfőtt burgonyával egyszer felfőzzük. Tálaljuk.

Hamis gulyás.

5 deka füstölt szalonnát apró kockára vágva megpirítunk, fél fej hagymát, paprikát párolunk benne, (10 percig) beleteszünk sárgarépát, kevés zellert, petrezselymet, egy fél kg. kockára vágott burgonyát, másfél liter vízzel feltöltjük, egy fél óráig főzzük.

10 deka kukoricalisztből 1 tojással kevés vízzel tésztát gyúrunk, csipetkének szaggatva, befőzzük. (A kukoricalisztet először leforrázzuk.)

Áttört burgonyaleves.

Egy fél kg. burgonyát sósvízben puhára főzünk, pirítunk hozzá 2 deka kenyeret és a burgonyához adva, 1 kemény tojással egy fél óráig főzzük. Ha megfőtt, áttörjük, ismét felforraljuk. Tálaláskor apró kockára vágott pirított zsemlyét adunk hozzá.

Parmezánleves.

4 deka vajban 1 fej vöröshagymát, 4 póréhagymát szeletekre vágva megpirítunk, egy fél kg. kockára vágott burgonyát teszünk bele, puhára főzzük másfél liter vízzel, kevés sóval, áttörjük, 1 egész tojással, kevés tejjel elhabarjuk, reszelt parmezánnal tálaljuk.

Sárgarépa-leves.

4 deka vajban 2 deka cukrot pirítunk, egy fél kg. reszelt sárgarépát puhára párolunk, sósvízzel felöntjük s ha megfőtt, áttörjük, 4 darab Maggi-kockát, 5 deka tápiókát teszünk bele.

Zellerleves.

Egy fél kg. zellert szeletekre vágva sósvízben megfőzünk, áttörjük. 4 deka vajjal, 5 deka liszttel világos rántást készítünk, kevés zöldpetrezselymet, sót hozzáadva, az áttört levessel feltöltjük.

Tálaláskor 1 tojás sárgáját egy evőkanál tejfellel elkeverünk, a levest rá töl tjük, pirított kenyérkockákkal tálaljuk.

Kelvirág- (karfiol) leves.

1 kelvirágot apró rózsáira szétszedjük, sósvízben puhára főzzük. 4 dkg. vaj, 5 dkg. lisztből világos rántást készítünk, zöld petrezselyem, törött borsot teszünk hozzá, a megfőtt levessel felelesztjük.

Tálaláskor 1 egész tojást tejfellel elkeverünk, a levest ráöntve, pirított kenyérrel tálaljuk.

Áttört kelvirág-leves.

1 fej kelvirágot rózsáira szétszedjük, 4 deka vajban megpirítjuk, vízzel felöntjük, sózzuk és beleütünk 2 egész tojást, keverés nélkül puhára főzzük, áttörjük, ismét felforraljuk s tálalás előtt 1 tojás sárgájával és egy kanál tejfellel, a levest elkeverjük.

Belefőzhetünk rizst, vagy tapiókat.

Kelbimbó-leves.

4 deka vajjal, 5 deka liszttel világosbarna rántást csinálunk, csontlevest főzünk sok zöldséggel, evvel a lével felelesztjük, a kelbimbókat belerakjuk s puhára főzzük. Ha megfőtt, áttörjük, tojással, tejjel elkeverjük, tálaljuk.

Gyökérleves.

Lábosban egy kanál cukrot pirítunk, 1 darab sárgarépat, 1 darab petrezselymet és 2 darab zellert karikára vágunk, beletesszük, azonkívül egy fél fej hagymát, sót, vízzel felelesztjük, puhára főzzük, áttörjük. A levesestálba 1 tojást teszünk és 2 deci tejjel elhabarva, a levest hozzátöltjük.-

Paradicsomleves.

4 deka zsírban egy evőkanál cukrot szép sárgára pirítunk, 5 deka liszttel rántást készítünk, egy fél liter paradicsomlével felöntjük, egy fél fej hagymát, zöld petrezselymet, sőt teszünk bele, egy fél óráig főni hagyjuk.

Belefőzhetünk rizst, vagy tapiókát.

Paradicsomleves zöldséggel.

4 deka vajjal, 6 deka liszttel rántást készítünk, kockára vágott petrezselyemgyökeret, egy fél fej hagymát rántásban pirulni hagyunk, amíg barna lesz, feleresztjük egy fél liter paradicsommal, egy evőkanál ecetet, apróra vágott zöldpetrezselymet teszünk belé és felfőzzük.

Tálalás előtt kukoricagaluskát főzünk bele.

Kukoricagaluska: 10 deka kukoricalisztre 2 deci forró vizet ráöntünk és kihűlni hagyjuk. Ha kihült, 6 deka habosra kevert vajjal, egy egész tojással, kevés sóval vegyítjük s forró vízbe galuskákat szaggatunk. Azután a forró vizet leszűrjük s a leveshez adjuk.

Paradicsomleves káposztával.

2 deka cukrot sárgára pirítunk, felöntjük másfél liter vízzel hígított paradicsomlével, felforraljuk; savanyú káposztát megmosunk és apróra összevágjuk, a levesbe tesszük s addig főzzük, míg megpuhul.

Cibereleves.

Búzakorpát forró vízzel leöntjük s ha már langyos, kis kovászt morzsolunk bele, meleg helyen addig hagyjuk, míg megsavanyodik. Ez a cibere így

3 hétig is eláll. Használatkor leöntjük s újra langyos vizet öntünk hozzá (betegnek, gyomorbetegnek igen ajánlatos) $\frac{1}{2}$ liter ciberelevet sóval és köménymaggal felfőzzük, egy fazékba 2 deci tejfelt veszünk, 1 tojást, 1 kanál lisztet, ezt elhabarjuk s a forró ciberelevet ráöntjük s vigyázva tovább habarjuk, nehogy a tojás összefusson, ha betegnek készítjük, lisztet nem szabad hozzáadni, csak tojássárgáját és kevés tejfelt.

Sonka ciberelevés.

Éppen úgy készítjük, mint az előbbi ciberelevést, csak hogy a ciberelevé helyett sonka, vagy füstölthúslevét vesszük (t. i. amibe a sonkát vagy a füstölthúst főzzük). Ugyanúgy tojással, tejjel elkészítjük, tálalás előtt egy kis liszttel behabarjuk.

Kenyérkockát és sonkadarabokat adunk hozzá.

Gombaleves.

5 deka zsírt, 6 deka lisztet szép sárgára pirítunk, egy fél kg. gombát tisztára mosunk, apróra vágva a rántásba tesszük, hozzá sót, zöld petrezselymet és így együtt $\frac{1}{2}$ óráig pároljuk $1\frac{1}{2}$ liter meleg vízzel felöntjük s ha felforr, reszelt tésztát vagy csipetkét főzünk bele, egy kanál ecettel savanyítjuk, tálalás előtt 1—2 deci tejfelt adunk hozzá.

Sóskaleves.

5 deka zsír-, 6 deka lisztből világos rántást készítünk, beleteszünk egy fél kg. apróra vágott sóskát, ezt együtt átpárolva, másfél liter vízzel feleresztjük. Sót teszünk bele és tálaláskor 1—2 deci tejfelt.

Pirított kenyeret (zsemlyét) vagy forró ecetes vízbe ütött tojást adhatunk hozzá.

Parajleves.

4 deka vajjal 5 deka liszttel rántást készítünk s csontlével felöntjük s beleteszünk egy fél kg. parajt. Ha megfőtt, az egészet áttörjük, tálaláskor pirított zsemlyét adunk hozzá.

Hideg almaleves.

2 darab almát meghámozunk, felvagdadjuk, 10 deka cukorral lábosban főzzük. 2 darab almát apró kockákra vágunk, külön lábosba tesszük, 1 darab citrom levét, 1 deci bort és 5 deka cukrot adunk hozzá. Egy másik lábosban ha az alma puha és sárga színű, 1 liter vizet töltünk rá, felforraljuk s szitán áttörjük. A kockákat hozzáadjuk, együtt felforraljuk s hűlni tesszük, hidegen tálaljuk.

Borleves.

Egynegyed liter bort, egynegyed liter vizet, késhegynyi fahéjjat, egy evőkanál cukrot főni teszünk, ha ez felfőtt, 4 tojás sárgáját összehabarva, folytonos keverés közt hozzáadunk, egy percnyi forrás után tálaljuk,

Egresleves.

2 liter vízbe felteszünk 1 liter egrest, ha megfőtt, $\frac{1}{2}$ liter tejfelt, egy kanál lisztet jól elhabarunk habverővel, kevés egreslevest hozzáadva, jól elkeverjük, visszaöntjük a többihez, együtt felforraljuk. Annyi cukrot adunk hozzá, hogy tetszés szerinti édes legyen, azonkívül kevés sót.

Kaporleves.

5 deka zsírban 1 csomó finomra vágott kaprot megpárolunk s csontlével feleresztjük és csipetkét főzünk bele. Tálalás előtt 2 deci tejfellel, egy kanál liszttel, 1 tojás sárgájával behabarjuk.

Borsóleves.

5 deka száraz borsót vízben puhára főzünk 2 deka zsír, 3 deka lisztből barna rántást készítünk, feltöltjük 1½ liter vízzel, a borsót áttörjük és a leveshez öntjük, együtt tovább főzzük.

Tálaláskor pirított kenyérkockát adhatunk hozzá.

Ugyanígy készül a bab- és lencseleves.

Hadi gulyásleves.

Vékony szeletekre vágott 6 deka szalonnát szép sárgára pirítunk, egy egész fej apróra vágott hagymát, egy kávéskanál édes paprikát, egy kiló gulyáshúst (marhatőgye, mája, vese vagy hulladékhús) teszünk bele, megsózzuk, egy kávéskanál keménymagot adunk hozzá s addig pároljuk befedve, míg a leve kisült, azután másfél liter hideg vízzel felöntjük, fél kiló kockára vágott burgonyával addig főzzük, míg puha lesz, csak vigyázni kell, hogy széjjel ne főjjen.

Gulyásleves.

5 deka füstölt szalonnát apró kockára vág va megpirítunk, egy fél fej hagymát, késhegynyi paprikát, fél kiló húst (pacsni) kockára vágva hozzáteszünk ezt 10 percig pároljuk; apróra vágott sárgarépát, petrezselymet, kevés zellert teszünk bele. Ezt együtt addig pároljuk, míg a hús puha lesz. Ekkor másfél liter vízzel feltöltjük és a tálalás előtt ½ órával fél kiló kockára vágott burgonyát teszünk bele.

Tavaszi leves.

2 tojás fehérjét negyed kiló vagdalt marhahúst, negyed kiló darált marhamájat lábosban jól elkeverünk, fél kiló csontot és körülbelül egy liter vizet öntünk rá. Kellő zöldséggel ellátva, főni tesszük. Szép apróra vágott sárgarépa, petrezselyem, kalarábé, zeller, kelkáposztát sósvízben puhára főzünk, hogy mire a levest átszűrtük, ezt beletehessük. Király-kockával tálaljuk

Királykocka: 2 tojás sárgáját kis sóval elkeverünk, egy deci tejet öntünk hozzá, egy lábosba gőzben főzzük addig, míg újjal érintve, hozzá nem ragad. Jó a lábos aljára papirost tenni és kiszírozni. Ha kész, kockára vágva, leveses tálba tesszük és a levest ráöntjük.

Csirkeleves.

Megtisztított csirkét apró részeire vágjuk, lábosban 4 deka vaját vagy zsírt olvasztunk, beletesszük a csirkét, megsózzuk, kis zöld petrezselymet apróra vágdalunk bele, sárgarépát, kalarábét szeletekre vágva teszünk hozzá s együtt befedve pároljuk addig, míg a zsír alóla ki nem sült. Egy kanál liszttel meghintve, kissé pároljuk, nehogy lisztíze legyen, azután hideg vízzel felöntjük s ha felfőtt, kellő mennyiségű forró vizet öntünk hozzá, kissé főzzük, de vigyázva, nehogy a csirke széjjel főjjön. Ugyanezen mód szerint készül a csirke- vagy borjúbecsinált, csakhogy több liszttel hintjük, hogy sűrűbb legyen. A csirkelevesbe nagyon jó a vajasfelvert galuska, melynek készítése módja a következő:

3 deka vaját egy egész tojással eldörzsölünk s annyi lisztet veszünk hozzá, hogy kellő lágyságú legyen, jól eldolgozzuk, tálalás előtt apró galuskákat szaggatunk a levesbe.

Ikraleves.

Halfejét sok zöldség és sóval, babérlevéllel megfőzzük, berántjuk vöröshagymával, paprikával s ha megfőtt, kiszedjük a zöldséget, a leszűrt levesbe csak az ikra jön. Teszünk bele ecetet, vagy citromot, egy kis kakukfűvet.

Tejfellet behabarjuk, zsírban pirított zsemlyekockákkal tálaljuk.

Töltött kalarábéleves.

5 darab kalarábét szép gömbölyűre megtisztítunk, kivessük, de vigyázva, nehogy kilyukasszuk,

azután húslevesben kissé megabároljuk, azután kiszedjük. Lábosban három deka vaját olvasztunk, a kifűrt kalarábé belsejét beletesszük, megsózzuk, finomra vágott petrezselyemmel, egy kanál vízzel pároljuk, azalatt egy zsemlyét kockára vágva tejben áztatunk s ha megpuhult, a zsemlyét kinyomjuk a tejből s a párolt kalarábéhoz keverjük, kevés törött borssal és 2 egész tojással jól elkeverjük s megtöltjük a kivésott kalarábékat.

Fazékba tesszük, húslevest öntünk rá s főzzük egy fél óráig.

Leveses tálba egy egész tojást 2 kanál tejfellel eldörzsölünk s a kész levest lassankint ráöntjük, hogy a tojás össze ne csomósodjék.

Káposztaleves.

Egy liter vízben, fél liter káposztalében fél kiló káposztát és egy fej vöröshagymát megfőzünk, mikor jól megfőtt, a hagymát kidobjuk. 4 deka zsír, 5 deka lisztből rántást készítünk s ebben fél fej apróra vágott hagymát megpirítunk. Azután egy kis kanál paprikát teszünk hozzá s a levessel feleresztjük.

Tálalás előtt egy deci tejfelt egy kanál liszttel elhabarunk s ráöntjük.

Húsleves.

A jó húsleves készítésénél fő a hús. Legjobb levest a hátszín vagy fartőből lehet készíteni.

A húst megmosva tiszta vízben feltesszük, lassan forraljuk (fedő nélkül) és ha felforrt, azután megsózzuk, sárgarépát, petrezselymet, kalarábét, zellert, kelkáposztát, póréhagymát, azonkívül egy fél fej vörös-

hagymát teszünk bele, lassan főzzük. Nagyon jó, ha egy kis paradicsomot is teszünk bele.

Hogy jó erős húslevesünk legyen, három óráig kell főznünk.

Barna leves.

6 deka szalonnát megpirítunk, fél fej apróra vágott vöröshagymát párolunk benne, azután egy sárgarépat, zellert szeletekre vágva keverünk hozzá, azután fél kiló csontot és apró húshulladékot, egy evőkanál cukrot, kellő sót teszünk a lábosba s ezt lassú tűznél, befedve pároljuk, mindaddig, míg minden nedv kisült alóla s szép barna színt nyert. Párolás közben keverni nem szabad, csak néha megrázni. Mikor már barna, a zsírt leszűrjük róla s egy fél liter hideg vízzel öntjük fel. Ha ezzel felfőtt húslevest (egy litert) öntünk hozzá s tálalásig lassan főzzük. Legjobb hozzá kisült borsótészta, mely a következőképpen készül:

2 egész tojással, kevés só, liszttel sűrű tésztát csinálunk, tejjel felhígítjuk, hogy olyan legyen, mint egy sűrű palacsintatészta. Azután reszelőn keresztül forró zsírba csöpögtetjük, szép pirosra sütjük, kiszedve a leveshez adjuk.

Tüdővagdalék-leves.

A tüdőt sósvízben puhára főzzük, hideg vízbe tesszük, azután húsvágóval megvagdaljuk. 4 deka vaj, 5 deka liszt, egy evőkanál cukorral barna rántást készítünk, bele tesszük a megvagdalt tüdőt s húslevessel feltöltjük s ha megfőtt, a következő tésztát tesszük a levesbe.

Ördög-golyó: Egy deci tejben 3 deka vaját felforralunk s ha felforrt, egy deci lisztet keverünk bele s azután folytonos keverés mellett kihűtjük. Ha kihűlt, 2 egész tojást keverünk bele, azután papír tölcserrel kizsírozott pléhre halmokat rakunk s a sütőben világos barnára sütjük.

Áttört májleves.

Egy negyed kiló marhamáját ujjnyi szeletekre vágunk, gyengén sózzuk, borsozzuk, lisztben megforgatva, forró zsírba kisütjük. Éppenúgy egy zsemlyét szeletekre vágva zsírban kisütjük, mindezt megdaráljuk és két liter felfőtt vízzel, amelybe már 4 darab Maggi-kockát tettünk, feltöltjük s még egy óráig főzzük. Pírtott kenyérkockával tálaljuk.

Áttört veseleves.

2 deka zsírban egy darab karikára vágott sárgarépát, petrezselymet, zellert párolunk, azután fél kiló ledarált vesét adunk hozzá s tovább pároljuk, meghintjük 10 deka kukoricaliszttel s mindezt együtt 5 percig újból pírtjük, felöntjük másfél liter vízzel, sózzuk, borsozzuk, felforraljuk s áttörjük. Áttörés után ismét felfőzzük, pírtott kockára vágott zsemlyével tálaljuk.

Ugyanily módon készítjük a máj- és tüdőlevest is.

Csirágleves. (Spárga.)

Fél kiló csirágot megtisztítunk, a fejeket levágjuk s sós vízben puhára főzzük. 4 deka vaj, 5 deka liszttel zöld petrezselyemmel rántást készítünk, a többi apró darabokra vágott csirágot ebben megpároljuk s másfél liter vízzel (s ha van húslevessel)

felöntjük s puhára főzzük. Azután szitán áttörjük, tálalás előtt egy tojással, egy deci tejszínnel behabарjuk s az apró spárgadarabokkal tálaljuk.

Ökörfark-leves.

Egy darab ökörfarkot zöldséggel s fél fej hagymával másfél liter vízzel puhára főzünk, 8 deka májat, 4 deka vajban puhára párolunk s 4 deka lisztet hintünk rá s addig tűzön keverjük, míg barnára pirult, a felfőtt levessel feltöltjük s még egy óráig tovább főzzük. ízlés szerint tehetünk bele citromlevét, borsot és babérlevelet.

Tálaláskor a húst csontjáról leszedjük s apró darabokra vágva, a levesbe tesszük.

Tápiókaleves.

4 deka vajban fél fej hagymát pirítunk s abba egy darab petrezselyemgyökeret, sárgarépat s fél kiló kockára vágott burgonyát teszünk, fedő alatt pároljuk. Másfél liter vizet öntünk rá s az egészet puhára főzzük. Azután áttörjük, egy egész tojással, egy deci tejjel összekeverve, tápiókat főzünk bele.

Áttört vadleves.

4 deka zsírban fél fej hagymát pirítunk, egy darab sárgarépa, petrezselyemgyökeret, kockára vágva, egy fél kiló darabokra vágott vadat (nyúl, őz, vagy juhús) sót, kevés köménymagot fedő alatt párolunk. Ha a hús puha, 6 deka lisztet hintünk rá s egy kis vörös borral, másfél liter vízzel feleresztjük. Tetszés szerinti fűszert teszünk bele s jól forni hagyjuk.

A húst kivesszük, csontról leszedjük, hosszúkás darabokra vágjuk, a levest rászűrjük. Tálaláskor egy citrom levét tesszük bele.

Mártások.

Hagymamártás.

5 deka zsírban 5 deka cukrot és 6 deka lisztet sárgára pirítunk. Azután egy fej szeletekre vágott hagymát teszünk hozzá s azzal együtt tovább pirítjuk. Egy kis ecettel, vízzel felöntjük, felforraljuk, tálalás előtt áttörjük.

Ugyanígy készül a vadmártás is, csakhogy még petrezselyemgyökérrel és sárgarépával pároljuk.

Paradicsommártás.

Egy evőkanál lisztet, két evőkanál tejfellel eldörzsölünk, egy negyed liter áttört paradicsommal feleresztjük, sót, cukrot teszünk bele s felfőzzük. Készítési idő fél óra.

Sóskamártás.

Egy kanál lisztet két evőkanál tejfellel eldörzsölünk, fél kiló finomra vagdalt sóskát keverünk hozzá, kellőleg megsózva, forni tesszük, ha felforrt, rögtön tálaljuk.

Éppen ilyen módon készül a kapormártás, csakhogy citrom levével vagy ecettel savanyítjuk.

Uborkamártás.

Egy kanál liszthez három kanál tejfelt veszünk, eldörzsöljük s karikára vágott ecetes uborkát teszünk hozzá. Kellőleg sózva, felfőzzük.

Ugyanígy készítjük a tejeles tormamártást is, csak hogy abba egy kis cukrot teszünk.

Metélő hagymamártás.

Keményre főtt tojás sárgáját cukorral, sóval, egy evőkanál ecettel vajjá keverjük, metélő hagymát apróra vágjuk, beletesszük, egy deci jó tejfellel feleresztjük. Hidegen tálaljuk.

Egresmártás.

Fél liter egrest fél liter vízbe feltesszük főni, kevés sót, cukrot teszünk bele, tálalás előtt két kanál lisztet negyed liter tejfellel elhabarva, ráöntjük, jól elfőzzük.

Éppen így kell a meggy- és almamártást készíteni.

Ecetes tormamártás.

Tormát megreszelve csészébe tesszük, két darab kockacukrot, kis sót, ecetet teszünk bele, forró húslével felöntjük.

Gombamártás.

8 darab gombát apróra vágunk s 6 deka zsírban, kevés, apróra vágott hagymát sárgára pirítunk, késhegynyi paprikát, zöld petrezselymet teszünk bele s ebben a gombát pároljuk, negyed liter vízzel feltöltjük.

Két deci tejfelbe két kanál lisztet elhabarunk, a gombára öntve, jól elkeverve, felforraljuk.

Tartármártás.

Egy edényt jégre vagy hideg helyre állítunk, beleteszünk 2 tojás sárgáját, egy evőkanál friss táblaolajat, egy kávéskanál cukrot, kellő sót, egy citrom levét, mindezt addig keverjük, míg vajjá lesz. Ez az úgynevezett majonézmártás, melyet halak ékesítéshez, salátákhoz, más effélékhez használunk, ebből úgy készítünk tartárt, hogy 2—3 evőkanál mustárt keverünk hozzá és húslevessel mártássűrűségre feleresztjük.

Halfélék.

Olcsóbb halakból is készíthetők.

Halászlé.

Egy kiló apró kis halat 2 liter vízben, só, paprika és 3 fej aprított hagymával elfőzünk. A halat csak akkor tesszük bele, ha már jól elfőtt a hagyma. Mikor megfőtt, ebbe a lébe teszünk pontyot, csukát, harcsát, cigányhalat, kecségét, kb. összesen egy kilogramm súlyút s tetejére teszünk néhány nagyobb kockára vágott burgonyát (egy kis paradicsom és zöld paprika is nagyon jó bele) s az egészet fél óráig főzzük, megkeverni nem szabad, csak néha megrázni. Abban az edényben, amiben főtt, tálaljuk.

Kirántott ponty.

Pontyot szépen megtisztítjuk, felbontjuk, belét kivesszük, jól megmossuk, szép szeletekre vágjuk, jól besózzuk, tojássárgájában, lisztben megforgatjuk, kirántjuk, mint a csirkét.

Marinírozott hal.

Kirántott pontyot egy cserépedényben egymásra tesszük, erős ecetesvizet forralunk, vágunk bele hagymát, zöldséget, teszünk bele borsot, babérlevelet, kel-lőleg sózzuk s mikor forr, leforrázzuk a halat, hideg helyre tesszük, így sokáig eltarthatjuk.

Ponty roston süelve.

A megtisztított pontyot kétfelé vágjuk, a csontját kivesszük, besózzuk, megpaprikázzuk, rostra helyezük, szárazon megsütjük. Tetejét zöld petrezselemmel behintjük, burgonyával tálaljuk.

Fogas rostos sütte.

A megtisztított hal bőrét éles késsel lefejtjük, megsózzuk, rostra helyezük, megsütjük, tálalás előtt forró vajjal leöntjük. Főtt burgonyával tálaljuk.

Hadi hal.

A hálnak a pikkelyét a bőrével együtt lehúzzuk, kettéhasítjuk, belét kivesszük, kimossuk, szeletekre vágjuk, egy edénybe tesszük, szép gömbölyűre kivájt burgonyát helyezünk a tetejére. 3 deka zsírban egy fej apróra vágott hagymát megpirítunk, egy kávéskanál paprikát, egy deciliter paradicsomot, fél liter vizet öntünk rá. Ezt együtt jól felfőzzük s átörve a halra tesszük s a sütőbe 20 percig sütjük.

Paprikás hal.

10 deka felolvasztott zsírban 1 fej apróra vágott hagymát sárgára pirítunk, egy kávéskanál paprikát adunk hozzá s azután a besózott felszeletelt halat, mely jó, ha többféle, rátesszük s befedve fél óráig pároljuk.

Meleg süllő készítése.

Megtisztított és besózott süllőt hosszú lábosba tesszük s annyi vizet öntünk rá, hogy ellepje. Befedve vigyázva főzzük, nehogy széjjel főjjon; ha

megfőtt, tálra tesszük s forró zöld petrezselymes vajjal leöntjük s apró burgonyával körítjük.

Paprikás harcsa.

10 deka zsírban egy fej hagymát pirítunk, paprikát teszünk rá és 5 deka liszttel beszórjuk. Egy deci tejjel felelesztjük, azután 2 deci vízzel, egy deci tejjel összekeverjük s a többihez öntve, felforraljuk, szítán áttörjük s a felszeletelt harcsát egy hossz-szas edénybe tesszük, a levet ráöntjük, a sütőben sütjük, néha egy kicsit megrázzuk.

Harcsa süleve.

A harcsát megtisztítjuk, feldaraboljuk, fejét és a használható aprólékat sok zöldséggel feltesszük főzni. A harcsadarabokat 10 deka forró zsírban megpároljuk, egy deci bort öntünk rá s ezt együtt pároljuk, míg megpuhul. Azután 4 deka vajjal, 5 deka liszttel rántást készítünk s a halaprólék levével felelesztjük s folyton keverve, megfőzzük. Állni hagyjuk. 3 tojás sárgáját egy deci tejjel elkeverünk, ezt a rántáshoz adjuk, a halra ráöntjük, 10 perc után tálaljuk.

Tok (viza) süteve.

Fél kiló tokot bőrétől megtisztítunk, felszeleteljük, megsózzuk s vajjal kikent hossz-szas edénybe tesszük, egy deci vörös borral sütőben sütjük. Ha megsült, tűzálló tálra rakjuk s a következő mártással öntjük le; parmezánnal megszórva, keveset pirítjuk a sütőben.

5 deka vaj és 6 deka liszttel rántást készítünk,

feleresztjük egy deci tejjel és egy tojás sárgáját keverünk bele, 5 deka zöldpetrezselymes zsíron pirított 15 deka szeletekre vágott gombát s a megsült hal levével összekeverjük és ráöntjük a halra, így 10 percre sütjük.

Hideg halak.

Hidegen a következő halfélék készíthetők: fogas, tok, kecsge, csuka. A halat szépen megtisztítjuk, kibontjuk, jól megmossuk s erősen besózzuk. így hagyjuk egy óráig állni. Ezután erős pácot készítünk, zöldséggel, fűszerrel, ecetes vízzel s egy hosszas edénybe tesszük s annyi pácot öntünk reá, hogy ellepje. Befödve főzzük s vigyázunk, nehogy széjjel főjjon, de mégis puha legyen. Levében kihűtjük s akár aszpikkal, akár tormával, ecettel tálaljuk.

Halbomba.

Fél kiló halat (olcsóbb féléit) megfőzünk, kihűlni hagyjuk. Készítünk majonézt; 3 tojás sárgáját egy jégbe állított tálban teszünk s habverővel folytonos keverés mellett $\frac{1}{4}$ liter olajat, elején csak cseppenként öntünk, később már vékonyan, egy kevés só, törött fehér bors, kávéskanál törött cukor, két kanál mustár, fél citrom leve kell hozzá, ezt mindaddig kell keverni, míg olyan kemény lesz, hogy a kanálról le nem csepeg. Hozzáöntünk 3 deci aszpikot, belekeverjük a csont nélküli halat és bomba formába jégre tesszük. Kiborítva tálaljuk, körülrakjuk finomra vágott aszpikkal és citromszeletekre kaviárt teszünk s evvel díszítjük.

Aszpik.

Akár hal-, akár húsléből.

3 tojás fehérjét kevés só, egy kanál ecettel gyengén felverünk, fél liter hallevét öntünk hozzá, 8 levél beáztatott gelatint s tűzre téve habüstben tovább verjük, míg felforr, tűzről levéve tiszta ruhán háromszor átszűrjük, vagyis addig, míg kristály tiszta lesz. Megfagyasztjuk.

Aszpik-készítés.

4 tisztított borjúlábat széjjel vagdalunk, tisztára megmosunk s 2 liter hideg vízben, egy fél liter fehér borban főni tesszük. Egy fej hagymát héjjastól, egy pár szem borsót teszünk bele, ha felfő lehabozzuk s csendesen főzzük, három óra hosszáig. Azután egy fazékba leszűrjük a levét, beleteszünk 4 tojás fehérjét s még egy ideig langyos helyen megtisztulni hagyjuk. Vászonruhán keresztül szűrjük, megfagyasztjuk. Hideg halak és húsok díszítéséhez használjuk, úgyszintén pástétomokhoz is.

A borjúlábakat is felhasználhatjuk, ha úgy, mint a csirkét, bebundázva, forró zsírba kisütjük.

Pác-készítés.

Bármilyen húshoz.

Ecetet vízzel keverünk, hagymát karikára vágunk, azonkívül szeletekre vágott sárgarépat és petrezselymet teszünk bele, egy-két babérlevelet, egész borsot és kellő mennyiségű sót, mindezt felforraljuk és evvel a pácolni való húst leforrázzuk. Befedve tartjuk használatig.

Sonkapácolás.

Sonkát, ha lehet melegen pácoljuk, ahogy kivesszük a disznóból. Egy sonkához veszünk egy darab fokhagymát, egy darab vöröshagymát, 4 fillér ára salétromot, egy marék fenyőmagot, ezt mind apróra törve összevegyítjük egy negyed kiló sóval s a sonkát vele jól bedörzsöljük; egy faedénybe tesszük és egy napig állni hagyjuk. Másnap forralunk egy liter vizet s ráöntjük, azután mindennap megforgatjuk, egy hónapon keresztül, hogy jól átjárja a pác. Tetejére egy darab deszkát és egy követ helyezünk, egy hónapi pác után füstöljük.

Előételek

Ezek nem a nagy ebéd bevezetőjekép szolgálnak, de a mostani viszonyokhoz megfelelőleg, mint önálló étel — húspótlóul ajánlható.

Tojásos burgonya.

A héjjában megfőtt burgonyát megtisztítjuk s vékony szeletekre vágjuk, zsírral kikent edénybe tesszük, átsütjük. Néhány tojást ütünk föléje s kissé megsózzuk s egy percre újból a sütőbe tesszük.

Tojáslepény burgonyával.

Egy negyed kiló hideg burgonyát (felhasználhatjuk az előző napról megmaradt egész burgonyát is) megreszelünk; 5 deka vaját, 2 tojás sárgáját, 5 deci tejet összehabarunk, ezt hozzáadjuk a burgonyához, végül a két tojás fehérjéből kemény habot verünk s könnyen közékeverjük s palacsintasütőben négy részben kisütjük. Savanyú főzelékhez vagy salátával tálaljuk.

Tojáslepény nyers burgonyával.

Egy edénybe $\frac{1}{2}$ kiló nyers, hámozott, tisztára mosott burgonyát reszelünk, annyi vizet öntünk rá,

hogy ellepje, egy óráig állni hagyjuk, az egészet egy tiszta szalvétába tesszük s a nedvét kinyomjuk; 6 tojás sárgáját, egy késhegynyi sóval, 2 evőkanál tejfellel jól elkeverünk, azután a kinyomott burgonyát közökeverjük és végül a hat tojás keményre vert habját. Egyforma vékony lepényeket sütünk. A nyers burgonya miatt a lepényeket lassan kell sütni, hogy jól átsüljenek.

Habart tojáslepény.

Személyenként egy tojás sárgáját, fehérjéből vert habot, egy kávéskanál rizslisztet, egy evőkanál tejet és kevés sót bögrében összehabarunk. Lepénysütőben egy kis darabka vaját olvasztunk, az előbbi masszából keveset beletöltünk s mindkét oldalán megsütjük.

A lepényt tetszés szerint sonkával vagy zöld főzelékkal töltjük.

Tojáslepény más módon.

10 deka sonkát apróra összevágunk. Habüstben 3 tojás fehérjét habbá verünk, adunk hozzá 3 deka lisztet és a 3 tojás sárgáját. Zsírral kikent és kilisztezett lábosba öntjük a tészta egyik felét, ezt sonkával megszórjuk, a tészta másik felét rákenjük és szép világossárgára megsütjük.

Tojásos gombás lepény.

3 egész tojást egy deci tejjel, sóval összehabarunk, palacsintasütőben diónyi zsírt olvasztunk s ha forró, beleöntjük a tojáskeveréket s mind a két oldalán megsütjük. Zsíron és zöld petrezselymen párolt gombával töltjük és rögtön tálaljuk.

Töltött tojás.

6 darab tojást keményre megfőzünk. Megtisztítjuk, közepén kettévágjuk. Sárgáját kiszedjük, szítán áttörjük s 8 deka vajjal, kevés sóval, kis törött borssal, egy deci tejfellel jól elkeverjük, morzsával vegyítve, a tojásokat evvel megtöltjük. Tűzálló tálba tesszük s vajdarabkákat helyezünk rá s tejfellel $\frac{1}{4}$ óráig sütjük. Tálaláskor pármai sajttal megszórjuk.

Töltött tojás vajmártással.

6 darab tojást keményre főzünk. Megtisztítjuk, közepén kettévágjuk, a sárgáját kiszedjük. Szítán egy darab tejbeáztatott zsemlyével áttörjük, egy kis só, bors, zöld petrezselymes párolt gombával összekeverjük s a tojásokat megtöltjük. Tűzálló tálba rakjuk, tetejét vajas mártással leöntjük, pármai sajttal meghintjük s 5 percig átsütjük.

Mártás: 6 deka vaj, 8 deka lisztből rántást készítünk, 2 deci tejjel felelesztjük s sűrűre befőzzük.

Kirántott tojás.

5—6 szép friss tojást sós és gyenge ecetes vízben 5 percig főzzük, úgy, hogy a fehérje kemény legyen, de a sárgája lágy maradjon, hideg vízbe kihűlt tojásokat fehér ostyába tesszük, gyorsan belemartjuk lisztbe, tojásba, morzsába, forró zsírban kisütjük. Tártarmártással melegen tálaljuk.

Burgonyakosárka tojással.

6 tojást megfőzünk keményre és megtisztítjuk. 6 deka vajból, 8 deka lisztből híg rántást készítünk, 2 deci tejjel sűrűre főzzük, egy tojás sárgáját, petrezselyem zöldjét és sót keverünk hozzá. Fél kiló

főtt és áttört burgonyát sóval és két tojás sárgájával elkeverünk, papírtölcséren tűzálló tálba halmocskákat kinyomunk, azután a tojásokat a tetejére tesszük, a mártást ráöntjük, parmezánnal meghintjük, sütőbe átsütjük.

Tojásos csészék.

Porhanyós tésztából apró csészéket sütünk (lásd 42. lapon). Egy borjúvelőt megtisztítunk és sós vízbe átabáljuk. Egy lábosban 5 deka zsírt olvasztunk, beletesszük a megvagdalt velőt, sót, egy kis borsot és egy fél citromnak a levét adunk hozzá, 4 egész tojást ráütve, sűrűre befőzzük. Tálalás előtt megtöltjük a kis csészéket és mindegyik tetejére egy tojást sütünk (ökörszem) s úgy tálaljuk fel.

Tojás kolbászkák.

10 deka vaját felolvasztunk és 10 deka liszttel rántást készítünk, 2 deci tejjel feleresztjük és sűrűre befőzzük. A tűzről levéve, 2 tojás sárgájával és egy egész tojással, sóval elkeverjük és hűlni hagyjuk. Ha kihűlt a 4 keményre főzött tojást kockákra vágva, 2 deci zöld borsót keverünk hozzá. Morzsával hintett deszkára tesszük, kis kolbászokat formálunk, tojásba és ismét morzsába megforgatva, forró zsírban kisütjük.

Hideg tojás.

6 tojást félkeményre főzünk (4 percre, a lágy tojást 3 percre főzzük), a tojásokat meghámozzuk, az aljából keveset levágunk, hogy megállíthassuk, mély tálra tesszük, aszpikkal leöntjük s együtt megfagyasztjuk.

Rakott burgonya.

Egy kiló burgonyát, 3 egész tojást megfőzünk és ha meghűltek, megtisztítjuk, karikára vágjuk. Egy tűzálló tálat zsírral megkenünk, morzsával meghintünk és a burgonyát belerakjuk. A tojásokat középebe helyezük, közben zsírozzuk, megsózzuk; legvégül a burgonyát adjuk, tejfelt öntünk rá és a sütőben 15 percig sütjük.

Rakott burgonya más módon.

10 deka zsírt, egy egész tojást és egy tojás sárgáját, 3 deci tejfelt, 2 kiló megtisztított karikára vágott főtt burgonyát, 4 egész főtt tojást karikára vágva, 10 deka kockára vágott groyer-sajtot, kevés borssal, sóval összekeverünk és egy zsírral kikent tűzálló edénybe helyezünk, úgy, hogy a vágott tojást a középre tegyük. Tetejét tejfellel leöntjük, morzsával meghintjük, apró vajdarabokat helyezünk fölé, tálalás előtt 10 percig sütjük.

Töltött burgonya gombával.

10—12 darab burgonyát erősen megmosunk és a sütőbe téve szépen megsütjük. Azután hosszában ketté vágjuk, belsejét kikaparjuk és áttörjük s aztán 5 deka vajjal, 2 egész tojással, 10 deka zsírban pirí-

tott gombával, tejjel péppé keverjük, papírtölcséren át a burgonya héjába töltjük. Mindegyik tetejére egy gyűszűnyi vajat teszünk, pármaj sajttal meghintve átsütjük.

Sonkával töltött burgonya.

10—12 darab nyers, megtisztított burgonyát közepén felére vágunk s a sütőben szárazon megsütjük. Ha megsült, belsejét kiszedjük, áttörjük s a következő töltelékkel keverjük: 5 deka vajjal 6 deka lisztel rántást készítünk s egy deci tejjel feleresztve sűrűre befőzzük. Azután a 10 deka apróra vágott sonkával az áttört burgonyával keverjük s evvel a töltelékkel a kikapart burgonyákat megtöltjük. Tűzálló tálba tesszük s mártással leöntjük.

Mártás: 2 tojás sárgáját egy deci tejjel, sóval összehabarjuk, a burgonyára öntjük, tetejét pármaj sajttal meghintjük s 10 percig sütjük.

Burgonya felfújt.

Fél kiló hámozott burgonyát sós vízben megfőzünk, mikor megfőtt, áttörjük és 3 tojás sárgáját, 10 deka vajat s annyi tejet öntünk hozzá, hogy sűrű pép legyen. Kikent kilisztezett formába tesszük, pármaj sajttal behintve, sütjük.

Sonkás felfújt.

5 deka vajból és 7 deka lisztből rántást készítünk, fél liter tejjel felöntve, sűrűre főzzük. 10 deka finomra vágott sonkát keverünk bele, kellőleg megsózva, hűlni hagyjuk. Ha kihűlt, 3 tojás sárgáját és a keményre vert habját tesszük bele. Vajjal kikent kimorzsázott formába, vízfürdőben sütjük. (Sütőben egy edényben vizet öntünk, abba helyezzük a formát.)

Sódaras kolbászkák.

10 deka sonkát megvágunk, 5 deka vajból és 7 deka lisztből rántást készítünk s egy deci levessel (vízzel) sűrűre főzzük s a sonkához keverjük. Egy tojásból készült palacsintatésztából 6 darab nagy palacsintát sütünk, a sonkával megtöltjük, azután összegöngyöljük, egy-egy palacsintát három részre vágunk, bebundázzuk s forró zsírba kisütjük.

Sonkás előétel.

4 deka vajot 2 tojás sárgájával, 2 evőkanál tejjel habosra keverünk, két deka reszelt pármai sajtot és 10 deka apróra vágott sonkát, vagy füstölt-húst és 2 tojás habját közékeverünk. Azután egy kikent tűzálló tálba tesszük s félig megsütjük, egy deci tejjel 2 deka apróra vágott sonkát elkeverünk, tetejét evvel bekenjük, ha megsült, reszelt pórmái sajtal meghintjük, rögtön tálaljuk.

Sonkás kifli.

Közönséges vajas tésztát (1. 89. lapon) pogácsaszaggatóval kiszakítjuk, megkenjük tojással, kevés összevagdalt sonkát teszünk bele s kiflialakra sodorjuk. Tetejét megkenjük, pirosra sütjük.

Gomba párolva.

A gombát darabokra vágjuk (a szárítottat főzés után) egy lábosban 5 deka zsírt olvasztunk, fél darab apróra vágott hagymát teszünk bele, mikor szép sárgára pirult, megvagdalt petrezselymet s felvagdalt gombát teszünk bele, só, borsot hozzáadva, jól átpároljuk. Tálalás előtt tetszés szerint ütünk rá tojást s ezzel is kissé átsütjük.

Gomba tojással.

Felvágott gombát sós vízben puhára főzünk, szűrőtálon átszűrjük, tűzálló tálba tesszük, megsózzuk, megborsozzuk s tetejére apró vajdarabkákat helyezünk s tejjel leöntjük. Azután ahány személynek tálaljuk, annyi tojást ütünk bele, sütőbe átsütjük.

Csirág vajjal. (Spárga.)

A csirágot megtisztítjuk s egy csomóba kötve, sós vízben jól megfőzzük. Ha megfőtt, egy hosszas táltra tesszük, kötését levesszük, jó tejjel leöntjük, kevés sóval és cukorral meghintjük, zsemlyemorzsát vajban pirítunk, a tetejére tesszük s egy darabka vajjal sütőben kissé megpirítjuk. Ugyanígy készül a kelvirág (karfiol) is.

Átsütött kelbimbó.

A kelbimbót megtisztítjuk s sós vízben megfőzzük, azután vajban morzsát pirítunk, a kelt táltra tesszük s a morzsával meghintjük. Tejjel leöntjük s a sütőben 10 percig sütjük.

Kelvirág vajas mártással.

Egy kelvirágot sós vízben puhára megfőzünk, egy tűzálló tálba tesszük s a következő mártással sütjük át: 6 deka vajjal és 8 deka liszttel rántást készítünk, 2 deci tejjel felöntve, folytonos keverés mellett sűrűre befőzzük. A karfiolra öntjük, apró vajdarabokat helyezünk rá, pármai sajttal meghintve pirosra sütjük.

Ugyanígy készítjük a gombás kelvirágot, csak hogy 15 deka felvágott gombát, mit előzőleg zöld petrezselymes zsírban megpároltunk,/ teszünk közzé.

Gombapástétom.

5 deka vajban 10 deka felvagdalt gombát párolunk, azután finomra vágott zöld petrezselymet, két egész tojást keverünk hozzá. 2 deci paradicsommártással sűrűre főzzük s a következő pástétomba tálaljuk.

Tészta: 20 deka vajat, 40 deka lisztet, egy egész tojást, sóval és tejjel összegyúrjuk, kisodorjuk és egy tortaformát evvel kibélelünk, a sütéskor a formába száraz borsót vagy babot teszünk s így sütjük, hogy megmaradjon a formája.

Kelpástétom gombamártással.

Fél kiló ürücombot puhára sütünk s 5 deka szalonnával együtt megdaráljuk, azután 3—4 kanál tejjel, 2 kanál morzsával, kevés borssal, 5 tojás sárgájával összekeverjük, s a darált húshoz adjuk. 5 tojás fehérjéből habot verünk s ezt is hozzákeverjük, kellevet sós vízzel leforrázunk, egy tiszta vászonruhát szépen kirakunk vele s az egész húskészítményt bele-

rakva, összegöngyöljük, a két végét erősen lekötjük s egy óráig gőzben főni hagyjuk. Gombamártás hozzá.

10 deka gombát puhára főzünk, leszűrjük, apróra vágva 5 deka vajban pároljuk, mikor eléggé puha már, egy csipetnyi lisztet teszünk hozzá, tejjel felöntve, mégegyszer felforraljuk.

Borított kel.

2 fej kelkáposztát cikkekre vágva, sós vízben megfőzzük. Szitára tesszük, hogy lecsepegen, egy lábost zsírral jól kikenünk, morzsával kihintjük s a kelt szépen sorba belerakjuk, 5 deka sonkát hosszúkás szeletekre vágva teszünk rá, morzsával meghintjük, 2 deci tejfelt öntünk rá, hosszúkás szeletekre vágott füstölt szalonnát helyezünk rá, egy kis vaját s sütni tesszük.

Rakott kel.

A kel felső leveleit leszedjük és forró vízben megpuhulni hagyjuk. A többi részét apró metéltra vágjuk s ugyancsak forró vízben téve 15 percig állni hagyjuk. Negyed kiló sertés (lehet ürü vagy bárány) húst ledarálunk s 5 deka félig megfőtt rizszsel keverjük, egy egész tojást, sót, borsot tetszés szerint, esetleg majoránna is adunk hozzá s a kelkáposzta leveleit evvel megtöltjük. Azután egy lábosba belehe-

lyezzük az apróra vágott kel felét, a töltelékeket bele-
tesszük s a többi felvágott kellel befedjük. Tetejére
4 deka vajat, egy kanál tejfelt teszünk, 10 percig át-
párolni hagyjuk.

Paraj felfújt.

Fél kiló parajt sós vízben megfőzünk, ha meg-
főtt, áttörjük. 6 deka vajból és 8 deka lisztből rántást
készítünk, 2 deci tejjel feleresztjük s ha kihült, hozzá-
keverjük az áttört parajhoz. Egy hámozott, áztatott
darált zsemlyét, 3 tojás sárgáját, 8 tojás kemény
habját adunk hozzá s kikent tűzálló tálba téve,
20 percig sütjük.

Paraj duzma. (Puding.)

Fél kiló parajt sós vízben megfőzünk s áttörjük,
14 deka vajat felolvasztunk és 10 deka lisztet bele-
téve, rántást készítünk, 2 deci tejjel feleresztjük s
sűrűre befőzzük. Ha a tűzről levettük, 4 tojás sárgá-
ját egyenként teszünk bele, egy kis sót és borsot is,
azután a parajt keverjük közé s végül a 4 tojás hab-
ját. Fedett formában egy óráig gőzben főzzük és ki-
sütött zsemlyével díszítve tálaljuk.

Átsütött makaróni.

Egy negyed kiló makarónit vízben megfőzünk,
kihűtjük s a következőkkel keverjük. Egy egész to-
jást 5 deka zsírt, egy deci tejfelt jól összekeverünk s
beletesszük a makarónit. Egy tűzálló edénybe tesz-
szük, pármai sajttal meghintjük és vajdarabkákkal
megtűtjük.

Milánói makaróni.

Egy negyed kiló makarónit sós vízben megfőzünk, de nem törjük apróra, hanem egyben meghagyjuk. Ha megfőtt, leszűrjük, hideg vízzel leöntjük és hűlni hagyjuk. 5 deka felolvasztott vajban 15 deka sonkát és 15 deka apróra vágott gombát párolunk. Azután közönséges paradicsommártást készítünk s a párolt sonkát és gombát közékeverjük. Egy kis jó borral (ha van) főni hagyjuk, beletesszük a makarónit s tálalás előtt páрмаi-sajttal megszórjuk.

Makarónifelfűjt.

Egy negyed kiló makarónit sós vízben puhára főzünk, hideg vízzel leöntve, szűrőn állni hagyjuk.

3 tojás sárgáját, 5 deka vajjal habosra keverünk s azután 3 evőkanál tejfelt, egy evőkanál páрмаi reszelt sajtot vegyítünk hozzá, 6 deka vajból készült mártással (beschamel) sóval, 3 tojás habjával s a makarónival összekeverve, tűzálló tálba tesszük, 15 percig sütjük. Reszelt páрмаi sajttal tálaljuk.

Sajtfelfűjt.

10 deka vaj, 12 deka lisztből rántást készítünk, 4 deci tejjel sűrűre főzzük. A tűzről levettük, 4 tojás sárgáját egyenként keverünk bele s egy kávéskanál sót beletéve, hűlni tesszük. Ha kihűlt, a 4 tojás keményre vert habját, 10 deka reszelt páрмаi sajtot adunk hozzá, tűzálló tálban 15 percig sütjük s abban is tálaljuk.

Sajtduzma.

5 kanál lisztet, két és fél kanál reszelt páрмаi sajtot, egy tojás nagyságú vajat, kevés sót tűzön ke-

verünk, míg sűrű pép lesz. 5 tojás sárgáját 10 deka vajjal jól habosra keverünk s a kihűlt péphez adjuk, úgyszintén 5 tojás habját is és $\frac{3}{4}$ óráig fedett formában gőzben főzzük. Tálaláskor forró vajjal leöntjük s reszelt pórmái sajttal behintjük. Adhatjuk hozzá a következő mártást is.

Mártás: 5 deka vajat, 5 deka pármái sajtot, $\frac{1}{4}$ liter tejszínt kevés sóval forró víz felett sűrűségig felverünk, tűzről levéve, adunk hozzá 3 tojás sárgáját és egy fél citrom levét.

Sajttekercs.

20 deka vajat 15 deka reszelt pármái sajttal habosra keverünk. 8 tojás fehérjét habbá verjük, ehhez négy tojás sárgáját egyenként keverünk és 6 deka lisztet és 8 deka reszelt pármái sajtot könnyen közzekeverünk, kizsírozott pléhen, papíron sütjük. Ha megsült, hűlni hagyjuk s a kikevert sajtos vajjal töltjük, felgöngyöltjük, ujjnyi szeletekre vágva, tálaljuk.

Sajtos lepény.

30 deka lisztet, 5 deka reszelt pármái sajtot, 30 deka vajat, 3 tojás sárgájával és kevés sóval gyúródeszkán jól kidolgozzuk. Késfoknyi vastagságra kisodorjuk, tetejét reszelt pármái sajttal meghintjük, szép pirosra sütjük. Melegen szeletekre vágva tálaljuk.

Rizottó.

5 deka zsírban 10 deka rizst megpirítunk és fél kiló juhúst sós vízben megfőzünk s a levével a rizst feleeresztjük. A húst apróra vágjuk, a rizs közé keverjük s adunk hozzá egy fél fej zsírban pirított hagye-

mát, egy kis zöld petrezselymet, 10 deka pármái sajtot s evvel összekeverve, 10 percig a sütőben sütjük.

Májás rizottó.

10 deka csontvelőben 20 deka rizskását megpárolunk, vigyázva, hogy el ne főjjen s egészben maradjanak a szemek. Egy szép libamájat megsütünk (lehet borjú- vagy bányamáj is) 3—4 szem szegfűszeggel megtűzdeljük, ha megsült, felszeleteljük, apróra, összekeverjük a párolt rizszsel, egy vajjal kikent formába belenyomkodjuk s úgy tálra borítjuk. Zöld petrezselyemmel díszítjük s reszelt pármái sajttal meghintve tálaljuk.

Hercegnő pástétom.

Közönséges vajas tésztát készítünk (1. 89. lapon) négyszeri kinyújtás után vékonyra kisodorjuk, nagy fánkzsagatóval kiszúrjuk, kis csésze alakú pástétomformákban sütjük s a tálaláskor következőképpen töltjük.

5 deka vajjal és 6 deka liszttel világos rántást készítünk, apróra vágott zöld petrezselymet s egy tojás sárgáját teszünk bele, 10 deka borjúcomb (bányamáj vagy ürü) sóval, zöldséggel puhára főzünk s ennek a levével feleresztjük a rántást. Ha sűrűre főztük, a finomra vágott hússal és két deci párolt zöld borsóval keverjük s a csészékbe töltve tálaljuk.

Vajas puffancs.

15 deka vajból vajas tésztát készítünk (1. 89. lap) négyszeri kinyújtás után vékonyra kisodorjuk, nagy fánkzsagatóval kiszúrjuk, közepére borjútölteléket teszünk, szélén tojásfehérjével megkenve, egymásra

hajtjuk s tojásba mártva, morzsába forgatva, forró zsírban kisütjük s mártással tálaljuk.

Töltelék: 15 deka főtt borjúhúst (ürü vagy bárány is lehet) apróra vágunk, 10 deka vaj és lisztből rántást készítünk, húslevével felelesztjük, kissé befőzzük s a húshoz keverjük.

Mártás: 3 deka cukorral, 5 deka zsírral, 6 deka liszttel barna rántást készítünk, egy deci paradicsommal, egy kis levessel (vízzel) felelesztjük. Egy kis zöld petrezselymet teszünk bele, egy pár kanál borral az egészet felforraljuk s ha megfőtt, 2—3 deka vajat keverünk közé. Rögtön tálaljuk.

Metélt serleg.

Egy egész tojásból fél kiló lisztből tésztát gyúrunk, vékonyra kisodorjuk és finom metélteket vágunk belőle, sós vízben kifőzzük. 5 deka vajat, egy deci tejjel elkeverünk s a kifőtt metélt tésztával vegyítjük s egy vajjal kikent lábosba belenyomjuk s kihűlni hagyjuk. Azután 5—6 cm. magas pogácsákat szúrunk ki belőle, bebundázzuk, forró zsírban kisütjük. A tetején egy gömb alakú gödröcskét csinálunk s a következő töltelékkel töltjük.

Hamis velő: 5 deka szárított zabot, fél liter forró sós vízbe, folytonos keverés közt péppé főzünk. Tűz-

ről levesszük s ha kihűlt 2 egész, tojást, kevés borsot keverünk hozzá s 2 deka forró zsírban az egészet átpároljuk. A tésztákat evvel töltjük, lehet vajás pástétomhoz is tölteleknek adni.

Velőfánk.

56 deka lisztből, 10 deka vajból, 6 tojás sárgájából, só, kevés cukor és tej hozzáadásával fánktésztát készítünk, úgy, hogy előbb 4 deka élesztőből és a fenti lisztmennyiség egy részéből kovászt keverünk. Ennek megkelte után készítjük el a tésztát, amit újból kelni hagyunk. Azután vékonyra kisodorjuk és párolt csontvelővel töltve, kis fánkokat készítünk s újra kelni hagyjuk. Ha megkelt forró zsírban kisütjük, reszelt sajtban megforgatjuk.

Velókolbászka.

5 deka vajban fél fej hagymát pirítunk, beleteszünk egy egész tisztított borjúvelőt, apróra vágott zöld petrezselymet s 3 egész tojást s addig főzzük, míg szilárd lesz. Bebundázzuk s forró zsírban kisütjük.

Velős palacsinta.

Vékony palacsintákat sütünk s a következő töltelekkel töltjük. 5 deka zsírban egy szelet hagymát pirítunk s ha szép piros, a hagymát kivesszük belőle.

Egy borjúvelőt megmosva, megvagdalva, ebbe a zsírban pároljuk s azután 4 tojást ütünk rá, sót, törött borsot, citromlevet adunk hozzá s a tűzről levéve, kihűlni hagyjuk. Ehhez vehetünk vagy maradék-húst vagy sós vízben megfőtt tüdőt is. Palacsintákat evvel egyenként megtöltjük, begöngyölgetjük s be-bundázva forró zsírban kisütjük. Evvel a töltelékkel tölthetjük a velős pástétomot is.

Nyúlpástétom. (Tüdő.)

2 kiló nyúlhúst vagy tüdőt 15 deka zsírban, 5 deka sárgarépat, 5 deka petrezselyemgyökeret, 5 deka hagymát, ízlés szerint magyar borsot és babérlevelet, 10 deka füstölt szalonnát, kellő sót, fél liter vörös borral (vízzel is jó) puhára párolunk. Az egészet többször ledaráljuk, megtörjük, sűrű szitán átnyomjuk s hozzákeverünk egy kiló nyersen áttört nyúlhúst (vagy marhamájat), pástétomfűszert ízlés szerint adunk hozzá és pátétom edénybe tesszük s másfél órán át gőzbe főzzük. Ha megfőtt, lepréseljük, amíg ki nem hül s ekkor olvasztott zsírt öntünk rá, hogy befedje s hideg helyre állítjuk. Tálaláskor forró vízbe mártott éles kanállal kikanalazzuk, tálra téve kocsonyával (aszpikkal) díszítjük. (Pár hétig eltartható.)

Libamájpástétom.

(Bárány- vagy borjúmáj.)

A libamáj jobb és bal oldaláról egy-egy vastag szeletet levágunk, megsózzuk, pástétomfűszerrel meghintjük, szarvasgombával megtűzdeljük és egy órán át állni hagyjuk. A májnak megmaradt darabjait zsírban piritott hagymával pároljuk, sót és pástétom-

fűszert keverünk hozzá s az egészet szitán áttörjük. A libamájszeleteket rétegezve a pástétomformába rakjuk. Másfél óráig gőzben főzzük, azután lepréseljük a kihűlésig. Ekkor olvasztott zsírt öntünk rá s hideg helyre állítjuk. Tálaláskor forró vízbe mártott kanállal kikanalazzuk s kocsonyával tálaljuk.

Tüdőkoltászkák.

40 deka tüdőt, 5 deka szivet sóval, borssal, ecettel és citromhéjjával, kellő zöldséggel puhára főzünk, ha megfőtt, megdaráljuk s azután 10 deka olvasztott zsírban 20 deka kukoricalisztet pirítunk s a darált hússal és zöldpetrezselyemmel összekeverjük. Azután egy egész tojást, sót, törött borsót, egy kanál tejfelt teszünk bele és kis koltászkákat formálunk belőle, lisztbe, tojásba, azután kukoricalisztbe forgatva, forró zsírban kisütjük. Salátával hús helyett vagy főzelékre feltételnek adhatjuk.

Tüdőduzma.

Fél kiló tüdőt, egy sárgarépával, egy petrezselyemgyökérrel, egy hagymával, sóval, borssal, ecettel, citromhéjjával egy liter vízben puhára főzünk. Ha megpuhult kétszer ledaráljuk. 8 deka zsírt 3 tojás sárgájával habosra keverünk, adunk hozzá 3 darab héjjától megtisztított áztatott zsemlyét, beletesszük a tüdőt, kevés zsírban pirított hagymát, zöldpetrezselymet, jól összekeverjük s végül a 3 tojás keményre vert habját hozzáadjuk s az egész keveréket zsírral kikent és kimorzászott fedett formába töltjük, egy óráig gőzben főzzük. Tálaláskor, gomba, uborka vagy meleg mustármártással adhatjuk.

Tojásduzma báránymájjal.

5 deka vajban fél fej hagymát pírítunk, hozzáadunk $\frac{3}{4}$ kiló apróra vágott májat, zöld petrezselymet és sót s együtt puhára pároljuk. Kihűlni hagyjuk és szitán áttörjük. 4 tojást keményre főzünk és kockára vágjuk. 5 deka kukoricalisztet 2 deci forró tejbe befőzünk s ha kihült, az előre 5 deka vajjal s kikevert 4 tojás sárgájához keverjük. Azután kevés sót adunk hozzá s az áttört májat, 4 tojás kemény habját és végül a kockára vágott kemény tojást. Kikent kimorzsázott formába, egy óráig gőzben főzzük.

Főtt húsfelfűjt.

10 deka vajból ugyanannyi lisztből rántást készítünk, feleresztjük a hús levével és egy deci vörösborral sűrűre főzzük. Azután a levesben megfőtt metéltre vágott húst, kevés sót és zöld petrezselymet keverünk közé s kikent tűzálló tálba tesszük s annyi egész tojást ütünk rá, hogy a tetejét befödje. Sütőbe sütjük.

Hússal rakott burgonya.

Fél kiló burgonyát héjjában megfőzünk, azután letisztítjuk, áttörjük, 5 deka zsírral, egy kis tejjel, kellő sóval összevegyítjük. A fele mennyiséget zsírral kikent tűzálló tálba tesszük, akár maradékhúst, akár levesbefőtt marhahúst megdarálunk, hagymás, zöldpetrezselymes zsírban megpárolunk s ezt tesszük a burgonyára, azután a másik részét tesszük a hús tetejére. Vajdarabokat rátéve, reszelt páрмаi sajttal meghintve, 15 percig sütőben sütjük.

Juhhúsos kel.

Két darab nagy kelt cikkekre vágunk, sós vízben megfőzünk, 8 deka szalonnát lábosban szép sárgára pirítunk s a megfőtt kelkáposztát beletéve, sóval és köménymaggal, kevés borssal, megfűszerezzük. Kevés zsírt adunk bele; 60 deka juhhúst forró vízben jól megmosunk és száraz ruhába megtöröljük, szeletekre vágjuk s jól kiverjük. Minden szeletet megsózzunk s beborsozunk. Mindezeket egy fedéllel ellátott edénybe tesszük, még pedig úgy, hogy először kelkáposztát, azután a húst s felváltva úgy tesszük a formába, hogy a tetejére hús kerüljön. Legvégül tisztított, karikára vágott besózott burgonyát teszünk s egy óráig gőzbe főzzük.

Savanyú káposzta pástétom.

Egy lábosban 10 deka zsírt megolvasztunk és egy fél kiló apróra vágott savanyú káposztát bele teszünk s kevés sóval és köménymaggal és egy evőkanál cukorral puhára párolunk. Azután egy zsírral kikent tűzálló edénybe egy rész káposztát teszünk s föléje megfőtt, szeletekre vágott burgonyát helyezünk, megsózzuk, karikára vágva kolbászdarabokat adunk hozzá, akkor ismét a káposzta, burgonya és így tovább. Az a fő, hogy káposztával fedjük be. Az egészset 1—2 kanál tejfellel leöntjük, 15 percig a sütőben sütjük.

Káposztás szeletek.

$\frac{3}{4}$ kiló fehér káposztát vékony metéltre vágunk, kevés zsírral, sóval, cukorral és vízzel puhára párolunk, ha kihűlt, hozzákeverünk 2—3 tojást, sőt s apróra vágott $\frac{1}{4}$ kiló kolbászt s annyi zsemlyemorzsát, hogy

pegácsaalakra formázhassuk. Behintjük árpaliszttal s újból morzsával s mindkét oldalán forró zsírban ki-sütjük. Burgonya-pürét adunk hozzá.

Hadi káposzta.

Egy kiló káposztát zsíron, hagymán és paprikán megpárolunk; 10 deka rizst, 4—5 darab apró koc-kára vágott burgonyával sós vízben megfőzünk és egy fél kiló marhaságát megfőzve, valamint egy negyed kiló marhamáját nyersen, ledarálunk. A ket-tőt összekeverve sózzuk, borsózzuk. Egy tűzálló edényt zsírral kikenünk s következőleg töltjük meg. Egy réteg káposzta, egy réteg rizs, ismét káposzta, a hús, erre ismét rizst teszünk, úgy, hogy a hús kö-zepén legyen s végül a káposztával beborítjuk. Tete-jére egy kis tejfelt öntünk s sütőben 20 percig sütjük.

Káposztabomba.

Egy kiló káposztát zsíron, hagymán és paprikán megpárolunk, 10 deka rizst főzünk, egy negyed kiló sült sertéshúst és egy negyed kiló, aprított hagymával sült marhamáját ledarálunk, elkészítés előtt a formát káposztalevelekkel béleljük ki és a megpárolt káposz-tát tejfellel keverjük. Mindezt a formába berakjuk és pedig úgy, hogy előbb egy sor káposzta, azután rizs, darált hús, ezt addig ismételjük, míg a forma tele lesz. Sütőben sütjük, kiborítva tálaljuk. Sült kol-bászdarabokkal körülrakjuk.

Borsószelet.

Egy negyed kiló száraz zöld borsót vízben pu-hára főzünk, megsózzuk s áttörjük. Két deka vajból, 4 deka lisztből rántást készítünk, egy deci vízzel

(tehetünk bele egy darab Maggi-kockát) feleresztjük, sűrűre főzzük. 10 deka füstölthúst apróra vágunk és az áttört borsóval és rántással összekeverjük. Szeleteket formálunk belőle, kukoricalisztbe forgatva, zsírba kisütjük.

Paprikagulyás.

Zöld paprikát szeletekre vágunk; egy lábosba zsírt teszünk s abban hagymát pirítunk. A felvágott zöld paprikát beletesszük, megsózzuk, egy kis borsot teszünk reá, tetejére kétféle tört paradicsomokat teszünk, együtt pároljuk. Tálalás előtt egy pár tojást ütünk rá, de e nélkül is igen jó.

Rakott paradicsom.

Sima héjjá paradicsomokat veszünk s azokat karikára vágjuk. 15 deka darált húst (maradék húst is használhatunk) és 5 deka félig megfőtt rizskását egy kis sóval, borssal összekeverünk s egy tűzálló tálba rétegezve behelyezzük. Tetejére vajdarabkákat, egy deci tejfelt öntünk, sütőben 15 percig sütjük.

Hamis csirág. (Spárga.)

A megtisztított tökből hosszúkás csirág alakú darabokat vágunk s sósvízben megfőzzük, vigyázva, hogy széjjel ne főjjen. Szűrőtálra tesszük s egy tűzálló tálba téve, következő mártással átsütjük. 6 deka vajból, 8 deka lisztből rántást készítünk, 2 deci tejjel felöntve, vékonyra befőzzük. Egy-két tojással keverve, kellőleg megsózzuk, a megfőtt tökre öntjük.

Kukorica-előételek.

Gőzben főtt puliszka.

$\frac{1}{2}$ liter tejfelt, 3 tojás sárgájával, $\frac{1}{2}$ liter kukoricaliszttel összehabarunk és a tojás habját könnyen közékeverjük, jól kikent formában $\frac{3}{4}$ óráig gőzben főzzük, aztán felvágjuk, vajjal leöntjük és sajttal meghintjük.

Puliszka kukoricalisztből.

$\frac{1}{2}$ liter forró vízhez $\frac{1}{2}$ liter kukoricalisztet folytonos keverés közt keményre befőzünk, kevés só t beleteszünk, aztán félrehúzzuk a fazekat s mérsékelt tűznél meg egy $\frac{1}{2}$ óráig átpöfögni hagyjuk a masszát. Ebből a masszából lehet bármilyen húshoz adni, csak zsíros (olvasztott) vagy forró vizes kanállal kell a galuskákat szaggatni, valamint többféle előételt is készíthetünk belőle.

Puliszka kukoricadarából.

$\frac{1}{2}$ liter vízben kevés só t teszünk és ha forr, $\frac{1}{4}$ liter kukoricadarát keményre befőzünk, félrehúzzuk a fazekat, mérsékelt melegenél átgőzölni hagyjuk.

Fordított puliszka.

$\frac{1}{2}$ liter vizet megsóznak s ha fő, 1 kg. lisztet szórunk bele, úgy hogy közepén egy halomba ma-

radjon és így egy fél óráig mérsékelt hőnél főni hagyjuk. Megkeverni nem szabad. Azután a tűzről levéve, a vizet leöntjük róla s egy kanállal nagyon finomra kikeverjük. Ha nagyon kemény a massa, egy kis vizet a leöntött vízmennyiségből vehetünk hozzá.

Puliszka burgonyával.

$\frac{1}{2}$ liter vízben kevés só tészünk, felforraljuk, $\frac{1}{4}$ liter kukoricalisztet mérsékelt hőnél befőzünk és $\frac{1}{2}$ óráig főni hagyjuk. Három-négy nagyobb főtt és tisztított burgonyát áttörünk és a puliszkához keverjük, olvasztott zsírba, vagy forró vízbe mártott kanállal galuskát szaggatunk, zsírral meglocsoljuk, töpörttyűvel megszórjuk.

Puliszka parmezánnal.

Tűzálló edénybe olvasztott vaját vagy zsírt teszünk és ebbe a befőzött puliszka mennyiség felét beletesszük, parmezánnal meghintjük, zsírral meglocsoljuk és a másik felét reá helyezzük, tetejére vajdarabkákat teszünk s meleg sütőben 10 percig sütjük, parmezánnal megszórva tálaljuk.

Tojásos puliszka.

A puliszkát egy zsírral kikent tálba tesszük és folyékony rántottát ráöntünk és azonnal tálaljuk.

Szardellás puliszka.

A puliszkát forró vizes vagy zsíros kanállal galuskára szaggatjuk vagy szeletekre vágjuk, meghintjük apróra vágott zöld petrezselyemmel és meleg szardellás vajjal leöntjük.

Puliszka gombával.

Zsírral kikent formába puliszkát helyezünk, azután zöld petrezselyemmel párolt gombát helyezünk rá, ezután ismét egy sor puliszkát zsírral meglocsolva, apróra vágott sonkával megszórjuk, ismét egy sor puliszka, erre megint gombát teszünk, puliszkával befedjük, vajdarabokkal átsütjük.

Puliszka fánkocska.

$\frac{1}{4}$ liter kukoricalisztet $\frac{1}{4}$ liter forró vízbe folytonos keverés között sűrűre befőzünk, kicsit kihűlni hagyjuk, ezután 5 deka reszelt parmezán sajtot közzekeverünk, fánkocskát formálunk, lisztbe, tojásba és zsemlyemorzsába mártva, forró zsírban kisütjük.

Mamaliga. (Erdélyi étel.)

Folyékony puliszkamasszát zsírral kikent tűzálló tálba teszünk, erre egy sor juhtúrót rákenünk, erre ismét puliszkamasszát, megszírozva átsütjük s tálalás előtt reszelt parmezán-sajttal meghintjük és olvasztott zsírral meglocsoljuk.

Bálmos. (Erdélyi étel.)

$\frac{1}{2}$ liter fővő tejfelbe lassanként 15 deka kukoricalisztet főzünk be s addig kavarjuk, míg megkeményedik s a kanáltól elválik, hozzáadjuk a sót s evvel még egy kicsit tovább főzzük, melegen tálaljuk.

Főzelékek.

Nyári káposztasavanyítás.

A meggyalult káposztát megsózzuk és leforrázzuk. Ha van kifőtt tésztalevünk, nagyon jó evvel leönteni. Langyosra kihűtjük, beleteszünk egy darabka kovászt, jól átkeverjük, meleg helyre tesszük, másnapra megsavanyodik.

Téli káposzta berakás.

Egy kiforrázott, jól kimosott hordót kitörülünk s az aljára egy fél marok köménymagot, 3 darab kétfelé vágott hagymát, egy marék egész borsót, két birsalmát cikkekre vágva, egy kevés szemes kukoricát, egy csomó száraz kaprot teszünk s ezt káposztalevelekkel befedjük. Erre aztán a meggyalult káposztát tesszük, így tapossuk vagy bunkózzuk, tetejét lepréseljük. Hasábkáposztát tetszés szerint teszünk közé, közben kellőleg sózzuk. Egy hónapig meleg helyen tartjuk.

Töltöttkáposzta.

Akár nyári káposztát, akár téli káposztát készítünk, disznóhússal főzzük 2 óráig lassú tűznél. Ha megfőtt, berántjuk, 5 deka zsirban, egy fél fej apróra vágott hagymát pirítunk s azután 6 deka lisztet teszünk hozzá s vigyázzunk, hogy világossárga rántást készítsünk. Azután egy kis tejszízzel felöntjük s úgy

keverjük közzé a megfőtt káposztát. A tölteléket külön főzzük káposztalével s csak tálaláskor tesszük a káposzta tetejére, melybe előbb savanyú tejfelt öntötünk. A töltelék így készül:

25 deka darált disznóhúst és 5 deka félig megfőtt rizskását kevés sóval, törött borssal összekeverjük s megtöltjük a leveleket. Szűk fazékba rakjuk s óvatosan főzzük, nehogy széjjel menjenek.

Párolt káposzta.

5 deka zsírban fél fej apróra vágott hagymát teszünk, mikor szép sárgára pirult, egy késhegynyi paprikát, egy kiló káposztát adunk hozzá, azután darabokra vágott disznóoldalast, karikára vágott kolbászt, ismét egy réteg káposztát teszünk rá s befedve pároljuk mindaddig, míg a leve kiszült. Tálaláskor jó savanyú tejfelt öntünk rá s mégegyszer átfőzzük.

Párolt káposzta duzmával. (Puding.)

2 zsemlyét kockára vágunk, tejjel megöntözzük, állni hagyjuk. 4 deka vajat habbá dörzsölünk, beleteszünk 3 egész tojást, ezzel is jól elkeverjük, úgy tesszük bele a zsemlyét és 3 kanál lisztet, sőt s az egészet egy fagyos zsírral vagy vajjal kikent vászonruhába tesszük, szorosán bekötjük, számítva arra, hogy főzés közben megduzzad, forró vízbe tesszük, jó fél óráig főzzük. Tálaláskor kivesszük a ruhából, tálra tesszük, körűjük párolt káposztával és vékonyra szeletelt sonkával.

Kolozsvári káposzta.

Egy kiló káposztát vízben megfőzünk. Egy káposztafej leveleit a következőképpen töltjük meg:

15 deka vágott disznóhús, 5 deka félig megfőtt rizszsel, egy tojás sárgájával, bors, sóval, pirított hagymával, paprikával jól elkeverjük, a fazék aljára nyers káposztát teszünk, azután a töltelégeket és a kárikára vágott kolbászt tesszük, ismét rá káposztát helyezünk s káposztalevet öntünk rá s úgy főzzük meg. Tálaláskor a külön főtt káposztát körérajuk.

Tökkáposzta.

A tökkáposztát főzés előtt 2 órával gyaluljuk meg s erősen besózva, állni hagyjuk. Tálalás előtt egy órával a lábosban 6 deka zsírt olvasztunk (ez kb. IV₂ kg. gyalult tökhöz számítódik) vagy szalonnát s a tepertyút a tálaláskor a tetejére tehetjük, a zsírba egy kis apróra vágott hagymát teszünk s egy kis lisztet, mikor szép világossárgára pirult, nyers tejjel felöntjük, a kicsavart tökkáposztát közékeverjük s annyi uborkalevet öntünk bele, hogy kellő savanyú legyen. Vigyázva átfőzzük, hogy széjjel ne főjjen. 2 deci tejfelt egy kanál liszttel jól elhabarunk, a tökre öntjük s fővés után tálaljuk.

Kelkáposzta.

Forró vízben cikkekre vágott kelkáposztafejeket teszünk, megsózzuk, egy kis köménymagot teszünk bele s puhára főzzük. Lehet bele egy kis foghagymát is tenni. Mikor már majdnem megfőtt, egy pár kókára vágott burgonyát teszünk közé s együtt továbbfőzzük. Sötétbarna rántást készítünk 6 deka zsírból és 8 deka lisztből, egy kanál hideg vízzel feltöltjük és úgy a főzelékhez keverjük. Átfőzzük.

Paraj.

Egy kiló parajt szárától letisztítjuk, jól megmossuk, forró vízben főni tesszük. Ha puhára megfőtt, szitán áttörjük, sűrűbb rántást készítünk, mint egyéb főzelékeknek, világossárgára pirítjuk, tejjel felelesztjük s az áttört parajt beletesszük, megsózzuk, tetszés szerint megcukrozzuk, egy kis borsot is tehetünk bele s kellően felelesztve, péppé főzzük. Tálaláskor vagy kirántott zsemlyét vagy tojáspalacsintát teszünk rá, melynek készítése módja a következő: Egy edénybe 3 tojást ütünk, megsózzuk, jól felhabarjuk, palacsintasütőbe vaját olvasztunk s mikor forró, beletesszük a tojást, hirtelen sütjük, felszeletelve a főzelékre tesszük.

Sárgarépa-főzelék.

A sárgarépát megtisztítjuk, megmossuk s méltre vágjuk. Lábosban zsírt olvasztunk és cukrot szép sárgára pirítunk benne s a sárgarépát beletéve, kissé megsózzuk, kis vizet öntünk rá s befedve pároljuk. Néha felrázzuk, vigyázni kell, nehogy oda-süljön. Ha puha, egy kanál liszttel meghintjük, újból pároljuk, egy kis zöldpetrezselymet beletéve, tejes vízzel felelesztjük s átfőzzük.

Kalarábé-főzelék.

Éppen úgy készítjük, mint a sárgarépát, csakhogy a kalarábét kockára vágjuk s a zsírban a cukrot sötétsárgára pirítjuk.

Töltött kalarábé.

6—8 darab kalarábét szép gömbölyűre megtisztítunk, belsejét kifúrjuk, 15 deka sertéshúst (bá-

rány vagy borjú) megdarálunk s 5 deka félig megfőtt rizsszel, kis törött borszal, sóval összekeverünk s a kalarábéba töltjük. Egy lábosban zsírt olvasztunk és a kikapart kalarábét, valamint a töltött kalarábét hozzáadjuk, vízzel felöntjük, abban puhára pároljuk. Tálalás előtt egy fél órával egy deci tejfelt két kanál liszttel, egy kávéskanál cukorral összehabarunk s a kalarábéra öntve, felfőni hagyjuk.

Zöldborsó.

Kellő zsírt olvasztunk, beleteszünk egy darab cukrot s megmosott zöld borsót, kevés sót s egy kis zöld petrezselymet vagdalunk közé. Kevés vizet öntünk rá, párolás közben is, míg puha nem lesz. Azután egy kanál liszttel meghintjük, mégegyszer át-pároljuk, nehogy liszt íze legyen s tejes vízzel feleresztjük.

Zöld bab.

A babot megtisztítjuk, hosszas darabokra vágjuk s megmossuk. Ez alatt a fazékba vizet forralunk, megsózzuk s a felfortt vízbe a babot beletesszük s esetleg szalonnát vagy húst is főzünk bele. Azután egy kis zöld petrezselymet adunk hozzá s addig főzzük, míg a bab puha lesz. A babnak vastagabb rántást készítünk, apróra vágott hagymával Szép sárgára pirítjuk, tejes vízzel felöntjük s a megfőtt babbal s egy kis ecettel jól felfőzzük. Tálalás előtt egy kis tejfelt adunk hozzá.

Paradicsomos káposzta.

A káposztát meggyaluljuk s besózva állni hagyjuk. Rántást készítünk, paradicsommal feltöltjük, a

káposztát kinyomjuk, a mártásba beletesszük, kellőleg cukrozzuk s vízzel feleeresztjük s így a káposztát puhára pároljuk. Főzhetünk bele húst is. Tálalás előtt egy kis tejjel, liszttel behabarjuk.

Burgonya-főzelék.

Kockára vágott burgonyát sós vízben babérlevéllel megfőzzük. Vékony barna rántást készítünk, kis törött borssal s a megfőtt burgonyát beleöntjük, egy kis ecetet teszünk bele és vigyázva főzzük, hogy széjjel ne főjjen, tálalás előtt adhatunk hozzá tejfelt is.

Paradicsomos burgonya.

A burgonyát sós vízben megfőzzük s következőleg berántjuk. 6 deka zsírba, 8 deka lisztet pirítunk, a rántásba egy-két deka cukrot teszünk, egy kis tejes vízzel felöntjük s kellő paradicsomot adunk hozzá. Ebbe beletesszük a megfőtt kockára vágott burgonyát. (Lehet a burgonyát nyersen is közétenni, de akkor a fővéséhez több idő szükséges.)

Burgonya paprikás.

6 deka zsírban egy fej apróra vágott hagymát szép rózsaszínre pirítunk és egy kávéskanál paprikát beletéve, ebbe egy kiló hosszúra vágott burgonyát kellőleg megsózva, párolunk, tálalás előtt adhatunk hozzá egy kis tejfelt is.

Édes káposzta.

Egy nagy fej káposztát négy felé vágunk, sós vízben puhára megfőzzük, szitára tesszük s tálaláskor 10 deka apró kockára vágott és rózsaszínre pirított szalonnával behintjük.

Rántott édes káposzta.

Egy fej káposztát apró gerezdekre vágva sós vízben megfőzünk, tálalás előtt egy fél órával hozzáadunk egy kiló kockára vágott tisztított burgonyát s puhára főzzük. 6 deka zsír, 8 deka lisztből rántást készítünk, teszünk bele egy gerezd késsel elnyomott foghagymát, sót, borsot s ebbe a főzeléket jól át-főzzük.

Tök vajas mártással.

Tisztított tököt kockára vágunk és sós vízben puhára főzzük. Hat deka vajból és 8 deka lisztből rántást készítünk, a tök levével felöntjük. Citrommal, sóval és cukorral ízesítjük s ha felfőtt, tálalás előtt a tököt egy-két percre beletesszük.

Podlupka.

(Készíthetjük fiatal kel leveleiből, új kalarábé leveléből, valamint ribizli, szőlő, rebarbara s télen karfiol levelekből.)

A leveleket metéltre vágjuk és sós vízben puhára főzzük. Azután szűrőtálon át a levét átcsurgatjuk. 10 deka füstölthúst vízben puhára főzünk. 6 deka zsírból és 8 deka lisztből rántást készítünk, egy fél fej apróra vágott hagymát teszünk hozzá s a füstölthús levével feleresztjük. Ecettel ízesítjük, tálalás előtt egy kis tejfellel behabarjuk. (Betegeknek is nagyon ajánlható, de akkor ecet helyett sóskával savanyítjuk.)

Töltött paprika.

10 darab paprikát megmosva, magját kiszedjük s leforrázzuk. 20 deka darált húst, 8 deka rizst félig megfőzve, sót, törött borsot összekeverünk s a pap-

rikába töltjük. Rántást készítünk 6 deka zsír, 8 deka lisztből, fél liter paradicsomlével feltöltjük, sóval, cukorral ízesítjük, ebben a paprikákat puhára főzzük.

Töltött paradicsom.

Paradicsom tetejét vékonyan levágjuk, magját kávéskanállal kiszedjük s darált sertéshúst (borjú vagy bárány) kevés zsírban párolt zöld petrezselymet, törött borsot, sőt adunk hozzá s azzal töltjük a paradicsomokat. Lábosba rakjuk, egy tojásnyi vajat teszünk rá, egy deci tejfelt egy kanál liszttel elhabarunk, egy deci paradicsomlével feleresztjük s a paradicsomra töltve, fedő alatt pároljuk.

Aszalt szilva-főzelék.

Az aszalt szilvát jól megmossuk s puhára főzzük. A vizébe egy darab fahéjjat teszünk. Egy deci tejfellel és 2—3 kanál liszttel behabarjuk, pici sót, egy kanál cukrot adunk hozzá s ha felfőtt, tálaljuk.

Ugyanígy készítjük a szárított alma-főzeléket is.

Száraz bab-főzelék.

A száraz főzelékeket mindig jó főzés előtt egy nappal langyos vízbe áztatni. A száraz babot langyos vízbe tesszük fel, tetszés szerint füstölt hús vagy szalonnát főzünk bele. Minden száraz főzeléket csak akkor sózunk meg, ha félig megfőtt. Vékony rántást készítünk, apróra vágott vöröshagymával, egy kevés hideg vízzel felöntjük a rántást, nehogy összecsomósodjon, a megfőtt főzeléket beletesszük, ecetet öntünk bele, esetleg egy kis törött borsot s egy forrás után tálaljuk. Ízlés szerint tejfelt is tehetünk bele.

Ugyanígy készítjük a lencse- és borsó-főzeléket is, csak hogy az utóbbiba nem teszünk ecetet s tejfel-lel sem ízesítjük.

Aprókása-főzelék.

Főzünk fél liter babot, a vizébe tegyünk egy kis sertésbőrkrét s a másik edényben egy negyed kiló nagyszemű kását. Mikor a bab és a bőrke puha, a bőrkrét vékony metéltre vágjuk; készítünk rózsaszínű rántást, felelesztjük a babbal, belekeverjük a megfőtt kását s az összevagdalt bőrkrét. A rántásba só-t és törött borsot teszünk.

Főzelékek téli eltevése.

Zöld bab.

A zöld babot megtisztítjuk, megmossuk és hosszúságú darabokra vágjuk. Egy fazékban sós vízben a babot megfőzzük, levét leszűrjük, azután üvegekbe rakjuk. Gyenge borecetet és sós vizet öntünk rá s hólyagpapírral lekötjük s fazékba rakva, egyszer fel-főzzük.

Zöld bab eltevése más módon.

Félig megfőtt zöld babot berántjuk, zsírral, liszttel és hagymával. így tesszük az üvegekbe, a tetejére olvasztott zsírt öntünk, azután jól kigőzöljük.

Tökkáposzta.

A meggyalult tököt besózzuk s egy pár óráig állni hagyjuk. Azután levéből kinyomjuk s könnye-

den üvegekbe rakjuk s gyenge ecetes vizet öntünk rá. Apróra vágott kaprot teszünk bele. Az üvegeket hóllyagpapírral leköjtjük s kigőzöljük.

Zöld borsó eltevése.

Erős sós vízben megfőzzük, azután üvegekbe rakjuk, tetejére olajat öntünk és beköjtjük.

Sóska eltevése.

A sóskát forró zsírban lesütjük, megsózzuk, üvegekbe rakjuk, beköjtjük és kigőzöljük.

Kapor.

A kaprot forró sós ecetben megforgatjuk; ki csavarjuk, üvegbe rakjuk s nem gőzöljük.

Uborkasaláta.

Az uborkát meggyaluljuk, jól megsózzuk és szitán állni hagyjuk, míg a víz lecsepeg róla, üvegbe rakjuk, kevés kaprot és sós ecetet öntünk rá, hogy elfedje. Egy kevés timsót teszünk bele, olajat öntünk rá s beköjtjük.

Vizes uborka.

Teljesen hibátlan uborkákat erősen megmosva, üvegekbe rakjuk. Kaporszárat, meggylevelet teszünk

az aljára s úgy a középnyagságú uborkákat élére állítva rakjuk bele. Közben mindig éretlen szőlőt s a szőlőkocsonyát és közbül megtisztított, vékony szeletekre vágott tormát dugunk. Erősen sós vizet forralunk, (lehet hideg vízzel is) s ráöntjük az uborkára és úgy 24 óráig nyitva hagyjuk az üvegeket. Másnap, ha leszáll a sós víz, felöntjük, marhahólyaggal lekötjük, tetejére vizes ruhát teszünk, 8 napig minden nap jól felrázzuk s a vizes ruhát újra megnedvesítjük. Azután éléskamrába tehetjük.

Uborka ecetben.

Apró uborkát legalább 3 vízből jól kimosunk és szárával felfelé, szépen hosszában, üvegekbe rakjuk. Előbb az üveg aljába kaprot, meggylevelet, vasfüvet teszünk, közbül ujjnyi hosszú tormadarabokat dugunk. Erős ecetes sósvizet forralunk, amibe kevés egész borsót, babérlevelet teszünk és forrón az uborkára öntjük. Az üvegeket lekötjük s kigőzöljük.

Paprika egészben.

A paprikát tüvel megszurkáljuk, üvegebe teszük. Azután forró sós ecetes vizet öntünk rá s beakasztva kigőzöljük.

Paprika sós vízben.

A paprika alját levágjuk, magját kitisztítjuk, erősen besózzuk, állni hagyjuk három óra hosszúra, azután egymásba rakva üvegebe tesszük, forró sós vizet öntünk rá. Lekötjük. A paprikát a töltött paprika készítéséhez használjuk, csak használat előtt a sótól jól kiáztatjuk.

Paradicsom eltevése.

A paradicsomot forró vízbe, épp úgy, mint a tésztát kifőzzük. Azután szitára tesszük, hogy a víz lecsurogjon róla, a paradicsomot áttörjük s levét sűrűre befőzzük. Üvegekbe rakjuk, lekötve kigőzöljük vagy az üvegeket bedugaszoljuk s szurokba mártjuk.

Paradicsom egészben.

A megmosott úgynevezett alma vagy síma paradicsomot üvegekbe rakjuk és erős sós forró vízzel felöntjük. Azután vízben feloldott szalicilt teszünk a tetejére s bekötve az üvegeket kigőzöljük.

Nagyon ajánljuk mindezek készítéséhez, mint nagy segédeszközt, a Geitner és Rausch-féle „Weck“ apparátust.

Húsok.

Főtt húsból tört szelet.

A levesben megfőtt $\frac{1}{2}$ kiló húst megdaráljuk. 6 deka vaját felolvasztunk, 8 deka liszttel rántást készítünk, 2 deci tejjel sűrűre főzzük. Ha kihült, hozzáadunk 8 kanál reszelt parmezánt, sót, finomra vágott zöld petrezselymet, két tojás sárgáját és a keményre vert habját, utoljára a darált húst. Mindezt jól összekeverve tenyérnyi nagyságú szeleteket formálunk és lisztbe, tojásba, morzsába mártva, forró zsírban kisütjük. De nagyon forró zsírban kell sütnünk, mert különben magába szívja a zsírt. Hozzá felhasználhatjuk a levesben főtt zöldséget salátának.

A sárgarépát, petrezselyemgyökeret, zellert apró kockákra vágjuk, ecetes cukros sós vízben állni hagyjuk. 3 darab megtisztított burgonyát szintén apró kockákra vágunk és sós vízbe puhára főzünk. Ha a vizet leszűrtük róla, a zöldségekhez tesszük s a következő mártással keverjük.

Két deci vizet 2 tojás sárgájával, kevés sóval, forró víz fölött habverővel keményre felverünk; tűzről levéve, fél deci olajat cseppenként adunk hozzá, egy kanál cukrot, késhegynyi törött borsot, két evőkanál mustárt, egy fél citromlevét s ízlés szerint ecetet. Evvel a salátát összekeverjük s egy tálra bomba alakra téve, zöld salátával díszítjük.

Burgonyával tört szelet.

Egy negyed kiló kifőtt marhahúst ledarálunk fél kiló nyers burgonyával, sót, borsot és egy egész tojást teszünk bele, ezeket összekeverve, pogácsákat formálunk, négyszögletű ostyákba göngyöljük, tójasba, morzsába mártva, forró zsírban kisütjük.

Párolt marhahús.

(Ugyanígy készül lóhúsból.)

A húst jól megmossuk, megtörjük, besózzuk, keveset borsozzuk. Megfelelő lábosba zsírt teszünk, szeletekre hagymát vágunk, petrezselymet és sárgarépát szeletekre vágva, szintén adhatunk bele, a húst rátesszük s egy kis ecettel megöntjük. Befedve pároljuk, míg meg nem puhul. Azután a húst egy tálra kivesszük s zsírjában egy darabka cukrot pirítunk s egy kanál liszttel barnára pároljuk, vízzel felöntjük, kis ecetet, citromhéjat teszünk bele s a húst, melyet befedve tálalásig így párolunk. Tálaláskor szép szeletekre vágjuk s a levét rászűrjük. A húst akár burgonyával, akár makarónival körítve, tálaljuk. Ugyanígy lehet készíteni a levesbe kifőtt marhahúst is.

Mustáros felsálszeletek.

$\frac{3}{4}$ kiló felsálszeleteket megmosunk s erősen kiverjük. A szeletek mindkét oldalát mustárral bekenjük s törött borssal és sóval meghintjük. 6 deka zsírban egy nagy fej karikára vágott hagymát sárgára pirítunk s egy lábosba a húst behelyezzük olyképpen, hogy a hússzeletek között legyen a pirított hagyma. Befödve enyhébb tűznél pároljuk minden víz hozzáadása nélkül. Vigyázzunk, nehogy oda-

égjen, 10—15 perc után annyi vizet bocsájt magából, hogy elfedi a húst, ekkor a szeletek már forgathatók. Egy órai párolás után, ha a hús puha, s a hagyma elfő, beleteszünk néhány szem összevagdalt káprít s két deci sűrű tejfelt.

Párolt rostélyos.

A rostélyost levesszük csontjáról, csak egy kicsit hagyunk rajta, késfokával jól megtörjük s szalonnával megtúzdeldjük. Megsózzuk, megborsozzuk, Azután 6 deka zsírban bőven hagymát vágunk, ráteszük a húst s egy kis paradicsomot öntve hozzá, pároljuk, míg' puha lesz. Tálalás előtt tejfelt is adhatunk hozzá.

Hirtelen sült rostélyos.

A rostélyost megmossuk, megsózzuk, megtörjük, még késfokával is jól megvagdadjuk. Forró zsírban szeletekre vágott hagymát teszünk s a húst ebbe jól át-sütjük, mikor a húst kivettük, a hagymát még tovább pirítjuk s a hús tetejére tálaljuk. Lehet így foghagymával is, de akkor a húst a foghagymával bedörzsöljük.

Burgonyával párolt rostélyos.

A rostélyosokat kiverjük, besózzuk és egy kis zsírban hirtelen lesütjük. 6 deka zsírban egy fél fej apróra vágott hagymát pirítunk, kávéskanál paprikát teszünk hozzá s a kisütött húst beletesszük. Tetejére tisztított karikára vágott burgonyát teszünk, fedő alatt pároljuk. Tálalás előtt egy deci tejfelt öntünk rá, evvel így átfőzzük.

Nemzeti marhaszelet.

Fél kiló felsált szeletekre végünk, kiverjük, megsózzuk s zsíron hirtelen sütjük. Egy lábosba rakjuk. A levében 6 deka lisztet pirítunk, egy fej apróra vágott hagymát adunk hozzá s ha szép piros, egy deci paradicsommal, egy evőkanál ecettel s azután 1 deci vízzel feleresztjük. Egy kis mustárt, borsot, sót, citromhéjját teszünk bele, ezt felfőzzük s átszűrjük s a húsrá öntve, ezzel puhára pároljuk. Hozzá apró kockára vágott sárgarépat és zöld borsót külön főzünk és burgonyarudacsákat adunk.

Burgonyarudacska: Fél kiló burgonyát sós vízben puhára főzünk, áttörjük s egy tojás sárgájával és 2 deka olvasztott vajjal keverjük. Deszkára tesszük s rudacsákat formálunk belőle, elvagdadjuk kis darabokra, bebundázzuk, zsírban kisütjük.

Hátszín-szelet.

A hússzeleteket besózzuk (nem szabad megmosni) s a szélét bevagdoszuk, kevés zsírban hirtelen kisütjük. Azután a húst egy lábosba tesszük s a zsírt amiben kisült, 6 deka liszttel elkeverjük s egy fej apróra vágott hagymát és egy kis zöld petrezselymet adunk hozzá, egy deci vörös borral és kellő vízzel feleresztjük. Ezt a húsrá szűrjük, puhára pároljuk. Burgonyapogácsával tálaljuk.

Burgonyapogácsa: Egy kiló hámozott burgonyát sós vízben megfőzünk, áttörjük s három tojás sárgájával, tűzön egy tálban addig keverjük, míg megmelegedik, azután 4 deka vajat keverünk bele s táblára téve pogácsákat szurkálunk belőle. Kizsírozott pléhre téve, tojással megkenjük, sütőben sütjük.

Fehér pecsenye.

A húst megmossuk, megsózzuk, nagyon megtörjük s késsel több helyen belevágunk. Ott szalonnaszeletekkel és sárgarépadarabokkal megtűzdeljük. Vékony szalonnaszeletekkel a lábos alját kirakjuk, hagymát karikákra vágva teszünk rá, úgy helyezzük bele a húst. Egy deci paradicsomot öntve rá, pároljuk addig, míg puha, ha leve kifőtt, vizet öntünk alá. Párolt rizszel tálaljuk.

Párolt rizs. 6 deka zsírban 12 deka megmosott rizst megpattogtatunk, kevés sót teszünk bele, 2 deci vízzel felöntjük, lassan pároljuk.

Pálffy-rostélyos.

Marhahús-szeleteket félig lesütünk, azután a húst lábosba tesszük s a zsírban egy fej karikára vágott hagymát pirítunk, paprikával s apróra vágott zöldséggel szép sárgára pirítjuk. Egy deci fehér borral, egy deci tejfellel s egy deci vízzel felöntjük s ebben a húst puhára pároljuk.

Vagdalt bélszín.

Egy marhaszájat megfőzünk s egy kiló marhamájjal együtt ledaráljuk. 10 deka kukoricalisztet 2 deci sós vízben jól elfőzünk s a húshoz adjuk. Adunk hozzá még egy egész tojást, kellő só, borsot, párolt apróra vágott vöröshagymát s zöld petrezselymet és 5 deka apró kockára vágott szalonnát. Mind Ezeket összegyúrjuk, hosszú bélszín alakúra formázzuk s tepsiben megsütjük. Sülés közben paradicsomos vízzel átöntjük. Áttört burgonyával vagy paradicsomos rizszel tálaljuk. Ha pogácsa alakban készítjük, tejére szeletekre vágott burgonyát adunk s úgy sütjük.

Marhaszáj rizszsel.

A marhaszáját megfőzzük, apró szeletekre vágjuk. 5 deka vajban két darab apróra vágott gombát párolunk, fekete borsot, sót s a felvágott húst bele téve, tovább pároljuk. Azután egy kanál liszttel meghintjük, pirítjuk addig, míg liszt ízét elveszíti, egy deci vízzel felelesztjük s sűrűre befőzzük. Tűzről levéve kihűtjük. 5 deka vaj, 6 deka lisztből rántást készítünk, 2 deci tejjel és egy deci vízzel felelesztjük. Sót, fél citrom levét adunk hozzá s sűrűre befőzzük, ha kihűlt, 1 tojás sárgáját s evvel elkeverjük. 10 deka rizst puhára párolunk. Egy tátra koszorú formára rakjuk, a húst a közepébe helyezzük, egy kis páрмаi sajttal meghintjük, a mártást ráöntjük s újból páрмаival behintve, a sütőben 5 percig az egészet átsütjük.

Tüdőlepény.

Fél kiló tüdőt, egy sárgarépával, egy petrezselyemmel, ecettel, sóval, vízzel megfőzünk. Finomra ledaráljuk, 10 deka kockára vágott nyers szalonnával, zöld petrezselyemmel, pirított hagymával és két egész tojással, borssal, valamint 10 deka kukoricaliszttel jól összegyúrjuk. Kikent, kimorzsázott pléhre lepényalakban tesszük és sütőben megsütjük. Ha kiszült, pogácsaszaggatóval kiszakítjuk, tepsibe helyezzük s tetejére egy-egy szelet nyers gombát téve, a következő mártással átsütve tálaljuk.

5 deka zsírral, 6 deka liszttel jó barna rántást készítünk, beleteszünk egy egész fej összevágott hagymát s vízzel felöntve, ecettel, sóval, kevés cukorral ízesítve, jó sűrűre elfőzzük. Azután áttörjük, újra felmelegítjük s a hússal öntjük, erre helyezzük a gombát s sütőben még 5 percig átsütjük.

Vadvagdalék tüdőből.

A tüdőt ecetes vízben zöldséggel puhára főzzük s ha megfőtt, kivesszük s összevagdadjuk. 10 deka vajból, 10 deka lisztből rántást készítünk s a zöldség levével feleresztjük. A húst beletesszük s tálalás-kor ízlés szerint tejfelt és citromlevét adunk hozzá.

Paprikás vagdalt hús.

Egy kiló pacalt puhára főzünk, 20 deka nyers marhamájjal ledaráljuk. 15 deka rizsdarát kevés zsírral és 3 deci vízzel sűrűre főzünk, ezt összekeverjük a darált pacallal és májjal, hozzáadunk kevés fekete-borsot, sót, paprikát és majoránnát, egy darab aprított hagymát zsírban pirítunk s tepsibe téve a masszát behelyezzük. Leöntjük tejjel és megsütjük.

Marhatokány.

Egy kiló marhahúst (ökörfark, marhamáj, tehéntőgye és marhaszáj) szép egyenlő darabokra vágunk s 15 deka zsírban 2 fej hagymát rózsaszínre pirítunk. Egy kanál rózsapaprikát s rögtön a húst tesszük bele. Jól megsózzuk s fedő alatt pároljuk. Mikor kisült alóla a zsír, akkor egy kis paradicsomos vizet öntünk ró és sós és köménymagos burgonyával tálaljuk.

Füstölt marhanyelv.

A nyelvet jól megmossuk, megvakarjuk, sóval, egy kis foghagymával, megtört fenyőmaggal bedörzsöljük. Egy hétig állni hagyjuk, azután gyengén megfüstöltetjük. Ahogy a füstől lekerül, megmosuk, puhára megfőzzük s ecettel, tormával feltálaljuk.

Kirántott nyelv.

A nyelvet szépen megtisztítjuk, sós vízben puhára főzzük, bőrét lehántjuk, szép szeletekre vágjuk, tojásban és zsemlyemorzsában megforgatjuk, forró zsírban kisütjük. Tálra szépen összerakjuk, hogy egy egész .nyelvet képezzen. Tetejére citromszeleteket teszünk. Burgonyával körítsük, melyet következőleg készítünk: egy serpenyőbe vaját olvasztunk s egy kis zöld petrezselymet teszünk bele. Sós vízben burgonyát főzünk, ha megfőtt, karikára vágjuk s így tesszük a serpenyőbe, rá egy kis tejfelt öntünk s így átpároljuk.

Nyelv lengyel mártással.

A tisztára megmosott nyelvet sós vízben puhára főzzük s azután letisztítjuk. Azalatt a serpenyőbe egy kanál vaját teszünk, ha elolvadt, egy kanál porcukrot s egy vagy két kanál lisztet. Egy szeletekre vágott

hagymával pirítjuk, ha szép sárga, felöntjük egy pohár borral s annyi borecettel, hogy kellemes íze legyen. Ha megfőtt, a nyelvet szépen felszeletelve egy tála rakjuk, a levet rászűrjük.

Pácolt nyelv.

A nyelvet megmossuk, ecetes vízben, zöldséggel, hagymával puhára főzzük. Tálaláskor felvágjuk s tormával, ecettel, meleg tartár-mártással feladjuk.

Ökörnyelv melegen.

A nyelvet jól megmossuk s forró vízzel leforrázzuk s azután egy fazékba annyi meleg vizet öntünk rá, hogy befedje. Teszünk bele sót, ecetet, felvágott zöldséget, hagymát, babérlevelet, egész borsot s ebben a nyelvet puhára főzzük. Még melegen a héjját letisztítjuk, egy centiméter széles szeletekre vágva, egy tála koszorúformára rakjuk. A következő mártással tálaljuk. 5 deka zsírból 4 deka lisztből rántást készítünk. Finomra vágott zöld petrezselymet, esetleg egy-két gombát teszünk hozzá, egy deci meleg vízzel felöntjük, egy pár csepp Maggi-kivonattal ízesítjük, két-három finomra vágott uborkával, citromlevével jól felfőzzük, a nyelvet evvel leöntjük s megfőtt makarónival vagy felvert galuskával körűjük.

Töltött nyelv.

A nyelvet puhára főzzük, letisztítjuk, vékony szeletekre vágjuk. Egy fél marhaagyvelőt sós vízben megabálunk, hártájától megtisztítjuk s azután hagymás és zöld petrezselymes zsírban megpároljuk, kihűtjük, áttörjük s egy tojást keverünk hozzá, vala-

mint késhegyyi fekete borsot s ízlés szerinti majoránát is. Ezzel a nyelvet megtöltjük s két-két szeletet öszeragasztunk, tojásban, morzsában megforgatva, gyorsan forró zsírban kisütjük.

Párolt báránycomb.

A báránycombnak a bőrét lehúzzuk, a csontot kivesszük, a húst megmossuk s forró vízzel leöntjük. Abban hagyjuk kihűlni. Azután kivesszük, megsózzuk, szalonnaszeletekkel megtűzdeljük s olyan lábosban, amibe elfér, zsírt olvasztunk, szeletekre vágott hagymát, sárgarépát, egy kevés egész borsot teszünk s két deci fehér bort, egy citromnak a levét csavarunk rá s így pároljuk, míg puha nem lesz. Ha leve kisült, egy kanál lisztet teszünk bele, szép sárgára pirítjuk, vízzel felelesztve, megpároljuk.

Hirtelen sült bárányszelet.

Szeleteket megmossuk, besózzuk s a késfokával megtörjük. Szép gömbölyűre formáljuk és tojás és zsemlyemorzsába megforgatva, forró zsírban kisütjük. Hozzá zsírban kisült burgonyát adhatunk, a következőképpen készítjük.

A megtisztított burgonyát nagyobb darabokra vágjuk s nagyon forró zsírba beletesszük, azután sózzuk s fedő alatt többször megrázva, pirosra sütjük.

Bárány roston és nyárson.

(Csak gáztűzhelyen készíthető.)

A húst megmossuk, besózzuk így vagy a rostra tesszük vagy a nyársra húzva, minden zsír hozzáadása nélkül, pirosra sütjük. (Épp így készíthetünk marhahúsból, rostbeaf-ot, borjúhúsnek bármely részét, disznósültet, ürühúst és szárnyasokat.)

Tulipán-szelet.

A borjúhúst, ha felszeleteltük, forrázzuk le pár percre s ha kivesszük a vízből, lapítsuk el a kés hátával, széleit egy kicsit bevagdálva, megsózzuk, zsemlyemorzsába megforgatjuk s mindkét oldalán forró zsírban kisütjük. Citromszeletekkel tálaljuk. (Ha birkahúsból csináljuk, víz helyett forró tejjel öntjük le, akár egy éjjelen át hagyhatjuk állni.)

Tört szelet.

(Borjú- vagy birkahúsból.)

A borjúszeleteket, mikor már letisztítottuk, megsózzuk s addig törjük egy hústörővel, míg finomabb mint a darált hús, kevés tejjel összegyúrjuk és kis pogácsákat formálunk belőle, zsemlyemorzsába megforgatjuk, forró zsírban kisütjük. Ezt betegnek, gyermeknek ajánlhatjuk és édes főzelékekre feltételnek adható.

Borjú- vagy birkapörkölt.

A borjú elejét megmossuk, kockára vágjuk s megsózzuk. Egy serpenyőben zsírt olvasztunk és vékony szeletekre vágott hagymát pirítunk benne s egy kávéskanál rózsapaprikát beletéve, rögtön a húst adjuk hozzá s befedve pároljuk mindaddig, míg a leve ki nem sült. Adhatunk hozzá tálaláskor egy kevés tejfelt is.

Borjúvesés.

A borjúvesést megmossuk, megsózzuk s egy tepsibe sülni tesszük. Tetejébe egy kis zsírt vagy pár szelet szalonnát helyezünk. Sütés közben folyton öntözzük s ha szép pirosra sült, veséjét kivágjuk s a

következésképpen készítjük el: apróra felvagdadjuk s egy lábosban a tűzre tesszük, két-három tojást ütünk rá, egy kis borsot, sót és így átpároljuk. Azalatt vékony zsemlye vagy kenyérszeleteket vágunk, megpirítjuk s forró zsírba belemártjuk s az elkészített veséből mindegyiket bekenjük. A felszeletelt pecsenye köré rakjuk. Ezt csak tálalás előtt készítjük. Ez az úgynevezett katonabéles.

Székely sertésborda.

A sertéskarajokat kevés zsírban félig megpároljuk, azután savanyúkáposztával rétegezve, lábosba tesszük. Zsírban megpirított hagymát és paprikás tejfelt öntünk rá és kellő vízzel felelesztjük s együtt puhára pároljuk.

Székelygulyás.

Egy kiló káposztát hagymás zsírban párolunk, fél kiló disznóhúst kockára vágunk és a zsírba egy szelet hagymát, egy kávéskanál rózsapaprikát és egy kis paradicsomot teszünk. Ebben a húst puhára pároljuk. Tálalás előtt tejfelt liszttel elhabarunk s az egészet a káposztával együtt összekeverjük s úgy tálaljuk.

Sertésszelet.

Sertésszeleteket zsírban kisütjük, azután vajás rántást készítünk s paradicsommal és vízzel felelesztjük, mustárt, egész borsot, petrezselymet száraztól, sót, pirított cukrot együtt felfőzünk s ebben a húst puhára főzzük. A hústra vékony szeletekre vágott uborkát teszünk, úgy tálaljuk.

Tészták.

Kifőtt tészták.

Fél kiló kukoricalisztet, fél liter sós vízzel leforrázunk s a táblára tesszük, 20 deka rizsliszttel vagy kevert liszttel, egy egész tojással, jól kidolgozzuk. Ebből készíthetünk mákos, diós, sajtos, lekváros és darásmetéltet és túrós és juhtúrós szaggatott galuskát. A tésztát forró vízben kifőzzük, hideg vízzel leöntjük s azután forró zsírban megforgatjuk.

Tejfeles kocka.

50 deka lisztből egy tojással, kevés sóval és kellő vízzel közepkemény tésztát gyúrunk. Azután kisodorjuk vékonyra s kockára vágjuk. Forró vízbe kifőzzük. Azután 5 deka vajat, 5 deka cukrot egy tojás sárgájával habosra keverünk s az egy tojás keményre vert habjával (ha van otthon, többel is lehet) s a kifőtt tésztával összevegyítjük. Zsírral kikent formába téve, sütőben átsütjük.

Sonkás kocka.

50 deka lisztből egy tojással, sóval és vízzel tésztát gyúrunk. Azután kisodorjuk és kockára vágjuk. Sós vízben kifőzzük. Azután 15 deka apróra vágott sonkát, 10 deka zsírt, 2 tojás sárgáját és 2 deci

tejfelt jól összekeverünk s a kifőtt tésztával jól összevegyítjük. Zsírral kikent és morzsával kihintett tűzálló tálba tesszük. A sütőben pirosra sütjük. Porhanyós vajas tésztába is tehetjük a tésztát s úgy sütjük ki.

Krumpli lángos.

A megfőtt burgonyát megtisztítjuk, táblára tesszük s a gyúrófával melegen összetörjük. Megsózzuk s lehetőleg kevés liszttel összegyúrjuk. Gömbölyűre kézzel kisodorjuk, ujjnyi vastag darabokra vágjuk s jól belisztezett deszkán, könnyedén gömbölyűre kinyújtjuk. A tűzhely lapját jól lemossuk, a lángosokat késsel megszurkáljuk s gyenge tűznél a tetején mindkét oldalán megsütjük. A lisztet sütés után letisztítjuk s forró sós vajjal megkenve, egymásra rakjuk s rögtön tálaljuk.

Krumplis lepény.

Fél kiló reszelt nyers burgonyához. annyi lisztet veszünk, amennyit felvesz. Kevés sóval összegyúrjuk, kizsírozott lábosba vagy tepsibe nyomjuk s tetejét kevés zsírral megkenjük. Kisütjük. Szeletekre vágva tálaljuk.

Ugyanebből a tésztából, csak egy kicsit lágyabban hagyjuk, forró vízbe galuskákat szaggathatunk és juhtúróval, tőpörtyűvel tálaljuk.

Káposztás palacsinta.

Egy tojással, fél liter szénsavas vízzel, 12 deka liszttel, kevés sóval, palacsintatésztát keverünk, három evőkanál párolt káposztát adunk hozzá s palacsinta sütőben forró zsírral palacsintákat sütünk.

Élesztős tészták.

A mostani viszonyokhoz képest az élesztős tésztát minden tej és tojás hozzáadása nélkül készíthetjük és pedig úgy, hogy a tejet cukros vízzel pótoljuk, jól kidolgozzuk s felhasználhatjuk akár kalácsnak, akár túrós, lekváros, káposztás lepénynek is. Az arány a következő: Fél kiló liszthez veszünk 7 deka cukrot, langyos vízben felolvasztjuk s a 2 és fél deka élesztőt ebben megkelesztjük. Azután a megkelt élesztővel, 6 deka vajjal vagy zsírral, kevés sóval a tésztát jól kidagasztjuk. Ha megkelt, felhasználjuk, a fenti módon.

Ha buktát készítünk, akkor a vajat nem a tésztába tesszük bele, hanem a kisodort tésztából négy-szögeket vágunk, egy kis lekvárt a közepére téve, összehajtjuk és élére állítva egymásmellé rakjuk be a tepsibe, a vajat vagy a zsírt felolvasztva öntjük rá s úgy kelesztjük.

Élesztős rétes.

A fenti élesztős tésztát zsír hozzáadása nélkül készítjük s ha megkelt, táblára tesszük s úgy kihúzzuk a táblán, mint a rétestésztát s a vajat vagy a zsírt megolvasztjuk s a kihúzott tésztára helyezük s összehajtva újból megkelesztjük. Felhasználásánál tölthetjük almával, túróval, káposztával, dióval és mákkal.

Hideg élesztős tészta.

Langyos cukros vízbe 5 deka élesztőt teszünk és 10 deka liszttel kovászt készítünk. Melegre tesszük. 40 deka lisztet, 14 deka zsírral vagy vajjal, 5 deka cukorral, 2 deci tejjel, kis sóval, 4 tojás sárgájával

összeállítjuk s a kidolgozás után megkelesztjük s tetzés szerint kifli vagy kalácsokká formáljuk. Hideghelyen egy pár napig is eltartható.

Pozsonyi patkó.

30 deka lisztet, 10 deka zsírt, 2 deka cukrot, egy kis sót, 2 deka I deci tejben áztatott élesztőt jól kidolgozunk s két cipóban pihenni hagyjuk.

Töltelék: 12 deka dió, 12 deka törött cukor, 5 deka mazsola, fél deci tej; együtt fel kell főzni, azután egy kis törött fahéjat ízlés szerint adhatunk hozzá. Kihűlve a tésztába tesszük.

12 deka őrlött mákot, 12 deka cukorral, fél liter vízzel nagyon puhára befőzünk, 5 deka mazsolát és egy citromhéjját adunk hozzá. A tésztát pihenés után kinyújtjuk, rákenjük a tölteléket, összehajtva, kifli alakban kisütjük.

Hadi fánk.

Fél kiló lisztet, 3 deka élesztőt 5 deka cukros vízben kelesztünk, hat deka vaj, vagy zsírral két egész tojással (a fehérje habbá verve jön bele) jól felferünk s kelni hagyjuk. Ha megkelt, fánkokat szaggatunk belőle s fél órai pihenés után forró zsírban kisütjük.

Bécsi fánk.

56 deka lisztet, 5 deka cukrot, kis sót, 4 tojás sárgáját egy tálba tesszük. 3 deci langyos tejben 3 deka élesztőt megkelesztünk, azután egy kevés lisztet hozzáadva, ebből kovászt készítünk s ha az is megkelt, a tálba téve, az egészet együtt jól kidolgozzuk. 10 deka olvasztott vaját is keverünk bele, azután

kelni hagyjuk. Fánkokat szaggatunk belőle s pihentetés után kisütjük.

Rumos tészta.

2 deci tejben, 2 deka élesztőt megkelesztünk. 28 deka lisztet, 5 deka cukrot, 3 tojás sárgáját, fél narancshéjját tésztává keverünk, 10 deka olvasztott vaját adunk bele és ha van, 2 deci tejszínhabot vagy a három tojás habját. Kikent kuglófformába kelesztjük és ha megkelt, egy pár kanál rummal meglocsoljuk. Egy negyed óráig pihentetjük s azután sütőben sütjük. Barackkízzel leöntjük s lehet vaniliakrémet is hozzáadni.

Krém: 2 deci tejbe egy kávéskanál lisztet, kis rúd vaníliát, 3 egész tojást, 8 deka cukrot habverővel tűzőn vizen a habüstben felferünk s a tűzről levéve, még egy pillanatig tovább verjük. Kihűlve a tésztához adjuk.

Török lepény.

28 deka lisztet, 4 deka vaját, 4 tojás sárgáját, 3 deka cukrot, 3 deka cukros vízben kelesztett élesztővel jól kidolgozunk, egy kikent pléhre egy ujjnyi vastagságra kikenjük, azután rögtön málna- vagy ribizliízzel megkenjük s úgy kelesztjük. Sütés előtt a

4 tojás habját felferjük s 8 deka cukorral összekeverve, a tésztára tesszük, lehet hosszúra vágott tisztított mandulával is megszórni. Sütőben szép lassan, enyhe tűznél fél óráig sütjük.

Ezt a tésztát felhasználhatjuk kuglóf sütéséhez is.

Kuglóf.

25 deka lisztet, 10 deka vaját, 3 egész tojást, 6 deka cukrot, kevés só t jól eldolgozunk. 5 deka lisztből, 2 deka élesztőből langyos vízzel kovászt készítünk, ha megkelt, a tésztához adjuk s együtt a egészet jól felferjük. Kikent kuglófformába tesszük, megkelesztjük s fél óráig sütjük.

Darázsfészek.

30 deka lisztet a gyúródeszkára tesszük, adunk hozzá egy evőkanál cukrot, 3 tojás sárgáját és 3 deka megkelesztett élesztőt s mindezt rétestészta keménységűvé dolgozzuk. Cipóformában pihenni tesszük. 10 deka vaját 10 deka cukorral habosra keverünk s a pihent tésztát egy centiméter vastagságra kinyújtjuk, a kikevert vajjal megkenjük. Esetleg 10 deka őrölt dióval vagy mandulával is megszórhatjuk. Felgöngyölítjük s ujjnyi vastagságú darabokra elvágjuk. Széllal ellátott tepsire téve, keleszt-

jük s ha szétnyílik, mint a rózsza, akkor sütni tesszük, félig süelve, cukros vaníliás tejjel meglocsoljuk. (A lisztet kukoricaliszttel is keverhetjük.)

Burgonyafánk.

Fél kiló lisztet, 3 tojás sárgáját s három vagy négy megfőtt áttört burgonyát, 3 deka élesztővel (megkelesztve) egy evőkanál cukrot, jól felverünk s tésztává kidolgozzuk. Ha megkelt, kiszakítjuk, akár fánkformába, akár kiflialakúakra s pihenés után zsírban sütjük. Melegen tálaljuk.

Alföldi ostorrétes.

Készítsünk tésztát egy fél kiló lisztből, 3 tojás sárgájával, 3 deka vajjal, 3 deka élesztővel, 5 deka cukorral s annyi tejjel, hogy könnyű tészta legyen. Kétfelé osztva, hagyjuk kelni s egy kissé kinyújtjuk az asztalon, mint a közönséges rétest, megkenjük vajjal vagy zsírral, két oldalt összesodorjuk, ekkor egész hosszába kétfelé vágva, mint egy ostort, összefonjuk, gömbölyűén összerakjuk egymás mellé. Ismét kelni hagyjuk, megkenjük tojás fehérjével, tört mandulával és vaníliás cukorral meghintjük, szép pirosra megsütjük, tálaláskor nem késsel vágjuk, hanem kézzel törjük széjjel.

Rétestészta.

A rétestésztát minden zsír és tojás nélkül, csak langyos sós vízzel készítjük. Mikor kihúzzuk, akkor meglocsolhatjuk olvasztott zsírral vagy kinyújtás előtt a tetejét bekenjük habosra kikevert hideg zsírral. Kihúzzuk s megtölthetjük, almával, túróval, káposztával, dióval, mákkal, szóval tetszés szerint.

Kukoricadara-rétes.

A rétestésztát kinyújtjuk s a következő töltelékkel töltjük meg. Fél liter tejben 16 deka kukoricadarát főzünk be s ha kihűlt, 5 tojás sárgájával és 12 deka vaníliás cukorral, 10 fillér ára Oetker-porral összekeverjük. Egy óráig állni hagyjuk. Azután 12 deka összevágott mazsolát, 5 deka darált mandulát s a tojás habját könnyen hozzákeverjük s a rétest vele megtöltjük.

Zsírban sült rétestésztá.

A keményre gyürött rétestésztát a nyújtódeszkan kisodorjuk, olvasztott zsírral megkenve, összehajtjuk s pihenni tesszük, azután háromszögű darabokra vágjuk, forró zsírban kisütjük s cukrozva tálaljuk.

Debreceni lepény.

Kemény rétestésztát gyúrunk s a deszkan kézzel kihúzzuk s olvasztott zsírral megkenve, összehajtjuk, mint a vajas tésztát. Azután, vagyis pihenés után kisodorjuk s vagy túróval, vagy lekvárral, vagy párolt káposztával töltjük s a széleit ráhajtjuk, vagyis a széleivel betakarjuk, olvasztott vajjal megkenjük, pirosra sütjük.

Berta-tésztá.

A rétestésztát kihúzzuk s ha szikkadt, négyszögű darabokra vágjuk s forró zsírban kisütjük, azután egy tűzálló táltra tesszük, soronként cukros mandulával, mazsolával szórjuk. Lehet közbe friss málnát, vagy epret tenni. 7—8 tojás fehérjéből kemény habot verünk, elegendő cukorral, baracklekvárral vegyítve, tetejére kúp alakban téve, hirtelen átsütjük.

Leveles vajas tészta.

Egy negyed kiló vajból és lisztből következő módon készítünk vajas tésztát. Egy negyed kiló vajból 4 dekát elveszünk s a negyed kiló liszttel, egy tojás sárgájával, egy csipetnyi sóval, fél citrom levével rétestésztát készítünk. A többi vajat minden liszt hozzáadása nélkül gyúrófával egy deszkán eldolgozzuk. A rétestésztát széjjel húzzuk, hogy a közepe vastag maradjon, a vajat belehelyezzük s alulról felfelé s jobbról balra ráhajtjuk a tésztát. Megfordítva téve, a deszkára, mindjárt kisodorjuk s újra összehajtva, hideg helyre pihenni tesszük. Háromszori pihentetés és kinyújtás után késfoknyi vastagságra kisodorjuk, vagy meleg késsel darabokra vágjuk, vagy pogácsaszaggatóval kiszúrjuk. A velős pástétomnál a kiszaggatott pogácsák felét kis kerek szaggatóval a közepén kiszúrjuk, a sima pogácsát megkenjük tojással s ráillesztjük a karikát; a karikát is megkenjük felül tojással, forró sütőbe tesszük s hirtelen sütjük. Ha ki-sült, megtöltjük, darált sonkával, velővel, gombával, vagy hússal. Ha megtöltöttük, tetejére helyezzük a kis kerek pogácsákat s úgy tálaljuk.

Tirol-i rétes.

25 deka liszt, 18 deka vaj, egy evőkanál cukor, késhegynyi só, egy tojás sárgájával és tejfellel, rétes-tésztának kidolgozzuk. Két cipóban pihenni hagyjuk. Míg pihen, a töltelékét elkészítjük.

Töltelék: 8 tojás sárgáját 25 deka cukorral habosra keverünk, 25 deka darált diót, kis citromhéjját adunk hozzá és a tésztát kisodorjuk, a töltelékét rá-

kenjük, a másik kisodort tésztát tetejébe helyezzük, tojásfehérjével megkenve, sütőben, enyhe tűznél pirosra sütjük.

Porhanyós almáslepény.

10 deka kevertlisztet, 10 deka kukoricalisztet, 15 deka vajból, 10 deka cukrot, 12 deka tisztított darált mandulát, egy tojás sárgájával, nyújtófával összegyúrjuk s kissé pihenni hagyjuk. Fél centiméter vastagságra kisodorjuk s pléhre téve, a fele részét a következő töltelékkel töltjük meg. Egy kiló almát megtisztítunk, apróra vágunk, ízlés szerint cukrot és rumot teszünk bele, egy deci vízzel, két-három kánnál barackízzel, kevés mazsolával pároljuk. Azután kihűlve a tésztára kenjük. A tészta többi részéből a tetejére ferde pálcikákat rakunk s azután megkenve megsütjük.

Túrós pástétom.

20 deka vaját, 20 deka lisztet, 20 deka túrót, egy kis sóval és egy tojás sárgájával jól kidolgozzuk, ki-nyújtjuk, összehajtjuk és hideg helyre tesszük. Pihe-nés után a tésztát kisodorjuk, tortaformával kerek lapot vágunk és a formába tesszük, oldalát külön tész-tával kibéleljük, megtöltjük és ismét egy kerek lap-pal befedjük és sütjük.

Töltelék: 30 deka túrót áttörünk, 10 deka cukrot 4 tojás sárgájával jól elkeverünk, a túrót közzekeverjük, 5 deka felvagdalt mazsolát, kevés sót, 2 deci tejfelt s az 5 tojás habját belekeverjük. Ezt mind összekeverve, a tésztába öntjük.

Dióslepény.

28 deka lisztet, 20 deka vaját, 5 deka cukrot 4 tojás sárgájával, csipetnyi sóval jól összegyúrjuk, két részre osztjuk. Kisodorjuk s a következő töltelékkel töltjük. 25 deka darált dió, 20 deka porcukor, 10 deka összevagdalt mazsola, fél narancs reszelt héjjá, ezt mind egy deci tejjel felfőzzük, kihűlve tésztára kenjük s a másik felével befedve, tojás fehérjével megkenjük s megsütjük.

Vajas párnácska.

15 deka vaját, 25 deka lisztet a gyúrotáblán széjjel morzsolunk, egy fél csésze cukrozott tejben 2 deka élesztőt megkelesztünk és egy tojás sárgájával és kevés sóval az egészet összegyúrjuk, hogy kemény rétestészta legyen belőle. Pihenni hagyjuk, míg a töltelék elkészül, de előzőleg kis golyókat formálunk belőle.

Töltelék: 2 tojás sárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk, 7 deka hámozott darált mandulát és a 4 tojás kemény habját keverjük hozzá. A masszából 20 háromszögformát készítünk s megtöltjük. A tepsire téve a tetejét megkenjük tojás fehérjével s szép sárgára megsütjük.

Vaniliatorta.

20 deka lisztből, 12 deka vajból, 2 tojás sárgájá-

ból, 3 deka cukorból, kis tejjel középkemény tésztát készítünk. Gyúródeszkára téve kinyújtjuk s tortaformát kibélelünk vele, azután száraz babot bele-téve, megsütjük. Sütés után a babtól letisztítjuk s a következő krémmel töltjük meg. Három tojás sárgája, 10 deka cukor, 4 deka lisztet, 2 deci tejet, kis rúd vaníliát habüstben tűzön vízen sűrűre főzünk, a korongot megtöltjük s a sütőben félig megsütjük, azután tetejét ribizliízzel vékonyan megkenjük s 5 tojás fehér habjából s 20 deka porcukorból készült szélhabbal átvonjuk, papírtölcséren díszítjük s gyenge hőnél megsütjük.

Élesztős kifli.

Egy negyed kiló zsírt egy negyed kiló liszttel és kis sóval összegyúrunk, még egy negyed kiló lisztet, kevés sóval, három kanál cukorral, 2 deka élesztővel, fél liter langyos tejben elkeverünk s nagyon lágy kovászt készítünk belőle. Mikor ez megkelt, a zsíros keveréket hozzágyúrjuk, kisodorjuk és négyszögletes darabokra vágjuk. Megtöltjük mák, dió, vagy ízzel s kifliket formálunk belőle, megkenjük tojással, megsózzuk cukros mandulával és megsütjük.

Hadi kifli.

10 deka zsírt habosra keverünk, 12 deka porcukorral, egyenként adunk hozzá 3 tojás sárgáját s így tovább keverjük, végül 2 tojás fehérjét habnak verve és 12 deka lisztet keverünk hozzá s kifliket formálunk belőle, kizsírozott tepsire tesszük, enyhe hőnél sütjük.

Gesztenyekifli.

15 deka vaj, 20 deka lisztből, kevés só, egy evőkanál cukorral és 2 deka fél csésze tejben kelesztett élesztővel, késsel tésztát készítünk. Azután egy óráig pihentetjük s a következő töltelékkel töltjük: a vas-tag héjjától megtisztított fél kiló gesztenyét vízben puhára főzünk s belső héjjától letisztítva, áttörünk s nagyon sűrű szirupban átfőzzük, kihűlve a tésztába tesszük. A tésztát késfok vastagságra kinyújtjuk, kis négyszögdarabokra vágjuk, a töltelékkel betéve, gömbölyűre sodorjuk, kifliket formálva, tepsire tesszük, gyenge hőnél sütjük, sütés után melegen vaníliás cukorral behintjük.

Mandulás kifli.

28 deka lisztből, 25 deka vajból, egy tojásból, vajas tésztát készítünk, harmadszor kinyújtva téglalapokra vágjuk s a következő töltelékkel töltjük. 15 deka hámozott mandulát, 2 tojás fehérjével mozsárban finomra megtörünk, 4 tojás sárgáját 5 deka cukorral habosra keverünk, beletesszük a 2 tojás habját s tésztába téve kifliket sodrunk belőle, tojással megkenve, megsütjük.

Porhanyós szelet.

20 deka lisztből, 20 deka vajból, 8 deka reszelt csokoládéból, 10 deka törött cukorból, 2 főtt és áttört tojássárgájából, egy egész tojással, kis vaníliával tésztát gyúrunk, tepsin egy újjnyira elnyújtjuk, megsütjük, felébe vágva lekvárral megkenjük s két lapot összeragasztunk, téglalapokra vágjuk s csokoládéöntettel bevonjuk.

Csokoládéöntet. 10 deka cukrot és 10 deka csokoládét fél deci vízzel felfőzzük s a tésztára öntjük.

Prófétafánk.

Fél liter vízben 20 deka vajat, sót és 1 deka cukrot felforralunk s ha fő, 25 deka lisztet főzünk bele, a tűzről elvéve, simára kikeverjük s melegen egyenként 8 egész tojást adunk hozzá. Kikent pléhre papírtölcséren át apró halmokat nyomunk, tojással kenve, mérsékelt melegenél megsütjük. Sütés és kihűlés után vaníliakrémmel töltjük, pirított cukoröntettel bevonjuk. Lehet csak vaníliás tejszínhabbal tölteni, sőt előételnek, vagy tízóraihoz sonkával, vagy szardellás vajjal is tölthetjük, de akkor csak tojással vonjuk be.

Női szeszély.

25 deka vajat, 25 deka cukrot, 25 deka tisztított mandulát, 25 deka lisztet egy tojással összegyúrunk, szükség szerint egy kis tejet is adhatunk hozzá. Vékonyan kisodorjuk, világos sárgára megsütjük. Ízzel megkenjük, 8 tojás fehérjéből kemény habot verünk és 20 deka cukorral összekeverve, a tésztára kenjük. Sütőben szárítjuk.

Brabanti szelet.

22 deka lisztet, 22 deka cukrot, 22 deka tisztított és őrlött mandulát, 22 deka vajat, egy egész tojást és 2 tojás sárgájával összegyúrunk, kisodorva, tepsibe tesszük, szép lassan sütjük. Ha megsült, hosszú szeletekre vágjuk és különböző ízzel megtöltjük, egymásra rakjuk. A következő mázzal vonjuk be. 2 tojás

fehérje, annyi cukor, amennyit felvesz, egy kis breton festék. Lehet csokoládéval is bevonni.

Dobos szelet.

18 deka porcukrot 8 tojás sárgájával habosra kikeverünk, azután 5 deka olvasztott vaját, 8 tojás habját és 5 deka lisztet keverünk hozzá. Erősen kikent, kilisztezett tepsire a tésztát vékonyan rákenjük, mérsékelt hőnél megsütjük, ha kihűlt, a következő töltelékkal töltjük: 3 tojás sárgáját 5 deka cukorral tűzön vizen habosra keverünk, hűlni tesszük. 25 deka vaját, 10 deka cukorral habosra keverünk, 5 tábla puhított csokoládét keverünk hozzá s a kihűlt krémmel keverve, a tésztát megkenjük. 6—8 szeletet egymásra téve, pirított cukoröntettel bevonjuk. 12 deka porcukrot folytonos keveréssel megpirítunk, a torta tetejére öntjük s forró késsel ügyesen rákenjük. Ugyancsak forró késsel szeletekre vágjuk.

Mokkaszelet.

6 tojás sárgáját 9 deka cukorral tűzön vizen habosra keverjük, azután levesszük a tűzről, 5 deka olvasztott vaját adunk hozzá, ha kihűlt a hat tojás keményre vert habját s 14 deka lisztet könnyen hozzákeverünk. Kilisztezett tepsibe megsütjük. Következő

krémmel töltjük: Habüstben 3 egész tojást, 6 kanál főtt kávé, 4 tetézt evőkanál cukrot, késhegynyi lisztet tűzön vízen felverünk s ha jó sűrű, elveszük a tűzről, 20 deka vaját keverünk hozzá. Azután jégre tesszük. Ha kihűlt, a tésztát megkenjük és annyit hagyunk, hogy kívülről is bevonhassuk. Pirított és őrölt mandulával meghintjük.

Csokoládészelet.

25 deka vaját kikeverünk 25 deka cukorral és 6 tojás sárgájával, adunk hozzá 4 deka kakaót, kevés Oetker-port, a tojás habját és 20 deka lisztet. Összekeverjük, tetejére hosszúkásán vágott mandulát szórunk, kikent tepsiben megsütjük. Lehet kukoricalisztből is készíteni, ha liszt helyett finomra szitált kukoricalisztet veszünk.

Májusi szelet.

6 tojás sárgáját 14 deka porcukorral habosra keverünk, azután 7 deka burgonyalisztet, 6 tojás keményre vert habját és citromhéjját könnyen hozzákeverünk, kikent kilisztezett tepsibe sütjük. Ha megsült és kihűlt, tejszínhabbal és friss gyümölcscsel

Express-szelet.

14 deka porcukrot, 14 deka őrlött mogyoróval, 7 deka reszelt csokoládéval s 6 tojás habjával könnyedén összekeverjük. Kikent tepsin lassan sütjük. Citromjéggel bevonjuk.

Citromjég: A citrom levét annyi cukorral kell kikeverni, amennyit felvesz.

Mandularudacska.

20 deka lisztet 12 deka vajjal és 2 deka cukorral, 2 tojás sárgájával táblán összegyúrunk. Egy kevés pihenés után vékonyan kisodorjuk, tepsibe tesszük, lekvárral megkenjük s sütőben félig megsütjük. Ez alatt tölteléket készítünk. 5 tojás keményre vert habját 15 deka őrlött héjjas mandulával és 20 deka vanília cukorral összekeverjük és a tésztára kenjük. A tetejét hosszúra vágott hámozott mandulával behintjük.

Diószelet.

6 tojás sárgáját 14 deka porcukorral habosra keverünk. Azután 14 deka darált diót, kis citromhéjjal, a hat tojás keményre vert habját keverjük hozzá, három lapban sütjük. Következő töltelékkel töltjük. 14 deka darált dió, 14 deka cukor, kevés rum és vanília, kevés tejjel péppé keverjük, a tésztát evvel megtöltjük.

Datolyaszelet.

6 tojás fehérjét $\frac{1}{4}$ kiló porcukorral és 6 evőkanál kávéval tűzön vizen kemény habnak verjük. Ha a tűzről levettük, $\frac{1}{4}$ kiló apróra vágott diót és egy nyolcad kiló vékonyan szeletelt datolyát keverünk hozzá, ostyalapra tesszük, langyos sütőben szárítjuk.

Fehér mézes szelet.

7 tojás fehérjét 34 deka cukorral tűzön vízen kemény habbá verjük s levéve, 17 deka mézet langyosan lassan hozzákeverünk, folytonos keverés mellett 25 deka darabokra vágott tisztított diót adunk hozzá s ezt két ostyalap közé töltve, hideg helyre tesszük.

Stefániaszelet.

6 tojás fehérjét habbá verünk $\frac{1}{4}$ kiló cukrot, $\frac{1}{4}$ kiló mandulát, egy kis citrónadot, fél citromlevét, apróra vágott héjját, másfél szelet csokoládét, 4 deka zsemlyemorzsát, vagy kukoricalisztet, kis fahéjat keverünk hozzá s jól kikent, kilisztezett tepsiben kisütjük, ízzel megtöltjük.

Vaníliás szeletek.

10 tojás nehézségű cukrot, 10 tojás keményre vert habjához keverünk. Azután 12 deka tisztított és darált mandulát hozzátéve, fél óráig az egészet folytonosan keverjük, ha már jó sűrű és a keveréstől megfihéredik, jön hozzá 5 tojás nehézségű liszt, könnyedén hozzákeverve, ezt az egész tésztát, egy zsírral kikent és papírral kibélelt tepsire jó hüvelyknyi vastagságra öntjük és vigyázva egyformára szétkenjük. A tetejét tisztított hosszúra vágott mandulával megszórjuk, mérsékelt hőnél lassan sütjük. Ha mór szép sárga, egy deci vízbe 8 kocka cukrot sűrűre befőzünk s a félig sült tésztát evvel tollal vigyázva megkenjük. Még egynéhány percre sütjük.

Piskótaszelet.

6 tojás sárgáját 20 deka liszttel habosra kike-

verünk, 12 deka burgonyalisztet és a hat tojás fehérjét könnyen hozzáadjuk, kikent kilisztezett tepsiben mérsékelt hőnél sütjük. Ha megsült, a következőképpen töltjük. 10 deka vajat, 8 deka piritott mogyoróval, 8 deka vanília cukorral habosra keverünk, evvel megtöltjük s a tetejét is ugyanezen töltelékkel vonjuk be. Lehet narancskrémel is tölteni.

Ischli fánk.

12 és fél deka vajat, 7 deka cukrot, 12 és fél deka lisztet 7 és fél deka héjjazott darált mandulát egy evőkanál rummal összegyúrunk, vékonyan kisodorjuk, pogácsaszúróval kiszaggatjuk. Vigyázva enyhe tűznél sütjük s barackízzel kettőt összeállítunk, csokoládéöntettel bevonjuk. Az öntethez kell 12 és fél deka csokoládé; 15 darab kockacukrot sűrűre befőzünk, a csokoládét forró vízzel puhítjuk, ha a vizet leöntöttük, hozzákeverünk egy mogyoró nagyságú vajat, és a cukros vizet lassanként hozzáöntjük.

Citromfelfújt.

10 deka porcukrot, 15 deka lisztet, fél liter tejet, 2 deka vajat tűzön befőzzük folytonos keverés mellett sűrűre, kihűtjük, hat tojás sárgáját keverünk közzé s végül a hat tojás keményre vert habjával keverjük. Vajjal kikent, cukorral kihintett formába tesszük s a sütőben vízfürdőben sütjük, kb. 10 percig, 6 citromot lehámozunk, a héjját kis szeletekre vágva, sűrű cukros vízben puhára főzzük s evvel a felfújtat leöntjük.

Mogyorófelfújt.

10 deka vajat, 6 tojás sárgájával, 12 deka cukorral habosra keverünk, azután 14 deka őrölt mogyorót

és 4 kanál prézlit keverünk közzé, zsírral kikent formában vízfürdőben sütjük.

Sült gesztenye duzma. (Puding.)

18 deka áttört gesztenyét 18 deka cukorral és két egész tojással jól kikeverünk. Azután 7 tojás sárgáját és a tojás keményre vert habját, 4 deka morzsát adunk hozzá, kikent kicukrozott formába téve, gőzben egy óráig főzzük. Tálaláskor a következő mártással adjuk fel. 15 deka áttört gesztenyét, 15 deka porcukrot, 2 egész tojást, 3 deci tejet habüstben folytonos keverés mellett tűzön sűrűre főzzük.

Csokoládéduzma.

Egy liter tejsze 10 deka lisztet és 8 deka vajat és 15 deka cukrot folytonos keverés közt sűrűre befőzünk, a tűzről levéve, 5 szelet puhított csokoládét adunk hozzá s kihűlni tesszük. Ha kihült, 8 tojás sárgáját és keményre vert habját keverünk bele s kikent kicukrozott formában egy óráig gőzben főzzük. Következő mártással tálaljuk. 4 deci tejjel, hat szelet puhított csokoládét sűrűre főzzük.

Csokoládéduzma. (Puding.)

5 deka vajat egy lábosba teszünk s $\frac{1}{4}$ kg. csokoládét beletördelünk és tűzön elkeverjük. Beleteszünk még 10 deka lisztet és 2 deci tejjel feleresztjük és sűrűre főzzük. Ezután kihűtjük. 6 tojás sárgáját 14 deka cukorral elkeverjük és a csokoládéval s a 6 tojás keményre vert habjával összekeverjük és egy óráig gőzben főzzük.

Gesztenyeduzma.

25 deka gesztenyét megsütünk, azután megdarálva áttörjük. 6 tojás sárgáját, 10 deka vaját, 14 deka cukorral habosra keverünk, a gesztenyét hozzá tesszük s a 6 tojás keményre vert habját, kikent, kicukrozott formába tesszük s egy óráig gőzben főzzük.

Kávéduzma.

2 zsemlyét kockára vágunk és kávéban megáztatjuk. Szitán áttörjük. 4 tojás sárgáját 12 deka cukorral habosra keverünk s azután az áttört zsemlyével és 8 deka őrlött mandulával és 4 tojás habjával összekeverjük, egy órán át, gőzben főzzük.

Mogyoró-torta.

14 deka cukrot 14 deka mogyoróval sárgára pirítunk és márványlapra kiöntjük és kihűtjük. Ha kihűlt, darabokra törjük és mozsárba lisztté törjük. 14 deka cukrot 6 tojás sárgájával habosra keverünk s a megtörv mogyorót a 6 tojás keményre vert habját és 5 deka burgonyalisztet hozzáadjuk. Tortasütőben- egyben sütjük.

Panni-torta.

21 deka cukrot, 7 tojás sárgájával habosra keverünk, 10 deka reszelt csokoládét adunk hozzá, a 7 tojás fehér habját és 14 deka lisztet végül keverjük hozzá. Tortaformába töltjük s ha megsült, következő töltelékkel töltjük: 14 deka vaját, 14 deka vaníliás cukorral habosra kikeverünk, 14 deka finomra őrlött dióval keverve, a tortát kétfelé vágjuk, evvel megtöltjük. A krémből hagyunk annyit, hagy a tor-

tát kívülről bevonhassuk, pörkölt mandulával beszórjuk.

Csokoládé-tekercs.

7 tojás sárgáját 10 deka cukorral habosra keverünk, azután 5 deka finomra tört mandulát és fél szelet reszelt csokoládét, 7 tojás keményre vert habját keverjük hozzá, vajjal kent és papírral bélelt pléhben sütjük és kihűlve, a következő krémmel töltjük s rögtön összegöngyöltjük. 15 deka csokoládét forró vízben megpuhítunk, fél liter tejszínhabhoz keverjük. Evvel a tésztát megtöltjük. Összehajtvá csokoládéöntettel bevonjuk.

Öntet: 10 deka csokoládét forró vízben megpuhítunk, ha a vizet letöltöttük róla, 3 deka vajjal simára keverjük. 10 deka cukorból készült sűrű szirupot lassanként adunk hozzá.

Fehér mandula-torta.

6 tojás sárgáját negyed kiló cukorral habosra keverünk, negyed kiló tisztított őrölt mandulát, egy citromhéját apróra vágva s a levét hozzáadunk, a 6 tojás keményre vert habját, valamint 2 evőkanál kukoricalisztet, könnyen hozzákeverünk. Kizsirozott tortasütőben sütjük, ha megsült, ketté vágjuk s lekvárral töltjük.

Biedermayer-torta.

8 tojás kemény habjába apránként belekeverünk 12 deka porcukrot, 8 tojás sárgáját s végül egy deka kakaót, 10 deka lisztet. Kizsirozott, kilisztezett tortaformába öntjük, I óráig lassú tűznél sütjük. Ha megsült, szétvágjuk, következő töltelékkel töltjük. 18 deka vajat, 18 deka cukorral habosra keverünk, 3 tábla

lágýtott csokoládét (3 kanál kakaó) és 2 tojás sárgáját hozzáadunk; evvel megtöltjük, de hagyunk belőle egy keveset, hogy kívülről is evvel díszíthessük.

Mézeskalács.

50 deka kevert lisztet, 20 deka porcukrot, I kávéskanál törött fahéjat, egy citrom reszelt héjját, egy kis törött szegfűszeget, ezt együtt mind összeállítjuk; kis részét külön vesszük, ebbe egy kanál szóda-bikarbónát teszünk, egy egész tojást és egy sárgáját. A többi részébe 25 deka langyosra melegített mézet adunk s ha összeállt, keverjük össze a kisebb mennyiséggel, amelyben a tojás és a szóda volt. Jól átgyúrjuk, kis ujjnyi vastagra kisodorjuk, tetszés szerinti formákat szaggatunk belőle, kikent tepsibe tesszük, tetejét jól megkenjük tojással s egy fél mandulát teszünk rá. Jó erős tűznél gyorsan sütjük. Sütés után megkeményedik, pár nap alatt megpuhul.

Száraz mogyorótorta.

12¹/₂ deka mandulát, 12¹/₂ deka mogyorót ledarálunk, mozsártörőben egy tojás fehérjével puhára törjük, 5 tojás fehérjével egy tálban 25 deka cukrot habosra keverünk és az egészet összevegyítve, egy kikent, papírral kibélelt tepsibe, két részre osztva rákenjük, enyhe tűznél szárítjuk, ha sütőből kivettük, kifordítjuk a tepsiből s a papírt vizes tollal megkenve, lehúzzuk róla s a tésztát gyümölcsízzel megkenjük, a kettőt összeragasztjuk s melegen szeletekre vágjuk.

Sacher-torta.

14 deka vaját 14 deka cukorral, 5 tojás sárgájával jól elkeverünk, 14 deka megpuhított csokoládét ke-

verünk hozzá. Utoljára az 5 tojás habját és $10\frac{1}{2}$ deka lisztet adunk hozzá; kikent tortaformában egyben sütjük, csokoládéöntéssel behúzzuk. 11 deka cukor, 11 deka csokoládé, 1 deci vízzel felfőzve s ha már kenhető, a tortát bevonjuk vele.

Kávékrém-torta.

25 deka vaját, 25 deka cukorral, 2 egész tojással habosra keverünk, 25 deka darált mandulát s 25 deka lisztet könnyedén hozzákeverünk. 3 részben sütjük. Következő krémmel töltjük. 4 tojás sárgáját habüstben, 2 evőkanál cukorral, egy evőkanál lisztel, 2 evőkanál kávéval folytonos keverés mellett befőzünk. Megtöltjük a lapokat, összerakjuk s tetejét megcukrozzuk.

Gesztenyetorta.

25 deka gesztenyét bevagdálunk, sütőben megsütjük. Azután megdaráljuk, szitán áttörjük; 12 deka cukrot 6 tojás sárgájával jól elkeverünk, 7 deka gesztenyét teszünk hozzá, a 6 tojás habját s végül 8 deka lisztet. Egyben megsütjük. Kihűtjük, kettévágjuk, tejszínhabbal bevonjuk és a megmaradt gesztenyével behintjük.

Csokoládétorta.

6 tojás sárgáját 6 evőkanál cukorral habosra keverünk és 10 deka darált mandulát és 3 deka kukoricalisztet és $12\frac{1}{2}$ deka puhított csokoládét adunk hozzá és kikent, kilisztezett formában egyben sütjük. Ha meghűlt, kettévágjuk s a következő töltelékkel töltjük: 8 deka cukrot 8 deka vajjal és 8 deka puhított csokoládéval habosra keverünk s a tortát meg-

töltjük s kívülről bekenjük, 1 durvára vágott tisztított mandulával meghintjük.

Salzburgi metélt.

15 deka túrót, 10 deka lisztet, egy tojás sárgájával, kevés sóval kemény tésztává gyúrunk. Fél centiméter vastagságra kisodorva, széles rövid metéltet vágunk. Sós vízben kifőzzük, leszűrjük, hideg vízbe kihűtjük. A következő masszához keverjük hozzá. 10 deka cukor, 8 deka vaj, egy tojás sárgája, egy tojás fehérjéből vert habhoz (ha van több, úgy több is lehet) a kifőtt tésztát hozzákeverjük, vajjal kikent tűzálló tálba sütjük.

Habgaluska vaníliakrémmel.

5 tojás fehérjéből kemény habot verünk. Fél liter tejbe egy kis vaníliát, 5 deka cukrot, egy csésze vizet teszünk s ha felforrt, kanalanként beleszagatjuk a habot a tejbe. Ha a galuskát kifőztük, a tejből kiszedjük és a tejhez 5 tojás sárgáját keverünk és folytonos keverés mellett, sűrűre befőzzük.

Gyümölcs-rizs.

10 deka rizst, fél liter tejben kevés vaníliával puhára főzünk s hűteni tesszük. 4 tojás sárgájából fél liter tejjel, evőkanál liszttel krémet főzünk s ezt

kihűtve, a rizsszel összekeverjük. Azután félliter tejszínhabbal és 5 lap olvasztott gelatinnal, apróra vágott befőtt gyümölcsökkel keverjük, fedett formába téve, fagyasztjuk. Málnalével tálaljuk. Lehet tejszínhab nélkül is készíteni.

Narancs-krém.

12 darab piskótát veszünk, 6 darabot csokoládéöntettel, 6 darabot pedig szaloncukorral húzunk be, most ezeket egy magas edénybe rakjuk, felváltva, fehérét és barnát és az edény aljába papírlapot helyezünk. Narancsot és citromot meghámozunk, a héjjából a fehér részt kivágjuk s a többbit finom metéltre felvágjuk. Tiszta vízben puhára főzzük. A következő krémhez keverjük: 5 tojás sárgáját 15 deka narancshéjjon dörzsölt cukorral, 2 deka liszttel és 2 deci tejjel, vagy vízzel sűrűre befőzzük. 10 lap gelatint olvasztunk s egy fél liter keményre vert tejszínhabbal s a krémmel összevegyítjük. A piskótával kibélelt formába öntjük, jégen fagyasztjuk. Kiborítva tálaljuk.

Bajor krém.

4 tojás sárgáját 20 deka cukorral és 2 deci tejjel tűzön habosra keverni. Azután 10 deka cukrot barnára pirítunk és 1 deci vízzel felöntve, egy kicsit befőzzük és 8 levél hideg vízbe áztatott gelatint a krém-

hez keverünk. $\frac{1}{2}$ liter tejszint habbá verünk s az egészet összekeverjük és formába tesszük s jégen fagyasztjuk.

Mogyoró-krém.

30 deka cukrot, 6 tojás sárgájával habosra keverünk; 30 deka mogyorót sütőben pirítunk, héjától letisztítjuk (egy vászonruhával ledörzsöljük) megdaráljuk, lisztté törve a kikevert tojáshoz adjuk. $\frac{1}{4}$ liter habtejszint keményre fölverünk s a többihez keverjük; hideg vízben áztatott 6 lap gelatint felolvasztunk s azt is hozzáadjuk. Az egészet összekeverve egy hideg vízzel kiöblített formába téve hideg helyre tesszük. Tálaláskor egy percre forró vizes ruhát helyezünk rá s úgy borítjuk ki.

Csokoládé-krém.

25 deka csokoládét, 25 deka cukrot, 12 levél gelatint 3 deci vízben megfőzünk, míg szálasodik. 8 tojás fehérjét kemény habnak verjük, a megfőzött csokoládét folytonos verés között hozzáöntjük. Zárt formába tesszük s megfagyasztjuk.

Kukoricás tészták.

Lekváros puliszka.

Vajjal kikent tűzálló tálba egy sor puliszkát teszünk, szilvalekvárral megkenjük, ismét egy sor puliszkát teszünk rá, ezt ismételjük, míg az edény tele lesz, tetejére vajdarabokat teszünk, átsütjük.

Kukoricadara tejsen.

(Különösen gyermekeknek nagyon ajánlatos.)

7 deci megcukrozott tejsenbe egy csepp só tészünk és ha forr, $\frac{1}{4}$ liter kukoricadarát főzünk bele. Lehet egy kanál kakaót is közzé főzni. Megcukrozni és melegen tálalni.

Kukoricadara fahéjjal.

Vízbe főtt kukoricadarából galuskát szaggatunk, cukorral és törött fahéjjal meghintjük és olvasztott vajjal leöntjük.

Tejsenből kukoricagaluska.

A vízbe főtt kukoricadarából forró tejsenbe befőzünk apró galuskákat, egy vajjal kikent tűzálló tálba teszünk, meleg tejsenel meglocsolva, sütőben átsütjük. Cukrozva tálaljuk.

Kukoricaliszt felfűjt.

17 deka kukoricalisztet $\frac{1}{2}$ liter forró tejsen foly-

tonos keverés közt keményre befőzzük és kihűlni hagyjuk. 7 deka vaját, 5 deka cukrot, kevés törött fahéját és 3 tojás sárgáját habosra kikeverünk, a kihűlt kukoricamasszát hozzákeverjük, 5 deka mazsolát és a 3 tojás keményre vert habját legvégül hozzáadjuk, kikent és kilisztezett formában $\frac{3}{4}$ órán át befödve pároljuk, melegen tálaljuk.

Sült kukorica felfűjt.

8 deka olvasztott vaját egy edénybe teszünk, 4 deci hideg tejet öntünk hozzá s ha forr, 8 deka kukoricalisztet folytonos keverés közt tűzön keményre befőzünk s kihűlni hagyjuk. 4 tojás sárgáját 8 deka cukorral habosra keverünk s a kihűlt masszával és a 4 tojás keményre vert habjával összekeverjük, kikent és kilisztezett formában $\frac{1}{2}$ óráig sütjük.

Fekete-sárga duzma.

6 deka olvasztott vaját egy fazékban kell tenni és $\frac{1}{2}$ liter tejet hozzátöltve, felforni hagyni, folytonos keverés közt 12 deka kukoricalisztet keményre befőzni, kihűlni hagyni, 4 tojás sárgáját 6 deka cukorral habosra keverni és a kihűlt masszával és a 4 tojás habjával összekeverni: ezt kétfelé osztani, felét a kikent és kilisztezett formába tenni, erre egy vékony ostyalapot helyezni, többi részéhez 6 deka reszelt csokoládét kell keverni s evvel a zedényt megtöltve 1 óráig gőzben főzni.

Kukoricaliszt-gombóc.

1 tojást 2 deci vízzel, kis sóval összehabarunk és

vajban megpirított kockára vágott 4 zsemlyéhez keverünk és addig hagyjuk, míg a zsemlye a nedvességet magába szívja, ezután 4 deka árpalisztet és 10 deka kukoricalisztet hozzákeverünk és ebből a masszából vizes kézzel kis gombócokat formálva, forró vízbe negyed óráig főzzük, leszőrjük, tálba tesszük, forró vajjal vagy zsírral leöntve, külön tésztának, vagy hús mellé körzetnek adhatjuk.

Édes kukoricadara-gombóc.

6 deka vajat felolvasztva s egy edénybe téve, 4 deci tejjel kell felforralni, ebbe 15 deka kukoricadarát keményre befőzve és kihűtve, 3 tojás sárgáját hozzá kell keverni és ebből vizes kézzel gombócokat formálni. Egy edénybe 7 deciliter tejet öntve a gombócokat behelyezzük és 5 percig főzzük, azután nem nagyon meleg sütőbe tesszük addig, míg a nedvességet a gombóc magába szívta. Olvasztott vajjal leöntve, fahéjas cukorral tálaljuk.

Kukoricamorzsa.

$\frac{1}{4}$ liter forralt tejbe $\frac{1}{4}$ liter kukoricalisztet keverés közt keményre befőzünk s a tűzről levéve, kihűlni hagyjuk. 2 egész tojást és egy evőkanál cukrot közzekeverünk. 6 deka olvasztott forró zsírt tálba teszünk s a masszát ebbe beletéve, a sütőbe átsütjük, néha a főzőkanállal megkeverjük s addig a sütőben hagyjuk, míg morzsás lesz.

Kukoricalepény.

5 deka vajat 2 egész tojással habosra keverve, kevés sót, egy evőkanál cukrot, 8 deka kukoricalisztet és 2 deci tejet összekeverünk, kikent és ki-

lisztezett pléhen világosbarnára sütjük, ezután egy negyed liter tejet ráöntünk s még egy pár percre a sütőbe visszahelyezzük. Melegen négyszögű darabokra vágva, megcukrozva tálaljuk.

Kukorica-kolbászkák.

7 deci tejet, 5 deka cukrot, 5 deka vaját felfőzünk, aztán 25 deka kukoricalisztet folytonos keverés mellett keményre befőzünk, kihűlve, kis kolbászkákat formálunk, lisztbe, tojásba, zsemlyemorzsába megforgatva, forró zsírba kisütjük, melegen megcukrozva, reszelt csokoládéval meghintve tálaljuk.

Csokoládéfánkok.

$\frac{1}{2}$ liter tejbe 6 deka vaját teszünk és ha felforrt, 25 deka kukoricalisztet keményre befőzünk, kihűlve két evőkanál kakaót és négy kanál cukrot és 2 egész tojást hozzákeverünk. A masszát vizes táblára, vagy márványra kell tenni, kis fánkokat szaggatni, forró zsírban kisütöni és megcukrozva tálalni.

Kukoricás almalepény.

7 deci tejet egy tojással és 15 deka kukoricalisztel összekeverni fél óráig pihenni hagyni, 3 deka olvasztott zsírral egy pléhet kikenni és abba egy kiló hámozott és karikára vágott almát tenni, még egyszer felkevert kukoricamasszát az alma fölé helyezni és a sütőben mérsékelt melegenél megsütöni, jól megcukrozva tálalni.

Kukoricás narancslepény.

Fél liter tejbe ritkára befőzünk fél liter kukoricalisztet, ízlés szerint adunk hozzá cukrot és kihűlni

agyjuk. Egy üvegtálba héjjától megtisztított, felvágott és megcukrozott narancsszeleteket helyezünk és a kihűlt kukoricamasszával bevonjuk, jól megcukrozva, hidegen tálaljuk.

Vajas kukoricasütemény.

16 deka vaj, 6 deka cukor, 12 deka kukoricaliszt, 12 deka búzaliszt, 2 tojás sárgája, egy késhegynyi sütőpor, kevés fahéj, egy táblán jól kidolgozandó s ezt azután vékonyan kinyújtjuk. Tetszés szerinti formákra kiszúrjuk, kiszírozott, kilisztezett pléhben világosbarnára sütjük.

Kukoricapiskóta.

3 egész tojást, 12 deka vaníliás cukorral habzásig keverünk, azután 8 deka kukoricalisztet, egy kávéskanál sütőport könnyen hozzákeverünk. Egy jól kikent és kilisztezett pléhben fél óráig sütjük.

Erdélyi málé.

3 deka vaját habosra kikeverünk, két evőkanál cukrot, 3 tojás sárgáját, 4 deci tejet a vajjal együttesen összehabarjuk, azután a három tojás keményre vert habját, egy kávéskanál sütőport és 12 deka kukoricalisztet keverünk hozzá, azután vajjal kikent és lisztezett pléhre ujjnyi vastagságra betöltjük, meleg sütőben barnás pirosra sütjük. Melegen tálaljuk.

Hideg kukoricaétel.

10—12 közép nagyságú alma megtisztítva, darabokra vágva, 5 deka cukorral párolandó, kihűtve egy kanál rumot adunk hozzá. 7 deci forró tejben 9 deka kukoricadarát keményre főzünk, kihűlve 3 tojás sár-

gája, 5 deka cukor, reszelt citromhéjja és a 3 tojás kemény habja jön hozzá. Egy üvegtálba tesszük a kukoricamassza negyed részét, erre rájön a negyed rész almatöltelék, azután rétegenként rakjuk a többi masszát és málnaöntettel tálaljuk.

Málé más módon.

I kanál vaját habosra elkeverünk, hozzáadunk 4 tojás sárgáját, 12 deka cukrot, kevés sót, 2½ deci tejet, ezeket összehabarjuk, bele a tojás kemény habját és 12 deka kukoricalisztet, vagyis annyit, hogy az omlett-tészta lágyságú maradjon. Kizsirozott és lisztezett formába kisütjük.

Élesztős torta.

6 deka vaját 1 tojás sárgájával, 2 evőkanál vaníliás cukorral habosra keverünk, ½ deci tejben kelt élesztőt, 25 deka kukoricalisztet, 4½ deci tejet és egy tojás keményre vert habját hozzá adjuk. Fagyos zsírral jól kikent tortaformába tesszük, megkelesztjük és lassú tűznél egy óráig sütjük. Melegen cukrozva tálaljuk.

Kukoricaliszt-kalács 6 személyre.

16 deka cukor, 4 tojás, 14 deka kukoricaliszt, kevés citromhéja és citromlé vagy rum, gyümölcslé kell hozzá.

Keverjük a cukrot és a tojás sárgáját habzásig, tegyük hozzá citromhéjat és citromlevet vagy rumot, végül a kukoricalisztet és a 4 tojás fehérje kemény habját. Öntsük a keveréket egy zsírral kikent, liszttel behintett formába, süssük meg, borítsuk ki és ha kihűlt, vágjuk keresztül, töltsük meg gyümölcslével.

Omlós kukoricakalács 5 személyre.

$\frac{1}{4}$ kiló kukoricaliszt, 16 deka cukor, I tojás, három evőkanál tej, reszelt citrom- és narancshéja, egy kávéskanál sütőpor, gyümölcsíz kell hozzá.

Morzsoljuk össze a lisztet és vajat a nyújtódeszkán, mélyítsük ki a közepét, tegyük bele a tojást, cukrot, tejet, citrom- és narancshéjat vagy rumot, készítsünk belőle tésztát, végül gyúrjuk bele a sütőport, vágjuk a tésztát kétfelé, nyújtuk ki mindegyik részét a kalács vagy tortaformának megfelelő nagyságúra, tegyük be az egyik tészta lapot a megszírozott formába, kenjük rá a ribizke vagy barackíz, borítsuk rá a másik tészta lapot és süssük meg forró sütőben; sütés után megkenjük a tetejét is vékonyan gyümölcsízzel és rászórhatunk összevagdalt pirított mandulát vagy mogyorót.

Pirított kukoricaliszt 5—6 személyre.

Egy $\frac{1}{2}$ liter lefőlözött tej, vagy egy negyed liter teljes tej és egy negyed liter víz, 2 tojás, 30 deka kukoricaliszt, só, $\frac{x}{2}$ citrom leve és héja, 3 deka mazsola, I evőkanál cukor, 2 kávéskanál sütőpor, 10 deka zsír vagy vaj, vaníliás cukor kell hozzá.

A tejet, tojást, lisztet, sót, a citromlevét és héját valamint a cukrot jól összehabarva, keverjük még hozzá a mazsolát és a sütőport, olvassuk fel lábosban a zsírt, öntsük bele a keveréket, tegyük forró sütőbe, egyébként bánjunk el vele úgy, mint a schmarnival és vaníliás cukorral meghintve adjuk fel.

Linzer-tészta.

5 tojás sárgáját 25 deka vajjal, fél citrom héjával, 25 deka cukorral habosra lekeverünk, 5 tojás ke-

mény habját, 1 citrom levét és 23 deka finomra átszitált kukoricalisztet könnyedén közékeverünk. Két ujjnyi vastagon forró sütőben megsütjük. Feldaraboljuk és befőttel díszítjük. Hidegen is tálalhatjuk.

Kukoricatorta.

8 tojás sárgáját kikeverünk 22 deka vaníliás cukorral, adunk hozzá 5 deka vajat, a 8 tojás habját s 15 deka kukoricalisztet, kevés Oetker-port. Kikent, kilisztezett formában megsütjük.

Parmezános rudacska.

25 deka kukoricalisztet, 15 deka vajat, 20 deka páрмаi sajtot, kevés Oetker-port, 3 tojás sárgáját, a fehérjét habnak verve 1 deci tejjel összegyúrunk. Gömbölyűre kisodorjuk, kis rudacskákat vágunk és tetejét tojásfehérjével bekenjük, parmezánnal hintjük és megsütjük.

Kukoricakuglóf.

10 deka kevert lisztből, 15 deka kukoricalisztből, 3 egész tojásból, 10 deka vajból, 6 deka cukorból, kevés sóval tésztát dagasztunk. 5 deka kevert liszttel, 2 deka élesztővel, kevés langyos vízzel kovászt készítünk s megkelesztjük. Hozzáöntjük a tésztához, az

egészet átdagasztjuk s kikent zsemlyemorzsás kuglóf-sütőben megkelesztjük, 30 percig sütjük.

Vanília-krém.

Fél liter tejben 8 tojás sárgáját, egy rúd vaniliát, 15 deka kukoricalisztet, 20 deka cukrot felfőzünk. A 8 tojás fehérjét habbá verjük, 10 levél gelatint felolvasztva langyosan folytonos keverés mellett hozzáöntünk s az egészet a felfőtt krémmel összekeverve, formában fagyasztjuk.

Kukoricaliszt-felfűjt 6 személyre.

14 deka kukoricaliszt, fél liter tej, fél liter víz, 3 tojás, 8 deka vaj, 8 deka cukor, narancs- és citromhéja vagy kevés rum, egy kávéskanál sütőpor kell hozzá.

Forraljuk fel a vajat, tejet és vizet, szórjuk be lassan folytonos kavarás közben a kukoricalisztet s ha jól elfőtt, hagyjuk kihűlni. Azután habarjuk össze a tojás sárgáját, fél citrom vagy narancs finomra reszelt héját vagy egy kávéskanál rumot, keverjük hozzá a 3 tojás fehérjéből készített kemény habot, végül egy kávéskanál sütőport; öntsük a vegyületet egy vajjal kikent formába és mérsékelt tűznél süsük meg.

Palacsinta.

$\frac{1}{8}$ liter tej és $\frac{1}{8}$ liter víz, 1 tojás, só, cukor, három evőkanál kukoricaliszt, hat evőkanál árpaliszt kell hozzá.

Készítsünk ebből palacsintatésztát és süssünk belőle tiszta zsírban palacsintát, töltsük meg tetszésünk szerint és megcukrozva adjuk fel. (Körülbelül 6 vagy 8 palacsinta.)

Kukoricatorta. (Wieni.)

16 deka cukrot 4 egész tojással $\frac{1}{4}$ óráig habverővel keményre verünk, egy citrom levét és finomra reszelt héjját és 12 deka kukoricalisztet keverünk hozzá. Egy jól kikent, kilisztezett tortaformába kell betölteni és mérsékelt melegen sütni, hidegen keresztül vágni, málnaízzel tölteni és a tetejét citromjéggel bevonni.

Kukoricapuffancs.

Félliter forró sós vízbe 25 deka kukoricalisztet keményre befőzünk, félliter tejet, egy kanál cukrot, 2 deka megkelesztett élesztőt s a kihűlt kukoricamasszát összekeverjük és azután még annyi kevert lisztet teszünk bele, hogy sűrű palacsintatésztává legyen. Meleg helyen kelesztjük és forró zsírban kanalas fánk sütőben kisütjük, melegen lekvárral és cukrozva tálaljuk.

Szilvaízes gombóc.

A puliszkalisztmasszát kisodorjuk, darabokra vágjuk, szilvaízzel töltjük, gombócokat formálunk,

sós vízben kifőzzük. Zsírban pirított kenyérmorzszát teszünk a tetejére és olvasztott zsírral leöntve tálaljuk.

Rizsdara-kalács 5 személyre.

20 deka porcukor, 4 tojás, fél citrom, 5 deka mandula, 12 deka rizsdara, három evőkanál tej. Keverjük jól össze habosra a cukrot és a tojás sárgáját, a citrom levét és a finomra vágott héját, a forrázott, reszelt mandulát, a tejjel megnedvesített rizsdarát és hagyjuk a keveréket $\frac{1}{2}$ óráig állni, hogy a rizsdara megdagadjon, végre könnyedén keverjük be a 4 tojás fehérjének keményre vert habját, öntsük a keveréket egy zsírral kikent, liszttel kihintett formába és süsük meg.

Kuglóf burgonyalisztből 6 személyre.

15 deka vaj, 15 deka porcukor, 4 tojás, $\frac{1}{4}$ liter tej, 28 deka burgonyaliszt, citromhéja, kis csomag sütőpor kell hozzá.

Lehabarunk vajat, jól belekeverünk cukrot, egyenkint külön-külön 4 egész tojást $\frac{1}{4}$ liter tejet, finomra reszelt citromhéját vagy vaníliát, végül hozzáadjuk a burgonyalisztet a sütőporral. Az egész keveréket egy zsírral kikent morzsával vagy liszttel behintett kuglófformába öntjük, azonnal a forró sütőbe tesszük és $\frac{3}{4}$ óráig sütjük.

Rizslisztfelfűjt.

20 deka rizslisztet, 10 deka cukrot, 10 deka vajat, fél liter tejet folytonos keverés mellett a 'tűzön sűrűre befőzünk, lassanként még negyed liter tejet keverünk hozzá s a tűzről levesszük s addig keverjük, míg kihűl. Ha kihűlt, hat tojás sárgáját egyenként

belekeverünk, a fehérjét pedig habnak verve adjuk hozzá. Kikent tűzálló tálba tesszük és rétegenként beletesszük a tésztát úgy, hogy először a tészta harmadrészét adjuk, tetejére lekvárral kent ostyalapot helyezünk, erre ismét tésztát, újra ostyalapot s végül a maradéktésztát. Fél óráig vízzel telt pléhben, sütőben sütjük.

Rizsdaraduzma.

15 deka rizsdarát fél liter tejben puhára főzünk. Kihűtjük, 5 deka vaját 3 tojás sárgájával, 10 deka cukorral habosra verünk s a kihűlt rizszsel keverve, utoljára 4 tojás habját adunk hozzá, kikent cukorral kihintett formában egy óráig gőzben főzzük. Bor-mártással tálaljuk.

Mártás: 2 egész tojás, 3 deci fehér bor, 15 deka cukor, 2 deka liszt, tűzön habosra verve, ezzel leöntjük a duzmát.

Kukoricakása felfűjt.

$\frac{1}{4}$ kiló kukoricakását $\frac{1}{2}$ liter tejben kevés sóval és egy kevés vajjal befőzünk, hogy kemény legyen, kihűtjük. 20 deka cukrot, 5 deka vajjal jól kikeverünk, egyenkint adunk hozzá 4 tojás sárgáját, 1 citromhéját, ezt a felfőtt kásába öntjük és végül a négy tojás habját hozzákeverjük, formában kisütjük, tálaláskor hígított barackizzel leöntjük.

Burgonyaszelet,

14 deka vaníliás cukrot 3 tojás sárgájával kikeverünk, azután $\frac{1}{2}$ kg. (nyersen mérve) főtt, áttört és kihűlt burgonyát teszünk hozzá s evvel is nagyon jól kikeverjük. Azután a 3 tojás habját könnyen belekeverjük, liszttel kihintett pléhbe öntjük. Ha megsült, szeletekre vágjuk, barackizzel díszítjük s melegen tálaljuk.

TARTALOM

	Oldal		Oldal
<i>Előszó</i>	3	Sárgarépa-leves	15
<i>Általános tudnivalók</i> ..	6	Zellerleves	15
<i>Hogyan sütünk kenyeret</i>	9	Kelvirág-leves	16
Kenyér kukoricaliszt-		Áttört kelvirág-leves	16
ből	9	Kelbimbó-leves	16
Kenyér kevert lisztből	9	Gyökérleves	16
Kifli és zsemlye készi-		Paradicsomleves	17
tése	9	Paradicsomleves zöld-	
Kukoricaliszt, mint		séggel	17
zsemlyemorzsa		Kukoricagaluska	17
pótló	10	Paradicsomleves ká-	
<i>Levesek</i>	11	posztával	17
Kenyérleves	11	Cibereleves	17
Savanyúleves	11	Sonka cibereleves	18
Köményleves	12	Gombaleves	18
Kukoricaliszt-leves		Sóskaleves	18
galuskával	12	Parajleves	19
Kukoricaliszt-leves	12	Hideg almaleves	19
Kukoricagombóc-		Borleves	19
leves	12	Egresleves	19
Köleskása-leves	13	Kaporleves	20
Árpakása-leves	13	Borsóleves	20
Rizsleves	13	Hadi gulyásleves	20
Búzadara-leves	13	Gulyásleves	21
Tarhonyaleves	14	Tavaszi leves	21
Csurgatott leves	14	Királykocka	21
Burgonyaleves	14	Csirkeleves	22
Hamis gulyás	14	Ikraleves	22
Áttört burgonyaleves	15	Töltött kalarábéleves	22
Parmezánleves	15	Káposztaleves	23
		Húsleves	23

	Oldal		Oldal
Barna leves	24	<i>Előételek</i>	36
Tüdővagdalék-leves... ..	24	Tojásos burgonya	36
Ördög-golyó	25	Tojáslepény burgo-	
Áttört májleves	25	nyával	36
Áttört veseleves	25	Tojáslepény nyers-	
Csirágleves	25	burgonyával	36
Ökörfark-leves	26	Habart tojáslepény	37
Tápiókaleves	26	Tojáslepény más mó-	
Áttört vadleves	26	don	37
<i>Mártások</i>	27	Tojásos gombás le-	
Hagymamártás	27	pény	37
Paradicsommártás	27	Töltött tojás	38
Sóskamártás	27	Töltött tojás vajmár-	
Uborkamártás	28	tással	38
Metélő hagymamártás	28	Kirántott tojás	38
Egresmártás	28	Burgonyakosárka to-	
Ecetes tormamártás	28	jással	38
Gombamártás	28	Tojásos csészék... ..	39
Tartármártás	29	Tojás kolbászkák	39
<i>Halfélék</i>	30	Hideg tojás	39
Halászlé	30	Rakott burgonya	40
Kirántott ponty	30	Rakott burgonya más	
Marinrozott hal	30	módon	40
Ponyt roston sülve	31	Töltött burgonyagom-	
Fogas roston sülve	31	bával	40
Hadí hal	31	Sonkával töltött bur-	
Paprikás hal	31	gonya	41
Meleg süllő készítése	31	Burgonya felfujt	41
Paprikás harcsa	32	Sonkás felfujt	42
Harcsa sülve	32	Sódaras kolbászkák... ..	42
Tok (viza) sütve	32	Sonkás előétel	42
Hideg halak	33	Sonkás kifli	42
Halbomba	33	Gomba párolva	43
Aszpick	34	Gomba tojással	43
Aszpick-készítés	34	Csirág vajjal (Spárga)	43
Pác-készítés	34	Átsütött kelbimbó	43
Sonkapácolás	35	Kelvirág vajas már-	
		tással	44
		Gombapástétom	44

Oldal	Oldal
Kelpástétom gomba- mártással 44	<i>Kukorica-előételek</i> ... 58
Borított kel 45	Gőzbe főtt puliszka ... 58
Rakott kel... .. 45	Puliszka kukoricaliszt- ből 58
Paraj felfujt 46	Puliszka kukoricada- rából 58
Paraj duzma (Puding) 46	Fordított puliszka ... 58
Átsütött makaróni ... 46	Puliszka burgonyával 59
Milanói makaróni ... 47	Puliszka parmezánnal 59
Makaróni felfujt 47	Tojásos puliszka 59
Sajtfelfujt 47	Szardellás puliszka ... 59
Sajtduzma... .. 47	Puliszka gombával ... 60
Sajttekercs 48	Mamaliga 60
Sajtos lepény 48	Puliszka fánkocska ... 60
Rizottó... .. 48	Mamaliga (Erdélyi étel) 60
Májás rizottó 49	Bálmos (Erdélyi étel) 60
Hercegnő pástétom 49	
Vejás puffancs 49	<i>Főzelékek</i> 61
Metélt serleg 50	Nyári káposztasava- nyítás 61
Velőfánk 51	Téli káposzta berakás 61
Velőkolbászka 51	Töltöttkáposzta 61
Velős palacsinta 51	Párolt káposzta 62
Nyúlpástétom (Tüdő) 52	Párolt káposzta duz- mával (Puding) 62
Libamájpástétom ... 52	Kolozsvári káposzta ... 62
Tüdőkolbászkák 53	Tökkáposzta 63
Tüdőduzma 53	Kelkáposzta 63
Tojásduzma bányá- májjal 54	Paraj 64
Főtt húsfelfujt 54	Sárgarépa-főzelék ... 64
Hússalrakottburgonya 54	Kalarábé-főzelék 64
Juhhúsos kel 55	Töltött kalarábé 64
Savanyú káposzta pástétom 55	Zöldborsó 65
Káposztás szeletek ... 55	Zöld bab 65
Hadi káposzta 56	Paradicsomos káposz- ta 65
Káposztabomba 56	Burgonya-főzelék ... 66
Borsószelet 56	Paradicsomos bur- gonya 66
Paprikagulyás 57	
Rakott paradicsom ... 57	
Hamis csirég (Spárga) 57	

	Oldal		Oldal
Burgonya paprikás ...	66	Pálffy-rostélyos ...	78
Édes káposzta ...	66	Vagdalt bélszín ...	78
Rántott édes káposzta	67	Marhaszáj rizszsel ...	79
Tök vajas mártással	67	Tüdőlepény ...	79
Podlupka	67	Vadvagdalcék tüdőből	80
Töltött paprika . . .	67	Paprikás vagdalt hús	80
Töltött paradicsom ...	68	Marhatokány ...	80
Aszalt szilva-főzelék	68	Füstölt marhanyelv ...	81
Száraz bab-főzelék ...	68	Kirántott nyelv ...	81
Aprókása-főzelék ...	69	Nyelv lengyel mártással	81
<i>Főzelékek téli eltevése</i>	70	Pácolt nyelv ...	82
Zöld bab ...	70	Ökörnyelv melegen ..	82
Zöld bab eltevése más módon	70	Töltött nyelv ...	82
Tökkáposzta ...	70	Párolt báránycomb ...	83
Zöld borsó eltevése ...	71	Hirtelen sült bárányszelet	83
Sóska eltevése ...	71	Bárányroston és nyárson	83
Kapor ...	71	Tulipán-szelet ...	84
Uborkasaláta ...	71	Tört szelet ...	84
Vizes uborka ...	71	Borjú- vagy birkapörkölt	84
Uborka ecetben ...	72	Borjúvesés ...	84
Paprika egészben ...	72	Székely sertésborda ..	85
Paprika sós vízben ...	72	Székelygulyás ...	85
Paradicsom eltevése	73	Sertésszelet ...	85
Paradicsom egészben	73	<i>Tészták</i> ...	86
<i>Húsok</i> ...	74	Kifőtt tészták ...	86
Főtt húsból tört szelet	74	Tejfeles kocka ...	86
Burgonyával tört szelet	75	Sonkás kocka ...	86
Párolt marhahús ...	75	Krumpli lángos ...	87
Mustáros felsálszelet	75	Krumplis lepény ...	87
Párolt rostélyos . . .	76	Káposztás palacsinta	87
Hirtelen sült rostélyos	76	Élesztős tészták ...	88
Burgonyával párolt rostélyos	76	Élesztős rétes ...	88
Nemzeti marhaszelet	77	Hideg élesztős tészta	88
Hátszín-szelet ...	77	Pozsonyi patkó ...	89
Fehér pecsenye ...	78	Hadi fánk ...	89

	Oldal		Oldal
Bécsi fánk	89	Ischli fánk	104
Rumos tészta	90	Citromfelfujt	104
Török lepény	90	Mogyorófelfujt	104
Kuglóf másképpen ...	91	Sült gesztenye duzma (Puding)	105
Darázsfszszek	91	Csokoládéduzma	105
Burgonyafánk	92	Csokoládéduzma (Pu- ding)	106
Alföldi ostorrétes ...	92	Gesztenyeduzma	106
Rétestészta	92	Kávédúzma	106
Kukoricadara-rétes ...	93	Mogyorótorta	106
Zsírban sült rétestészta	93	Panni-torta	106
Debreceni lepény ...	93	Csokoládé-tekerics ...	107
Berta-tészta	93	Fehér mandula-torta	107
Leveles vajas tészta	94	Biedermayer-torta ...	107
Tiroli rétes	94	Mézeskalács	108
Porhanyós almáslepény	95	Száraz mogyorótorta	108
Túrós pástétom	95	Sacher-torta	108
Dióslepény	96	Kávékrém-torta	109
Vajas párnácska	96	Gesztenyetorta	109
Vaniliatorta	96	Csokoládétorta	109
Élesztős kifli	97	Salzburgi metélt	110
Hadi kifli	97	Habgaluska vanília- krémmel	110
Gesztenyekifli	98	Gyümölcs-rizs	110
Mandalás kifli	98	Narancs-krém	111
Porhanyós szelet ...	98	Bajor krém	111
Prófétafánk	99	Mogyoró-krém	112
Női szeszély	99	Csokoládékrém	112
Brabanti szelet	99	<i>Kukoricás tészták</i>	113
Dobos szelet	100	Lekváros puliszka ...	113
Mokkaszelet	100	Kukoricadara tejben ...	113
Csokoládészelet	101	Kukoricadara fahéjjal	113
Májusi szelet	101	Tejbefőtt kukoricaga- luska	113
Express-szelet	102	Kukoricaliszt felfujt ...	113
Mandularudacska ...	102	Sült kukorica felfujt ...	114
Diószelet	102	Fekete-sárga duzma	114
Datolyaszzelet	102		
Fehér mézes szelet ...	103		
Stefániaszelet	103		
Vanillás szeletek ...	103		
Piskótaszzelet	103		

	Oldal		Oldal
Kukoricaliszt-gombóc	114	Pírtott kukoricaliszt	
Édes kukoricadara-		5—6 személyre...	119
gombóc... — — —	115	Kukoricatorta... — — —	120
Kukoricamorzsa ... — —	115	Parmezános rudacska	120
Kukoricalepény ... — —	115	Kukoricakuglóf ... — —	120
Kukorica-kolbászkák	116	Vanília-krém ... — — —	121
Csokoládéfánkok... — —	116	Kukorica-felfujt 6 sze-	
Kukoricás almalepény	116	mélyre ... — — — —	121
Kukoricás narancsle-		Palacsinta... — — — —	122
pény — — — — —	116	Kukoricatorta (Wieni)	122
Vajas kukoricasüte-		Kukoricapuffancs ...	122
mény ... — — — —	117	Szilvaizes gombóc ...	122
Kukoricapiskóta ... — —	117	Rizsdara-kalács 5	
Erdélyi málé... — — —	117	mélyre ... — — — —	123
Hideg kukoricaétel ...	117	Kuglóf burgonyaliszt-	
Málé más módon ...	118	ből 6 személyre ...	123
Élesztős torta ... — —	118	Rizslisztelfujt ... — —	123
Kukoricaliszt-kalács		Rizsdaraduzma ... — —	124
6 személyre ... — —	118	Kukoricakása fel-	
Omlós kukoricakalács		fujt ... — — — —	124
5 személyre ... — —	119	Burgonya szelet ... — —	124
Linzer-tészta ... — — —	119		